

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EL Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

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

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

IT Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojotūsu produktu, un aicinām jūs izmantotūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

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

RO Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

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

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

MPM

MSO-17

ODŠTAVŇOVAČ
SLOW JUICER
MAHLAPRESS
ΑΡΓΟΣ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
SLOW JUICER
EXPRIMIDOR LENTO
CENTRIFUGEUSES
GYÜMÖLCSCENTRIFUGÁK
CENTRIFUGA PER SUCCHI DI FRUTTA E VERDURA
SULČIASPAUDĖ
SULU SPIEDE
SAPCENTRIFUGE
WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA
STORCĂTOR DE FRUCTE
МЕДЛЕННАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА
ODŠTAVOVAČ
ПОВІЛЬНА СОКОВИЖИМАЛКА



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	14
EE	KASUTUSJUHEND	25
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	35
EN	USER MANUAL	47
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	57
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	68
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	80
IT	MANUALE D'USO	91
LT	VARTOTOJO VADOVAS	102
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	112
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	122
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	133
RO	MANUAL DE UTILIZARE	144
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	155
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	167
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	178

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



Two input openings for smaller and larger products



Juice spout with anti-dripping protection



Juice collector – 300 ml and pulp collector – 400 ml



Compact dimensions – width of only 11.8 cm

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Přístroj je určen k vymačkávání šťávy z čerstvého ovoce a zeleniny. Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Do odšťavňovače nekládejte tvrdé potraviny, např. velká semena, kostky ledu, mražené výrobky apod.
- Zkontrolujte, zda se parametry napájení uvedené na nominálním štítku zařízení shodují s parametry Vaší elektrické sítě.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Na zařízení nesahejte mokřýma rukama.
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Vyvarujte se toho, aby napájecí kabel volně visel přes okraj stolu/ pracovní desky.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- Zařízení neumísťujte na horké povrchy.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- Spotřebič umístěte na suchý, rovný, stabilní povrch odolný proti skvrnám.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Dbejte zvýšené opatrnosti a nenechávejte spotřebič bez dozoru, když jsou v jeho blízkosti děti.
- Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Nezapomeňte během provozu dodržovat bezpečnou vzdálenost od rotujících součástí stroje. Při kontaktu s nimi hrozí nebezpečí

poranění těla nebo (i) poškození majetku, např. vytažením volně visících oděvů/šperků apod.

- Potraviny vkládejte pouze pomocí speciálního pěchovadla - ne-
vkládejte ruce do komory spuštěného spotřebiče, nevkládejte
potraviny do spotřebiče pomocí příslušenství, které k tomu není
určeno, např. vidliček, lžic apod.
- Příklad, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu
s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po
ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu
nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole
„ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“
- K čištění nepoužívejte žádné ostré předměty, brusné pasty, roz-
pouštědla, ani jiné silné chemické prostředky - jejich použití by
mohlo způsobit poškození mixeru.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napá-
jecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení
do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými
nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedisponují
znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení,
pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou
poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány
o potenciálních nebezpečích spojených s jejich používáním.
- Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo
dosah dětí.
- Děti nesmí provádět úklid a údržbu.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Dbejte na bezpečnost dětí - nenechávejte volně přístupné části
obalů (plastové sáčky, kartonové krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí
udušení!**
- Před prvním použitím ze zařízení a jeho příslušenství odstraňte
všechny sáčky, nálepky, pásky či přepravní pojistky.

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Pracovní stanice/skříň | 8. Podávací komora s výstupem šťávy |
| 2. Tlačítko ON/OFF | 9. Zátka pro výstup šťávy |
| 3. Tlačítko REV | 10. Vytlačovací šnek |
| 4. Tlačítko zámku vypouštěcího podavače | 11. Stisknutí obrazovky |
| 5. Napájecí kabel | 12. Víčko podavače s vývodem odpadu |
| 6. Protiskluzové nožky | 13. Nádoba na šťávu (300 ml) |
| 7. Pěchovadlo | 14. Nádoba na odpad (400 ml) |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zařízení vyjměte z krabice a sejměte z něj všechny ochranné obaly, fólie apod.
2. Zařízení zkontrolujte z hlediska poškození, k nimž mohlo dojít během přepravy. V případě podezření na poškození přístroj nepoužívejte a obraťte se na svého prodejce.
3. Ujistěte se, že jsou parametry Vaší elektrické sítě shodné s parametry uvedenými na nominálním štítku mlýnku.
4. Zařízení očistěte, přičemž se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

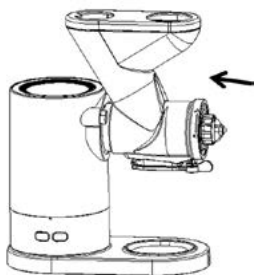
INSTALACE ODŠŤAVŇOVAČE



1. Zařízení postavte na hladký, stabilní a rovný povrch. Nasadte podávací komoru (8) na pracovní stanici (1), přičemž se dotýkejte drážek na krytu s výstupky. Otáčejte podávací komorou (8) proti směru hodinových ručiček tak dlouho, dokud "necvakne" tlačítko zámku vypouštěcího podavače (4).



2. Nasadte vytlačovací šnek (10) do podávací komory (8) tak, aby kolík zapadl do otvoru v krytu.



- 3 Nasadte vytlačovací síto (11) do středu podávací komory (8) tak, že jej umístíte nad vytlačovací šnek (10). Ujistěte se, že je síto (11) pod lisovacím šnekem (10).



- 4 Nasadte matici podavače (12) a otočte ji proti směru hodinových ručiček tak, aby byla pevně uzavřena. Všimněte si označení "uzavřený visací zámek" na podávací komoře (8).



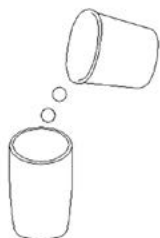
- 5 Umístěte nádobu na šťávu (13) pod vývod šťávy (9).



- 6 Umístěte nádobu na odpad (14) pod vývod dužiny (12).



- 7 K otevření otvoru pro podávání potravin použijte tlačítko (7).



- 8 Po dokončení odpojte napájení a vyjměte nádobu na šťávu zespodu přístroje, abyste ji mohli přelit do jiné nádoby.

POZOR! Odšťavňovač ovoce a zeleniny je vybaven pomaloběžným převodovým motorem, takže zpracování použitých surovin trvá delší dobu. Spěch, snaha vložit velké množství zeleniny a ovoce nebo velké množství ovoce najednou a silné tlačení na tlačný mechanismus mohou způsobit zaseknutí přístroje.

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY

TYP VÝROBKŮ	PŘÍKLAD	PŘÍPRAVA
TVRDÉ KÖRENY Poznámka: nevkládejte najednou velké množství zeleniny nebo ovoce. Velké množství by mohlo ucpat podávací kanál nebo ždímací šnek, což by mohlo způsobit zaseknutí stroje.	• marchew • řepa • celer	Všechny produkty omyjte a oloupejte, zejména od tvrdé slupky, a nakrájejte je na malé kousky, aby snadno prošly krmným kanálem. Velkou mrkev rozkrojte podélně pouze na čtyři části. Odřízněte zelený konec o délce přibližně 1 cm. Konce dílů zatlačte pomocí zatlačovače. – Červenou řepu a celer nakrájejte podobně jako jablka na cca.8 dílů

PAMIĚTAJ! Lisovanou tvrdou zeleninu nebo ovoce je třeba jemně přitlačit k pomalu se otáčejícímu mechanismu. Větší mrkev rozkrojte podélně na dva nebo více kusů. Poslední část vymačkaných produktů stlačte pomocí tlačného lisu.

TVRDÉ OVOCE	• jablka	DŮLEŽITOST: Vybírejte především tvrdé, šťavnaté druhy. Omyjte a nakrájejte oloupané ovoce na kousky, které se snadno vejdou do podávacího otvoru (přibližně 8 kusů). Nevkládejte příliš mnoho kusů ovoce najednou - špatně by se lisovalo.
--------------------	--	---

MĚKKÉ OVOCE/ZELENINA	• pomidory • okurka • špenát • broskve • hrozny • ananas	Produkty omyjte a nakrájejte na kousky, které se snadno vejdou do podávacího otvoru. V případě potřeby je oloupejte. Do krmného otvoru nekládejte příliš mnoho kusů ovoce, aby nedošlo k jeho přeplnění. Zatlačte tlačítkem.
CYTRUSY	• pomeranče • grapefruity • citrony	Oloupejte ovoce a odstraňte přebytečné části bílé vlákno. Rozdělte na přirozené částice. Pokud je to možné, odstraňte semínka.

HYMACKÁVÁNÍ ŠTÁVY

POZOR! Ovoce s peckami, jako jsou broskve, švestky a třešně, je třeba nejprve zbavit jadérek a pecky. Ovoce a zeleninu s jádry, tvrdými semeny, silnou slupkou nebo tvrdou skořápkou je třeba před zpracováním odstranit.

POZOR! Zeleninu a ovoce nekrájejte na tenké plátky, kostičky apod. Příliš malé nebo příliš velké kousky ztěžují vymačkávání šťávy.

1. Zařízení postavte na hladký, stabilní a rovný povrch. Gril připojte do elektrické zásuvky.
2. Ovoce a zeleninu, které hodláte odšťavňovat, důkladně omyjte a poté je nakrájejte na malé kousky (ne však na plátky nebo malé kousky), aby se daly snadno vhadzovat do přístroje otvorem v podávací komoře (8).
3. Postavte nádobu na šťávu (13) a nádobu na odpad (14) pod příslušné výpustné otvory. Otevřete zásuvku na šťávu pomocí zástrčky (9).
4. Zapněte extrudér tlačítkem ON/OFF (2).
5. Ovoce a zeleninu vložte do otvoru v podávací komoře (8) a zatlačte na ně pouze pomocí pěchovačů (7).
6. Čas od času zkontrolujte, zda nejsou odpadní nádoby (14) a nádoby na šťávu (13) plné - pokud je třeba je vyprázdnit, nejprve vypněte spotřebič tlačítkem ON/OFF (2) a uzavřete vývod na šťávu zástrčkou vývodu na šťávu (9).
7. Zařízení může zastavit svou činnost, pokud narazí na příliš velký odpor. Pokud se tak stane, vypněte ji tlačítkem ON/OFF (2), protože to může znamenat, že vhozené kousky ovoce nebo zeleniny jsou příliš velké. K tomu dochází především u tvrdé zeleniny a ovoce. Poté je třeba stisknout tlačítko REV (3). Vytlačovací stroj se začne otáčet opačným směrem, což způsobí odblokování motoru. Chcete-li funkci zpětného otáčení deaktivovat, stiskněte tlačítko ON/OFF (2). Pokud problém přetrvává, je třeba jednotku rozebrat, vyčistit a znovu sestavit (viz odst. „Montáž extrudéru“).

POZOR! Odšťavňovač je vybaven bezpečnostní funkcí, která přístroj automaticky zastaví po 10 minutách nepřetržitého provozu. Po uplynutí této doby by se měl přístroj nechat asi 20-30 minut vychladnout.

POZOR! Při odšťavňování surovin, které pění (např. jablka, celer), neuzavírejte zátku. Buďte opatrní, pokud šťávu vymačkáváte se zavřenou zátkou. Pokud množství šťávy shromážděné v podávací komoře (8) přesáhne její objem, může se přebytečná šťáva vylít.

OBEENÉ PŘIPOMÍNKY

1. Používejte pokud možno čerstvé a zralé ovoce a zeleninu.
2. Semena citrusových plodů by měla být odstraněna, protože mají hořkou chuť.
3. Z měkkého a přezrálého ovoce se získá šťáva, která není čirá.

4. Jablečná šťáva může rychle zhnědnout - abyste tento proces zpomalili, vymačkejte do šťávy několik kapek citronové šťávy.
5. Pokud je šťáva příliš hustá, zředte ji minerální vodou.

DEMONTÁŽ ODŠTAVŇOVAČE

1. Vypněte spotřebič tlačítkem ON/OFF (2) a odpojte jej od elektrické sítě.
2. Počkejte, až se ždímací šnek zcela zastaví.
3. Vyjměte tlačnou část (7) z podávací komory (8).
4. Chcete-li demontovat podávací komoru (8), stiskněte a podržte tlačítko zámku zásobníku (4) a druhou rukou otočte podávací komoru (8) ve směru hodinových ručiček.
5. Jednotlivé součásti demontujte v opačném pořadí než při montáži (matice podavače (12), vytlačovací síto (11), vytlačovací šroub (10)).
6. Výše uvedené předměty důkladně umyjte a vyčistěte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR! Správné mytí a údržba prodlužují životnost extrudéru. Protože extrudér vytlačuje minerály včetně vápníku, doporučujeme vždy po použití umýt všechny části stroje prostředky proti usazování vápníku.

1. Zařízení vypněte předtím, než jej začnete čistit.
2. Hlavní kryt lze čistit vlhkým hadříkem (v případě potřeby lze přidat malé množství čistícího prostředku). Po každém použití důkladně umyjte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, v teplé vodě s trochou mycího prostředku, nejlépe ihned po odšťavňování. K mytí nepoužívejte vodu o teplotě vyšší než 80 °C.
3. K čištění nepoužívejte silné čistící prostředky, aceton, alkohol, ostré materiály apod. Jejich použití může způsobit poškození zařízení.
4. Po každém použití je třeba ždímací síto důkladně vyčistit. K tomuto účelu lze použít kuchyňský kartáč.
5. Základnu přístroje neponořujte do vody ani jiných kapalin!
6. Pokud dojde ke změně barvy částí odšťavňovače vlivem mrkve, pomerančů apod., lze je otřít hadříkem s kuchyňským olejem. Zbarvení nemá vliv na funkčnost zařízení.
7. Po vyčištění a vysušení všech dílů je třeba odšťavňovač sestavit (viz odstavec „SESTAVENÍ ODŠTAVŇOVAČE“).

PŘÍZNAKY PORUCHY

OBJEKTY	SPRAWDŹ
Motor neběží	– Je napájecí kabel v zásuvce – Nezaseklo se něco při podávání produktů ke zpracování?
Pracovní zařízení se zastaví	– Je jednotka správně sestavena – Není přetížený – Je výrobek, který chcete stlačit, připraven ve správných kusech.

V dávkovém kanálu se vytvoří "zácpa".	– Pokud mačkáte hodně měkkých produktů, snažte se střídat tvrdé produkty (např. pomeranč nebo jablko s mrkví). Vybírejte čerstvé produkty bez známek kažení. – Pněkolikrát otočte přepínačem do polohy "REV". – Nepřepínejte přívodní kanál produkty, vkládejte produkty jeden po druhém a nechte si čas na zpracování. – Pokud je příčina stále neznámá, je třeba jednotku umýt a znovu sestavit.
Buničina přestane unikat	– Prosadit se s tvrdším produktem

ŽIVINY Z OVOCE A ZELENINY

Ovoce/zelenina	Vitamínová/minerální látka	Kilokalorie / kalorie
Apple	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová řepa	folacin, vláknina, červená řepa je bohatým zdrojem vitamínu C a draslíku.	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borůvky	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	vitamin C, draslík, folacin, vitamin B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Vitamin A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Vitamin C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Okurka	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenykl	Vitamin C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hrozny	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamin C, folacin, vláknina, vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinka (bez pecky)	vitamin C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskev (bez pecky)	vitamin C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahody	vitamin C, železo, draslík a hořčík.	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Vitamin C, vláknina, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTY NA CHUTNÉ A ZDRAVÉ ŠŤÁVY

OBČERSTVENÍ I

- 6 meblány (každou nakrájejte na malé kousky, odstraňte jádro a semínka)
- svazek petrželky
- několik listů máty

OBČERSTVENÍ II

- 6 jablek (každé nakrájejte na malé kousky, odstraňte jádřinec a jádřince)
- svazek petrželky
- 2 stonky celeru
- plátek (1 cm) zázvoru

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Nejprve vymačkejte dvě až tři jablka. Pak do ní vmáčkněte petrželovou a máto-
vou nať, zázvor a celer.
Nakonec vmáčkněte zbývající jablka.

VITALITA

- 6 mrkví (velmi velkou mrkev nakrájejte podélně i příčně, střední mrkev pouze podélně)
- 4 jablka (každé nakrájejte na malé kousky, odstraňte jádřinec a jádřince)
- 2 středně velké řapíky celeru
- plátek (1 cm) zázvoru podle chuti

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Vymačkejte část mrkve, jablek, řapíkatého celeru a zázvoru.

Střídejte tvrdé a měkké, dosáhnete lepší účinnosti.

Na konci vymačkejte zbytek mrkve.

Můžete také přidat červenou řepu, pomeranč apod., přičemž každá přidaná zelenina mění složení.

chuťové vlastnosti.

CHLOROFYLOVÝ KOKTEJL

Šťáva se lisuje ze zelených rostlin; pro zpestření ji lze každý den připravit z jiných rostlin, např. ze špenátu, různých druhů salátu, polníčku, červené řepy, petržele,

celeru atd., a to v množství asi hrst na 2 porce. Abyste získali co nejvíce šťávy, vkládejte listy do krmného kanálu jeden po druhém a nakonec z nich vymačkejte nějaký tvrdý produkt (kousek jablka, mrkve atd.). Pak do mixéru nalijte 500 ml vody, vymačkanou šťávu a přidejte ovoce: banán, jahody, broskve, hrušky atd. Několik minut míchejte. Pijte pomalu.

POZOR! Chlorofylový koktejl má pozoruhodné detoxikační vlastnosti, proto ho stejně jako šťávu z červené řepy pijte pomalu avypijte maximálně 300-400 ml denně.

OČISTA JATER

- 0,5 červené řepy (oloupané a nakrájené na kousky)
- 5 mrkví (velkou mrkev oloupejte, nakrájejte podélně a příčně, střední mrkev pouze podélně)
- 2 cm čerstvé okurky
- 3 jablka (každé nakrájejte na malé kousky, odstraňte jádřinec a jádřince)
- malý svazek petrželky nebo hlávkového salátu

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Vymačkejte červenou řepu, jablko, okurku, malý svazek petržele nebo salátu.

Střídejte tvrdé a měkké, dosáhnete lepší účinnosti.

Na konci mrkve vymačkejte.

PRO KRÁSU

- 4 pomeranče (oloupejte a rozdělte na kousky, odstraňte semínka)
- 5 mrkví (jednu velkou mrkev nakrájejte podélně a příčně, jednu střední mrkev pouze podélně)
- 1 stonk celeru
- malý svazek petrželky
- kořen zázvoru (cca 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit (oloupejte a nakrájejte na kousky, odstraňte semínka)
- 3 kolečka ananasu (odstraňte jádro)
- 2 pomeranče (oloupejte a rozdělte na kousky, odstraňte semínka)
- 2 mrkve (jednu velkou mrkev rozkrojte podélně a příčně, jednu střední mrkev jen podélně)
- 1 cm kořene zázvoru

Můžete také přidat petržel, celer.

OVOCNÁ LIMONÁDA

- 3 tvrdá jablka (každé nakrájejte na malé kousky, odstraňte jádřinec a jadřince)
- 3 pomeranče (oloupejte a rozdělte na kousky, odstraňte semínka)
- 1/2 citronu (oloupejte a nakrájejte na kousky, odstraňte semínka)

Vymačkejte všechny plody a dbejte na to, aby byly střídavě měkké a tvrdé. Lze podávat s mátou a ledem.

TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	MSO-17
Napájení	220-240V~ 50-60HZ
Jmenovitý výkon	100W
Maximální výkon	450W
Dostupnost vypnutého a pohotovostního režimu	k dispozici
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	-
Spotřeba energie ve vypnutém režimu	0,16W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu s displejem	-
Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu	-
Poté se automaticky přepne do pohotovostního režimu	-
Poté se automaticky přepne do režimu vypnutí	-
Pohotovostní režim sítě, pokud má zařízení funkci připojení aplikace	-
Délka napájecího kabelu	1,0 M.



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

*Tato příručka byla přeložena strojově.
V případě pochybnosti nahlédněte do jeho anglické verze.*

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umísťováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potencionálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

HINWEISE ZUR ANWENDERSICHERHEIT

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- Die Maschine ist für das Auspressen von Saft aus frischem Obst und Gemüse konzipiert. Verwenden Sie das Gerät nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Das Gerät ist ausschließlich im Haushalt zu verwenden.
- Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- Geben Sie keine harten Lebensmittel in den Entsafter, z. B. große Samen, Eiswürfel, Tiefkühlprodukte usw.
- Bitte prüfen, ob die Energieparameter auf dem Typenschild des Geräts mit den Parametern Ihres Stromnetzes konform sind.
- Das Gerät sollte an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden!
- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit externen zeitlich eingestellten Abschaltmechanismen oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.
- Den Stecker nicht mit feuchten Händen in die Steckdose stecken.
- Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen halten.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen und Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante bzw. den Rand der Arbeitsplatte herausragen.
- Das Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät nicht auf heißen Flächen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, schmutzabweisende und stabile Oberfläche.
- Vor der Verwendung des Geräts immer sicherstellen, ob alle Elemente korrekt montiert wurden.
- Seien Sie besonders vorsichtig und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Kinder in der Nähe sind.

- Den Stecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird; dasselbe gilt vor dem Zusammen- und Auseinanderbauen und vor der Reinigung.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zur Beschädigung des Geräts, Bränden oder Verletzungen führen.
- Halten Sie während des Betriebs einen Sicherheitsabstand zu den rotierenden Teilen der Maschine ein. Bei Kontakt mit ihnen besteht die Gefahr von Körperverletzungen oder (i) Sachschäden, z. B. durch Herausziehen von lose hängenden Kleidungsstücken/Schmuckstücken usw.
- Lebensmittel nur mit dem dafür vorgesehenen Schieber einlegen - nicht mit der Hand in den Garraum des laufenden Geräts greifen, keine Lebensmittel mit nicht dafür vorgesehenem Zubehör wie Gabeln, Löffel usw. in das Gerät geben.
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, erfolgen - die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
- Zur Reinigung keine scharfen Gegenstände, Schleifpasten, Lösungsmittel oder sonstigen starken Chemikalien verwenden - ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in beschädigtem Zustand. Dies gilt auch, falls Kabel oder Stecker Schäden aufweisen - in diesem Fall muss das Gerät bei einer autorisierten Werkstatt zur Reparatur abgegeben werden.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie bei fehlendem Wissen oder Erfahrung mit dem Umgang mit Geräten dieser Art bedient werden, jedoch unter der Bedingung, dass diese beaufsichtigt bzw. über die sichere Handhabung der Geräte belehrt und sich der potenziellen Gefahren im Klaren sind.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für die Sicherheit der Kinder - lassen Sie keine frei zugänglichen Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) zurück.
- **WARNUNG! Kindern die Folie nicht zum Spielen überlassen. Erstickungsgefahr!**
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Taschen, Aufkleber, Klebebänder und Transportsicherungen vom Gerät und seiner Ausrüstung.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Arbeitsplatz/Gehäuse | 8. Beschickungskammer mit Saftauslass |
| 2. ON/OFF-Taste | 9. Stopfen für Saftauslass |
| 3. REV-Taste | 10. Extrusionsschnecke |
| 4. Taste zur Verriegelung des Ablass-ventils | 11. Bildschirm quetschen |
| 5. Netzkabel | 12. Zubringerkappe mit Abflussöffnung |
| 6. Anti-Rutsch-Füße | 13. Saftbehälter (300 ml) |
| 7. Schieber | 14. Abfallbehälter (400 ml) |

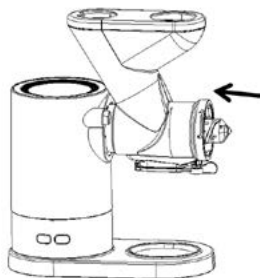
VOR ERSTGEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie alle Pappen und Folien, die es schützen.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Schäden, die während des Transports entstanden sind. Bei Verdacht auf eine Beschädigung nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an Ihren Händler.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Parameter Ihres Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
4. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.

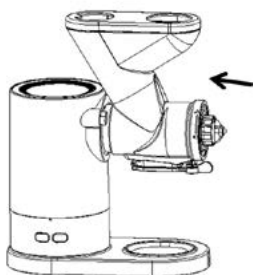
EINBAU EINER SAFTPRESSE



- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, stabile und ebene Fläche. Setzen Sie die Zuführungskammer (8) auf die Arbeitsstation (1), indem Sie die Nuten des Gehäuses mit den Laschen treffen. Drehen Sie die Zuführungskammer (8) so weit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn, bis der Verriegelungsknopf (4) des Ablassventils "einrastet".



- 2 Setzen Sie die Extrusionsschnecke (10) so in die Zuführungskammer (8) ein, dass der Stift in das Loch im Gehäuse passt.



- 3 Bringen Sie das Extrusionssieb (11) in der Mitte der Zuführungskammer (8) an, indem Sie es über die Extrusionsschnecke (10) legen. Achten Sie darauf, dass sich das Sieb (11) unter der Auspressschnecke (10) befindet.



- 4 Setzen Sie die Zuführungsmutter (12) auf und drehen Sie sie bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, so dass sie fest geschlossen ist. Beachten Sie die Markierung "geschlossenes Vorhängeschloss" auf der Zuführungskammer (8).



- 5 Stellen Sie den Saftbehälter (13) unter den Saftauslass (9)



- 6 Stellen Sie den Abfallbehälter (14) unter den Zellstoffauslass (12).



- 7 Verwenden Sie den Schieber (7) für die Öffnung der Lebensmittelzufuhr.



- 8 Wenn Sie fertig sind, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und nehmen Sie den Saftbehälter von der Unterseite des Geräts, um ihn in einen anderen Behälter umzufüllen.

WICHTIG! Der Obst- und Gemüsesaftpresser ist mit einem langsam laufenden Getriebemotor ausgestattet, so dass die Maschine Zeit braucht, um die verwendeten Zutaten zu verarbeiten. Wenn Sie sich beeilen und versuchen, große Gemüse- und Obstmengen oder eine große Menge Obst auf einmal einzulegen, und wenn Sie mit dem Schieber stark drücken, kann das Gerät blockieren.

ZUBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE

ART DER PRODUKTE	BEISPIEL	VORBEREITUNG
HARTE WURZELN Hinweis: Geben Sie nicht zu viel Gemüse oder Obst auf einmal hinein. Eine große Menge könnte den Einzugskanal oder die Quetschschnecke verstopfen, was zu einer Blockierung der Maschine führen könnte.	• Karotte • Rüben • Staudensellerie	Waschen und schälen Sie das gesamte Obst und Gemüse, insbesondere von der harten Haut, und schneiden Sie es in kleine Stücke, damit es leicht durch den Futterkanal passt. Eine große Karotte der Länge nach in vier Stücke schneiden. Schneiden Sie das grüne Ende etwa 1 cm ab. Schieben Sie die Enden der Teile mit dem Stößel zusammen. – Rote Bete und Staudensellerie wie Äpfel in ca. 8 Teile
ERINNERUNG! Es ist notwendig, das gepresste, harte Gemüse oder Obst sanft gegen den langsam rotierenden Mechanismus zu drücken. Schneiden Sie die größeren Karotten der Länge nach in zwei oder mehr Stücke, um die Verwendung zu erleichtern. Verwenden Sie den Ausdrücker, um die letzte Portion der gepressten Produkte zu pressen.		
HARTE FRÜCHTE	• Äpfel	WICHTIG! Wählen Sie hauptsächlich harte, saftige Arten. Waschen Sie die geschälten Früchte und schneiden Sie sie in Stücke, die leicht in die Einfüllöffnung passen (ca. 8 Stück). Legen Sie nicht zu viele Früchte auf einmal hinein - sie lassen sich sonst nur schwer auspressen.
BEERENOBST/GEMÜSE	• Tomaten • Gurke • Spinat • Pfirsiche • Trauben • Ananas	Waschen Sie die Produkte und schneiden Sie sie in Stücke, die leicht in die Einfüllöffnung passen. Falls erforderlich, schälen. Legen Sie nicht zu viele Obststücke in die Einfüllöffnung, damit diese nicht überfüllt wird. Schieben Sie mit dem Stößel.
DIGITS	• Orangen • Grapefruits • Zitronen	Die Früchte schälen und überschüssiges Obst entfernen weiße Faser. In natürliche Partikel aufteilen. Wenn möglich, entfernen Sie die Kerne.

AUSPRESSEN DES SAFTES

WICHTIG! Früchte mit Steinen, wie Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen, müssen zunächst entkernt und die Steine entfernt werden. Obst und Gemüse mit Kernen, harten Kernen, dicker Schale oder harten Schalen sollten vor der Verarbeitung entfernt werden. **WICHTIG!** Schneiden Sie Gemüse und Obst nicht in dünne Scheiben, Würfel usw. Zu kleine oder zu große Stücke erschweren das Auspressen des Saftes.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, stabile und ebene Fläche. Den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken.

- Waschen Sie das Obst und Gemüse, das Sie entsaften wollen, gründlich und schneiden Sie es in kleine Stücke (aber nicht in Scheiben oder kleine Stücke), so dass es leicht durch die Öffnung im Einfüllschacht (8) in das Gerät fallen kann.
- Stellen Sie den Saftbehälter (13) und den Abfallbehälter (14) unter die jeweiligen Auslassöffnungen. Öffnen Sie den Saftauslass mit dem Auslassstopfen (9).
- Schalten Sie den Extruder mit der Taste ON/OFF (2) ein.
- Legen Sie das Obst und Gemüse in die Öffnung der Einfüllkammer (8) und drücken Sie es nur mit dem Schieber (7).
- Vergewissern Sie sich von Zeit zu Zeit, dass die Abfall- (14) und Saftbehälter (13) nicht voll sind - wenn sie geleert werden müssen, schalten Sie das Gerät zunächst mit der EIN/AUS-Taste (2) aus und verschließen Sie den Saftauslass mit dem Saftauslassstecker (9).
- Das Gerät kann seinen Betrieb einstellen, wenn es auf einen zu großen Widerstand stößt. Schalten Sie ihn in diesem Fall mit der Taste ON/OFF (2) aus, da die eingeworfenen Obst- oder Gemüsestücke möglicherweise zu groß sind. Dies ist vor allem bei hartem Gemüse und Obst der Fall. Anschließend muss die REV-Taste (3) gedrückt werden. Der Extruder schaltet auf Rückwärtsdrehung, wodurch der Motor entriegelt wird. Zum Deaktivieren der Rückwärtslauf-funktion drücken Sie die Taste ON/OFF (2). Wenn das Problem weiterhin besteht, sollte das Gerät zerlegt, gereinigt und wieder zusammengebaut werden (siehe Abschnitt „Montage des Extruders“).

WICHTIG! Der Entsafter verfügt über eine Sicherheitsfunktion, die das Gerät nach 10 Minuten Dauerbetrieb automatisch abschaltet. Danach sollte man das Gerät etwa 20-30 Minuten abkühlen lassen.

ACHTUNG! Schließen Sie den Stopfen nicht, wenn Sie Zutaten entsaften, die schäumen (z. B. Äpfel, Sellerie). Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Saft bei geschlossenem Stopfen auspressen. Wenn die in der Zuführungskammer (8) gesammelte Saftmenge deren Volumen übersteigt, kann der überschüssige Saft auslaufen.

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

- Verwenden Sie nach Möglichkeit frisches und reifes Obst und Gemüse.
- Die Kerne von Zitrusfrüchten sollten entfernt werden, da sie einen bitteren Geschmack verursachen.
- Weiche und überreife Früchte ergeben einen Saft, der nicht klar ist.
- Apfelsaft kann schnell braun werden - um diesen Prozess zu verlangsamen, geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in den Saft.
- Wenn der Saft zu dickflüssig ist, verdünnen Sie ihn mit Mineralwasser.

DEMONTAGE DES ENTSAFTERS

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste ON/OFF (2) aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Warten Sie, bis die Quetschschnecke zum Stillstand gekommen ist.
- Nehmen Sie den Schieber (7) aus der Einzugschammer (8).
- Um die Einzugschammer (8) zu demontieren, halten Sie die Verriegelungstaste (4) gedrückt und drehen Sie die Einzugschammer (8) mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn.
- Demontieren Sie die einzelnen Komponenten in umgekehrter Reihenfolge der Montage (Einspeisemutter (12), Extrusionssieb (11), Extrusionsschraube (10)).
- Waschen und reinigen Sie die oben genannten Gegenstände gründlich.

REINIGUNG UND WARTUNG

WICHTIG! Eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung verlängert die Lebensdauer des Extruders. Da der Extruder Mineralien, darunter auch Kalzium, auspresst, empfehlen wir, alle Teile der Maschine nach dem Gebrauch immer mit Mitteln gegen Kalziumablagerungen zu waschen.

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.
2. Das Hauptgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden (bei Bedarf kann eine kleine Menge Spülmittel hinzugefügt werden). Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, am besten sofort nach dem Entsaften. Verwenden Sie zum Waschen kein Wasser über 80°C.
3. Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel, Aceton, Alkohol, scharfe Gegenstände usw. zur Reinigung. Ihre Verwendung kann zu Schäden am Gerät führen.
4. Das Quetschsieb sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Zu diesem Zweck kann eine Küchenbürste verwendet werden.
5. Tauchen Sie den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
6. Wenn die Teile des Entsafters durch Karotten, Orangen usw. verfärbt sind, können sie mit einem Tuch mit Speiseöl abgewischt werden. Die Verfärbung beeinträchtigt nicht die Funktionalität des Geräts.
7. Nachdem alle Teile gereinigt und getrocknet wurden, sollte die Saftpresse zusammengebaut werden (siehe Abschnitt „Zusammenbau der Saftpresse“).

SYMPTOME EINER FEHLFUNKTION

SYMPTOME	SEHE
Motor läuft nicht	– Ist das Netzkabel in der Steckdose – Ist bei der Zuführung von Produkten zur Verarbeitung nicht etwas hängen geblieben?
Das Arbeitsgerät hält an	– Ist das Gerät ordnungsgemäß montiert? – Ist es nicht überlastet – Ist das Produkt, das Sie auspressen wollen, in den richtigen Stücken zubereitet?
Es bildet sich ein "Stau" im Chargenkanal	– Wenn Sie viel weiches Obst und Gemüse quetschen, versuchen Sie, abwechselnd hartes Obst und Gemüse zu quetschen (z. B. eine Orange oder einen Apfel mit einer Karotte). Wählen Sie frisches Obst und Gemüse, das keine Anzeichen von Verderb aufweist. – Drehen Sie den Schalter mehrmals in die Position "REV". – Füllen Sie den Zufuhrkanal nicht zu sehr mit Produkten, legen Sie die Produkte nacheinander ein, lassen Sie Zeit für die Verarbeitung – Wenn die Ursache noch nicht bekannt ist, sollte das Gerät gewaschen und wieder zusammengebaut werden.
Zellstoff tritt nicht mehr aus	– Sich mit einem härteren Produkt durchsetzen

NÄHRSTOFFE VON OBST UND GEMÜSE

Obst/Gemüse	Vitamin-/Mineralstoff	Kilokalorien / Kalorien
Apfel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikose	Ballaststoffe, Kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Zuckerrüben	Folacin, Ballaststoffe, Rote Bete ist eine reiche Quelle von Vitamin C und Kalium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blaubeere	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kraut	Vitamin C, Kalium, Folacin, Vitamin B ₆ , Ballaststoffe	100 g = 110 kJ (26 cal)
Karotten	Vitamin A, C, B ₆ , Ballaststoffe	120 g = 125 kJ (30 cal)
Sellerie	Vitamin C, Kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Gurke	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenchel	Vitamin C, Ballaststoffe	300 g = 145 kJ (35 cal)
Weintrauben	Vitamin C, B ₆ , Kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, Kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melone	Vitamin C, Folacin, Ballaststoffe, Vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarine (ohne Stein)	Vitamin C, B ₃ , Kalium, Ballaststoffe	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pfirsich (ohne Stein)	Vitamin C, B ₃ , Kalium, Ballaststoffe	150 g = 205 kJ (49 cal)
Birne	Faser	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberry	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folacin, Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

REZEPTE FÜR LECKERE UND GESUNDE SÄFTE

ERFRISCHUNG I

- 6 meSchalen (jeweils in kleine Stücke geschnitten, Kern und Kerne entfernen)
- Bündel Petersilie
- ein paar Blätter und Minze

- Bündel Petersilie
- 2 Stangen Staudensellerie
- Scheibe (1 cm) Ingwer

METHODE DER ZUBEREITUNG:

ERFRISCHUNG II

- 6 Äpfel (jeweils in kleine Stücke geschnitten, Kerngehäuse und Kerne entfernen)

Pressen Sie zunächst zwei bis drei Äpfel aus.

Dann Petersilien- und Minzblätter sowie Ingwer und Sellerie hineindrücken.

Zum Schluss die restlichen Äpfel hineindrücken.

VITALITÄT

- 6 Möhren (sehr große Möhren längs und quer schneiden, mittlere Möhren nur längs)
- 4 Äpfel (jeweils in kleine Stücke geschnitten, Kerngehäuse und Kerne entfernen)
- 2 mittelgroße Stangen Staudensellerie
- eine Scheibe (1 cm) Ingwer nach Geschmack

METHODE DER ZUBEREITUNG:

Einen Teil der Möhren, Äpfel, Selleriestangen und des Ingwers auspressen.

Machen Sie es abwechselnd hart und weich, so erzielen Sie eine bessere Effizienz.

Den Rest der Karotten zum Schluss auspressen.

Sie können auch Rote Bete, Orangen usw. hinzufügen, wobei jedes hinzugefügte Gemüse die Geschmackseigenschaften.

CHLOROPHYLL-COCKTAIL

Der Saft wird aus grünen Pflanzen gepresst; zur Abwechslung kann er jeden Tag aus anderen Pflanzen hergestellt werden, z. B. Spinat, verschiedene Salatsorten, Feldsalat, Rote Bete, Petersilie, Sellerie usw., in der Menge von etwa einer Handvoll pro 2 Portionen. Um möglichst viel Saft zu erhalten, geben Sie die Blätter nacheinander in den Futterkanal und drücken Sie schließlich ein hartes Produkt (Apfelstück, Karotte usw.) aus. Geben Sie dann 500 ml Wasser und den ausgepressten Saft in den Mixer und fügen Sie das Obst hinzu: Banane, Erdbeere, Pfirsich, Birne usw. Ein paar Minuten lang mischen. Langsam trinken.

WICHTIG! Der Chlorophyll-Cocktail hat bemerkenswerte entgiftende Eigenschaften, daher sollte man ihn wie den Rote-Be-

te-Saft langsam trinken und nicht mehr als 300 - 400 ml pro Tag zu sichnehmen.

REINIGEN DER LEBER

- 0,5 Rote Bete (schälen und in Stücke schneiden)
- 5 Karotten (schälen, sehr große Karotte längs und quer schneiden, mittlere Karotte nur längs)
- 2 cm frische Salatgurke
- 3 Äpfel (jeweils in kleine Stücke geschnitten, Kerngehäuse und Kerne entfernen)
- kleines Bündel Petersilie oder Kopfsalat

METHODE DER ZUBEREITUNG:

Rote Beete, Apfel, Gurke, kleines Bündel Petersilie oder Salat auspressen.

Machen Sie es abwechselnd hart und weich, so erzielen Sie eine bessere Effizienz.

Die Möhren zum Schluss auspressen.

FÜR DIE SCHÖNHEIT

- 4 Orangen (schälen und in Stücke schneiden, Kerne entfernen)
- 5 Karotten (eine sehr große Karotte längs und quer, eine mittlere Karotte nur längs schneiden)
- 1 Stange Staudensellerie
- kleines Bündel Petersilie
- Ingwerwurzel (ca. 1 cm)

SCHLANKHEITSKUR

- 1 Grapefruit (schälen und in Stücke schneiden, Kerne entfernen)
- 3 Ananasringe (Kerngehäuse entfernen)
- 2 Orangen (schälen und in Stücke schneiden, Kerne entfernen)
- 2 Karotten (eine sehr große Karotte längs und quer, eine mittlere Karotte nur längs schneiden)
- 1 cm Ingwerwurzel

Sie können auch Petersilie und Sellerie hinzufügen.

FRUCHTLIMONADE

- 3 harte Äpfel (jeweils in kleine Stücke geschnitten, Kerngehäuse und Kerne entfernen)
- 3 Orangen (schälen und in Stücke schneiden, Kerne entfernen)

- 1/2 Zitrone (schälen und in Stücke schneiden, Kerne entfernen)

Drücken Sie alle Früchte aus, wobei Sie darauf achten, dass sie abwechselnd weich und hart sind. Kann mit Minze und Eis serviert werden.

TECHNISCHE DATEN

Modell	MSO-17
Stromversorgung	220-240V~ 50-60HZ
Leistung nenn	100W
Maximale Leistung	450W
Verfügbarkeit des Aus- und Standby-Modus	verfügbar
Stromverbrauch im Standby-Modus	-
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,16W
Stromverbrauch im Standby-Modus mit Anzeige	-
Stromverbrauch im vernetzten Standby-Modus	-
Automatischer Wechsel in den Standby-Modus nach	-
Wechselt automatisch in den Abschaltmodus nach	-
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine App-Verbindungsfunktion verfügt	-
Länge des Netzkabels	1,0 m



WICHTIG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor.

*Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.
Im Zweifelsfall wird auf die englischsprachige Version verwiesen.*

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro – und Elektronikmüll)



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.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Seade oli mõeldud värsketest puu- ja köögiviljadest mahla pressimiseks. Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge asetage mahlapressi kõvasid esemeid. toit, nt suured seemned, jääkuubikud, külmutatud tooted jne.
- Kontrollige, et seadme tüübisildil märgitud toiteparameetrid vastaksid teie vooluvõrgu parameetritele.
- Seade tuleb ühendada maandustihvtiga pistikupessa.
- Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugureegularmisesüsteemi töötamiseks.
- Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Ärge hoidke seadet märgade kätega.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge laske toitejuhtmel üle laua/plaadi serva rippuda.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele ega teiste elektriseadmete pliitide, ahjude jms lähedusse.
- Seade tuleb asetada kuivale, tasasele, plekikindlale ja stabiilsele pinnale.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Olge eriti ettevaatlik, ärge jätke seadet järelevalveta, kui lapsed on seadme läheduses.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ning enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge unustage töötamise ajal hoida seadme pöörlevatest elementidest ohutut kaugust. Nendega kokkupuutumine võib põhjustada

kehavigastusi või (i) varalist kahju, nt lõdvalt rippuvate riiete/ehete vms väljatõmbamine.

- Asetage toit ainult selleks ette nähtud tõukuriga – ärge pange kätt tööseadme kambrisse, ärge pange toitu seadmesse, kasutades selleks mitte ettenähtud tarvikuid, nt kahvleid, lusikaid jne.
- Seadet, eriti toiduga vahetult kokkupuutuvaid osi, tuleks puhastada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast töö lõpetamist või kui seadet pole pikka aega kasutatud – protseduuri on kirjeldatud peatükis “PUHASTAMINE JA HOOLDUS” peatükk.
- Puhastamiseks ei tohi kasutada teravaid esemeid, abrasiivseid pastasid, lahusteid ega muid tugevaid kemikaale - nende kasutamine võib kahjustada seadet.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, eeldusel, et neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad ohutusnõudeid.
- Seadet ei tohi lapsed kasutada. Hoidke seade ja juhe lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi tegeleda puhastus- ja hooldustoimingutega.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt ja selle tarvikutelt kõik kotid, kleeibised, teibid ja transpordilukud.

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Tööjaam/ümbris | 8. Mahla väljalaskeavaga söötmiskamber |
| 2. ON/OFF nupp | 9. Mahla väljalaske pistik |
| 3. REV nupp | 10. Tigu pigistamine |
| 4. Tühjendussööturi lukustusnupp | 11. Surusõel |
| 5. Voolujuhe | 12. Prügi väljalaskeavaga sööturi kork |
| 6. Libisemisvastased jalad | 13. Mahlamahuti (300 ml) |
| 7. Tõukur | 14. Prügi konteiner (400 ml) |

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Võtke seade karbist välja ja eemaldage kogu seda kaitsev papp ja foolium.
2. Kontrollige seadet transpordi ajal tekkida võivate kahjustuste suhtes. Kui kahtlustate kahjustusi, ärge seadet kasutage ja konsulteerige edasimüüjaga.
3. Veenduge, et teie elektrivõrgu parameetrid vastaksid seadme andmesildil olevatele andmetele.
4. Peske seadet järgides peatükis "PUHASTAMINE JA HOOLDUS" toodud juhiseid.

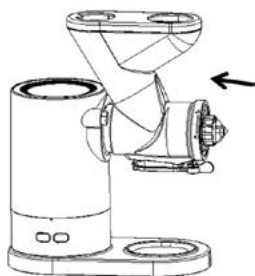
MAHLAMASINA PAIGALDAMINE



- 1 Asetage seade siledale, stabiilsele ja tasasele pinnale. Asetage toitekamber (8) töökohale (1), joondades eendid korpuse soontega. Pöörake söödakambrit (8) vastupäeva, kuni see peatub, kuni sööturi lukustusnupp (4) klõpsab.



- 2 Paigaldage pigistuskrugi (10) toitekambrisse (8) nii, et tihvt sobiks korpuses olevasse avasse.



- 3 Paigaldage pressimissõel (11) etteandekambri (8) sisse, asetades see pigistuskruvile (10). Veenduge, et sõel (11) asub pigistuskruvi (10) all.



- 4 Paigaldage etteandemutter (12) ja keerate seda vastupäeva, kuni see peatub, nii et see on tihedalt suletud. Pöörake tähelepanu söodakambri (8) märgisele "lukustatud tabalukk".



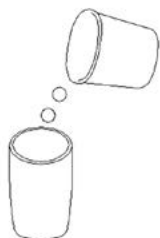
- 5 Asetage mahlanõu (13) mahla väljalaskeava (9) alla.



- 6 Asetage jäätmemahuti (14) paberimassi väljalaskeava (12) alla.



7 Kasutage toidu etteandeava jaoks tõukurit (7).



8 Pärast töö lõpetamist ühendage toide lahti ja eemaldage mahlanõu seadme alt, et valada see teise anumasse.

TÄHELEPANU! Puu- ja köögiviljamahlapress on varustatud aeglase käigukastiga mootoriga, seetõttu vajab seade kasutatud koostisosade töötlemiseks aega. Kiirustamine, suurte juur- ja puuviljade või suure hulga korraga sisse panemine, samuti tugev surve tõukuriga võivad põhjustada seadme kinnikiilumise.

KÖÖG- JA PUUVILJADE VALMISTAMINE

TOOTE LIIK	NÄIDE	ETTEVALMISTUS
KÕVAD JUURED Märkus: ärge pange korraga suuri koguseid köögi- või puuvilju. Suur kogus võib ummistada laadimiskanali või pigistuskruvi, mis võib põhjustada seadme ummistumist.	• porgand • punapeet • seller	Peske ja koorige kõik tooted, eriti need, millel on kõva nahk, ja lõigake need väikesteks tükkideks, et need saaksid kergesti läbi toitekanali. Lihtsalt lõika suur porgand pikuti neljaks tükiks. Lõika roheline ots ära umbes 1 cm võrra. Lükake tükkide viimased osad tõukuriga. – lõika peet ja seller nagu õunad umbes 8 osaks
PIDAGE MEELES! Pressitud kõvad köögiviljad või puuviljad tuleks õrnalt suruda vastu aeglaselt pöörlevat mehhanismi. Töö hõlbustamiseks lõika suuremad porgandid pikuti kaheks või enamaks osaks. Pressitud toodete viimase portsjoni vajutamiseks kasutage tõukurit.		
KÕVAD VILJAD	• õunad	TÄHTIS: Valige peamiselt tugevad, mahlased liigid. Pese ja lõika puuviljad koos koorega tükkideks, mis sobivad kergesti sõõdaavasse (ca 8 tükki). Ära pane korraga liiga palju puuvilju – neid on raske välja pigistada.

PEHMED PUUVILJAD/ KÖÖGIVILJAD	• tomatid • kurk • spinat • virsikud • viinamari • ananass	Peske tooted ja lõigake need tükkideks, mis sobivad kergesti sõodaavasse. Vajadusel koori. Ärge pange sõodaavasse liiga palju puuviljatükke, et seda mitte üle täita. Lükake tõukuriga.
TSITRUS	• apelsinid • greibid • sidrunid	Koorige puuviljad ja eemaldage liigne valge kiud. Jagage looduslikeks osakesteks. Võimalusel eemaldage seemned.

MAHL

TÄHELEPANU! Kiviga viljadelt, nagu virsikud, ploomid, kirsid ja maguskirsid, tuleb esmalt eemaldada kivid ja seemned. Puu- ja köögiviljad, millel on südamik, kõvad seemned, paksu kestad või kõvad kestad, tuleks enne töötlemist eemaldada.

TÄHELEPANU! Me ei lõika köögivilju ja puuvilju õhukesteks viiludeks, kuubikuteks jne. Liiga väikesed või liiga suured tükid muudavad mahla pressimise keerulisemaks.

1. Asetage seade siledale, stabiilsele ja tasasele pinnale. Ühendage seade vooluvõrku.
2. Peske hoolikalt puu- ja köögiviljad, millest kavatsete mahla teha, ja lõigake need seejärel väikesteks tükkideks (kuid mitte viiludeks ega väikesteks tükikideks), et neid saaks söötiskambris oleva avause kaudu hõlpsasti seadmesse visata (8).
3. Asetage mahlanõu (13) ja jäätmemahuti (14) vastavate väljalaskeavade alla. Avage mahla väljalaskeava korgiga (9).
4. Lülitage mahlapress sisse, kasutades ON/OFF nuppu (2).
5. Visake puu- ja köögiviljad söötiskambris (8) olevasse auku, lükates neid ainult tõukuriga (7).
6. Kontrollige aeg-ajalt, kas jäätmemahutid (14) ja mahlanõud (13) pole täis – kui neid on vaja tühendada, lülitage seade esmalt ON/OFF nupu (2) abil välja ja sulgege mahla väljalaskeava. mahla väljalaskekork (9).
7. Seade võib lakata töötamast, kui sellele tekib liiga suur takistus. Sellises olukorras lülitage need SISSE/VÄLJA nupu (2) abil välja, kuna see võib tähendada, et lisatud köögivilja- või puuviljatükid on liiga suured. See juhtub peamiselt kõvade köögiviljade ja puuviljadega. Seejärel vajutage nuppu REV (3). Mahlapress lülitab sisse tagasikäigu, avades mootori lukustuse. Tagurpidi pööramise funktsiooni keelamiseks vajutage ON/OFF nuppu (2). Kui probleem püsib, võtke seade lahti, puhastage see ja pange uuesti kokku (vt punkti. "Mahlapressi paigaldamine").

TÄHELEPANU! Mahlapressil on turvafunktsioon, mis peatab seadme automaatselt pärast 10-minutist pidevat töötamist. Pärast selle aja möödumist laske seadmel umbes 20-30 minutit jahtuda.

TÄHELEPANU! Ärge sulgege korki, kui pressite vahtu tekitavaid koostisosi (nt õunad, seller). Olge suletud korgiga mahla pressimisel ettevaatlik. Kui jaotuskambrisse (8) kogutud mahla kogus ületab selle mahutavuse, võib liigne mahl välja valguda.

ÜLDMÕTTED

1. Võimaluse korral kasutage värskaid ja küpseid puu- ja köögivilju.
2. Tsitrusviljade seemned tuleks eemaldada, kuna need annavad mõru maitse.
3. Pehmed ja liiga küpsed puuviljad muudavad mahla ebaselgeks.
4. Õunamahl võib kiiresti pruuniks minna – selle protsessi aeglustamiseks pigista mahla sisse paar tilka sidrunimahla.
5. Kui mahl on liiga paks, lahjendage seda mineraalveega.

MAHLAMASINA LAMMUTAMINE

1. Lülitage seade ON/OFF nupu (2) abil välja ja ühendage see toiteallikast lahti.
2. Oodake, kuni survekrui täielikult seiskub.
3. Eemaldage tõukur (7) toitekambri (8).
4. Toitekambri (8) demonteerimiseks vajutage ja hoidke all sööturi lukustusnuppu (4) ja teise käega keerake toitekambrit (8) päripäeva.
5. Võtke üksikud elemendid lahti montaaži vastupidises järjekorras (sööturi mutter (12), pigistus-sõel (11), pigistuskruvi (10)).
6. Peske ja puhastage ülaltoodud esemed põhjalikult.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

TÄHELEPANU! Õige pesemine ja hooldus pikendab mahlapressi eluiga. Kuna mahlapress ekstraheerib mineraale, sealhulgas kaltsiumi, soovime seadme kõiki osi alati pärast kasutamist pesta vahenditega, mis takistavad kaltsiumi kogunemist.

1. Enne puhastamist lülitage seade välja.
2. Põhikorpust saab puhastada niiske lapiga (vajadusel võite lisada väikese koguse pesuainet). Peske kõik toiduga kokkupuutuvad osad põhjalikult pärast iga kasutamist soojas vees väikese koguse pesuainega, eelistatavalt kohe pärast mahla valmistamist. Ärge kasutage pesemiseks vett, mille temperatuur on üle 80°C.
3. Ärge kasutage puhastamiseks tugevatoimelisi puhastusvahendeid, atsetooni, alkoholi, teravaid materjale jne. Nende kasutamine võib seadet kahjustada.
4. Mahlapressimissõel tuleb pärast iga kasutamist põhjalikult puhastada. Selleks võite kasutada köögiharja.
5. Ärge kastke seadme alust vette ega muudesse vedelikesse!
6. Kui mahlapressi komponentide värvus muutub porgandite, apelsinide vms mõjul, võib neid pühkida toiduõlisse kastetud lapiga. Värvimuutus ei mõjuta seadme funktsionaalsust.
7. Pärast kõigi osade puhastamist ja kuivatamist tuleb mahlapress kokku panna (vt jaotist "MAHLAPRESSI KOOSTAMINE").

RIKKE TÖÖSÜMPTOMID

SÜMPTOMID	KONTROLLIMA
Mootor ei tööta	– Kas toitekaabel on pistikupessa ühendatud – Kas toodete töötlemiseks etteandmisel on midagi kinni jäänud?
Töötav seade peatub	– Kas seade on korralikult kokku pandud – Kas see pole ülekoormatud? – Kas toode, mida soovite pigistada, on valmistatud sobivateks tükkideks?
"Jam" luuakse partiikanalis	– Kui pigistad palju pehmeid tooteid, proovi neid vaheldumisi kõvade toodetega suruda (nt suruda apelsini või õuna porgandiga). Valige värsked tooted, millel pole mädanemismärke – Pkeerake lüliti mitu korda asendisse "REV". – Ärge täitke söödakanalit toodetega üle, sisestage tooteid ükshaaval, andke töötlemiseks aega – Kui põhjus on endiselt teadmata, peske seadet ja pange see uuesti kokku
Viljaliha ei tule enam välja	– Suruge kõvema tootega

PUU- JA KÖÖGIVILJAD TOITAINED

Puu/köögivili	Vitamiin/mineraalaine	Kilokaloreid / kaloreid
Apple	C-vitamiin	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikoos	Kiudained, kaalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Valge peet	Folatsiin, kiudained, punapeet on rikkalik C-vitamiini ja kaaliumi allikas	160 g = 190 kJ (45 kalorit)
Mustikas	C-vitamiin	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapsas	C-vitamiin, kaalium, folaat, vitamiin B ₆ , kiudained	100 g = 110 kJ (26 cal)
Porgand	Vitamiinid A, C, B ₆ , kiudained	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seller	C-vitamiin, kaalium	80 g = 55 kJ (7 tolli)
Kurk	C-vitamiin	280 g = 120 kJ (29 kalorit)
Apteegitill	C-vitamiin, kiudained	300 g = 145 kJ (35 cal)
Viinamarjad	C-vitamiin, B ₆ , kaalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiivi	C-vitamiin, kaalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	C-vitamiin, folaat, kiudained, A-vitamiin	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektariin (seemneteta)	Vitamiin C, B ₃ , kaalium, kiudained	180 g = 355 kJ (85 cal)
Virsik (kõrreta)	Vitamiin C, B ₃ , kaalium, kiudained	150 g = 205 kJ (49 kalorit)
Pirn	Fiber	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananass	C-vitamiin	150 g = 250 kJ (59 kalorit)
Maasikas	C-vitamiin, raud, kaalium ja magneesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomat	C-vitamiin, kiudained, E-vitamiin, folaat, A-vitamiin	100 g = 90 kJ (22 cal)

MAITSEVA JA TERVISLIKU MAHLA RETSEPTID

VÄRSKENDUST I

- 6 minamustikad (lõigake kõik väikes- teks tükkideks, eemaldage südamik ja seemned)
- hunnik peterselli
- paar lehteja piparmünt

- hunnik peterselli
- 2 varssellerit
- viil (1 cm) ingverit

VALMISTAMISE VIIS:

Kõigepealt pigista kaks või kolm õuna. Seejärel pigista petersell ja piparmündile- hed, ingver ja seller. Lõpuks pigista ülejäänud õunad.

VÄRSKENDUS II

- 6 õuna (lõigake kõik väikesteks tükki- deks, eemaldage südamik ja seemned)

ELUJÕUD

- 6 porgandit (väga suur porgand lõika pikuti ja risti, keskmine porgand ainult pikuti)
- 4 õuna (lõigake kõik väikesteks tükkideks, eemaldage südamik ja seemned)
- 2 keskmist varssellerit
- maitse järgi viil (1 cm) ingverit

VALMISTAMISE VIIS:

Pigista osa porgandist, õunast, sellerivarrest ja ingverist.

Kui teete seda vaheldumisi kõva ja pehme vahel, on tulemus parem.

Pigista lõpus ka ülejäänud porgand.

Iga juurvilja juurde võib lisada ka peeti, apelsini vms maitse atribuudid.

KLOROFÜLLI KOKTEIL

Pigistame rohelistest taimedest mahla, vahelduseks saame kasutada iga päev erinevaid, nt spinatit, erinevaid salatiliike, lam-basalatit, peeti, peterselli, sellerit jne umbes peotäie 2 portsjoni kohta. Võimalikult palju mahla saamiseks pange lehed ükshaaval söödakanalisse ja lõpuks pigistage välja mõni kõva toode (tükk õuna, porgandi vms). Seejärel vala blenderisse 500 ml vett, pressitud mahl ja puuviljad: banaan, maasikas, virsik, pirn jne. Sega paar minutit. Joo aeglaselt.

TÄHELEPANU! Klorofüllikokteilil on erakordsed detoksifitseerivad omadused, nii et nagu peedimahla, joome seda aeglaselt ja ei joo rohkem kui 300-400 ml päevas.

MAKSA PUHASTAMINE

- 0,5 punapeeti (kooori ja lõika tükkideks)
- 5 porgandit (kooori, lõika väga suur porgand pikuti ja risti, keskmine porgand ainult pikuti)
- 2 cm värsket kurki
- 3 õuna (lõigake kõik väikesteks tükkideks, eemaldage südamik ja seemned)
- väike hunnik peterselli või salatit

VALMISTAMISE VIIS:

Pigista peet, õun, kurk, väike hunnik peterselli või salatit.

Kui teete seda vaheldumisi kõva ja pehme vahel, on tulemus parem.

Pigista lõpus porgandid.

ILU PÄRAST

- 4 apelsini (kooori ja lõika tükkideks, eemalda seemned)
- 5 porgandit (väga suur porgand lõika pikuti ja risti, keskmine porgand ainult pikuti)
- 1 selleri vars
- väike hunnik peterselli
- ingveri juur (umbes 1 cm)

SLIMFIT

- 1 greip (kooori ja lõika tükkideks, eemalda seemned)
- 3 ananassi viilu (eemalda südamik)
- 2 apelsini (kooori ja lõika tükkideks, eemalda seemned)
- 2 porgandit (lõigake väga suur porgand pikuti ja risti, keskmine porgand ainult pikuti)
- 1 cm ingveri juur

Võite lisada ka peterselli ja sellerit.

PUUVILJALIMONAAD

- 3 kõva õuna (lõika igaüks väikesteks tükkideks, eemalda südamik ja seemned)
- 3 apelsini (kooori ja lõika tükkideks, eemalda seemned)
- 1/2 sidrunit (koorige ja lõigake tükkideks, eemaldage seemned)

Pigistage kõik puuviljad, jättes vaheldumisi pehme ja kõva. Võib serveerida piparmündi ja jääga.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	MSO-17
Toiteallikas	220-240V~ 50-60Hz
Võimsus hinnatud	100W
Võimsus maksimaalne	450W
Väljalülitamise ja ooterežiimi kättesaadavus	saadaval
Ooterežiimi energiatarve	-
Energiatarve väljalülitatud režiimis	0,16W
Energiatarve ooterežiimis koos ekraaniga	-
Energiatarve võrgu ooterežiimis	-
Pärast seda läheb automaatselt ooterežiimi	-
Pärast seda läheb automaatselt väljalülitusrežiimi	-
Võrgu ooterežiimis, kui seadmel on rakendusega ühenduse loomise funktsioon	-
Võrgukaabli pikkus	1,0 M.



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi.

*Käesolev kasutusjuhend on masintõlgitud.
Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.*

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri – ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri – ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri – ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση.
- Το μηχάνημα έχει σχεδιαστεί για να στύβει χυμό από φρέσκα φρούτα και λαχανικά. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην τοποθετείτε στον αποχυμωτή σκληρά τρόφιμα, π.χ. μεγάλους σπόρους, παγάκια, κατεψυγμένα προϊόντα κ.λπ.
- Ελέγξτε ότι οι παράμετροι τροφοδοσίας στην πινακίδα ονομαστικών χαρακτηριστικών της μονάδας ταιριάζουν με αυτές της παροχής ρεύματος του δικτύου σας.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με ακίδα γείωσης.
- Ο εξοπλισμός δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην συνδέετε το βύσμα στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- Μην βγάζετε το φισ από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μην κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην κρεμάτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/της επιφάνειας εργασίας.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε τη μονάδα σε καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, καυστήρες, κουζίνες, φούρνους κ.λπ.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στεγνή, επίπεδη, ανθεκτική στους λεκέδες και σταθερή επιφάνεια.
- Βεβαιώστε πάντα ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά πριν ξεκινήσετε τις εργασίες.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί, μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν υπάρχουν παιδιά.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από την παροχή ρεύματος εάν την αφήσετε χωρίς επίβλεψη και πριν από την τοποθέτηση, αποσυρμαρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη μονάδα, πυρκαγιά ή τραυματισμό.
- Θυμηθείτε να κρατάτε απόσταση ασφαλείας από τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα του μηχανήματος κατά τη λειτουργία. Η επαφή με αυτά ενέχει κινδύνους τραυματισμού του σώματος ή i) ζημιών σε περιουσιακά στοιχεία, π.χ. από το τράβηγμα χαλαρά κρεμασμένων ενδυμάτων/κοσμημάτων κ.λπ.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα μόνο με τον ειδικό ωθητήρα - μην βάζετε το χέρι σας στο θάλαμο της συσκευής που λειτουργεί, μην τοποθετείτε τρόφιμα στη συσκευή με εξαρτήματα που δεν προορίζονται για το σκοπό αυτό, π.χ. πιρούνια, κουτάλια κ.λπ.
- Ο καθαρισμός της συσκευής, ιδίως των τμημάτων που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την πρώτη χρήση, αμέσως μετά τη χρήση ή εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα - η διαδικασία περιγράφεται στο κεφάλαιο „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.
- Για τον καθαρισμό δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται αιχμηρά αντικείμενα, λειαντικές πάστες, διαλύτες και άλλα ισχυρά χημικά - η χρήση τους μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη μονάδα.
- Μην χρησιμοποιείτε μια κατεστραμμένη συσκευή, ακόμη και αν το καλώδιο δικτύου ή το φινιρίσμα έχει υποστεί ζημιά - σε αυτή την περίπτωση, αναθέστε την επισκευή της συσκευής σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς γνώσεις ή εμπειρία στη χρήση αυτού του τύπου εξοπλισμού, υπό την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή καθοδηγούνται στην ασφαλή χρήση του εξοπλισμού και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να εκτελούν εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Φροντίστε για την ασφάλεια των παιδιών - μην αφήνετε ελεύθερα προσβάσιμα μέρη της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, χαρτοκιβώτια, πολυστυρένιο κ.λπ.).
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με την ταινία. Κίνδυνος ασφυξίας!**
- Αφαιρέστε όλες τις σακούλες, τα αυτοκόλλητα, την ταινία και τις ασφάλειες μεταφοράς από τη μονάδα και τον εξοπλισμό της πριν από την πρώτη χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Σταθμός εργασίας/στέγαση | 8. Θάλαμος τροφοδοσίας με έξοδο |
| 2. Κουμπί ON/OFF | χυμού |
| 3. Κουμπί REV | 9. Πώμα για έξοδο χυμού |
| 4. Κουμπί κλειδώματος τροφοδότη | 10. Βίδα συμπίεσης |
| αποστράγγισης | 11. Πιέζοντας την οθόνη |
| 5. Καλώδιο τροφοδοσίας | 12. Καπάκι τροφοδοσίας με έξοδο απο- |
| 6. Αντιολισθητικά πόδια | βλήτων |
| 7. Εκτοξευτής | 13. Δοχείο χυμού (300ml) |
| | 14. Δοχείο αποβλήτων (400ml) |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί και αφαιρέστε όλο το χαρτόνι και το αλουμινόχαρτο που την προστατεύει.
2. Ελέγξτε τη μονάδα για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά της μονάδας. Σε περίπτωση υποψίας βλάβης, μην λειτουργήσετε τη μονάδα και συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας.
3. Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι του ηλεκτρικού σας δικτύου αντιστοιχούν στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
4. Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.

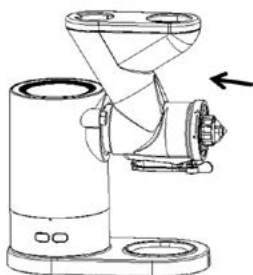
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗ



- 1 Τοποθετήστε τη μονάδα σε μια ομαλή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια. Τοποθετήστε το θάλαμο τροφοδοσίας (8) στο σταθμό εργασίας (1), εφαρμόζοντας τις εγκοπές στο περιβλήμα με τις γλωττίδες. Περιστρέψτε το θάλαμο τροφοδοσίας (8) όσο το δυνατόν αριστερόστροφα μέχρι να "κουμπώσει" το κουμπί ασφάλισης τροφοδοσίας αποστράγγισης (4).



- 2 Τοποθετήστε τον κοχλία εξώθησης (10) στο θάλαμο τροφοδοσίας (8) έτσι ώστε ο πείρος να εφαρμόζει στην οπή του περιβλήματος.



- 3 Τοποθετήστε τη σήτα εξώθησης (11) στο κέντρο του θαλάμου τροφοδοσίας (8) τοποθετώντας την πάνω από τον κοχλία εξώθησης (10). Βεβαιωθείτε ότι το κόσκινο (11) βρίσκεται κάτω από τον κοχλία συμπίεσης (10).



- 4 Τοποθετήστε το παξιμάδι τροφοδοσίας (12) και γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι τέρμα, ώστε να κλείσει καλά. Σημειώστε τη σήμανση "κλειστό λουκέτο" στο θάλαμο τροφοδοσίας (8).



- 5 Τοποθετήστε το δοχείο χυμού (13) κάτω από την έξοδο χυμού (9).



- 6 Τοποθετήστε το δοχείο απορριμμάτων (14) κάτω από την έξοδο πολτού (12).



- 7 Χρησιμοποιήστε τον ωθητήρα (7) για το άνοιγμα τροφοδοσίας τροφίμων.



- 8 Όταν τελειώσετε, αποσυνδέστε το ρεύμα και αφαιρέστε το δοχείο χυμού από κάτω από τη μηχανή για να το αδειάσετε σε άλλο δοχείο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ο αποχυμωτής φρούτων και λαχανικών είναι εξοπλισμένος με κινητήρα με αργή ταχύτητα, οπότε το μηχάνημα χρειάζεται χρόνο για να επεξεργαστεί τα συστατικά που χρησιμοποιούνται. Η βιασύνη, η προσπάθεια τοποθέτησης μεγάλων λαχανικών και φρούτων ή μεγάλης ποσότητας φρούτων ταυτόχρονα και η έντονη πίεση με τον προωθητήρα μπορεί να προκαλέσει εμπλοκή της συσκευής.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
ΣΚΛΗΡΕΣ ΡΙΖΕΣ Σημείωση: μην βάζετε πολλά λαχανικά ή φρούτα ταυτόχρονα. Μια μεγάλη ποσότητα μπορεί να φράξει το κανάλι τροφοδοσίας ή τον κοχλία συμπίεσης, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει εμπλοκή του μηχανήματος.	• καρότο • τεύτλα • σέλινο	Πλύνετε και ξεφλουδίστε, ιδίως από τη σκληρή φλούδα, όλα τα προϊόντα και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια ώστε να περνούν εύκολα από το κανάλι τροφοδοσίας. Κόψτε ένα μεγάλο καρότο κατά μήκος σε τέσσερα μόνο κομμάτια. Κόψτε το πράσινο άκρο περίπου 1 εκατοστό. Σπρώξτε τα ακραία μέρη των τεμαχίων με έναν ωθητήρα. – Κόψτε τα παντζάρια και το σέλινο σαν μήλα σε περίπου 8 μέρη
ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ! Είναι απαραίτητο να πιέσετε απαλά τα πιεσμένα, σκληρά λαχανικά ή φρούτα προς τον αργά περιστρεφόμενο μηχανισμό. Για ευκολία στη χρήση, κόψτε τα μεγαλύτερα καρότα κατά μήκος, σε δύο ή περισσότερα κομμάτια. Χρησιμοποιήστε τον ωθητήρα για να πιέσετε το τελευταίο μέρος των προϊόντων που έχουν συμπίεστεί.		
ΣΚΛΗΡΑ ΦΡΟΥΤΑ	• μήλα	ΣΗΜΑΣΙΑ: Επιλέξτε κυρίως σκληρά, ζουμερά είδη. Πλύνετε και κόψτε τα αποφλοιωμένα φρούτα σε κομμάτια που να χωράνε εύκολα στο άνοιγμα τροφοδοσίας (περίπου 8 κομμάτια). Μην βάζετε πολλά φρούτα ταυτόχρονα - θα είναι δύσκολο να τα πιέσετε.
ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ/ΛΑΧΑΝΙΚΑ	• ντομάτες • αγγούρι • σπανάκι • ροδάκινα • σταφύλι • ανανάς	Πλύνετε τα προϊόντα και κόψτε τα σε κομμάτια που να χωράνε εύκολα στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Ξεφλουδίστε αν χρειαστεί. Μην τοποθετείτε πολλά κομμάτια φρούτων στο άνοιγμα τροφοδοσίας, ώστε να μην το γεμίσετε υπερβολικά. Σπρώξτε με τον ωθητήρα.
DIGITS	• πορτοκάλια • γκρέιπφρουτ • λεμόνια	Ξεφλουδίστε τα φρούτα και αφαιρέστε τα περιττά λευκή ίνα. Διαχωρίστε σε φυσικά σωματίδια. Εάν είναι δυνατόν, αφαιρέστε τους σπόρους.

ΣΤΥΒΟΝΤΑΣ ΤΟ ΧΥΜΟ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Τα φρούτα με κουκούτσια, όπως τα ροδάκινα, τα δαμάσκηνα, τα κεράσια, πρέπει πρώτα να αποπυρηνωθούν και να αφαιρεθούν τα κουκούτσια. Τα φρούτα και τα λαχανικά με πυρήνες, σκληρούς σπόρους, χοντρές φλούδες ή σκληρό κέλυφος πρέπει να αφαιρούνται πριν από την επεξεργασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην κόβετε τα λαχανικά και τα φρούτα σε λεπτές φέτες, κύβους κ.λπ. Τα πολύ μικρά ή πολύ μεγάλα κομμάτια θα δυσκολέψουν το στύψιμο του χυμού.

1. Τοποθετήστε τη μονάδα σε μια ομαλή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος.

2. Πλύνετε σχολαστικά τα φρούτα και τα λαχανικά που σκοπεύετε να χυμοποιήσετε και, στη συνέχεια, κόψτε τα σε μικρά κομμάτια (αλλά όχι σε φέτες ή μικρά κομματάκια), ώστε να μπορούν να πέσουν εύκολα στη μηχανή από το άνοιγμα του θαλάμου τροφοδοσίας (8).
3. Τοποθετήστε το δοχείο χυμού (13) και το δοχείο αποβλήτων (14) κάτω από τα αντίστοιχα ανοίγματα εξόδου. Ανοίξτε την έξοδο χυμού με το βύσμα εξόδου (9).
4. Ενεργοποιήστε τον εξωθητήρα χρησιμοποιώντας το κουμπί ON/OFF (2).
5. Τοποθετήστε τα φρούτα και τα λαχανικά στο άνοιγμα του θαλάμου τροφοδοσίας (8), σπρώχνοντάς τα μόνο με τον ωθητήρα (7).
6. Ελέγχετε κατά διαστήματα ότι τα δοχεία απορριμμάτων (14) και χυμού (13) δεν είναι γεμάτα - εάν πρέπει να αδειάσουν, απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή με το κουμπί ON/OFF (2) και κλείστε την έξοδο χυμού με το βύσμα εξόδου χυμού (9).
7. Η συσκευή μπορεί να σταματήσει τη λειτουργία της όταν συναντήσει υπερβολική αντίσταση. Εάν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε το με το κουμπί ON/OFF (2), καθώς αυτό μπορεί να σημαίνει ότι τα κομμάτια φρούτων ή λαχανικών που ρίχνετε μέσα είναι πολύ μεγάλα. Αυτό συμβαίνει κυρίως με σκληρά λαχανικά και φρούτα. Στη συνέχεια πρέπει να πατήσετε το κουμπί REV (3). Ο εξωθητής θα ενεργοποιήσει την αντίστροφη περιστροφή προκαλώντας το ξεκλείδωμα του μοτέρ. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αντίστροφης περιστροφής, πατήστε το κουμπί ON/OFF (2). Εάν το πρόβλημα παραμένει, η μονάδα πρέπει να αποσυναρμολογηθεί, να καθαριστεί και να συναρμολογηθεί εκ νέου (βλ. παρ. „Συναρμολόγηση του εξωθητή”).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ο αποχυμωτής διαθέτει μια λειτουργία ασφαλείας που θα σταματήσει αυτόματα τη μηχανή μετά από 10 λεπτά συνεχούς λειτουργίας. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, η μονάδα πρέπει να αφεθεί να κρυώσει για περίπου 20-30 λεπτά. ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην κλείνετε το πώμα όταν αποχυμώνετε υλικά που αφρίζουν (π.χ. μήλα, σέλινο). Προσέξτε αν πιέζετε το χυμό με το πώμα κλειστό. Εάν η ποσότητα του χυμού που συλλέγεται στο θάλαμο τροφοδοσίας (8) υπερβαίνει τον όγκο του, ο πλεονάζων χυμός μπορεί να χυθεί έξω.

ΓΕΝΙΚΑ ΣΧΟΛΙΑ

1. Χρησιμοποιήστε φρέσκα και ώριμα φρούτα και λαχανικά όπου είναι δυνατόν.
2. Οι σπόροι των εσπεριδοειδών πρέπει να αφαιρούνται, καθώς προσδίδουν πικρή γεύση.
3. Τα μαλακά και υπερύριμα φρούτα θα οδηγήσουν σε χυμό που δεν είναι διαυγής.
4. Ο χυμός μήλου μπορεί να μαυρίσει γρήγορα - για να επιβραδύνετε αυτή τη διαδικασία, στύψτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού στο χυμό.
5. Αν ο χυμός είναι πολύ πηχτός, αραιώστε τον με μεταλλικό νερό.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το κουμπί ON/OFF (2) και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
2. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς ο κοχλίας συμπίεσης.
3. Αφαιρέστε τον ωθητήρα (7) από το θάλαμο τροφοδοσίας (8).
4. Για να αφαιρέσετε το θάλαμο τροφοδοσίας (8), πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ασφάλισης δίσκου (4) και περιστρέψτε το θάλαμο τροφοδοσίας (8) δεξιόστροφα με το άλλο χέρι.
5. Αποσυναρμολογήστε τα επιμέρους εξαρτήματα με την αντίστροφη σειρά συναρμολόγησης (παξιμάδι τροφοδότη (12), σίτα εξώθησης (11), βίδα εξώθησης (10)).
6. Πλύνετε και καθαρίστε σχολαστικά τα παραπάνω αντικείμενα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η σωστή πλύση και συντήρηση παρατείνει τη διάρκεια ζωής του εξωθητή. Καθώς ο εξωθητής συμπιέζει μέταλλα, συμπεριλαμβανομένου του ασβεστίου, συνιστούμε να πλένετε πάντα όλα τα μέρη του μηχανήματος μετά τη χρήση με ένα μέσο κατά της συσσώρευσης ασβεστίου.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
2. Το κύριο περίβλημα μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί (εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να προστεθεί μικρή ποσότητα απορρυπαντικού). Πλένετε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό, κατά προτίμηση αμέσως μετά την αποχύμωση. Μην χρησιμοποιείτε νερό άνω των 80°C για πλύσιμο.
3. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά, ασετόν, οινόπνευμα, αιχμηρά υλικά κ.λπ. για τον καθαρισμό. Η χρήση τους μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
4. Η οθόνη συμπίεσης πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Για το σκοπό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια βούρτσα κουζίνας.
5. Μην βυθίζετε τη βάση της μονάδας σε νερό ή άλλα υγρά!
6. Εάν υπάρχει αποχρωματισμός των τμημάτων του αποχυμωτή λόγω καρότων, πορτοκαλιών κ.λπ., μπορούν να σκουπιστούν με ένα πανί με μαγειρικό λάδι. Ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής.
7. Αφού καθαριστούν και στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα, ο αποχυμωτής πρέπει να συναρμολογηθεί (βλέπε παράγραφο „ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΤΗ”).

ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΑ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΤΙΚΕΪΜΕΝΑ	ΔΕΙΤΕ
Ο κινητήρας δεν λειτουργεί	– Είναι το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα – Δεν κόλλησε κάτι κατά την τροφοδοσία των προϊόντων προς επεξεργασία;
Η συσκευή εργασίας σταματά	– Ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά – Δεν είναι υπερφορτωμένο – Είναι το προϊόν που θέλετε να συμπίεσετε προετοιμασμένο στα σωστά κομμάτια;
Δημιουργείται "εμπλοκή" στο κανάλι παρτίδας	– Αν στύβετε πολλά μαλακά προϊόντα, προσπαθήστε να εναλλάσσετε το στύψιμο σκληρών προϊόντων (π.χ. σπρώξτε ένα πορτοκάλι ή μήλο με ένα καρότο). Επιλέξτε φρέσκα προϊόντα χωρίς σημάδια αλλοίωσης – Θέστε το διακόπτη στη θέση "REV" αρκετές φορές. – Μην γεμίζετε υπερβολικά το κανάλι τροφοδοσίας με προϊόντα, τοποθετήστε τα προϊόντα ένα προς ένα, αφήστε χρόνο για την επεξεργασία. – Εάν η αιτία εξακολουθεί να είναι άγνωστη, η μονάδα πρέπει να πλυθεί και να συναρμολογηθεί εκ νέου.
Ο πολτός σταματά να διαφεύγει	– Σπρώξτε με σκληρότερο προϊόν

ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Φρούτα/λαχανικά	Βιταμίνη/μεταλλική ουσία	Κιλοθερμίδες / θερμίδες
Apple	Βιταμίνη C	200 g = 150 kJ (72 θερμίδες)
Βερίκοκο	Φυτικές ίνες, κάλιο	30 g = 85 kJ (20 θερμίδες)
Ζαχαρότευτλα	Φυλακτίνη, φυτικές ίνες, παντζάρι είναι πλούσια πηγή βιταμίνης C και καλίου.	160 g = 190 kJ (45 θερμίδες)
Βατόμουρο	Βιταμίνη C	125 g = 295 kJ (70 θερμίδες)
Λάχανο	Βιταμίνη C, κάλιο, φολακίνη, βιταμίνη Β6, φυτικές ίνες	100 g = 110 kJ (26 θερμίδες)
Καρότα	Βιταμίνη A, C, Β6, φυτικές ίνες	120 g = 125 kJ (30 θερμίδες)
Σέλινο	Βιταμίνη C, κάλιο	80 g = 55 kJ (7 θερμίδες)
Αγγούρι	Βιταμίνη C	280 g = 120 kJ (29 θερμίδες)
Μάραθο	Βιταμίνη C, φυτικές ίνες	300 g = 145 kJ (35 θερμίδες)
Σταφύλια	Βιταμίνη C, Β6, κάλιο	125 g = 355 kJ (85 θερμίδες)
Ακτινίδιο	Βιταμίνη C, κάλιο	100 g = 100 kJ (40 θερμίδες)
Πεπόνι	Βιταμίνη C, φολακίνη, φυτικές ίνες, βιταμίνη A	200 g = 210 kJ (50 θερμίδες)
Νεκταρίνι (χωρίς κουκούτσι)	Βιταμίνη C, Β3, κάλιο, φυτικές ίνες	180 g = 355 kJ (85 θερμίδες)
Ροδάκινο (χωρίς πέτρα)	Βιταμίνη C, Β3, κάλιο, φυτικές ίνες	150 g = 205 kJ (49 θερμίδες)
Αχλάδι	Ίνα	150 g = 205 kJ (60 θερμίδες)
Ανανάς	Βιταμίνη C	150 g = 250 kJ (59 θερμίδες)
Φράουλα	Βιταμίνη C, σίδηρο, κάλιο και μαγνήσιο	125 g = 130 kJ (31 θερμίδες)
Ντομάτα	Βιταμίνη C, φυτικές ίνες, βιταμίνη E, φολακίνη, βιταμίνη A	100 g = 90 kJ (22 θερμίδες)

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΝΟΣΤΙΜΟΥΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΟΥΣ ΧΥΜΟΥΣ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ Ι

- 6 μήλα (το καθένα κομμένο σε μικρά κομμάτια, αφαιρώντας τον πυρήνα και τους σπόρους)
- ματσάκι μαϊντανό
- μερικά φύλλα δυόσμου

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΙΙ

- 6 μήλα (το καθένα κομμένο σε μικρά κομμάτια, αφαιρώντας τον πυρήνα και τους σπόρους)
- ματσάκι μαϊντανό
- 2 στελέχη σέλινου
- φέτα (1 cm) τζιντζερ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στύψτε πρώτα δύο - τρία μήλα.

Στη συνέχεια, στύψτε τα φύλλα μαϊντανού και δυόσμου, καθώς και το τζιντζερ και το σέλινο.

Τέλος, στύψτε τα υπόλοιπα μήλα.

ΖΩΤΙΚΟΤΗΤΑ

- 6 καρότα (κόψτε τα πολύ μεγάλα καρότα κατά μήκος και σταυρωτά, τα μεσαία καρότα μόνο κατά μήκος)
- 4 μήλα (το καθένα κομμένο σε μικρά κομμάτια, αφαιρώντας τον πυρήνα και τους σπόρους)
- 2 μεσαία στελέχη σέλινου
- μια φέτα (1 cm) τζιντζερ για γεύση

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στύψτε μερικά από τα καρότα, τα μήλα, τα στελέχη του σέλινου και το τζιντζερ. Κάντε το εναλλάξ σκληρά - μαλακά, θα έχετε καλύτερη απόδοση.

Στύψτε τα υπόλοιπα καρότα στο τέλος. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε παντζάρια, πορτοκάλι κ.λπ. με κάθε λαχανικό που προστίθεται να αλλάζει την γευστικές ιδιότητες.

ΚΟΚΤΕΪΛ ΧΛΩΡΟΦΥΛΛΗΣ

Ο χυμός στύβεται από πράσινα φυτά - για ποικιλία, μπορεί να παρασκευάζεται καθημερινά και από άλλα φυτά, π.χ.: σπανάκι, διάφορες ποικιλίες μαρουλιού, αρνίσιο μαρούλι, παντζάρια, μαϊντανό, σέλινο κ.λπ., σε ποσότητα περίπου μιας χούφτας ανά 2 μερίδες. Για να λάβετε όσο το δυνατόν περισσότερο χυμό, βάλτε τα φύλλα ένα-ένα στο κανάλι τροφοδοσίας και τέλος πιέστε κάποιο σκληρό προϊόν (κομμάτι μήλου, καρότου κ.λπ.). Στη συνέχεια, ρίξτε 500 ml νερό, τον χυμό που έχετε στύψει στο μπλέντερ και προσθέστε τα φρούτα: μπανάνα, φράουλα, ροδάκινο, αχλάδι κ.λπ. Ανακατέψτε για λίγα λεπτά. Πιείτε αργά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Το κοκτέιλ χλωροφύλλης έχει αξιοσημείωτες αποτοξινωτικές ιδιότητες, γι' αυτό, όπως και ο χυμός παντζαριού, πίνετε το σιγά-σιγά και μην πίνετε περισσότερα από 300-400 ml την ημέρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΗΠΑΤΟΣ

- 0,5 παντζάρια (ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κομμάτια)
- 5 καρότα (ξεφλουδίστε, κόψτε το πολύ μεγάλο καρότο κατά μήκος και σταυρωτά, το μεσαίο καρότο μόνο κατά μήκος)
- 2 εκατοστά φρέσκο αγγούρι
- 3 μήλα (το καθένα κομμένο σε μικρά κομμάτια, αφαιρώντας τον πυρήνα και τους σπόρους)
- μικρό ματσάκι μαϊντανό ή μαρούλι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Στύψτε παντζάρι, μήλο, αγγούρι, μικρό ματσάκι μαϊντανό ή μαρούλι. Κάντε το εναλλάξ σκληρά - μαλακά, θα έχετε καλύτερη απόδοση. Στύψτε τα καρότα στο τέλος.

ΓΙΑ ΟΜΟΡΦΙΑ

- 4 πορτοκάλια (ξεφλουδίστε και χωρίστε σε κομμάτια, αφαιρέστε τους σπόρους)
- 5 καρότα (κόψτε ένα πολύ μεγάλο καρότο κατά μήκος και σταυρωτά, ένα μέτριο καρότο μόνο κατά μήκος)
- 1 κοτσάνι σέλινο
- μικρό ματσάκι μαϊντανό
- ρίζα τζιντζερ (περίπου 1 cm)

SLIMFIT

- 1 γκρέιπφρουτ (ξεφλουδίστε και κόψτε σε κομμάτια, αφαιρέστε τους σπόρους)
- 3 δαχτυλίδια ανανά (αφαιρέστε τον πυρήνα)
- 2 πορτοκάλια (ξεφλουδίστε και χωρίστε σε κομμάτια, αφαιρέστε τους σπόρους)
- 2 καρότα (κόψτε ένα πολύ μεγάλο καρότο κατά μήκος και σταυρωτά, ένα μέτριο καρότο μόνο κατά μήκος)
- 1 cm ρίζα τζιντζερ

Μπορείτε επίσης να προσθέσετε μαϊντανό, σέλινο.

ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΦΡΟΥΤΩΝ

- 3 σκληρά μήλα (το καθένα κομμένο σε μικρά κομμάτια, χωρίς πυρήνα και σπόρους)
- 3 πορτοκάλια (ξεφλουδίστε και χωρίστε σε κομμάτια, αφαιρέστε τους σπόρους)
- 1/2 λεμόνι (ξεφλουδίστε και κόψτε σε κομμάτια, αφαιρέστε τους σπόρους)

Στύψτε όλα τα φρούτα, φροντίζοντας να εναλλάσσετε τα μαλακά με τα σκληρά. Μπορεί να σερβιριστεί με δυόσμο και πάγο.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο	MSO-17
Παροχή ρεύματος	220-240V~ 50-60HZ
Ονομαστική ισχύς	100W
Μέγιστη ισχύς	450W
Διαθέσιμες λειτουργίες απενεργοποίησης και αναμονής	διαθέσιμο
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης	0,16W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής με οθόνι	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου	-
Μπαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από	-
Μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία τερματισμού λειτουργίας μετά από	-
Λειτουργία αναμονής δικτύου εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία σύνδεσης εφαρμογών	-
Μήκος καλωδίου δικτύου	1,0 M



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η MPM agd SA διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τεχνικές αλλαγές.

*ΑΥΤΟ το εγχειρίδιο έχει μεταφραστεί από μηχανή.
Σε περίπτωση αμφιβολίας, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση.*

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή η μη επαγγελματική αποσυναρμολόγησή τους μπορεί να οδηγήσει στην απελευθέρωση ουσιών επιβλαβών για την υγεία και το περιβάλλον. Μεταφέρετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο απόρριψης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, ο χρήστης θα πρέπει να επικοινωνήσει με το δημοτικό σημείο συλλογής ή την εγκατάσταση επεξεργασίας αποβλήτων.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- The machine is designed to squeeze juice from fresh fruit and vegetables. Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- The device is intended for domestic use only.
- Do not use the device outdoors.
- Do not place hard foodstuffs in the juicer, e.g. large seeds, ice cubes, frozen products, etc.
- Check that the power parameters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin!
- The equipment is not designed to operate using external timers or a separate remote control.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Do not handle the device with wet hands.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang off the edge of the table/countertop.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Do not place the device on a hot surface.
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Place the appliance on a dry, flat, stain-resistant and stable surface.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- Take extra care, do not leave the appliance unattended when children are around.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device, fire or personal injury.

- Remember to keep a safe distance from rotating components of the machine during operation. Contact with them risks injury to the body or (i) damage to property e.g. by pulling out loose hanging items of clothing/jewellery etc.
- Place foodstuffs only with the dedicated pusher - do not put your hand into the chamber of the running appliance, do not place foodstuffs in the appliance with accessories not intended for this purpose, e.g. forks, spoons, etc.
- Cleaning of the appliance, in particular of the parts in direct contact with food, should be carried out before first use, immediately after use or if the appliance has not been used for a long time - the procedure is described in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".
- Do not use sharp objects, abrasive polishes, solvents or other strong chemicals for cleaning since their use may cause damages to the device.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- The appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities, or without knowledge or experience of using this type of equipment, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the equipment and understand the risks involved.
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- Children are not allowed to perform cleaning and maintenance tasks.
- Children must not play with the device.
- For the safety of children, do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**
- Before the first use, remove all bags, stickers, tapes and transport locks from the device and its accessories.

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Workstation/housing | 8. Feeder chamber with juice outlet |
| 2. ON/OFF button | 9. Stopper for juice outlet |
| 3. REV button | 10. Extrusion auger |
| 4. Drain feeder lock button | 11. Squeezing screen |
| 5. Power cable | 12. Feeder cap with waste outlet |
| 6. Non-slip feet | 13. Juice container (300 ml) |
| 7. Pusher | 14. Waste container (400 ml) |

BEFORE FIRST USE

1. Take the device out of the box and remove all the cardboard and foil protecting it.
2. Inspect the unit for any damage that may have occurred during transport of the unit. In the event of suspected damage, do not operate the unit and consult your dealer.
3. Make sure that the parameters of your mains electricity correspond to the data on the appliance's rating plate.
4. Clean the appliance following the instructions in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".

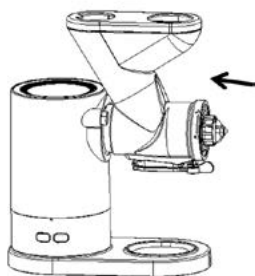
INSTALLATION OF A JUICER



- 1 Place the unit on a smooth, stable and flat surface. Fit the feeder chamber (8) onto the workstation (1), hitting the grooves on the housing with the tabs. Turn the feeder chamber (8) counterclockwise as far as possible until the drain feeder lock button (4) "clicks".



- 2 Fit the extrusion auger (10) into the feeder chamber (8) so that the pin fits into the hole in the housing.



- 3 Fit the extrusion screen (11) to the centre of the feeder chamber (8) by placing it over the extrusion auger (10). Ensure that the sieve (11) is underneath the squeezing auger (10).



- 4 Fit the feeder nut (12) and turn it counterclockwise as far as it will go so that it is tightly closed. Note the "closed padlock" marking on the feeder chamber (8).



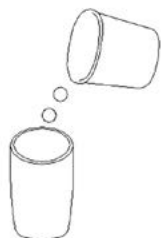
- 5 Place the juice container (13) under the juice outlet (9)



- 6 Place the waste container (14) under the pulp outlet (12).



- 7 Use the pusher (7) for the food feed opening.



- 8 When you have finished, disconnect the power and remove the juice container from underneath the machine to pour into another container.

CAUTION! The fruit and vegetable juicer is equipped with a slow-speed gear motor, so the machine takes time to process the ingredients used. Rushing, trying to put in large vegetables and fruit, or a large amount of fruit at once, and pushing hard with the pusher can cause the unit to jam.

PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

TYPE OF PRODUCTS	EXAMPLE:	PREPARATION:
HARD ROOTS Note: don't put a lot of vegetables or fruit in at once. A large amount could clog the feed channel or the squeezing auger, which could cause the machine to jam.	• marchew • beet • celery	Wash and peel, especially from the tough skin, all the produce and cut into small pieces so that they pass easily through the feed channel. Cut a large carrot lengthwise into four pieces only. Cut off the green end approximately 1cm. Push the ends of the pieces with the pusher. – Cut the beetroot and celery like apples into approx. 8 parts
REMINDER! It is necessary to gently press the pressed, hard vegetables or fruit against the slowly rotating mechanism. For ease of use, cut the larger carrots lengthways, into two or more pieces. Use the pusher to press the last portion of the squeezed products.		
TWARDE OWOCE	• apples	IMPORTANT! Choose mainly hard, juicy species. Wash and cut the peeled fruit into pieces that fit easily into the feed opening (approx. 8 pieces). Don't put too many pieces of fruit in at once - it will be hard to squeeze.

SOFT FRUIT/VEGETABLES	● tomatoes ● cucumber ● spinach ● peaches ● grape ● ananas	Wash the products and cut them into pieces that fit easily into the feed opening. Peel if necessary. Do not place too many pieces of fruit in the feed opening so as not to overfill it. Push with the pusher.
DIGITS	● oranges ● grapefruits ● lemons	Peel the fruit and remove any excess white fibre. Divide into natural particles. If possible, remove the seeds.

SQUEEZING THE JUICE

CAUTION! Fruits with stones, such as peaches, plums, cherries, must first be cored and the stones removed. Fruits and vegetables with cores, hard seeds, thick skins or hard shells should be removed before processing.

CAUTION! Do not cut vegetables and fruit into thin slices, cubes, etc. Pieces that are too small or too large will make it more difficult to squeeze the juice.

1. Place the unit on a smooth, stable and flat surface. Connect the device to the mains supply.
2. Thoroughly wash the fruit and vegetables you intend to juice and then cut them into small pieces (but not slices or small pieces) so that they can be easily dropped into the machine through the opening in the feeder chamber (8).
3. Stand the juice container (13) and the waste container (14) under the respective outlet openings. Open the juice outlet with the outlet plug (9).
4. Switch the extruder on using the ON/OFF button (2).
5. Put the fruit and vegetables into the opening in the feeder chamber (8) pushing them only with the pusher (7).
6. Check from time to time that the waste (14) and juice containers (13) are not full - if they need to be emptied, first switch off the appliance using the ON/OFF button (2) and close the juice outlet with the juice outlet plug (9).
7. The device can stop its operation when it encounters too much resistance. If this happens, switch it off using the ON/OFF button (2), as this may mean that the pieces of fruit or vegetables thrown in are too large. This happens mainly with hard vegetables and fruit. The REV button (3) must then be pressed. The extruder will engage reverse rotation causing the motor to unlock. To deactivate the reverse rotation function, press the ON/OFF button (2). If the problem persists, the unit should be dismantled, cleaned and reassembled (see para. "Assembly of the extruder").

CAUTION! The juicer has a safety feature that will automatically stop the machine after 10 minutes of continuous operation. After this time, the unit should be allowed to cool for about 20-30 minutes.

ATTENTION! Do not close the stopper when juicing ingredients that foam (e.g. apples, celery). Be careful if you squeeze the juice with the stopper closed. If the amount of juice collected in the feeder chamber (8) exceeds its volume, the excess juice may spill out.

GENERAL COMMENTS

1. Use fresh and ripe fruit and vegetables wherever possible.
2. The seeds of citrus fruits should be removed, as they impart a bitter taste.
3. Soft and over-ripe fruit will result in juice that is not clear.
4. Apple juice can turn brown quickly - to slow down this process squeeze a few drops of lemon juice into the juice.
5. If the juice is too thick, dilute it with mineral water.

DISMANTLING THE JUICER

1. Switch the appliance off using the ON/OFF button (2) and disconnect it from the power supply.
2. Wait until the squeezing auger has come to a complete stop.
3. Remove the pusher (7) from the feeder chamber (8).
4. To dismantle the feeder chamber (8) press and hold the tray lock button (4) and turn the feeder chamber (8) clockwise with the other hand.
5. Disassemble the individual components in reverse order of assembly (feeder nut (12), extrusion screen (11), extrusion screw (10)).
6. Thoroughly wash and clean the above items.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Proper washing and maintenance prolongs the life of the extruder. As the extruder squeezes minerals, including calcium, we recommend always washing all parts of the machine after use with anti-calcium build-up agents.

1. Switch off the appliance before cleaning.
2. The main housing can be cleaned with a damp cloth (if necessary, a small amount of detergent can be added). Wash all food-contact parts thoroughly after each use in warm water with a little detergent, preferably immediately after juicing. Do not use water above 80°C for washing.
3. Do not use strong cleaning agents, acetone, alcohol, sharp materials, etc. for cleaning. Their use may cause damage to the device.
4. The squeeze screen should be cleaned thoroughly after each use. A kitchen brush can be used for this purpose.
5. Do not immerse the base of the unit in water or other liquids!
6. If there is discolouration of the juicer parts due to carrots, oranges, etc., they can be wiped with a cloth with cooking oil. Discolouration does not affect the functionality of the device.
7. Once all the parts have been cleaned and dried, the juicer should be assembled (see paragraph, "ASSEMBLING THE JUICE Squeezer").

SYMPTOMS OF MALFUNCTION

OBJECTS	SEE
Engine does not run	– Is the power cord in the socket – Didn't something get stuck when feeding products for processing
The working device stops	– Is the unit properly assembled – Is it not overloaded – Is the product you want to squeeze prepared in the right pieces
A "jam" is formed in the batch channel	– If you are squeezing a lot of soft produce, try to alternate pushing hard produce (e.g. push an orange or apple with a carrot). Choose fresh produce with no signs of spoilage – Turn the switch to the "REV" position several times – Do not overfill the feed channel with products, place products one by one, allow time for processing – If the cause is still unknown, the unit should be washed and reassembled

Pulp stops escaping

– Push through with a harder product

NUTRIENTS OF FRUIT AND VEGETABLES

Fruit/vegetable	Vitamin/mineral substance	Kilocalories / calories
Apple	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sugar beet	Folacin, fibre, beetroot is a rich source of 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, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Vitamin A, C, B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Vitamin C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cucumber	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C, fibre	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 stone)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Peach (without stone)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pear	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberry	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
1 tomato	Vitamin C, fibre, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECIPES FOR DELICIOUS AND HEALTHY JUICES

REFRESHMENT I

- 6 membranes (each cut into small pieces, remove core and seeds)
- bunch of parsley
- a few leaves and mint

- 2 stalks of celery
- slice (1 cm) of ginger

METHOD OF PREPARATION:

Squeeze two - three apples first.
Then squeeze in parsley and mint leaves as well as ginger and celery.
Finally, squeeze in the remaining apples.

REFRESHMENT II

- 6 apples (each cut into small pieces, remove core and seeds)
- bunch of parsley

VITALITY

- 6 carrots (cut very large carrots lengthwise and crosswise, medium carrots only lengthwise)
- 4 apples (each cut into small pieces, remove core and seeds)
- 2 medium celery stalks
- a slice (1 cm) of ginger to taste

METHOD OF PREPARATION:

Squeeze some of the carrots, apples, celery stalks and ginger.

Do it alternately hard - soft, you will get better efficiency.

Squeeze out the rest of the carrots at the end.

You can also add beetroot, orange etc. with each vegetable added changing the taste qualities.

CHLOROPHYLL COCKTAIL

The juice is squeezed from green plants; for variety, it can be made from other plants every day, e.g.: spinach, different varieties of lettuce, lamb's lettuce, beetroot, parsley, celery, etc., in the amount of about a handful per 2 portions. In order to obtain as much juice as possible, put the leaves into the feed channel one at a time and finally squeeze out some hard product (piece of apple, carrot, etc.). Then pour 500ml water, the squeezed juice into the blender and add the fruit: banana, strawberry, peach, pear, etc. Mix for a few minutes. Drink slowly.

CAUTION! The chlorophyll cocktail has remarkable detoxifying properties, so, like beetroot juice, drink it slowly and drink no more than 300 - 400 ml a day.

CLEANSING THE LIVER

- 0.5 beetroot (peel and cut into pieces)
- 5 carrots (peel, cut very large carrot lengthwise and crosswise, medium carrot lengthwise only)
- 2 cm fresh cucumber

- 3 apples (each cut into small pieces, remove core and seeds)
- small bunch of parsley or lettuce

METHOD OF PREPARATION:

Squeeze beetroot, apple, cucumber, small bunch of parsley or lettuce.

Do it alternately hard - soft, you will get better efficiency.

Squeeze the carrots at the end.

FOR BEAUTY

- 4 oranges (peel and split into pieces, remove seeds)
- 5 carrots (cut a very large carrot lengthwise and crosswise, a medium carrot just lengthwise)
- 1 stalk of celery
- small bunch of parsley
- ginger root (approx. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit (peel and cut into pieces, remove seeds)
- 3 pineapple rings (remove core)
- 2 oranges (peel and split into pieces, remove seeds)
- 2 carrots (cut a very large carrot lengthwise and crosswise, a medium carrot only lengthwise)
- 1 cm ginger root

You can also add parsley, celery.

FRUIT LEMONADE

- 3 hard apples (each cut into small pieces, remove core and seeds)
- 3 oranges (peel and split into pieces, remove seeds)
- 1/2 lemon (peel and cut into pieces, remove seeds)

Squeeze all the fruit, making sure to alternate between soft and hard. Can be served with mint and ice.

TECHNICAL DATA

Model	MSO-17
Power supply	220-240V~ 50-60HZ
Rated power	100W
Maximum power	450W
Off and standby mode available	available
Power consumption in standby mode	-
Power consumption in off mode	0,16W
Power consumption in standby mode with display	-
Power consumption in network standby mode	-
It automatically goes into standby mode after	-
Automatically goes into shutdown mode after	-
Network standby mode, if the device has a connection function with the application	-
Length of mains cable	1.0 m



CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



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.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- El dispositivo ha sido diseñado para exprimir frutas y verduras frescas. No utilice el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No coloque alimentos duros en el exprimidor, por ejemplo, semillas grandes, cubitos de hielo, productos congelados, etc.
- Compruebe que los parámetros de potencia de la placa de características del dispositivo correspondan con los parámetros de tu red de alimentación.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con un sistema de control remoto independiente.
- No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas.
- No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- No permites que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa/encimera.
- No sumerja el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos.
- No coloques el dispositivo sobre las superficies calientes.
- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie seca, plana, resistente a las manchas y estable.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- Tenga mucho cuidado, no deje el aparato desatendido cuando haya niños cerca del aparato.
- Desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- Recuerde mantener una distancia segura de las partes giratorias del dispositivo. El contacto con ellos puede provocar lesiones corporales o daños a la propiedad, por ejemplo, al arrancar prendas de vestir/joyas que cuelguen sueltas, etc.
- Coloque los alimentos solo con un empujador dedicado: no introduzca la mano en la cámara de un dispositivo que funcione, no coloque alimentos en el aparato utilizando accesorios no diseñados para este fin, por ejemplo, tenedores, cucharas, etc.
- La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- No utilices objetos afilados, abrillantadores abrasivos, disolventes u otros productos químicos fuertes para la limpieza; su uso puede dañar el dispositivo.
- No utilice un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de conocimientos o experiencia en el uso de este tipo de equipos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del equipo y comprendan los riesgos que conlleva.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños. Almacena el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No se permite que los niños realicen actividades de limpieza y mantenimiento.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**

- Antes del primer uso, retira todas las bolsas, adhesivos, cintas y seguros de transporte del dispositivo y sus accesorios.

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|--|---|
| 1. Estación de trabajo/Gabinete | 8. Cámara de alimentación con salida de jugo |
| 2. Botón ON/OFF | 9. Tapón de orificio de salida de jugo |
| 3. Botón REV | 10. Tornillo de extrusión |
| 4. Botón de bloqueo del alimentador de drenaje | 11. Tamiz exprimidor |
| 5. Cable de alimentación | 12. Tapón de alimentación con salida de desagüe |
| 6. Pies antideslizantes | 13. Envase de zumo (300 ml) |
| 7. Empujador | 14. Contenedor de residuos (400 ml) |

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire el dispositivo de la caja y retire todos los tableros y películas protectoras.
2. Compruebe el dispositivo para detectar daños que puedan surgir durante el transporte. Si sospecha que hay daños, no arranque el molinillo y consulte a su vendedor.
3. Asegúrese de que los parámetros de su red eléctrica se correspondan con los datos de la placa de características del dispositivo.
4. Limpie el dispositivo según las instrucciones del capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

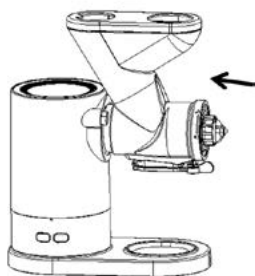
MONTAJE DEL EXPRIMIDOR



- 1 Coloque el aparato sobre una superficie lisa, estable y plana. Fije la cámara de alimentación (8) a la estación de trabajo (1) insertando las lengüetas en las ranuras de la carcasa. Gire la cámara del alimentador (8) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el botón de bloqueo del alimentador de drenaje (4) haga "clic".



- 2 Instale el sinfín de extrusión (10) en la cámara de alimentación (8) de modo que el mandril se alinee con el orificio de la carcasa.



- 3 Instale el tamiz de compresión (11) en el centro de la cámara de alimentación (8) colocándolo en la barrena de compresión (10). Asegúrese de que el tamiz (11) esté debajo de la barrena de compresión (10).



- 4 Instale la tuerca de alimentación (12) y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope para que quede bien cerrada. Observe la marca de "candado cerrado" en la cámara de alimentación (8).



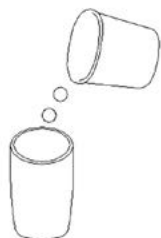
- 5 Coloque el recipiente de jugo (13) debajo de la abertura de salida de jugo (9)



- 6 Coloque el cubo de basura (14) debajo de la salida de pulpa (12).



- 7 Utilice el empujador (7) para la abertura del alimento alimentario.



- 8 Cuando haya terminado, desconecte la fuente de alimentación y retire el recipiente de jugo de debajo del aparato para verterlo en otro recipiente.

¡ATENCIÓN! El exprimidor de frutas y verduras está equipado con un motor con un engraje de baja velocidad, por lo que el dispositivo necesita tiempo para procesar los ingredientes utilizados. La prisa, los intentos de colocar verduras y frutas grandes, o una gran cantidad de ellas a la vez, así como una fuerte presión con el empujador pueden hacer que el dispositivo se bloquee.

PREPARACIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS

TIPO DE PRODUCTOS	EJEMPLO	PREPARACIÓN
RAÍCES DURAS Nota: No ponga muchas verduras o frutas a la vez. Una gran cantidad puede obstruir la alimentación o el sinfín de compresión, lo que podría hacer que la unidad se bloquee.	• zanahoria • remolacha • apio	Lavar y pelar todos los productos, especialmente la corteza dura, y cortarlos en trozos pequeños para que pasen fácilmente por el canal de alimentación. Corta una zanahoria grande a lo largo en cuatro trozos. Corta la punta verde aproximadamente 1 cm. Empuje las partes finales de las piezas con el empujador. – Corta la remolacha y el apio como manzanas en unos 8 trozos

RECORDAR! Presione suavemente las verduras o frutas duras y exprimidas contra el mecanismo de rotación lenta. Para facilitar las cosas, corta las zanahorias más grandes a lo largo en dos o más trozos. Para presionar hacia abajo la última porción de productos exprimidos, use un empujador.

FRUTOS DUROS	● Manzanas	IMPORTANTE: Elija principalmente especies duras y jugosas. Lave y corte la fruta con piel en trozos que quepan fácilmente en la abertura del lote (aprox. 8 piezas). No pongas demasiadas piezas de fruta a la vez, será difícil exprimirlas.
FRUTAS Y VERDURAS BLANDAS	● Tomates ● pepino ● espinaca ● Duraznos ● uva ● piña	Lavar los productos y cortarlos en trozos que quepan fácilmente en la abertura de alimentación. Pelar si es necesario. No coloque demasiadas piezas de fruta en el orificio de alimentación para no llenarlo demasiado. Empuje con empujador.
CITRUS	● Naranjas ● Pomelo ● Limón	Pelar la fruta y retirar el exceso fibra blanca. Dividir en partículas naturales. Retira las semillas si es posible.

JUICING

¡ATENCIÓN! Las frutas con semillas como melocotones, ciruelas, cerezas y cerezas, primero deben deshuesarse, quitándose las semillas. Las frutas y verduras con núcleo, semillas duras, cáscaras gruesas o cáscaras duras deben eliminarse antes de procesarlas. **¡ATENCIÓN!** No corte las verduras y frutas en rodajas finas, cubos, etc. Los trozos que son demasiado pequeños o demasiado grandes darán como resultado un jugo más difícil.

1. Coloque el aparato sobre una superficie lisa, estable y plana. Conecta el dispositivo a la red.
2. Lave bien las frutas y verduras con las que desea hacer jugo y luego córtelas en trozos pequeños (pero no en rodajas y trozos pequeños) para que puedan arrojarse fácilmente al aparato a través de la abertura en el compartimiento del alimentador (8).
3. Coloque el recipiente de jugo (13) y el contenedor de desechos (14) debajo de las aberturas de salida correspondientes. Abra la salida de jugo con el tapón de salida (9).
4. Encienda el exprimidor con el botón ON/OFF (2).
5. Arroje las frutas y verduras en el orificio de la cámara de alimentación (8) empujándolas solo con el empujador (7).
6. De vez en cuando, compruebe que los contenedores de residuos (14) y los recipientes de zumo (13) no estén llenos: si es necesario vaciarlo, apague primero el aparato con el botón ON/OFF (2) y cierre la salida de zumo con el tapón de salida de zumo (9).
7. El dispositivo puede detener su funcionamiento cuando encuentra demasiada resistencia. En tal situación, deben apagarse con el botón ON/OFF (2), ya que esto puede significar que las piezas de fruta o verdura arrojadas son demasiado grandes. Esto sucede principalmente con las verduras y frutas duras. Presione el botón REV (3). El exprimidor dará marcha atrás al motor. Para desactivar la función de rotación inversa, pulse el botón ON/OFF (2). Si el problema persiste, desmonte, limpie y vuelva a montar el dispositivo (véase párr. "Montaje del exprimidor").

¡ATENCIÓN! El exprimidor tiene una función de seguridad que detendrá automáticamente el dispositivo después de 10 minutos de funcionamiento continuo. Después de este tiempo, debe dejar que el aparato se enfríe durante unos 20-30 minutos.

¡COMENTARIO! No cierre la tapa cuando esté exprimiendo los ingredientes que forman la espuma (por ejemplo, manzanas, apio). Tenga cuidado si exprime con la tapa

cerrada. Si la cantidad de jugo recolectado en la cámara de alimentación (8) excede su volumen, el exceso de jugo puede derramarse.

OBSERVACIONES GENERALES

1. Use frutas y verduras frescas y maduras siempre que sea posible.
2. Las semillas de cítricos deben eliminarse ya que dan un sabor amargo.
3. La fruta blanda y demasiado madura hará que el jugo no sea claro.
4. El jugo de manzana puede volverse marrón rápidamente: para ralentizar el proceso, exprima unas gotas de jugo de limón en el jugo.
5. Si el jugo es demasiado espeso, dilúyalo con agua mineral.

DESMONTAJE DEL EXPRIMIDOR

1. Apague el aparato con el botón ON/OFF (2) y desconéctelo de la fuente de alimentación.
2. Espere a que la barrena de compresión se detenga por completo.
3. Retire la varilla de empuje (7) del compartimiento del alimentador (8).
4. Para quitar la cámara del alimentador (8), mantenga presionado el botón de bloqueo del alimentador de drenaje (4) y use la otra mano para girar la cámara del alimentador (8) en el sentido de las agujas del reloj.
5. Desmunte los componentes individuales en el orden inverso para el montaje (tuerca de alimentación (12), tamiz de compresión (11), sinfín de compresión (10)).
6. Lave y limpie bien los artículos anteriores.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! La limpieza y el mantenimiento adecuados prolongan la vida útil de su exprimidor. Dado que el exprimidor exprime los minerales, incluido el calcio, le recomendamos que siempre lave todas las partes de la máquina después de usarla con preventivos de calcio.

1. Apague el aparato antes de intentar limpiarlo.
2. El recinto principal se puede limpiar con un paño húmedo (se puede agregar una pequeña cantidad de detergente si es necesario). Lave bien todas las partes que entren en contacto con los alimentos después de cada uso en agua tibia con una pequeña cantidad de detergente, preferiblemente inmediatamente después de hacer jugos. No utilice agua por encima de 80 °C para lavar.
3. No utilice agentes de limpieza fuertes, acetona, alcohol, materiales agresivos, etc. Su uso puede causar daños al dispositivo.
4. La pantalla de compresión debe limpiarse a fondo después de cada uso. Puedes usar un cepillo de dientes de cocina para este propósito.
5. No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos!
6. Si hay decoloración de los componentes del exprimidor bajo la influencia de zanahorias, naranjas, etc. Se pueden limpiar con un paño con aceite de cocina. La decoloración no afecta a la funcionalidad del dispositivo.
7. Después de limpiar y secar todas las piezas, se debe montar el exprimidor (consulte la sección "MONTAJE DEL EXPRIMIDOR").

SÍNTOMAS DE MAL FUNCIONAMIENTO

SÍNTOMAS	COMPROBAR
El motor no está en marcha	– ¿Está el cable de alimentación en la toma de corriente? – ¿Hay algo atascado al alimentar los productos para su procesamiento?
El funcionamiento del aparato se detiene	– ¿Está el aparato montado correctamente? – ¿No está sobrecargado? – ¿El producto que quieres exprimir está preparado en las piezas adecuadas?
Se hace una "mermelada" en el canal de alimentación	– Si está exprimiendo muchos alimentos blandos, intente alternar entre empujar el producto duro (por ejemplo, empujar una naranja o una manzana con una zanahoria). Elija productos frescos sin signos de podredumbre – Gire el interruptor a la posición "REV" varias veces – No llene en exceso la alimentación por lotes con productos, coloque los productos uno a la vez, deje tiempo para procesarlos – Si aún se desconoce la causa, lave y vuelva a montar el aparato
La pulpa deja de salir	– Empuje a través de un producto más duro

NUTRIENTES DE FRUTAS Y VERDURAS

Frutas / Verduras	Vitamina / mineral	Kilocalorías / calorías
Manzana	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Albaricoque	Fibra, potasio	30 g = 85 kJ (20 cal)
Remolacha azucarera	El ácido fólico, la fibra y la remolacha son una rica fuente de vitamina C y potasio	160 g = 190 kJ (45 cal)
Arándano	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Col	Vitamina C, potasio, ácido fólico, vitamina B6, fibra	100 g = 110 kJ (26 cal)
Zanahoria	Vitamina A, C, B6, fibra	120 g = 125 kJ (30 cal)
Apio	Vitamina C, potasio	80 g = 55 kJ (7 cal)
Pepino	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Hinojo	Vitamina C, fibra	300 g = 145 kJ (35 cal)
Uvas	Vitamina C, B6, potasio	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamina C, potasio	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melón	Vitamina C, ácido fólico, fibra, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)

Nectarina (sin hueso)	Vitamina C, B3, potasio, fibra	180 g = 355 kJ (85 cal)
Melocotón (sin hueso)	Vitamina C, B3, potasio, fibra	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pera	Fibra	150 g = 205 kJ (60 cal)
Piña	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Fresa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamina C, Fibra, Vitamina E, Folato, Vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECETAS DE ZUMOS DELICIOSOS Y SALUDABLES

REFRIGERIO I

- 6 bandejas I (cortar cada una en trozos pequeños, quitar el corazón y las semillas)
- un manojo de perejil
- unas hojasy menta

REFRIGERIO II

- 6 manzanas (cortar cada una en trozos pequeños, quitarles el corazón y las semillas)
- un manojo de perejil
- 2 tallos de apio
- rodaja (1 cm) de jengibre

MÉTODO:

Primero, exprime dos o tres manzanas. Luego exprime las hojas de perejil y menta, así como el jengibre y el apio. Finalmente, exprime las manzanas restantes.

VITALIDAD

- 6 zanahorias (corta una zanahoria muy grande a lo largo y transversalmente, mediana solo a lo largo)
- 4 manzanas (cortar cada una en trozos pequeños, quitar el corazón y las semillas)
- 2 tallos medianos de apio
- rodaja (1 cm) de jengibre al gusto

MÉTODO:

Exprime algunas de las zanahorias, manzanas, tallos de apio y jengibre.

Hazlo alternativamente duro y blando, gracias a lo cual obtendremos una mejor eficiencia.

Exprime el resto de las zanahorias al final. También puedes añadir remolacha, naranja, etc. con cada verdura que agregues, cambiando gusto.

CÓCTEL DE CLOROFILA

El jugo se exprime de plantas verdes, para la variedad puede ser de otras plantas todos los días, por ejemplo, espinacas, varias variedades de lechuga, canónigos, remolacha, perejil, apio, etc. en la cantidad de aproximadamente un puñado para 2 porciones. Para obtener la mayor cantidad de jugo posible, coloque las hojas una a una en el canal de alimentación y finalmente exprima un poco de producto duro (un trozo de manzana, zanahoria, etc.). Luego vierta 500 ml de agua en una licuadora, exprima el jugo y agregue fruta: plátano, fresa, melocotón, pera, etc. Mezclar durante unos minutos. Bebe despacio.

¡ATENCIÓN! El cóctel de clorofila tiene extraordinarias propiedades desintoxicantes, por lo que, al igual que el jugo de remolacha, lo bebemos lentamente y no bebemos más de 300 – 400 ml al día.

LIMPIEZA HEPÁTICA

- 0,5 remolacha (pelar y cortar en trozos)
- 5 zanahorias (pelar, cortar una zanahoria muy grande a lo largo y transversalmente, mediana solo a lo largo)
- 2 cm de pepino fresco
- 3 manzanas (cortar cada una en trozos pequeños, quitarles el corazón y las semillas)
- un manojo pequeño de perejil o lechuga

- 3 naranjas (pelar y moler, quitar las semillas)
- 1/2 limón (pelar y moler, quitar las semillas)

Exprime todas las frutas, recordando alternar entre blandas y duras. Se puede servir con menta y hielo.

MÉTODO:

Exprime la remolacha, las manzanas, el pepino, un manojo pequeño de perejil o lechuga.

Hazlo alternativamente duro y blando, gracias a lo cual obtendremos una mejor eficiencia.

Exprime las zanahorias al final.

PARA LA BELLEZA

- 4 naranjas (pelar y picar, quitar las semillas)
- 5 zanahorias (corta una zanahoria muy grande a lo largo y transversalmente, mediana solo a lo largo)
- 1 tallo de apio
- un manojo pequeño de perejil
- raíz de jengibre (aprox. 1 cm)

AJUSTE DELGADO

- 1 toronja (pelar y picar, quitar las semillas)
- 3 aros de piña (sin corazón)
- 2 naranjas (pelar y picar, quitar las semillas)
- 2 zanahorias (corta una zanahoria muy grande a lo largo y transversalmente, mediana solo a lo largo)
- 1 cm de raíz de jengibre

También puedes agregar perejil, apio.

LIMONADA DE FRUTAS

- 3 manzanas duras (cortar cada una en trozos pequeños, quitar el corazón y las semillas)

DATOS TÉCNICOS

Modelo	MSO-17
Alimentación	220-240V~ 50-60HZ
Potencia nominal	100W
Potencia máxima	450W
Disponibilidad de modo apagado y en espera	disponible
Consumo de energía en modo de espera	-
Consumo de energía en modo apagado	0,16W
Consumo de energía en modo de espera con pantalla	-
Consumo de energía en modo de espera en red	-
Entra automáticamente en modo de espera después	-
Entra automáticamente en modo de apagado después	-
Modo de espera de red si el dispositivo tiene una función de conexión de aplicación	-
Longitud del cable de red	1,0M



¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

*Este manual ha sido traducido a máquina.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.*

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- La machine est conçue pour presser le jus de fruits et de légumes frais. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas d'aliments durs dans l'extracteur de jus, par exemple de grosses graines, des glaçons, des produits congelés, etc.
- Vérifiez que les spécifications de l'alimentation électrique figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de votre alimentation secteur.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre.
- L'équipement n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou une télécommande séparée.
- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil avec des mains mouillées.
- 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.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table/du plan de travail.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, plane, résistante aux taches et stable.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- Faites très attention, ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque des enfants sont présents.

- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil, provoquer un incendie ou des blessures.
- N'oubliez pas de vous tenir à distance des éléments rotatifs de la machine pendant son fonctionnement. En entrant en contact avec eux, on risque de se blesser ou (i) d'endommager des biens, par exemple en arrachant des vêtements/bijoux suspendus, etc.
- Placez les aliments uniquement avec le poussoir prévu à cet effet - ne mettez pas votre main dans la chambre de l'appareil en marche, ne placez pas les aliments dans l'appareil avec des accessoires non prévus à cet effet, par exemple des fourchettes, des cuillères, etc.
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- N'utilisez pas d'objets pointus, de pâtes abrasives, de solvants ou d'autres produits chimiques puissants pour le nettoyage - leur utilisation pourrait endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil endommagé, de même si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, auquel cas faites-le réparer par un centre de service agréé.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer des tâches de nettoyage et d'entretien.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque d'asphyxie!**
- Avant la première utilisation retirez de l'appareil et de ses accessoires tous les sacs, autocollants, rubans adhésifs et les sécurités de transport.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| 1. Station de travail / boîtier | 8. Chambre d'alimentation avec sortie de jus |
| 2. Bouton ON/OFF | 9. Bouchon pour la sortie du jus |
| 3. Bouton REV | 10. Vis de pressage |
| 4. Bouton de verrouillage de l'alimentateur de vidange | 11. Écran de compression |
| 5. Câble d'alimentation | 12. Capuchon d'alimentation avec sortie de déchets |
| 6. Pieds antidérapants | 13. Récipient à jus (300 ml) |
| 7. Poussoir | 14. Récipient à déchets (400 ml) |

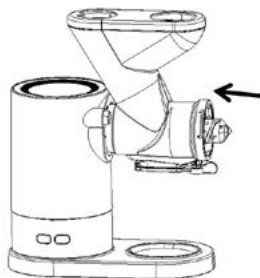
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de la boîte et enlevez tous les cartons et films de protection.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages pouvant résulter de son transport. Si vous suspectez des dommages ne démarrez pas le moulin et consultez votre revendeur.
3. Assurez-vous que les paramètres de votre installation électrique correspondent à ceux donnés dans le tableau fourni avec l'appareil.
4. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions comprises dans la section „ENTRETIEN ET NETTOYAGE”.

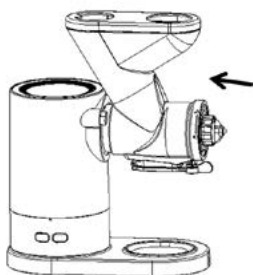
INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS



- 1 Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau. Monter la chambre d'alimentation (8) sur le poste de travail (1) en faisant coïncider les rainures du boîtier avec les languettes. Tourner la chambre d'alimentation (8) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre aussi loin que possible jusqu'à ce que le bouton de verrouillage de l'alimentateur de vidange (4) émette un "clic".



- 2 Placer la vis d'extrusion (10) dans la chambre d'alimentation (8) de manière à ce que la goupille s'insère dans le trou du boîtier.



- 3 Placer la grille d'extrusion (11) au centre de la chambre d'alimentation (8) en la plaçant au-dessus de la vis d'extrusion (10). Assurez-vous que le tamis (11) se trouve sous la vis sans fin d'écrasement (10).



- 4 Monter l'écrou de l'alimentateur (12) et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, de manière à ce qu'il soit bien fermé. Noter le marquage "cadenas fermé" sur la chambre d'alimentation (8).



- 5 Placer le récipient à jus (13) sous la sortie de jus (9).



- 6 Placer le conteneur à déchets (14) sous la sortie de pulpe (12).



- 7 Utiliser le poussoir (7) pour l'ouverture de l'alimentation.



- 8 Lorsque vous avez terminé, débranchez l'appareil et retirez le récipient à jus de sous l'appareil pour le verser dans un autre récipient.

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.	• carotte • betterave • céleri	Lavez et épluchez, en particulier la peau dure, tous les produits et coupez-les en petits morceaux pour qu'ils passent facilement dans le canal d'alimentation. 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. – 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.		
FRUITS DURS	• pommes	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). Ne mettez pas trop de morceaux de fruits à la fois - il sera difficile de les presser.
FRUITS/LÉGUMES MOUS	• tomates • Concombre • épinards • pêches • raisin • Ananas	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 poussoir.
AGRUMES	• oranges • pamplemousses • citrons	Pelez les fruits et enlevez l'excédent de fibres blanches. Divisez en parties naturelles Si possible, enlevez les graines.

PRESSAGE DU JUS

ATTENTION! Les fruits à noyau, comme les pêches, les prunes, les cerises, doivent d'abord être évidés, les noyaux enlevés. Les fruits et légumes comportant des noyaux, des graines dures, des peaux épaisses ou des coquilles dures doivent être enlevés avant d'être transformés.

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. Branchez la machine sur le réseau électrique.
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 (8).
3. Placez le récipient à jus et à déchets (13) sous les ouvertures correspondantes du récipient principal (14). Ouvrez la sortie de jus (9) avec le bouchon de sortie de jus.
4. Mettre l'extrudeuse en marche à l'aide du bouton ON/OFF (2).
5. Mettez les fruits et légumes dans l'ouverture du couvercle (8) en les poussant uniquement avec le poussoir (7).
6. De temps en temps, vérifiez que les récipients à déchets et à jus (14) ne sont pas pleins - si vous devez les vider, éteignez d'abord l'appareil avec l'interrupteur (13) et branchez la sortie de jus (2) 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. Il faut ensuite appuyer sur la touche REV (3). L'extrudeuse s'engage dans une rotation inverse, ce qui entraîne le déverrouillage du moteur. Pour désactiver la fonction de rotation inverse, appuyez sur la touche ON/OFF (2). Si le problème persiste l'appareil doit être démonté, nettoyé et remonté (voir point «Assemblage de l'extrudeuse»).

ATTENTION ! L'extracteur de jus est doté d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil après 10 minutes de fonctionnement continu. Après cette période, il faut laisser l'appareil refroidir pendant environ 20 à 30 minutes. 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 (8) 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 pépins des agrumes doivent être enlevés, car ils donnent un goût amer.
3. Les fruits mous et trop mûrs donneront un jus qui n'est pas clair.
4. Le jus de pomme peut brunir rapidement - pour ralentir ce processus, mettez quelques gouttes de jus de citron dans le jus.
5. 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) de la chambre d'alimentation (8).
4. Pour démonter la chambre d'alimentation (8), appuyer et maintenir le bouton de verrouillage du plateau (4) et tourner la chambre d'alimentation (8) dans le sens des aiguilles d'une montre avec l'autre main.
5. Démontez les différents éléments dans l'ordre inverse du montage (écrou de l'alimentateur (12), grille d'extrusion (11), vis d'extrusion (10)).
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.

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). 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. Ne pas utiliser d'eau à plus de 80°C pour le lavage.
3. N'utilisez pas de détergents puissants, d'acétone, d'alcool, de matériaux abrasifs, etc. Leur utilisation peut endommager l'appareil.
4. La passoire de pressage doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation. Une brosse de cuisine peut être utilisée à cet effet.
5. N'immergez pas la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides !
6. 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. La décoloration n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil.
7. 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	– Le câble d'alimentation est-il dans la prise ? – Quelque chose ne s'est pas coincé lors du chargement des produits à traiter.
Le dispositif de travail s'arrête	– 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	– 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	– 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 II

- 6 membranes (chacune coupée en petits morceaux, enlever le cœur et les graines)
- bouquet de persil
- quelques feuilles de menthe

RAFRAÎCHISSEMENT II

- 6 pommes (chacune coupée en petits morceaux, enlever le cœur et les pépins)
- bouquet de persil
- 2 branches de céleri
- tranche (1 cm) de gingembre

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez d'abord deux - 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 petits morceaux, enlever le cœur et les 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.

PURIFICATION DU FOIE

- 0,5 betterave (épluchée et coupée en morceaux)
- 5 carottes (couper les grandes carottes dans la longueur et dans le travers, les carottes moyennes dans la longueur seulement)
- 2 cm de concombre frais
- 3 pommes (chacune coupée en petits morceaux, enlever le cœur et les pépins)
- petit bouquet de persil ou de laitue

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez une betterave, une pomme, un concombre, un petit bouquet de persil ou de laitue.

Faites-le alternativement durs - mous, vous obtiendrez une meilleure efficacité.

Presser les carottes à la fin.

POUR LA BEAUTÉ

- 4 oranges de taille moyenne (pelez et coupez en morceaux)
- 5 carottes (couper les grandes carottes dans la longueur et dans le travers, les carottes moyennes dans la longueur seulement)
- 1 branche de céleri
- petit bouquet de persil
- racine de gingembre (environ 1 cm)

SLIMFIT

- 1 pamplemousse ou un petit (pelez et coupez en morceaux)
- 3 rondelles d'ananas (enlever le cœur)
- 2 oranges de taille moyenne (pelez et coupez en morceaux)
- 2 carottes (couper les grandes carottes dans la longueur et dans le travers, les carottes moyennes dans la longueur seulement)
- 1 cm de racine de gingembre

Vous pouvez également ajouter du persil, du céleri.

LIMONADE AUX FRUITS

- 3 pommes dures (chacune coupée en petits morceaux, enlever le cœur et les pépins)
- 3 oranges de taille moyenne (pelez et coupez en morceaux)
- 1/2 citron (peler et couper en morceaux, enlever les pépins)

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	MSO-17
Alimentation	220-240V~ 50-60HZ
Puissance nominale	100W
Puissance maximale	450W
Disponibilité du mode arrêt et veille	disponible
Consommation d'énergie en veille	-
Consommation électrique en mode arrêt	0,16W
Consommation d'énergie en veille avec écran	-
Consommation électrique en mode veille secteur	-
Passe automatiquement en mode veille après	-
Passe automatiquement en mode de mise hors tension après	-
Mode veille du réseau si l'appareil a la fonction de se connecter à l'application	-
Longueur du cordon secteur	1,0 M



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

Ce manuel a été traduit par une machine.

En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



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.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- A gépet a friss gyümölcsök és zöldségek levének kipréselésére tervezték. Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- Ne használd a készüléket kültéren.
- Ne tegyen kemény élelmiszereket a gyümölcscentrifugába, pl. nagy magokat, jégkockákat, fagyasztott termékeket stb.
- Ellenőrizd, hogy a készülék címtábláján feltüntetett tápellátási paraméterek megfelelnek-e a hálózati tápegységed paramétereinek.
- A készüléket egy földelőcsappal ellátott hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A készüléket nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.
- Ne fogd meg a készüléket nedves kézzel.
- Ne akasszd a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne hagyd, hogy a tápkábel lelógjon az asztal/asztallap széléről.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt vagy a fali csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne helyezd a készüléket forró felületekre.
- Ne helyezd a készüléket forró felületekre vagy más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- Helyezze a készüléket száraz, sík, foltálló és stabil felületre.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- Legyen különösen óvatos, ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha gyermekek tartózkodnak a közelben.
- Ha felügyelet nélkül hagyod a készüléket, illetve telepítés, szétszerelés vagy tisztítás előtt húzd ki a konnektorból.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy sérülést okozhat.
- Ne feledje, hogy működés közben tartson biztonságos távolságot a gép forgó alkatrészeitől. A velük való érintkezés a test sérülésének

kockázatával jár, vagy i) vagyoni károkat okozhat, pl. a lazán lógó ruhadarabok/ékszerek stb. kihúzásával.

- Az élelmiszereket csak az erre a célra szolgáló tolóval helyezze el - ne tegye a kezét a működő készülék kamrájába, ne helyezze az élelmiszereket a készülékbe nem erre a célra szolgáló tartozékokkal, pl. villával, kanállal stb.
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt – az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.
- Ne használj éles tárgyakat, csiszoló pasztákat, oldószereket vagy más erős vegyszereket a tisztításhoz - ezek használata károsíthatja a készüléket.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttasd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a hasonló típusú készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó kockázatokat.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsd a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Gyermekek nem végezhetnek takarítási és karbantartási feladatokat.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyj szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemét (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztírolt stb.).
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- Az első használat előtt távolítsa el minden zacskót, matricát, szalagot és szállítási zárat a készülékről és annak felszereléséről.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|---|---|
| 1. Munkaállomás/ház | 9. Dugó a gyümölcslé kivezetéshez |
| 2. ON/OFF gomb | 10. Extrudáló csiga |
| 3. REV gomb | 11. Szorító képernyő |
| 4. Leeresztő adagoló reteszelő gomb | 12. Feeder sapka hulladékkivezető nyílással |
| 5. Tápkábel | 13. Gyümölcslé tartály (300 ml) |
| 6. Csúszásmentes lábak | 14. Hulladéktartály (400 ml) |
| 7. Toló | |
| 8. Adagoló kamra gyümölcslé kivezé-
téssel | |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Vegye ki a készüléket a dobozból, és távolítsa el a készüléket védő kartont és fóliát.
2. Ellenőrizze a készüléket a szállítás során esetlegesen keletkezett sérülések szempontjából. Sérülés gyanúja esetén ne működtesse a készüléket, és forduljon a kereskedőhöz.
3. Győződjön meg arról, hogy a hálózati áram paraméterei megfelelnek a készülék címtábláján szereplő adatoknak.
4. Tisztítsa meg a készüléket a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben leírtak szerint.

GYÜMÖLCSCENTRIFUGA TELEPÍTÉSE



- 1 Helyezze a készüléket sima, stabil és sík felületre. Illessze az adagolókamrát (8) a munkaállomásra (1) úgy, hogy a házon lévő hornyokat a füllelkel illessze. Forgassa az adagolókamrát (8) az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehetséges, amíg a leeresztő adagoló reteszelőgomb (4) "kattan".



- 2 Illessze az extrudáló csigát (10) az adagolókamrába (8) úgy, hogy a csap a házban lévő lyukba illeszkedjen.



- 3 Illesse az extrudálórácsot (11) az adagoló kamra (8) középre, az extrudálósiga (10) fölé helyezve. Győződjön meg arról, hogy a szita (11) a préselősiga (10) alatt van.



- 4 Szerelje fel az adagolóanyát (12), és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet, hogy szorosan záródjon. Figyelje meg a "zárt lakat" jelölést az adagoló kamrán (8).



- 5 Helyezze a gyümölcsle tartályt (13) a gyümölcsle kivezető nyílás (9) alá.



- 6 Helyezze a hulladéktartályt (14) a pépkivezető nyílás (12) alá.



7 Használja a tolót (7) az ételadagoló nyíláshoz.



8 Ha végezt, kapcsolja ki az áramot, és vegye ki a gyümölcsle tartályt a gép alól, hogy egy másik tartályba öntse.

FIGYELEM! A gyümölcs- és zöldségcentrifuga lassú sebességű fogaskerekes motorral van felszerelve, így a gépnek időbe telik a felhasznált összetevők feldolgozása. A kapkodás, a nagyméretű zöldségek és gyümölcsök, vagy a nagy mennyiségű gyümölcs egyszerre történő behelyezése, valamint a tolókészülékkel való erős nyomkodás a készülék elakadását okozhatja.

GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK ELŐKÉSZÍTÉSE

A TERMÉKEK TÍPUSA	PÉLDA	ELŐKÉSZÍTÉS
KEMÉNY GYÖKEREK Megjegyzés: ne tegyen egyszerre sok zöldséget vagy gyümölcsöt. Nagy mennyiség eltömítheti az adagolócsatornát vagy a préselőcsigát, ami a gép elakadását okozhatja.	• sárgarépa • répa • zeller	Mosson meg és hámozzon meg minden terméket, különösen a kemény héjától, és vágja apró darabokra, hogy könnyen átférjenek a tápcsatornán. Egy nagy sárgarépát csak hosszában vágjunk négy darabra. Vágjuk le a zöld végét körülbelül 1 cm-re. Nyomja meg a darabok végeit a tolóval. – A céklát és a zellert, mint az almát, kb.8 részre
EMLÉKEZTETÉS! A préselt, kemény zöldségeket vagy gyümölcsöket óvatosan kell a lassan forgó mechanizmushoz nyomni. A könnyebb használat érdekében a nagyobb sárgarépákat hosszában, két vagy több darabra vágja. Használja a tolót a kinyomkodott termékek utolsó részének lenyomásához.		

KEMÉNY GYÜMÖLCS	• alma	FONTOSSÁG: Elsősorban kemény, lédús fajtákat válasszon. Mossa meg és vágja a meghámozott gyümölcsöt olyan darabokra, amelyek könnyen beférnek a betöltőnyílásba (kb. 8 darab). Ne tegyen egyszerre túl sok gyümölcsöt - nehéz lesz kinyomni.
BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK/ ZÖLDSÉGEK	• paradicsom • uborka • spenót • barackok • szőlő • ananász	Mossa meg a termékeket, és vágja őket olyan darabokra, amelyek könnyen beférnek az etetőnyílásba. Szükség esetén hámozza meg. Ne helyezzen túl sok gyümölcslé darabot az etetőnyílásba, nehogy túltöltse azt. Nyomja meg a tolóval.
DIGITS	• narancsok • grapefruit • citromok	Hámozzuk meg a gyümölcsöt, és távolítsuk el a felesleget fehér rost. Természetes részecskére osztva. Ha lehetséges, távolítsa el a magokat.

A LÉ KIPRÉSELÉSE

FIGYELEM! A magvas gyümölcsöket, mint például az őszibarack, a szilva és a cseresznye, először ki kell magozni, és a magokat el kell távolítani. A magokkal, kemény magokkal, vastag héjjal vagy kemény héjjal rendelkező gyümölcsöket és zöldségeket feldolgozás előtt el kell távolítani.

FIGYELEM! A zöldségeket és gyümölcsöket ne vágja vékony szeletekre, kockákra stb. A túl kicsi vagy túl nagy darabok megnehezítik a lé kipréselését.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil és sík felületre. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez.
2. Alaposan mossa meg a gyümölcsöt és a zöldséget, amelyet levét készíteni szándékozik, majd vágja apró darabokra (de ne szeletekre vagy apró darabokra), hogy könnyen be lehessen dobni a gépbe az adagoló kamrában lévő nyíláson keresztül (8).
3. Állítsa a gyümölcslé-tartályt (13) és a hulladéktartályt (14) a megfelelő kivezetőnyílások alá. Nyissa ki a gyümölcslé kivezetést a kivezető dugóval (9).
4. Kapcsolja be az extrudert az ON/OFF gombbal (2).
5. Tegye a gyümölcsöt és a zöldséget az adagolókamra nyílásába (8), és csak a tolóval (7) nyomja meg.
6. Időnként ellenőrizze, hogy a hulladék (14) és a gyümölcslé tartályok (13) nem teltek-e meg - ha ki kell üríteni őket, először kapcsolja ki a készüléket a ON/OFF gombbal (2), és zárja el a gyümölcslé kivezető nyílást a gyümölcslé kivezető dugóval (9).
7. A készülék leállíthatja a működését, ha túl nagy ellenállásba ütközik. Ha ez történik, kapcsolja ki a készüléket az ON/OFF gombbal (2), mivel ez azt jelentheti, hogy a bedobott gyümölcs- vagy zöldségdarabok túl nagyok. Ez főleg a kemény zöldségekkel és gyümölcsökkel történik. Ezután meg kell nyomni a REV gombot (3). Az extruder fordított forgásba kezd, ami a motor kioldását okozza. A fordított forgás funkció kikapcsolásához nyomja meg az ON/OFF gombot (2). Ha a probléma továbbra is fennáll, a készüléket szét kell szedni, meg kell tisztítani és újra össze kell szerelni (lásd a (1) bekezdést). „Az extruder összeszerelése”.

FIGYELEM! A gyümölcscentrifuga biztonsági funkcióval rendelkezik, amely 10 perc folyamatos működés után automatikusan leállítja a gépet. Ezt követően a készüléket körülbelül 20-30 percig kell hagyni hűlni.

FIGYELEM! Ne zárja le a dugót, ha habzó összetevőket (pl. alma, zeller) lefejt. Legyen óvatos, ha a levét zárt dugóval préseli ki. Ha az adagoló kamrában (8) összegyűjtött lé mennyisége meghaladja annak térfogatát, a felesleges lé kifolyhat.

ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Használjon friss és érett gyümölcsöt és zöldséget, ahol csak lehet.
2. A citrusfélék magjait el kell távolítani, mivel keserű ízt kölcsönöznek.
3. A puha és túlérlett gyümölcsök nem tiszta levét eredményeznek.
4. Az almalé gyorsan megbarnulhat - ennek a folyamatnak a lassítása érdekében nyomjon néhány csepp citromlevet a lébe.
5. Ha a lé túl sűrű, hígítsa fel ásványvízzel.

A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA SZÉTSZERELÉSE

1. Kapcsolja ki a készüléket az ON/OFF gombbal (2), és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
2. Várjon, amíg a préselőcsiga teljesen megáll.
3. Vegye ki a tolót (7) az adagolókamrából (8).
4. Az adagolókamra (8) leszereléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a tálcázár gombot (4), és a másik kezével forgassa el az adagolókamrát (8) az óramutató járásával megegyező irányba.
5. Szerelje szét az egyes alkatrészeket az összeszerelés fordított sorrendjében (adagolóanya (12), extrudálósza (11), extrudálócsavar (10)).
6. Alaposan mossa és tisztítsa meg a fenti tárgyakat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELEM! A megfelelő mosás és karbantartás meghosszabbítja az extruder élettartamát. Mivel az extruder ásványi anyagokat, köztük kalciumot présel ki, javasoljuk, hogy használat után a gép minden részét mindig mossuk le kalciumlerakódás elleni szerekkel.

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket.
2. A fő ház nedves ruhával tisztítható (ha szükséges, kis mennyiségű mosószer adható hozzá). Minden használat után alaposan mossa el az élelmiszerekkel érintkező részeket meleg vízben, kevés mosószerrel, lehetőleg közvetlenül a gyümölcslé készítés után. A mosáshoz ne használjon 80 °C feletti vizet.
3. Ne használjon erős tisztítószereseket, acetont, alkoholt, éles anyagokat stb. a tisztításhoz. Használatuk károsíthatja a készüléket.
4. A facsarósztat minden használat után alaposan meg kell tisztítani. Erre a célra egy konyhai kefe is használható.
5. Ne merítse a készülék alját vízbe vagy más folyadékba!
6. Ha a gyümölcscentrifuga részei sárgarépa, narancs stb. miatt elszíneződnek, akkor azokat egy étolajjal bekent ruhával le lehet törölni. Az elszíneződés nem befolyásolja a készülék működését.
7. Miután minden alkatrészt megtisztítottunk és megszáritottunk, a gyümölcscentrifugát össze kell szerelni (lásd a „A JUICE PRÉSZER ÖSSZESÍTÉSE” című bekezdést).

A MEGHIBÁSODÁS TÜNETEI

TÁRGYAK	SEE
A motor nem működik	– A tápkábel az aljzatban van-e – Nem akadt el valami a feldolgozásra szánt termékek etetésekor?
A munkaeszköz leáll	– hogy a készüléket megfelelően szerelték össze – Nem túlterhelt – A préselni kívánt termék a megfelelő darabokban van előkészítve?
A kötegcsatornában "dugó" alakul ki	– Ha sok puha terméket présel, próbálja váltogatni a kemény termékek nyomását (pl. narancsot vagy almát nyomjon sárgarépával). Válasszon friss, romlásra utaló jelek nélküli termékeket. – Pfordítsa a kapcsolót többször a "REV" állásba. – Ne töltse túl az adagolócsatornát termékekkel, a termékeket egyesével helyezze el, hagyjon időt a feldolgozásra. – Ha az ok továbbra is ismeretlen, a készüléket ki kell mosni és újra össze kell szerelni.
A pép nem szökik ki	– Nyomja át egy keményebb termékkel

A GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK TÁPANYAGAI

Gyümölcs/zöldség	Vitamin/ásványi anyag	Kilokalória / kalória
Apple	C-vitamin	200 g = 150 kJ (72 kalória)
Sárgabarack	Rost, kálium	30 g = 85 kJ (20 kalória)
Cukorrépa	Folsav, rost, a cékla gazdag C-vitamin- és káliumforrás.	160 g = 190 kJ (45 kalória)
Áfonya	C-vitamin	125 g = 295 kJ (70 kalória)
Káposzta	C-vitamin, kálium, folacin, B6-vitamin, rostok	100 g = 110 kJ (26 kalória)
Sárgarépa	A-, C-, B6-vitamin, rost	120 g = 125 kJ (30 kalória)
Zeller	C-vitamin, kálium	80 g = 55 kJ (7 kalória)
Uborka	C-vitamin	280 g = 120 kJ (29 kalória)
Édeskömény	C-vitamin, rost	300 g = 145 kJ (35 kalória)
Szőlő	C-vitamin, B6, kálium	125 g = 355 kJ (85 kalória)
Kiwi	C-vitamin, kálium	100 g = 100 kJ (40 kalória)
Dinnye	C-vitamin, folacin, rost, A-vitamin	200 g = 210 kJ (50 kalória)
Nektarin (mag nélkül)	C-vitamin, B3-vitamin, kálium, rostok	180 g = 355 kJ (85 kalória)
Barack (kő nélkül)	C-vitamin, B3-vitamin, kálium, rostok	150 g = 205 kJ (49 kalória)

Körte	Szál	150 g = 205 kJ (60 kalória)
Ananász	C-vitamin	150 g = 250 kJ (59 kalória)
Eper	C-vitamin, vas, kálium és magnézium	125 g = 130 kJ (31 kalória)
Paradicsom	C-vitamin, rostok, E-vitamin, folacin, A-vitamin	100 g = 90 kJ (22 kalória)

RECEPTEK ÍZLETES ÉS EGÉSZSÉGES GYÜMÖLCSLEVEKHEZ

FRISSÍTÉS I

- 6 mehártyák (mindegyik apró darabokra vágva, magok és magok eltávolítása)
- csokor petrezselyem
- néhány levél és menta

FRISSÍTÉS II

- 6 alma (mindegyik apró darabokra vágva, magház és magház eltávolítva)
- csokor petrezselyem
- 2 szál zeller
- szelet (1 cm) gyömbér

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

Először két-három almát préseljünk ki. Ezután nyomja bele a petrezselyem- és mentaleveleket, valamint a gyömbért és a zellert.

Végül nyomja bele a maradék almát.

VITALITÁS

- 6 sárgarépa (a nagyon nagy sárgarépát hosszában és keresztben, a közepes sárgarépát csak hosszában vágjuk fel).
- 4 alma (mindegyik apró darabokra vágva, magház és magház eltávolítva)
- 2 közepes zellerszár
- egy szelet (1 cm) gyömbér ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

Préseljünk ki néhányat a sárgarépából, az almából, a zellerszárból és a gyömbérből. Váltakozva keményen – lágyan, jobb hatékonyságot fogsz elérni.

A végén nyomja ki a maradék sárgarépát.

Céklát, narancsot stb. is adhat hozzá, és minden egyes hozzáadott zöldséggel megváltoztathatja a ízminőségeket.

KLOROFILL KOKTÉL

A levelet zöld növényekből préseljünk, de a változatosság kedvéért naponta más növényekből is lehet, pl.: spenót, különböző salátafajták, fejes saláta, báránysaláta, cékla, petrezselyem, zeller stb. kb. 2 adagonként egy maréknyi mennyiségben. Annak érdekében, hogy minél több levelet nyerjünk, a leveleket egyesével tegyük a tápcsatornába, és végül nyomjunk ki belőlük valamilyen kemény terméket (almadarabot, sárgarépát stb.). Ezután öntsön 500 ml vizet, a kiperéselt gyümölcslevet a turmixgépbe, és adja hozzá a gyümölcsöket: banán, eper, barack, körte stb. Néhány percig keverjük. Lassan igyon.

FIGYELEM! A klorofillkoktél figyelemre méltó méregtelenítő tulajdonságokkal rendelkezik, ezért a céklaléhez hasonlóan lassan fogyassza, és naponta legfeljebb 300-400 ml-t igyon b előle.

A MÁJ TISZTÍTÁSA

- 0,5 cékla (meghámozva és feldarabolva)
- 5 sárgarépa (meghámozva, a nagyon nagy sárgarépát hosszában és keresztben, a közepes sárgarépát csak hosszában vágjuk fel).
- 2 cm friss uborka
- 3 alma (mindegyik apró darabokra vágva, magház és magház eltávolítva)
- egy kis csokor petrezselyem vagy saláta

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

Céklát, almát, uborkát, egy kis csokor petrezselymet vagy salátát préseljünk ki.

Váltakozva keményen - lágyan, jobb hatékonyságot fogsz elérni.

A végén nyomja ki a sárgarépát.

A SZÉPSÉGÉRT

- 4 narancs (meghámozva és feldarabolva, magokat eltávolítva)
- 5 sárgarépa (egy nagyon nagy sárgarépát hosszában és keresztben, egy közepes sárgarépát csak hosszában vágjunk fel).
- 1 szál zeller
- egy kis csokor petrezselyem
- gyömbérgyökér (kb. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit (meghámozva és darabokra vágva, magok eltávolítva)
- 3 ananászkarika (mag nélkül)
- 2 narancs (meghámozva és feldarabolva, magokat eltávolítva)
- 2 sárgarépa (egy nagyon nagy sárgarépát hosszában és keresztben, egy közepes sárgarépát csak hosszában vágjunk fel).
- 1 cm gyömbérgyökér

Adhat hozzá petrezselymet, zellert is.

GYÜMÖLCS LIMONÁDÉ

- 3 kemény alma (mindegyik apró darabokra vágva, magház és magház eltávolítva)
- 3 narancs (meghámozva és feldarabolva, magokat eltávolítva)
- 1/2 citrom (meghámozva és darabokra vágva, magokat eltávolítva).
- Préseljük ki az összes gyümölcsöt, ügyelve arra, hogy a puha és a kemény gyümölcsök váltakozzanak. Mentával és jéggel tálalható.

MŰSZAKI ADATOK

modell	MSO-17
Tápegység	220-240V~ 50-60HZ
Névleges teljesítmény	100W
Maximális teljesítmény	450W
A leállítás és a készenléti üzemmód elérhetősége	elérhető
Készenléti teljesítményfelvétel	-
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,16W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban kijelzővel	-
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	-
Automatikusan készenléti állapotba lép utána	-
Automatikusan leállítási módba lép utána	-
Hálózati készenléti állapot, ha a készülék rendelkezik az alkalmazáshoz való csatlakozás funkciójával	-
A hálózati kábel hossza	1,0 M



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

*Ez a kézikönyv gépi fordításon esett át.
Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.*

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helységi elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Il dispositivo è stato progettato per spremere frutta e verdura fresca. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- Il dispositivo è destinato ad uso domestico.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non mettere alimenti duri nello spremiagrumi, ad es. semi grandi, cubetti di ghiaccio, prodotti congelati, ecc.
- Verificare se i parametri di alimentazione della targhetta corrispondano ai parametri della Vostra rete di alimentazione.
- Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra!
- Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con i timer esterni o un separato sistema di controllo da remoto.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Non tenere il dispositivo con le mani bagnate.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non permettere che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo/piano di lavoro.
- Non immergere il dispositivo, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie asciutta, piana, antimacchia e stabile.
- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- Prestare la massima attenzione, non lasciare l'apparecchio incustodito quando ci sono bambini vicino all'apparecchio.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.

- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Ricordarsi di mantenere una distanza di sicurezza dalle parti rotanti del dispositivo. Il contatto con essi può provocare lesioni personali o (e) danni alla proprietà, ad esempio estraendo capi di abbigliamento/gioielli appesi in modo sciolto, ecc.
- Posizionare il cibo solo con uno spingitore dedicato: non mettere la mano nella camera di un dispositivo funzionante, non inserire il cibo nell'apparecchio utilizzando accessori non destinati a questo scopo, ad es. forchette, cucchiari, ecc.
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Non usare oggetti appuntiti, paste abrasive, solventi o altri prodotti chimici forti per pulire il bollitore - il loro uso potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- La macchina affettatrice può essere utilizzata da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o quelle che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di questo tipo di apparecchio, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro della macchina e comprendano i pericoli connessi.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non sono autorizzati a svolgere attività di pulizia e manutenzione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Prenditi cura della sicurezza dei bambini: non lasciare parti liberamente accessibili dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartoni, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

- Prima del primo utilizzo, rimuovere dall'apparecchio e dalla sua dotazione tutti i sacchetti, gli adesivi, il nastro adesivo e i blocchi di trasporto.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|--|---|
| 1. Postazione di lavoro/Contenitore | 8. Camera di alimentazione con uscita del succo |
| 2. Pulsante ON/OFF | 9. Tappo del foro di uscita del succo |
| 3. Tasto REV | 10. Coclea di estrusione |
| 4. Pulsante di blocco dell'alimentatore di scarico | 11. Setaccio di spremitura |
| 5. Cavo di alimentazione | 12. Tappo di alimentazione con scarico |
| 6. Piedini antiscivolo | 13. Contenitore per succo (300 ml) |
| 7. Spacciatore | 14. Contenitore per rifiuti (400 ml) |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e tutti gli elementi in cartone e le pellicole protettive.
2. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Se si sospetta un danno, non mettere in funzione la macinacaffè e consultare il rivenditore.
3. Assicurarsi che i parametri della propria rete elettrica corrispondano ai dati della targhetta dell'apparecchio.
4. Pulire il dispositivo seguendo le indicazioni del capitolo "PULIZIA E CONSERVAZIONE"

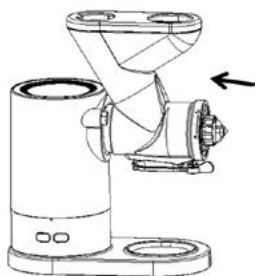
ASSEMBLAGGIO DELLO SPREMIAGRUMI



- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e livellata. Fissare la camera di alimentazione (8) alla stazione di lavoro (1) inserendo le linguette nelle scanalature dell'alloggiamento. Ruotare la camera di alimentazione (8) in senso antiorario fino a quando il pulsante di blocco dell'alimentatore di scarico (4) "scatta".



- 2 Installare la coclea di estrusione (10) nella camera di alimentazione (8) in modo che il mandrino sia allineato con il foro nell'alloggiamento.



- 3 Installare il setaccio di spremitura (11) al centro della camera di alimentazione (8) posizionandolo sulla coclea di spremitura (10). Assicurarsi che il setaccio (11) si trovi sotto la coclea di spremitura (10).



- 4 Installare il dado di alimentazione (12) e ruotarlo in senso antiorario fino in fondo in modo che sia ben chiuso. Notare il contrassegno "lucchetto chiuso" sulla camera di alimentazione (8).



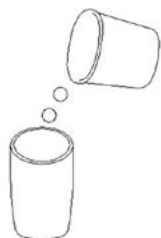
- 5 Posizionare il contenitore del succo (13) sotto l'apertura di uscita del succo (9)



- 6 Posizionare il contenitore dei rifiuti (14) sotto l'uscita della polpa (12).



- 7 Utilizzare il pestello (7) per l'apertura del mangime.



- 8 Al termine, scollegare l'alimentazione e rimuovere il contenitore del succo da sotto l'apparecchio per versarlo in un altro contenitore.

ATTENZIONE! Lo spremiagrumi per frutta e verdura è dotato di un motore con un ingranaggio a bassa velocità, quindi il dispositivo ha bisogno di tempo per elaborare gli ingredienti utilizzati. La fretta, i tentativi di inserire frutta e verdura di grandi dimensioni, o un gran numero di esse contemporaneamente, nonché una forte pressione con lo spingitore possono causare il blocco del dispositivo.

PREPARAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

TIPO DI PRODOTTI	ESEMPIO	PREPARAZIONE
RADICI DURE Nota: non aggiungere molta verdura o frutta contemporaneamente. Una grande quantità potrebbe ostruire la coclea di alimentazione o di spremitura, il che potrebbe causare il blocco dell'unità.	• carota • barbabietola • sedano	Lavare e sbucciare tutti i prodotti, in particolare la crosta dura, e tagliarli a pezzetti in modo che passino facilmente attraverso il canale di alimentazione. Tagliate una carota grande nel senso della lunghezza in quattro pezzi. Taglia la punta verde di circa 1 cm. Spingere le parti terminali dei pezzi con lo spingitore. – Tagliate la barbabietola e il sedano come le mele in circa 8 pezzi

RICORDARE! Premere delicatamente la verdura o la frutta spremuta e dura contro il meccanismo di rotazione lenta. Per rendere le cose più facili, taglia le carote più grandi nel senso della lunghezza in due o più pezzi. Per premere sull'ultima porzione di prodotti spremuti, utilizzare uno spingitore.

FRUTTI DURI	● Mele	IMPORTANTE: Scegli per lo più specie dure e succose. Lavare e tagliare la frutta con la buccia in pezzi che si inseriscano facilmente nell'apertura del lotto (circa 8 pezzi). Non mettere troppi pezzi di frutta in una volta: sarà difficile spremerli.
FRUTTA E VERDURA MORBIDA	● Pomodori ● cetriolo ● spinacio ● Pesche ● uva ● ananas	Lavare i prodotti e tagliarli in pezzi che si inseriscano facilmente nell'apertura di alimentazione. Sbucciare se necessario. Non mettere troppi pezzi di frutta nel foro di alimentazione per non riempirlo eccessivamente. Spingere con il pestello.
AGRUME	● Arance ● Pompelmo ● Limone	Sbucciate la frutta ed eliminate l'eccesso fibra bianca. Dividere in particelle naturali. Se possibile, rimuovere i semi.

JUICING

ATTENZIONE! I frutti con semi come pesche, prugne, ciliegie e ciliegie, devono prima essere snocciolati, i semi rimossi. Frutta e verdura con torsoli, semi duri, bucce spesse o gusci duri devono essere rimossi prima della lavorazione.

ATTENZIONE! Non tagliare frutta e verdura a fette sottili, cubetti, ecc. I pezzi troppo piccoli o troppo grandi si tradurranno in una spremitura più difficile.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e livellata. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Lavare accuratamente la frutta e la verdura da cui si intende ricavare il succo, quindi tagliarle a pezzetti (ma non a fette e pezzettini) in modo che possano essere facilmente gettate nell'apparecchio attraverso l'apertura nel vano alimentatore (8).
3. Posizionare il contenitore del succo (13) e il contenitore dei rifiuti (14) sotto le aperture di uscita corrispondenti. Aprire l'uscita del succo con la spina di uscita (9).
4. Accendere lo spremiagrumi utilizzando il pulsante ON/OFF (2).
5. Gettare la frutta e la verdura nel foro della camera di alimentazione (8) spingendoli solo con lo spingitore (7).
6. Di tanto in tanto, controllare che i contenitori dei rifiuti (14) e i contenitori dei succhi (13) non siano pieni: se è necessario svuotarli, spegnere prima l'apparecchio utilizzando il pulsante ON/OFF (2) e chiudere l'uscita del succo con il tappo di uscita del succo (9).
7. Il dispositivo può interrompere il suo funzionamento quando incontra troppa resistenza. In una situazione del genere, devono essere spenti con il pulsante ON/OFF (2), poiché ciò potrebbe significare che i pezzi di frutta o verdura gettati sono troppo grandi. Questo accade principalmente con frutta e verdura dura. Premere il tasto REV (3). Lo spremiagrumi invertirà il motore. Per disattivare la funzione di rotazione inversa, premere il pulsante ON/OFF (2). Se il problema persiste, smontare, pulire e rimontare il dispositivo (vedi par. "Assemblaggio dello spremiagrumi").

ATTENZIONE! Lo spremiagrumi ha una funzione di sicurezza che arresta automaticamente il dispositivo dopo 10 minuti di funzionamento continuo. Trascorso questo tempo, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20-30 minuti.

OSSERVAZIONE! Non chiudere il tappo quando si spremono gli ingredienti che formano la schiuma (es. mele, sedano). Fai attenzione se succhi con il tappo chiuso. Se la quantità di succo raccolto nella camera di alimentazione (8) supera il suo volume, il succo in eccesso potrebbe fuoriuscire.

OSSERVAZIONI GENERALI

1. Usa frutta e verdura fresche e mature quando possibile.
2. I semi di agrumi devono essere rimossi in quanto danno un sapore amaro.
3. La frutta morbida e troppo matura farà sì che il succo non sia chiaro.
4. Il succo di mela può diventare marrone rapidamente: per rallentare il processo, spremi alcune gocce di succo di limone nel succo.
5. Se il succo è troppo denso, diluirlo con acqua minerale.

SMONTAGGIO DELLO SPREMIAGRUMI

1. Spegner l'apparecchio utilizzando il pulsante ON/OFF (2) e scollegarlo dalla fonte di alimentazione.
2. Attendere che la coclea di spremitura si fermi completamente.
3. Rimuovere l'asta di spinta (7) dallo scomparto di alimentazione (8).
4. Per rimuovere la camera di alimentazione (8), tenere premuto il pulsante di blocco dell'alimentatore di scarico (4) e utilizzare l'altra mano per ruotare la camera di alimentazione (8) in senso orario.
5. Smontare i singoli componenti nell'ordine inverso per il montaggio (dado di alimentazione (12), setaccio di spremitura (11), coclea di spremitura (10)).
6. Lavare e pulire accuratamente gli articoli di cui sopra.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE! Una corretta pulizia e manutenzione prolunga la vita dello spremiagrumi. Poiché lo spremiagrumi sprema i minerali, compreso il calcio, si consiglia di lavare sempre tutte le parti della macchina dopo l'uso con preventivi di calcio.

1. Spegner l'apparecchio prima di tentare di pulirlo.
2. L'involucro principale può essere pulito con adamp panno (se necessario è possibile aggiungere una piccola quantità di detersivo). Lavare accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti dopo ogni utilizzo in acqua tiepida con una piccola quantità di detersivo, preferibilmente subito dopo la spremitura. Non utilizzare acqua a temperatura superiore a 80°C per il lavaggio.
3. Non utilizzare detersivi aggressivi, acetone, alcol, materiali aggressivi, ecc. Il loro utilizzo può causare danni al dispositivo.
4. Lo schermo di spremitura deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. Puoi usare uno spazzolino da cucina per questo scopo.
5. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi!
6. Se c'è scolorimento dei componenti dello spremiagrumi sotto l'influenza di carote, arance, ecc. Possono essere puliti con un panno con olio da cucina. Lo scolorimento non influisce sulla funzionalità del dispositivo.
7. Dopo aver pulito e asciugato tutte le parti, lo spremiagrumi deve essere assemblato (vedere la sezione "MONTAGGIO DELLO SPREMIAGRUMI").

SINTOMI DI MALFUNZIONAMENTO

SINTOMI	ASSEGNO
Il motore non funziona	– Il cavo di alimentazione è nella presa – C'è qualcosa bloccato durante l'alimentazione dei prodotti per la lavorazione?
L'apparecchio in funzione si arresta	– L'apparecchio è montato correttamente – Non è sovraccarico – Il prodotto che vuoi spremere è preparato nei pezzi giusti?
Si crea un "inceppamento" nel canale di alimentazione	– Se stai spremendo molti cibi morbidi, prova ad alternare la spinta del prodotto duro (ad es. spingi un'arancia o una mela con una carota). Scegli prodotti freschi senza segni di marciume – Ruotare più volte l'interruttore in posizione "REV" – Non riempire eccessivamente l'alimentazione batch con i prodotti, mettere i prodotti uno alla volta, attendere il tempo di elaborarli – Se la causa è ancora sconosciuta, lavare e rimontare l'apparecchio
La polpa smette di uscire	– Spingi un prodotto più duro

NUTRIENTI DI FRUTTA E VERDURA

Frutta / Verdura	Vitamina / minerale	Chilocalorie / calorie
Mela	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Albicocca	Fibra, potassio	30 g = 85 kJ (20 cal)
Barbabietola da zucchero	Folato, fibra, barbabietola è una ricca fonte di vitamina C e potassio	160 g = 190 kJ (45 cal)
Mirtillo	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Cavolo	Vitamina C, potassio, acido folico, vitamina B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carota	Vitamina A, C, B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Sedano	Vitamina C, potassio	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Finocchio	Vitamina C, fibra	300 g = 145 kJ (35 cal)
Uva	Vitamina C, B6, potassio	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamina C, potassio	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melone	Vitamina C, Folato, Fibra, Vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nettarina (denocciolata)	Vitamina C, B3, potassio, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)

Pesca (denocciolata)	Vitamina C, B3, potassio, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pera	Fibra	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Fragola	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomodoro	Vitamina C, Fibra, Vitamina E, Folato, Vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RICETTE PER SUCCHI DELIZIOSI E SALUTARI

RISTORO I

- 6 vassoi (tagliarli a pezzetti, togliere il torsolo e i semi)
- un mazzetto di prezzemolo
- qualche fogliolina di menta

RISTORO II

- 6 mele (tagliate a pezzetti, eliminate il torsolo e i semi)
- un mazzetto di prezzemolo
- 2 gambi di sedano
- fetta (1 cm) di zenzero

METODO:

Per prima cosa, spremete due o tre mele. Spremete poi il prezzemolo e le foglie di menta, lo zenzero e il sedano. Infine, spremete le mele rimanenti.

VITALITÀ

- 6 carote (tagliare una carota molto grande nel senso della lunghezza e trasversale, media solo nel senso della lunghezza)
- 4 mele (tagliate ciascuna a pezzetti, eliminate il torsolo e i semi)
- 2 gambi di sedano medi
- fetta (1 cm) di zenzero q.b.

METODO:

Spremete un po' di carote, mele, gambi di sedano e zenzero.

Fallo alternativamente duro e morbido, grazie al quale otterremo una migliore efficienza.

Spremere il resto delle carote alla fine.

Puoi anche aggiungere barbabietola, arancia, ecc. ad ogni verdura che aggiungi, cambiando gusto.

COCKTAIL DI CLOROFILLA

Il succo viene spremuto da piante verdi, per varietà può provenire da altre piante ogni giorno, ad esempio spinaci, varie varietà di lattuga, valeriana, barbabietola, prezzemolo, sedano, ecc. nella quantità di circa una manciata per 2 porzioni. Per ottenere quanto più succo possibile, mettere le foglie una ad una nel canale di alimentazione e infine spremere un po' di prodotto duro (un pezzo di mela, carota, ecc.). Quindi versare 500 ml di acqua in un frullatore, il succo spremuto e aggiungere la frutta: banana, fragola, pesca, pera, ecc. Mescolate per qualche minuto. Bevi lentamente.

ATTENZIONE! Il cocktail di clorofilla ha straordinarie proprietà disintossicanti, motivo per cui, come il succo di barbabietola, lo beviamo lentamente e ne beviamo non più di 300 – 400 ml al giorno.

PULIZIA DEL FEGATO

- 0,5 barbabietola (sbucciata e tagliata a pezzi)
- 5 carote (sbucciate, tagliate una carota molto grande nel senso della lunghezza e trasversale, media solo nel senso della lunghezza)
- 2 cm di cetriolo fresco
- 3 mele (tagliate ciascuna a pezzetti, eliminate il torsolo e i semi)

- *un mazzetto di prezzemolo o lattuga*

METODO:

Spremere la barbabietola, le mele, il cetriolo, un mazzetto di prezzemolo o lattuga. Fallo alternativamente duro e morbido, grazie al quale otterremo una migliore efficienza.

Spremere le carote alla fine.

PER LA BELLEZZA

- *4 arance (sbucciate e tritate, private dei semi)*
- *5 carote (tagliare una carota molto grande nel senso della lunghezza e trasversale, media solo nel senso della lunghezza)*
- *1 gambo di sedano*
- *un mazzetto di prezzemolo*
- *radice di zenzero (circa 1 cm)*

VESTIBILITÀ SLIM

- *1 pompelmo (sbucciare e tritare, togliere i semi)*
- *3 anelli di ananas (togliere il torsolo)*
- *2 arance (sbucciate e tritate, private dei semi)*
- *2 carote (tagliare una carota molto grande nel senso della lunghezza e trasversale, media solo nel senso della lunghezza)*
- *1 cm di radice di zenzero*

Potete aggiungere anche prezzemolo, sedano.

LIMONATA ALLA FRUTTA

- *3 mele dure (tagliarle a pezzetti, togliere il torsolo e i semi)*
- *3 arance (sbucciate e macinate, private dei semi)*
- *1/2 limone (sbucciare e macinare, eliminare i semi)*

Spremete tutta la frutta, ricordandovi di alternare tra morbida e dura. Può essere servito con menta e ghiaccio.

DATI TECNICI

Modello	MSO-17
Alimentazione	220-240V~ 50-60HZ
Potenza nominale	100W
Potenza massima	450W
Disponibilità della modalità di spegnimento e standby	disponibile
Consumo energetico in standby	-
Consumo energetico in modalità spenta	0,16W
Consumo energetico in modalità standby con display	-
Consumo energetico in modalità standby di rete	-
Entra automaticamente in modalità standby dopo	-
Passa automaticamente alla modalità di spegnimento dopo	-
Standby di rete se il dispositivo ha la funzione di connessione all'applicazione	-
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,0 M



ATTENZIONE! L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

*Questo manuale è stato tradotto a macchina.
In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.*

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.
- Prietaisas buvo sukurtas šviežių vaisių ir daržovių sultims. Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- Įrenginys skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Į sulčiaspaudę nedėkite kietų maisto produktų, pvz., didelių sėklų, ledo kubelių, šaldytų produktų ir pan.
- Patikrinkite, ar prietaiso informacinėje lentelėje nurodyti maitinimo parametrai atitinka Jūsų maitinimo tinklo parametrus.
- Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigtu.
- Įranga nėra skirta darbui su išoriniais laikmačiais ar atskirais nuotolinio valdymo pultais.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo.
- Nelaikykite įrenginio drėgnomis rankomis.
- Nekabinkite laido ant aštrių briaunų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- Neleiskite maitinimo laidui kabėti virš stalo / prekystalio krašto.
- Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- Nestatykite įrenginio ant karštų paviršių.
- Nedėkite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaitių ir kt.
- Prietaisas turi būti dedamas ant sauso, lygaus, dėmėms atsparaus ir stabilaus paviršiaus.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- Būkite ypač atsargūs, nepalikite prietaiso be priežiūros, kai šalia prietaiso yra vaikų.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei paliekate jį be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami.
- Aksesuarų, kurių gamintojas nerekomenduoja, panaudojimas gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- Nepamirškite laikytis saugaus atstumo nuo besisukančių prietaiso dalių. Kontaktas su jais gali sukelti kūno sužalojimą arba (ir) žalą

turtui, pvz., ištraukiant laisvai kabančius drabužius / papuošalus ir pan.

- Maistą dėkite tik su tam skirtu stūmikliu – nedėkite rankos į darbo prietaiso kamerą, nedėkite maisto į prietaisą naudodami tam neskirtus priedus, pvz., šakutes, šaukštus ir pan.
- Prietaisas, ypač tos dalys, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, turėtų būti valomas prieš pirmąjį naudojimą, iškart po darbo pabaigos arba, jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Valymui negalima naudoti aštrių daiktų, abrazyvinių pastų, tirpiklių ir kitų stiprių cheminių medžiagų – dėl jų naudojimo įrenginio gali būti sugadintas.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, net ir tuomet, kai pažeistas maitinimo laidas ar kištukas – tokiu atveju jį reikia atiduoti remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotas fizines, jutimines ar psichines galimybes, taip pat tie, kurie neturi žinių ar patirties apie tokios įrangos naudojimą, su sąlyga, kad jiems bus suteikta saugi priežiūra ar nurodymai, kaip saugiai naudotis prietaisais, ir jie supranta susijusią riziką.
- Prietaisas neturi būti naudojamas vaikams. Prietaisą ir laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikams neleidžiama atlikti valymo ir priežiūros darbų.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Rūpinkitės vaikų saugumu – nepalikite laisvai prieinamų pakuotės dalių (plastikinių maišelių, dėžučių, polistireno ir kt.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuimkite visus maišelius, lipdukus, juostas ir siuntimo spynas nuo prietaiso ir jo priedų.

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

1. Darbinė stotis/korpusas
2. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas
3. Mygtukas REV
4. Nutekėjimo tiektuvo užrakto mygtukas
5. Maitinimo laidas
6. Neslidžios kojelės
7. Stūmoklis
8. Pašarų kamera su sulčių išleidimo anga
9. Sulčių išleidimo angos kištukas
10. Spaudžiantis elementas
11. Suspaudžiamas sietas
12. Pašarų dangtelis su atliekų išleidimo anga
13. Talpa sultims - 300 ml
14. Talpa atliekoms - 400 ml

PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

1. Išimkite įrenginį iš pakuotės ir nuimkite visus jį saugančius kartonus ir folijas.
2. Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas, ar nėra pažeidimų, kurie gali atsirasti transportavimo metu. Jei įtariama žala, nenaudokite prietaiso ir pasitarkite su pardavėju.
3. Įsitikinkite, kad jūsų elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso duomenų lentelėje pateiktus duomenis.
4. Nuplaukite prietaisą vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“

SULČIASPAUDĖS MONTAVIMAS



- 1 Pastatykite įrenginį ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Pritvirtinkite tiektuvo kamerą (8) prie darbo vietos (1), įkišdami skirtukus į korpuso griovelius. Pasukite tiektuvo kamerą (8) prieš laikrodžio rodyklę iki galo, kol išleidimo tiektuvo užrakto mygtukas (4) "spragtelės".



- 2 Įdėkite ekstruzijos sraigą (10) į tiektuvo kamerą (8) taip, kad šerdis susilygintų su korpuso anga.



- 3 Suspaudimo sietas (11) dedamas į tiektuvo kameros (8) centrą, uždedant jį ant suspaudimo sraigto (10). Įsitinkinkite, kad sietas (11) yra po spaudžiamuoju sraigtu (10).



- 4 Sumontuokite padavėjo dangtelį ir persukite priešinga kryptimi, nei laikrodžio rodyklės tiek, kad būtų jaučiamas pasipriešinimas, kad jis būtų sandariai sumontuotas. Atkreipiamas dėmesys į tiekimo kameros žymėjimą "uždara spyna" (8).



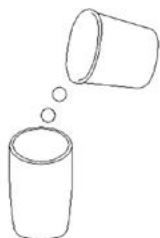
- 5 Padėkite sulčių talpyklą (13) po sulčių išleidimo angą (9)



- 6 Atliekų dėžė (14) dedama po celiuliozės išleidimo angą (12).



7 Naudokite stūmiklį (7) maisto tiekimo atidarymui.



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

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

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

PRODUKTŲ RŪŠIS	PAVYZDYS	PARUOŠIMAS
KIETI ŠAKNINIAI Dėmesio: nedėkite iš karto daug vaisių ar daržovių. Didelis kiekis gali užkimšti dėjimo angą arba spaustuvą, tai gali užblokuoti įrenginį.	• morka • burokėlis • salieras	Nuplaukite ir nulupkite visus produktus, ypač kietą plutą, ir supjaustykite juos į mažus gabalus, kad jie lengvai patektų per pašarų kanalą. Didelę morką perpjaukite tik išilgai į keturias dalis. Nupjaukite žalią dalį apie 1 cm. Galutines dalis pastumkite stūmokliu. — burokėlius, salierus ar obuolius pjaukite į 8 dalis
ATSIMINKITE! Švelniai prispauskite suspaustas, kietas daržoves ar vaisius prie lėtai besisukančio mechanizmo. Siekiant palengvinti sau darbą supjaustykite didesnės morkas išilgai į dvi ar tris dalis. Siekiant paspausti paskutinę spaudžiamą produktų porciją panaudokite stūmoklį.		
KIETI VAISIAI	• obuoliai	SVARBU: Rinkitės tik kietas, sultingas rūšis. Nuplaukite ir supjaustykite vaisius su odele į gabaliukus, kurie lengvai tilps į angą (maždaug į 8 dalis). Nedėkite per daug vaisių gabaliukų iš karto – bus sunku spausti.

MINKŠTI VAISIAI/DARŽOVĖS	• pomidorai • agurkas • Špinatai • persikai • vynuogės • ananasas	Nuplaukite produktus ir supjaustykite į gabaliukus, kuri lengvai tilps į angą. Jeigu būtina, nulupkite odele. Nedėkite per didelio kiekio vaisių angoje, kad jos neperpildyti. Pastumkite tam skirtu įrankiu.
CITRUSAI	• apelsinai • greipfrutai • citrinos	Nulupkite vaisių odele ir pašalinkite balto pluošto perteklių. Pašalinkite į natūralius gabaliukus. Jei įmanoma, pašalinkite sėklas.

SULČIŲ SPAUDIMAS

DĖMESIO! Vaisių su kauliukais, persikus, slyvas, vyšnias ir trešnes, pirmiausia reikia pašalinti kauliukus. Prieš perdirbimą reikia pašalinti vaisius ir daržoves su šerdimis, kietomis sėklomis, storomis odomis ar kietais lukštais.

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

1. Pastatykite įrenginį ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo.
2. Kruopščiai nuplaukite vaisius ir daržoves, iš kurių ketinate spausti sultis (tačiau ne griežinėlius ir smulkius gabalėlius) taip, kad būtų galima juos lengvai dėti į įrenginį per angą pagrindinėje talpoje.
3. Pastatykite indą sultims ir atliekoms (13) po atitinkamomis pagrindinio indo angomis (14). Atidarykite kištuko sulčių išbėgimo lovelį (9).
4. Įjunkite sulčiaspaudę naudodami įjungimo / išjungimo mygtuką (2).
5. Įmeskite vaisius ir daržoves per angą esančią dangtelyje (8) pastumdami juos tik tam skirtu įrankiu (7).
6. Retkarčiais patikrinkite, ar indai atliekoms ir sultimis (14) nėra perpildyti - esant poreikiui ištuštinkite, bet pirmiau išjunkite įrenginį jungiklio (13) pagalba ir užkiškite sulčių lovelį (2) kištuku.
7. Įrenginys gali sustabdyti savo darbą, kai susiduria su pernelyg didele apkrova. Tokiu atveju jie turėtų būti išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku (2), nes tai gali reikšti, kad įmesti vaisių ar daržovių gabaliukai yra per dideli. Taip atsitinka ypač su kietomis daržovėmis ir vaisiais. Paspauskite mygtuką REV (3). Sulčiaspaudė pakeis variklį. Norėdami išjungti atvirkštinio pasukimo funkciją, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (2). Kai problema ir toliau yra, reikia išardyti įrenginį, išvalyti ir vėl sumontuoti (žiūrėkite tašką „Sulčiaspaudės surinkimas“).

DĖMESIO! Sulčiaspaudė turi saugos funkciją, kuri automatiškai sustabdys prietaisą po 10 minučių nepertraukiamo veikimo. Praėjus šiam laikui, turėtumėte leisti prietaisui atvėsti maždaug 20-30 minučių. Neuždarykite kištuko, kai spaudžiate sultis iš komponentų, kurie išskiria putas (pvz. obuoliai, salieras). Būkite atsargūs, jeigu spaudžiate sultis su uždarytu kištuku. Jeigu sulčių kiekis pagrindiniame inde (8) yra didesnis, nei indo turis, sulčių perteklių išpilkite.

BENDROS PASTABOS

1. Pagal galimybes naudokite šviežius ir prinokusius vaisius bei daržoves.
2. Citrusinių vaisių sėklos turėtų būti pašalintos, nes jos suteikia kartaus skonio.
3. Dėl minkštų ir labai prinokusių vaisių sultys nėra tokios skaidrios.
4. Obuolių sultys gali greitai parusti - siekiant sulėtinti šį procesą įspauskite į sultis kelis lašus citrinos sulčių.
5. Jeigu sultys yra labai tirštos, tuomet jas reikia praskiesti mineraliniu vandeniu.

SULČIASPAUDĖS IŠMONTAVIMAS

1. Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo mygtuku (2) ir atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
2. Palaukite kol spaustuvas visiškai sustos.
3. Stūmimo strypas (7) nuimamas nuo tiektuvo skyriaus (8).
4. Norėdami išimti tiektuvo kamerą (8), paspauskite ir palaikykite išleidimo tiektuvo užrakto mygtuką (4) ir kita ranka pasukite tiektuvo kamerą (8) pagal laikrodžio rodyklę.
5. Išardykite atskirus komponentus atvirkštine surinkimo tvarka (tiektuvo veržlė (12), suspaudimo sietas (11), suspaudimo sraigtas (10)).
6. Kruopščiai nuplaukite ir nuvalykite šiuos elementus

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

1. Išjunkite įrenginį prieš jo valymą.
2. Pagrindinį korpusą galima valyti drėgna šluoste (jeigu yra toks poreikis, galima panaudoti truputį ploviklio). Visus elementus, kurie liečiasi su maistu kruopščiai nuplaukite po kiekvieno panaudojimo šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio, geriausia iš karto po panaudojimo. Skalbinimui nenaudokite aukštesnės nei 80 °C temperatūros.
3. Valymui nenaudokite stiprių valymo priemonių, acetono, alkoholio, aštrių medžiagų ir t. t. Ju naudojimas gali sugadinti prietaisą.
4. Spaudžiantį sietaį gerai išvalyti po kiekvieno panaudojimo. Šiam tikslui galite naudoti virtuvinį dantų šepetėlį.
5. Draudžiama prietaiso pagrindą nardinti vandenyje arba kituose skysčiuose!
6. Jeigu sultys dėl morkų, obuolių ir pan. nudažo sulčiaspaudės elementus, juos galima nuvalyti su trupučiu aliejaus. Spalvos pasikeitimas neturi įtakos įrenginio funkcionalumui.
7. Nuvalius ir išdžiovinus visas dalis, sulčiaspaudę sumontuokite (žiūrėkite tašką „SULČIASPAUDĖS MONTAVIMAS“).

NETEISINGO VEIKIMO POŽYMAI

POŽYMAI	PATIKRINKITE
Variklis nedirba	– Ar maitinimo laidas yra elektros lizde – Ar kas nors neužblokavo dedant produktus apdorojimui
Veikimo prietaisas sustoja	– Ar įrenginys tinkamai sumontuotas – Ar nėra perkrautas – Ar produktas, kurį norite išspausti paruoštas atitinkamais gabaliukais
Ar angoje susidaro „džemas“	– Jeigu dedate daug minkštų produktų, stenkitės pakaitomis pastumti kietu produktu (pvz. apelsiną ar obuolį pastumkite morka) Pasirinkite šviežius produktus neturinčius puvinio žymių – Kelis kartus pasukite jungiklį į "REV" padėtį – Neperpildykite angos produktais, dėkite produktus po vieną, leiskite juos apdoroti – Jeigu ir toliau priežastis nežinoma, tuomet įrenginį išplaukite ir vėl įdėkite.

Minkštimas neišeina iš įrenginio

– Pastumkite kietesniu produktu

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ MAISTINGOSIOS MEDŽIAGOS

Vaisius/daržovė	Vitaminas/mineralinė medžiaga	Kalorijos kg/kalorijos
Obuolys	Vitaminas C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikosas	Skaidulos, kalis	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrinis burokas	Folio rūgštis, skaidulos, burokas turtingas vitamino C ir kalio	160 g = 190 kJ (45 cal)
Mėlynė	Vitaminas C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kopūstas	Vitaminas C, kalis, folio rūgštis, vitaminas B6, skaidulos	100 g = 110 kJ (26 cal)
Morka	Vitaminas C, B6, skaidulos	120 g = 125 kJ (30 cal)
Salieras	Vitaminas V, kalis	80 g = 55 kJ (7 cal)
Agurkas	Vitaminas C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Itališkieji krapai	Vitaminas C, skaidulos	300 g = 145 kJ (35 cal)
Vynuogės	Vitaminas C, B6, kalis	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kivis	Vitaminas V, kalis	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melionas	Vitaminas C, folio rūgštis, skaidulos, vitaminas A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinas (be kauliuko)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulos	180 g = 355 kJ (85 cal)
Persikas (be kauliuko)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulos	150 g = 205 kJ (49 cal)
Kriaušė	Skaidulos	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananasas	Vitaminas C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Braškė	Vitaminas C, geležis, kalis ir magnis	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidoras	Vitaminas C, skaidulos, vitaminas E, folio rūgštis, vitaminas A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTAI SKANIOMS IR SVEIKOMS SULTIMS

ATSIGAIVINIMAS II

- 6 lapadėklai (supjaustykite kiekvieną į mažus gabalus, nuimkite šerdį ir sėklas)
- Puokštė petražolės lapų
- Kelis lapeliai metų

ATSIGAIVINIMAS II

- 6 obuoliai (supjaustykite kiekvieną į mažus gabalus, nuimkite šerdį ir sėklas)
- Puokštė petražolės lapų
- 2 pailgo saliero šaknys
- Pleistras (1 cm) imbiero

PARUOŠIMO BŪDAS:

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

GYVYBINGUMAS

- 6 morkos (labai didelę morką perpjausite per pusę skersai ir išilgai, vidutinę tik išilgai)
- 4 obuoliai (supjaustysite kiekvieną į mažus gabalus, nuimkite šerdį ir sėklas)
- 2 vidutinės pailgos saliero šaknys
- Pleistras (1 cm) imbiero skoniui

PARUOŠIMO BŪDAS:

Išspauskite morkas, obuolius, saliero šaknį ir imbierą.

Darykite tai pakaitiniu būdu - kieti - minkšti, dėl gausime geresnį rezultatą.

Pabaigoje išspauskite likusias morkas. Galima dėti ananaso, burokėlių, apelsiną ir pan., su kiekviena įdėta daržove keičiasi skonis

CHLOROFILŲ KOKTEILIS

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

DĖMESIO! Chlorofilų kokteilis turi ypatingų detoksikuojančių savybių, todėl panašiai kaip burokėlių sultis geriame lėtai ir išgeriame ne daugiau, nei 300 ml porciją per dieną.

KEPENŲ VALYMAS

- 0,5 burokėlių (nulupkite ir supjaustysite gabalėliais)
- 5 morkos (labai didelę morką perpjausite per pusę skersai ir išilgai, vidutinę tik išilgai)
- 2 cm šviežias agurkas
- 3 obuoliai (supjaustysite kiekvieną į mažus gabalus, nuimkite šerdį ir sėklas)
- maža petražolių puokštelė arba salota

PARUOŠIMO BŪDAS:

Išspauskite burokėlius, obuolius, agurką, nedidelį petražolių ar salotų ryšulėlį. Darykite tai pakaitiniu būdu - kieti - minkšti, dėl gausime geresnį rezultatą. Pabaigoje išspauskite morkas.

GROŽIUI

- 4 apelsinai (nulupkite ir supjaustysite, pašalinkite sėklas)
- 5 morkos (labai didelę morką perpjausite per pusę skersai ir išilgai, vidutinę tik išilgai)
- 1 pailgas salieras
- Maža petražolių puokštelė
- Imbiero šaknis (apie 1 cm)

SLIMFIT

- 1 greipfrutas (nulupkite ir supjaustysite, pašalinkite sėklas)
- 3 ananasų žiedai (pašalinti šerdį)
- 2 apelsinai (nulupkite ir supjaustysite, pašalinkite sėklas)
- 2 morkos (labai didelę morką perpjausite išilgai ir skersai, vidutiniškai tik išilgai)
- 1 imbiero šaknis

Galima dėti lapelį petražolės, pailgą salierą.

VAISINIS LIMONADAS

- 3 kieti obuoliai (supjaustysite kiekvieną į mažus gabalus, pašalinkite šerdį ir sėklas)
- 3 apelsinai (nulupkite ir sumalkite, pašalinkite sėklas)
- 1/2 citrinos (nulupkite ir sumalkite, pašalinkite sėklas)

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis	MSO-17
Maitinimas	220-240V~ 50-60HZ
Nominalioji galia	100W
Didžiausia galia	450W
Išjungties ir budėjimo veiksenų pasiekiamumas	pasiekiamas
Energijos suvartojimas budėjimo režimu	-
Energijos suvartojimas išjungties būsenoje	0,16W
Energijos suvartojimas budėjimo režimu su ekranu	-
Budėjimo režime vartojama energija	-
Automatiškai persijungia į budėjimo režimą po	-
Automatiškai persijungia į išjungimo režimą po	-
Tinklo budėjimo režimas, jei įrenginio funkcija yra prisijungti prie programos	-
Maitinimo laido ilgis	1,0 M.



DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius parametrus.

*Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.
Jei kyla abejonų, žr. jo versiją anglų kalba.*

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Ierīce ir paredzēta sulas izspiešanai no svaigiem augļiem un dārzeņiem. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nelieciet sulu spiedē cietos pārtikas produktus, piemēram, lielas sēklas, ledus gabaliņus, saldētus produktus utt.
- Pārbaudiet, vai barošanas parametri uz ierīces datu plāksnītes atbilst jūsu barošanas tīkla parametriem.
- Ierīcei jābūt savienotai ar strāvas kontaktligzdu ar zemējuma tapu.
- Iekārta nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējos slēdžu taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Neturiet ierīci ar mitrām rokām.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties no galda/galda malas.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām vai citu elektrisko ierīču, degļu, plīšu, cepeškrāšņu utt. tuvumā.
- Ierīce jānovieto uz sausas, plakanas, traipu izturīgas un stabilas virsmas.
- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliedzinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- Esiet ļoti uzmanīgi, neatstājiet ierīci bez uzraudzības, ja ierīces tuvumā ir bērni.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja to atstāj bez uzraudzības un pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Darbības laikā noteikti ievērojiet drošu attālumu no ierīces rotējošajām sastāvdaļām. Saskare ar viņiem draud miesas bojājumus vai

(i) īpašuma bojājumus, piemēram, izvelkot brīvi piekārtas apgērba/rotaslietu daļas utt.

- Novietojiet pārtikas preces tikai ar īpašu stūmēju — nelieciet roku darba ierīces nodalījumā, nelieciet pārtiku ierīcē, izmantojot tam neparedzētus piederumus, piemēram, dakšiņas, karotes utt.
- Ierīces, jo īpaši detaļu, kas atrodas tiešā saskarē ar pārtiku, tīrīšana jāveic pirms pirmās lietošanas, tūlīt pēc darba beigām vai ja ierīce nav izmantota ilgu laiku — procedūra aprakstīta sadaļā “TĪRĪŠANA UN APKOPE”.
- Tīrīšanai neizmantojiet asus priekšmetus, abrazīvas pastas, šķīdinātājus vai citas spēcīgas ķīmiskas vielas – to lietošana var sabojāt ierīci.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontakt-dakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām un kurām nav zināšanu vai pieredzes šādu ierīču lietošanā, ar noteikumu, ka tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīču drošu lietošanu un saprot ar to saistītos riskus.
- Ierīci nevar izmantot bērni. Glabājiet ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un apkopes darbības.
- Bērniem nav atļauts spēlēt ar ierīci.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Noslēgšanas briesmas!**
- Pirms pirmās lietošanas no ierīces un tās aprīkojuma noņemiet visus maisiņus, uzlīmes, siksnas un transporta slēdzenes.

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|--|--|
| 1. Darba stacija/korpuss | 8. Padevēja kamera ar sulas izeju |
| 2. ON/OFF poga | 9. Sulas kontaktligzdas spraudnis |
| 3. REV poga | 10. Saspiešanas gliemežvāks |
| 4. Atpakaļplūsmas padevēja bloķēšanas poga | 11. Saspiežot sietu |
| 5. Strāvas vads | 12. Padevēja uzgrieznis ar atkritumu izplūdi |
| 6. Neslidošas kājas | 13. Sulu trauks (300 ml) |
| 7. Stūmējs | 14. Atkritumu tvertne (400 ml) |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet ierīci no kastes un noņemiet visu kartonu un plēvi, kas to nostiprina.
2. Pārbaudiet, vai ierīcē nav bojājumu, kas var rasties ierīces transportēšanas laikā. Ja rodas aizdomas par bojājumiem, neieslēdziet ierīci un konsultējieties ar pārdevēju.
3. Pārlicinieties, vai jūsu elektriskā tīkla parametri atbilst datiem ierīces datu plāksnītē.
4. Nomazgājiet ierīci, ievērojot norādījumus sadaļā "TĪRĪŠANA UN APKOPE"

SULU SPIEDES UZSTĀDĪŠANA



- 1 Iestatiet ierīci uz gludas, stabilas un līdzenas virsmas. Uzstādiet padevēja kameru (8) darbstacijā (1), pieskaroties cilnēm korpusa rievās. Pagrieziet padeves kameru (8) pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz pakārtotās padeves bloķēšanas poga (4) ir "noklikšķināta".



- 2 Uzstādiet ekstrūdera skrūvi (10) padeves kamerā (8) tā, lai kociņš iekļautos korpusa caurumā.



- 3 Uztādiet saspišanas ekrānu (11) padeves kameras centrā (8), novietojot to uz saspišanas gliemeža (10). Pievērsiet uzmanību tam, ka siets (11) atrodas zem saspišanas gliemeža apakšas (10).



- 4 Uztādiet padeves uzgriezni (12) un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ir cieši noslēgts. Pievērsiet uzmanību "slēgtā piekaramā atslēga" marķējumam uz padeves kameras (8).



- 5 Novietojiet sulas trauku (13) zem sulas izejas (9)



- 6 Atkritumu tvertni (14) novieto zem celulozes izplūdes atveres (12).



7 Pārtikas produktu padeves caurumam izmantojiet stūmēju (7).



8 Darba beigās atvienojiet strāvas padevi un noņemiet trauku ar sulu no ierīces, lai to ielej citā traukā.

UZMANĪBU! Augļu un dārzeņu sulu spiede ir aprīkota ar motoru ar zema ātruma pārnesumkārbu, tāpēc ierīcei ir nepieciešams laiks izmantoto sastāvdaļu apstrādei. Steīga, mēģinājumi ievietot lielus dārzeņus un augļus vai lielu daudzumu to vienlaikus, kā arī spēcīgs spiediens ar stūmēju var izraisīt ierīces ievārījumu.

DĀRZEŅU UN AUGĻU SAGATAVOŠANA

PRODUKTU VEIDS	PIEMĒRS	SAGATAVOŠANA
CIETA SAKNE Piezīme: nelieciet vienu reizi lielu daudzumu dārzeņu vai augļu. Liels daudzums var aizsērēt partijas kanālu vai saspiešanas gliemežvāku, kas var izraisīt ierīces bloķēšanu.	• burkāni • bietes • selerija	Nomazgājiet un mizojiet, īpaši no cietas ādas, visus produktus un sagrieziet mazās daļās, lai tie viegli izietu caur partijas kanālu. Lielu burkānu sagrieziet tikai gareniski četrās daļās. Nogrieziet zaļo galu apmēram 1 cm. Pievelciet gabalu gala daļas ar stūmēju. – bietes, selerijas sagriež kā ābolus apmēram 8 daļās
ATCERĒTIES! Saspiesti, cieti dārzeņi vai augļi ir viegli jāpiespiež pret lēni rotējošo mehānismu. Lai atvieglotu sev, lielāki burkāni jāsagriež gareniski, divās vai vairākās daļās. Lai nospiestu pēdējo izspiesto produktu daļu, izmantojiet stūmēju.		
CIETIE AUGĻI	• āboli	SVARĪGS: Izvēlieties galvenokārt cietas, sulīgas sugas. Nomazgājiet un sagrieziet augļus mizā gabalos, kas viegli iederas partijas caurumā (apmēram 8 daļas). Nelieciet pārāk daudz augļu gabalu uzreiz - to būs grūti izspiest.

MĪKSTIE AUGĻI/DĀRŽENĪ	• tomāti • gurķis • spināti • persiki • vīnogu • ananass	Nomazgājiet produktus un sagrieziet tos gabalos, kas viegli iederas partijas caurumā. Ja nepieciešams, mizojiet no mizas. Nenovietojiet pārāk daudz augļu gabalu partijas caurumā, lai to nepārpildītu. Nospiediet uz augšu ar stūmēju.
CITRUSAUGĻI	• apelsīni • greipfrūti • citroni	Nomizojiet augļus un noņemiet lieko no baltas šķiedras. Sadaliet dabiskās daļiņās. Ja iespējams, noņemiet sēklas.

SASPIEŽOT SULU

UZMANĪBU! Augļi ar bedrēm, piemēram, persikiem, plūmēm, ķiršiem un ķiršiem, vispirms ir jāizķidā, jāizliek bez kauliņiem. Pirms apstrādes jānoņem augļi un dārzeņi ar serdeniem, cietām sēklām, biežām mizām vai cietām čaumalām.

UZMANĪBU! Mēs nesagriežam dārzeņus un augļus plānās šķēlēs, kubiņos utt. Pārāk mazi vai pārāk lieli gabali apgrūtinās sulas izspiešanu.

1. Iestatiet ierīci uz gludas, stabilas un līdzenas virsmas. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
2. Rūpīgi nomazgājiet augļus un dārzeņus, no kuriem plānojat pagatavot sulu, un pēc tam sagrieziet tos mazos gabaliņos (bet ne šķēlēs un mazos gabaliņos), lai tos varētu brīvi iemest ierīcē caur caurumu padēvēja kamerā (8).
3. Novietojiet sulas tvertni (13) un atkritumu tvertni (14) zem attiecīgajām izplūdes atverēm. Atveriet sulas kontaktligzdu ar kontaktdakšu (9).
4. Ieslēdziet sulu spiedi ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (2).
5. Ievietojiet augļus un dārzeņus padēvēja kameras caurumā (8), spiežot tos tikai ar stūmēju (7).
6. Laiku pa laikam pārbaudiet, vai atkritumu konteineri (14) un sula (13) nav pilni — ja nepieciešama iztukšošana, vispirms izslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (2) un aizveriet sulas kontaktligzdu ar sulas kontaktdakšu (9).
7. Ierīce var pārtraukt darbu, ja tā saskaras ar pārāk lielu pretestību. Šādā situācijā tie ir jāizslēdz ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (2), jo tas var nozīmēt, ka iemesti dārzeņu vai augļu gabali ir pārāk lieli. Tas notiek galvenokārt ar cietiem dārzeņiem un augļiem. Pēc tam nospiediet pogu REV (3). Sulu spiede ieslēgs atpakaļgaitas rotāciju, izraisot dzinēja atbloķēšanu. Lai atspējotu atpakaļgaitas rotācijas funkciju, nospiediet pogu ON/OFF (2). Ja problēma joprojām pastāv, ierīce ir jāizjauca, jātīra un jāsamontē no jauna (skatīt apakšpunktu). "Sulu spiediena montāža".

UZMANĪBU! Sulu spidei ir aizsardzība, kas automātiski apturēs ierīci pēc 10 minūšu nepārtrauktas darbības. Pēc šī laika jums jāļauj ierīcei atdzist apmēram 20-30 minūtes.

UZMANĪBA! Neaizveriet vāciņu, izspiežot sulu no sastāvaļāim, kas veido putas (piemēram, āboli, selerijas). Esiet piesardzīgs, ja izspiežat sulu ar aizvērtu vāciņu. Ja padēves kamerā (8) savāktais sulas daudzums pārsniedz tā tilpumu, sulas pārpalikums var izplūst.

VISPĀRĪGAS PIEZĪMES

1. Cik vien iespējams, izmantojiet svaigus un nogatavojušos augļus un dārzeņus.
2. Ir nepieciešams noņemt citrusaugļu sēklas, jo tās piešķir rūgtu garšu.
3. Miksti un pārāk nogatavojušies augļi padarīs sulu neskaidru.
4. Ābolu sula var ātri kļūt brūna — lai palēninātu šo procesu, sulā izspiediet dažus pilienus citrona sulas.
5. Ja sula ir pārāk bieža, to vajadzētu atšķaidīt ar minerālūdeni.

SULU SPIEDES DEMONTĀŽA

1. Izslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (2) un atvienojiet to no strāvas avota.
2. Pagaidiet, līdz saspiešanas gliemeži pilnībā apstājas.
3. Noņemiet stūmēju (7) no padeves kameras (8).
4. Lai noņemtu padeves kameru (8), nospiediet un turiet kanalizācijas padevēja bloķēšanas pogu (4) un ar otru roku pagrieziet padeves kameru (8) pulksteņrādītāja virzienā.
5. Izjauciet atsevišķus komponentus montāžai apgrieztā secībā (padeves uzgrieznis (12), saspiešanas siets (11), izspiešanas gliemeži (10)).
6. Rūpīgi nomazgājiet un notīriet iepriekš minētos priekšmetus.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

UZMANĪBU! Pareiza mazgāšana un apkope pagarina sulu spiedes kalpošanas laiku. Tā kā sulu spiede izspiež minerālus, ieskaitot kalciju, mēs iesakām vienmēr mazgāt visas ierīces daļas pēc darba pabeigšanas ar līdzekļiem, kas novērš kalcija nogulsņēšanos.

1. Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci.
2. Galveno lietu var notīrīt ar mitru drānu (ja ir nepieciešams, varat pievienot nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa). Pēc katras lietošanas kārtīgi nomazgājiet visas detaļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, siltā ūdenī, pievienojot nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļu, vēlams tūlīt pēc sulas izspiešanas beigām. Mazgāšanai nelietojiet ūdeni virs 80°C.
3. Nelietojiet spēcīgu tīrīšanas līdzekļu, acetona, spirta, asu materiālu utt. Tīrīšanai. To lietošana var izraisīt ierīces bojājumus.
4. Pēc katras lietošanas reizes izspiešanas sietiņš ir rūpīgi jānotīra. Šim nolūkam varat izmantot virtuves suku.
5. Neiegremdējiet ierīces pamatni ūdenī vai citos šķīdumos!
6. Ja burkānu, apelsīnu utt. ietekmē notiek sulu spiedes elementu krāsas maiņa, tos var noslaucīt ar drānu, pievienojot cepamo eļļu. Krāsas maiņa neietekmē ierīces funkcionalitāti.
7. Pēc visu detaļu tīrīšanas un žāvēšanas sulu spiede ir jāsamontē (sk. punktu „SULU SPIEDES UZSTĀDĪŠANA”).

DARBĪBAS TRAUCĒJUMU SIMPTOMI

SIMPTOMI	PĀRBAUDĪT
Dzinējs nedarbojas	– Vai strāvas kabelis ir kontaktligzdā – Vai kaut kas nav sasmalcināts, pasniedzot produktus pārstrādei
Darba ierīce apstājas	– Vai ierīce ir pareizi samontēta – Vai tas nav pārslogots – Vai produkts, kuru vēlaties izspiest, ir sagatavots pareizajos gabalos
Partijas kanālā veidojas “ievārijums”	– Ja jūs izspiežat daudz mīkstu produktu, mēģiniet pārmaiņus spiest ar cietu produktu (piemēram, spiediet apelsīnu vai ābolu ar burkānu). Izvēlieties svaigus produktus bez pūšanas pazīmēm – P vairākas reizes pārslēdziet slēdzi pozīcijā “REV” – Nepārpildiet partijas kanālu ar produktiem, ievietojiet produktus pa vienam, dodiet laiku apstrādei – Ja cēlonis joprojām nav zināms, nomazgājiet un salieciet

Celuloze pārstāj iznākt

– Nospiediet ar cietāku produktu

AUGĻU UN DĀRZEŅU BARĪBAS VIELAS

Augli/Dārzeni	Vitamīns/minerāls	Kilokalorijas/kalorijas
Apple	C vitamīns	200 g = 150 kJ (72 kal)
Aprikoze	Šķiedra, kālijs	30 g = 85 kJ (20 kal)
Cukurbietes	Folacīns, šķiedra, bietes ir bagāts C vitamīna un kālija avots	160 g = 190 kJ (45 kal)
Melleņu	C vitamīns	125 g = 295 kJ (70 kal)
Kols	C vitamīns, kālijs, folacīns, B6 vitamīns, šķiedra	100 g = 110 kJ (26 kal)
Burkāni	A, C, B6 vitamīns, šķiedra	120 g = 125 kJ (30 kal)
Selerijas	C vitamīns, kālijs	80 g = 55 kJ (7 kal)
Gurķis	C vitamīns	280 g = 120 kJ (29 kal)
fenheli	C vitamīns, šķiedra	300 g = 145 kJ (35 kal)
Vīnogas	C vitamīns, B6, kālijs	125 g = 355 kJ (85 kal)
Kivi	C vitamīns, kālijs	100 g = 100 kJ (40 kal)
Melone	C vitamīns, folacīns, šķiedra, A vitamīns	200 g = 210 kJ (50 kal)
Nektarīns (bez sēklām)	C vitamīns, B3, kālijs, šķiedra	180 g = 355 kJ (85 kal)
Persiks (bez kauliņiem)	C vitamīns, B3, kālijs, šķiedra	150 g = 205 kJ (49 kal)
bumbieris	Šķiedra	150 g = 205 kJ (60 kal)
Ananāss	C vitamīns	150 g = 250 kJ (59 kal)
Zemene	C vitamīns, dzelzs, kālijs un magnijs	125 g = 130 kJ (31 kal)
Tomāts	C vitamīns, šķiedra, E vitamīns, folacīns, A vitamīns	100 g = 90 kJ (22 kal)

RECEPTES GARŠĪGĀM UN VESELĪGĀM SULĀM

ATSPIRDZINĀJUMS I

- 6 krustnagliņas (katru sagriež mazās daļās, noņem serdi un sēklas)
- ķekars pētersīļu
- dažas lapas un piparmētra

- ķekars pētersīļu
- 2 selerijas kātiņi
- apmetums (1 cm) ingvera

SAGATAVOŠANAS METODE:

=====

ATSPIRDZINĀJUMS II

- 6 āboli (katrs sagriež mazās daļās, noņem serdi un sēklas)

Vispirms izspiediet divus līdz trīs ābolus. Tad izspiediet pētersīļu un piparmētru lapas un ingveru un seleriju. Visbeidzot, izspiediet atlikušos ābolus.

VITALITĀTE

- 6 burkāni (*ļoti lieli burkāni sagrieztai gareniski un šķērsām, vidēji - tikai gareniski*)
- 4 āboli (*katrs sagriež mazās daļās, noņem serdi un sēklas*)
- 2 vidēji selerijas kātiņi
- šķēle (1 cm) ingvera pēc garšas

SAGATAVOŠANAS METODE:

Izspiediet daļu burkānu, ābolu, selerijas kātiņu un ingvera.

Dariet to pārmaiņus cieti un mīksti, mēs iegūsim labāku efektivitāti.

Pēdējo reizi izspiediet pārējos burkānus. Katram pievienotajam dārzeņam varat pievienot arī bietes, apelsīnu utt., mainot garšas īpašības.

HLOROFILA KOKTEILIS

Mēs izspiežam sulu no zaļajiem augiem, šķirnei tā var būt katru dienu no citiem, piemēram: spinātiem, dažādu šķirņu salātiem, rapšiem, botvinka, pētersīļiem, selerijām utt. apmērā apm. sauja 2 porcijām. Lai iegūtu pēc iespējas vairāk sulas, partijas kanālā pa vienai jāievieto lapas un visbeidzot jāizspiež kāds ciets produkts (ābolu gabals, burkāns utt.) Tad blenderī ielej 500 ml ūdens, izspiestu sulu un pievienojam augļus: banānu, zemenes, persiku, bumbieru utt. Sajauc dažas minūtes. Dzert lēnām.

UZMANĪBU! Hlorofila kokteilim piemīt **ievērojamas detoksikācijas īpašības, tāpēc, tāpat kā biešu sula, mēs to dzeram lēnām un dzeram ne vairāk kā 300-400 ml dienā.**

AKNU TĪRĪŠANA

- 0,5 bietes (*nomizo un sagriež gabaliņos*)
- 5 burkāni (*mizas, ļoti lieli burkāni sagrieztai gareniski un šķērsām, vidēji tikai gareniski*)
- 2 cm svaigs gurķis
- 3 āboli (*katrs sagriež mazās daļās, noņem serdi un sēklas*)
- neliels ķekars pētersīļu vai salātu

SAGATAVOŠANAS METODE:

Izspiediet bietes, ābolus, gurķi, nelielu ķekaru pētersīļu vai salātu.

Dariet to pārmaiņus cieti un mīksti, mēs iegūsim labāku efektivitāti.

Beigās saspiediet burkānus.

SKAISTUMAM

- 4 apelsīni (*mizojiet un sasmalciniet daļās, noņemiet sēklas*)
- 5 burkāni (*ļoti lieli burkāni sagrieztai gareniski un šķērsām, vidēji - tikai gareniski*)
- 1 selerijas kātiņš
- neliels ķekars pētersīļu
- ingvera sakne (*apmēram 1 cm*)

SLIMFĪT

- 1 greipfrūts (*mizojiet un sasmalciniet daļās, noņemiet sēklas*)
- 3 ananāsu gredzeni (*noņemiet serdi*)
- 2 apelsīni (*mizojiet un sasmalciniet daļās, noņemiet sēklas*)
- 2 burkāni (*ļoti lieli burkāni sagrieztai gareniski un šķērsām, vidēji - tikai gareniski*)
- 1 cm ingvera sakne

Jūs varat pievienot arī pētersīļus, selerijas.

AUGĻU LIMONĀDE

- 3 cietie āboli (*katrs sagriež mazās daļās, noņem serdi un sēklas*)
- 3 apelsīni (*mizojiet un sasmalciniet daļās, noņemiet sēklas*)
- 1/2 citrona (*mizojiet un sasmalciniet daļās, noņemiet sēklas*)

Izspiediet visus augļus, atceroties mainīgo metodi: mīksts - ciets. Var pasniegt ar piparmētru un ledu.

TEHNISKIE DATI

Modelis	MSO-17
Barošanas avots	220-240V~ 50-60HZ
Nominālā jauda	100W
Maksimālā jauda	450W
Izslēgta un gaidīšanas režīma pieejamība	pieejams
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā	-
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	0,16W
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar displeju	-
Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā	-
Pēc tam automātiski pāriet gaidīšanas režīmā	-
Pēc tam automātiski pāriet izslēgšanas režīmā	-
Tīkla gaidstāves režīms, ja ierīcei ir lietotnes savienojuma funkcija	-
Tīkla vada garums	1,0 M.



UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas.

Šī rokasgrāmata ir mašintulkota.

Ja rodas šaubas, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem māj-saimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektro-nisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSISTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Het apparaat is ontworpen voor het persen van sap uit vers fruit en groenten. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats geen harde voorwerpen in de sapcentrifuge. voedsel, bijv. grote zaden, ijsblokjes, diepvriesproducten, enz.
- Controleer of de vermogen parameters op het typeplaatje van het apparaat met de parameters van uw stroomvoorzieningsnetwerk overeenkomen.
- Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- Het apparaat is niet bedoeld om met externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem worden te bediend.
- 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.
- Houd het apparaat niet met natte handen vast.
- Hang het netsnoer niet over scherpe randen en laat het niet in aanraking met hete oppervlakken komen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel/het aanrecht hangen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Het apparaat moet op een droge, vlakke, vlekbestendige en stabiele ondergrond worden geplaatst.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaat componenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Wees vooral voorzichtig: laat het apparaat niet onbeheerd achter als er kinderen in de buurt zijn.
- Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.

- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Vergeet niet om tijdens het gebruik een veilige afstand te bewaren tot de roterende elementen van het apparaat. Contact ermee kan leiden tot lichamelijk letsel of (i) schade aan eigendommen, bijvoorbeeld door het uittrekken van loshangende kledingstukken/sieraden, enz.
- Plaats voedsel alleen met de speciale stamper - steek uw hand niet in de kamer van het bedieningsapparaat, plaats geen voedsel in het apparaat met behulp van accessoires die niet voor dit doel zijn bedoeld, zoals vorken, lepels, enz.
- Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" hoofdstuk beschreven.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe voorwerpen, schurende poetsmiddelen, oplosmiddelen of andere sterke chemicaliën - het gebruik ervan kan het apparaat beschadigen.
- 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.
- 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.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen geen schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Zorg voor de veiligheid van kinderen - laat geen vrij toegankelijke delen van de verpakking achter (plastic zakken, kartonnen dozen, piepschuim, enz.).

- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- Voordat u uw apparaat en de accessoires voor de eerste keer gebruikt, verwijder de stickers, beschermfolie, plastic of transportsloten.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Werkstation/behuizing | 8. Voederkamer met sapuitlaat |
| 2. Aan / uit knop | 9. Sapuitlaatplug |
| 3. REV-knop | 10. Persschroef |
| 4. Vergrendelingsknop afvoertoevoer | 11. Knijp zeef |
| 5. Netsnoer | 12. Vuldop met afvaluitlaat |
| 6. Antislipvoetjes | 13. Sapcontainer (300 ml) |
| 7. Drukker | 14. Afvalcontainer (400 ml) |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het karton en de beschermfolie.
2. Controleer het apparaat op schade die tijdens het transport van het apparaat kunnen ontstaan. Als u schade vermoedt, gebruik het apparaat dan niet en raadpleeg uw dealer.
3. Zorg ervoor dat de parameters van uw netvoeding overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
4. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".

MONTAGE VAN DE SLOWJUICER



- 1 Plaats het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond. Plaats de toevoerkamer (8) op het werkstation (1), waarbij u de uitsteeksels uitlijnt met de groeven op de behuizing. Draai de invoerkamer (8) tegen de klok in totdat deze stopt totdat de vergrendelingsknop (4) van de invoer klikt.



- 2 Installeer de knijpschroef (10) in de toevoerkamer (8), zodat de pen in het gat in de behuizing past.



- 3 Installeer de knijpzeef (11) in de toevoerkamer (8) en plaats deze op de knijpschroef (10). Zorg ervoor dat de zeef (11) zich onder de knijpschroef (10) bevindt.



- 4 Installeer de voedingsmoer (12) en draai deze linksom totdat deze niet verder kan, zodat deze goed gesloten is. Let op de markering "vergrendeld hangslot" op het invoercompartiment (8).



- 5 Plaats de sapcontainer (13) onder de sapuitlaat (9)



- 6 Plaats de afvalcontainer (14) onder de pulpuitlaat (12).



- 7 Gebruik de stamper (7) voor de voedseltoevoeropening.



- 8 Na beëindiging van de werkzaamheden koppelt u de stroomtoevoer los en haalt u de sapcontainer onder het apparaat vandaan om deze in een andere container te gieten.

LET OP! De fruit- en groentepers is voorzien van een motor met langzaam draaiende versnellingsbak, daarom 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 WORTELGROENTEN 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.	• wortel • rode biet • selderij	Was en schil alle producten, vooral die met een harde schil, en snij ze in kleine stukjes zodat ze gemakkelijk door het invoerkanaal kunnen. 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! De geperste, harde groenten of vruchten druk je voorzichtig tegen het langzaam draaiende mechanisme. 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.		
HARD FRUIT	• appels	BELANGRIJK: Kies vooral van harde, sappige soorten. Was en snijd het fruit in stukken die gemakkelijk in het invoeropening passen (ongeveer 8 delen). Zet er niet te veel tegelijk in - het zal moeilijk zijn om ze te persen.
ZACHTE FRUIT/GROENTEN	• tomaten • komkommer • spinazie • perziken • druiven • ananas	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	• sinaasappels • grapefruits • citroenen	Schil het fruit en verwijder overtollige witte vezels. Verdeel in deeltjes. Verwijder indien mogelijk de zaden.

SAP PERSEN

WAARSCHUWING! Fruit met pit, zoals perziken, pruimen, kersen en zuur kersen, moeten eerst worden ontpit en de pitjes worden verwijderd. Fruit en groenten met klokhuis, harde zaden, dikke schil of harde schil moeten vóór verwerking 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 en stabiele ondergrond. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact
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 (8).
3. Plaats de sapverzamelaar en de pulpvangbak (13) onder de daarvoor bestemde openingen van de hoofddreservoir (14). Open de sapuitlaat met de uitlooppop (9).
4. Zet de sapcentrifuge aan met de AAN/UIT-knop (2).

5. Zet de groenten en fruit in de opening van het deksel (8) en duw ze alleen met de drukker (7).
6. Controleer af en toe of de afvalcontainers (14) en sapcontainers (13) niet vol zijn. Indien deze geleegd moeten worden, schakelt u eerst het apparaat uit met de AAN/UIT-knop (2) en sluit u de sapuitloop met de sapuitlaatdop (9).
7. Het apparaat kan stoppen met werken als het te veel weerstand heeft. Schakel ze in een dergelijke situatie uit met de AAN/UIT-knop (2), omdat dit kan betekenen dat de toegevoegde stukken groenten of fruit te groot zijn. Dit gebeurt vooral bij harde groenten en fruit. Druk vervolgens op de REV-knop (3). De sapcentrifuge schakelt in achteruit, waardoor de motor wordt ontgrendeld. Om de omgekeerde rotatiefunctie uit te schakelen, drukt u op de AAN/UIT-knop (2). Als het probleem blijft, haal het apparaat dan uit elkaar, maak het schoon en zet het in elkaar terug (zie "Installatie van de sapcentrifuge").

LET OP! De sapcentrifuge beschikt over een veiligheidsfunctie die het apparaat automatisch stopt na 10 minuten continu gebruik. Laat het apparaat na deze tijd ongeveer 20-30 minuten afkoelen. 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 dispenserkamer (8) wordt verzameld de capaciteit ervan overschrijdt, kan overtollig sap naar buiten stromen.

ALGEMENE OPMERKINGEN

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

DEMONTAGE VAN DE SLOWJUICER

1. Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop (2) en koppel het los van de stroombron.
2. Wacht tot de persschroef volledig tot stilstand is gekomen.
3. Verwijder de duwer (7) uit de toevoerkamer (8).
4. Om de invoerkamer (8) te demonteren, houdt u de invoervergrendelingsknop (4) ingedrukt en draait u met de andere hand de invoerkamer (8) met de klok mee.
5. Demonteer de afzonderlijke elementen in omgekeerde volgorde van montage (aanvoermoer (12), knijpzeef (11), knijpschroef (10)).
6. Was en maak de bovenstaande elementen grondig schoon.

REINIGING EN ONDERHOUD

LET OP! 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.

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). 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. Gebruik voor het wassen geen water met een temperatuur boven de 80°C.
3. Gebruik voor de reiniging geen sterke reinigingsmiddelen, aceton, alcohol, schurende materialen enz. Het gebruik ervan kan het apparaat beschadigen.

4. Het perszeef moet na elk gebruik grondig worden schoongemaakt. Hiervoor kunt u een keukenborstel gebruiken.
5. Dompel de basis het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen!
6. Als er verkleuring van plastic elementen komt, na bijv. wortelen, sinaasappels, enz. persen, kunt u deze afvegen met een in bakolie gedrenkte doek. Verkleuringen hebben geen invloed op de functionaliteit van het apparaat.
7. 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	– Zit het netsnoer in het stopcontact? – Is er iets vastgelopen, tijdens het toevoegen van de producten te verwerken?
Het draaiende apparaat stopt	– 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	– 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 – Pzet de schakelaar meerdere keren in de stand "REV". – Vul het invoerkanaal niet te vol met producten, plaats de producten één voor één en geef voldoende 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	– 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)

RECEPTEN VOOR HEERLIJKE EN GEZONDE SAPPEN

VERFRISSING I

- 6 ikbosbessen (elk in kleine stukjes snijden, kern en zaden verwijderen)
- bosje peterselie
- paar muntblaadjes

VERFRISSING II

- 6 appels (elk in kleine stukjes gesneden, klokhuis en zaden verwijderd)
- 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 (elk in kleine stukjes gesneden, kern en zaadjes verwijderd)
- 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 ml per dag.

LEVER REINIGEN

- 0,5 rode biet (schillen en in stukjes snijden)
- 5 wortels (schillen, een hele grote wortel in de lengte en dwars doorsnijden, een middelgrote wortel alleen in de lengte)
- 2 cm van verse komkommer
- 3 appels (elk in kleine stukjes gesneden, klokhuis en zaadjes verwijderd)
- een klein bosje peterselie of sla

BEREIDINGSWIJZE:

Knijp een rode biet, appel, komkommer, een klein bosje peterselie of sla uit. Door afwisselend hard - zacht te doen, krijgen we een betere efficiëntie. Knijp op het einde de wortels uit.

VOOR SCHOONHEID

- 4 sinaasappels (schillen en in stukjes snijden, zaadjes verwijderen)
- 5 wortelen (snijd zeer grote wortelen in de lengte en dwars, snijd middellange wortelen alleen in de lengte)
- 1 stengels bleekselderij
- een klein bosje peterselie
- gemberwortel (ongeveer 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit (schillen en in stukjes snijden, zaadjes verwijderen)
- 3 ananasschijfjes (kern verwijderen)
- 2 sinaasappels (schillen en in stukjes snijden, zaadjes verwijderen)

- 2 wortelen (snijd zeer grote wortelen in de lengte en dwars, snijd middellange wortelen alleen in de lengte)
- 1 cm gemberwortel

U kunt ook peterselie, selderij toevoegen.

FRUITLIMONADE

- 3 harde appels (elk in kleine stukjes gesneden, klokhuis en zaadjes verwijderd)
- 3 sinaasappels (schillen en in stukjes snijden, zaadlijsten verwijderen)
- 1/2 citroen (schillen en in stukjes snijden, zaadlijsten verwijderen)

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	MSO-17
Spanning	220-240V~ 50-60HZ
Nominaal vermogen:	100W
Maximaal vermogen:	450W
Uit- en stand-bymodi beschikbaar	beschikbaar
Stand-by stroomverbruik	-
Stroomverbruik in uit-stand	0,16W
Stand-by stroomverbruik met display	-
Stroomverbruik in netwerkstandby-modus	-
Schakelt automatisch over naar de stand-bymodus na	-
Schakelt automatisch over naar de uitschakelmodus na	-
Netwerk standby modus als het apparaat een applicatieverbindingsfunctie heeft	-
Lengte van het netsnoer	1,0 M



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

*Deze handleiding is machinaal vertaald.
Raadpleeg bij twijfel de Engelstalige versie.*

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



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. Afgedankte 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 demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte 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 afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do wyciskania soku ze świeżych owoców i warzyw. Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie umieszczaj w wyciskarce twardych art. spożywczych np. dużych nasion, kostek lodu, mrożonych produktów itp.
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej, odpornej na zapłamienia i stabilnej powierzchni.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Zachowaj szczególną ostrożność, nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby/biżuterii itp.
- Umieszczaj artykuły spożywcze wyłącznie dedykowanym do tego popychaczem – nie wkładaj dłoni do komory pracującego urządzenia, nie umieszczaj w urządzeniu żywności z wykorzystaniem akcesoriów do tego nieprzeznaczonych np. widelce, łyżki itp.
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- 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 i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dbaj o bezpieczeństwo dzieci – nie zostawiaj swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia i jego wyposażenia wszelkie torebki, nalepki, taśmy oraz blokady transportowe.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| 1. Stacja robocza/obudowa | 8. Komora podajnika z wylotem na sok |
| 2. Przycisk ON/OFF | 9. Zatyczka otworu wylotu soku |
| 3. Przycisk REV | 10. Ślimak wyciskający |
| 4. Przycisk blokady podajnika spływowego | 11. Sito wyciskające |
| 5. Przewód zasilający | 12. Nakrętka podajnika z wylotem na odpadki |
| 6. Antypoślizgowe nóżki | 13. Pojemnik na sok (300ml) |
| 7. Popychacz | 14. Pojemnik na odpadki (400ml) |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Skontroluj urządzenie pod względem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu urządzenia. W przypadku podejrzeń uszkodzeń nie uruchamiaj urządzenia i skonsultuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Umyj urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

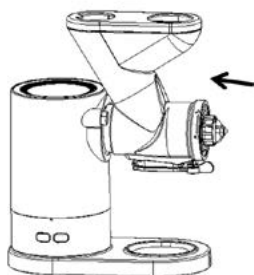
MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW



- 1 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą (1, komorę podajnika (8), trafiając wypustkami w rowki umieszczone na obudowie. Przekręć komorę podajnika (8) do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu „kliknięcia” przycisku blokady podajnika spływowego (4).



- 2 Do komory podajnika (8) zamontuj ślimak wyciskający (10), tak aby trzpień dopasował się do otworu w obudowie.



- 3 Do środka komory podajnika (8) zamontuj sito wyciskające (11) nakładając je na ślimak wyciskający (10). Zwróć uwagę, aby sito (11) znajdowało się pod spodem ślimaka wyciskającego (10).



- 4 Zamontuj nakrętkę podajnika (12) i przekręć ją do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby była szczelnie zamknięta. Zwróć uwagę na oznaczenie "zamkniętej kłódki" na komorze podajnika (8).



- 5 Umieść pojemnik na sok (13) pod otworem wylotowym soku (9)



- 6 Umieść pojemnik na odpadki (14) pod wylotem mięszu (12).



- 7 Do otworu podawania produktów spożywczych używaj popychacza (7).



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

UWAGA! Wyciskarka do owoców i warzyw wyposażona jest w silnik z przekładnią wolno-obrotową, 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.	• marchew • burak • seler	Umyj i obierz, zwłaszcza z twardej skórki wszystkie produkty i pokrój na małe części tak aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. – buraki, seler kroimy jak jabłka na ok. 8 części
PAMIĘTAJ! Należy delikatnie dociskać wyciskane, twarde warzywa czy też owoce do wolno obracającego się mechanizmu. W celu ułatwienia sobie pracy należy pokroić większe marchewki wzdłuż, na dwie lub więcej części. W celu docięnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
TWARDE OWOCE	• jabłka	WAŻNE: Wybieraj głównie twarde, soczyste gatunki. Umyj i pokrój owoce w skórce na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym (ok. 8 części). Nie wkładaj zbyt dużo kawałków owoców naraz – będzie ciężko się wyciskać.
MIEKKIE OWOCE/WARZYWA	• pomidory • ogórek • szpinak • brzoskwinie • winogrono • ananas	Umyj produkty i pokrój je na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym. Jeśli to konieczne obierz ze skórki. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości kawałków owoców w otworze wsadowym, tak by go nie przepełnić. Dopchnij popychaczem.
CYTRUSY	• pomarańcze • grejpfruty • cytryny	Owoce obierz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. Podziel na naturalne części. W miarę możliwości usuń pestki.

WYCISKANIE SOKU

UWAGA! Owoce z pestkami jak brzoskwinie, śliwki, wiśnie i czereśnie, trzeba najpierw wydrylować, usunąć pestki. Owoce i warzywa z rdzeniami, twardymi nasionami, grubymi skórkami lub twardymi łupinami należy usunąć przed przetworzeniem.

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. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie pokrój je na małe kawałki (lecz nie plastry i drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór w komorze podajnika (8).
3. Podstaw pojemnik na sok (13) i pojemnik na odpadki (14) pod odpowiednie otwory wylotowe. Otwórz wylot soku zatyczką wylotu (9).
4. Włącz wyciskarkę za pomocą przycisku ON/OFF (2).

5. Wrzucić owoce i warzywa do otworu w komorze podajnika (8) popychając je tylko i wyłącznie popychaczem (7).
6. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki (14) i sok (13) nie są zapelnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (2) i zamknij wylot soku zatyczką wylotu soku (9).
7. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. W takiej sytuacji należy je wyłączyć przyciskiem ON/OFF (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 nacisnąć przycisk REV (3). Wyciskarka włączy obroty wsteczne powodując odblokowanie silnika. Aby wyłączyć funkcję obrotów wstecznych naciśnij przycisk ON/OFF (2). Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Montaż wyciskarki”).

UWAGA! Wyciskarka do soku posiada zabezpieczenie, które automatycznie zatrzyma urządzenie po 10 minutach ciągłej pracy. Po tym czasie należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 20-30 minut.

UWAGA! Nie zamykaj zatyczki, gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się piana (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność, jeżeli wyciskasz sok przy zamkniętej zatyczce. Jeżeli ilość soku zebrana w komorze podajnika (8) przekracza jego objętość, nadmiar soku może się wylać.

UWAGI OGÓLNE

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

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

1. Wyłącz urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (2) i odłącz od źródła prądu.
2. Poczekaj aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
3. Wyjmij popychacz (7) z komory podajnika (8).
4. Aby zdemontować komorę podajnika (8) naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady podajnika spływowego (4) a drugą ręką obróć komorę podajnika (8) w kierunku zgodnym ruchem wskazówek zegara.
5. Zdemonstuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (nakrętka podajnika (12), sito wyciskające (11), ślimak wyciskający (10)).
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.

1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu). Wszystkie części mające styczność z żywnością umyj dokładnie po każdym użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów, najlepiej natychmiast po zakończeniu wyciskania soku. Do mycia nie używaj wody o temperaturze powyżej 80°C.

3. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp. Ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Sitko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Można użyć w tym celu szczoteczki kuchennej.
5. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
6. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego. Przebarwienia nie mają wpływu na funkcjonalność urządzenia.
7. 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	– Czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku – Czy coś się nie zaklinowało podczas podawania produktów do przetworzenia
Pracujące urządzenie zatrzymuje się	– Czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane – Czy nie jest przeciążone – Czy produkt, który chcesz wycisnąć jest przygotowany w odpowiednich kawałkach
W kanale wsadowym powstaje „dżem”	– Jeśli wyciskasz dużo miękkich produktów, staraj się naprzemiennie popychać twardym produktem (np. pomarańczę lub jabłko przepchnąć marchwią). – Wybieraj produkty świeże bez oznak nadgnicia – Przełącz włącznik w pozycję „REV” kilka razy – Nie przepychaj kanału wsadowego produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie – Jeśli nadal przyczyna jest nieznana należy urządzenie umyć i ponownie złożyć
Pulpa przestaje się wydostawać	– Przepchnij twardszym produktem

SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYN

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)

PRZEPISY NA PYSZNE I ZDROWE SOKI

ORZEŹWIENIE I

- 6 jabłek (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- pęczek natki pietruszki
- kilka liści mięty

ORZEŹWIENIE II

- 6 jabłek (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- pęczek natki pietruszki
- 2 łodygi selera naciowego
- plaster (1cm) imbiru

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

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 małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- 2 średnie łodygi selera naciowego
- plaster (1cm) imbiru do smaku

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

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 burak, pomarańczę itp. z każdym dodanym warzywem zmieniając walory smakowe.

KOKTAJL CHLOROFILOWY

Sok wyciskamy z zielonych roślin, dla urozmaicenia może być codziennie z innych, np.: szpinak, różne odmiany sałat, roszponka, botwinka, 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 – 400ml dziennie.

OCZYSZCZANIE WĄTROBY

- 0,5 buraka (obrać i pokroić na kawałki)
- 5 marchwi (obrać, bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 2cm ogórka świeżego
- 3 jabłka (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- mały pęczek natki lub sałata

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

Wycisnąć buraka, jabłka, ogórek, mały pęczek natki lub sałaty.

Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność.

Wycisnąć marchew na koniec.

DLA URODY

- 4 pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- 5 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 1 łodyga selera naciowego
- mały pęczek natki
- korzeń imbiru (ok. 1cm)

SLIMFIT

- 1 grejpfrut (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- 3 krążki ananasa (usunąć rdzeń)
- 2 pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- 2 marchewki (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)

- 1 cm korzeń imbiru

Można też dodać natkę, seler naciowy.

LEMONIADA OWOCOWA

- 3 jabłka twarde (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- 3 pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- 1/2 cytryny (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)

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

DANE TECHNICZNE

Model	MSO-17
Zasilanie	220-240V~ 50-60HZ
Moc znamionowa	100W
Moc maksymalna	450W
Dostępność trybu wyłączenia i czuwania	dostępny
Zużycie energii w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,16W
Zużycie energii w trybie czuwania z wyświetlaczem	-
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-
Długość przewodu sieciowego	1,0 m



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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Aparatul este conceput pentru a stoarce sucul din fructe și legume proaspete. Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic.
- Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- Nu introduceți alimente dure în storcător, de exemplu, semințe mari, cuburi de gheață, produse congelate etc.
- Verificați dacă parametrii de putere de pe plăcuța de fabricație a dispozitivului corespund parametrilor rețelei dumneavoastră de alimentare.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare.
- Echipamentul nu este destinat pentru a funcționa folosind temporizatoare externe sau un sistem separat de reglare de la distanță.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Nu țineți dispozitivul cu mâinile ude.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea mesei/ blatului.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți.
- Nu așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, plană, rezistentă la pete și stabilă.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Fiți foarte atent, nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când sunt copii prin preajmă.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.

- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea aparatului, incendii sau răniri.
- Nu uitați să păstrați o distanță de siguranță față de componentele rotative ale mașinii în timpul funcționării. În contact cu acestea există riscul de rănire a corpului sau (i) de deteriorare a bunurilor, de exemplu prin smulgerea articolelor de îmbrăcăminte/bijuteriilor etc. care atârnă liber.
- Așezați alimentele numai cu ajutorul împingătorului dedicat - nu introduceți mâna în camera aparatului în funcțiune, nu introduceți alimentele în aparat folosind accesorii care nu sunt destinate acestui scop, de exemplu furculițe, linguri etc.
- Curățarea aparatului, în special a părților care intră în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
- Nu folosiți pentru curățare obiecte ascuțite, produse abrazive, solvenți sau alte substanțe chimice puternice - utilizarea acestora poate deteriora dispozitivul.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără cunoștințe sau experiență în utilizarea acestui tip de echipament, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a echipamentului și să înțeleagă riscurile implicate.
- Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de copii. Țineți dispozitivul și cablul departe de copii.
- Copiilor nu le este permis să efectueze activități de curățenie și întreținere.
- Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
- Asigurați siguranța copiilor - nu lăsați la vedere părți ale ambalajului (pungi de plastic, cutii de carton, polistiren etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**

- Îndepărtați toate pungile, autocolantele, banda și încuietorile de transport de pe unitate și de pe echipamentul acesteia înainte de prima utilizare.

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|---|--|
| 1. Stație de lucru/cazare | 8. Cameră de alimentare cu ieșire pentru suc |
| 2. Butonul ON/OFF | 9. Dop pentru ieșirea sucului |
| 3. Butonul REV | 10. Fără sfârșit de extrudare |
| 4. Butonul de blocare a alimentatorului de scurgere | 11. Ecran de strângere |
| 5. Cablu de alimentare | 12. Capac de alimentare cu ieșire pentru deșeuri |
| 6. Picioare antiderapante | 13. Recipient pentru suc (300 ml) |
| 7. Pusher | 14. Recipient pentru deșeuri (400 ml) |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul din cutie și îndepărtați tot cartonul și folia care îl protejează.
2. Inspectați aparatul pentru a vedea dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului acestuia. În cazul în care se suspectează o deteriorare, nu utilizați aparatul și consultați dealerul dumneavoastră.
3. Asigurați-vă că parametrii rețelei electrice corespund cu datele de pe plăcuța de identificare a aparatului.
4. Curățați aparatul conform instrucțiunilor din capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

INSTALAREA UNUI STORCĂTOR DE FRUCTE



- 1 Așezați aparatul pe o suprafață netedă, stabilă și plană. Montați camera de alimentare (8) pe stația de lucru (1), lovind canelurile de pe carcasă cu filele. Rotiți camera de alimentare (8) în sens invers acelor de ceasornic cât mai mult posibil până când butonul de blocare a alimentatorului de scurgere (4) "pocnește".



- 2 Se montează șurubul de extrudare (10) în camera de alimentare (8) astfel încât știftul să se potrivească în gaura din carcasă.



- 3 Montați ecranul de extrudare (11) în centrul camerei de alimentare (8), plasându-l deasupra burghiului de extrudare (10). Asigurați-vă că sita (11) se află sub șurubul de stoarcere (10).



- 4 Montați piulița de alimentare (12) și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până la limita maximă, astfel încât să fie bine închisă. Observați marcajul "lacăt închis" de pe camera de alimentare (8).



- 5 Așezați recipientul de suc (13) sub orificiul de evacuare a sucului (9).



- 6 Așezați recipientul pentru deșeuri (14) sub orificiul de evacuare a pulpei (12).



- 7 Folosiți împingătorul (7) pentru deschiderea de alimentare cu alimente.



- 8 Când ați terminat, deconectați alimentarea și scoateți recipientul de suc de sub aparat pentru a-l turna într-un alt recipient.

ATENȚIE! Storcătorul de fructe și legume este echipat cu un motor cu angrenaj cu viteză redusă, , astfel încât aparatul are nevoie de timp pentru a procesa ingredientele folosite. Grăbirea, încercarea de a introduce legume și fructe mari sau o cantitate mare de fructe deodată și împingerea puternică a împingătorului pot cauza blocarea aparatului.

PREPARAREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR

TIPUL DE PRODUSE	EXEMPLU	PREGĂTIRE
RĂDĂCINI DURE Notă: nu puneți multe legume sau fructe deodată. O cantitate mare ar putea înfundă canalul de alimentare sau șurubul de stoarcere, ceea ce ar putea cauza blocarea mașinii.	• morcov • sfeclă roșie • țelină	Spălați și curățați, în special de pielea dură, toate produsele și tăiați-le în bucăți mici, astfel încât să treacă ușor prin canalul de alimentare. Se taie un morcov mare numai pe lungime în patru bucăți. Se taie capătul verde cu aproximativ 1 cm. Împingeți capetele pieselor cu ajutorul împingătorului. – Tăiați sfecla și țelina ca pe mere în cca.8 părți
REMINDER! Este necesar să apăsați ușor legumele sau fructele presate și tari împotriva mecanismului care se rotește încet. Pentru ușurința utilizării, tăiați morcovii mai mari pe lungime, în două sau mai multe bucăți. Folosiți împingătorul pentru a presa ultima parte a produselor stoarse.		
FRUCTE DURE	• mere	IMPORTANTĂ: Alegeți în principal specii tari și succulente. Spălați și tăiați fructele decojite în bucăți care să încapă ușor în orificiul de alimentare (aproximativ 8 bucăți). Nu puneți prea multe bucăți de fructe deodată - vor fi greu de stors.
FRUCTE/LEGUME MOI	• roșii • castravete • spanac • piersici • struguri • ananas	Spălați produsele și tăiați-le în bucăți care să intre ușor în orificiul de alimentare. Se decojesc dacă este necesar. Nu puneți prea multe fructe în orificiul de alimentare, pentru a nu-l umple prea mult. Împingeți cu împingătorul.
CIFRE	• portocale • grapefruit • lămâi	Se curăță fructele și se îndepărtează excesul de coajă fibră albă. Se împarte în particule naturale. Dacă este posibil, îndepărtați semințele.

STOARCEREA SUCULUI

ATENȚIE! Fructele cu sâmburi, cum ar fi piersicile, prunele, cireșele, trebuie mai întâi curățate de sâmburi. Fructele și legumele cu miez, semințe tari, pielețe groase sau coji tari trebuie îndepărtate înainte de prelucrare.

ATENȚIE! Nu tăiați legumele și fructele în felii subțiri, cuburi etc. Bucățile prea mici sau prea mari vor face mai dificilă stoarcerea sucului.

1. Așezați aparatul pe o suprafață netedă, stabilă și plană. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
2. Spălați bine fructele și legumele pe care intenționați să le preparați și apoi tăiați-le în bucăți mici (dar nu felii sau bucăți mici), astfel încât să poată fi aruncate cu ușurință în aparat prin deschiderea din camera de alimentare (8).
3. Așezați recipientul pentru suc (13) și recipientul pentru deșeuri (14) sub orificiile de ieșire respective. Deschideți priza de suc cu ajutorul fișei de priză (9).

4. Porniți extruderul cu ajutorul butonului ON/OFF (2).
5. Introduceți fructele și legumele în orificiul din camera de alimentare (8), împingându-le doar cu ajutorul împingătorului (7).
6. Verificați din când în când dacă recipientele pentru deșeuri (14) și pentru suc (13) nu sunt pline - dacă acestea trebuie golite, opriți mai întâi aparatul cu ajutorul butonului ON/OFF (2) și închideți priza de suc cu ajutorul fișei pentru priza de suc (9).
7. Dispozitivul își poate opri funcționarea atunci când întâmpină o rezistență prea mare. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți-l cu ajutorul butonului ON/OFF (2), deoarece acest lucru poate însemna că bucățile de fructe sau legume aruncate sunt prea mari. Acest lucru se întâmplă mai ales cu legumele și fructele tari. Apoi trebuie apăsat butonul REV (3). Extruderul se va angaja în rotație inversă, determinând deblocarea motorului. Pentru a dezactiva funcția de rotație inversă, apăsați butonul ON/OFF (2). Dacă problema persistă, unitatea trebuie demontată, curățată și reasamblată (a se vedea alin. „Montarea extruderului”).

ATENȚIE! Storcătorul are o funcție de siguranță care va opri automat aparatul după 10 minute de funcționare continuă. După acest timp, unitatea trebuie lăsată să se răcească timp de aproximativ 20-30 de minute.

ATENȚIE! Nu închideți dopul atunci când stoarceți ingrediente care fac spumă (de exemplu, mere, țelină). Aveți grijă dacă stoarceți sucul cu dopul închis. În cazul în care cantitatea de suc colectată în camera de alimentare (8) depășește volumul acesteia, sucul în exces se poate vărsa.

OBSERVAȚII GENERALE

1. Folosiți fructe și legume proaspete și coapte ori de câte ori este posibil.
2. Semințele citricelor trebuie îndepărtate, deoarece acestea dau un gust amar.
3. Fructele moi și prea coapte vor avea ca rezultat un suc care nu este limpede.
4. Sucul de mere se poate transforma rapid în maro - pentru a încetini acest proces, stoarceți câteva picături de suc de lămâie în suc.
5. Dacă sucul este prea gros, diluați-l cu apă minerală.

DEMONTAREA STORCĂTORULUI DE FRUCTE

1. Opriți aparatul cu ajutorul butonului ON/OFF (2) și deconectați-l de la sursa de alimentare.
2. Așteptați până când șurubul de stoarcere se oprește complet.
3. Scoateți împingătorul (7) din camera de alimentare (8).
4. Pentru a demonta camera de alimentare (8), apăsați și mențineți apăsat butonul de blocare a tăvii (4) și rotiți camera de alimentare (8) în sensul acelor de ceasornic cu cealaltă mână.
5. Demontați componentele individuale în ordinea inversă a asamblării (piulița de alimentare (12), ecranul de extrudare (11), șurubul de extrudare (10)).
6. Spălați și curățați temeinic articolele de mai sus.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

ATENȚIE! Spălarea și întreținerea corespunzătoare prelungesc durata de viață a extruderului. Deoarece extruderul stoarce minerale, inclusiv calciu, vă recomandăm să spălați întotdeauna toate părțile mașinii după utilizare cu agenți împotriva acumulării de calciu.

1. Opriți aparatul înainte de curățare.
2. Carcasa principală poate fi curățată cu o cârpă umedă (dacă este necesar, se poate adăuga o cantitate mică de detergent). Spălați bine toate piesele care intră în contact cu alimentele după fiecare utilizare în apă caldă cu puțin detergent, de preferință imediat după ce ați extras sucul. Nu folosiți apă la peste 80°C pentru spălare.

3. Nu utilizați agenți de curățare puternici, acetonă, alcool, materiale ascuțite etc. pentru curățare. Utilizarea acestora poate cauza deteriorarea dispozitivului.
4. Ecranul de stoarcere trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. În acest scop, se poate folosi o perie de bucătărie.
5. Nu scufundați baza aparatului în apă sau în alte lichide!
6. În cazul în care există decolorarea părților storcătorului din cauza morcovilor, portocalelor etc., acestea pot fi șterse cu o cârpă cu ulei de gătit. Decolorarea nu afectează funcționalitatea dispozitivului.
7. După ce toate piesele au fost curățate și uscate, storcătorul trebuie asamblat (a se vedea paragraful „ASAMBLAREA storcătorului de sucuri”).

SIMPTOME DE FUNCȚIONARE DEFECTUOASĂ

OBIECTE	VEZI
Motorul nu funcționează	– Este cablul de alimentare în priză – Nu cumva s-a blocat ceva la alimentarea produselor pentru prelucrare
Dispozitivul de lucru se oprește	– Unitatea este asamblată corespunzător – Nu este supraîncărcată – Produsul pe care doriți să îl stoarceți este pregătit în bucăți potrivite
Se formează un "blocaj" în canalul lotului	– Dacă stoarceți o mulțime de produse moi, încercați să alternați împingerea produselor tari (de exemplu, împingeți o portocală sau un măr cu un morcov). Alegeți produse proaspete, fără semne de stricăciune – Protiți comutatorul în poziția "REV" de mai multe ori. – Nu umpleți prea mult canalul de alimentare cu produse, plasați produsele unul câte unul, lăsați timp pentru procesare. – Dacă nu se cunoaște încă cauza, unitatea trebuie spălată și reasamblată.
Pulpa nu mai scapă	– Împingeți cu un produs mai greu

NUTRIENȚII DIN FRUCTE ȘI LEGUME

Fructe/legume	Substanță vitaminică/minerală	Kilocalorii / calorii
Apple	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Caisă	Fibre, potasiu	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sfeclă de zahăr	Folacină, fibre, sfecla roșie este o sursă bogată de vitamina C și potasiu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Afine	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Varză	Vitamina C, potasiu, folacină, vitamina B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Morcovi	Vitamina A, C, B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Țelină	Vitamina C, potasiu	80 g = 55 kJ (7 cal)

Castravete	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenicul	Vitamina C, fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Struguri	Vitamina C, B6, potasiu	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamina C, potasiu	100 g = 100 kJ (40 cal)
Pepene galben	Vitamina C, folacină, fibre, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (fără sâmburi)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Piersică (fără piatră)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pere	Fibră	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Căpșuni	Vitamina C, fier, potasiu și magneziu	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamina C, fibre, vitamina E, folacină, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

REȚETE PENTRU SUCURI DELICIOASE ȘI SĂNĂTOASE

RĂCORITOARE I

- 6 membrane (fiecare tăiate în bucăți mici, îndepărtați miezul și semințele)
- buchet de pătrunjel
- câteva frunzeși mentă

RĂCORITOARE II

- 6 mere (fiecare tăiat în bucăți mici, se îndepărtează miezul și semințele)
- buchet de pătrunjel
- 2 tulpini de țelină
- o felie (1 cm) de ghimbir

METODA DE PREPARARE:

Presărați mai întâi două - trei mere.

Apoi se strecoară pătrunjelul și frunzele de mentă, precum și ghimbirul și țelina.

La final, se strecoară merele rămase.

VITALITATE

- 6 morcovi (morcovii foarte mari se taie pe lungime și transversal, iar cei mijlocii numai pe lungime)
- 4 mere (fiecare tăiat în bucăți mici, se îndepărtează miezul și semințele)

- 2 tulpini medii de țelină
- o felie (1 cm) de ghimbir, după gust

METODA DE PREPARARE:

Se strecoară o parte din morcovi, mere, tulpini de țelină și ghimbir.

Fă-o alternativ tare - moale, vei obține o eficiență mai bună.

Se strecoară restul de morcovi la sfârșit. Puteți adăuga, de asemenea, sfeclă roșie, portocală etc., fiecare legumă adăugată modificând calitatea gustative.

COCKTAIL DE CLOROFILĂ

Sucul se stoarce din plante verzi; pentru varietate, se poate face zilnic și din alte plante, de exemplu: spanac, diferite soiuri de salată, mămăligă, sfeclă roșie, pătrunjel, țelină etc., în cantitate de aproximativ un pumn la 2 porții. Pentru a obține cât mai mult suc posibil, se introduc frunzele în canalul de alimentare, pe rând, iar la final se stoarce un produs tare (bucată de măr, morcov etc.). Apoi se toarnă 500 ml de apă, suc

sors în blender și se adaugă fructele: banane, căpșuni, piersici, pere etc. Se amestecă timp de câteva minute. Beți încet.

ATENȚIE! Cocteilul de clorofilă are proprietăți detoxifiante remarcabile, așa că, la fel ca sucul de sfeclă roșie, beți-l încet și nu mai mult de 300 - 400 ml pe zi.

CURĂȚAREA FICATULUI

- 0,5 sfeclă roșie (decojită și tăiată în bucăți)
- 5 morcovi (se curăță de coajă, se taie morcovul foarte mare pe lungime și transversal, morcovul mediu doar pe lungime)
- 2 cm de castravete proaspăt
- 3 mere (fiecare tăiat în bucăți mici, se îndepărtează miezul și semințele)
- un buchet mic de pătrunjel sau salată verde

METODA DE PREPARARE:

Se strecoară sfeclă roșie, măr, castraveți, un buchet mic de pătrunjel sau salată verde.

Fă-o alternativ tare - moale, vei obține o eficiență mai bună.

Presărați morcovii la sfârșit.

PENTRU FRUMUSEȚE

- 4 portocale (se decojesc și se taie în bucăți, se îndepărtează semințele)
- 5 morcovi (se taie un morcov foarte mare pe lungime și în cruce, un morcov mediu doar pe lungime)
- 1 tulpină de țelină
- un buchet mic de pătrunjel
- rădăcină de ghimbir (aprox. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit (se decojește și se taie în bucăți, se îndepărtează semințele)
- 3 inele de ananas (se îndepărtează miezul)
- 2 portocale (se decojesc și se taie în bucăți, se îndepărtează semințele)

- 2 morcovi (se taie un morcov foarte mare pe lungime și în cruce, un morcov mediu doar pe lungime)
- 1 cm de rădăcină de ghimbir

Puteți adăuga, de asemenea, pătrunjel, țelină.

LIMONADĂ DE FRUCTE

- 3 mere tari (fiecare se taie în bucăți mici, se îndepărtează miezul și semințele)
- 3 portocale (se decojesc și se taie în bucăți, se îndepărtează semințele)
- 1/2 lămâie (se curăță de coajă și se taie în bucăți, se îndepărtează semințele)

Stoarceți toate fructele, asigurându-vă că alternați între cele moi și cele tari. Poate fi servit cu mentă și gheață.

DATE TEHNICE

Model	MSO-17
Sursă de alimentare	220-240V~ 50-60HZ
Putere nominală	100W
Putere maximă	450W
Modurile oprit și standby disponibile	disponibile
Consumul de energie în standby	-
Consumul de energie în modul oprit	0,16W
Consumul de energie în standby cu afișaj	-
Consumul de energie în modul de așteptare al rețelei	-
Intră automat în modul de așteptare după	-
Intră automat în modul de oprire după	-
Modul de așteptare a rețelei dacă dispozitivul are o funcție de conectare a aplicației	-
Lungimea cablului de rețea	1,0 M.



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a efectua modificări tehnice.

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșeuri de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase.

Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeuri sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Устройство предназначено для отжима сока из свежих фруктов и овощей. Не используйте устройство не по назначению.
- Устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не кладите в соковыжималку твердые предметы, продукты питания, например крупные семена, кубики льда, замороженные продукты и т. д.
- Убедитесь, что параметры мощности на заводской табличке устройства соответствуют параметрам Вашей электросети.
- Устройство должно подключаться к сетевой розетке с заземляющим контактом.
- Устройство не предназначено для работы с внешним временным выключателем или отдельной системой дистанционного управления.
- Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки электросети, вытягивая ее за провод.
- Не держите устройство мокрыми руками.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его касания горячих поверхностей.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола/стола.
- Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не размещайте устройство на горячих поверхностях.
- Не размещайте устройство рядом с другими электроприборами, конфорками, плитами, духовками и т. д.
- Устройство следует размещать на сухой, ровной, устойчивой к загрязнениям и устойчивой поверхности.
- Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все элементы устройства были правильно установлены.

- Будьте особенно осторожны, не оставляйте устройство без присмотра, когда рядом с ним находятся дети.
- Отключайте устройство от электропитания, оставляя его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или травмам.
- Не забывайте соблюдать безопасное расстояние от вращающихся элементов устройства во время работы. Контакт с ними может привести к телесным повреждениям или (i) повреждению имущества, например, в результате выдергивания свободно висящих предметов одежды/украшений и т. д.
- Размещайте продукты только с помощью специального толкателя – не помещайте руки в камеру рабочего устройства, не помещайте в устройство продукты, не предназначенные для этой цели, например, вилки, ложки и т. д.
- Очистку устройства, особенно частей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, следует проводить перед первым использованием, сразу после окончания работы или если устройство длительное время не использовалось – процедура описана в разделе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ». глава.
- Не используйте для очистки острые предметы, абразивные пасты, растворители или другие сильнодействующие химические вещества – их использование может повредить устройство.
- Запрещается использовать поврежденное устройство, в том числе с поврежденным шнуром или вилок – в этом случае сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- Прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица с недостатком опыта и знаний при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают требования безопасности.

- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте.
- Детям не разрешается выполнять работы по уборке и техническому обслуживанию.
- Детям запрещено играть с устройством.
- Позаботьтесь о безопасности детей – не оставляйте в свободном доступе части упаковки (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, пенопласт и т. д.).
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разрешайте детям играть пленкой. Риск удушья!**
- Перед первым использованием снимите с устройства и его аксессуаров все пакеты, наклейки, ленты и транспортировочные замки.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|--|--|
| 1. Рабочая станция/корпус | 8. Питательная камера с выходом для сока |
| 2. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ | 9. Заглушка для выхода сока |
| 3. кнопка НАЗАД | 10. Сжимающая улитку |
| 4. Кнопка блокировки дренажного питателя | 11. Отжимное сито |
| 5. Шнур питания | 12. Крышка дозатора с выпускным отверстием для отходов |
| 6. Нескользящие ножки | 13. Контейнер для сока (300 мл) |
| 7. Толкатель | 14. Контейнер для мусора (400 мл) |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте устройство из коробки и удалите весь картон и фольгу, защищающую его.
2. Осмотрите устройство на предмет повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки. Если вы подозреваете повреждение, не эксплуатируйте устройство и обратитесь к своему дилеру.
3. Убедитесь, что параметры вашей электросети соответствуют данным на паспортной табличке устройства.
4. Вымойте устройство, следуя инструкциям главы «ОЧИСТКА И УХОД».

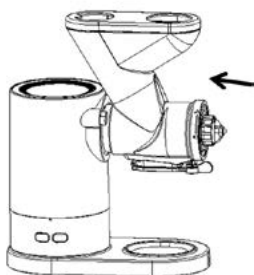
УСТАНОВКА СОКМАШИНЫ



- 1 Поместите устройство на гладкую, устойчивую и плоскую поверхность. Установите камеру подачи (8) на рабочую станцию (1), совместив выступы с пазами на корпусе. Поверните камеру подачи (8) против часовой стрелки до упора, пока не щелкнет кнопка блокировки питателя (4).



- 2 Установите стяжной винт (10) в камеру подачи (8) так, чтобы штифт вошел в отверстие в корпусе.



- 3 Установите отжимное сито (11) внутри питающей камеры (8), поместив его на прижимной винт (10). Убедитесь, что сито (11) расположено под стяжным винтом (10).



- 4 Установите гайку питателя (12) и поверните ее против часовой стрелки до упора, чтобы она плотно закрылась. Обратите внимание на отметку «запертый замок» на отсеке подачи (8).



- 5 Поместите контейнер для сока (13) под отверстие для выпуска сока (9).



- 6 Поместите контейнер для отходов (14) под выпускное отверстие для мякоти (12).



- 7 Используйте толкатель (7) для отверстия подачи продуктов.



- 8 После окончания работы отключите электропитание и достаньте емкость для сока из-под устройства, чтобы перелить его в другую емкость.

ВНИМАНИЕ! Соковыжималка для фруктов и овощей оснащена двигателем с тихоходным редуктором. поэтому устройству требуется время для обработки используемых ингредиентов. Спешка, попытка положить крупные овощи и фрукты или большое их количество одновременно, а также сильное давление толкателем могут привести к заклиниванию устройства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ВИД ПРОДУКЦИИ	ПРИМЕР	ПОДГОТОВКА
ТВЕРДЫЕ КОРНИ Примечание: не кладите сразу большое количество овощей или фруктов. Большое количество может засорить канал зарядки или сжимающий винт, что может привести к засорению устройства.	• морковь • свекла • сельдерей	Все продукты, особенно с твердой кожицей, вымойте и очистите от кожуры, а затем нарежьте небольшими кусочками, чтобы они могли легко пройти через подающий канал. Просто разрежьте большую морковь вдоль на четыре части. Отрежьте зеленый кончик примерно на 1 см. Надавите на конечные части деталей толкателем. — свеклу и сельдерей разрезать как яблоки примерно на 8 частей
ПОМНИТЬ! Сжатые, твердые овощи или фрукты следует аккуратно прижимать к медленно вращающемуся механизму. Чтобы облегчить работу, разрежьте более крупную морковь вдоль на две или более частей. Для отжима последней порции отжатых продуктов используйте толкатель.		
ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ	• яблоки	ВАЖНО! Выбирайте преимущественно твердые, сочные виды. Вымойте и разрежьте фрукты вместе с кожурой на кусочки, которые легко поместятся в загрузочное отверстие (около 8 штук). Не кладите сразу слишком много кусочков фруктов – их будет сложно выдавить.
МЯГКИЕ ФРУКТЫ/ОВОЩИ	• помидоры • огурец • шпинат • персики • виноград • ананас	Вымойте продукты и нарежьте их на кусочки, которые легко помещаются в загрузочное отверстие. При необходимости очистите. Не кладите слишком много кусочков фруктов в загрузочное отверстие, чтобы не переполнить его. Нажмите толкателем.
ЦИТРУСОВЫЕ	• апельсины • грейпфруты • лимоны	Очистите фрукты и удалите излишки белого волокна. Разделить на естественные частицы. По возможности удалите семена.

СОК

ВНИМАНИЕ! Фрукты с косточками, такие как персики, сливы, вишня и черешня, необходимо предварительно очистить от косточек и удалить семена. Фрукты и овощи с сердцевинкой, твердыми семенами, толстой кожицей или твердой скорлупой следует удалять перед переработкой.

ВНИМАНИЕ! Мы не нарезаем овощи и фрукты тонкими ломтиками, кубиками и т.п. Слишком маленькие или слишком большие кусочки затруднят приготовление сока.

1. Поместите устройство на гладкую, устойчивую и плоскую поверхность. Подключите устройство к электросети.
2. Тщательно вымойте фрукты и овощи, из которых собираетесь выжимать сок, а затем нарежьте их небольшими кусочками (но не ломтиками или мелкими кусочками), чтобы их можно было легко бросить в устройство через отверстие в камере подачи (8).
3. Поместите контейнер для сока (13) и контейнер для отходов (14) под соответствующие выпускные отверстия. Откройте выпускное отверстие для сока с помощью выпускной крышки (9).
4. Включите соковыжималку с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (2).
5. Бросьте фрукты и овощи в отверстие в камере подачи (8), нажимая на них только толкателем (7).
6. Время от времени проверяйте, не заполнены ли контейнеры для отходов (14) и контейнеры для сока (13). Если их необходимо опорожнить, сначала выключите устройство с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (2) и закройте отверстие для сока с помощью крышки для выпуска сока (9).
7. Устройство может перестать работать, если встретит слишком большое сопротивление. В такой ситуации выключите их с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (2), так как это может означать, что добавленные кусочки овощей или фруктов слишком велики. В основном это происходит с твердыми овощами и фруктами. Затем нажмите кнопку REV (3). Соковыжималка включит обратную скорость, разблокируя двигатель. Чтобы отключить функцию обратного вращения, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (2). Если проблема не исчезла, разберите устройство, очистите его и соберите заново (см. «Установка соковыжималки»).

ВНИМАНИЕ! Соковыжималка имеет функцию безопасности, которая автоматически останавливает устройство через 10 минут непрерывной работы. По истечении этого времени дайте устройству остыть примерно на 20-30 минут.

ВНИМАНИЕ! Не закрывайте крышку при приготовлении сока из ингредиентов, образующих пену (например, яблок, сельдерея). Будьте осторожны, если готовите сок с закрытой крышкой. Если количество сока, собранного в камере дозатора (8), превышает ее вместимость, лишний сок может вылиться.

ОБЩИЕ МЫСЛИ

1. По возможности используйте свежие и спелые фрукты и овощи.
2. Семена citrusовых следует удалить, так как они придают горький вкус.
3. Из мягких и слишком спелых фруктов сок будет непрозрачным.
4. Яблочный сок может быстро потемнеть — чтобы замедлить этот процесс, выжмите в сок несколько капель лимонного сока.
5. Если сок слишком густой, разбавьте его минеральной водой.

РАЗБОР СОКОМАШИНЫ

1. Выключите устройство с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (2) и отсоедините его от источника питания.
2. Подождите, пока прижимной винт полностью не остановится.
3. Снимите толкатель (7) с камеры подачи (8).
4. Чтобы демонтировать камеру питателя (8), нажмите и удерживайте кнопку блокировки питателя (4), а другой рукой поверните камеру питателя (8) по часовой стрелке.
5. Разберите отдельные элементы в порядке, обратном сборке (гайка питателя (12), сито отжимное (11), винт отжимной (10)).
6. Тщательно вымойте и очистите вышеуказанные предметы.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Правильная мойка и уход продлевают срок службы соковыжималки. Поскольку соковыжималка извлекает минералы, в том числе кальций, мы рекомендуем всегда после использования мыть все части устройства средствами, предотвращающими накопление кальция.

1. Перед чисткой выключите устройство.
2. Основной корпус можно чистить влажной тряпкой (при необходимости можно добавить небольшое количество моющего средства). Тщательно мойте все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, после каждого использования в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, желательно сразу после приготовления сока. Не используйте для стирки воду температурой выше 80°C.
3. Не используйте для чистки сильные чистящие средства, ацетон, спирт, острые предметы и т. д. Их использование может привести к повреждению устройства.
4. Фильтр для сока необходимо тщательно очищать после каждого использования. Для этой цели можно использовать кухонную щетку.
5. Не погружайте основание устройства в воду или другие жидкости!
6. Если изменение цвета компонентов соковыжималки произошло из-за воздействия моркови, апельсинов и т. д., их можно протереть тряпкой, смоченной растительным маслом. Изменение цвета не влияет на функциональность устройства.
7. После очистки и просушки всех деталей соковыжималку следует собрать (см. раздел «СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛЬНОЙ МАШИНЫ»).

СИМПТОМЫ НЕИСПРАВНОСТИ

СИМПТОМЫ	ПРОВЕРЯТЬ
Двигатель не работает	– Включен ли кабель питания в розетку – Что-то застряло при подаче продуктов на переработку?
Работающее устройство останавливается	– Правильно ли собрано устройство – Не перегружен ли он? – Продукт, который вы хотите отжать, приготовлен в соответствующих частях?
«Джем» создается в пакетном канале	– Если вы сжимаете много мягких продуктов, старайтесь поочередно сталкивать их с твердыми (например, сжимать апельсин или яблоко с морковкой). Выбирайте свежие продукты без признаков гниения. – Поверните переключатель в положение «REV» несколько раз – Не переполняйте канал подачи продуктами, вставляйте продукты по одному, оставляйте время на обработку – Если причина неизвестна, промойте устройство и соберите его заново.
Мякоть перестает выходить наружу	– Нажимайте на более твердый продукт

ПИТАТЕЛЬНЫЕ ЦЕНЫ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Фрукты/овощи	Витаминно-минеральное вещество	Килокалории / калории
Яблоко	Витамин С	200 г = 150 кДж (72 кал)
Абрикос	Клетчатка, калий	30 г = 85 кДж (20 кал)
Сахарная свекла	Фолацин, клетчатка, свекла — богатый источник витамина С и калия.	160 г = 190 кДж (45 кал)
Черника	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Капуста	Витамин С, калий, фолиевая кислота, витамин В6, клетчатка.	100 г = 110 кДж (26 кал)
Морковь	Витамин А, С, В6, клетчатка	120 г = 125 кДж (30 кал)
Сельдерей	Витамин С, калий	80 г = 55 кДж (7 дюймов)
Огурец	Витамин С	280 г = 120 кДж (29 кал)
Фенхель	Витамин С, клетчатка	300 г = 145 кДж (35 кал)
Виноград	Витамин 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 косточек)	Витамин С, В3, калий, клетчатка	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без косточек)	Витамин С, В3, калий, клетчатка	150 г = 205 кДж (49 кал)
Груша	Волокно	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)

РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫХ И ПОЛЕЗНЫХ СОКОВ

ЗАКУСКА Я

- *6 мянечерника (порезать каждую на небольшие кусочки, удалить сердцевину и семена)*
- *пучок петрушки*
- *несколько листьев мяты*

ЗАКУСКА II

- *6 яблок (каждое разрезать на небольшие кусочки, удалить сердцевину и семена)*
- *пучок петрушки*
- *2 стебля сельдерея*
- *кусочек (1 см) имбиря*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сначала выжмите два-три яблока. Затем выжмите листья петрушки и мяты, имбирь и сельдерей. Наконец, отожмите оставшиеся яблоки.

ЖИЗНЕННАЯ СИЛА

- *6 морковок (очень большую морковку разрезать вдоль и поперек, среднюю морковку только вдоль)*
- *4 яблока (каждое разрезать на небольшие кусочки, удалить сердцевину и семена)*
- *2 средних стебля сельдерея*
- *кусочек (1 см) имбиря по вкусу*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Выжмите немного моркови, яблока, стебля сельдерея и имбиря. Выполнение этого упражнения попеременно между жесткими и мягкими движениями приведет к большей эффективности.

В конце выдавите остальную морковь. Вы также можете добавить свеклу, апельсин и т. д. к каждому добавляемому овощу.

вкусовые качества.

ХЛОРОФИЛЛОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Выжимаем сок из зеленых растений, для разнообразия можно каждый день использовать разные, например, шпинат, различные виды салата, бараний салат, свеклу, петрушку, сельдерей и т. д. в количестве примерно горсти на 2 порции. Чтобы получить как можно больше сока, закладывая листья в подающий канал по одному и наконец выдавливайте какой-нибудь твердый продукт (кусочек яблока, морковки и т. д.) Затем налейте в блендер 500 мл воды, отжатый сок и фрукты: банан, клубнику, персик, грушу и т. д. Перемешивайте несколько минут. Пейте медленно.

ВНИМАНИЕ! Хлорофилловый коктейль обладает необыкновенными детоксикационными свойствами, поэтому, как и свекольный сок, прием его медленно выпиваем не более 300-400 мл в день.

ОЧИЩЕНИЕ ПЕЧЕНИ

- 0,5 свеклы (очистить и нарезать кусочками)
- 5 морковок (очистите, очень большую морковку разрежьте вдоль и поперек, среднюю морковку только вдоль)
- 2 см свежего огурца
- 3 яблока (каждое разрезать на небольшие кусочки, удалить сердцевину и семена)
- небольшой пучок петрушки или салата

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Выжмите свеклу, яблоко, огурец, небольшой пучок петрушки или салата. Выполнение этого упражнения попеременно между жесткими и мягкими движениями приведет к большей эффективности. В конце отжимаем морковь.

ДЛЯ КРАСОТЫ

- 4 апельсина (очистить и разрезать на кусочки, удалить семена)
- 5 морковок (очень большую морковку разрезать вдоль и поперек, среднюю морковь только вдоль)
- 1 стебель сельдерея
- небольшой пучок петрушки
- корень имбиря (около 1 см)

СЛИМФИТ

- 1 грейпфрут (очистить и разрезать на кусочки, удалить семена)
- 3 ломтика ананаса (удалить сердцевину)
- 2 апельсина (очистить и разрезать на кусочки, удалить семена)

- 2 моркови (очень большую морковь разрезать вдоль и поперек, среднюю морковь только вдоль)
- корень имбиря 1 см

Также можно добавить петрушку и сельдерей.

ФРУКТОВЫЙ ЛИМОНАД

- 3 твердых яблока (каждое разрезать на небольшие кусочки, удалить сердцевину и семена)
- 3 апельсина (почистить и разрезать на кусочки, удалить семена)
- 1/2 лимона (очистить и разрезать на кусочки, удалить семена)

Выжмите все фрукты, не забывая чередовать мягкие и твердые. Можно подавать с мятой и льдом.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Модель	MSO-17
Сила	220-240V~ 50-60HZ
Номинальная мощность	100BT
Максимальная мощность	450BT
Наличие выключенного и резервного режимов	доступный
Потребляемая мощность в режиме ожидания	-
Потребляемая мощность в выключенном режиме	0,16BT
Потребляемая мощность в режиме ожидания с дисплеем	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания от сети	-
Автоматически переходит в режим ожидания после	-
Автоматически переходит в режим отключения питания после	-
Режим ожидания сети, если на устройстве есть функция подключения к приложению	-
Длина сетевого кабеля	1,0 m



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения.

*Данное руководство было переведено на машинный язык.
В случае сомнений следует обратиться к его англоязычной версии.*

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím sa oboznámte s používateľskou príručkou.
- Prístroj je určený na odšťavovanie čerstvého ovocia a zeleniny. Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Zariadenie je určené iba na domáce použitie.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Do odšťavovača nevkladajte tvrdé potraviny, napr. veľké semená, kocky ľadu, mrazené výrobky atď.
- Skontrolujte, či sa parametre uvedené na výrobnom štítku zariadenia zhodujú s parametrami používanej elektrickej siete.
- Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Zástrčku nedávajte do elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie nedržte vlhkými rukami.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola/pracovnej plochy.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Zariadenie nekladte na horúce povrchy.
- Kanvicu neumiestňujte do blízkosti zdroja tepla ako sú elektrické zariadenia, horáky, rúry a pod.
- Spotrebič umiestnite na suchý, rovný, stabilný povrch odolný voči škvŕnám.
- Vždy pred začatím používania, zariadenie skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď sú v blízkosti deti.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, vzniku požiaru alebo k úrazu.

- Počas prevádzky nezabudnite dodržiavať bezpečnú vzdialenosť od rotujúcich komponentov stroja. Pri kontakte s nimi hrozí nebezpečenstvo poranenia tela alebo (i) poškodenia majetku, napr. vytrhnutím voľne visiacych častí odevu/šperkov atď.
- Potraviny vkladajte len pomocou na to určeného zatlačadla - nevkladajte ruky do komory spusteného spotrebiča, nevkladajte potraviny do spotrebiča pomocou príslušenstva, ktoré nie je na tento účel určené, napr. vidličiek, lyžíc atď.
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Na čistenie nepoužívajte ostré predmety, brúsne pasty, rozpúšťadlá, ani iné silné chemické prípravky – zariadenie sa v dôsledku ich použitia môže poškodiť.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte, ak je poškodené, alebo ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takomto prípade, zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú potrebné vedomosti a skúsenosti s používaním tohto typu zariadení, a to buď pod dohľadom alebo pod podmienkou, že dostanú pokyny ohľadom bezpečného používania zariadenia a rozumejú súvisiace s tým riziká.
- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchováajte mimo dosahu detí.
- Deti nesmú vykonávať čistiace a údržbárske práce.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- Dbajte na bezpečnosť detí - nenechávajte voľne prístupné časti obalov (plastové vrecká, kartónové krabice, polystyrén atď.).
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**
- Pred prvým použitím odstráňte zo zariadenia a z príslušenstva všetky plasty, nálepky, pásky ako aj prepravné poistky.

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Motorová jednotka/kryt | 8. Podávacia komora s výstupom šťavy |
| 2. Tlačidlo ON/OFF | 9. Zátka pre výstup šťavy |
| 3. Tlačidlo REV | 10. Odšťavovací závit |
| 4. Tlačidlo blokovania vypúšťacieho podávača | 11. Stláčanie obrazovky |
| 5. Napájací kábel | 12. Uzáver podávača s vývodom odpadu |
| 6. Protišmykové nožičky | 13. Nádoba na džús (300 ml) |
| 7. Prítlačná doska | 14. Nádoba na odpad (400 ml) |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte zariadenie z krabice a odstráňte všetky ochranné kartóny a fólie.
2. Skontrolujte zariadenie kvôli prípadnému poškodeniu, ktoré mohlo vzniknúť pri preprave. V prípade, ak objavíte nejaké poškodenie alebo nebude mať istotu, že zariadenie je plne funkčné, obráťte sa na predajcu.
3. Skontrolujte, či parametre používanej elektrickej siete sa zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.
4. Zariadenie čistite podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

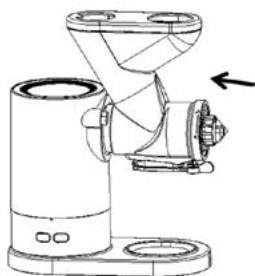
MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA



1. Postavte zariadenie na hladkom, pevnom a rovnom podklade. Nasadte podávaciu komoru (8) na pracovnú stanicu (1), pričom sa záložkami dotknite drážok na kryte. Otáčajte komorou podávača (8) čo najviac proti smeru hodinových ručičiek, kým "necvakne" tlačidlo blokovania vyprázdňovania podávača (4).



2. Nasadte vytlačací šnek (10) do komory podávača (8) tak, aby kolík zapadol do otvoru v kryte.



- 3 Namontujte vytlačacie sito (11) do stredu podávacej komory (8) tak, že ho umiestnite nad vytlačací šnek (10). Uistite sa, že sa sito (11) nachádza pod stláčacím šnekom (10).



- 4 Nasadíte maticu podávača (12) a otočte ju proti smeru hodinových ručičiek tak, aby bola pevne uzavretá. Všimnite si označenie "uzavretý visiaci zámok" na podávacej komore (8).



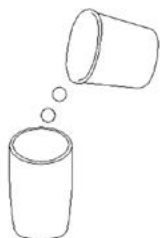
- 5 Umiestnite nádobu na šťavu (13) pod výpusť šťavy (9)



- 6 Umiestnite nádobu na odpad (14) pod vývod na dužinu (12).



- 7 Na otvorenie prívodu potravín použite zatláčadlo (7).



- 8 Po dokončení odpojte napájanie a vyberte nádobu na štavu spod prístroja, aby ste ju mohli preliať do inej nádoby.

POZOR! Odšťavovač značky MPM je vybavený motorom s prevodovkou na zníženie otáčok, a preto si zariadenie vyžaduje čas na spracovanie použitých surovín. Unáhlené konanie, vkladanie veľkého množstva surovín súčasne, resp. silné zatláčanie posúvačom môže viesť k zaseknutiu prístroja.

PRÍPRAVA ZELENINY A OVOCIA

DRUH SUROVINY	PRÍKLAD	PRÍPRAVA
TVRDÁ KOREŇOVÁ ZELENINA Pozor: nedávajte naraz veľké množstvo zeleniny ani ovocia. Veľké množstvo surovín môže viesť k upchatiu podávacieho hrdla alebo odšťavovacieho závitú, čo by mohlo viesť k zaseknutiu prístroja.	• mrkva • cvikla • zeler	Umyte a ošúpte všetky produkty, najmä ich tvrdú šupku, a nakrájajte ich na malé kúsky tak, aby ľahko prešli kŕmnym kanálom. Veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne na štvrtiny. Odrežte zelenú koncovku cca 1 cm. Krajné časti kúskov zatlačte posúvačom. – Červenú repu a zeler nakrájajte podobne ako jablká na približne 8 častí
ZAPAMÄTAJTE SI! Odšťavovanú tvrdú zeleninu alebo ovocie zatláčajte do odšťavovacieho mechanizmu pevnou rukou. Ak si chcete prácu uľahčiť, nakrájajte väčšiu mrkvu pozdĺžne na dve alebo viac častí. Na zatlačenie poslednej porcie odšťavovaných surovín použite posúvač.		
TVRDÉ OVOCIE	• jablká	DÔLEŽITOSŤ: Vyberajte len tvrdé a šťavnaté odrody. Očistené ovocie umyte a nakrájajte na kúsky, ktoré sa ľahko zmestia do podávacieho otvoru (približne 8 kusov). Vnate: nevkladajte prívelké množstvo súčasne – odšťavovanie bude ťažké.

MÄKKÉ OVOCIE/ZELENINA	● rajčiny ● Uhorka ● špenát ● broskyne ● hrozno ● ananás	Suroviny umyte, v prípade potreby ich nakrájajte na také kusy, ktoré sa jednoducho zmestia do podávacieho otvoru. Ak je to nutné, ošúpte ich. Nedávajte príliš veľké množstvo surovín do podávacieho otvoru, aby nedošlo k jeho prepĺneniu. Zatlačte tlačidlom.
CITRUSY	● pomaranče ● grapefruity ● citróny	Ovocie ošúpte a odstráňte prebytočné biele vlákna. Rozdeľte na prírodné častice. Ak je to možné, odstráňte semená.

ODŠŤAVOVANIE

POZOR! Kôstkové ovocie, také ako broskyne, slivky, višne a čerešne, vopred odkôstkujte. Ovocie a zelenina s jadierkami, tvrdými semenami, hrubou šupkou alebo tvrdou škrupinou by sa mali pred spracovaním odstrániť.

POZOR! Zelenina ani ovocie by sa nemali krájať na tenké plátky, kocky a pod. Príliš malé alebo príliš veľké kúsky spôsobujú, že odšťavovanie ide ťažšie.

1. Postavte zariadenie na hladkom, pevnom a rovnom podklade. Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
2. Ovocie a zeleninu, ktoré chcete odšťavovať, dôkladne umyte a v prípade potreby ich neskôr nakrájajte na kusy (avšak nie na plátky alebo malé kúsky) tak, aby ste ich mohli pohodlne hádzať do prístroja cez otvor (8).
3. Postavte nádobu na štavu (13) a nádobu na odpad (14) pod príslušné výstupné otvory. Otvorte odtok šťavy (9) pomocou zátky do odtoku šťavy.
4. Zapnite extrudér pomocou tlačidla ON/OFF (2).
5. Ovocie a zeleninu vložte do otvoru v podávacej komore (8) a zatlačte ich len pomocou zatlačadla (7).
6. Občas skontrolujte, či nádoby na odpad a štavu (14) nie sú plné – ak je nutné ich vyprázdniť, vypnite najprv prístroj pomocou vypínača (13) a uzatvorte odtok šťavy (2) pomocou zátky.
7. Zariadenie sa môže zastaviť, ak narazí na príliš veľký odpor. Ak sa tak stane, vypnite ju pomocou tlačidla ON/OFF (2), pretože to môže znamenať, že vhadzované kúsky ovocia alebo zeleniny sú príliš veľké. Stáva sa to hlavne počas spracovania tvrdých surovín. Potom je potrebné stlačiť tlačidlo REV (3). Vytlačadlo sa začne otáčať opačným smerom, čo spôsobí odblokovanie motora. Ak chcete deaktivovať funkciu spätného otáčania, stlačte tlačidlo ON/OFF (2). Ak sa problém opakuje, rozmontujte zariadenie, vyčistite ho a opäť ho zmontujte (viď b. „Montáž extrudéra“).

POZOR! Odšťavovač je vybavený bezpečnostnou funkciou, ktorá automaticky zastaví prístroj po 10 minútach nepretržitej prevádzky. Po tomto čase by sa mala jednotka nechať vychladnúť približne 20-30 minút. Zátku (12) nezatvárajte, ak používate také suroviny, pri ktorých odšťavovaní vzniká pena (napr. jablká, zeler). Buďte opatrní, ak pri odšťavovaní máte zátku zatvorenú. Ak množstvo šťavy v hlavnej nádobe (8) presiahne jej obsah, prebytok šťavy sa môže vyliť.

VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Používajte podľa možnosti čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu.
2. Semená citrusových plodov by sa mali odstrániť, pretože majú horkú chuť.
3. Mäkké a príliš zrelé ovocie spôsobí, že šťava nebude číra.
4. Jablková šťava môže rýchlo zhnednúť – ak sa tomu chcete vyhnúť, pridajte do šťavy niekoľko kvapiek citrónovej šťavy.
5. Ak je šťava príliš hustá, môžete ju zriediť s minerálnou vodou.

DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA

1. Vypnite spotrebič pomocou tlačidla ON/OFF (2) a odpojte ho od elektrickej siete.
2. Počkajte, kým sa odšťavovací závit úplne nezastaví.
3. Odstráňte posúvač (7) z podávacej komory (8).
4. Ak chcete demontovať podávaciu komoru (8), stlačte a podržte tlačidlo zámku zásobníka (4) a druhou rukou otočte podávaciu komoru (8) v smere hodinových ručičiek.
5. Jednotlivé komponenty demontujte v opačnom poradí ako pri montáži (podávacia matica (12), vytlačacie sito (11), vytlačacia skrutka (10)).
6. Dôkladne umyte a vyčistite uvedené časti.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR! Riadne čistenie a údržba predlžuje životnosť odšťavovača. Keďže odšťavovač lisuje minerály, okrem iného vápnik, odporúčame vám, aby ste všetky časti zariadenia vždy po skončení práce vyčistili prostriedkami, ktoré bránia usadzovaniu vápnika.

1. Skôr než prístroj začnete čistiť, vypnite ho.
2. Hlavný plášť môžete čistiť vlhkou handričkou (ak je to potrebné, použite nevelké množstvo jemného čistiaceho prostriedku). Všetky časti, ktoré majú kontakt s potravinami, dôkladne po každom použití umyte v teplej vode s malým množstvom detergentu, najlepšie hneď po zakončení odšťavovania. Na umývanie nepoužívajte vodu s teplotou vyššou ako 80 °C.
3. Nepoužívajte na čistenie silné čistiace prostriedky, acetón, alkohol, ostré materiály a pod. Ich použitím môžete poškodiť zariadenie.
4. Odšťavovacie sitko po každom použití dôkladne očistite. Na tento účel môžete použiť kuchynskú kefku.
5. Základnú jednotku zariadenia neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny!
6. Ak dôjde k zafarbeniu dielov odšťavovača v dôsledku kontaktu s mrkvou, pomarančom a pod., skúste tieto diely vyčistiť handričkou a malým množstvom jedlého oleja. Zafarbenie nemá vplyv na funkčnosť zariadenia.
7. Po vyčistení a osušení všetkých dielov odšťavovač zmontujte (viď b. „MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA“).

PRÍZNAKY PORUCHY ZARIADENIA

PRÍZNAKY	SKONTROLUJTE
Motor nepracuje	– Či je napájací kábel zasunutý do zásuvky – Či sa niečo nezaseklo počas podávania surovín určených na spracovanie
Pracovné zariadenie sa zastaví	– Či je zariadenie správne zmontované – Či nie je preťažené – Či je surovina, ktorú chcete odšťavovať, nakrájaná na kusy požadovanej veľkosti
V podávacom hrdle ostrôvzniká „džem“	– Ak odšťavujete veľa mäkkých surovín, snažte sa ich odšťavovať striedavo s tvrdou surovinou (napr. pomaranč alebo jablko striedajte s mrkvou). Vyberajte iba čerstvé suroviny, ktoré nie sú skazené – Prepnite vypínač niekoľkokrát do polohy „reverse“ – Nedávajte do podávacích otvorov príliš veľké množstvo surovín, vkladajte potraviny jednotlivo a vyčkajte chvíľu, aby sa mohli spracovať – Ak i naďalej nie je možné nájsť príčinu poruchy, zariadenie umyte a opäť zložte.
Dreň prestáva vychádzať von	– Pretlačte pomocou tvrdšej suroviny

ŽIVINY OBSIAHNUTÉ V OVOCÍ A ZELENINE

Ovocie / zelenina	Vitámín / minerálna látka	Kilokalórie / kalórie
Jablko	Vitámín C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Marhúľa	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová repa	Kyselina listová, vláknina, repa je bohatý zdroj vitamínu C a draslíka	160 g = 190 kJ (45 cal)
Čučoriedka	Vitámín C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Vitámín C, draslík, kyselina listová, vitamín B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkva	Vitámín A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Zeler	Vitámín C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Uhorka	Vitámín C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenikel	Vitámín C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hrozno	Vitámín C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kivi	Vitámín C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Dyňa	Vitámín C, kyselina listová, vláknina, vitamín A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektárinka (bez kôstky)	Vitámín C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)

Broskyňa (bez kôstky)	Vitámín C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananás	Vitámín C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahoda	Vitámín C, železo, draslík a horčík	125 g = 130 kJ (31 cal)
Rajčina	Vitámín C, vláknina, vitamín E, kyselina listová, vitamín A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTY NA VYNIKAJÚCE A ZDRAVÉ ŠŤAVY

OSVIEŽENIE II.

- 6 membrány (každú nakrájajte na malé kúsky, odstráňte jadro a semená)
- zväzok petržlenovej vňati
- niekoľko listov mäty

OSVIEŽENIE II.

- 6 jablák (každé nakrájame na malé kúsky, odstránime jadrovník a jadierka)
- zväzok petržlenovej vňati
- 2 stonky stopkového zeleru
- kúsok (1 cm) zázvora

PRÍPRAVA:

Najskôr spracujte dve-tri jablká. Následne odšťavte petržlenovú vňat, listy mäty a zázvor so zelerom. Nakoniec odšťavte zvyšné jablká.

VITALITA

- 6 mrkiev (veľmi veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne a priečne, stredne veľkú len pozdĺžne)
- 4 jablká (každé nakrájame na malé kúsky, odstránime jadrovník a jadierka)
- 2 stredne veľké stonky stopkového zeleru
- kúsok (1 cm) zázvora pre chuť

PRÍPRAVA:

Odšťavte časť mrkvy, jablká, stonky zeleru a zázvor. Suroviny spracúvajte striedavo tvrdé – mäkké, odšťavovanie tak bude efektívnejšie.

Nakoniec odšťavte zvyšnú mrkvu. Môžete pridať aj ananás, cviklu, pomaranč atď., pričom každá surovina zmení chuťové vlastnosti.

CHLOROFYLOVÝ KOKTAIL

Šťavu získate zo zelených rastlín, pre oživenie každý deň môžete odšťavovať iné suroviny, napr. špenát, rozličné druhy šalátu, valeriánka poľná, mladé listy cvikly, pšeničná alebo jačmenná tráva, petržlenová vňat, stopkový zeler a pod. v množstve cca hrst na 2 porcie. Ak chcete získať čo najväčšie množstvo šťavy, do podávacieho hrdla vkladajte jednotlivé listy a nakoniec spracujte nejakú tvrdú surovinu (kúsok jablka, mrkvy a pod.) Následne vlejte do mixéra vodu 500 ml, vytlačenú šťavu a pridajte ovocie: banán, jahodu, broskyňu, hrušku a pod. Mixujte niekoľko minút. Pite pomaly.

POZOR! Chlorofylový koktail má jedinečné detoxikačné vlastnosti, preto – podobne ako cviklovú šťavu – ho pijeme pomaly a pijeme maximálne 300 – 400 ml denne.

DETOXIKÁCIA PEČENE

- 0,5 červenej repy (ošúpanej a nakrájanej na kúsky)
- 5 mrkiev (veľmi veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne a priečne, stredne veľkú len pozdĺžne)
- 2 cm zelenej uhorky
- 3 jablká (každé nakrájame na malé kúsky, odstránime jadrovník a jadierka)

- *malý zväzok petržlenovej vňate alebo šalát*

PRÍPRAVA:

.....

Vytlačte červenú repu, jablko, uhorku, malý zväzok petržlenu alebo šalátu.

Suroviny spracúvajte striedavo tvrdé – mäkké, odšťavovanie tak bude efektívnejšie.

Na konci mrkvu vyžmýkajte.

PRE KRÁSU

- *4 pomaranče (olúpte a rozdelte na kúsky, odstráňte semienka)*
- *5 mrkiev (veľmi veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne a priečne, stredne veľkú len pozdĺžne)*
- *1 stonka stopkového zeleru*
- *malý zväzok petržlenovej vňate*
- *koreň zázvoru (cca 1 cm)*

SLIMFIT

- *1 alebo malý grapefruit (ošúpte a rozdelte na menšie kusy)*
- *3 kolieska ananásu (odstráňte jadro)*
- *2 pomaranče (olúpte a rozdelte na kúsky, odstráňte semienka)*
- *2 mrkiev (veľmi veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne a priečne, stredne veľkú len pozdĺžne)*
- *1 cm koreňa zázvoru*

Môžete tiež pridať petržlenovú vňať, stopkový zeler.

OVOCNÁ LIMONÁDA

- *3 tvrdé jablká (každé nakrájame na malé kúsky, odstránime jadrovník a jadrovníky)*
- *3 pomaranče (olúpte a rozdelte na kúsky, odstráňte semienka)*
- *1/2 citróna (ošúpte a nakrájajte na kúsky, odstráňte semienka)*

Všetko ovocie odšťavte, nezabudnite pri tom na striedavé spracovanie: mäkké-tvrdé. Môžete servírovať s mäťou a ľadom.

TECHNICKÉ PARAMETRE

MODEL	MSO-17
Napájanie	220-240V~ 50-60HZ
Menovitý výkon	100W
Maximálny výkon	450W
Dostupnosť vypnutého a pohotovostného režimu	dostupný
Spotreba energie v pohotovostnom režime	-
Spotreba energie vo vypnutom režime	0,16W
Spotreba energie v pohotovostnom režime s displejom	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime siete	-
Automaticky prejde do pohotovostného režimu po	-
Automaticky prejde do režimu vypnutia po	-
Pohotovostný režim siete, ak má zariadenie funkciu pripojenia k aplikácii	-
Dĺžka napájacieho kábla	1,0M



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

*Táto príručka bola strojovo preložená.
V prípade pochybností sa obráťte na jeho anglickú verziu.*

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Машина призначена для віджиму соку зі свіжих фруктів і овочів. Не використовуйте пристрій не за його прямим призначенням.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не кладіть у соковижималку тверді продукти, наприклад, велике насіння, кубики льоду, заморожені продукти тощо.
- Перевірте, чи параметри живлення на заводській табличці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вимикачів або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Не тримайте пристрій мокрими руками.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стілніці.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Встановіть прилад на суху, рівну, стійку до плям і незворушну поверхню.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Будьте особливо обережні, не залишайте прилад без нагляду, коли поруч діти.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.

- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Під час роботи не забувайте дотримуватися безпечної відстані від обертових частин машини. Контакт з ними може призвести до травмування тіла або (і) пошкодження майна, наприклад, шляхом висмикування вільно звисаючих предметів одягу/прикрас тощо.
- Кладіть продукти тільки за допомогою спеціального штовхача - не засовуйте руку в камеру працюючого приладу, не кладіть продукти в прилад не призначеними для цього приладдям, наприклад, виделками, ложками і т.д.
- Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- Не використовуйте для чищення гострі предмети, абразивні пасти, розчинники та інші сильні хімічні речовини – їх використання може пошкодити пристрій.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про пов'язані з цим загрози.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки легкодоступними (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ!**

- Перед першим використанням зніміть усі пакети, наклейки, стрічки та транспортувальний захист з пристрою та його аксесуарів.

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Робоче місце/житло | 9. Пробка для виходу соку |
| 2. Кнопка увімкнення/вимкнення | 10. Екструзійний шнек |
| 3. Кнопка заднього ходу | 11. Віджимний екран |
| 4. Кнопка блокування зливного лотка | 12. Кришка годівниці з отвором для відходів |
| 5. Кабель живлення | 13. Контейнер для соку (300 мл) |
| 6. Нековзкі ніжки | 14. Контейнер для відходів (400 мл) |
| 7. Штовхач | |
| 8. Камера подачі з виходом для соку | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з коробки і зніміть весь картон і фольгу, що його захищають.
2. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. Якщо є підозра на пошкодження, не вмикайте пристрій і зверніться до продавця.
3. Переконайтеся, що параметри вашої електричної мережі відповідають даним на заводській табличці пристрою.
4. Очистіть пристрій, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

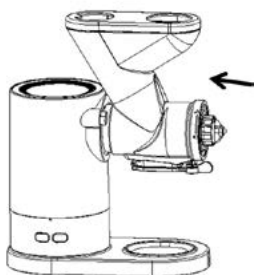
ВСТАНОВЛЕННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ



- 1 Встановіть пристрій на гладку, стійку і рівну поверхню. Встановіть камеру подачі (8) на робочу станцію (1), вставляючи виступи в пази на корпусі. Поверніть камеру подачі (8) проти годинникової стрілки до упору, доки не почуєте "клацання" кнопки блокування зливної камери (4).



- 2 Вставте екструзійний шнек (10) в камеру подачі (8) так, щоб штифт увійшов в отвір в корпусі.



- 3 Встановіть екструзійну решітку (11) в центрі камери подачі (8), розмістивши її над екструзійним шнеком (10). Переконайтеся, що сито (11) знаходиться під віджимним шнеком (10).



- 4 Встановіть гайку подачі (12) і поверніть її проти годинникової стрілки до упору, щоб вона була щільно закрита. Зверніть увагу на маркування "закритий навісний замок" на камері подачі (8).



- 5 Помістіть контейнер для соку (13) під випускний отвір для соку (9)



- 6 Помістіть контейнер для відходів (14) під випускний отвір для м'якоти (12).



- 7 Використовуйте штовхач (7) для відкриття отвору для подачі їжі.



- 8 Коли ви закінчите, відключіть живлення і вийміть контейнер для соку з-під машини, щоб перелити його в іншу ємність.

УВАГА! Соковижималка для фруктів і овочів оснащена повільним мотор-редуктором, тому машині потрібен час, щоб переробити використовувані інгредієнти. Поспіх, спроби покласти великі овочі та фрукти або велику кількість фруктів за один раз, а також сильне натискання на штовхач можуть призвести до заклинювання пристрою.

ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

ТИП ПРОДУКЦІЇ	ПРИКЛАД	{В>ПРИГОТУВАННЯ:<В}
ТВЕРДЕ КОРИННЯ Примітка: не кладіть багато овочів або фруктів за один раз. Велика кількість може забити канал подачі або віджимний шнек, що може призвести до заклинювання машини.	• морква • буряк • селера	Вимийте і очистіть, особливо від жорсткої шкірки, всі продукти і наріжте невеликими шматочками, щоб вони легко проходили через канал подачі. Велику моркву розрізаємо вздовж на чотири частини. Відріжте зелений кінець приблизно на 1 см. З'єднайте кінці шматочків за допомогою штовхача. – Наріжте буряк і селеру, як яблука, приблизно на 8 частин
ПАМ'ЯТАЙТЕ! Необхідно обережно притиснути пресовані тверді овочі або фрукти до механізму, що повільно обертається. Для зручності розріжте велику моркву вздовж, на дві або більше частин. За допомогою штовхача витисніть останню порцію віджатих продуктів.		
ТВЕРДИЙ ФРУКТ	• яблука	ВАЖЛИВО: Вибирайте переважно тверді, соковиті види. Вимийте і наріжте очищені фрукти на шматочки, які легко помістяться в отвір для подачі (приблизно 8 штук). Не кладіть занадто багато шматочків фруктів за один раз - їх буде важко вичавити.
М'ЯКІ ФРУКТИ/ОВОЧІ	• помідори • огірок • шпинат • персики • виноград • ананас	Вимийте продукти і наріжте їх на шматочки, які легко проходять в завантажувальний отвір. При необхідності почистити. Не кладіть занадто багато шматочків фруктів в отвір для подачі, щоб не переповнити його. Штовхайте штовхачем.
ЦИФРИ	• апельсини • грейпфрути • лимона	Очистіть фрукти від шкірки та видаліть зайве біле волокно. Розділити на природні частинки. Якщо можливо, видаліть насіння.

ВИЧАВЛЮВАННЯ СОКУ

УВАГА! Фрукти з кісточками, такі як персики, сливи, вишні, необхідно попередньо очистити від кісточок і видалити кісточки. Фрукти та овочі з серцевиною, твердим насінням, товстою шкіркою або твердою шкаралупою слід видалити перед обробкою.

УВАГА! Не нарізайте овочі та фрукти тонкими скибочками, кубиками тощо. Занадто маленькі або занадто великі шматочки ускладнять вичавлювання соку.

1. Встановіть пристрій на гладку, стійку і рівну поверхню. Підключіть пристрій до електромережі.
2. Ретельно вимийте фрукти та овочі, які ви збираєтеся вичавлювати, а потім наріжте їх невеликими шматочками (але не скибочками або дрібними шматочками) так, щоб їх можна було легко закинути в машину через отвір у завантажувальній камері (8).
3. Поставте контейнер для соку (13) і контейнер для відходів (14) під відповідні вихідні отвори. Відкрийте вихід для соку за допомогою заглушки (9).
4. Увімкніть екструдер за допомогою кнопки ON/OFF (2).
5. Покладіть фрукти та овочі в отвір у камері подачі (8), проштовхуючи їх лише за допомогою штовхача (7).
6. Час від часу перевіряйте, чи не заповнені контейнери для відходів (14) і соку (13) - якщо їх потрібно спорожнити, спочатку вимкніть прилад за допомогою кнопки ON/OFF (2) і закрийте отвір для соку заглушкою для виходу соку (9).
7. Пристрій може зупинити свою роботу, якщо зіткнеться з надто великим опором. Якщо це сталося, вимкніть його за допомогою кнопки ON/OFF (2), оскільки це може означати, що шматочки фруктів або овочів, які закидаються, занадто великі. В основному це відбувається з твердими овочами та фруктами. Потім необхідно натиснути кнопку REV (3). Екструдер увімкне зворотне обертання, що призведе до розблокування двигуна. Щоб вимкнути функцію зворотного обертання, натисніть кнопку ON/OFF (2). Якщо проблема не зникає, пристрій слід розібрати, почистити і зібрати заново (див. п. «Збір-ка екструдера»).

УВАГА! Соковижималка має функцію безпеки, яка автоматично зупиняє машину після 10 хвилин безперервної роботи. Після цього пристрою слід дати охолонути протягом 20-30 хвилин.

УВАГА! Не закривайте пробку під час витискання соку з інгредієнтів, які піняться (наприклад, яблука, селера). Будьте обережні, якщо вичавлюєте сік із закритою пробкою. Якщо кількість соку, зібраного в камері подачі (8), перевищує її об'єм, надлишок соку може вилитися назовні.

ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Використовуйте свіжі та стиглі фрукти та овочі, коли це можливо.
2. Кісточки цитрусових слід видалити, оскільки вони надають гіркуватого смаку.
3. М'які та перестиглі фрукти дадуть непрозорий сік.
4. Яблучний сік може швидко набутися коричневого кольору - щоб уповільнити цей процес, вичавіть у сік кілька крапель лимонного соку.
5. Якщо сік занадто густий, розбавте його мінеральною водою.

РОЗБИРАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

1. Вимкніть прилад за допомогою кнопки ON/OFF (2) і від'єднайте його від мережі електроживлення.
2. Зачекайте, поки шнек повністю зупиниться.
3. Вийміть штовхач (7) з камери подачі (8).
4. Щоб демонтувати камеру подачі (8), натисніть і утримуйте кнопку блокування лотка (4), а іншою рукою поверніть камеру подачі (8) за годинниковою стрілкою.
5. Розберіть окремі компоненти в зворотному порядку (гайка подачі (12), екструзійне сито (11), екструзійний шнек (10)).
6. Ретельно вимийте та почистіть вищезгадані предмети.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Правильне миття та технічне обслуговування продовжує термін служби екструдера. Оскільки екструдер пресує мінерали, включаючи кальцій, ми рекомендуємо завжди мити всі частини машини після використання засобами проти відкладення кальцію.

1. Перед чищенням вимкніть прилад.
2. Основний корпус можна чистити вологою ганчіркою (при необхідності можна додати невелику кількість миючого засобу). Після кожного використання ретельно мийте всі частини, що контактують з харчовими продуктами, в теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу, бажано відразу після витискання соку. Не використовуйте для прання воду температурою вище 80°C.
3. Не використовуйте для чищення сильні миючі засоби, ацетон, спирт, гострі матеріали тощо. Їх використання може призвести до пошкодження пристрою.
4. Сито для віджиму слід ретельно очищати після кожного використання. Для цього можна використовувати кухонну щітку.
5. Не занурювати пристрій, кабель та штепсельну вилку у воду чи інші рідини!
6. Якщо через моркву, апельсини тощо деталі соковижималки змінили колір, їх можна протерти ганчіркою з рослинною олією. Зміна кольору не впливає на функціональність пристрою.
7. Після того, як всі деталі очищені та висушені, соковижималку слід зібрати (див. параграф «ЗБІРКА СОКОВИЖИМАТЕЛЯ»).

СИМПТОМИ НЕСПРАВНОСТІ

ОБ'ЄКТИ	ДИВІТЬСЯ
Двигун не працює	– Чи є шнур живлення в розетці – Чи не застрягло щось при подачі продукції на переробку
Робочий пристрій зупиняється	– Чи правильно зібраний пристрій – Чи не перевантажений він – Чи підготовлений продукт, який ви хочете віджати, на правильні шматки
У пакетному каналі утворюється "пробка"	– Якщо ви вичавлюєте багато м'яких продуктів, спробуйте чергувати вичавлювання твердих продуктів (наприклад, вичавлюйте апельсин або яблуко з морквою). Обирайте свіжі продукти без ознак псування – Ркільки разів поверніть перемикач у положення "REV" – Не переповнюйте канал подачі продуктами, розміщуйте продукти по одному, дайте час на обробку – Якщо причина все ще невідома, пристрій слід промити та зібрати заново
Целюлоза перестає витікати	– Прощтовхуйте твердіший продукт

ПОЖИВНІ РЕЧОВИНИ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

Фрукти/овочі	Вітамін/мінеральна речовина	Кілокалорії / калорії
Apple	Вітамін С	200 г = 150 кДж (72 кал)
Абрикос	Клітковина, калій	30 г = 85 кДж (20 кал)
Цукровий буряк	Фолацин, клітковина, буряк - багате джерело вітаміну С і калію	160 г = 190 кДж (45 кал)
Чорниця.	Вітамін С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Капуста.	Вітамін С, калій, фолацин, вітамін В6, клітковина	100 г = 110 кДж (26 кал)
Морква	Вітамін А, С, В6, клітковина	120 г = 125 кДж (30 кал)
Селера	Вітамін С, калій	80 г = 55 кДж (7 кал)
Огірок	Вітамін С	280 г = 120 кДж (29 кал)
Фенхель	Вітамін С, клітковина	300 г = 145 кДж (35 кал)
Виноград.	Вітамін С, В6, калій	125 г = 355 кДж (85 кал)
Ківі	Вітамін С, калій	100 г = 100 кДж (40 кал)
Диня.	Вітамін С, фолацин, клітковина, вітамін А	200 г = 210 кДж (50 кал)

Нектарин (без кісточки)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без кісточки)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	150 г = 205 кДж (49 кал)
Груша	Волокно	150 г = 205 кДж (60 кал)
Ананас	Вітамін С	150 г = 250 кДж (59 кал)
Полуниця.	Вітамін С, залізо, калій і магній	125 г = 130 кДж (31 кал)
1 помідор	Вітамін С, клітковина, вітамін Е, фолацин, вітамін А	100 г = 90 кДж (22 кал)

РЕЦЕПТИ СМАЧНИХ І КОРИСНИХ СОКІВ

ОСВІЖЕННЯ І

- *б ямембран (кожну розрізати на невеликі шматочки, видалити серцевину та насіння)*
- *пучок зеленої петрушки*
- *кілька листочків та м'яти*

ПРОХОЛОДНА ЗАКУСКА II

- *б яблуку (кожне нарізати невеликими шматочками, видалити серцевину та насіння)*
- *пучок зеленої петрушки*
- *2 стебла селери*
- *шматочок (1 см) імбиру*

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Спочатку вичавіть два-три яблука. Потім додайте листя петрушки та м'яти, а також імбир і селеру. Нарешті, вичавити решту яблук.

ЖИТТЄЗДАТНІСТЬ

- *б морквин (дуже велику моркву розрізати вздовж і впоперек, середню - тільки вздовж)*
- *4 яблука (кожне нарізати невеликими шматочками, видалити серцевину та насіння)*
- *2 середні стебла селери*
- *шматочок (1 см) імбиру за смаком*

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Вичавити частину моркви, яблуку, стебел селери та імбиру. Робіть це поперемінно жорстко - м'яко, так ви досягнете кращої ефективності. В кінці вичавити решту моркви. Ви також можете додати буряк, апельсин і т.д., з кожним доданим овочем змінюючи смакові якості.

ХЛОРОФІЛОВИЙ КОКТЕЙЛЬ

Сік вичавлюють із зелених рослин, для різноманітності його можна щодня робити з інших рослин, наприклад: шпинату, різних сортів салату, ягнячого салату, буряка, петрушки, селери і т.д., в кількості приблизно жмені на 2 порції. Щоб отримати якомога більше соку, покладіть листя в канал подачі по одному і наостанок видавіть якийсь твердий продукт (шматочок яблука, морквини тощо). Потім влийте в блендер 500 мл води, віджатий сік і додайте фрукти: банан, полуницю, персик, грушу тощо. Перемішуємо кілька хвилин. Пий повільно.

УВАГА! Хлорофіловий коктейль має чудові детоксикаційні властивості, тому, як і буряковий сік, пийте його повільно і не більше 300 - 400 мл на день.

ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІНКИ

- 0,5 буряка (почистити і нарізати шматочками)
- 5 морквин (почистити, дуже велику моркву розрізати вздовж і впоперек, середню - лише вздовж)
- 2 см свіжий огірок
- 3 яблука (кожне нарізати невеликими шматочками, видалити серцевину та насіння)
- невеликий пучок петрушки або салату

- 3 апельсини (почистити і розділити на шматочки, видалити кісточки)
- 1/2 лимона (почистити і нарізати шматочками, видалити кісточки)

Вичавіть усі фрукти, обов'язково чергуючи м'які та тверді. Можна подавати з м'ятою та льодом.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Вичавити буряк, яблуко, огірок, невеликий пучок петрушки або салату.

Робіть це поперемінно жорстко - м'яко, так ви досягнете кращої ефективності. В кінці вичавити моркву.

ДЛЯ КРАСИ

- 4 апельсини (почистити і розділити на шматочки, видалити кісточки)
- 5 морквин (дуже велику моркву розрізати вздовж і впоперек, середню - тільки вздовж)
- 1 стебло селери
- невеликий пучок петрушки
- корінь імбиру (приблизно 1 см)

SLIMFIT

- 1 грейпфрут (почистити і нарізати шматочками, видалити кісточки)
- 3 кільця ананаса (видалити серцевину)
- 2 апельсини (почистити і розрізати на шматочки, видалити кісточки)
- 2 морквини (дуже велику моркву розрізати вздовж і впоперек, середню - тільки вздовж)
- 1 см корінь імбиру

Також можна додати петрушку, селеру.

ФРУКТОВИЙ ЛИМОНАД

- 3 твердих яблука (кожне нарізати невеликими шматочками, видалити серцевину та насіння)

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MSO-17
Живлення	220-240V~ 50-60HZ
Номинальна потужність	100BT
Максимальна потужність	450BT
Доступні режими вимкнення та очікування	доступний
Енергоспоживання в режимі очікування	-
Енергоспоживання у вимкненому режимі	0,16BT
Енергоспоживання в режимі очікування з дисплеєм	-
Енергоспоживання в режимі очікування мережі	-
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Автоматично переходить у режим вимкнення після	-
Режим очікування мережі, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-
Довжина мережевого кабелю	1,0 М



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.

Цей посібник є машинним перекладом.

Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англomовної версії.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczą w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczętka punktu serwisowego/ Stamp service point

Numer seryjny/
 Serial number

