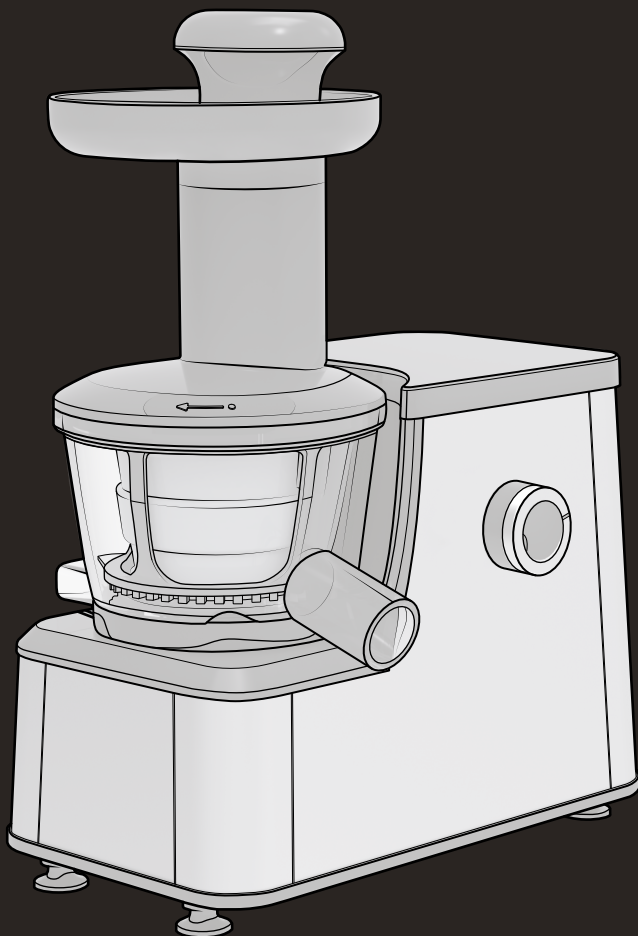




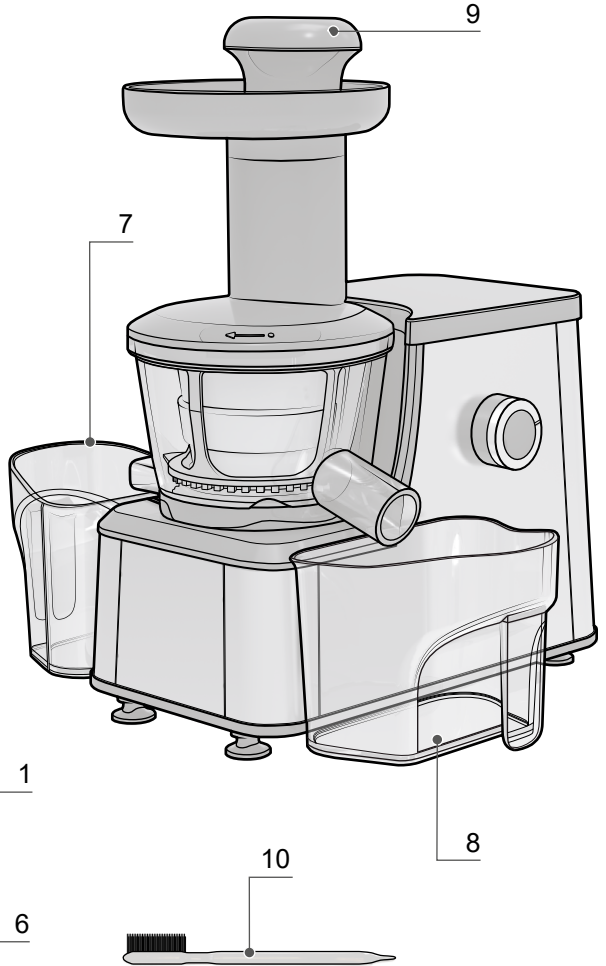
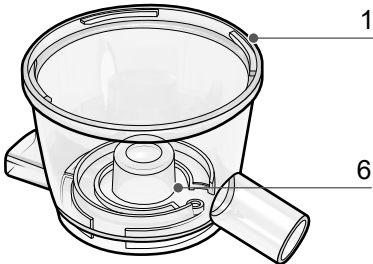
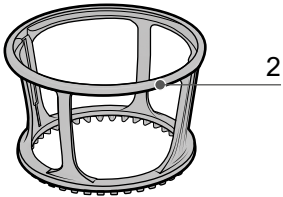
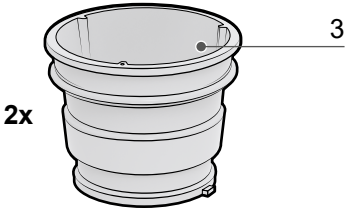
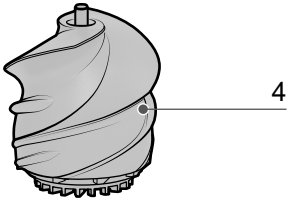
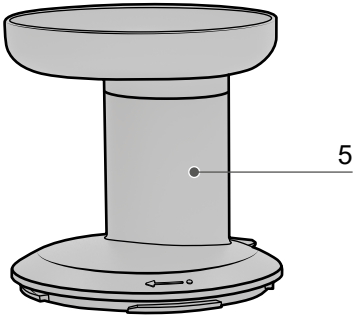
Hotpoint Hotpoint

ARISTON



IT Istruzioni per l'uso
EN Operating instructions
FR Mode d'emploi
RU Инструкции по эксплуатации
TR Kullanma talimatları

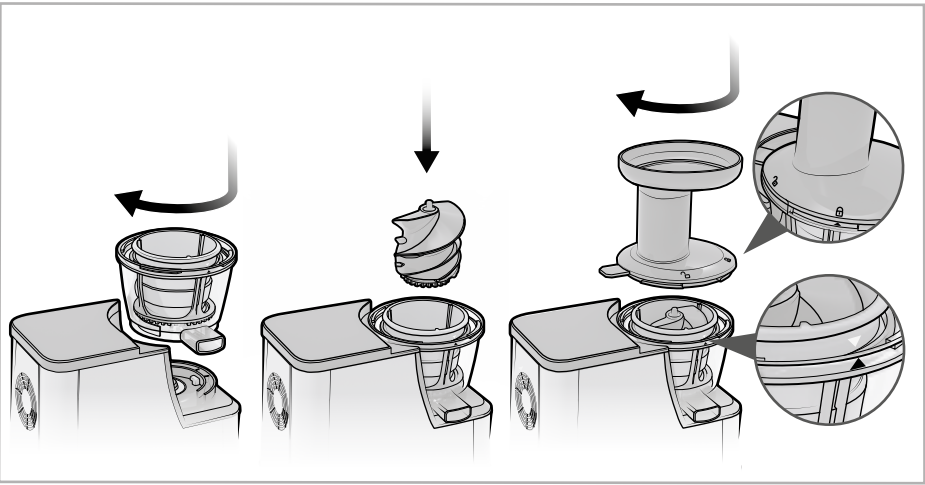
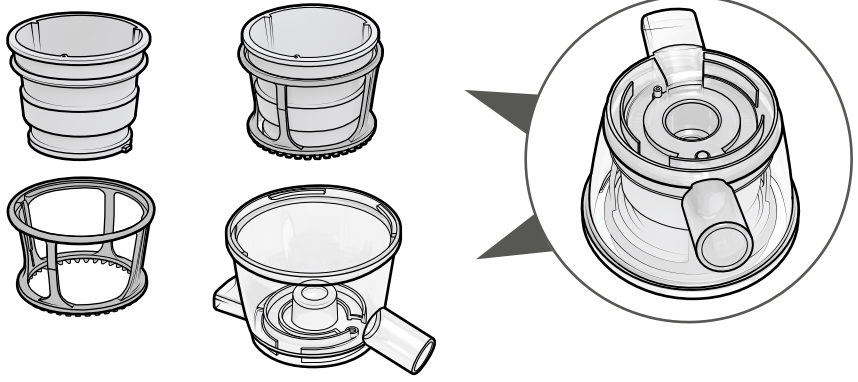
PT Instruções de Utilização
UA Інструкції з експлуатації
KZ Пайдалану нұсқаулығы
BG Инструкции за употреба



220-240V
400W



SJ 4010 FC0

A




Перед началом использования прибора прочитайте данные инструкции по безопасности. Сохраните их на случай необходимости.


НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ И СОБЛЮДАТЬ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ






-  Приведенные инструкции вы можете скачать на сайте www.hotpoint.eu или docs.whirlpool.eu или позвонить по телефону, указанному в гарантийном листе.
-  Данные инструкции и сам прибор снабжены важными указаниями, относящимися к безопасности, которые необходимо соблюдать. Производитель не берет на себя ответственность в случае несоблюдения правил эксплуатации, а также при использовании прибора не по назначению или с неверными настройками управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЕ С ПРИБОРОМ

-  Держать прибор в недоступном для новорожденных и очень маленьких детей (0-3 года) месте. Держать прибор в недоступном для детей (3-8 лет) месте, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром взрослых. Использование этого прибора детьми в возрасте старше 8 лет и людьми со слабыми физическими, сенсорными и ментальными способностями или с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем или если им были даны четкие инструкции по использованию и информация по возможным опасностям, вытекающим от его использования. Дети не должны играть с прибором. Чистка и прочее обслуживание могут производиться детьми только под контролем взрослых.

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


-  **ВНИМАНИЕ:** прибор не предназначен для использования при помощи системы дистанционного запуска таймера или отдельной системы управления на расстоянии.

-  Прибор предназначен для домашнего использования или в похожих условиях, как например: кухонные помещения в магазинах и офисах; дачные постройки; в номерах гостиниц, отелей, bed & breakfast и других жилых помещениях.
-  Прибор не предназначен для профессионального использования. Не рекомендуется использовать этот прибор на открытом воздухе.
-  Не погружайте прибор в воду – существует риск поражения электрическим током.
-  Отсоедините прибор от розетки питания, когда не используете его.
-  Дайте прибору остыть после каждого использования.
- Не оставлять аппарат без присмотра, пока он работает. Всегда выключать аппарат и отключать его от питания, если он оставлен без присмотра или перед его сборкой, разборкой, заменой принадлежностей, заменой подвижных частей или перед очисткой. Для отключения аппарата от питания выключите его, возьмитесь за вилку и извлеките ее из розетки. Не тяните за шнур питания.
- Для вашей защиты этот прибор имеет предохранительное устройство, не позволяющее привести в действие соковыжималку, если чаша не установлена и не прикреплена к основанию правильным образом, и крышка не находится в нужном положении. Не приводить в действие прибор, если крышка, чаша или толкатель не установлены правильным образом. Прибор работает правильно только при правильной сборке всех частей и крышке, находящейся в нужном положении.
- Установить прибор на ровной и сухой поверхности, такой как кухонная столешница или стол. Держите прибор подальше от краев столешницы. Не приводите в прибор в действие, если крышка, чаша или толкатель не установлены правильным образом.
- Под чашей находится резиновый затвор, позволяющий сток сока





только из нужного выхода. Перед использованием убедитесь, что резиновый затвор установлен правильным образом, чтобы избежать любых утечек.

- Никогда не помещать продукты в прибор руками, всегда использовать прилагаемый толкатель. Не помещать в прибор предметы. Использовать прибор с прилагаемыми принадлежностями. Обратить внимание на принадлежности в боковой упаковке, чтобы предотвратить их возможное падение.
- Держите руки и инструменты подальше от движущихся частей при работающем приборе. Избегайте прикасаться к движущимся частям и держите пальцы, волосы, одежду, шпатели или другие инструменты подальше от толкателя или вне досягаемости во время разгрузки – риск травм, таких как перелом костей, порезы и рваные раны.
- Не переключать быстро из положения On в положение R, а подождать несколько секунд в положении OFF.
- Если питание прерывается, прибор остается в активном состоянии и вновь заработает при восстановлении питания.
- Будьте осторожны при заливе горячей жидкости внутрь прибора, так как она может быть вытолкнута в результате внезапного парообразования.
- Не используйте прибор, если вращающееся сито или защитная оболочка повреждена или имеет явные трещины.



УСТАНОВКА

-  Установка, включая подключение воды (если присутствует), электрическое соединение и ремонт должны проводиться квалифицированным техником. Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не указано в инструкции по эксплуатации. Держите детей на расстоянии от места установки,







удостоверьтесь, что прибор не был повреждён при перевозке. В случае обнаружения проблем, свяжитесь с магазином или ближайшим сервисным центром. После установки остатки от упаковки (картон, полиэтилен, пластик, и т.д.) должны быть вынесены в недоступное для детей место, т.к. существует риск удушья. Необходимо отключить прибор от источника питания перед работами по установке – возможен риск поражения электрическим током. Во время установки убедитесь в том, что не повреждается кабель питания – возможен риск поражения электрическим током. Включайте прибор, только когда установка завершена.

-  Установить прибор на ровной и сухой поверхности, такой как кухонная столешница или стол. Держите прибор подальше от краев столешницы. Не приводите в прибор в действие, если крышка, чаша или толкатель не установлены правильным образом.
-  Не устанавливайте прибор вблизи источника тепла – риск возникновения пожара.
-  Не устанавливайте устройство, если его вентиляция затруднена.
-  Не храните вблизи прибора легко воспламеняющийся материал, такой, как спирт, керосин или аэрозоль – существует риск взрыва или пожара.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ

-  Перед подсоединением прибора удостоверьтесь, что указанные технические данные прибора соответствуют параметрам системы питания в помещении. Табличка с данными напряжения находится в нижней части прибора.
-  Должна быть возможность отключать прибор от электрического питания при помощи доступной вилки или через многополюсный выключатель, установленный вверху розетки, при этом подключение должно осуществляться с заземлением, в соответствии с

национальными нормами по электрической безопасности.

-  Не используйте удлинители, адаптеры или сетевой фильтр. Все электрические внутренние компоненты не должны быть доступны после установки. Не используйте прибор с босыми ногами или если вы намокли. Не используйте прибор, если кабель питания или вилка повреждены, если прибор не работает должным образом, или упал, или был поврежден.
-  Если кабель питания поврежден, замените его идентичным, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
-  Не оставляйте свисать электрический кабель с рабочей поверхности или стола, не оставляйте его в контакте с горячими поверхностями.
-  Перед тем как отключить прибор, дайте ему остыть.
-  Не тяните прибор за шнур.
-  Не нарушайте целостность защитного переключателя чаши.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ


-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Убедитесь, что прибор выключен и отсоединён от электрического питания перед каждой операцией по чистке или обслуживанию, чтобы избежать поражения электрическим током. Не используйте паровые очистители или средства в виде спреев.
-  Чтобы очистить прибор, используйте влажную ткань.
-  Не чистите прибор при помощи легко воспламеняющихся или взрывоопасных веществ. Никогда не используйте растворители, щелочные вещества, абразивные или агрессивные полирующие средства. Для очистки не окунайте прибор в воду.
-  Очищать аппарат после каждого использования и не оставлять воду застаиваться внутри контейнеров.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Чаша
 2. Корпус фильтра
 3. Фильтр
 4. Шнековый механизм
 5. Загрузочный желоб
 6. Резиновая прокладка
 7. Контейнер для жмыха
 8. Контейнер для сока
 9. Толкатель для продуктов
 10. Щетка для чистки*
- * (Только на некоторых моделях)

Регулятор работы двигателя

- ON — включение соковыжималки.
OFF — выключение соковыжималки.

 Соковыжималка исправно работает только при условии правильной сборки всех ее комплектующих и с правильно установленной крышкой.

R — вращения двигателя в обратную сторону (используется только в случае застревания продуктов).

ВСТУПЛЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение нашего изделия. Вы выбрали эффективный прибор с отличными эксплуатационными качествами.


Низкое число оборотов обеспечивает сохранность структуры клеток фруктов и овощей, избегая окисления и расщепления. Таким образом ценные ферменты и питательные вещества сохраняются в своем натуральном состоянии, даже при обработке сои, зеленолистных овощей и капусты.

При несоблюдении инструкций по правильной эксплуатации данного прибора производитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб.

В инструкциях по эксплуатации могут описываться разные модели. Любое отличие четко указывается.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Тщательно протрите прибор снаружи от возможной пыли. Вытрите насухо полотенцем. Не используйте жесткие, абразивные материалы. Вымойте комплектующие в теплой мыльной воде, ополосните и насухо вытрите полотенцем. Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку или другие электрически детали прибора в воду или в другие жидкости.

 Данный прибор укомплектован встроенным механизмом защитной блокировки, позволяющим включить прибор, только если соковыжималка правильно установлена на базе с двигателем. Когда прибор собран правильно, механизм защитной блокировки открывается.

СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ (А)

 В основании чаши имеется резиновая


прокладка, позволяющая соку вытекать только через сливной носик. Перед обработкой проверьте, чтобы прокладка была правильно установлена во избежание утечек.

Перед сборкой соковыжималки проверьте, чтобы сетевой шнур был отсоединен от сетевой розетки.

1. фильтр в корпус.
2. Вставьте корпус с фильтром в чашу соковыжималки. Стрелка на фильтре и стрелка на чаше должны совпасть. Если обе стрелки совпадают надлежащим образом, фильтр блокируется на чаше, препятствуя ее вращению вокруг себя. Убедитесь, чтобы выступ на нижнем крае корпуса с фильтром точно вошел в зубчатое колесо чаши.
3. Установите чашу на базу с двигателем: проверьте, чтобы чаша была установлена правильно: 3 крюка в базе должны войти в 3 отверстия на дне чаши. Слегка поверните по часовой стрелке до щелчка.
4. Вставьте шнек в фильтр и поверните до его установки в гнездо. Для проверки правильности установки шнека верхняя

сторона шнека должна оказаться под краем фильтра.


5. Установите загрузочный желоб на чашу и поверните до щелчка, пока она не заблокируется на базе.
6. Подставьте контейнер для жмыха с левой стороны базы. Стрелка на воронке и стрелка на чаше должны совпасть.
7. Подставьте контейнер для сока под сливной носик.
8. Проталкивайте продукты в загрузочный желоб только толкателем. Толкатель входит в желоб только одним концом.

 В случае неправильной сборки чаши и крышки соковыжималка не будет работать. В этом заключается защитная функция прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ


Соковыжималка медленного отжима подходит для сельдерея, шпината, моркови, яблок, бананов, помидоров, огурцов, дыни и всех фруктов и овощей, содержащих сок, но не крахмал. Соковыжималка непригодна для сахарного тростника и гранатов.


1. Тщательно вымойте фрукты и овощи, готовые к обработке.
2. Если во фруктах имеются косточки или твердые семена, удалите их. Очистите несъедобную кожуру (например, с дыни, ананасов, цитрусов и манго).
3. Поверните регулятор по часовой стрелке в положение Оп для выжимания сока.
4. Плавнo нажмите на толкатель так, чтобы фрукты или овощи начали проходить через выжимающий механизм. Не нажимайте на толкатель слишком резко, так как соковыжималка не успеет выжать сок.

 Не засовывайте руки или посторонние предметы в воронку во время работы.

5. Выжатый сок стекает прямо в контейнер для сока, а жмых удаляется в контейнер для жмыха.
6. По завершении соковыжимания проверьте, чтобы регулятор прибора был повернут в положение OFF, а прибор был отключен от сети. Затем можно разобрать прибор в полной безопасности.
7. Если чашу заклинило, и она не

отсоединяется от базы, нажмите кнопку "R" на 3-5 секунд. Повторите операцию 2-3 раза.

 Не поворачивайте регулятор из положения ON на R резко, оставьте его на несколько секунд в положении OFF.

 Имеется два фильтра с двумя типами отверстий. Фильтр с маленькими отверстиями пропускает меньше волокон, фильтр с большими отверстиями - больше волокон.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Для оптимального отжима порежьте продукты на маленькие кусочки.
- Не помещайте в прибор лед или замороженные фрукты.
- Загружайте продукты в загрузочный желоб. Не давите на толкатель с силой.
- Загружайте продукты плавно для максимально эффективного отжима.
- При отжиме зеленолистных овощей или капусты рекомендуется смешать их с фруктами или другими твердыми овощами для получения оптимального результата.
- Помещайте орехи для отжима вместе с другими продуктами, такими как вымоченные соевые бобы или жидкость.
- Прибор не должен работать с пустой чашей.
- Оставшийся сок можно хранить в холодильнике или заморозить.
- При отборе фруктов и овощей для отжима всегда выбирайте свежие и спелые. Спелые фрукты и овощи содержат больше сока. Сок оптимальнее употреблять свежавыжатый, так как он содержит больше витаминов и минеральных веществ.
- При обработке фруктов с твердой несъедобной кожурой (например, дыни, ананасы, манго и т.п.), всегда чистите фрукты перед их помещением в соковыжималку.
- С цитрусовых фруктов также необходимо очистить кожуру перед их помещением в соковыжималку.
- Сок цитрусовых будет вкуснее, если с них удалить белую внутреннюю оболочку.
- Из фруктов с косточками и твердыми семенами (например, манго, нектарины, абрикосы и черешня) должны быть извлечены косточки.

- В яблочный сок можно добавить немного лимона во избежание его потемнения.
- Труднее выжимать сок из бананов. При использовании бананов, положите их в соковыжималку первым или вторым ингредиентом, нектар банана сольется вместе с соком других фруктов.
- При отжиме фруктов и овощей разной плотности, может помочь разное сочетание соков, например, сначала отжим мягких фруктов (например, апельсинов), затем твердых (яблоки). Таким образом, получается максимальный отжим сока.
- При отжиме трав или зеленолистных овощей, сверните их в пучок для помещения в соковыжималку или помещайте вместе с другими ингредиентами на низкой скорости.

УХОД И ЧИСТКА

Регулярный уход за Вашим прибором обеспечит его сохранность и исправную работу.

Когда прибор не используется или перед чисткой, всегда отсоединяйте его от электросети.


Порядок разборки соковыжималки:

1. Вытащите толкатель продуктов.
2. Снимите загрузочный желоб.
3. Снимите шнековый механизм.
4. Снимите корпус фильтра и фильтр.
5. Снимите чашу.

Выймите вручную съемные детали в теплой мыльной воде, ополосните и высушите. Регулярно протирайте прибор снаружи мягкой влажной тряпкой и насухо вытирайте сухим полотенцем.

Для тщательной чистки используйте щетку (Только на некоторых моделях). Не используйте металлические мочалки или абразивные вещества для чистки. Они могут повредить прибор.

Для чистки полностью снимите резиновую прокладку. По завершении чистки установите ее плотно на место во избежание утечек.

 Во избежание повреждения прибора не используйте для чистки агрессивные растворители, щелочные моющие средства, абразивные губки или вещества. Не погружайте базу с двигателем или сетевой шнур в воду.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ

МАТЕРИАЛОВ



Упаковочные материалы подлежат 100% переработке и обозначены соответствующим символом (*). Следовательно к утилизации различных частей упаковки следует подходить ответственно, соблюдая действующие законодательные нормы.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ



Данный прибор изготовлен из подлежащих переработке или повторному использованию материалов.

Утилизировать его следует в соответствии с местными нормами по переработке отходов. За дополнительной информацией по обработке, восстановлению или переработке бытовых электрических приборов обращайтесь в местные органы, пункты сбора отходов или магазин, где был куплен данный прибор. Данный прибор имеет маркировку соответствия требованиям Европейской директивы 2012/19/EU по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE). При правильной утилизации данного прибора вы помогаете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей. Символ (*) на приборе или сопроводительных документах указывает на то, что его нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами, а следует сдавать в специальные пункты сбора электрического и электронного оборудования для последующей переработки.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Бесплатная горячая линия:
8 800 3333 887 ***

* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России) Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Линия профессиональных средств Professional по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств Professional создана с учетом особенностей Вашей техники. Продукты производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования. Узнайте подробнее на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров.

При возникновении неисправности

Перед тем, как обратиться в Службу Сервиса

проверьте, нельзя ли устранить неисправность самостоятельно (см. раздел «Неисправности и методы их устранения»).

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или по телефонам, указанным в гарантийном документе.



**! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам
! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей**

Перед обращением в Службу Сервиса необходимо убедиться, что Вы готовы сообщить оператору:

- Описание неисправности;
- Номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- Модель и серийный номер (S/N) изделия, указанные в информационной табличке, расположенной на изделии или гарантийном документе;
- Дату продажи изделия.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис».

Изделие:
Торговая марка:
Торговый знак изготовителя:
Модель:
Изготовитель:
Страна-изготовитель:
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения:
Потребляемая мощность:
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока:
Класс защиты от поражения электрическим током
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert_rus_external@whirlpool.com
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:
ИМПОРТЕР:
С вопросами (в России) обращаться по адресу
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:
С вопросами обращаться по адресу

Соковыжималка медленного отжима

SJ 4010 FC0
Whirlpool EMEA S.p.A
KHP
220-240 V ~
400W
50/60 Hz
Класс защиты II

– 7-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 8-ая и 9-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, – 10-ая и 11-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.
ООО “ВИРЛПУЛ РУС”
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87
ООО “ВИРЛПУЛ РУС”
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЛИМОННЫЙ СОК

Ингредиенты для 4 порций: 3 больших лимона, 1 яблоко, коричневый сахар.

Помойте и очистите лимоны и порежьте их на маленькие кубики. Помойте и очистите от кожуры яблоко. Поместите ингредиенты в процессор, добавив 1 стакан воды. После обработки добавьте сахар по вкусу. Подавать с 1 чайной ложкой дробленого льда.

ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты для 4 порций: 1 дыня (1 кг), свежий базилик, водка.

Снимите кожуру и удалите семечки из дыни, затем порежьте ее на маленькие кубики. Помойте и нарежьте 1 горсть листьев базилика. Поместите дыню и базилик в процессор и выжмите сок. Смешайте сок с 4 столовыми ложками водки и дробленным льдом, сервируйте в 4 бокала и украсьте несколькими листиками базилика.

ДЕСЕРТ ИЗ ЧЕРНИКИ

Ингредиенты для 4 порций: 1 кг черники, 500 г взбитых сливок, 70 г сахарной пудры.

Помойте чернику, слейте воду, затем поместите ягоды в процессор и выжмите сок. Смешайте взбитые сливки, черничный сок и 50 г сахарной пудры, осторожно перемешайте до однородной консистенции. Возьмите мякоть ягод черники, оставшуюся после получения сока, смешайте ее с оставшимся сахаром и разложите смесь в 4 стакана. Налейте смесь из взбитых сливок и черничного сока поверх ягодного пюре и поставьте в холодильник до момента подачи на стол.

ГАСПАЧО ИЗ ЯБЛОК И ФЕНХЕЛЯ

Ингредиенты для 4 порций: 3 яблока, 4 фенхеля, 1 лайм, малиновый уксус, масло лесного ореха, соль.

Помойте и нарежьте лайм, яблоки и фенхель. Поместите их в процессор и выжмите сок. Смешайте сок с 4 столовыми ложками масла лесного ореха и 1 щепоткой соли при помощи венчика. Налейте смесь в 4 стакана, украсьте несколькими дольками яблока.

ЗЕЛЕНЫЙ СОК

Ингредиенты для 4 порций: 1 огурец, 2 плода фенхеля, 1 стебель сельдерея, 2 морковки, молодой шпинат, петрушка, 1 яблоко, 5 г свежего имбиря.

Помойте, очистите от кожуры и нарежьте на кусочки огурец, фенхель, сельдерей, морковь и яблоко. Очистите от кожуры корень имбиря. Помойте и нарежьте 1 горсть листьев петрушки и 1 горсть листьев молодого шпината. Обрабатывайте овощи маленькими порциями для получения сока. Перемешайте и сразу подавайте на стол.

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты для 4 порций: 5 яблок, 2 яйца, 100 г муки, 200 г йогурта из обезжиренного молока, порошок корицы, сахар, сливочное масло.

В чаше взбейте венчиком яйца с 4 столовыми ложками сахара до получения легкой и пушистой пены. Добавьте просеянную муку, 1 щепотку порошка корицы и перемешайте. Помойте яблоки и обработайте их в процессоре. Сок можно собрать в стеклянную посуду и поместить в холодильник, чтобы насладиться им в качестве напитка. Возьмите мякоть, оставшуюся после приготовления сока, и добавьте ее в смесь яиц, муки и сахара при помощи деревянной ложки. Добавьте йогурт и перемешайте. Смесь должна быть не очень густой и легко стекать с ложки. Если она слишком густая, добавьте немного молока. Растопите примерно 2 столовых ложки сливочного масла на сковороде и добавьте несколько полных ложек смеси. Готовьте оладьи по 2 минуты с каждой стороны, затем переверните лопаткой. Посыпьте сахарной пудрой и горячими подавайте на стол.

ЯБЛОЧНЫЙ СОУС

Ингредиенты для получения примерно 300 г соуса: 4 яблока, 1 луковица, мед акации, порошок корицы, порошок гвоздики, сухое белое вино, масло, соль.

Помойте яблоки и лук, очистите от кожуры и порежьте на маленькие кусочки. Обработайте в процессоре, перелейте сок и мякоть в сковороду. Добавьте 1 столовую ложку меда и варите примерно 10 минут. Добавьте по вкусу соль, 1 щепотку порошка корицы и 1 щепотку порошка гвоздики. Перелейте горячую смесь в стеклянную банку, закройте крышкой. Переверните банку дном вверх и дайте остыть. Содержимое банки будет герметично закрыто. Соус можно хранить в холодильнике примерно 1 месяц.

Рекомендуется использовать соус с жареным или тушеным мясом.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СИМВОЛ НА УПАКОВОЧНОЙ ЭТИКЕТКЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ЛЮБОЙ ИЗ ЭЛЕМЕНТОВ УПАКОВКИ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОСТОЯННО ВЕДЕТ РАБОТЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ИЗДЕЛИЯ И ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.
СРОК СЛУЖБЫ ТОВАРА 3 ГОДА.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РФ: НАСТОЯЩИЙ ТОВАР В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНКРЕТНОЙ МОДЕЛИ ИМЕЕТ КЛАСС ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ, УКАЗАННЫЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА № 261-ФЗ ОТ 23.11.09 И ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ № 1222 ОТ 31.12.09Г. (С ПОПРАВКАМИ). КОНКРЕТНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О КЛАССЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ВАШЕЙ МОДЕЛИ МОЖНО НАЙТИ РЯДОМ С УКАЗАНИЕМ МОДЕЛИ ВО ВКЛАДЫШЕ К ДА ИНОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, СОДЕРЖАЩЕМ ИНФОРМАЦИЮ О КОМПЛЕКТАЦИИ.

Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Hz или 50 Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты II

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ



Изделия должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.
Во время транспортировки и хранения защищать изделия от атмосферного воздействия и механических повреждений.
Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.
VIA CARLO PISACANE N.1, 20016 PERO (MI), ITALY
ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А.
ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1 20016 ПЕРО (МИЛАН)
ИТАЛИЯ
Для РОССИИ и СТРАН ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА: ИМПОРТЕР только для российского рынка УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ
для других стран:
ООО «ВИРЛПУЛ РУС»
С вопросами (в России) обращаться по адресу
Россия, 127018, Москва,
ул. Двинцев, дом 12, корп. 1
Вы можете найти контактную информацию в гарантийном документе.


Сделано в КНР

Makineyi kullanmadan önce lütfen emniyet talimatlarını okuyunuz. Talimatlara ilerde başvurabilmek için makinenin yakınında muhafaza ediniz.




EMNİYET TALİMATLARI AŞAĞIDA YER ALAN ÖNEMLİ TALİMATLARI OKUDUKTAN SONRA ONLARA RIYET EDİNİZ

-  Emniyet talimatları aynı zamanda www.hotpoint.eu veya docs.whirlpool.eu websitelerinde yer almaktadır veya garanti belgesindeki telefon numarasını da arayabilirsiniz.
-  Talimatlar ve Makine daima uyulması gereken emniyet ile ilgili bilgiler içermektedir. Üretici, emniyet talimatlarına riayet etmeme, makineye uymayan kullanım veya yanlış ayar sonucu kaynaklanan olası arıza veya hasarlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

EMNİYET UYARILARI

-  Makineyi bebek ve küçük çocuklardan (0-3 yaş) uzak tutunuz. Makineyi, sürekli gözetim altında olmayan çocuklardan (3-8 yaş) uzak tutunuz. Makine, 8 yaş ve üstü çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşal ve ruşsal yetilere sahip olan kişiler tarafından sadece gözetim altında kullanılabilir. Bu kişiler makineyi sadece güvenli şartlar altında kullanımı ve kullanıma bağı olan olası tehlikeler hakkında bilgi aldıkları takdirde kullanabilirler. Çocukların makineyle oynamaları yasaktır. Temizlik ve bakım işlemleri sadece gözetim altında olan çocuklar tarafından yapılabilir.

AMACINA UYGUN KULLANIM

-  **DİKKAT:** makine, dış zamanlayıcı veya uzaktan kumandalı bir sistemle çalıştırılmaz.
-  Makine evsel ve buna benzer kullanım için tasarlanmıştır: mağaza, büro ve diğere iş yerleri personeli için mutfaklı mekanlar; kırsal turizm; otel, motel, pansiyon ve diğere konut müşterileri.
-  Makine profesyonel kullanım için uygun değildir. Makineyi dış

mekanlarda kullanmayınız.

- ⚠ Makineyi suya koymayınız – elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ⚠ Makineyi kullanmadığınız zamanlarda fişini prizden çekiniz.
- ⚠ Her kullanım sonrasında makinenin soğumasını bekleyiniz.
- ⚠ Cihazı çalışır haldeyken gözetimsiz bırakmayınız. Gözetimsiz bırakıldığında cihazın kapatılması ve elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. Kurulum veya temizlik işlemini yapmadan önce cihazın parçalarını, hareketli kısımları ayırıp değiştiriniz. Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için aygıtı kapatınız ve fişi prizden çekiniz. Besleme kablosunu çekmeyiniz.
- ⚠ Güvenliğiniz için, kap ve kapağı doğru şekilde konumlanmadığı takdirde, cihazın çalışmasını engelleyen bir güvenlik sistemi vardır. Kapağı, kabı ve tokmağı doğru şekilde yerleştirmeden cihazı çalıştırmayınız. Cihaz sadece tüm parçalar doğru şekilde monte edildiğinde ve yerleştirildiğinde çalışır.
- ⚠ Cihazı mutfak tezgahı veya masası gibi düz ve kuru bir yüzeye yerleştiriniz. Cihazı tezgahın uç noktalarından uzak tutunuz. Kapağı, kabı ve tokmağı doğru şekilde yerleştirmeden cihazı çalıştırmayınız.
- ⚠ Meyve/sebze suyunun doğru bölümden akması için aygıtın altında lastik bir parça bulunur. Kullanımdan önce, dışarıya sızıntı olmaması için lastik parçanın yerinde olduğunu kontrol ediniz.
- ⚠ Gıdaları cihazın içine hiçbir zaman elinizle koymayınız. Daima tokmağı kullanınız. Cihazın içine hiçbir nesne koymayınız. Cihazı sadece tedarik edilen aksesuarlarla kullanınız. Ambalajın yan kısmındaki aksesuarları alırken düşmemelerine özen gösteriniz.
- ⚠ Cihaz çalışır haldeyken elleri ve araçları hareketli kısımlardan uzak tutunuz. Hareketli kısımlarla temas etmeyiniz ve parmakları, saçları, kıyafetleri, spatula ve diğer araçları işlem sırasında tokmaktan uzak tutunuz – kemik kırılması ve çeşitli yaralanma tehlikesi olabilir.
- ⚠ On konumundan R konumuna birden geçmeyiniz, birkaç saniye OFF konumunda bekleyiniz.

- ⚠ Baęlantı kesildięinde, cihaz etkin halde kalır ve baęlantı yeniden kurulduęunda çalıřmaya bařlar.
- ⚠ Ani buharlanmadan dolayı sıvı cihazdan atılabilir.
- ⚠ Döner elek veya koruyucu kalıp hasarlı veya ařınmıř durumda ise cihazı kullanmayınız.

KURULUM

- ⚠ Kurulum, su ve elektrik baęlantıları dahil olmak üzere ve tamir iřlemleri yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda belirtilmedięi halde makinenin herhangi bir parçasını tamir etmek veya deęiřtirmek yasaktır. Çocukları kurulum yerinden uzak tutunuz ve ürünün nakliye sırasında hasar görmemiř olduęunu kontrol ediniz. Herhangi bir sorun ile karřılařtıęınızda, satıř noktasıyla veya en yakın hizmet servisiyle irtibata geçiniz. Kurulum sonrası, ambalaj (polistiro, plastik gibi) ocuklardan uzak tutulmalıdır – boęulma riskinden dolayı. Kurulum iřleminde önce makinenin fiřini prizden çekiniz – elektrik çarpma tehlikesi gerçekleřebilir. Kurulum esnasında besleme kablosunun hasar görmemesine dikkat ediniz – elektrik çarpmasına neden olabilir. Makineyi sadece kurulumun sonunda çalıřtırınız.
- ⚠ Cihazı mutfak tezgahı veya masası gibi düz ve kuru bir yüzeye yerleřtiriniz. Cihazı tezgahın uç noktalarından uzak tutunuz. Kapaęı, kabı ve tokmaęı doęru řekilde yerleřtirmeden cihazı çalıřtırmayınız.
- ⚠ Alkol, benzin veya sprey gibi yanıcı maddeleri makinenin yakınlarında muhafaza etmeyiniz – patlama veya yangın tehlikesine neden olabilir.
- ⚠ Cihazı ısı kaynaęından uzak tutunuz - yangın tehlikesine neden olabilir.
- ⚠ Havalandırma tıklalı olduęunda ürünün montajını yapmayınız.

ELEKTRİK UYARILARI

- ⚠ Makinenin elektrik bağlantısını gerçekleştirmeden ana güç kaynağının besleme sisteminin değerlerine uygun olduğunu kontrol ediniz. Gerilim plakası ürünün alt kısmında bulunur.
- ⚠ Elektrik bağlantısı, makinenin prizini çıkartarak veya prize takılı çok kutuplu enterüptör sayesinde kesilmelidir ve makine elektrik tesislerinde emniyet yönetmeliğine uygun şekilde topraklama tesisatı ile donatılmalıdır.
- ⚠ Uzatma kablosu, çoklu priz veya adaptor kullanmayınız. Makineyi ıslak vücut kısımlarıyla veya yalın ayaklarla kullanmak yasaktır. Kablo hasarlı olduğunda veya düzgün şekilde çalışmadığında makineyi kullanmayınız.
- ⚠ Besleme kablosu bozuk olduğu takdirde, elektrik çarpma tehlikesini önlemek için yenisiyle değiştiriniz.
- ⚠ Elektrik kablosunu tezgahtan aşağıya sarkıtmayınız veya sıcak yüzeylere değdirmeyiniz.
- ⚠ Makineyi prizden çekmeden önce soğumasını bekleyiniz.
- ⚠ Makineyi fişinden çekmeyiniz.
- ⚠ Kabin güvenlik şalterini kurcalamayınız.

TEMİZLEME VE BAKIM

- ⚠ **UYARI:** Elektrik çarpma tehlikesini önlemek için herhangi bir temizleme veya bakım işleminden önce makinenin kapalı halde ve elektrik bağlantısının kesik olduğunu kontrol ediniz.
- ⚠ Makineyi nemli bir bezle temizleyiniz.
- ⚠ Makineyi yanıcı veya parlayıcı sıvılarla temizlemek yasaktır. Çözücü, alkali temizleyici, aşındırıcı veya yıpratıcı maddeler kullanmayınız. Makineyi temizlemek için suya daldırmayınız.
- ⚠ Cihazı her kullanımdan sonra temizleyip kapların içinde su bırakmayınız.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

1. Süzgeç kasesi
2. Süzgeç tutucu
3. Süzgeçler
4. Meyve sıkma vidası
5. Besleme kapağı
6. Kauçuk dolgu
7. Posa haznesi
8. Meyve suyu sürahisi
9. Meyve itici
10. Temizleme fırçası*

* (Sadece belirli modellerde)

GİRİŞ

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu ürünü satın almakla, etkili ve yüksek performanslı bir cihaza sahip oldunuz.


Bu Meyve Sıkacağı, sebze ve meyveler için düşük hızlı ve yavaş öğüten yeni bir modeldir. Katı Meyve Sıkacağı iki farklı ağza sahip - biri meyve suyu diğeri posa çıkış mekanizması. Meyve ve Sebzelelerin suyunu elde etmek için kullanılan yöntem, meyveleri vida yardımıyla sıkarak ve öğüterek bıçak kullanmadan sıkmaktır. Bu hareketler sonucunda yiyeceğin zarları açılır ve içindeki besin ve enzimler alınır. Ayrıca, bitkisel gıdaları daha fazla parçalayarak daha fazla vitamin ve mineral içeriğine ve canlı renklere sahip bir meyve suyu elde edilmesini sağlar. Düşük devir, sebze ve meyvelerin hücre yapısının bozulmasını engeller ve oksidasyon ya da ayırışmayı önler. Böylelikle, değerli enzimler ve besin maddeleri bile doğal hallerine en yakın şekilde korunur.

Bu cihazın doğru kullanılmasıyla ilgili talimatlara uymamanız halinde ortaya çıkabilecek hiçbir hasardan ötürü imalatçı firma sorumlu tutulamaz.


Kullanım talimatlarında farklı modeller açıklanmış olabilir. Olası farklılıklar mutlaka belirtilecektir.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazın dış kısmını iyice silerek üzerinde birikmiş olabilecek tozu giderin. Kuru bir havluyla kurulayın. Sert ve aşındırıcı ürünler kullanmayın. Aksesuarlarını ılık sabunlu suyla yıkayın, kuru bir havluyla kurulayın. Bu cihazın elektrik kablosunu ya da motorunu asla suyun veya diğer sıvıların içine sokmayın.

 **Bu cihaz dahili bir emniyet kilidiyle donatılmıştır; bu kilit, sadece sıkacağı motor ünitesine doğru taktığınız zaman cihazı açabilmenizi temin eder. Doğru takıldığı takdirde, dahili emniyet kilidi açılacaktır.**

SIKACAĞIN MONTE EDİLMESİ (A)

 **Kasenin hemen altında, meyve suyunun sadece meyve suyu ağzından boşaltılabilmesini sağlayan kauçuk bir dolgu**

Düğme

OFF (Kapalı)— Motor durur.

ON (AÇIK) — Motor çalışır ve meyve sıkılır.



Meyve sıkacağı sadece tüm parçaları doğru takılıp kapağı yerine oturduğu zaman çalışır.

R — Motorun ters yöne dönmesini sağlar; sadece meyve sıkıştığında kullanılabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER:

Güç: 400 W

Gerilim: 220-240V


vardır. Meyve sıkmadan önce, olası sızıntıları önlemek için bu dolgunun yerine takılı olduğunu teyit edin.

Sıkacağı monte etmeden önce elektrik fişinin prize takılı olmadığını kontrol edin.

1. Süzgeci süzgeç tutucuya takın.
2. Süzgeç tutucuyu meyve sıkma kasesinin içine yerleştirin. Süzgeç üzerindeki ok işareti ile kase üzerindeki ok işaretinin aynı hizada olduğunu kontrol edin. İki ok doğru bir şekilde hizalanınca, süzgeç, hareket etmesi önlenecek biçimde kasesinin içine sabitlenmelidir. Süzgeç tutucunun alt kenarındaki dişlerin kase içindeki dişli çarkın içine doğru oturduğunu teyit edin.
3. Ana gövdedeki 3 kancayı kasesinin altındaki 3 yuvaya geçirerek kasesinin yerine oturduğundan emin olun. "Klik" sesi duyulana kadar saat yönünde yavaşça çevirin.
4. Sıkma vidasını süzgecin içine yerleştirin ve yerine

oturana kadar çevirin. Vidanın doğru konumda olduğundan emin olmak için, üst yüzeyin süzgeç kenarından daha aşağıda olduğunu teyit edin.


5. Besleme kapağını meyve suyu kasesinin üzerine takın ve ana gövdeye kilitlemeye kadar içeri çevirin.
6. Posa haznesini, sıkacağıın ana gövdesinin sol tarafında sabitlenecek biçimde yerleştirin. Besleme kapağı üzerindeki ok işareti ile kase üzerindeki ok işaretinin aynı hizada olduğunu kontrol edin.
7. Sıkacak ağzının altına bir meyve suyu bardağı veya cihazın sürahisini yerleştirin.
8. Yiyecek iticisini yiyecek oluşuna doğru itin. İtici sadece bir yönde sabitlenebilir.

 **Meyve suyu haznesi ile kapak doğru takılmazsa sıkacak çalışmaz. Bu bir güvenlik özelliğidir.**


SIKACAĞIN KULLANILMASI


Yeni Nesil Katı Meyve Sıkacağıınız, kereviz, ıspanak, havuç, elma, muz, domates, salatalık, armut ve özüt ihtiva eden her çeşit meyve ve sebze için uygundur. Ancak, nişasta içeren meyve ve sebzeler için uygun değildir; bu nedenle, sıkacağı şeker kamışı veya nar sıkamak için kullanmayın.

1. Meyve ve sebzeleri iyice yıkayarak sıkmaya hazır hale getirin.
2. Çekirdekli veya sert tohumlu bir meyveyi sıkacaksanız, meyveyi oyarak çekirdeğini ya da tohumunu çıkarın. Meyveyi/sebzeyi sıkmadan önce, yenmeyen kabukları (kavun, ananas, narenciye ve mango gibi) soyun.
3. Meyveleri sıkamak için kontrol düğmesini saat yönünde çevirip Açık konumuna getirin.
4. Tüm meyve ve sebzeler sıkacağıın içine girene kadar yiyecek iticisiyle yavaşça bastırın. Sıkacağıın çalışma performansını etkileyebileceğinden, yiyecek iticiyi çok hızlı bastırmayın.

 **Çalışma sırasında yiyecek oluşuna elinizi veya başka bir nesneyi koymayın.**

5. Meyveden ve/veya sebzedden çıkarılan su doğrudan meyve suyu bardağına akar, posa ise posa haznesinde toplanır.
6. Sıkma işlemi tamamlandıktan sonra, sıkacağıın kontrol düğmesini OFF (Kapalı) konuma getirin, gücünü kapatın ve fişini çekin. Ünite artık güvenli sökülebilir.
7. Sıkacak haznesi tıkanır veya tabandan ayrılmıyorsa, "R" düğmesini 3-5 saniye boyunca kullanın. İşlemi 2-3 kez tekrarlayın.

 **Düğmeyi ON (Açık) konumundan R konumuna hızlıca çevirmeyin; OFF (Kapalı) konumunda birkaç saniye bekleyin.**

 **Varolan iki filtrenin iki tip deliği vardır. Ufak delikli filtre daha az lif geçirirken, daha büyük delikli filtre daha fazla lifin geçmesini sağlar.**

MEYVE/SEBZESIKMAİPUÇLARI

- En iyi sıkma için yiyecekleri küçük parçalara kesin.
- Buz veya donmuş meyve yerleştirmeyin.
- Yiyeceği besleme borusuna yerleştirin. Sertçe itmeyin.
- Yiyeceği sabit bir hızda yerleştirirseniz tüm posa maksimum verimle çıkarılır.
- Lifli sebzeleri sıkarken, en iyi sonuçları almak için meyvelerle veya diğer sert sebzelerle karıştırmanız önerilir.
- Meyve saplarını sadece doymuş soya fasulyesi veya sıvılar gibi diğer yiyeceklerle yerleştirin.
- Cihazı boş kaseyle çalıştırmayın.
- Kalan meyve/sebze suyu buzdolabına konmalı veya dondurulmalıdır.
- Sıkma için meyve veya sebze seçerken her zaman taze ve olgunlaşmış türler seçin. Taze meyveler ve sebzeler, iyi olgunlaşmamış meyve ve sebzelerden daha fazla su ve aroma içerir. Vitamin ve mineral içeriği bakımından en yüksek seviyeye sıkacağıından, meyvelerden en iyi sonuç taze yenken alınır.
- Sert ve yenmez kabuklu meyvelerin/sebzelerin (kavun, karpuz, ananas, mango vs.) kabuklarını sıkacağıa yerleştirmeden önce soyun.
- Narenciye kabukları da meyve sıkacağıa yerleştirilmeden önce soyulmalıdır.
- Daha lezzetli narenciye suyu elde etmek için, iç kısmındaki beyaz zarı da meyveden ayırın.
- Sert çekirdekli veya tohumlu meyvelerin (nektarin, mango, kayısı, kiraz vs.) kabukları/çekirdekleri sıkma işleminden önce çıkarılmalıdır.
- Elmanın kahverengi hale gelmesini önlemek için, elma sıkarken az miktarda limon ekleyebilirsiniz.
- Muzun sıkılması zordur. Muz sıkarken, muzun birinci veya ikinci malzeme olarak ekleyin. Muz nektarı, diğer meyvelerden elde edilen suyun içine akar.
- Farklı tutarlılığa sahip meyve ve sebzelerin suyunu çıkarırken, farklı meyve kombinasyonları denemek faydalı olabilir; örneğin, önce yumuşak meyvenin (portakal gibi) sonra da sert meyvenin (elma gibi) suyunu çıkarabilirsiniz. Bu sayede en

yüksek özüt çıkarma verimine ulaşırsınız.

- Ot veya lifli sebzeleri sıkarken, sıkacağı yerleştirmeden önce birlikte sarıp demet haline getirin veya diğer malzemelerle birlikte düşük hızda kombine edin.

BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazınıza düzenli baktığınız takdirde her zaman emniyetli ve yüksek performansla çalışacaktır.

Kullanmadığınız zamanlarda veya temizlemeden önce, cihazın fişini mutlaka prizden çekin.


Sıkacağı şu sırayla sökün:

1. Yiyecek iticisini çıkarın.
2. Besleme kapağını çıkarın.
3. Sıkma vidasını çıkarın.
4. Süzgeç tutucuyu ve süzgeci çıkarın.
5. Meyve suyu kasesini çıkarın.

Sökülebilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın ve ardından tüm parçaları durulayıp kurutun. Cihazın dış kısmını nemli bezle düzenli olarak yıkayın ve kuru bir havluyla kurulayın.

Çalıştırdıktan sonra iyice temizlemek için fırça kullanın (Sadece belirli modellerde). Temizlik işlerinde metal sünger veya ovalama tozları kullanmayın. Makine hasar görebilir.

Temizleme sırasında kauçuk dolgunun tamamen çıkarıldığından emin olun. Sızıntıları önlemek için, temizlik işinden sonra dolguyu tekrar takın.

 **Hasar görmesini önlemek için, cihazı asla sert çözücülerle, aşındırıcı temizleme maddeleriyle veya ovma maddeleriyle temizlemeyin. Motor ünitesini ya da elektrik kablosunu suya sokmayın.**



Bu cihaz, geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerden üretilmiştir. Yerel atık imha yönergelerine göre imha edin. Ev elektrikli cihazlarının işleme tabi tutulması, kurtarılması ve geri dönüştürülmesiyle ilgili daha fazla bilgi için yerel yetkilinize, ev atık toplama hizmetine veya cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun. Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlara (WEEE) ilişkin 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre işaretlenmiştir. Bu ürünün uygun şekilde çöpe atılmasını sağlayarak çevre ve insan sağlığına olumsuz etkilerini engellemede yardımcı olursunuz. Ürünün veya ilgili belgelerinin üzerindeki sembol (*), evsel atık olarak işleme tabi tutulmaması ve elektrikli ve elektronik ekipmanlara yönelik uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini gösterir.

ÇEVRENİN KORUNMASI

PAKETLEME MALZEMELERİNİN ATILMASI



Paketleme malzemesi %100 geri dönüştürülebilir ve geri dönüşüm sembolü (*) ile işaretlenmiştir. Bu nedenle paketlemenin çeşitli parçaları, atık imhası hakkındaki yerel yetkililerin yönergelerine göre sorumluluk içerisinde imha edilmelidir.

EV CİHAZLARININ HURDAYA VERİLMESİ

TEKNİK SERVİS

Servise başlamadan önce:

- Servise başlamadan çözülebilecek bir arıza olup olmadığını kontrol ediniz (problemlerin çözümüne bakınız).
- Sonucun olumsuz olması durumunda en yakın Teknik Servise başvurunuz.

Şunları bildiriniz:

- arıza tipini
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

Cihazın ömrü (Ürünün fonksiyonunu yerine

getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi):

SU ARITMA CİHAZLARI	Cihazın ömrü 10 yıldır
ELEKTRİKLİ SÜPÜRGELER	Cihazın ömrü 10 yıldır
MİKRODALGA FIRINLAR	Cihazın ömrü 10 yıldır
BUHARLI TEMİZLİK MAKİNELERİ	Cihazın ömrü 10 yıldır
BUZ YAPMA MAKİNELER	Cihazın ömrü 10 yıldır
ÜTÜLER	Cihazın ömrü 10 yıldır
EKMEK KIZARTMA MAKİNELERİ	Cihazın ömrü 7 yıldır
ÇAY/ KAHVE MAKİNELERİ	Cihazın ömrü 7 yıldır
KARIŞTIRICILAR	Cihazın ömrü 7 yıldır
MEYVE SEBZE SIKACAKLARI	Cihazın ömrü 7 yıldır
ET KIYMA MAKİNELERİ	Cihazın ömrü 7 yıldır
SU ISITICILAR	Cihazın ömrü 7 yıldır
MUTFAK ROBOTLARI	Cihazın ömrü 7 yıldır
IZGARALAR	Cihazın ömrü 7 yıldır
BLENDERLAR	Cihazın ömrü 7 yıldır

Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüm Türkiye'de; Yetkili Teknik Servis, Orijinal Yedek Parça, Bakım Ürünlerimiz ve Garanti ile ilgili bilgi için : 444 50 10



Üretici Firma:

Whirlpool EMEA S.p.A. Socio Unico

Via Carlo Pisacane, 1

20016 Pero (MI) Italy

İthalatçı Firma:

Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.

Balmumcu Cad. Karahasan Sok.

No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul

Tel: (0212) 355 53 00

Satış Sonrası Hizmetler :

Indesit Company Beyaz Eşya Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Balmumcu Cad. Karahasan Sok.

No: 11, 34349 Balmumcu – Beşiktaş, İstanbul

Tel: (0212) 355 53 00

Taşıma

Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.

Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.

Taşıma esnasında üründen hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle üründen zarar görmemesine dikkat ediniz.

Ambalajı zarar verebilecek nem, su, v.b. dış etkenlere karşı koruyunuz.

Tüketicilerin Seçimlik

Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun'un 11. maddesi çerçevesinde malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan (i) satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, (ii) satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, (iii) aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, (iv) imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme seçimli haklarına sahiptir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir.

Ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yaptırılacaktır.

Ücretsiz onarım hakkının kullanılması halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir.

Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.

Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami otuz iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.

Tüketici Şikayetleri

Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.

MEYVE/SEBZE SUYU TARİFLERİ

NARENCİYE SUYU

4 servis için gerekenler: 3 büyük narenciye, 1 elma, esmer şeker.

Narenciyeleri yıkayın, soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Elmayı yıkayın ve soyun. Hazırladıklarınızı 1 bardak su ile birlikte katı meyve sıkacağına yerleştirin. Mikslediğinde, tadlandırın. 1 çay kaşığı ezilmiş buz ile birlikte servis edin.

CANLANDIRAN KOKTEYL

4 servis için içindekiler: 1 karpuz (1 kg), taze fesleğen, votka.

Karpuzun kabuğunu ve çekirdeklerini alın ve küçük küpler halinde kesin. 1 avuç dolusu fesleğen yaprağını alın ve yıkayın. Karpuzu ve fesleğeni katı meyve presine yerleştirin ve suyunu sıkın. Suyu 4 yemek kaşığı votka, ezilmiş buz ile karıştırın ve birkaç fesleğen yaprağı ile süsleyerek 4 bardakta servis edin.

YABANMERSİNİ TATLISI

4 servis için gerekenler: 1 kg yabanmersini, 500 g kremşanti, 70 g pudra şekeri.

Yabanmersinlerini yıkayın ve boşaltın, ardından suyunu sıkmak için mikserle doldurun. Kremşantiyi, yabanmersini suyunu ve 50 g pudra şekerini birleştirin ve hafifce karıştırın. Yabanmersini lapasını alın, kalan şeker ile karıştırın ve karışımı 4 kaseye boşaltın. Kremşantiyi ve yabanmersini suyu karışımını üzerine dökün ve servise hazır oluncaya kadar buzdolabında saklayın.

ELMA VE REZENE GAZPAÇO ÇORBASI

4 servis için gerekenler: 3 elma, 4 rezene, 1 limon, ahududu ekşisi, fındık yağı, tuz.

Limonu, elmaları ve rezeneleri yıkayın ve doğrayın. Suyunu sıkmak için katı meyve sıkacağına yerleştirin. Suyunu çırpma teli kullanarak 4 yemek kaşığı fındık yağı ve 1 tutam tuz ile karıştırın. Birkaç elma dilimi ile süsleyerek 4 cam bardakta servis edin.

YEŞİL KOKTEYL

4 servis için gerekenler: 1 salatalık, 2 rezene, 1 kereviz sapı, 2 havuç, taze ıspanak, maydanoz, 1 elma, 5 g taze zencefil.

Salatalığı, rezeneyi, kereviz sapını, havuçları ve elmayı yıkayın, soyun ve doğrayın. Zencefil kökünü soyun. Bir avuç dolusu maydanozu ve bir avuç dolusu ıspanağı alın ve yıkayın. Suyunu çıkarmak için sebzeleri küçük partiler halinde katı meyve sıkacağından geçirin. Karıştırın ve vakit kaybetmeden servis edin.

ELMALI PANKEKLER

4 servis için gerekenler: 5 elma, 2 yumurta, 100 g un, 200 g kaymağı alınmış yoğurt, tarçın tozu, şeker, margarin.

Bir çırpıcı kullanarak yumurtaları 4 yemek kaşığı şeker ile birlikte hafifleyip kabarcıncaya kadar bir kase içinde çirpin. Elenmiş un, 1 tutam tarçın tozu ekleyin ve karıştırın. Elmaları yıkayın ve mikserden geçirin. Elma Suyunu içecek olarak içmek için cam şişe içinde buzdolabında saklayabilirsiniz. İşlenen elma posasını alın ve tahta bir kaşık ile yumurta, un ve şeker karışımının içine karıştırın. Yoğurt ekleyin ve karıştırın. Karışım yumuşak olmalı ve kaşıktan rahatça düşmelidir. Eğer çok koyu olursa, biraz süt ekleyin. 1 miktar margarini tavada eritin ve karışımdan birkaç yemek kaşığı ilave edin. Pankeklerin her iki tarafını da 2 dakika pişirin, bir spatula kullanarak diğer yüzünü çevirin. Pudraşekerini serpiştirin ve vakit kaybetmeden servis edin.

ELMA SOSU



Yaklaşık 300 g sos elde etmek için gerekenler: 4 elma, 1 soğan, akasya balı, tarçın tozu, karanfil tozu, kuru beyaz şarap, margarin, tuz.

Elmaları ve soğanı yıkayın, soyun ve küçük küpler halinde kesin. Mikserden geçirin ve suyu ile hamurunu bir tavaya boşaltın. 1 yemek kaşığı bal ekleyin ve yaklaşık 10 dakika pişirin. İstedığınız kadar tuz, 1 tutam tarçın tozu ve 1 tutam karanfil tozu ekleyin. Sıcak karışımı bir cam kavanoza boşaltın, kapağını kapatın, kavanozun üstünü aşağı gelecek şekilde yerleştirin ve soğumasını bekleyin. Kavanozdakiler hava geçirmeyecek ve sızdırmayacak şekilde kapanır. Sos buzdolabında yaklaşık 1 ay saklanabilir.


Fırınlanmış ya da ağız ateşte pişmiş etler ile birlikte yenabilir.

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança. Guarde-as perto do aparelho para referência futura.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA LER E RESPEITAR AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES IMPORTANTES

-  Estas instruções também estão disponíveis no site www.hotpoint.eu ou docs.whirlpool.eu ou ligue para o número de telefone indicado no manual de garantia.
-  Estas instruções e o próprio aparelho são acompanhados por mensagens importantes de segurança para serem observadas sempre. O fabricante não se responsabiliza por incumprimento das instruções de segurança, uso inadequado do equipamento ou configuração incorreta dos controles.










AVISOS DE SEGURANÇA

-  Mantenha o aparelho fora do alcance de bebês e crianças muito pequenas (0-3 anos). Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças (3-8 anos), a menos que constantemente supervisionadas. A utilização deste aparelho por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento inadequados só é permitida sob vigilância. Contudo, essas pessoas podem utilizar o dispositivo se forem ensinadas a fazê-lo de forma segura e se estão cientes dos riscos que a utilização implica. As crianças não devem brincar com o dispositivo. A limpeza e manutenção podem ser realizadas por crianças somente se supervisionadas por adultos.






USO PERMITIDO

-  **CUIDADO:** O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema com comando remoto separado.
-  O aparelho foi projetado para uso e semelhantes aplicações


domésticas, tais como cozinha para os funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho; agroturismo; por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes residenciais.

-  O aparelho não é indicado ao uso profissional. Não use este aparelho ao ar livre.
-  Não mergulhe o aparelho em água - risco de choque elétrico.
-  Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso.
-  Deixe esfriar o aparelho após cada utilização.
-  Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em funcionamento. Sempre desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação se deixado sem supervisão e também antes de montar, desconectar, trocar acessórios, trocar peças ou antes de limpar. Para desconectar o aparelho, desligue-o, segure o plugue e remova-o das tomadas elétricas. Não puxe o cabo de alimentação.
-  Para sua proteção, esta unidade possui um mecanismo de segurança que não permite que o extrator seja colocado em operação a menos que a tigela esteja devidamente posicionada e firmemente presa à base e a tampa esteja acoplada. Não opere o aparelho sem a tampa, a tigela ou o pilão instalados corretamente. O aparelho funciona corretamente apenas se todas as peças estiverem devidamente montadas e a tampa estiver em posição.
-  Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e seca, como o balcão da cozinha ou uma mesa. Mantenha o aparelho longe das bordas do balcão de trabalho. Não opere o aparelho sem que a tampa, a tigela ou o pilão estejam devidamente instalados.
-  Existe uma vedação de borracha embaixo da tigela que permite que o suco drene apenas pela saída correta. Antes de usar, verifique se a vedação de borracha está corretamente inserida para evitar qualquer vazamento.
-  Nunca insira alimentos no aparelho usando as mãos, utilize sempre o pilão fornecido. Não coloque objetos na máquina. Use o aparelho





com os acessórios fornecidos. Preste atenção aos acessórios na embalagem lateral para evitar possíveis quedas.

-  Mantenha as mãos e os utensílios afastados das partes móveis enquanto o aparelho estiver em operação. Evite tocar em partes móveis e mantenha os dedos, cabelos, roupas, espátulas ou outras ferramentas longe do pilão ou fora do alcance durante a operação de esvaziamento - risco de lesões, como fraturas de ossos, cortes ou lacerações.
-  Não mude rapidamente de On para R, mas aguarde alguns segundos na posição OFF.
-  Se a energia for interrompida, a unidade permanecerá ativada e reiniciará quando a energia for restaurada.
-  Tenha cuidado se o líquido quente for derramado dentro do aparelho porque pode ser expelido rapidamente devido a um vapor repentino.
-  Não use o aparelho se a peneira rotativa ou o revestimento protetor estiverem danificados ou com rachaduras óbvias.







INSTALAÇÃO



-  A instalação, incluindo a ligação de água (se presente), as ligações elétricas e as reparações deve ser efetuadas por um técnico qualificado. Não reparar ou substituir quaisquer peças a menos que expresso especificamente no manual de instruções para o usuário. Mantenha as crianças afastadas do local de instalação, certifique-se de que o produto não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, entre em contato com o vendedor ou o serviço de assistência mais próximo. Uma vez instalado, os resíduos de embalagens (poliestireno, plástico, etc.) devem ser armazenados fora do alcance das crianças - perigo de asfixia. O aparelho deve ser desligado da tomada antes de cada operação de instalação - risco de choque elétrico. Durante a instalação, certifique-se de não danificar o cabo de alimentação - risco de choque elétrico. Ligue o aparelho apenas quando a instalação es-

tiver concluída.





-  Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e seca, como a bancada da cozinha ou sobre uma mesa. Mantenha o aparelho longe das bordas do balcão de trabalho. Não opere o aparelho sem que a tampa, a tigela ou o pilão estejam devidamente instalados.
-  Não posicionar o aparelho perto de uma fonte de calor - risco de incêndio.
-  Não instalar o produto com a ventilação obstruída.
-  Não armazene materiais inflamáveis como álcool, óleo ou aerossóis perto do aparelho - risco de explosão ou incêndio.

ADVERTÊNCIAS SOBRE ELETRICIDADE

-  Antes de ligar a máquina, verifique se as especificações elétricas correspondem aos valores do próprio sistema de fornecimento de energia. A placa de identificação da tensão está localizada na parte inferior do aparelho.
-  Deve ser possível desligar o aparelho da rede elétrica desconectando o plugue caso este seja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado a montante da tomada e o aparelho deve estar equipado com ligação terra de acordo com as normas nacionais em matéria de segurança elétrica.
-  Não use cabos de extensão, tomadas múltiplas ou adaptadores. Não use o aparelho com partes molhadas do corpo ou descalço. Não use o aparelho se o cabo de alimentação ou plugue estiverem danificados, se não estiver funcionando corretamente ou tiver caído ou se foi danificado.
-  Se o cabo de alimentação estiver danificado, substituí-lo por um idêntico a fim de evitar o risco de choque elétrico.
-  Não deixe o cabo elétrico pendurado da bancada ou mesa e nem deixe em contacto com superfícies quentes.
-  Antes de desligar o aparelho, deixe esfriar.

-  Não puxe o aparelho da tomada elétrica.
-  Não manipule o interruptor de segurança da tigela.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

-  **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado e desconectado da fonte de alimentação antes de qualquer limpeza ou manutenção, para evitar o risco de choque.
-  Para limpar o produto, utilize um pano úmido.
-  Não limpe o aparelho com líquidos inflamáveis ou líquidos explosivos. Não use solventes, agentes alcalinos, produtos de limpeza abrasivos ou agressivos em nenhum momento. Não mergulhe o produto na água para a limpeza.
-  Limpe o aparelho após cada uso e não deixe água estagnada dentro dos recipientes.

PEÇAS E FUNÇÕES

1. Taça
2. Suporte para coador
3. Coadores
4. Espiral
5. Funil
6. Base de borracha
7. Jarro de polpa
8. Jarro de sumo
9. Empurrador
10. Escova de limpeza*

* (Somente em alguns modelos)

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter comprado o nosso produto.

Ao fazê-lo, optou por um aparelho eficaz e de alta performance.


O Espremedor Slow Juicer é um novo tipo de extracção lenta de sumos de fruta e vegetais. Este novo espremedor separa a polpa e o sumo através de duas saídas diferentes. A extracção é feita por mastigação e pressão, utilizando a espiral tipo parafuso como um almofariz e pilão. A acção rasga as membranas das células dos alimentos e liberta os nutrientes e enzimas alojados em profundidade. Também dissolve mais fitonutrientes, o que resulta num sumo de cor rica, que retém mais vitaminas e minerais. As rotações mais lentas asseguram igualmente a manutenção da estrutura celular das frutas e vegetais, eliminando a oxidação e a separação. Assim, preserva os preciosos nutrientes e enzimas o mais perto possível da sua forma natural, incluindo os do gérmen de trigo, soja e verdura.

Se não cumprir as instruções para o uso correcto deste aparelho, o fabricante será isento de todas as responsabilidades por quaisquer danos resultantes.

As instruções de funcionamento podem descrever modelos diferentes. Todas as diferenças são claramente identificadas.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO


Limpe o exterior do aparelho para remover qualquer pó que se possa ter acumulado. Seque com um pano seco. Não utilize detergentes abrasivos. Lave os acessórios em água morna com detergente e seque com uma toalha seca. Não coloque o cabo eléctrico ou qualquer parte do motor do aparelho em água ou outros líquidos.

 **Este aparelho dispõe de um bloqueio de segurança integrado que só permite ligar o aparelho se o espremedor tiver sido montado correctamente na unidade do motor. Se estiver montado correctamente, o bloqueio de segurança integrado é desbloqueado.**

Botão


OFF — Para o motor.

ON — Inicia o motor/faz sumo.

 **O espremedor só irá funcionar correctamente se todas as peças tiverem sido montadas correctamente e se a tampa estiver no lugar.**

R — Inverte o motor e só deve ser usado quando os alimentos ficarem entalados.

MONTAR O ESPREMEDOR (A)


 **Sob a taça existe uma base de borracha que permite que o sumo escoe apenas pelo bico. Antes de extrair sumo, assegure-se de que a base está completamente encaixada para evitar fugas.**

Antes de montar o espremedor, assegure-se de que o cabo eléctrico está desligado.

1. Coloque o coador no suporte.
2. Coloque o suporte do coador na taça. Alinhe a seta do coador com a seta da taça. Quando as duas setas estiverem correctamente alinhadas, o coador encaixa-se na taça, evitando que se mova. Assegure-se de que os dentes no rebordo inferior do suporte do coador estão correctamente encaixados na roda dentada dentro da taça.
3. Coloque a taça sobre o corpo principal: verifique

se a taça está no lugar encaixando os 3 ganchos posicionados no corpo principal com os 3 orifícios no fundo da taça. Rode ligeiramente no sentido horário até ouvir um clique.


4. Enfie a espiral no coador e rode até encaixar. Assegure-se de que a espiral está na posição correcta; verifique se a superfície superior está abaixo do nível do rebordo do coador.
5. Coloque o funil sobre a taça e rode até encaixar no corpo principal.
6. Coloque o copo de polpa no lugar, do lado esquerdo do corpo principal do espremedor. Alinhe a seta do funil com a seta da taça.
7. Coloque o copo de sumo sob o bico do espremedor.
8. Encaixe o empurrador na rampa. O empurrador tem uma única posição de encaixe.

 **Se a taça e a tampa não estiverem correctamente montadas, o espremedor não irá funcionar. Esta é uma funcionalidade de segurança.**

UTILIZAR O ESPREMEDOR

O Espremedor Slow Juicer pode ser usado com aipo, espinafres, cenouras, maçãs, bananas, tomates, pepinos, pêra abacate e todas as frutas e vegetais que contenham sumo, mas não deve ser usado com frutas e vegetais que contenham amido nem com cana-de-açúcar e romãs.


1. Limpe as frutas e vegetais com cuidado antes de extrair o sumo.
2. Se pretender espremer frutas com caroço ou sementes duras, retire-os primeiro. Remova toda a casca não comestível (por exemplo, casca de melão, ananás, citrinos e manga) antes de espremer.
3. Rode o botão no sentido horário até à posição On para espremer.
4. Pressione o empurrador lentamente até que todas as frutas ou vegetais entrem no espremedor. Não pressione os alimentos rapidamente, pois o espremedor não será tão eficaz.


 **Não coloque a mão ou qualquer outro objecto na rampa de alimentos durante o funcionamento.**

5. O sumo da fruta e/ou vegetais irá fluir directamente para o copo de sumo e a polpa será recolhida no copo de polpa.
6. Quando tiver terminado de espremer, assegure-

se de que o botão de controlo do espremedor está na posição OFF, que a electricidade está desligada e que a ficha está desligada da tomada. É agora seguro desmontar a unidade.

7. Se a taça ficar presa e não a conseguir desencaixar da base, coloque o botão em "R" durante 3-5 segundos. Repita o processo 2-3 vezes.

 **Não rode o botão rapidamente de ON para R; aguarde alguns segundos na posição OFF.**

 **Estão presentes dois filtros com duas tipologias de furos.**

O filtro com os furos pequenos deixa passar menos fibras; aquele com o furo maior, mais fibras.

SUGESTÕES PARA A EXTRACÇÃO DE SUMOS

- Corte os alimentos em pedaços pequenos para uma extracção ideal.
- Não coloque gelo nem fruta congelada.
- Coloque os alimentos através do tubo de alimentação. Não empurre com demasiada força.
- Insira os alimentos a uma velocidade regular, deixando extrair toda a polpa para máxima eficiência.
- Ao espremer verduras ou gérmen de trigo, recomendamos que misture com fruta ou outros vegetais duros para melhores resultados.
- Insira frutos secos apenas em conjunto com outros alimentos, como soja ou líquidos.
- Não coloque em funcionamento com a taça vazia.
- O sumo não consumido deverá ser colocado no frigorífico ou congelador.
- Ao seleccionar frutas e vegetais para fazer sumo, escolha sempre os mais frescos e maduros. As frutas e vegetais frescos têm mais sabor e sumo do que os pouco amadurecidos. O sumo deve ser consumido acabado de espremer, quando apresenta maior teor de vitaminas e minerais.
- Se pretende utilizar fruta com casca dura e não comestível (por exemplo, melancia, ananás, manga, etc.), descasque sempre a fruta antes de a colocar no espremedor.
- A casca dos citrinos também deve ser removida antes de colocar a fruta no espremedor.
- Para obter um sabor melhor, remova também a pele branca dos citrinos.
- A fruta com caroço ou sementes duras (por

exemplo, manga, pêsego, alperce e cereja) deve ser descaroçada antes de espremer.

- Pode adicionar uma pequena quantidade de limão ao sumo de maçã para evitar que o sumo fique castanho.
- A banana pode ser difícil de espremer; ao utilizar esta fruta, adicione-a como primeiro ou segundo ingrediente. O néctar da banana será espremido juntamente com o sumo criado pelas outras frutas.
- Ao espremer fruta e vegetais de diferentes consistências, pode ser útil espremer diferentes combinações, por exemplo, espremer primeiro as frutas macias (por exemplo, laranja) e depois as frutas duras (por exemplo, maçã). Isto irá ajudá-lo a extrair o máximo de sumo.
- Ao espremer ervas ou verduras, envolva-as formando um "embrulho" antes de as colocar no espremedor ou combine-as com outros ingredientes a baixa velocidade.

CUIDADOS E LIMPEZA

A manutenção regular do aparelho irá ajudá-lo a mantê-lo em segurança e em boas condições de funcionamento.

Quando não estiver a ser utilizado ou antes da limpeza, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Desmonte o espremedor pela ordem seguinte:

1. Remova o empurrador de alimentos.
2. Remova o funil.
3. Remova a espiral.
4. Remova o coador e o suporte do coador.
5. Remova a taça.

Lave manualmente as peças removíveis em água morna com detergente, enxágue e seque. Limpe regularmente o exterior do aparelho com um pano macio humedecido e seque com uma toalha seca.

Utilize a escova para limpar após o funcionamento (Somente em alguns modelos). Não utilize palha de aço ou pó para arear. Podem danificar a máquina.

Assegure-se de que a base de borracha está completamente retirada ao limpar. Volte a inserir depois da limpeza para evitar fugas.

⚠ Para evitar danos ao aparelho, não use solventes abrasivos, agentes de limpeza alcalinos, detergentes alcalinos ou produtos para arear de qualquer tipo. Não coloque a unidade do motor ou o cabo eléctrico em água.

ASSISTÊNCIA

Antes de contactar a Assistência técnica:

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (consulte Solução de Problemas)
- Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e o inconveniente detectado continuar, contactar a nossa **Assistência através do telefone 707 203 204.**

Comunique:

- o tipo de anomalia
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação no aparelho ou as condições de garantia.

Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição. Recolha dos

PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE

ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM



O material de embalagem é 100% reciclável e está marcado com o símbolo de reciclagem (*). As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em plena conformidade com a regulamentação das autoridades locais em matéria de eliminação de resíduos.

DESMANTELAMENTO CONFIGURATION ELETRODOMÉSTICOS



Este aparelho foi fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o de acordo com a regulamentação local em matéria de eliminação de resíduos. Para obter mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem de eletrodomésticos, contacte a autoridade local, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE). Garantindo a eliminação correta deste produto, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana. O símbolo (*) no produto ou na documentação incluída indica que este não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser

entregue num centro de recolha apropriado para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

LIVRO DE RECEITAS

XAROPE DE CIDRA

Ingredientes para 4 pessoas: 3 cidras grandes, 1 maçã, açúcar de cana.

Lave, descasque as cidras e corte-as em cubinhos. Descasque a maçã. Coloque tudo no centrifugador com 1 copo de água. Ao final, adoce a gosto. Sirva com 1 colher de gelo triturado.

COCKTAIL REVITALIZANTE

Ingredientes para 4 pessoas: 1 melancia de 1 kg, manjerico fresco, vodka.

Descasque a melancia, retire as sementes e corte-a em cubinhos. Lave e corte 1 punhado de folhas de manjerico. Insira a melancia e o manjerico no centrifugador e obtenha o seu sumo. Bata no shaker o sumo com 4 colheres de vodka e gelo triturado e sirva em 4 copos tipo tumbler enfeitando com folhas de manjerico.

TAÇA DE MIRTILOS

Ingredientes para 4 pessoas: 1 kg de mirtilos negros, 500 g de nata batida, 70 g de açúcar de confeiteiro.

Coloque os mirtilos enxaguados e escorridos no centrifugador e obtenha o seu sumo. Incorpore delicadamente a nata batida com o sumo de mirtilos e 50 g de açúcar de confeiteiro. Recupere a polpa dos frutos, misture-a com o açúcar restante e distribua-a na base de 4 copos. Deite em cima o composto de nata e sumo de mirtilos e conserve no frigorífico até o momento de servir.

GASPACHO DE MAÇÃS E FUNCHO

Ingredientes para 4 pessoas: 3 maçãs, 4 funchos, 1 lima, vinagre de framboesa, óleo de avelã, sal.

Descasque e corte em pedaços a lima, as maçãs e os funchos, insira-os no centrifugador e obtenha o seu sumo. Misture o sumo obtido com 4 colheres de óleo e 1 pitada de sal ajudando-se com um batedor manual. Sirva em 4 copos, enfeitando com rodela de maçã.

SUMO VERDE

Ingredientes para 4 pessoas: 1 pepino, 2 funchos, 1 caule de aipo, 2 cenouras, espinafres, salsa, 1 maçã, 5 g de gengibre fresco.

Descasque, pele e corte em cubinhos o pepino, os funchos, o aipo, as cenouras e a maçã. Descasque a raiz de gengibre. Descasque e lave 1 punhado de salsa e 1 de espinafres. Centrifugue as verduras pouco de cada vez e obtenha o seu sumo. Misture tudo e sirva logo.

PANCAKES DE MAÇÃ

Ingredientes para 4 pessoas: 5 maçãs, 2 ovos, 100 g de farinha de trigo, 200 g de iogurte magro, canela em pó, açúcar, manteiga.

Bata os ovos com 4 colheradas de açúcar numa tigela, ajudando-se com um batedor manual até obter um composto consistente e espumoso. Junte a farinha de trigo peneirada, 1 pitada de canela e misture. Lave as maçãs e centrifugue-as. Consume o sumo como bebida ou conserve-o no frigorífico numa garrafa de vidro. Recupere a polpa das maçãs centrifugadas e incorpore-a ao composto de ovos, farinha de trigo e açúcar com uma colher de pau. Junte o iogurte e misture. Ao término, a massa deverá estar macia (deve escorrer facilmente da colher): caso estiver demasiado firme, junte pouco leite. Aqueça abundantes 25 g de manteiga numa frigideira e deite o composto em colheradas. Cozinhe os pancakes 2 minutos para cada lado, virando-os com uma espátula. Sirva logo, polvilhando a gosto com açúcar de confeiteiro.

MOLHO DE MAÇÃS



Ingredientes para cerca de 300 g de molho: 4 maçãs, 1 cebola, mel de acácia, canela em pó, cravo em pó, vinho branco seco, manteiga, sal.

Descasque, pele e corte em cubinhos as maçãs e a cebola. Passe tudo no centrifugador e recolha o sumo e a polpa centrifugada numa panela. Junte 1 colher de mel e cozinhe durante cerca de 10 minutos. Ao término, regule o sal, junte 1 pitada de canela e 1 pitada de cravo. Deite o composto fervente num recipiente de vidro com fecho hermético, virando-o e deixe esfriar. O molho pode ser conservado no frigorífico por cerca de 1 mês.


É ideal para acompanhar as carnes assadas ou assadas na brasa.

Перед початком використання пристрою прочитати надані в наборі інструкції з безпеки. Зберігати поблизу пристрою для майбутнього використання.


ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ БЕЗПЕКИ ПРОЧИТАТИ І ДОТРИМУВАТИСЯ НАСТУПНИХ ВАЖЛИВИХ ІНФОРМАЦІЙ

-  Присутні інструкції доступні та у вашому розпорядженні на сайті www.hotpoint.eu або docs.whirlpool.eu або подзвонивши за телефоном, вказаному в гарантійному листі.
-  Присутні інструкції та сам пристрій мають в наявності важливі вказівки, що відносяться до безпеки, який треба завжди дотримуватися. Виробник відхиляє будь яку відповідальність якщо не було дотримано виконання інструкцій з безпеки, використання не за призначенням або помилкового налаштування команд.










ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

-  Тримати пристрій в недоступному для новонароджених та дуже маленьких дітей місці (0-3 роки). Тримати пристрій в недоступному для дітей місці (3-8 років), виключаючи коли знаходяться під пильним наглядом. Використання цього пристрою дітьми віком більше 8 років та особами з меншими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями дозволяється тільки під пильним контролем. Ці особи навпаки можуть використовувати пристрій якщо навчені користуватися ним в умовах безпеки, та якщо знайомі з небезпеками, пов'язаних з його використанням. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення і обслуговування можуть бути проведені дітьми тільки від контролем дорослих.






ПОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

-  **УВАГА:** пристрій не призначений для використання за допомогою зовнішнього регулятора часу або окремої системи


управління на відстані.

-  Пристрій призначений для домашнього використання, а також в кімнатах підготовлених під кухню для персоналу в магазинах, офісах та інших місцях роботи; дачних будівель; клієнтів гостиниць, готелів, bed & breakfast та інших жилих приміщень.
-  Пристрій не призначений для професійного використання. Не використовувати цей пристрій на відкритому повітрі.
-  Не занурювати пристрій у воду – Ризик електричного шоку.
-  Від'єднати пристрій від розетки живлення коли не використовується.
-  Залишати остивати пристрій після кожного використання.
-  Не залишайте пристрій без нагляду, поки він працює. Завжди вимикайте та від'єднуйте пристрій від мережі живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем, заміною аксесуарів, у разі наближення до частин, що рухаються під час використання, чи перед очищенням. Для відключення вимкніть пристрій, вийнявши штепсельну вилку з розетки. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
-  Для вашого захисту цей пристрій має систему блокування, що не дозволяє соковижималці спрацьовувати, якщо чаша не зафіксована на піддоні та кришка правильно не зафіксована на чаші. Ніколи не вмикайте пристрій, правильно не встановивши кришку чаші, чашу та товчач для великих шматків продукту. Соковижималка працюватиме справно лише у разі правильного встановлення всіх її частин та за наявності кришки.
-  Під чашею знаходиться гумова прокладка, яка забезпечує, щоб весь сік тік лише з вихідного отвору для соку. Перед віджиманням соку слід переконатися, що прокладка вставлена для запобігання витоку.
-  Розташуйте машину на сухій стійкій рівній поверхні, наприклад на столі або стільниці. Не ставте її близько до краю робочої поверхні.





Ніколи не вмикайте пристрій, правильно не встановивши кришку чаші, чашу та товкач для великих шматків продукту.

-  Забороняється завантажувати продукт в лоток вручну, завжди використовуйте товкач для продукту. Не розміщайте в пристрої будь-які предмети. Завжди використовуйте пристрій тільки з аксесуарами, що йдуть в комплекті. Зверніть увагу на аксесуари в боковій упаковці, щоб уникнути можливих падінь. Тримайте руки та столові прилади подалі від рухомих частин під час обробки харчових продуктів. Не торкайтеся рухомих частин та тримайте пальці, волосся, одяг, а також лопатки, та інші столові прилади подалі від барабану та вихідного отвору – ризик травмування, наприклад поламані кістки, порізи чи синці.
-  Швидко не перемикайте пристрій з положення ввімкнено «On» в положення «R», зачекайте декілька секунд в положенні вимкнено «OFF»
-  У разі переривання електропостачання пристрій залишається у ввімкненому положенні і запускається при відновленні подачі живлення.
-  Будьте обережні при наливанні в пристрій гарячої рідини, оскільки вона може видалятись з пристрою внаслідок різкого утворення пари.
-  Не використовуйте пристрій у разі пошкодження чи за наявності видимих тріщин на обертовому ситі чи захисному кожусі.

ВСТАНОВЛЕННЯ

-  Встановлення, включаючи підключення води (якщо присутня), електричне з'єднання та ремонт повинні проводитися кваліфікованим техніком. Не ремонтувати чи змінити будь яку частину пристрою, якщо з точністю не вказано в посібнику з інструкціями для користувачів. Тримати дітей на відстані від місця встановлення, перевірити чи пристрій не було пошкоджено під час






перевезення. У випадку проблеми, контактувати продавця або найближчий пункт обслуговування. Після встановлення залишки від упаковки (полістирол, пластика, і т.д.) повинна бути винесені в недоступне для дітей місце – ризик удушення. Пристрій повинен бути спочатку відключений від джерела живлення кожного разу перед початком операцій по встановленню – ризик електричного шоку. Під час встановлення переконайтеся в тому, що не ушкоджується кабель живлення – ризик електричного шоку. Запускати пристрій тільки коли повністю закінчено встановлення.

-  Розташуйте пристрій на сухій стійкій рівній поверхні, наприклад на стільниці чи на столі. Не ставте його близько до краю робочої поверхні. Не вмикати пристрій якщо кришка, чаша або товкач не встановлені коректно.
-  Не розташовуйте пристрій поблизу джерел тепла – ризик виникнення пожежі.
-  Не встановлюйте пристрій в місцях з недостатньою вентиляцією.
-  Не зберігати легко спалахуючі матеріали такі як спирт, нафта або аерозоль поблизу пристрою – ризик вибуху або пожежу.





ЕЛЕКТРИЧНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

-  Перед під'єднанням пристрою перевірити чи вказані персональні дані пристрою відповідають даним системи живлення даного приміщення. Табличка напруги знаходиться знизу пристрою.
-  Повинна бути можливість відключати пристрій від електричного живлення за допомогою доступної вилки або багатополюсного вимикача, встановленого вверху розетки і пристрій повинен бути оснащений заземленням, у відповідності до національних норм з електричної безпеки.
-  Не використовувати подовжувач, адаптер або багато польове гніздо. Не використовувати пристрій при мокрих частинах тіла або босоніж. Не використовувати пристрій якщо кабель живлення або

вилка пошкоджена, якщо не працює правильно чи впав, або був пошкоджений.

-  Якщо кабель живлення пошкоджено, замінити його ідентичним щоб уникнути ризику електричного розряду.
-  Не залишати звисати електричний кабель з робочої поверхні або столу, чи залишати його в контактi з гарячими поверхнями.
-  Перед тим як відключити пристрій, залишати його щоб остивав.
-  Не тягнути пристрій з електричної розетки.
-  Забороняється проводити ремонт, заміну та вносити зміни до перемикача чаши пристрою

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконалися що пристрій виключений та від'єднаний від електричного живлення перед кожною операцією по чищенню та обслуговуванню щоб запобігти ризику електричного розряду.
-  Щоб чистити пристрій використовувати вологу тканину.
-  Не чистити пристрій за допомогою легко спалахуючих речовин або вибухових речовин. Ніколи не використовувати розчинники, лужні речовини, абразивні або агресивні полірувальники. Не занурювати пристрій у воду для чищення.
-  Слід проводити очищення пристрою після кожного використання та не допускати утворення застійної води в ємностях.

КОМПОНЕНТИ Й ХАРАКТЕРИСТИКИ


1. Чаша
2. Тримач сітчастого фільтру
3. Сітчастий фільтр
4. Шнек для витискання соку
5. Лійка
6. Гумова підкладка
7. Контейнер для м'якоти
8. Контейнер для соку
9. Штовхач
10. Щітка для очищення*

* (Тільки на деяких моделях)

Ручка

OFF — Зупинка двигуна.

ON — Запуск двигуна/витискання соку.

 **Соковитискач працюватиме належним чином тільки за умови, якщо всі деталі вірно зібрані, а кришка знаходиться у вірному положенні.**

R — Реверс двигуна, використовується тільки, коли продукт застрягає.

ВСТУП

Дякуємо, що ви обрали нашу продукцію.

Ви купували ефективний високопродуктивний прилад.


Повільний соковитискач – це новий тип приладу, що працює на невеликій швидкості й повільно перетирає фрукти й овочі, витискаючи з них сік. Цей новий соковитискач відділяє сік від м'якоти, виводячи їх через окремі отвори. Сік витискається методом перетирання й вичавлення за допомогою черв'ячного шнека, так само, як при використанні ступки й товкачика. При цьому розривається мембрана клітинок продукту, звільняючи глибинні поживні речовини й ферменти. Такий метод також дозволяє вивільнити більше фітохімічних елементів, тому сік має більш насичений колір й зберігає більше вітамінів і мінералів. Завдяки повільним обертам шнека не порушується клітинна структура фруктів і овочів, тому не відбувається окислення й сепарації. Таким чином, цінні ферменти й поживні речовини зберігаються у формі, що максимально наближена до природної, навіть, якщо ви обробляєте спаржу, сою або листові овочі.

В разі недотримання інструкцій з вірного використання цього приладу виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за можливі поломки.


В інструкціях з використання можуть міститися описання різних моделей. При цьому чітко наводиться різниця між моделями.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Обережно протріть прилад ззовні, щоб видалити пил, що накопичився під час зберігання. Просушіть сухою серветкою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами. Промийте аксесуари в теплій мильній воді, просушіть рушником. Не занурюйте, навіть частково, провід або двигун приладу у воду або іншу рідину.

 **Цей прилад оснащений вбудованим запобіжником; ця функція гарантує, що прилад можна буде ввімкнути, тільки за умови, що ви вірно встановили соковитискач на блоці двигуна. Якщо збирання виконане вірно, запобіжник автоматично розблокується.**


ЗБИРАННЯ СОКОВИТИСКАЧА (A)

 **Під чашою є гумова підкладка, завдяки якій весь сік витікає лише крізь спеціальний зливний отвір. Перш ніж витискати сік переконайтеся, що підкладка повністю сіла на місце, щоб не допустити витоків.**

Перед тим як збирати соковитискач, переконайтеся, що провід живлення витягнутий з розетки.

1. Вставте сітчастий фільтр у тримач.
2. Вставте тримач сітчастого фільтра у чашу для соку. Слідкуйте за тим, щоб стрілка на фільтрі й стрілка на чаші збігалися. Якщо обидві стрілки належним чином збігаються, фільтр надійно фіксується в чаші й не прокручується. Переконайтеся, що зубці вздовж нижнього краю тримача сітчастого фільтра, точно збігаються з


- зубчатим колесом всередині чаші.
3. Поставте чашу для соку на головний блок: Злегка поверніть чашу проти годинникової стрілки до клацання.
 4. Вставте шнек для вичавлення соку до фільтра й поверніть так, щоб він встав на місце. Щоб переконатися, що шнек став у вірне положення, перевірте, що його верх знаходиться нижче рівня крайки сітчастого фільтра.
 5. Розмістіть лійку над чашею для соку й поверніть так, щоб вона зафіксувалася в корпусі головного блока.
 6. Помістіть ємність для м'якоти в положення ліворуч від головного корпусу соковитискача. Слідкуйте за тим, щоб стрілка на лійці й стрілка на чаші збігалися.
 7. Помістіть чашку для соку під зливний жолоб.
 8. Вставте штовхач для продукту в трубу. Штовхач вставляється лише одним способом.

 **Якщо чаша для соку й кришка зібрані невірно, соковитискач працювати не буде. Це запобіжна функція.**

ВИКОРИСТАННЯ СОКОВИТИСКАЧА

Повільний соковитискач можна використовувати для виготовлення соку з селери, шпинату, моркви, яблука, бананів, томатів, огірків, груш і всіх фруктів і овочів, в яких є сік, але не для фруктів і овочів, що містять крохмаль. Також не слід використовувати соковитискач для цукрової тростини й гранату.


1. Ретельно очистіть фрукти й овочі, готуючи їх для витискання соку.
2. При витисканні соку з фруктів з твердими кісточками, спочатку треба вирізати кісточку. Видаліть тверду шкірку (тобто шкірку з дині, ананасів, цитрусів і манго) перед тим, як витискати сік.
3. Якщо шматочки фруктів або овочів є дуже великими, поріжте їх так, щоб вони проходили по трубі соковитискача.
4. Поверніть ручку управління по годинниковій стрілці в положення Оп, щоб розпочати витискання соку.
5. Повільно притисніть штовхач донизу, так щоб фрукти або овочі пройшли крізь соковитискач. Притискаючи штовхач, не робіть це різко, бо в такому разі робота соковитискача погіршується.


 **Не вставляйте руку, або будь-який інший предмет до завантажувальної труби під час роботи приладу.**

6. Сік з фруктів або овочів тече безпосередньо в

чашку для соку, а м'якоть збирається в окрему ємність.

7. По завершенні витискання перевірте, що ручка управління повернута в положення OFF, і живлення вимкнене, тобто вилка витягнута з розетки. В такому разі можна безпечно розібрати прилад.
8. Якщо чаша для соку прилипла й не відділяється від основного блоку, поверніть ручку в положення R на 3-5 секунд. Повторіть процес 2-3 рази.

 **Не повертайте ручку різко з положення ON в положення R, заждіть декілька секунд в положенні OFF.**

 **Є два фільтри з двома типами отворів. Через фільтр з невеликими отворами можна протягнути менше волокна, через той, що з більшими отворами, можна протягнути більше волокна.**

ПОРАДИ ЩОДО ПРОЦЕСУ ВИТИСКАННЯ СОКУ

- Поріжте великі фрукти на маленькі шматочки для оптимального результату.
- Не завантажуйте лід або заморожені фрукти.
- Завантажуйте продукти до спеціальної труби. Не докладайте надмірних зусиль при притисканні.
- Завантажуйте продукти з постійною швидкістю, так щоб вичавити всю м'якоть з максимальною ефективністю.
- При витисканні соку з листових овочів або спаржі ми пропонуємо змішувати їх з іншими фруктами або овочами для отримання оптимального результату.
- Соковмісні горіхи слід обробляти лише разом з іншими продуктами, наприклад із розмоченою соєю або рідиною.
- Не вмикайте прилад, якщо чаша порожня.
- Сік, що залишається необхідно зберігати в холодильнику, або заморожувати.
- Фрукти або овочі для витискання соку завжди мають бути свіжими й стиглими. Свіжі фрукти й овочі мають більш виражений аромат і більш смачний сік, ніж недозрілі плоди. Краще споживати свіже вичавлений сік, оскільки він містить найбільшу кількість вітамінів і мінералів.
- При використанні фруктів з твердою, неїстівною шкіркою (таких як дині, ананаси, манго, тощо) завжди очищуйте шкірку перш ніж завантажувати його в соковитискач.
- Завжди знімайте шкірку цитрусових перш ніж

завантажувати їх у соковитискач.

- Для кращого смаку соку з citrusових також зніміть білу шкірку.
- З фруктів з твердими кісточками або насінням (таким як манго, нектарини, абрикоси й вишні) необхідно попередньо видалити кісточки й насіння.
- Щоб не допустити потемніння яблучного соку, до нього можна додати трішки лимону.
- Видавлювати сік з бананів може бути дуже складно, тому, додавайте їх в першу або другу чергу – банановий нектар буде змішуватися з соком з інших фруктів.
- При витисканні соку з фруктів і овочів різної консистенції краще об'єднувати їх в певній комбінації, тобто спочатку вичалювати м'які фрукти (такі як апельсини), а потім тверді (такі як яблука). Завдяки цьому можна отримати максимальний ефект соковитискання.
- При обробці листових овочів або трав складіть їх разом у пучок, перш ніж завантажувати до соковитискача, або поєднайте їх з іншими інгредієнтами на малій швидкості.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

Регулярне очищення приладу – це запорука його справної роботи й безпеки.

Не користуючись приладом, або перед очищенням завжди відключайте його від джерела живлення.


Розберіть соковитискач в наступному порядку:

1. Зніміть штовхач.
2. Зніміть лійку.
3. Зніміть шнек для витискання соку.
4. Зніміть тримач сітчастого фільтру й сам фільтр.
5. Зніміть чашу для соку.

Вручну промийте знімні деталі в теплій мильній воді, обполосніть і просушіть їх. Регулярно очищуйте прилад ззовні м'якою вологою серветкою й просушіть рушником (Тільки на деяких моделях).

Для ретельного очищення після видавлювання користуйтеся щіткою. Не користуйтеся металевою губкою або абразивним порошком для очищення. Вони можуть пошкодити прилад.

Переконайтеся, що гумова підкладка повністю витягнута перед очищенням. По завершенні очищення вставте її на місце, щоб запобігти витокам.

 Щоб запобігти пошкодженням приладу, не користуйтеся агресивними розчинниками, лужними миючими засобами, абразивними оцисниками або порошками будь-якого типу. Не занурюйте двигун або провід живлення у воду.

ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. "Пошук і усунення несправностей").
- У протилежному випадку, зверніться до авторизованої служби технічної Допомоги за телефонним номером, вказаним на гарантійному сертифікаті.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

Треба повідомити:

- тип несправності;
- модель машини (Мод.);
- серійний номер (S/N).

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ



Пакувальні матеріали підлягають 100% переробці й позначені відповідним символом (*). Отже до утилізації різних частин пакування слід підходити відповідально, дотримуючись діючих законодавчих норм.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ



Цей прилад виготовлений із матеріалів, що підлягають переробці або повторному використанню. Утилізувати його слід відповідно до місцевих норм переробки відходів. За додатковою інформацією щодо обробки, відновлення або переробки побутових електричних приладів звертайтеся в місцеві компетентні органи, пункти збору відходів або магазин, в якому був придбаний цей прилад. Цей прилад має маркування відповідності вимогам Європейської директиви 2012/19/EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Правильна утилізація цього приладу дає змогу запобігти шкідливому впливу на довкілля та здоров'я людей. Символ (*) на приладі або супровідних документах вказує на те, що його не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами, а слід здавати в спеціальні пункти збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

		Торгова марка	Знак відповідності  UA.TR.001
Найменування продукту шнековий соковитискач		тип продукту SJ 4010 FC0	
Номінальна напруга (Гц) 220-240V 50/60 Гц	Номінальна потужність (Вт) 400 Вт	Номінальний струм (А) 1,8 А	
Серійний номер Вказано безпосередньо на виробі		Термін служби продукту Вказано у гарантійному талоні	
Дата виробництва Дата виробництва вказана безпосередньо у серійному номері виробу (I), де 7-ма цифра, вважаючи зліва, є останньою цифрою року, 8-ма та 9-та є порядковим номером місяця, 10-та та 11-та є днем.		Ступінь захисту від ураження електрострумом Клас захисту 2	 Клас захисту від вологи: IP IPX0
Імпортер ТОВ "Індезіт Україна", Україна, 01001, м.Київ, пров.Музейний, 4; телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-30-20-30		Виробник Вірлпул EMEA С.п.А. вул. Карло Пізакане, 1, 20016 Перо, (Мілан) Італія	

Виробник зберігає за собою право без попередження вносити зміни в конструкцію та комплектацію, що не погіршують ефективності роботи приладу:

- деякі параметри, наведені в цій інструкції, є орієнтовними
- виробник не несе відповідальності за незначні відхилення від зазначених величин

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРИМІТКИ

ВИРОБНИК ПОСТІЙНО ВЕДЕ РОБОТИ З ПОКРАЩЕННЯ ПРИЛАДУ ТА ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ВНОСИТИ ЗМІНИ БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОГО ПОВІДОМЛЕННЯ.
СТРОК ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТОВАРУ 3 РОКІВ.

ДАТА ВИРОБНИЦТВА ВКАЗАНА БЕЗПОСЕРЕДНЬО У СЕРІЙНОМУ НОМЕРІ ВИРОБУ (I), ДЕ 7-МА ЦИФРА, ВВАЖАЮЧИ ЗЛІВА, Є ОСТАННЬОЮ ЦИФРОЮ РОКУ, 8-МА ТА 9-ТА Є ПОРЯДКОВИМ НОМЕРОМ МІСЯЦЯ, 10-ТА ТА 11-ТА Є ДНЕМ

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.
VIA CARLO PISACANE N.1, 20016 PERO
(MI),
ITALY

ВІРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А.
ВУЛ. КАРЛО ПІЗАКАНЕ, 1, 20016 ПЕРО,
(МІЛАН)
ІТАЛІЯ

ДЛЯ УКРАЇНИ
ТОВ "Індезіт Україна", Україна,
01001, м.Київ, пров.Музейний, 4;
телефон гарячої лінії в
Україні: 0-800-30-20-30

СИМВОЛ 

НА УПАКОВЦІ ПОВІДОМЛЯЄ, ЩО ЖОДЕН З ЕЛЕМЕНТІВ УПАКОВКИ НЕ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ КОНТАКТУ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ.

Номинальне значення напруги електроживлення або діапазон напруги	220-240 V ~
Умовне позначення роду електричного струму або номінальна частота змінного струму	50/60 Hz або 50 Hz
Клас захисту від ураження електричним струмом	Клас захисту II

ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Вироби слід перевозити в оригінальній упаковці у горизонтальному положенні.

Під час транспортування та зберігання слід захищати вироби від атмосферного впливу та механічних ушкоджень. Вироби слід зберігати в упакованому вигляді у опалюваних приміщеннях за температури від плюс 5°C до плюс 40°C

ЗРОБЛЕНО В КНР

ЗБІРКА КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ

ЛИМОНАД

Інгредієнти на 4 порції: 3 великі лимони, 1 яблуко, коричневий цукор.

Помийте та почистіть лимони та поріжте їх на невеликі кубики. Помийте та почистіть яблуко. Помістіть усі інгредієнти у пристрій та додайте 1 склянку води. Після отримання соку додайте у нього цукор за смаком. Подавайте з 1 чайною ложкою колотого льоду.

ВІДНОВЛЮЮЧИЙ КОКТЕЙЛЬ

Інгредієнти на 4 порції: 1 кавун (1 кг), свіжий базилік, горілка.

Очистіть шкірку і видаліть насіння з кавуна та поріжте його на дрібні кубики. Помийте і підготуйте 1 жменю листя базиліка. Помістіть кавун і базилік в пристрій та отримайте сік. Змішайте сік з 4 столовими ложками горілки та колотим льодом, подавайте у 4 бокалах, прикрашених кількома листочками базиліку.

ДЕСЕРТ З ЛОХИНИ

Інгредієнти на 4 порції: 1 кг лохини, 500 г збитих вершків, 70 г цукрової пудри.

Промийте і злийте воду з лохини, потім помістіть її в пристрій, щоб отримати сік. Змішайте збиті вершки, сік лохини та 50 г цукрової пудри, обережно помішуючи до отримання однорідної маси. Візьміть м'якоть лохини, змішайте її із залишком цукру та розлийте суміш у 4 бокали. Зверху полийте сумішшю збитих вершків та соку лохини, а потім поставте у холодильник до подачі на стіл.

ГАСПАЧО З ЯБЛУК ТА ФЕНХЕЛЯ

Інгредієнти на 4 порції: 3 яблука, 4 кореня фенхеля, 1 лайм, малиновий оцет, масло лісового горіха, сіль.

Помийте та поріжте лайм, яблука та фенхель. Помістіть їх в пристрій для отримання соку. Змішайте сік з 4 столовими ложками масла лісового горіха та 1 щіпкою солі за допомогою вінчика. Розлийте в 4 склянки та прикрасьте кількома скибочками яблука.

ЗЕЛЕНИЙ СІК

Інгредієнти на 4 порції: 1 огірок, 2 фенхеля, 1 стебло селери, 2 моркви, молодий шпинат, петрушка, 1 яблуко, 5 г свіжого імбиру.

Помийте, очистіть шкурку і наріжте огірок, фенхель, селеру, моркву та яблуко. Почистіть корінь імбиру. Помийте та підготуйте 1 жменю листочків петрушки та 1 жменю листя молодого шпинату. Помістіть овочі в пристрій невеликими партіями та отримайте з них сік. Перемішайте та подавайте відразу.

ЯБЛУЧНІ МЛИНЦІ

Інгредієнти на 4 порції: 5 яблук, 2 яйця, 100 г борошна, 200 г знежиреного молочного йогурту, порошок кориці, цукор, вершкове масло.

Вінчиком збийте яйця в мисці з 4 столовими ложками цукру до отримання легкої і пухкої суміші. Додайте просіяне борошно, 1 щіпку кориці і перемішайте. Вимийте яблука і пропустіть їх через пристрій. Сік можна перелити у скляну пляшку та поставити в холодильник, щоб потім випити цей смачний напій. Візьміть натерті яблука, додайте їх до суміші з яєць, борошна і цукру, а потім перемішайте все разом дерев'яною ложкою. Додайте йогурт та знов перемішайте. Суміш повинна бути м'якою та відносно легко спадати з ложки. Якщо вона занадто густа, додайте трошки молока. Розтопіть 1 шматочок вершкового масла в сковороді і додайте кілька ложок розтопленого масла до суміші. Обжарте млинці протягом 2 хвилин на кожній стороні, перевертаючи їх за допомогою лопатки. Посипте готові млинці цукровою пудрою і відразу подавайте.

ЯБЛУЧНИЙ СОУС

Інгредієнти для отримання приблизно 300 г соусу: 4 яблука, 1 цибулина, мед акації, порошок кориці, порошок гвоздики, сухе біле вино, вершкове масло, сіль.

Вимийте, очистіть і наріжте дрібними кубиками яблука і цибулю. Пропустіть їх через пристрій і вилийте сік і м'якоть у каструлю. Додайте 1 столову ложку меду та варіть приблизно 10 хвилин. Додайте сіль за смаком, 1 щіпку кориці та 1 щіпку гвоздики. Перелийте гарячу суміш у скляну банку, закрийте кришкою, переверніть банку догори дном та дайте охолонути. Вміст банки повинен бути закритий герметично. Соус можна зберігати в холодильнику протягом приблизно 1 місяця.

Він найкраще смакує із смаженим або тушкованим м'ясом.

Құрылғыны пайдаланбас бұрын, осы қауіпсіздік нұсқауларын оқып шығыңыз. Оларды кейінгі пайдалану үшін жақын жерде ұстаңыз.

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ ОҚУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

- ⚠ Пайдалану нұсқаулығының толық нұсқасын www.hotpoint.eu немесе docs.whirlpool.eu веб-торабынан жүктеп алыңыз немесе кепілдік таллонында көрсетілген телефон нөмірі бойынша қоңырау шалыңыз.
- ⚠ Бұл нұсқаулар мен құрылғының өзі үнемі орындалуы тиіс маңызды қауіпсіздікке қатысты ескертулерді қамтамасыз етеді. Өндіруші қауіпсіздік нұсқауларын орындамау, құрылғыны тиісінше пайдаланбау немесе басқару элементтерінің дұрыс орнатылмағаны үшін жауап бермейді.










ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР

- ⚠ Сәбилерді (0-3 жас) құрылғыға жақындатпау керек. Кішкентай балаларды (3-8 жас) үздіксіз бақылауда болмаса құрылғыға жақындатпау қажет. 8 жасқа толған және одан үлкен балалар мен физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеті төмен не тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бұл құрылғыны тек бақылауда болып немесе қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулар беріліп, ықтимал қауіптердің орын алатынын түсінген жағдайда пайдалана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балалар тарапынан тазалау мен пайдаланушының техникалық қызмет көрсету жұмысы бақылаусыз жүргізілмеуі тиіс.


РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

- ⚠ **ЕСКЕРТУ:** құрылғы таймер немесе қашықтан басқарылатын жеке жүйе сияқты сыртқы ауыстырып-қосу құрылғысы арқылы басқаруға арналмаған.
- ⚠ Бұл құрылғы келесі тұрмыстық және ұқсас жерлерде қолдануға арналған: дүкендердегі қызметшілердің ас бөлмелері, кеңселер




мен басқа жұмыс орталары; фермерлік үйлер; клиенттерге арналған қонақүйлер, мотельдер, “төсек-орын және таңғы ас” қонақүйлері мен басқа тұрғын үй орталары.

-  Бұл өнім коммерциялық немесе өндірістік мақсатта пайдалануға арналмаған. Құрылғыны сыртта пайдалануға болмайды.
-  Құрылғы корпусын суға батыруға болмайды - электр тогының соғу қаупі бар.
-  Құрылғыны пайдаланбаған кезде қуат көзінен ажыратыңыз.
-  Әр пайдаланған сайын салқындатып тұрған жөн.
-  Тағам дайындау кезінде қолдарыңызды және ыдыс-аяқтарды жылжымалы бөлшектерге жақындатпаңыз. Жылжымалы бөлшектерге тиеңіз және саусақтарыңызды, шашыңызды, киімдеріңізді, сонымен қатар қалақшаны және басқа ыдыс-аяқтарды тоқпаққа және төгу саңылауына жақындатпаңыз, сүйек сынуы, тіліктер немесе көгеру сияқты жарақат алу қаупі бар.
-  On (Қосулы) күйінен R күйіне жылдам ауыстырмаңыз, OFF (Өшірулі) күйінде бірнеше секунд күтіңіз.
-  Қуат көзі үзілсе, аспап қосулы күйінде қалады және қуат қалпына келгенде қайта іске қосылады.
-  Ыстық сұйықтық құрылғының үстіне құйылғанда абай болыңыз, ол кенет булану себебінен құрылғыдан шығарылуы мүмкін.
-  Айналмалы елек немесе қорғағыш қақпақ зақымдалғанда немесе жарықтары көз көрініп тұрса, құрылғыны пайдаланбаңыз.




ОРНАТУ

-  Орнату, оның ішінде сумен қамтамасыз ету (бар болса) және электр қосылымдары, жөндеу жұмыстары білікті техникалық маман тарапынан орындалуы қажет. Құрылғының кез келген бөлшегін пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілмеген жағдайда жөндеп немесе ауыстыруға болмайды. Балаларды орнату жеріне






жақындатпаңыз. Құрылғыны қаптамадан шығарғаннан соң, тасымалдау кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулықтар туындаған жағдайда, дилер немесе жақын жердегі сатудан кейінгі қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз. Орнатқаннан кейін қаптау қалдықтарын (пластик, пенопласт бөлшектері, т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау қажет - тұншығу қаупі бар. Қандай да бір орнату жұмысын орындамас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажырату керек - электр тогының соғу қаупі бар. Орнату кезінде құрылғының қуат кабелін зақымдамайтынына көз жеткізіңіз - өрт шығу немесе электр тогының соғу қаупі бар. Құрылғыны тек орнату жұмысын аяқтағаннан кейін іске қосыңыз.

-  Құрылғыны қызу көзіне жақын қоймаңыз – Өрт қаупі бар.
-  Құрылғыны желдету мүмкіндігі шектеулі күйінде орнатпаңыз
-  Құрылғы жанында спирт, бензин немесе аэрозоль сияқты тұтанғыш материалдарды ұстауға болмайды - жарылыс немесе өрт шығу қаупі бар.



ЭЛЕКТРГЕ ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР

-  Құрылғының зауыттық тақтайшасында көрсетілген мәндер шегіндегі электр көзіне қосылғанын тексеріңіз.
-  Құрылғыны розеткадан шығару арқылы қуат көзінен ажырату мүмкін болып, аша істеп немесе бірнеше полюсті ауыстырып-қосқыш электр сымдар жүйесінің ережелеріне сәйкес розетканың жоғарғы жағына орнатылса, құрылғыны жергілікті электрлік қауіпсіздік стандарттарына сай жерге тұйықтау қажет.
-  Ұзартқыш сымдар, бірнеше розетка немесе адаптерді пайдалануға болмайды. Орнатудан кейін электр құрамдастары пайдаланушының қолы жетпейтіндей орналасуы тиіс. Үстіңіз су немесе жалаң аяқ кезде құрылғыны пайдалануға болмайды. Осы құрылғыны қуат кабелі не ашасы зақымдалып, тиісінше жұмыс істемей немесе өзі зақымдалып не құлаған жағдайда пайдалануға

болмайды.

-  Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін, өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол сияқты білікті мамандар оны ұқсас сымға ауыстыруы қажет - электр тогының соғу қаупі бар.
-  Сымның үстел не сөре жиегінде ілініп тұруына немесе оған ыстық беттердің тиіп кетуіне жол бермеңіз.
-  Токтан ажыратпас бұрын, температура деңгейінің түскенін күтіңіз.
-  Құрылғыны қуат көзі кабелінен тартпаңыз.
-  Құрылғы багының қосқышын жөндемеңіз, ауыстырмаңыз немесе өзгертпеңіз

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

-  **ЕСКЕРТУ:** Қандай да бір техникалық қызмет көрсету процедурасын орындамас бұрын, құрылғының өшірілгеніне және қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз; құрылғыға бұмен тазалау құрылғысын немесе бүріккіш жуғыш заттарды ешқашан қолданбаңыз- электр тогының соғу қаупі бар.
-  Вакуумдық тығыздау құралын тазалау үшін, оны дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
-  Құрылғыны тұтанғыш немесе жарылғыш сұйықтықтармен тазаламаңыз. Тазалау кезінде ешбір агрессивті еріткіштер, сілтілі, абразивті тазартқыш құралдар немесе олардың кез келген түрін пайдалануға болмайды. Тазалау үшін құрылғыны суға батыруға болмайды.
-  Пайдаланғаннан кейін құрылды тазалаңыз және науалардың ішінде су қалдырмаңыз.

БӨЛШЕКТЕР МЕН МҮМКІНДІКТЕР

1. Тегеш
2. Елек тұтқышы
3. Елек
4. Шырын шнегі
5. Бункер
6. Резеңке төсем
7. пульпа ыдысы
8. шырын ыдысы
9. Итергіш
10. Тазалау щеткасы*

* (Тек белгілі бір модельдерде)

КІРІСПЕ

Біздің өнімді сатып алғаныңызға алғыс білдіреміз.

Солайша, тиімді әрі өнімділігі жоғары құрылғыны таңдадыңыз.


Баяу шырынсыққыш – жемістер мен көкөністерге арналған төмен жылдамдықты, баяу сығу құралының жаңа түрі. Бұл жаңа шырынсыққыш шырын мен пульпаны екі жерден бөлек шығарады. Шырын шығару әдісі түйгіш мен келсапқа ұқсайтын бұранда сияқты шнекпен езу мен сығуға негізделген. Бұл әрекет тағам жасушаларының мембраналарын жыртып, терең орналасқан пайдалы заттары мен энзимдерін шығарады. Сондай-ақ, ол пайдалы фитозаттардың көбірек мөлшерін ыдыратып, дәрумендер мен минералдарын сақтайтын шырынның түсін қанықтырады. Баяу айналу жемістер мен көкөністер жасушаларының құрылымын бұзбай, тотығу мен бөлінуге жол бермейді. Соның арқасында, тіпті бидайық, соя және жапырағы көп шөптердің бағалы энзимдері мен пайдалы заттары табиғи пішініне мүмкін болғанша жақын болады.

Бұл құрылғыны дұрыс пайдалануға қатысты нұсқаулар орындалмаса, өндіруші ешбір залалға жауапты болмайды

Пайдалану нұсқаулығында әр түрлі үлгілерді сипаттауы мүмкін. Кез келген айырмашылық анық көрсетіледі.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН


Құрылғының сыртында жиналып қалған болуы мүмкін шаңды абайлап сүртіп алыңыз. Құрғақ орамалмен құрғатыңыз. Қатты абразивті тазалағыш заттарды қолданбаңыз. Керек-жарақтарды сабынды жылы сумен жуып, құрғақ орамалмен құрғатыңыз. Құрылғының ток кабелі немесе моторы орналасқан жағын суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.

 **Құрылғыда ішіне ендірілген сақтандырғыш құлпы бар; бұл мүмкіндік шырынсыққышты мотор бөлігіне дұрыс орнатқан кезде ғана құрылғы қосылатынын қамтамасыз етеді. Дұрыс құрастырылған кезде ендірілген сақтандырғыш құлпы ашылады.**

Тұтқа


ӨШІРУЛІ — моторды тоқтатады.

ҚОСЫЛУ — моторды қосады/шырын жасайды.

 **Барлық бөлшектер дұрыс құрастырылған және қақпақша орнында болған кезде ғана шырынсыққыш жұмыс істейді.**

R — моторды қарама-қарсы бағытта айналдырады; мұны тағам тұрып қалған кезде ғана қолдануға болады.


ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ҚҰРАСТЫРУ (А)

 **Тегеш астында шырынның тек шүмектен шығуына мүмкіндік беретін резеңке төсем бар. Шырын жасамас бұрын, ешқандай сұйықтық ағып кетпеуі үшін төсем толығымен нығыздалғанына көз жеткізіңіз.**

Шырынсыққышты құрастырмас бұрын қуат кабелі токтан ағытылғанына көз жеткізіңіз.

1. Електі елек тұтқышына қойыңыз.
2. Елек тұтқышын шырын тегешіне қойыңыз. Електегі көрсеткіні тегештегі көрсеткіге дәлдеуді ұмытпаңыз. Екі көрсеткі дәлденген кезде елек тегешке құлыпталып, жылжымауы тиіс. Елек тұтқышының төменгі шетіндегі тістер тегеш ішіндегі тегершікке дұрыс

- бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
3. Шырын тегешін негізгі бөліктің үстіне қойыңыз: негізгі корпустағы 3 ілмекті тегештің төменгі жағындағы 3 кетікке келтіру арқылы тегештің орнына қойылғанын тексеріңіз. «Тық» еткен дыбыс естілгенше оны сағат тілі бағытымен сәл бұраңыз.
 4. Шырын шнегін елекке қойып, орнына түскенше оны бұраңыз. Бұранда тиісті орнында екеніне көз жеткізу үшін жоғарғы беті елек шетінің деңгейінен төмен екенін тексеріңіз.
 5. Бункерді шырын тегешінің үстіне бекітіңіз, одан кейін негізгі корпуста бұрап бекітіңіз.
 6. Пульпа ыдысын шырынсыққыштың сол жағындағы орнына бекітіңіз. Бункердегі көрсеткіні тегештегі көрсеткіге дәлдеуді ұмытпаңыз.
 7. Шырын кесесін шырын шүмегінің астына қойыңыз.
 8. Тағам итергішін тағам науасы бойымен сырғытыңыз. Итергіш тек бір жағымен кіреді.

 Шырын тегеші мен қақпақша дұрыс орнатылмаған болса, шырынсыққыш жұмыс істемейді. Бұл – қауіпсіздік шарасы.

ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ


Баяу шырынсыққыш балдыркөк, саумалдық, сәбіз, алма, банан, қызанақ, қияр, харант момордикасы және шырыны бар барлық жемістер мен көкөністерге арналған, бірақ құрамында крахмал бар жемістер мен көкөністерге жарамайды, сондықтан шырынсыққышты қант құрағы мен анарды сығу үшін қолданбаңыз.


1. Жеміс пен көкөністерді шырын жасау үшін жақсылап тазалаңыз.
2. Сүйегі немесе қатты дөңдері бар жемістен шырын жасау үшін олардың сүйегін немесе дөңдерін алыңыз. Шырын жасамас бұрын жеуге келмейтін қатты қабықтарды алып тастаңыз (яғни, қауын, ананас, цитрус тектес жемістер және манго).
3. Жеміс немесе көкөніс бөліктері тым үлкен болса, оларды шырынсыққыштың тағам науасына сыятын бөліктерге тураңыз.
4. Жемістердің шырынын шығару үшін басқару тұтқасын Қосулы күйіне бұраңыз
5. Барлық жеміс немесе көкөніс шырынсыққыш арқылы өткенше тағам итергішін баяу басыңыз. Тағам итергішін тым жылдам баспаңыз, себебі шырынсыққыш тиімді жұмыс

істемейді.

 **Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолыңызды немесе басқа ешбір затты тағам науасына салушы болмаңыз.**

6. Жеміс және/немесе көкөніс шырыны тікелей шырын кесесіне ағады, ал пульпа себетке жиналады.
7. Шырын жасау аяқталған кезде шырынсыққыштың басқару тұтқасы ӨШІРУЛІ күйіне қойылғанына, розеткадан қуат ажыратылғанына және шырынсыққыш ағытылғанына көз жеткізіңіз. Енді құрылғыны бөлшектеуге болады.
8. Шырын тегеші тұрып қалып, табаннан алынбаса, «R» тұтқасын 3-5 секунд басыңыз. Процесті 2-3 рет қайталаңыз.

 **Тұтқаны ҚОСУЛЫ күйден R күйіне жылдам бұрмаңыз, ӨШІРУЛІ күйінде бірнеше секунд күтіңіз.**

 **екі түрлі сүзгісі бар: біріншісінде шырындағы талшық мөлшерін азайтатын шағын саңылаулар бар, ал екіншісінде шырындағы талшық мөлшерін арттыратын үлкен саңылаулар бар**

ШЫРЫН ЖАСАУ КЕҢЕСТЕРІ

- Шырын шығаруды оңтайландыру үшін тағамды кіші бөліктерге тураңыз.
- Мұз немесе мұздатылған жеміс салмаңыз.
- Тағамды науаға салыңыз. Күштеп итермеңіз.
- Тағамды бір қалыпты жылдамдықпен салыңыз, сонда пульпадағы шырынды шығару өнімділігі максималды болады.
- Жапырағы көп шөптердің немесе бидайықтың шырынын шығарған кезде, оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін оларды жемістермен немесе басқа қатты көкөністермен араластырған жөн.
- Шырынды жаңғақтарды тек жібітілген соя бұршағы немесе сұйықтықтар сияқты басқа тағаммен бірге салыңыз.
- Тегеш бос болғанда құрылғыны қоспаңыз.
- Қалған шырынды тоңазытқышта сақтау немесе мұздату керек.
- Шырын жасау үшін жеміс пен көкөністерді таңдаған кезде піскен жемістерді/көкөністерді таңдаңыз. Жаңа піскен жемістер мен көкөністерде піспеген жемістерге/көкөністерге қарағанда дәм мен шырын көбірек болады. Шырынды дайындағаннан кейін бірден ішкен дұрыс, себебі сол кезде оның құрамындағы

дәрумен мен минералдар мөлшері ең жоғары болады.

- Жеуге келмейтін қатты қабығы бар жемістерді қолданғанда (мысалы, қауын, ананас, манго, т.б.), оларды шырынсыққышқа салмас бұрын қабығын ашыңыз.
- Цитрус тектес жемістерді шырынсыққышқа салмас бұрын ашу керек.
- Цитрус шырынының дәмі жақсы болуы үшін жемістің ішкі ақ түсті қабығын да алыңыз.
- Шырын жасамас бұрын сүйегі немесе қатты дәндері бар жемістердің (мысалы, манго, тегіс шабдалы, өрік және жидектер) сүйегін/дәндерін алып тастау керек.
- Алма шырынының түсі қоюланбауы үшін алма шырынына аз мөлшерде лимон қосуға болады.
- Бананнан шырын жасау қиын болуы мүмкін; банан қолданатын болсаңыз, оны бірінші немесе екінші ингредиент ретінде қосыңыз, сонда бананның жұмсағы басқа жемістердің шырынымен араласып, тарайды.
- Консистенциясы әр түрлі жемістер мен көкөністерден шырын жасаған кезде әр түрлі топтарға бөліп сыққан жөн болуы мүмкін, мысалы, алдымен жұмыс жемісті (мысалы, апельсин), одан кейін қатты жемісті (мысалы, алма) өңдеңіз. Мұндай рет шырын шығару өнімділігін арттырады.
- Шөптерді немесе жапырағы көп көкөністерден шырын жасаған кезде, шырынсыққышқа салу үшін оларды бумалаңыз немесе басқа ингредиенттермен баяу жылдамдықта жұмыс істеп біріктіріңіз.

КҮТІМ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Құрылғыға жүйелі түрде техникалық қызмет көрсету арқасында оның қауіпсіз әрі дұрыс жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

Қолданбаған кезде немесе тазаламас бұрын құрылғыны розеткадан ағытыңыз.


Шырынсыққышты келесі ретпен бөлшектеніңіз:

1. Тағам итергішін шешіп алыңыз.
2. Бункерді алыңыз.
3. Шырын шнегін шығарып алыңыз
4. Елек тұтқышы мен електі шығарып алыңыз.
5. Шырын тегешін шығарып алыңыз

Алынбалы бөліктерін жылы, сабынды суда қолмен жуыңыз, одан кейін шайып, барлық бөлшектерді кептіріңіз. Құрылғының сыртын жүйелі түрде

дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғақ орамалмен сүртіп тұру керек.

Қолданғаннан кейін щеткамен жақсылап тазалаңыз (Тек белгілі бір модельдерде). Тазалау үшін металл губканы немесе қырғыш ұнтақтарды қолданбаңыз. Олар құрылғыны зақымдауы мүмкін. Тазалаған кезде резеңке төсем толығымен шешіп алынғанына көз жеткізіңіз. Тазалағаннан кейін сұйықтықтар ағып кетпеуі үшін мықтап орнына бекітіңіз.

 **Құрылғыны зақымдамау үшін тазалаған кезде ешқандай күшті еріткіштер, сілтілі тазалағыш заттар, абразивті тазалағыш заттар немесе қырғыш заттар қолданушы болмаңыз. Мотор бөлігін немесе қуат кабелін суға салмаңыз.**

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

ҚАПТАМА МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ




Қаптама материалының 100% қайта өңдеуге болады және ол қайта өңдеу таңбасымен (*) белгіленген. Сондықтан қаптаманың әр түрлі бөліктерін тастағанда жауапкершілік танытып,

қоқыс тастауға қатысты жергілікті органдардың ережелерін ұстану қажет.

ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Бұл құрылғы қайта өңдеуге болатын немесе қайта қолдануға болатын материалдардан жасалған. Оны қоқыс тастауға қатысты жергілікті ережелерге сәйкес тастаңыз.

 Тұрмыстық электр құрылғыларды өңдеу, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін, жергілікті органға, тұрмыстық қоқысты жинаумен айналысатын қызметке немесе құрылғыны сатқан дүкенге хабарласыңыз. Бұл құрылғы электр және электрондық құрылғылардың (WEEE) қалдықтарына қатысты 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес белгіленген. Осы өнімнің дұрыс тасталуын қамтамасыз ету арқылы қоршаған орта мен адам денсаулығына тигізетін кері әсерінің алдын алуға көмектесесіз. Өнімдегі немесе ілеспе құжаттамадағы (*) таңбасы бұл өнім кәдімгі тұрмыстық қоқыс сияқты тасталмай, электр және электрондық жабдықты қайта өңдеумен айналысатын тиісті жинау орталығына тапсырылуы тиіс екенін білдіреді.

РЕЦЕПТ КІТАБЫ

ЛИМОН ШЫРЫНЫ

4 үлеске арналған ингредиенттер: 3 үлкен лимон, 1 алма, сары түсті қант.

Лимондарды жуыңыз және ұсақ текше күйінде тураңыз. Алманы жуып, қабығын аршыңыз. Ингредиенттерді өңдеу құрылғысына салып, 1 стақан су құйыңыз. Дайындалған соң, дәм беру үшін тәттіленіз. 1 шай қасық ұсақталған мұзбен үлестіріңіз.

ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ КОКТЕЙЛІ

4 үлеске арналған ингредиенттер: 1 қарбыз (1 кг), таза насыбайгүл, арақ.

Қарбыздың қабығын және дәндерін алып тастаңыз және ұсақ текшелер күйінде тураңыз. 1 бір уыс насыбайгүл жапырағын жұлып алып, жуыңыз. Қарбызды және насыбайгүлді өңдеу құрылғысына салып, шырынын сығыңыз. Шырынды 4 шай қасық арақпен және езілген мұзбен шайқаңыз, 4 стақанға құйып, бірнеше насыбайгүл жапырағымен әшекейлеп үлестіріңіз.

ҚАРАЖИДЕК ДЕСЕРТІ

4 үлеске арналған ингредиенттер: 1 кг қаражидек, 500 г көпіршітілген крем, 70 г қант ұнтағы.

Қаражидекті жуып, кептіріңіз, одан кейін шырынын алу үшін өңдеу құрылғысына салыңыз. Көпіршітілген кремді, қаражидек шырынын және 50 г қант ұнтағын қосыңыз да, араласқанға дейін ақырындап бұлғаңыз. Қаражидек қойыртпасын қалған қантпен араластырыңыз және қоспаны 4 стақанға құйыңыз. Үстіне көпіршітілген крем және қаражидек шырыны қоспасын құйып, үлестіруге дайын болғанға дейін тоңазытқышта сақтаңыз.

АЛМА ЖӘНЕ ТӘТТІ АСКӨК ҚОСЫЛҒАН ГАСПАЧО

4 үлеске арналған ингредиенттер: 3 алма, 4 тәтті аскөк, 1 лайм, таңқурай сірке суы, жаңғақ майы, тұз.

Лаймды, алманы және тәтті аскөкті жуып, тураңыз. Шырынын сығу үшін оларды өңдеу құрылғысына салыңыз. Шырынды 4 шай қасығы жаңғақ майымен және 1 салым тұзбен бұлғауышпен араластырыңыз. 4 стақанға құйып үлестіріңіз, бірнеше алма тілімдерімен әшекейлеңіз.

ЖАСЫЛ ШЫРЫН

4 үлеске арналған ингредиенттер: 1 қияр, 2 аскөк, 1 балдыркөк сабы, 2 сәбіз, шағын саумалдық, ақжелкен, 1 алма, 5 г таза жанжабіл.

Қиярды, аскөкті, балдыркөкті, сәбіздерді және алманы жуып, қабығын аршып, тураңыз. Жанжабіл тамырын аршыңыз. Жуыңыз және 1 уыс ақжелкен жапырағын және 1 уыс шағын саумалдық алыңыз. Көкөністердің шырынын алу үшін шағын бөліктермен өңдеңіз. Араластырыңыз және дереу үлестіріңіз.

АЛМА ҚОСЫЛҒАН ҚҰЙМАҚТАР

4 үлеске арналған ингредиенттер: 5 алма, 2 жұмыртқа, 100 г ұн, 200 г қаймағы алынған сүт йогурты, дәм қабық ұнтағы, қант, май.

Жеңіл және көпіршіген қоспа алғанға дейін бұлғауыштың көмегімен 4 шай қасығы қосылған тостағанға жұмыртқаларды бұлғаңыз. Еленген ұнды, 1 салым дәм қабық ұнтағын қосып, араластырыңыз. Алмаларды жуып, өңдеңіз. Шырынды сусын ретінде қолдану үшін әйнек бөтелкеге сақтап, тоңазытқышқа қоюға болады. Өңделген алманың жұмсағын алып, жұмыртқа, ұн және қант қоспасына ағаш қасықпен араластыруға болады. Йогурт қосып, араластырыңыз. Қоспа жұмсақ болуы және қасықтан оңай түсуі керек. Егер тым қою болса, аздап сүт қосыңыз. 1 кесек майды табаға ерітіңіз және қоспадан бірнеше қасық құйыңыз. Құймақтың екі жағын 2 минуттай пісіріңіз, қалақшамен аударып тұрыңыз. Қант ұнтағын себіңіз және дереу үлестіріңіз.

АЛМА ТҰЗДЫҒЫ

Шамамен 300 г тұздық алуға қажетті ингредиенттер: 4 алма, 1 пияз, қараған балы, дәм қабық ұнтағы, қалампыр ұнтағы, құрғақ ақ шарап, май, тұз.

Алмаларды және пиязды жуыңыз, қабығын аршыңыз және кішкене текше күйінде тураңыз. Өңдеңіз және шырын мен қойыртпаны табаға құйыңыз. 1 шай қасығы бал қосыңыз және 10 минуттай пісіріңіз. Дәм беру үшін тұз, 1 салым дәм қабық ұнтағын және 1 салым қалампыр ұнтағын қосыңыз. Ыстық қоспаны әйнек ыдысқа құйыңыз және қақпағын жабыңыз, ыдысты төңкеріп қойып, суытыңыз. Ыдыс ауа кірмейтін жабылады. Тұздықты тоңазытқышта шамамен 1 айға дейін сақтауға болады.

Оны қуырылған немесе бұқтырылған етпен жеген жөн.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Біз өз тұтынушыларымызға қызмет көрсетеміз және сервистік қызметті жоғары деңгейде ұсынуға тырысамыз.

Сізге құрылғымен оңай және қолайлы жұмыс жасауға мүмкіндік беру үшін өз өнімдерімізді үздіксіз жетілдіріп отыруға тырысамыз.

Құрылғыға күтім көрсету

Құрылғыға күтім көрсетуге арналған Hotpoint Ariston ұсынатын құрылғының Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады және оның сынып қалу қаупін азайтады.

Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғыңыздың ерекшеліктерін ескере отырып жасалған. Өнімдер сапа, экология және қолдану қауіпсіздігі бойынша Еуропалық жоғары стандарттарды қатаң сақтай отырып Италияда жасалған. Толық ақпаратты www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары

Өз тұтынушыларымызға жақынырақ болу үшін шебер мамандарының жоғары деңгейдегі кәсіби дайындығы мен әділдігімен ерекшеленетін қызмет көрсету желілерін қалыптастырдық.

Ақау пайда болған жағдайда

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында, ақаулықты өзіңіз түзетіп көруге тырысыңыз (“Ақаулықтар және оларды түзету жолдары” тарауын қараңыз).

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

! Біз уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз

! Жөндеу жұмыстарын іске асырған кезде фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап етіңіз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында келесі мәліметтерді беруге дайын екеніңізді тексеріп алыңыз:

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);
- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды www.hotpointariston.ru веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан көре аласыз.

Құрал:	шырын сыққыш
Сауда атауы	Hotpoint ARISTON
Өндірушінің сауда белгісі	SJ 4010 FC0
Үлгі	Whirlpool EMEA S.P.A.
Дайындаған	ҚХР- да жасалған
Өндірілген елі	220-240 В
Ток желісіндегі кернеудің немесе кернеулер ауқымының номиналды мәні	400W
Қуаттандыр	50/60 Hz
Электр тоқтың стандартты түрі немесе айналы тоқтың номиналды жиілігі	II қорғау сыныбы
Электр токтан қорғау сыныбы	   
Қарастырылудағы құрал бойынша сәйкестік куәліктері туралы қосымша ақпарат немесе сәйкестік куәлігінің көшірмесі қажет болса, cert_rus_external@whirlpool.com электрондық пошта мекенжайына сұрау жіберуіңізге болады.	- Сериялық нөмірдегі 7- сан жылдың соңғы білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 8- және 9- сан айдың реттік нөмірін білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 10- және 11-сан айтылған ай мен жылдың күнін білдіреді.
Осы құралдың өндірілген күнін штрих-кодта көрсетілген сериялық нөмірден табуға болады (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), яғни:	

ИМПОРТТАУШЫ:
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:

"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87
"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НУСКАУЛЫК


ЕСКЕРТУ

БАҒЫТТАЛҒАН ЖУ МЫСТАР ЖУРГІЗЕДІ ЖӘНЕ
АЛДЫН АЛА ЕСКЕРТУ ЖАСАУСЫЗ ӨЗГЕ РТУ
ЕНГІЗУ КУҚЫҒЫНА ИЕ.
ТАУАРДЫҚ ҚЫЗМЕТ МЕРЗІМІ 3 ЖЫ Л.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.
VIA CARLO PISACANE N.1, 20016 PERO
(MI),
ITALY
ВИРПУЛ ИМЭА С.П.А.
КАРЛО ПИСАКАНЭ КӨШЕСІ Н.1, 20016
ПЭРО
(ЭМАЙ), ИТАЛИЯ
РЕСЕЙ ЖӘНЕ КЕДЕНДІК ОДАК ЕЛДЕРІ
УШІН:

ИМПОРТТАУШЫ тек Ресей нарығына
ӨКІЛЕТТІ ӨКІЛ басқа елдер үшін:
«ВИРЛПУЛ РУС» ЖІЩ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға
хабарасыңыз (Ресейде):
Корпус 1, 12 - үй, Двинцев көшесі,
127018 Мәскеу, Ресей
Сіз кепілдік құжатында ақпаратты
хабарласыңыз таба аласыз.

ҚХР-да жасалған

КАПТАМАЛЫК ЗАТТАЦБАДАТЫ БЕЛГІ 
КЕЗКЕЛГЕН КАПТАМАЛЫК БӨЛШЕКТИЦ
ТАГАММЕН ЖАНАСТЫРУГА
АРНАЛМАГАНДЫҒЫН БІЛДІ РЕДІ.



Электр қорегі кернеуінің номиналдық мәні немесе кернеу диапазоны	220-240 V ~
Электр тогы түрінің шартты мәні немесе ауыспалы тоқтың номиналдық жиілігі	50/60 Hz немесе 50 Hz
Электр тогынан зақымдалудан қорғау класы	Қорғаныс класы II

КӨЛІК ЖӘНЕ САҚТАУ


Өнімдер көлденеңінен өзінің бастапқы орамада
тасымалданатын болуы тиіс.
Қолайсыз ауа-райының және механикалық бүлінуден қорғау
үшін өнімдерді тасымалдау және сақтау кезінде.
Өнімдер С. + 40 ° С дейін + 5 ° арасындағы температурада
жылытылатын үй-жайларда сығылған түрінде сақталуы тиіс

Преди да пристъпите към използване на уреда, моля прочетете настоящите инструкции за безопасност. Съхранявайте инструкциите в близост до уреда, за да ги използвате за в бъдеще.


ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И СПАЗВАЙТЕ ПО-ДОЛУ ПОМЕСТЕНАТА ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ











-  Можете да намерите настоящите инструкции в интернет сайта www.hotpoint.eu или docs.whirlpool.eu или можете да се обадите на телефона, посочен в гаранционната книжка.
-  В настоящите инструкции и върху уреда има важни съобщения във връзка с безопасността, които трябва задължително да се спазват. Производителят не поема никаква отговорност за неспазването на инструкциите за безопасност, неправилната употреба на уреда или погрешна настройка на командите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ






-  Не позволявайте на бебета и малки деца (0-3 годишна възраст) да си играят с уреда. Не позволявайте на деца между 3 и 8 годишна възраст да боравят с уреда, освен ако не ги наблюдавате постоянно. Уредът може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст и от хора с намалени физически, сетивни и умствени способности или с недостатъчен опит и познания, но само при условие, че са под наблюдение. Същите могат да използват уреда, ако знаят как да болавят с него по безопасен начин и ако са запознати с опасностите от неправилното му използване. Не позволявайте на децата да си играят с уреда! Почистването и поддръжката могат да се извършват от деца, само ако са под наблюдението на възрастни.

ПРАВИЛНА УПОТРЕБА


-  **ВНИМАНИЕ:** уредът не е предназначен за употреба чрез външен таймер или отделно дистанционно управление.

-  Уредът е предназначен за битова употреба и подобни приложения като например помещения, които се ползват като кухня в магазини, офиси и на други работни места; къщи за селски туризъм, хотели, мотели, къщи за гости и други жилищни помещения.
-  Уредът не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте уреда на открито.
-  Не потапяйте уреда във вода – опасност от токов удар.
-  Изключете уреда от контакта, когато не го използвате.
-  След всяка употреба оставете уреда да се охлади.
-  Не оставяйте уреда без надзор по време на работа. Винаги изключвайте уреда от контакта и прекъсвайте захранването, ако го оставяте без надзор и преди асемблиране, деасемблиране, подмяна на аксесоарите или на движещи се части, както и преди почистване. За да прекъснете захранването на уреда, изключете щепсела от ел. контакта. Не изключвайте захранващия кабел.
-  За Вашата безопасност уредът разполага с механизъм за безопасност, който не позволява на екстрактора да са задейства освен ако купата не е правилно позиционирана и свързана към основата и ако капакът не е в позиция. Не включвайте уреда, ако капакът, купата или пестикът не са правилно инсталирани. Уредът функционира правилно само ако всичките му части са правилно асемблирани и ако капакът е правилно позициониран.
-  Поставете уреда върху равна и суха повърхност, например върху работния плот или масата. Не доближавайте уреда до ъгъла на работния плот. Не включвайте уреда ако капакът, купата или пестикът не са правилно инсталирани.
-  Под купата има гумена тапа, която позволява изтичането на сока само от правилния изход. Преди да използвате уреда, уверете се, че гумената тапа е поставена правилно, за да избегнете евентуални течове.
-  При поставянето на храна в уреда никога не пъхайте ръцете си





в него, а използвайте доставения заедно с аксесоарите пестик. Не поставяйте предмети в уреда! Използвайте уреда с предоставените аксесоари. Обърнете внимание на аксесоарите, поставени встрани на амбалажната опаковка.

-  По време на работа на уреда дръжте ръцете си и приборите на разстояние от движещите се части. Избягвайте контакт с движещите се части и дръжте ръцете си, косата, дрехите, евентуални шпакли и други уреди далеч от пестика и на безопасно разстояние по време на разтоварване, тъй като съществува опасност от нараняване, счупване на костите, прерязване или разкъсване.
-  Не преминавайте бързо от „On“ на „R“, а изчакайте няколко секунди в позиция „OFF“.
-  Ако захранването бъде прекъснато, уредът остава свързан и се задейства отново при възстановяване на захранването.
-  Внимавайте в уреда да не попадат топли течности, тъй като биха могли да бъдат изхвърлени бързо от уреда поради внезапно образуване на пара.
-  Не използвайте уреда ако въртящото сито или предпазната облицовка са увредени или върху тях има очевидни зачупвания.




ИНСТАЛИРАНЕ

-  Инсталирането, включително и свързването с вода (ако е предвидено такова), ел. свързването и ремонта на уреда трябва да се извършват от квалифициран технически персонал. Не извършвайте ремонт и не подменяйте частите на уреда, освен ако това не е конкретно посочено в наръчника за експлоатация. Не допускайте децата в зоната на инсталиране. Уверете се, че уредът не се е увредил по време на транспорта. В случай на проблеми, моля свържете се с дистрибутора или с най-близкия център за техническо обслужване. След като приключите с инсталирането на уреда, отдалечете отпадъчните материали от монтажа (полистирол,






пластмаса и т.н.), тъй като крият опасност от задушаване и не позволявайте на децата да се доближават до тях. Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, изключете го от контакта, за да избегнете евентуален токов удар. Внимавайте да не увредите охранващия кабел по време на инсталиране – риск от токов удар. Включете уреда само след като привършите с инсталирането.

-  Поставете уреда върху равна и суха повърхност, например върху работния плот или масата. Не доближавайте уреда до ъгъла на работния плот. Не включвайте уреда ако капакът, купата или пестикът не са правилно инсталирани.
-  Не доближавайте уреда до източници на топлина поради опасност от пожар.
-  Не инсталирайте продукта, ако вентилацията е запушена.
-  Не съхранявайте възпламеними материали като спирт, бензин или аерозол близо до уреда – риск от експлозия или пожар.





ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

-  Преди да свържете уреда, уверете се, че електрическите характеристики са съвместими с тези на охранващата електрическа мрежа. Табелката с данните за охранващото напрежение се намира върху дъното на уреда.
-  Трябва да е възможно да изключите уреда от охранващата електрическа мрежа, като за целта щепселът трябва да е разположен на достъпно място или трябва да предвидите многополюсен прекъсвач в горната част, а самият уред трябва да е заземен в съответствие с националните директиви за безопасност на електрическите уреди.
-  Не използвайте удължители и адаптери и не включвайте уреда, ако сте с мокри ръце или без обувки. Забранено е използването на уреда, ако охранващият кабел или щепселът са увредени, ако уредът не функционира правилно, ако е паднал на земята или е

увреден.

-  Ако захранващият кабел е повреден, подменете го с нов от същия вид, за да избегнете евентуален риск от токов удар.
-  Не оставяйте кабела да виси извън работния плот или масата и не го оставяйте в контакт с нагreti повърхности.
-  Преди да изключите уреда, оставете го да се охлади.
-  Не изключвайте уреда директно от контакта.
-  Не нанасяйте изменения върху предпазния изключвател на купата.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:** преди да пристъпите към извършването на каквато и да било операция свързана с почистването или поддръжката на уреда, уверете се, че уредът е изключен и че ел. захранването е прекъснато, за да избегнете евентуален риск от токов удар.
-  Почиствайте с влажна кърпа.
-  Не почиствайте с възпламеними или експлозивни течности. Не използвайте никога разтворители, алкални агенти и абразивни или агресивни почистващи препарати. При почистване не потапяйте никога във вода.
-  Почиствайте уреда след всяко ползване и не оставяйте водата да престоива въсдовете.

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

1. Купа
2. Държач на цедката
3. Цедка
4. Сокоизтисквачка
5. Капак
6. Гумена подложка
7. Контейнер за пулпа
8. Контейнер за сок
9. Бутало
10. Четка за почистване*

* (Само за някои модели)

УВОД

Благодарим ви, че си закупихте наш продукт.

Избрали сте да закупите високо ефективен уред.


Сокоизтисквачката с изстискване на бавни обороти е нов тип сокоизтисквачка за плодове и зеленчуци. Тази нова сокоизтисквачка има два отделни изхода - за сок и пулпа. Методът на извличане е мацкане и пресоване с помощта на свредел, приличащ на шнек, подобно на хаван и чукче. Действието отваря клетъчните мембрани за храната и освобождава хранителните вещества и ензимите. То освобождава повече фитонутриенти, което води до по-богат цвят на сока, като по този начин запазва повечето витамини и минерали. Бавните обороти в минута гарантира, че не се нарушава функционирането на клетъчната структура на плодовете и зеленчуците, премахвайки окисляването и сепарацията. В резултат на това се запазва естествената форма на скъпоценните ензими и хранителните вещества, дори и от трескот, соя и листни зеленчуци.

При неспазване на инструкциите за правилно използване на уреда, производителят не носи отговорност за произтичащите от това щети.

Инструкциите за експлоатация могат да се отнасят до различни модели, като всяка разлика е ясно идентифицирана.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Внимателно почистете външната част на уреда, за да премахнете натрупалата се прах. Подсушете със суха кърпа. Не използвайте каквито и да е абразивни почистващи препарати. Измийте аксесоарите в топла сапунена вода. След това подсушете със суха кърпа. Не потапяйте храняващия кабел или части на двигателя на уреда във вода или друга течност.

 **Този уред има вградена защитна блокировка, която да гарантира, че можете да включите уреда, само ако сте го сглобили правилно върху задвижващия блок. Ако е правилно сглобен, вградената защитна блокировка не е активна.**

Бутон

OFF (ИЗКЛ.) — Спира двигателя.

ON (ВКЛ.) — Стартира двигателя/прави сок.



Сокоизтисквачката ще функционира правилно, само ако всичките ѝ части са сглобени правилно и капакът е на мястото си.

R — Реверсира двигателя и трябва да се използва, само ако има заседнала храна.

СГЛОБЯВАНЕ НА СОКОИЗТИСКВАЧКАТА (A)




Под купата има гумена подложка, позволяваща източването на сока само от изхода за сок. Преди изстискване на сок се уверете, че подложката е правилно поставена, за да избегнете изтичане.

Преди сглобяване на сокоизтисквачката се уверете, че храняващият кабел е изключен.

1. Поставете цедката в държача на цедката.
2. Поставете държача на цедката в купата за сок. Уверете се, че стрелката на цедката е подравнена със стрелката на купата. Когато двете стрелки са правилно подравнени, цедката трябва да се заключи в купата, като

по този начин не и позволява да се движи. Уверете се, че зъбите по протежение на долния ръб на цедката пасват правилно в зъбното колело вътре в купата.

3. Поставете купата за сок в горната част на основното тяло; уверете се, че купата е на мястото си, вкарвайки 3-те куки на основното тяло в 3-те отвора на дъното на купата. Завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, докато чуete щракване.
4. Поставете свредела в цедката и завъртете, докато не попадне на мястото си. За да сте сигурни, че винтът е правилно разположен, уверете се, че горната повърхност е под нивото на ръба на цедката.
5. Монтирайте капака на купата за сок и го позиционирайте, така че да се заключи в основното тяло.
6. Поставете резервоара за пулпата, така че да застане от лявата страна на главното тяло на сокоизстисквачката. Уверете се, че стрелката на капака е подравнена със стрелката на купата.
7. Поставете чашата за сок под чучура на сокоизстисквачката.
8. Плъзнете изтласквача за храна надолу по улея за храна. Изтласквачът може да пасне само в едната посока.

 Ако купата за сок и капакът не са правилно сглобени, сокоизстисквачката няма да работи. Това е функция за безопасност.


ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОКОИЗТИСКВАЧКАТА

Сокоизстисквачката е подходяща за целина, спанак, моркови, ябълки, банани, домати, краставици, круша и всички плодове и зеленчуци, които съдържат сок, а не скорбяла. Не използвайте тази сокоизстисквачка да изтръгне захарна тръстика и нарове.


1. Почистете плодовете и зеленчуците старателно, подгответе ги за изстискване.
2. Отстранете твърдите семки или костилки от плодовете. Премахнете всички твърди неядливи кожи (т.е. кожата на пъпеши, ананаси, цитрусови плодове и манго) преди изцеждане на сок.
3. Ако парчетата плодове или зеленчуци са много големи, нарежете ги до размер, подходящ за улея за храна на сокоизстисквачката.
4. Завъртете по посока на часовниковата стрелка


бутона за управление до позиция ON (ВКЛ.), за да изстискате плодовете.

5. Натиснете бавно надолу изтласквача за храна, докато всички плодове и зеленчуци преминават през сокоизстисквачката. не натискайте през изтласквача за храна, тъй като това няма да направи сокоизстисквачката по-ефективна.

 **Не поставяйте ръката си или друг предмет в улея за храна по време на работа.**

6. Сокът от плодовете и зеленчуците директно ще отиде в чашата за сок, а пулпата ще се събере в контейнера за пулпа.
7. Когато изцеждането на сок свърши, уверете се, че бутонът за управление е в позиция OFF (ИЗКЛ.), захранването е изключено при изхода, а сокоизстисквачката е изключена от контакта. Сега уредът може безопасно да бъде разглобен.
8. Ако купата за сок е зяла и не се отделя за основата, завъртете бутона в позиция "R" за 3-5 секунди. Повторете този процес 2-3 пъти.

 **Не премествайте бързо бутона от позиция ON (ВКЛ.) в позиция R, изчакайте няколко секунди в позиция OFF (ИЗКЛ.).**

 **Съществуват два филтъра с два вида отвори.**

Филтърът с малки отвори пропуска по-малко влакна, докато този с по-големи отвори, повече влакна.

СЪВЕТИ ЗА ИЗЦЕЖДАНЕ НА СОК

- Нарезете хранителните продукти на малки парченца за оптимално извличане на сок.
- Не използвайте лед или замразени плодове.
- Поставете храната в захранващата фуния. Не натискайте силно.
- Поставете храна при нормални обороти, което позволява цялата пулпа да бъде извлечена с максимална ефективност.
- Когато изстисквате листни зеленчуци или троскот, предлагаме ви да ги смесвате с плодове или други твърди зеленчуци за постигане на оптимални резултати.
- Изстисквайте ядки дамо с други храни, като напр. на кисната соя или течности.
- Не работете с празна купа.
- Останалият сок трябва да е остави в хладилника или да се замрази.

- Винаги избирайте пресни и узрели плодове и зеленчуци за изстискване. Пресните плодове и зеленчуци са по вкусни и дават повече сок от незрелите. Най-добре е да консумирате прясно изцеден сок, тъй като тогава съдържанието на витамини и минерали е най-високо.
- Ако използвате плодове с твърда кожа негодни за консумация (т.е. дини, ананас, манго и т.н.) винаги се бели кожата, преди да го поставите в сокоизстисквачка.
- Кожата на citrusови плодове трябва да се отстрани преди плодът се поставя в сокоизстисквачката.
- За по-вкусен citrusов сок, премахвайте вътрешната бяла кора от плодовете.
- Плодовете с костилки или твърди семки (напр. манго, нектарини, кайсии и череши) трябва да се изчистят преди изстискване.
- Добавете малко количество лимонов сок към ябълковия сок, за да не покафенее.
- Бананите могат да са трудни за изстискване. Когато използвате банани, добавяйте ги като първа или втора съставка; нектарът от бананите ще се смеси със сока от другите плодове.
- Изстискването на плодове и зеленчуци с различни консистенции може да ви помогне да изстискате различни комбинации. Например първо изстискайте меките плодове (напр. портокалите), а след това твърдите (напр. ябълките). Това ще ви позволи да извлечете максимално количество сок.
- Ако изстисквате билки или листни зеленчуци, увийте ги заедно, за да се образува пакет, преди да ги поставите в сокоизстисквачката, или ги комбинирайте с други съставки при ниски обороти.

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Редовната поддръжка на вашия уред ще го запази в добро работно състояние.

Когато не се използва, или преди почистване, винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа.


Демонтирайте сокоизстисквачката в следния ред:

1. Демонтирайте изтласквача за храна.
 2. Демонтирайте капака.
 3. Демонтирайте свредела.
 4. Демонтирайте държача на цедката и самата цедка.
 5. Демонтирайте купата.
- измийте на ръка всички подвижни части в топла

сапунена вода. Изплакнете и подсушете всяка част. Редовно почиствайте уреда отвън с мека влажна кърпа и посдушавайте със суха кърпа.

Използвайте четката, за да почистите старателно след работа (Само за някои модели). Не използвайте метални гъби или абразивни прахове за почистване. Те могат да повредят уреда.

При почистване се уверете, че подложката е напълно изтеглена. Включете уреда отново сигурно, за да предотвратите течове.

 **За да повредите евентуални повреди по уреда, не използвайте разяждащи разтворители, алкални почистващи препарати, абразивни почистващи препарати или абразивни средства от всякакъв вид, когато почиствате. Не потапяйте двигателя или захранващия кабел във вода.**

СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР

Булсервиз ЕООД

Ул. Хайдушка поляна 57-59,
1612 София
тел. 0700 11 270

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ



Опаковъчният материал е 100% подлежащ на рециклиране и е обозначен със символа за рециклиране (*). Затова различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти относно изхвърлянето на отпадъци.

БРАКУВАНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ



Този уред е произведен от подлежащи на рециклиране или повторна употреба материали. Изхвърлете го в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно обработката, възстановяването и рециклирането на домакински електроуреди се свържете с местните власти, службата за събиране на отпадъци от домакинствата или магазина, от който сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕО за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Като осигурите правилно изхвърляне на уреда, Вие помагате за предотвратяване на негативните последици върху околната среда и

човешкото здраве. Символът (*) на продукта или на придружаващата го документация показва, че той не трябва да се третира като битов отпадък и трябва да се

отнесе в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

КНИГА С РЕЦЕПТИ

ЛИМОНОВ СОК

Продукти за 4 порции: 3 големи лимона, 1 ябълка, кафява захар.

Измийте и обелете лимоните и ги нарежете на малки кубчета. Измийте и обелете ябълката. Поставете съставките в уреда с една чаша вода. Веднъж обработени, подсладете на вкус. Сервирайте с 1 ч.л. натрошен лед.

ВЪЗСТАНОВЯВАЩ КОКТЕЙЛ

Продукти за 4 порции: 1 диня (1 кг.), пресен босилек, водка.

Обелете кората и изчистете семките, нарежете динята на малки кубчета. Измийте и сложете една шепа листа от босилек. Поставете динята и босилека в уреда и изстискайте. Разклатете сока с 4 с.л. водка и натрошен сок и сервирайте в 4 чаши, гарнирани с няколко листа босилек.

БОРОВИНКОВ ДЕСЕРТ

Продукти за 4 порции: 1 кг боровинки, 500 гр. бита сметана, 70 гр. пудра захар.

Измийте и изцедете боровинките, след това ги поставете в уреда, за да ги изстискате. Смесете сметаната, сока от боровинки и 50 гр. пудра захар с бъркайте нежно до пълното им смесване. Вземете боровинката пулпа и смесете с останалата захар и сипете сместа в 4 чаши. Изсипете сместа от битата сметана и сока от боровинки отгоре и съхранявайте в хладилника до готовност.

ГАСПАЧО ОТ ЯБЪЛКА И РЕЗЕНЕ

Продукти за 4 порции: 3 ябълки, 4 резенета, 1 лайм, малинов оцет, лешниково олио, сол.

Измийте и нарежете лайма, ябълките и резенатата. Изстискайте. Смесете сока с 4 с.л. олио от лешници и 1 щипка сол с помошта на тел за разбиване. Сервирайте в 4 чаши, гарнирани с няколко резена ябълка.

ЗЕЛЕН СОК

Продукти за 4 порции: 1 краставица, 2 резената, 1 стрък целина, 2 моркова, бейби спанак, магданоз, 1 ябълка, 5 гр. пресен джинджифил.

Измийте, обелете и нарежете краставицата, резенетата, целината, морковите и ябълката. Обелете корена джинджифил. Измийте 1 шепа магданоз и 1 шепа спанак. Изцеждайте на малки порции, за да извлечете максимално количество сок. Разбъркайте и сервирайте веднага.

ЯБЪЛКОВИ ПАЛАЧИНКИ

Продукти за 4 порции: 5 ябълки, 2 яйца, 100 гр. брашно, 200 гр. обезмаслено кисело мляко, канела на прах, захар, масло.

С помощта на тел разбийте яйцата в купа с 4 с.л. захар до получаване на светла и пухкава смес. Добавете пресятото брашно, 1 щипка канела на прах и разбъркайте. Измийте ябълките и ги обработете. Сокът може да се съхранява в стъклена бутилка и да се остави в хладилника, за да му се наслаждавате като напитка. Вземете обработената ябълкова пулпа и я сипете в яйцето, брашното и захарта и разбъркайте с дървена лъжица. Добавете киселото мляко и смесете. Сместа трябва да е мека и лесно да пада от лъжицата. Ако е прекалено гъста, добавете малко мляко. Разтопете 1 бучка масло в тиган и изсипете няколко супени лъжици от сместа. Гответе палачинките в продължение на 2 минути от всяка страна, обръщайки ги с помощта на шпатула. Поръсете с пудра захар и сервирайте веднага.

ЯБЪЛКОВ СОС

Съставки за получаване на приблизително 300 гр. сок: 4 ябълки, 1 глава лук, акациев мед, канела на прах, карамфил на прах, сухо бяло вино, масло, сол.

Измийте, обелете и нарежете ябълките и лука на малки кубчета. Обработете и изсипете сока и пулпата в тиган. Добавете 1 с.л. мед и варете в продължение на около 10 минути. Добавете сол на вкус, 1 щипка канела на прах и 1 щипка карамфил на прах. Налейте топлата смес в стъклен буркан, затворете капака, обърнете буркана с главата надолу и го оставете да се охлади. Съдържанието на буркана ще се затвори херметически. Сосът може да се съхранява в хладилника около 1 месец.

Най-добре е да се консумира с печено или задушено месо.

Hotpoint Hotpoint

ARISTON

Whirlpool EMEA S.p.A. Socio Unico
Via Carlo Pisacane, 1
20016 Pero (MI) Italy

www.hotpoint.eu

sj4010 FC0
09/2017 - ver. 10.0