

# ufesa

BSH Electrodomésticos España, S.A.  
C.I.F. : A-28-893550  
C/ Itaroa, nº 1, 31620 HUARTE (Navarra)  
España



manual de instrucciones  
instructions manual  
mode d'emploi  
manual de instruções  
használati utasítás  
تعليمات التشغيل

ES  
EN  
FR  
PT  
HU  
AR

07-14  
PA7000-001U\_Y01

# ufesa

procesador  
de alimentos  
PA7000

procesador  
de alimentos

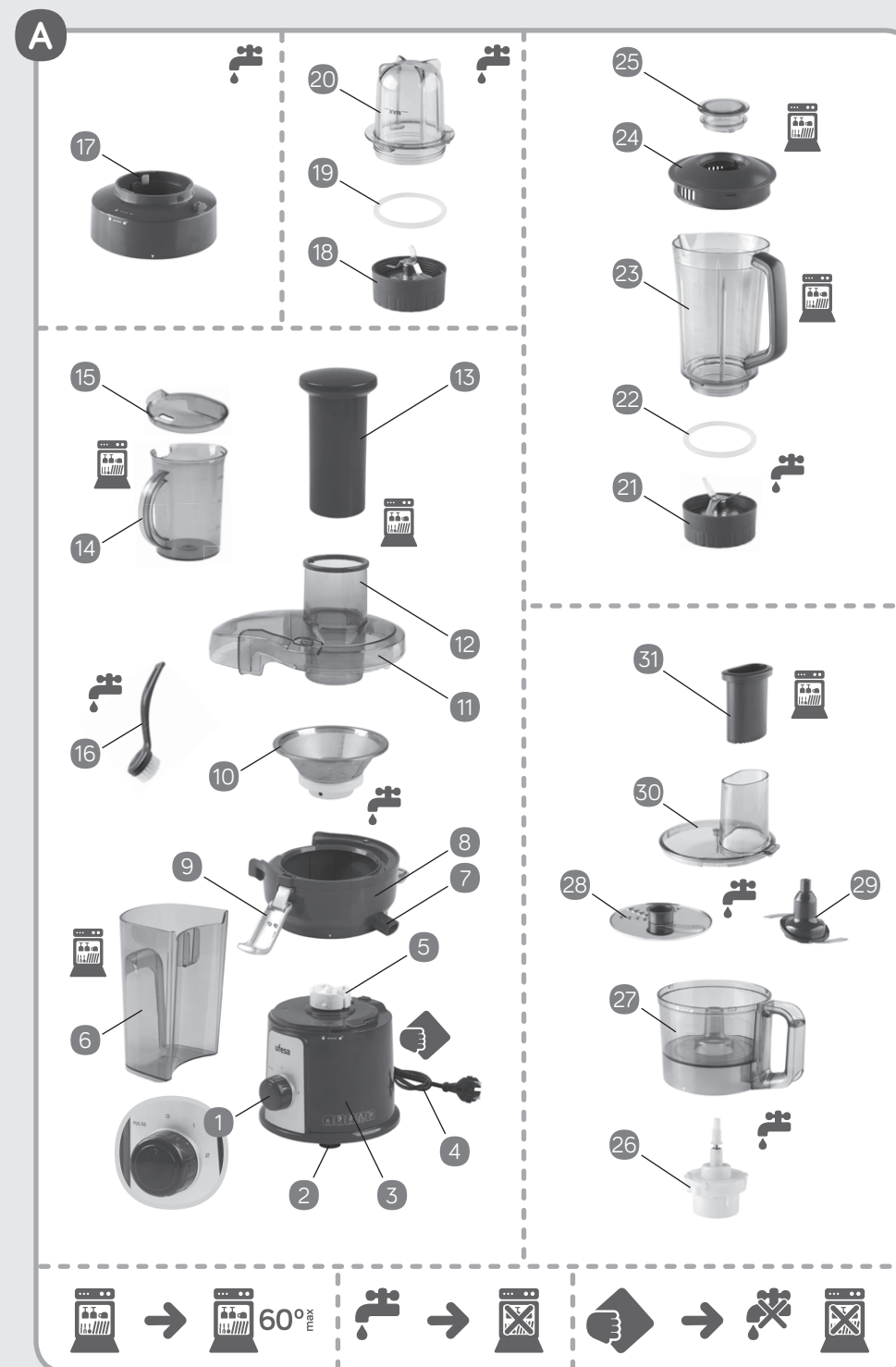
PA7000

food processor  
robot de cozinha  
robot de cuisine  
konyhai robotgép  
معالج أطعمة



www.ufesa.es

# ufesa







- No retire el recipiente para restos o las abrazaderas mientras la licuadora esté en funcionamiento.

#### Batidora de vaso / molinillo

- Gire el mando regulador a “0” antes de retirar la tapa, el vaso y el molinillo de la base para accesorios. Espere hasta que las cuchillas se detengan completamente.
- No utilice la batidora de vaso sin antes colocar el tapón del orificio de llenado.
- No introduzca las manos en el vaso, ni siquiera para limpiarlo. Las cuchillas están muy afiladas y pueden ser peligrosas.
- No introduzca objetos duros (cucharas, cucharones, espátulas, etc.) en el vaso cuando conecte el aparato a la red eléctrica.
- No lave las cuchillas directamente con las manos. Para limpiar las cuchillas use el cepillo que se incluye con el aparato.

#### Procesador de alimentos

- No toque el aparato en marcha con las manos. Son especialmente peligrosos el disco de doble cara y la cuchilla del procesador de alimentos. ¡Están muy afilados! La manipulación descuidada puede provocar lesiones.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas cuando vacíe el recipiente y durante la limpieza del aparato.
- No lave la cuchilla del procesador de alimentos ni el disco de doble cara directamente con las manos. Use el cepillo que se incluye con el aparato.

## ¡ADVERTENCIA!

### Riesgo de daños materiales



- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- Coloque el motor cerca de una toma de corriente sobre una superficie plana y estable de forma que los orificios de ventilación del aparato no queden bloqueados.
- El aparato solo debe ser conectado a una toma de corriente alterna que tenga la misma potencia que la indicada en la placa del fabricante del aparato.
- En caso de que algún líquido entre en contacto con el motor, detenga inmediatamente el aparato y desenchúfelo. Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado para su examinación y mantenimiento.
- No sobrecargue nunca el aparato procesando cantidades excesivas de alimentos o empujándolos demasiado por la boca de llenado.
- No exponga el aparato a temperaturas superiores a 60 °C.
- No deje el aparato conectado a la red eléctrica sin supervisión.
- No sumerja la base motora en agua ni la lave bajo un chorro de agua.
- No limpie la carcasa con detergentes abrasivos, tales como emulsiones, cremas, pastas, etc., ya que estas pueden borrar los símbolos gráficos, como marcas, señales de advertencia, etc.
- Limpie las partes metálicas (especialmente los filtros/coladores con un molinillo afilado y la cuchilla y el disco del procesador de alimentos) con el cepillo que se incluye con el aparato.

#### Licuadora

- Desenchufe la licuadora inmediatamente si nota una excesiva vibración o disminución en la rotación. Limpie el filtro/colador y la carcasa.
- Detenga y desconecte el aparato de la red eléctrica si algún producto se queda atascado en la boca de llenado o en la cuchilla de triturado. Elimine la causa del bloqueo.
- No use la licuadora sin el recipiente para restos.

#### Batidora de vaso / molinillo

- No llene el vaso con líquidos hirviendo.
- No almacene nunca el vaso con la tapa puesta.
- No llene el vaso por encima de la marca “900 ml”. Si esto ocurre, el contenido puede levantar la tapa durante el arranque del motor.
- No llene demasiado el vaso. Si el líquido entra en contacto con el motor, puede ser absorbido por este y causar su deterioro.
- Durante la mezcla, el vaso debe contener al menos 300 ml de líquido.

- Se recomienda utilizar el aparato montado con la batidora de vaso/molinillo durante un máximo de 30 segundos. Transcurrido este tiempo, apague el aparato y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo, permitiendo de este modo que se enfríe el motor. El proceso de mezcla puede constar de hasta cinco ciclos de 30 segundos.
- No ponga en marcha el aparato montado con la batidora de vaso/molinillo vacía porque puede sobrecalentarse.
- La temperatura de los ingredientes usados para la mezcla no debe superar los 60 °C.

### Procesador de alimentos

- Antes de poner en marcha el aparato, compruebe que no hay ningún objeto sólido (cuchara, por ejemplo) dentro del recipiente del procesador de alimentos.
- No detenga el aparato abriendo la tapa del procesador de alimentos ni girando el recipiente del procesador de alimentos (freno de emergencia). Esto puede provocar un mayor deterioro de la base motora y debe ser evitado.
- No lave las partes metálicas en el lavavajillas. Los productos de limpieza agresivos que se utilizan en este tipo de aparatos pueden oscurecer dichas partes. Lávelas a mano bajo un chorro de agua con detergente y un cepillo suave.

## CONSEJOS

### Información sobre el producto y consejos sobre su uso

- Este aparato solo está diseñado para el uso doméstico. Las condiciones de garantía cambiarán si el aparato es usado en un negocio gastronómico.
- Antes del primer uso, retire el embalaje y lave todos los accesorios meticulosamente.
- Cuando haya terminado, desenchufe el aparato.

### Datos técnicos

La base motora del aparato está adaptada para funcionar con la licuadora, la batidora de vaso, el molinillo y el procesador de alimentos. Los datos técnicos están indicados en la placa del fabricante.

Tiempo de funcionamiento máximo admisible del motor:

- Dos minutos con la licuadora
- 30 segundos con la batidora de vaso

- 30 segundos con el molinillo
  - 30 segundos con el procesador de alimentos
- Tiempo de espera antes de volver a utilizar la licuadora: 30 minutos

Tiempo de espera antes de volver a utilizar la batidora de vaso o el molinillo: 5 minutos

Tiempo de espera antes de volver a utilizar el procesador de alimentos: 10 minutos

Nivel de ruido emitido por el aparato ( $L_{WA}$ ):

- con la licuadora: 77 db/A
- con la batidora de vaso: 83 db/A
- con el molinillo: 82 db/A
- con el procesador de alimentos: 86 db/A

Este producto está construido con aislamiento de

Clase II y no necesita toma de tierra .

Los aparatos Ufesa cumplen con los requisitos de las normativas pertinentes.

Este aparato cumple con los requisitos de las siguientes directivas:

- Equipo eléctrico diseñado para ser usado con unos límites de voltaje específicos (LVD) - 2006/95/EC.
- Compatibilidad electromagnética (EMC) - 2004/108/EC.

Este producto está marcado con el símbolo CE en la placa del fabricante.

## Estructura del aparato

A



- 1 Mando regulador (PULSE, Q, velocidad 1, velocidad 2)
- 2 Patas
- 3 Base motora
- 4 Cable de conexión
- 5 Anclaje

### Elementos de la licuadora

- 6 Recipiente para restos
- 7 Pico vertedor
- 8 Recipiente
- 9 Abrazaderas
- 10 Colador
- 11 Tapa
- 12 Boca de llenado
- 13 Empujador
- 14 Recipiente para zumo
- 15 Tapa del recipiente con separador de espuma
- 16 Cepillo

### Base para adaptar accesorios

- 17 Base para adaptar accesorios



## Elementos del molinillo

- 18 Base del molinillo con cuchillas
- 19 Junta del molinillo
- 20 Recipiente del molinillo

## Elementos de la batidora de vaso

- 21 Cuchillas de la batidora de vaso
- 22 Junta
- 23 Vaso con indicador de nivel
- 24 Tapa del vaso
- 25 Tapón del orificio de llenado

## Elementos del procesador de alimentos

- 26 Engranaje (transmisión)
- 27 Recipiente del procesador de alimentos
- 28 Disco de doble cara
- 29 Cuchilla del procesador de alimentos
- 30 Tapa del procesador de alimentos
- 31 Empujador del procesador de alimentos

# PROCESADOR DE ALIMENTOS

## Características del aparato

El procesador de alimentos está diseñado para realizar funciones relacionadas con la preparación de comidas. Los elementos intercambiables (cuchilla del procesador de alimentos, disco doble) permiten trocear, cortar, mezclar masa y picar verduras.

## Uso de los accesorios

**Cuchilla del procesador de alimentos:** se utiliza para procesar carne cruda o cocinada. También se puede utilizar para mezclar masa para dulces.

## Disco de doble cara

- Una cara corta los alimentos en rodajas.
- La otra cara reduce los alimentos a virutas.

## Preparación del aparato para su funcionamiento

Antes del primer uso del procesador de alimentos (o tras su almacenamiento durante un tiempo prolongado) lave todas las partes del procesador de alimentos (el empujador, la tapa el recipiente, la cuchilla y el disco de doble cara) en agua caliente con detergente, enjuague bien y séquelas.

## Mantenimiento y uso

1 Instale el engranaje en la base para accesorios de modo que el símbolo ▼ del engranaje esté alineado con el símbolo ■ de la base para accesorios y bloquee el engranaje girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ del engranaje esté alineado con el símbolo ■ de la base para accesorios. Escuchará un “clic” característico que le indicará que el engranaje ha sido colocado correctamente.

2 Coloque el recipiente del procesador de alimentos en la base para accesorios de modo que el símbolo ▼ del recipiente este alineado con el símbolo ■ de la base para accesorios. Presione el recipiente contra la base para accesorios y bloquéelo girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ del recipiente esté alineado con el símbolo ■ de la base para accesorios. Escuchará un “clic” característico que le indicará que el engranaje ha sido colocado correctamente.

*El asa del recipiente del procesador de alimentos debe quedar en el lado derecho del aparato.*

## Uso de la cuchilla del procesador de alimentos

1 Inserte la cuchilla del procesador de alimentos en el recipiente.

- Introduzca los alimentos en el recipiente.

2 Coloque la tapa del procesador de alimentos de modo que el pasador de la tapa llegue al hueco de la cuchilla y el símbolo ▼ de la tapa esté alineado con el símbolo ■ del recipiente del procesador de alimentos.

3 Presione la tapa del procesador de alimentos contra el reborde del recipiente y bloquéela girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ de la tapa esté alineado con el símbolo ■ del recipiente.

- Introduzca el empujador del procesador de alimentos en la boca de llenado.
- Encienda el aparato girando el mando regulador hasta la posición deseada.

*No utilice el aparato con el procesador de alimentos durante más de 30 segundos seguidos. Transcurrido este tiempo, apague el aparato y espere 10 minutos antes de volver a encenderlo para que se enfríe el motor.*

4 Mientras utiliza el aparato puede añadir productos (especies, ingredientes, etc.) a través de la boca de llenado después de retirar el empujador del procesador de alimentos. Coloque los productos en la boca de llenado y, si es necesario, presione suavemente con el empujador.

**No presione los productos con los dedos u otros objetos.**



- Para detener el aparato, gire el mando regulador hasta la posición "0".
- Abra el procesador de alimentos siguiendo los pasos opuestos a los descritos en los párrafos 3 y 2.

### Uso del disco de doble cara



- 1 Inserte el disco de doble cara en el recipiente del procesador de alimentos por el lado que desee utilizar (rodajas/virutas).
- 2 Coloque la tapa del procesador de alimentos de modo que el pasador de la tapa llegue al hueco de la cuchilla y el símbolo ▼ de la tapa esté alineado con el símbolo ■ del recipiente del procesador de alimentos.
- 3 Presione la tapa del procesador de alimentos contra el reborde del recipiente y bloquéela girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ de la tapa esté alineado con el símbolo ■ del recipiente.
- 4 Introduzca los productos en la boca de llenado y, si es posible, introduzca el empujador.
- 5 Encienda el aparato girando el mando regulador hasta la posición deseada.

**No utilice el aparato con el procesador de alimentos durante más de 30 segundos seguidos. Transcurrido este tiempo, apague el aparato y espere 10 minutos antes de volver a encenderlo para que se enfríe el motor.**



- Mientras utiliza el aparato, puede añadir productos a través de la boca de llenado después de retirar el empujador. Coloque las frutas o verduras en la boca de llenado de la tapa y presiónelos suavemente con el empujador.

**No presione los productos con los dedos u otros objetos.**



- 6 Para detener el aparato, gire el mando regulador hasta la posición "0".

- Abra el procesador de alimentos siguiendo los pasos opuestos a los descritos en los párrafos 3 y 2.

### Consejos de uso



- No triture trozos demasiado grandes con la cuchilla del procesador de alimentos. Antes de echar los productos en el recipiente, trocee los alimentos grandes hasta obtener trozos de unos 3 cm.
- Cuando muele queso, mantequilla o margarina, no utilice el aparato durante un período muy prolongado. Los alimentos procesados pueden calentarse y disolverse.
- Si los productos se pegan a la cuchilla o a las paredes interiores del recipiente, apague el aparato, quite la tapa y retire los productos de la cuchilla y las paredes.

#### Disco de doble cara. Lado para rodajas

- Puede obtener rodajas normales sin cortes si el aparato está desconectado mientras introduce los productos por la boca de llenado. También puede utilizar la función "PULSE".

#### Disco de doble cara. Lado para virutas

- Puede introducir los productos por la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento.

### Cuidado y limpieza del aparato con el procesador de alimentos



**Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso. Esto evitará la acumulación de residuos en el interior del procesador de alimentos.**



- Después de cada uso, lave meticulosamente todas las partes que han estado en contacto con los alimentos procesados usando agua tibia y detergente líquido para prevenir la acumulación de residuos resacos.
- Limpie la carcasa de la base motora con un paño húmedo y detergente líquido.
- Elimine la suciedad de las aberturas y esquinas con un cepillo para botellas o un cepillo de dientes.
- Seque completamente todas las partes del aparato.
- Guarde siempre la cuchilla del procesador de alimentos dentro del recipiente.

## LICUADORA



### Descripción del aparato

La licuadora está diseñada para extraer rápidamente el zumo de frutas y verduras separando automáticamente la pulpa. La velocidad de centrifugación ha sido expresamente seleccionada para obtener un zumo de una calidad excelente. El zumo de fruta o verduras puede contener partículas que son beneficiosas para la salud pero que pueden afectar a la claridad del zumo. Esto es intencionado, puesto que el valor nutricional y dietético del zumo es más importante que su claridad. La cantidad de zumo que se puede obtener de 1 kg de fruta o verduras depende de su frescura, así como de la limpieza del filtro y el estado del disco para triturar (p. ej.: para zanahorias frescas es de un 50-60 %). Todas las partes que entran en contacto con productos procesados están fabricadas con materiales adecuados para el contacto con alimentos.

### Preparación de la licuadora para su uso



### Desmontaje

**B**

**Antes del primer uso, desmonte el aparato y lave todas las partes que vayan a entrar en contacto con frutas o verduras procesadas.**



- 1 Extraiga los soportes de fijación hacia arriba para que se abra las salientes de la cubierta.
- 2 Retire el empujador y la tapa.
- 3 Quite el recipiente para restos.
- 4 Desmonte el recipiente con el colador girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ del recipiente esté alineado con el símbolo ■ de la base motora y retírelo.

**Lave todas las partes (excepto la base motora) en agua tibia con detergente líquido. También puede lavarlas en el lavavajillas a una temperatura máxima de 60 °C (excepto el recipiente, el colador y la base motora). Una vez se hayan secado todas las partes por completo, vuelva a instalarlas.**



### Montaje

**C**

- 1 Coloque el recipiente en la base motora alineando el símbolo ▼ del recipiente con el símbolo ■ de la base motora.
- 2 Bloquee el vaso girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ■ de la base motora esté alineado con el símbolo ▼ del recipiente.
- 3 Coloque y ajuste el colador sobre el anclaje alineando las muescas del colador y el anclaje.

**El colador solo puede ser colocado en una posición.**



- 4 Deslice el recipiente para restos por debajo de la tapa de la siguiente forma: incline el recipiente para restos, colóquelo debajo del recipiente de la licuadora de forma que el saliente del recipiente para restos encaje en la muesca del recipiente de la licuadora y deslícelo hacia la base motora.
- 5 Coloque la tapa de forma que el saliente de la tapa encaje en la muesca del recipiente de la licuadora.
- 6 Enganche las abrazaderas en los pasadores de la tapa.
- 7 Empuje las abrazaderas contra el recipiente de la licuadora hasta que escuche un “clic” característico que le indicará que se han enganchado correctamente.
- 8 Coloque el recipiente para zumo de forma que el pico vertedor se sitúe dentro del recipiente.

**En caso de no cerrar el aparato correctamente con las abrazaderas, un dispositivo de seguridad impedirá la activación del mismo.**



**Lave y prepare las frutas y verduras y déjelas cerca del aparato.**



### Inicio y funcionamiento de la licuadora



- Asegúrese de que el mando regulador marca “0”.
- Conecte el cable a una toma de corriente y ponga en funcionamiento la licuadora girando el mando regulador a la velocidad 1 o 2, según lo necesario (véase la tabla “Velocidades de centrifugación recomendadas para frutas y verduras”).
- Coloque las frutas o verduras en la boca de llenado de la tapa y presiónelas suavemente con el empujador.

**No presione los productos con los dedos u otros objetos.**



- Vierta el zumo extraído en vasos, tazas, etc.

**El vaso está equipado con una tapa con separador de espuma para eliminar partículas gruesas y espuma.**



- Si una cantidad excesiva de pulpa sobre el colador causa vibraciones, use la función “PULSE”.

#### Función “PULSE”

La función “PULSE” permite retirar cantidades excesivas de pulpa del colador. Mantenga el mando regulador en “PULSE” para utilizar el aparato a la velocidad máxima. Suelte el mando regulador para detener el aparato.

#### Después de cada uso



- Gire el mando regulador a la posición “0” para apagar el aparato.
- Desenchufe el aparato.
- Una vez detenida la base motora, desmonte el aparato para lavar todas las partes (véase la sección “Desmontaje”).
- Vacíe el recipiente para restos.

**No deje que el recipiente para restos se llene más de lo debido. En caso contrario, al inclinarlo puede caerse el excedente acumulado.**



#### Limpieza y mantenimiento



- Lave el aparato meticulosamente después de cada uso para prevenir la adhesión de zumo y pulpa en las paredes.
- Use un cepillo suave para eliminar la suciedad de las aberturas y esquinas del aparato.
- Limpie la base motora con un paño húmedo y detergente líquido y séquela completamente.

**Si entra agua o zumo en la base motora, detenga el aparato inmediatamente y llévelo a un centro de servicio técnico para su inspección.**



● Lave el recipiente de la licuadora, la tapa, el empujador, el recipiente para zumo con separador de espuma y el recipiente para restos en agua tibia con jabón.

● La tapa, el empujador y el recipiente para restos pueden ser lavados en el lavavajillas a una temperatura máxima de 60 °C.

● Limpie el colador solo con el cepillo que se incluye con el aparato. **¡No use nunca cepillos metálicos para limpiar el colador!**

● Algunas partes de plástico del aparato pueden cambiar de color después de un uso prolongado. Esto no es un defecto.

● Las manchas naranjas de zumo de zanahoria pueden ser eliminadas frotando con un paño empapado en aceite.

● Seque todas las partes cuidadosamente después de limpiarlas.

● Vuelva a montar el aparato (véase la sección “Montaje”).

**Tenga cuidado al manipular las partes de plástico transparente del aparato. Son sensibles a golpes y caídas y pueden romperse con facilidad.**



#### Preparación de zumos de frutas y verduras



● Las frutas y verduras deben ser frescas y estar bien lavadas. Las verduras deben ser lavadas de arena y tierra bajo un chorro de agua y peladas. Los recetarios sobre preparación de zumos recomiendan remojar las verduras en agua con sal y ácido cítrico durante 5 minutos. De esta forma, las verduras no se oscurecerán durante el procesamiento y el zumo tendrá un color más natural.

● Los frutos de baya deben ser lavados justo antes de su uso para mantener su frescura.

● La selección de frutas y verduras depende de la época del año, de los gustos y preferencias y de las recomendaciones de salud. Los valores nutricionales de las frutas y verduras dependen del método de preparación.

● Para obtener un sabor y un aroma excelentes, prepare los zumos con frutas y verduras maduras, frescas y jugosas.

● Entre las mejores verduras para zumo se encuentran el tomate, la zanahoria, el apio, la remolacha, el perejil, la cebolla, la col, el pepino, el nabo negro o el ruibarbo.

● Las verduras como el rábano, la cebolleta, el perejil, el eneldo o el berro se pueden añadir picados al zumo.

● Casi todas las frutas son aptas para preparar zumo.



- Después de ser lavadas, las manzanas, los melocotones, los albaricoques y las ciruelas deben ser escaudados con un colador en agua hirviendo.
- Asegúrese de retirar los huesos de las frutas para evitar daños en el aparato.
- La preparación de zumo de ciruela, arándano, pera o manzana blanda u otra fruta blanda puede ser problemático ya que su pulpa se vuelve esponjosa y puede obstruir los orificios del colador. Para procesar este tipo de frutas correctamente es mejor añadirles en pequeñas cantidades a otras frutas o verduras. En estos casos será necesaria una limpieza más frecuente del colador.
- También se puede obtener zumo de uva. Para ello necesitará colocar el racimo entero en la boca de llenado sin los tallos.
- Los tubérculos y frutas duras deben ser cortados en trozos lo suficientemente pequeños para entrar por la boca de llenado. Corte la manzana en trozos (si no es lo suficientemente pequeña como para caber en la boca de llenado) sin pelar ni descorazonar.
- Introduzca las frutas o verduras en la boca de llenado después de poner en marcha el aparato.
- El valor nutricional del zumo recién exprimido es similar al de las frutas y verduras de las que ha sido obtenido.
- El zumo fresco es especialmente recomendable para niños y personas mayores.
- Es recomendable añadir un poco de agua al zumo de verduras ya que es muy fuerte. Si no se diluye en agua, la cantidad diaria de zumo de verduras no debe ser superior a medio vaso.
- No se recomienda mezclar frutas con verduras, excepto en el caso de la manzana. No mezcle el zumo de melón con otros zumos.
- No almacene el zumo para su posterior consumo.
- Puede realzar el sabor de los zumos de verduras con pimienta, eneldo, comino, nuez moscada, tomillo y mejorana. Puede añadir vainilla, canela y clavo al zumo de fruta. Se recomienda machacar las especias antes de su uso para disfrutar mejor de su aroma. Use las especias en pequeñas cantidades para mantener el aroma y sabor naturales del zumo. Debido a su bajo contenido calórico, los zumos de frutas y verduras son muy recomendables para personas que estén a dieta.
- Los zumos de frutas y verduras se deben servir a temperatura ambiente o con hielo.

## Zumos frescos saludables



### Zumo de zanahoria



El zumo de zanahoria estimula el metabolismo ya que es rico en vitaminas y minerales necesarios para mantener el correcto funcionamiento del cuerpo.

La vitamina A, proveniente del caroteno, es beneficiosa para la vista, mientras que otros componentes del zumo de zanahoria reducen los efectos dañinos de la nicotina y restauran el color natural y saludable de la piel. Se recomienda que los niños beban medio vaso de zumo de zanahoria y medio vaso de leche al día. Por su parte, se recomienda un vaso de zumo de zanahoria con zumo de manzana como bebida energética para las personas mayores.

### Zumo de tomate



Los tomates frescos y maduros ofrecen una excelente cantidad de zumo que puede ser mezclado con casi todos los zumos de verduras. Este zumo es una gran fuente de vitaminas A y C. Dos vasos de zumo de tomate contienen la cantidad diaria necesaria de vitamina C. Sazone el zumo con sal y pimienta al gusto.

### Zumo de remolacha



El zumo de remolacha y el zumo de naranja ofrecen una deliciosa combinación. Sin embargo, consulte con un doctor antes de beber zumo puro de remolacha.

### Zumo de col



El zumo de col es recomendable para el tratamiento de úlceras gástricas. Pregunte siempre a su médico antes de consumir este zumo. Combina muy bien con el zumo de zanahoria, convirtiéndose en una excelente opción para personas con estómago sensible.

### Zumo de espinacas



El zumo de espinacas estimula la producción de glóbulos rojos. Debido a su intenso sabor, es recomendable combinarlo con zumo de zanahoria. Para obtener una deliciosa bebida mezcle zumo de espinacas, zumo de zanahoria y zumo de apio a partes iguales.

## Zumo de apio



Retire las hojas del apio antes de exprimir la raíz en la licuadora, ya que tienen un sabor amargo. El zumo de apio tiene mucho sabor y combina muy bien con otros zumos de verduras. Debe

ser consumido en cantidades inferiores al zumo de zanahoria. Realce su sabor con zumo de manzana o limón.

## Zumo de pepino



Debido a su escaso sabor, el zumo de pepino combina muy bien con el de manzana, zanahoria o apio. El zumo de pepino es recomendable para el cuidado de la piel y para ayudar en el proceso de

filtración del hígado. También es recomendable para personas a dieta.

## Zumo de manzana



El zumo preparado con manzanas frescas y maduras tiene un agradable sabor y aroma. Es una fuente rica en vitaminas A y B y en importantes minerales. Se ha demostrado que el zumo de manzana

mejora la digestión por su alto contenido en pectinas. El zumo fresco de manzana es recomendable también para personas con gota y reumatismo. En general, este zumo ofrece grandes beneficios para la salud.

## Zumo de arándano



El zumo de arándano es una gran bebida si se le añade azúcar y agua mineral. Debido a su alta concentración de vitaminas y minerales, el zumo de arándano estimula las funciones vitales,

especialmente en las personas mayores.

## Zumo de bayas de saúco



Rico en diversos nutrientes, el zumo de bayas de saúco estimula la transpiración y se recomienda en el tratamiento de resfriados. Para preparar frutas en

conserva puede mezclar zumo de bayas de saúco con otros zumos de frutas.

## Zumo de grosella negra



El zumo de grosella negra tiene una fragancia especial, una alta acidez y un distintivo sabor amargo. Debido a su composición química y su alto contenido en vitaminas, el zumo de grosella negra es uno de los zumos más recomendados. Debe ser mezclado con otros zumos de baja acidez

o agua, miel y azúcar.

## Recetas saludables especiales



### Bebida energética

6 zanahorias  
2 manzanas  
1/2 remolacha

### Bebida desintoxicante

4 zanahorias  
1/2 pepino  
1 remolacha

### Bebida para el aliento fuerte

1 puñado de espinacas  
1 puñado de perejil  
2 apios  
4 zanahorias

### Zumo "regulador eterno"

2 manzanas  
1 manzana dura  
1/4 de limón o un puñado de espinacas  
6 zanahorias

### Bebida "soleada"

2 manzanas  
6 fresas

### Bebida del amor

3 tomates grandes  
1/2 pepino  
1 apio  
1/4 de limón

## Velocidades recomendadas



FRUTA/VERDURA	NIVEL DE VELOCIDAD	
	1	2
Piña	•	
Arándano	•	
Melocotón		•
Remolacha		•
Pera		•
Manzana		•
Col		•
Hinojo	•	
Zanahoria		•
Melón	•	
Albaricoque	•	
Nectarina		•
Pepino	•	
Kiwi	•	
Tomate	•	
Apio	•	
Uva	•	

## Resolución de problemas



PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN – QUÉ HACER
El aparato no funciona.	Las abrazaderas no está colocadas correctamente en la tapa.	Apague y desenchufe el aparato. Coloque correctamente las abrazaderas en la tapa (véase la sección “Montaje”). Encienda el aparato.
	Se activó la protección contra el sobrecalentamiento.	Apague y desenchufe el aparato. Deje que se enfríe durante 30 minutos y vuelva a encenderlo de nuevo.
El aparato produce un olor extraño.	El aparato es nuevo.	Es posible que produzca un olor específico cuando es encendido y usado por primera vez. Esto no es peligroso y no es un indicador de que el aparato esté dañado. El olor debería desaparecer después de usar el aparato varias veces.
	El aparato está sobrecargado.	<p>Compare el progreso del proceso y el tiempo de procesamiento con lo indicado en el manual.</p> <p>Compruebe que el voltaje indicado en la placa del fabricante se corresponde con el voltaje de la toma de corriente.</p>
La carcasa se calienta/el aparato es muy ruidoso y produce humo.	La base motora está dañada.	Apague y desenchufe el aparato. Lleve el aparato a un centro de servicio técnico autorizado.
El colador está bloqueado.	El producto no es apto.	El aparato no puede ser usado con frutas o verduras demasiado duras o que contengan fibras largas.
	El aparato está sobrecargado.	Apague y desenchufe el aparato. Espere hasta que se detenga el aparato. Limpie la boca de llenado, el colador, la tapa y el recipiente para restos.
La boca de llenado toca el colador/el aparato vibra.	El colador no está colocado correctamente.	Apague y desenchufe el aparato. Compruebe que el colador está ajustado correctamente sobre el anclaje. Compruebe que el colador no está dañado. Si el colador está dañado, el aparato debe ser reparado en un centro de servicio técnico autorizado.

## Preparación del aparato para su uso con accesorios



1 Coloque la base motora en una superficie seca, plana y estable, cerca de una toma de corriente y alejada de los niños.



2 Coloque la base para accesorios en la base motora de manera que el símbolo ▼ situado en el lateral de la base esté alineado con el símbolo ■ de la base motora.

3 Bloquee la base para accesorios girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo 🔒 de la base motora esté alineado con el símbolo ▼ de la base para accesorios (deberá oír un característico “clic” que indicará que ha sido colocada correctamente).

4 Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.

*Sítue el cable de forma que no cuelgue de la mesa o encimera para evitar tropezos o tirones accidentales.*



**Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que el mando regulador marca "0".**



## BATIDORA DE VASO



### Características del aparato

La batidora de vaso está diseñada para triturar y mezclar todo tipo de productos. Puede usarse para preparar sopas, salsas y batidos. También puede mezclar verduras, frutas y carne y preparar purés y papillas con ingredientes cocinados.

### Preparación del aparato para su funcionamiento



Antes del usar por primera vez la batidora de vaso (o tras su almacenamiento durante un tiempo prolongado), lave el vaso, la tapa y el tapón del orificio de llenado en agua tibia con detergente, enjuague bien y seque todas las partes.

**Mantenga las manos alejadas de las cuchillas. Están muy afiladas.**



### Mantenimiento y uso



**E**

**1** Monte la batidora de vaso en la base para accesorios de forma que el asa del vaso se sitúe en el lado derecho del aparato.

**2** Bloquee el vaso girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que suene un característico "clic" que indicará que ha sido colocado correctamente.

**El asa del vaso debe quedar en el lado derecho del aparato.**



**3** Introduzca los ingredientes en el vaso. No supere la marca "900 ml" que se muestra en el vaso.

**Puede introducir los ingredientes en el orden que desee, pero se recomienda añadir los ingredientes duros primero para obtener mejores resultados.**



**4** Coloque la tapa sobre el vaso de forma que el colador de la misma no esté situado en el pico del vaso. De esta forma, se evitarán posibles salpicaduras durante el proceso de mezcla.

**La tapa del vaso tiene tres posiciones, pero solo se usa una posición durante el proceso de mezcla. Las otras dos posiciones son utilizadas para extraer el contenido del vaso.**



**5** Coloque el tapón del orificio de llenado en el hueco de la tapa de modo que los salientes del tapón encajen en las muescas de la tapa. Bloquee el tapón girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

**No utilice el aparato con la batidora de vaso sin el tapón del orificio de llenado, especialmente si va a mezclar ingredientes sólidos. Pueden salir disparados por el hueco.**



**6** Encienda la batidora de vaso girando el mando regulador hasta la posición deseada.

**Obtendrá mejores resultados si usa la velocidad 2.**



**No utilice el aparato con la batidora de vaso durante más de 30 segundos seguidos. Transcurrido este tiempo, apague el aparato y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo para que se enfríe el motor.**



**7** Durante la mezcla, puede añadir productos (especias o ingredientes) a través del orificio después de retirar el tapón.

**8** Para detener el aparato, gire el mando regulador hasta la posición "0".

**Si la consistencia de los productos mezclados no satisface sus expectativas, gire el mando regulador a "PULSE" y manténgalo en esta posición durante unos segundos. El aparato trabajará a la velocidad máxima. Suelte el mando regulador para detener el aparato.**





## Trituración de hielo

La batidora de vaso también puede triturar cubitos de hielo para conseguir trozos pequeños de tamaño similar.

**Asegúrese de que la batidora de vaso esté limpia antes de utilizarla para triturar cubitos de hielo. En caso contrario, lávela meticulosamente con agua limpia. Los residuos de detergente pueden afectar al sabor del hielo triturado y de la bebida al que sea añadido.**

Introduzca en el vaso no más de 15 cubitos (de 2 cm de tamaño como máximo). Añada unos 15 ml (1 cucharadita) de agua fría. Coloque la tapa y el tapón del orificio de llenado y gire el mando regulador a la posición "1". Debe triturar el hielo cada 3 segundos hasta que el hielo esté a su gusto. Si la consistencia del hielo no satisface sus expectativas (p. ej.: prefiere un aspecto similar a la nieve), gire el mando regulador a "PULSE" y manténgalo en esta posición durante unos segundos. El aparato trabajará a la velocidad máxima. Suelte el mando regulador para detener el aparato.

**No triture hielo sin añadir agua al vaso.**

## Después de usar la batidora de vaso

- Apague el aparato y desconecte el cable de la red eléctrica.
- Retire la batidora de vaso. Para esto, sujete la base para accesorios con una mano y coja el asa del vaso con la otra.
- Gire el vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y extraiga el vaso de la base para accesorios.
- Sirva el contenido del vaso.

**La tapa del vaso tiene tres posiciones, pero solo se usa una posición durante el proceso de mezcla. Las otras dos posiciones (colador grande y colador pequeño) son utilizadas para extraer el contenido del vaso.**

- Lave la batidora de vaso (véase la sección "Limpieza y mantenimiento del aparato con una batidora de vaso/molinillo").

## Extracción de las cuchillas

F

- Desconecte el cable de la toma de corriente.
  - Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y extraiga la tapa del vaso.
- 1 Vacíe el vaso.
  - 2 Lave el vaso (véase la sección "Limpieza y mantenimiento del aparato con una batidora de vaso/molinillo"). Ponga el vaso boca abajo y colóquelo sobre una superficie estable y plana.
  - 3 Sujete el vaso con una mano y desenrosque las cuchillas con la otra mano en el sentido contrario a las agujas del reloj.
  - 4 Extraiga las cuchillas cuidadosamente con la junta.

**Manipule las cuchillas con cuidado. Están muy afiladas.**

## Instalación de las cuchillas

G

- 1 Introduzca la junta en el alojamiento de la unidad de cuchillas.
- 2 Retire la tapa del vaso. Ponga el vaso boca abajo y colóquelo sobre una superficie estable y plana.
- 3 Coloque las cuchillas en el hueco de la base del vaso.
- 4 Sujete el vaso con una mano y gire las cuchillas con la otra mano en el sentido de las agujas del reloj.

## MOLINILLO

### Características del aparato

El molinillo está diseñado para moler y triturar ingredientes como pimienta, granos de café, arroz, trigo, semillas de sésamo, frutos secos (sin cáscara), etc., así como picar carne.

**El molinillo no está diseñado para triturar ingredientes muy duros como cubitos de hielo o nuez moscada.**

**No use nunca el molinillo para moler azúcar, ya que puede dañar el aparato.**

**Antes de picar carne, retírele las venas, membranas y grasas y córtela en trozos de unos 2x2 cm.**

## Mantenimiento y uso

H

- Introduzca los ingredientes en el recipiente del molinillo.

**No sobrepase el nivel máximo marcado en el recipiente del molinillo.**



- 1 Coloque y apriete la base del molinillo con las cuchillas en la rosca del recipiente del molinillo.
  - 2 Dele la vuelta al molinillo y colóquelo sobre la base para accesorios.
  - 3 Bloquee el molinillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que suene un característico “clic” que indicará que ha sido colocado correctamente.
- Encienda el aparato girando el mando regulador hasta la posición deseada. Ajuste la velocidad según los ingredientes que va a mezclar.

**Es recomendable usar el programa “PULSE” o la velocidad máxima.**



**Triturar diferentes productos sin lavar el recipiente entre un triturado y otro puede provocar la mezcla de olores y sabores entre los productos triturados.**



**No utilice el aparato con el molinillo durante más de 30 segundos seguidos. Si no se completa el proceso en 30 segundos, apague el aparato y espere 5 minutos antes de volver a usarlo.**



- 4 Después de usar el molinillo, lleve el mando regulador a la posición “0”.

**Lave siempre el recipiente del molinillo y la base del molinillo con las cuchillas inmediatamente después de su uso utilizando agua caliente y detergente líquido. Limpie la junta del molinillo con un paño húmedo.**



## Después de utilizar el molinillo



- Apague el aparato y desconecte el cable de la red eléctrica.
- Retire el molinillo. Para esto, sujete la base para accesorios con una mano y coja el molinillo con la otra. Gire el molinillo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y extráigalo de la base para accesorios.
- Dele la vuelta al molinillo.
- Gire la base del molinillo con las cuchillas en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la base de la tapa del molinillo.
- Vierta el contenido triturado en un plato.
- Lave el molinillo (véase la sección “Limpieza y mantenimiento del aparato con una batidora de vaso/molinillo”).

## Limpieza y mantenimiento del aparato con una batidora de vaso/molinillo



**El aparato debe ser limpiado inmediatamente después de su uso. Esto evitará la acumulación de residuos en el interior del vaso de la batidora.**



- Vierta unos 450 ml de agua en el vaso y mantenga el aparato en funcionamiento durante unos 10 segundos con el mando regulador en la posición “PULSE”.
- Retire el agua del vaso, dele la vuelta y séquelo.
- Si es necesario, lave el vaso, la tapa y el tapón del orificio de llenado, las cuchillas y el recipiente y la base del molinillo con cuchillas con agua caliente y detergente líquido.
- Limpie las juntas de la batidora de vaso y del molinillo con un paño húmedo.
- Enjuague las piezas bajo un chorro de agua y déjelas secar.
- Si no ha limpiado el vaso en mucho tiempo y se han quedado pegados restos de ingredientes en su interior, use un cepillo de nailon para limpiarlo.
- No es recomendable lavar el vaso, la tapa y el tapón del orificio de llenado, el molinillo, las cuchillas y el recipiente y la base del molinillo con cuchillas en el lavavajillas. Los productos de limpieza agresivos pueden afectar a la superficie de los elementos del aparato.
- Limpie el exterior de la base motora con un paño suave y húmedo.


**No introduzca la base motora en agua u otros líquidos.**



- No use detergentes agresivos o abrasivos, como emulsiones, lociones, pastas, etc. para limpiar la base motora. Pueden borrar los símbolos gráficos.
- No limpie el vaso y el recipiente del molinillo con una esponja o bayeta abrasiva.
- Seque completamente todas las partes del aparato.

## Advertencias de deposición/eliminación



 Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste –por principio– en materiales no contaminantes que deberían ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.



Este producto cumple la Directiva de la UE 2002/96/EC. El símbolo del cubo de basura

tachado sobre el aparato indica que el producto, cuando finalice su vida útil, deberá desecharse separado de los residuos domésticos, llevándolo a un centro de desecho de residuos separado para aparatos eléctricos o electrónicos o devolviéndolo a su distribuidor cuando compre otro aparato similar. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de desecho de residuos especiales al finalizar su vida útil. De lo contrario, podrá ser sancionado en virtud de los reglamentos de desecho de residuos vigentes. Si el aparato inutilizado es recogido correctamente como residuo separado, podrá ser reciclado, tratado y desechado de forma ecológica; esto evita un impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud, y contribuye al reciclaje de los materiales del producto. Para obtener más información sobre los servicios de desecho de residuos disponibles, contacte con su agencia de desecho de residuos local o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes e importadores se hacen responsables del reciclaje, tratamiento y desecho ecológico, sea directamente o a través de un sistema público. Su Ayuntamiento o Municipio le informará sobre posibilidades de deposición/eliminación para los aparatos en desuso.

El fabricante/importador no acepta ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios derivados de un uso inadecuado o manejo inadecuado.

El fabricante/importador se reserva los derechos de modificar el producto en cualquier momento con el fin de ajustarlo a las regulaciones legales, normas, directivas, o debido a razones de construcción, comercialización, estéticas o de otro tipo, sin notificación previa.



Dear Customer, ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Congratulations on your choice of our appliance and welcome to the group of ufesa product users. In order to achieve the best possible results we recommend using exclusively original ufesa accessories. They have been specially designed for this product. Please, read these instructions carefully. Special attention should be paid to safety information. Keep this manual so that you can refer to it in the future.

## Safety operation instructions



*Please read the entire user manual before using the appliance.*

### **DANGER! / WARNING!**

#### **Risk of injury**



- Never operate the appliance if the power cord is damaged or the casing is visibly damaged.
- If the non-detachable cord is damaged, it should be replaced by the producer, proper service facility or qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can be repaired by qualified staff only. Incorrect repair may cause serious hazard to the user. In case of any defects, contact an authorised service facility.
- Turn off the device and unplug it before replacing any elements or approaching any moving parts during use.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- After use turn off the appliance. Do not disassemble the

components of juice extractor, do not remove the cover of the jug and food processor container until the engine and all moving parts come to a complete stop.

- Guide food through the feeder tube only with the pusher provided with the appliance.
- Be particularly cautious when the juice extractor is used in the presence of children.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Never put the appliance on any wet surfaces.
- Keep the appliance and the power cord away from cooking surfaces and burners.

#### **Juice extractor**

- Do not use a juice extractor if the filter (strainer) is damaged.
- Before starting the juice extractor check whether the cover is properly fixed with clamps.
- Do not remove the leftovers tank or release clamps while juice extractor is running.

#### **Mixing cup / grinder**

- Turn the control knob to "0" before removing the cover from the jug and before removing the mixing cup and grinder from the



base for accessories. Wait until the blades completely stop.

- Do not use a mixing cup if an overlay of the cover is not placed.
- Do not insert your hands into the jug, even when it was taken down for cleaning, because the blades are still dangerous - they are very sharp.
- Do not insert hard objects (like a spoon, scoop, spatula etc.) into the jug when you connect the appliance to power.
- Do not wash blades immediately using your hand. To clean the blades use a brush attached as the equipment.

#### Food processor (blender)

- Do not touch equipment in motion with your hands, especially dangerous are double-sided disc and a blade of food processor. They are very sharp! Rough handling can lead to injury.
- Be careful when handling cutting blades, when you empty the container and during cleaning.
- Do not wash food processor blade and double-sided disc directly using your hand, for washing use a brush which is attached as equipment.

### **WARNING!**

#### **Risk of property damage**



- Do not disconnect the plug from the socket by pulling on the cord.
- Place the motor unit near a wall socket on a flat, stable surface so that the vent holes of the appliance are not blocked.
- The appliance must be plugged only to an alternating current socket with power corresponding to the power stated on the name plate of the appliance.

- Immediately stop the operation and unplug the appliance if any liquid gets into the motor. Return the appliance to an authorised service facility for examination and servicing.
- Never overload the appliance by processing extensive amounts of products or pushing them too hard into the feeding tube.
- Do not expose the appliance to temperatures exceeding 60°C.
- Do not leave unattended the appliance connected to the power supply.
- Do not immerse the motor unit in water or rinse it under running water.
- For cleaning the case do not use abrasive detergents such as emulsions, cleaning creams, pastes, etc. They may remove the graphic information symbols such as marking signs, warning signs, etc.
- Clean the metal parts (especially the filters/strainers with a sharp blade grinder, food processor blade and disc) with a small brush attached as equipment.

#### Juice extractor

- Unplug the juice extractor immediately if you notice excessive vibration or rotation decrease. Clean the filter/strainer and its housing.
- Stop operation and unplug the appliance from the outlet when the product is blocked in loading hopper or on a pulping blade. Remove the cause of the blockage.
- Do not use the juice extractor without the container for leftovers.

#### Mixing cup / grinder

- Do not fill the jug with boiling liquids.
- When storing never keep the cover placed on the jug.
- Do not fill the jug above the '900 ml' mark - if that happens, then its contents can raise the cover when the engine is being started.
- Do not overfill the jug. If the liquid gets into/under the engine system, it can be sucked into the engine, causing it to fail.
- When you mix, the jug should contain at least 300 ml of liquid.
- It is recommended to use the appliance with an integrated mixing cup / grinder in continuous operation for not more than 30 seconds. After this time, turn off the appliance and wait 5 minutes before restarting, allowing the engine to cool down. The mixing process can consist of up to five 30-second cycle times.
- Do not operate the appliance with installed mixing cup / grinder when it is empty, because it may overheat the appliance.
- The temperature of the ingredients used for mixing should not exceed 60°C.

### Food processor/blender

- Before starting operation, check whether inside the food processor container there is not a solid object (eg. a spoon).
- Do not stop the appliance operation by opening the cover of the food processor or by turning the food processor container (emergency braking). This results in faster wear on the drive and should be avoided.
- Do not clean the metal parts in the dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such devices cause darkening of the above mentioned parts. Wash them by hand under running water with detergent and soft brush.

### TIP

#### Product information and tips for use



- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- Before first use, remove all packaging from the appliance and wash all accessories thoroughly.
- Unplug the appliance when finished extracting juice.

### Technical data



The drive of appliance is adapted to co-operate with the juice extractor, mixing cup (liquidizer), grinder and food processor (blender).

Technical specifications are given on the plate you may see on the appliance.

Maximum allowed time of continuous operation of the drive:

- Two minutes with the juice extractor
- 30 seconds with mixing cup (liquidizer)
- 30 seconds with grinder
- 30 seconds with the food processor

The time interval before re-use of the drive with a juice extractor: 30 minutes

The time interval before re-use of the drive with a mixing cup (liquidizer) or grinder: 5 minutes

The time interval before re-use of the drive with the food processor (blender): 10 minutes

The noise emitted by appliance ( $L_{WA}$ ):

- With the juice extractor: 77 db/A
- With the mixing cup (liquidizer): 83 dB/A

- With the grinder: 82 db/A
- With the food processor (blender): 86 db/A

The appliance features double electrical insulation

(Class II) and does not require grounding

Ufesa appliances satisfy the requirements of relevant standards.

The appliance meets the requirements of the following directives:

- Electrical equipment designed for use within specific voltage limits (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-Magnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE symbol on the name plate.

### The architecture of appliance

A



- 1 The control knob (PULSE, 0, Speed #1, Speed #2)
- 2 The feet
- 3 The drive
- 4 Wire connection
- 5 The driver (driving tool)

#### Juice extractor elements

- 6 The container for leftovers
- 7 The spout
- 8 The bowl
- 9 Mounting brackets (clamps)
- 10 The strainer
- 11 The cover
- 12 The hopper
- 13 The pusher
- 14 The container of juice
- 15 The cover of the container with foam separator
- 16 The brush

#### The base for attachments (accessories)

- 17 The base for attachments (accessories)

#### Grinder elements

- 18 The grinder's base with a set of blades
- 19 The gasket of grinder
- 20 The container of grinder

#### Mixing cup elements

- 21 The set of mixing cup blades
- 22 The gasket
- 23 The jug with level indicator
- 24 The cover of the jug
- 25 The overlay of the cover

## Blender elements

- 26 The gear (transmission)
- 27 The food processor container
- 28 The double-sided disc
- 29 The food processor blade
- 30 The cover of food processor
- 31 The pusher of food processor

## FOOD PROCESSOR (BLENDER)



### Characteristics of the appliance

Blender is designed to perform operations to prepare meals. Interchangeable equipment (a blade of food processor, double-sided disc) allows for chopping, cutting, mixing dough and chopping vegetables.

### Application of accessories

**Food processor blade** – is used for the processing of raw or cooked meat. You can also use it to mix the dough (cake batter).

### Double-sided disc

- A side applicable to making the slices – can be used to cut into slices.
- A side for making the chips - can be used for cutting / grinding into chips.

## Preparing the appliance for operation



Before the first use of installed blender (or after storage for a longer period of time), clean the food processor elements (the pusher, the cover, the container, the blade and double-sided disc) with hot water plus dishwashing detergent, rinse well and dry these elements.

## Maintenance and operation



- 1 Install the gear on the base for accessories, so that the symbol ▼ on the gear is aligned with the symbol ■ on the base for accessories, and then lock the gear by turning it clockwise to clockwise until it blocks; the symbol ▼ on the gear is aligned with the symbol ■ on the base for accessories (the characteristic “click” indicates that the gear is properly installed).
- 2 Fit the food processor container on the base for accessories, so that the symbol ▼ on the container is aligned with the symbol ■ on the base for

accessories. Then press the container to the base for the accessories and lock it by turning clockwise until the lock; the symbol ▼ on the container is aligned with the symbol ■ on the base for accessories (the characteristic “click” indicates that the food processor container is properly fitted).

*The food processor container holder should be placed on the right side of the appliance.*



### Working with the blender's blade



- 1 Insert the food processor blade into container.
  - Place the food in the container.
- 2 Place the food processor cover so that the pin on the cover hit the hole in the blade and the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container of food processor.
- 3 Tighten the food processor cover to the container's flange and lock it by turning clockwise until the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container.
  - Insert the food processor pusher to the hopper of food processor.
  - Turn on the appliance by turning the control knob to the desired position.

*Do not use appliance with installed food processor in continuous operation for more than 30 seconds. After this time, turn it off and wait 10 minutes before restarting, allowing the engine to cool down.*



- 4 While running the appliance you can add products (spices, ingredients etc.) through the hopper after removing the food processor pusher. Put the products into hopper of the cover and if there is a need - gently press them with pusher.

*Do not push products with your fingers or other objects.*



- To stop the appliance, turn the speed control knob to “0”.
- Open the food processor (blender) in a manner opposite to that described in paragraphs 3 and 2.

## Working with double-sided disc

J

- 1 Insert the double-sided disc to the food processor container applying the side suitable for use (slices / chips).
- 2 Place the food processor cover so that the pin on the cover hit the hole in the blade and the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container of food processor.
- 3 Tighten the food processor cover to container flange and lock it by turning clockwise until the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container.
- 4 Insert the products into food processor hopper and - if possible - insert the food processor pusher.
- 5 Turn on the appliance by turning the control knob to the desired position.

**Do not use the appliance with installed food processor in continuous operation for more than 30 seconds. After this time, turn it off and wait 10 minutes before restarting, allowing the engine to cool down.**



- During operation, add the products through the hopper after removing the food processor pusher. Put the fruit or vegetables into the hopper of the cover and lightly press them with pusher.

**Do not push products with your fingers or other objects.**



- 6 To stop the appliance, turn the speed control knob to "0".
- Open the food processor (blender) in a manner opposite to that described in paragraphs 3 and 2.

## Operational guidelines



- Do not crush too large pieces with the food processor blade. Before loading the container mill (crush) large products in order to obtain chunks of approximately 3 cm.
- When grinding cheese, butter or margarine do not allow for too long operation. Processed food may become hot and dissolve.
- If the product stick to the blade or to the inner walls of the container, turn off the appliance, remove the cover and grab the products from blade and container walls.

### Double-sided disc – a side applicable to making slices

- You can get regular slices without a scrap when the appliance is disabled during filling the hopper. You can either use the "PULSE" to this end.

### Double-sided disc – a side applicable to making chips

- You can fill the hopper with products while the appliance is working.

## Care and cleaning of appliance with installed food processor (blender)



**Clean the appliance immediately after use. This will prevent leftovers build-up inside the food processor.**



- After each use, carefully wash the equipment parts being in contact with the processed product with warm water plus dishwashing liquid to prevent drying leftovers.
- Wipe the drive housing with a damp cloth with dish washing liquid.
- Remove the dirt in crevices or corners with bottle-washing brush or toothbrush.
- Dry thoroughly all parts after cleaning.
- Always store food processor blade in food processor container.

## JUICE EXTRACTOR



### Description of the appliance

Your juice extractor is designed for fast fruit and vegetable juice centrifuging with automatic separation of pulp. Centrifugation speed was carefully selected to ensure excellent quality juices. Small particles of fruit (or vegetable) contained in the extracted juice are healthy, but may affect the clarity of juice. This is an intended effect, as keeping the highest nutrient, health and dietetic values of your juices is more important than their clarity. The quantity of juice obtained with 1kg of fruit or vegetables depends on their freshness, cleanliness of the filter and condition of the shredding disc (e.g. for fresh carrots it is 50-60%). All parts in contact with processed products are made of materials suitable for contact with food.

### Preparing for operation



### Disassembling

B

**Before first use, disassemble the appliance and wash all parts in contact with processed fruit or vegetables.**





- 1 Press the locking clamps all the way down to release the lid.
- 2 Remove the pusher and the lid.
- 3 Slide out the pulp container.
- 4 Remove the juice bowl with the strainer by turning the bowl counter-clockwise so that the symbol ▼ on the bowl is aligned with the symbol ■ on the motor unit. Remove the juice bowl from the motor unit.

*Wash all parts (except the motor unit) carefully in warm water with some washing liquid. You can also clean them in a dishwasher at max. 60°C (except the juice bowl, strainer and motor unit). Dry all parts thoroughly and replace once dry.*

## Assembling

- 1 Place the juice bowl on the motor unit, aligning the symbol ▼ on the underside of the bowl with the symbol ■ on the motor unit.
- 2 Lock the juice bowl by turning it clockwise so that the symbol ■ on the motor unit is aligned with the ▼ symbol on the underside of the bowl.
- 3 Mount the strainer on the skimmer so that the notch on the skimmer is aligned with the groove in the strainer.

*The strainer may be mounted in one position only.*

- 4 Slide the pulp container under the lid as follows: lean the pulp container and place it under the insert of the bowl so that the protrusion in the pulp container is placed inside the groove in the bowl. Then slide it in towards the motor unit.
- 5 Install the lid so that the protrusion of the lid is in the notch of the juice bowl.
- 6 Lift up both clamps and clamp them onto the fasteners located on the lid.
- 7 Press the clamps to the juice bowl (a characteristic click indicates that they are clamped correctly).
- 8 Put the juice collector so that the juice spout is inside the collector.

*If you fail to assemble the locking clamps correctly, a safety device will prevent the switch-on of the appliance.*

*Prepare washed fruit and vegetables and place them near the appliance.*

## Juice extractor start up and operation

- Make sure control knob is set to position “0”.
- Insert the plug into the wall outlet and run the juice extractor turning the control knob as required to speed 1 or 2 (see the table “Recommended centrifugation speeds for selected fruits and vegetables”).
- Put the fruit or vegetables into the hopper of the cover and lightly press them with pusher.

*Do not push products with your fingers or other objects.*

- Transfer the extracted juice from the container into glasses, cups, etc.

*The jug has a lid with a froth separator to stop coarse juice particles and froth.*

- If necessary (if excessive pulp deposited on the strainer causes vibrations) use the “PULSE” function.

### PULSE function

The “PULSE” function allows to remove excessive pulp on the strainer. Turn and hold the control knob to “PULSE” to operate the appliance at maximum speed. Release the knob to stop the appliance.

## After each use

- Turn the control knob to “0” to switch off the appliance.
- Unplug the appliance.
- Once the motor unit stops, disassemble the appliance to wash all parts (see “Disassembling”).
- Remove all pulp from the pulp container.

*Do not allow the overflow of the tank for leftovers. When you pull it out, accumulated surplus of leftovers may fall from the tank when tilting.*

## Cleaning and maintenance



- Wash the appliance thoroughly after each use to prevent adhesion of juice and pulp to the walls.
- Use a soft brush to remove dirt from crevices and corners of the appliance.
- Clean the motor unit using a damp cloth with some washing liquid. Then dry thoroughly.

*If water or juice leaks into the inside of the motor unit, abort operation immediately and have the appliance checked at a service centre.*



- Wash the following elements in warm soapy water: juice bowl, lid, pusher, jug with froth separator, pulp container.
- The lid, pusher and pulp container can also be washed in a dishwasher at max. 60°C.
- Wash the strainer only using the brush supplied with the appliance. **Never use any metal brushes for washing the strainer!**
- Some plastic parts of the appliance may change colour after long-term use. It is not a defect.
- Orange stains from carrot juice can be removed by cleaning the surface with a cloth immersed in cooking oil.
- Dry all parts thoroughly after washing.
- Reassemble the appliance (see “Assembling”).

*Take care when handling transparent plastic parts of the appliance. They are sensitive to hitting and falling and may break easily.*



## Preparing healthy and delicious juice



- Fruit and vegetables for juice extraction process should be fresh and well washed. Vegetables should be cleaned of sand and soil under running water and peeled. Handbooks on juice preparation recommend soaking the vegetables in water with salt and citric acid for 5 minutes. Prepared in this way, vegetables do not darken during processing and the juice has a natural colour.
- Berry fruits should be washed directly before use, so they retain their freshness.
- Your selection of fruit and vegetables depends on the time of year, your tastes and recommended diet. Nutritional values of fruit and vegetable juices depend on the method of preparation.
- For perfect flavour and fragrance, juices should be made with ripe, fresh and juicy fruits and vegetables.

- The following vegetables are best to juice: tomatoes, carrots, celeries, beetroots, parsleys, onions, cabbages, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc.
- Vegetables like radish, chives, green parsley, dill and cress can be added to juice finely chopped.
- Almost all kinds of fruit are suitable for juicing.
- After washing, apples, peaches, apricots and plums should be blanched in boiling water on a strainer.
- Make sure to remove stones from the fruit you wish to juice, as they may damage your appliance.
- Juicing plums, blueberries, raspberries, soft pears and apples, or other soft fruit may be problematic, as the flesh of these fruit turns into a spongy pulp, blocking the strainer mesh. To process this type of fruit successfully, it is best to add them in small quantities to other fruit or vegetables. More frequent cleaning of the strainer is required.
- You can extract a small amount of grapes juice, but it is necessary to put whole bunch to the chute after removing ligneous stalk.
- Root vegetables and hard fruit should be cut into pieces small enough to pass through the feeder tube. Cut the apples into pieces (if not small enough to enter the feeder tube) without peeling and coring.
- Feed the fruit or vegetables into the tube only after starting the appliance.
- The nutritional value of freshly extracted juice is comparable to that of the fruit and vegetables before processing.
- Fresh juices are especially recommended for children and the elderly.
- As vegetable juice tends to be very thick, it is recommended to have it with a small amount of water. If not diluted, a daily portion of vegetable juice should not be larger than half a glass.
- It is not recommended to mix fruit and vegetables, except for vegetable-apple combinations. Melon juice should not be combined with other juices.
- Juices should not be stored for later consumption.
- The following spices can be added to vegetable juices to improve their flavour: pepper, dill, cumin, nutmeg, thyme and marjoram. Fruit beverages can be made with added: vanilla, cinnamon and clove. It is recommended to crush the spices thoroughly before use to enjoy their full fragrance. Spices should be used in small quantities to maintain the natural fragrance and flavour of your juices. Due to low caloric content, fruit and vegetable juices are highly recommended for people on a slimming diet.
- Fruit and vegetable juices are best served at room temperature or with ice cubes.

## Fresh juices for your health



### Carrot juice



Carrot juice stimulates the metabolism, as it is rich in vitamins and minerals necessary to maintain the proper function of the body. Obtained from the carotene, Vitamin A benefits your eyesight, while other components of the carrot juice reduce

harmful effects of nicotine and restore your skin's natural and healthy colour. Small children are recommended to drink half a glass of carrot juice and half a glass of milk daily whereas elderly people can boost their energy with a glass of carrot juice mixed with apple juice.

### Tomato juice



Ripe and fresh tomatoes give excellent quality juice which can be mixed with virtually all other vegetable juices.

Tomato juice is a rich source of vitamin A and C. Two glasses of tomato juice contain your daily requirements of C vitamin. Season your juice with salt and pepper according to taste.

### Beetroot juice



Beetroot juice and orange juice make a delicious combination. However, make sure to consult your doctor before drinking pure beetroot juice.

### Cabbage juice



Cabbage juice is recommended for treatment of gastric ulcers. Always ask your doctor first before consumption. Best combined with carrot juice – makes an excellent choice even for people with sensitive stomach.

### Spinach juice



Spinach juice stimulates production of red blood cells in the body. It has a very intensive taste, so it is best combined with carrot juice. Mix equal volumes of spinach juice,

carrot juice and celery juice for a tasty drink.

### Celery juice



Celery leaves have bitter taste, so remove them first before processing the root in your juice extractor. Celery juice is very tasty and goes well with other vegetable juices. It should be consumed in smaller quantities than the carrot juice. Enhance the taste by adding apple or lemon juice.

### Cucumber juice



Due to its natural bland taste, cucumber juice is best combined with apple, carrot or celery juice. Cucumber juice is used for skin care and is known to support kidney filtration process. It is also recommended for a slimming diet.

### Apple juice



Made from fresh and ripe apples, apple juice has pleasant fragrance and flavour. It is a rich source of vitamin A and B and valuable minerals. Apple juice has been shown to improve digestion owing to the high content of pectin. Fresh apple juice is also recommended for people with gout and rheumatism. In general, apple juice provides great overall benefits for your health.

### Blackberry juice



Blackberry juice with a dash of sugar and mineral water is a great refreshing beverage. Due to high concentration of vitamins and minerals blackberry juice boosts the vital functions, particularly in elderly people.

### Elderberry juice



Rich in various nutrients, elderberry juice promotes perspiration and is therefore recommended in the treatment of cold. When preparing fruit preserves you can mix elderberry juice with other fruit juices.

### Black currant juice



Black currant juice has specific fragrance, high acidity and distinct sourness. Due to its chemical composition and high vitamin content black currant juice is one of the most recommended juices. It should be mixed with other low-acidity juices or with water, honey and sugar.

## Special health recipes



### Energy drink

6 carrots  
2 apples  
1/2 beetroot

### Body detox juice

4 carrots  
1/2 cucumber  
1 beetroot

### “Strong breath” drink

1 handful of spinach  
1 handful of parsley  
2 celeries  
4 carrots

### “Timeless regulator” juice

2 apples  
1 hard pear  
1/4 lemon or a handful  
of spinach  
6 carrots

### “Sunny” drink

2 apples  
6 strawberries

### “Love” drink

3 big tomatoes  
1/2 cucumber  
1 celery  
1/4 lemon

### FRUIT/VEGETABLES

### SPEED LEVEL

1

2

Apples

•

Cabbage

•

Fennel

•

Carrot

•

Melons

•

Apricots

•

Nectarines

•

Cucumbers

•

Kiwi

•

Tomatoes

•

Celery

•

Grapes

•

## Recommended speeds



### FRUIT/VEGETABLES

### SPEED LEVEL

1

2

Pineapples

•

Blueberries

•

Peaches

•

Beetroots

•

Pears

•

## Troubleshooting



### PROBLEM

### CAUSE

### SOLUTION – WHAT TO DO

The appliance does not work.

The locking clamps are not locked correctly on the lid.

Switch off and unplug the appliance. Lock the locking clamps correctly on the lid (see “**Assembling**”). Switch on the appliance.

Overheating protection was activated.

Switch off and unplug the appliance. Allow the appliance to cool down for 30 minutes and try switching it on again.

The appliance produces unusual smell.

The appliance is new.

The appliance may produce a specific smell when switched on and used for the first time. This however is not dangerous in any way and does not indicate that the appliance is damaged. The smell should wear off after you use the appliance several times.

The appliance is overloaded.

Compare the extracting performance and times with the ones stated in the manual.

Check if the voltage stated on the rating plate corresponds to the voltage in your supply system.

The casing becomes hot / The appliance is too loud and produces smoke.

The motor unit is damaged.

Switch off and unplug the appliance. Return the appliance to an authorised service centre.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION – WHAT TO DO
The strainer is blocked.	The product is not suitable.	The appliance cannot be used with fruit or vegetables that are especially hard or contain long fibres.
	The appliance is overloaded.	Switch off and unplug the appliance. Wait until the appliance stops. Clean the feeding tube, strainer, lid and pulp container.
The feeding tube touches the strainer / The appliance vibrates.	The strainer is not fitted correctly.	Switch off and unplug the appliance. Check if the strainer sits correctly on the skimmer. Check if the strainer is not damaged. If the strained is damaged, you must repair the appliance at an authorised service centre.

## Preparing the appliance for operation with accessories



1 Set the drive unit on a dry, stable and leveled surface near an electrical outlet and away from children.

*Route the power cord so that it is not hanging down from the table or counter and could not be accidentally pulled or hooked.*



2 Put the base for accessories on the drive unit, so that the symbol ▼ you may see on the side of the base is aligned with the symbol ■ you may see on the drive unit.

3 Lock the base for accessories by turning it clockwise to clockwise, so the sign 🔒 you may see on the drive unit coincides with the symbol ▼ on the basis of (the characteristic “click” indicates that the base is properly installed).

4 Plug the power cord into a wall outlet.

*Before plugging in the appliance, make sure the control knob is set to “0”.*



## MIXING CUP (LIQUIDISER)



### Characteristics of the device

Mixing cup is designed for chopping and mixing all kinds of products. It can be used to prepare soups, sauces and smoothies, you can also mix vegetables, fruits and meat, and mill (or pound) cooked ingredients into food for the infants.

## Preparing the appliance for operation



Before the first use of a mounted mixing cup / liquidizer (or after its storage for a longer period of time), clean the jug, cover and the cap of the cover in warm water with detergent, rinse well and dry all these parts.

*Keep your hands away from blades - they are sharp.*



## Maintenance and operation



1 Mount the mixing cup on the base for accessories, so that the jug handle is placed on the right side of the appliance.

2 Lock the jug by turning it clockwise until it locks (the characteristic “click” indicates that the jug is correctly installed).

*The jug handle should be placed on the right side of the appliance.*



3 Put the ingredients into the jug. Do not fill beyond the ‘900 ml’ mark you may see on the jug.

*You can load the ingredients into the jug of blender in any way, but you have to know that better results are obtained by adding the hard components at first.*



4 Put the cover on the jug so that the side of cover on which the strainers of the cover are not placed, is located at the spout of the jug. The cover installed in this way prevents splashing of the components during the mixing process.

*The cover of jug can be installed in three positions, but only one position of the cover is used in the process of mixing. The remaining two positions are used when transferring the mixed contents of the jug into the utensils.*

5 Insert the cover's cap into the hole in the cover so that the noses on the overlay are placed in the notches of the cover. Lock the cap by turning it clockwise to clockwise until it locks.

*Do not operate the appliance with installed mixing cup (liquidizer) without overlay of the cover, especially if you mix the solid components. They can be thrown through the hole.*

6 Turn on the mixing by turning the control knob to the desired position.

*If you mix at speed #2, you may achieve better results.*

*Do not use the appliance with installed mixing cup (liquidizer) in continuous operation for more than 30 seconds. After this time, turn it off and wait 5 minutes before restarting, allowing the engine to cool down.*

7 During mixing, you can add products (spices or ingredients) through the hole after removing the cover plate.

8 To stop the appliance, turn the speed control knob to "0".

*If the consistency of mixed products does not meet your expectations, turn the control knob to "PULSE" and hold it in this position for several seconds; the appliance will start its operation at maximum speed. When the knob is released, the appliance stops.*

## Ice crushing

Device with installed mixing cup (liquidizer) can also be used to crush ice cubes, you get small pieces of ice about the same size.

*Before using the mixing cup to crush ice cubes, make sure it is clean. Otherwise, wash it thoroughly with clean water. Any detergent residue can affect the taste of crushed ice and cause loss of taste of the drink, to which it will be added.*

Put into a jug no more than 15 ice cubes (about the size of not more than 2 cm). In addition to ice cubes pour approximately 15 ml (1 tsp) fresh cold water more. Put the jug cover along with the overlay, then turn the control knob to position "1". The appliance starts its operation, and you have to crush ice every 3 seconds, repeat it the action until the ice is completely crushed. If the consistency of ice does not correspond to your expectations (i.e. you want to get the consistency of snow), turn the control knob to "PULSE" and hold it in this position for several seconds, the appliance will start operation at maximum speed. When the knob is released, the appliance stops.

*Do not crush ice cubes without adding water to the jug.*

## After working with the mixing cup (liquidizer)

- Turn the appliance off and remove the connection plug from the wall outlet.
- Remove the mixing cup, to do this hold the base for accessories with one hand, and using other hand grab the jug handle.
- Turn the jug in a counter-clockwise direction until it reaches the end stop and remove the jug from the base for accessories.
- Pour the cocktail you made into dishes.

*The jug cover can be installed in three positions, but only one position of the cover is used in the process of mixing. The other two positions (wide strainer, narrow strainer) are used when transferring the mixed contents of the jug into the dishes.*

- Wash your mixing cup (see section "Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder").

## Removal of cutting set

- Disconnect the plug from the wall outlet.
- Turn the cover counter-clockwise until it reaches the end stop and remove the cover from the jug.



- 1 Empty the jug.
- 2 Clean the jug (see section “Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder”). Turn the jug upside down and place it on a flat and stable surface.
- 3 Hold the jug with one hand and the other hand use to unscrew the blade set in a counter-clockwise direction.
- 4 Carefully remove the blade set together with gasket.

**Blades used in appliance are sharp. Handle with care.**



### Installation of cutting set



- 1 Insert the gasket into the pit in the blade set.
- 2 Remove the cover from a jug of the blender. Turn the jug upside down and place it on a flat and stable surface.
- 3 Put the blade set into the hole in the bottom of the jug.
- 4 Hold the jug with one hand while the other one use to spin blade set clockwise until it stops.

## GRINDER



### Characteristics of the appliance

Grinder is designed for crushing and grinding components, such as pepper, coffee beans, rice, wheat, sesame seeds, nuts (shelled), etc., as well as for chopping meat.

**Grinder is not suitable for grinding very hard ingredients such as ice cubes, and nutmeg.**



**Never use a grinder to grind the sugar, as this may damage the appliance.**



**Before proceeding to chop, peel the meat from the veins, mucous and fat and then cut into pieces of approximately 2x2 cm.**



## Maintenance and operation



- Put the ingredients into a container of grinder.

**Do not exceed the maximum level of content, as it is marked on the grinder container.**



- 1 Put and tighten the basis of grinder with a set of blades grinder on the thread of the container of grinder.
- 2 Turn the grinder upside down and place it on the base for accessories.
- 3 Block the grinder by turning it clockwise until it locks (the characteristic “click” indicates that the grinder is correctly installed).
  - Run the appliance by turning the control knob to the desired position. Adjust the speed according to mixed components.

**We recommend using the “PULSE” program, or maximum speed.**



**Grinding of different products that are grouped together without a thorough washing may result in penetration of smell and taste of the product previously ground.**



**Do not use the appliance with installed grinder in continuous operation for more than 30 seconds. If within 30 seconds failed to complete the process of grinding, turn off the appliance and wait 5 minutes before restarting.**



- 4 After the grinding set the control knob to “0”.

**Always immediately after use wash the container of grinder and grinder base with a set of blades with hot water plus dishwashing liquid. Wipe the grinder seal with a damp cloth.**



## After working with grinder



- Turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet.
- Remove the grinder, to his end hold the base for accessories with one hand and use other hand to catch the grinder. Turn the grinder counter-clockwise until it reaches the end stop and take it off from the base for accessories.
- Turn the grinder upside down (the base to the top).
- Turn the grinder base with a set of blades in a counter-clockwise direction and remove the base with the set of blades from the grinder's cover.
- Pour the ground contents into the dish.
- Clean the grinder (see section "**Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder**").

## Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder



***Cleaning the appliance must be followed immediately after use. This will prevent leftovers build-up inside jug of the blender.***



- Pour about 450 ml of water into the jug and run the appliance for about 10 seconds by turning and holding the control knob to "**PULSE**".
- Then pour out the water from the jug, turn it upside down and dry.
- If necessary, wash the jug, the cover and cover cap, a set of blades, grinder container and grinder base with a set of blades with hot water plus dishwashing liquid.
- Wipe the gasket seal of mixing cup and grinder seal with a damp cloth.
- Then rinse it in clean running water and dry.
- If you left the jug for a long time without cleaning and the pieces of mixed ingredients stuck to the inside of the jug, use a nylon brush for cleaning.
- We do not recommend putting the jug, the cover and cover cap, the grinder, the set of blades, grinder container and grinder base with a set of blades into a dishwasher. Aggressive cleaning agents may adversely affect the surface condition of the appliance.
- Wipe the outside of the drive with a damp and soft cloth.


***Do not put the drive unit into water or other liquid.***



- To clean the drive unit do not use aggressive and abrasive detergents such as emulsions, cleaning creams, pastes, etc. They may remove the graphic symbols.
- Do not clean the jug and grinder container with abrasive sponges or rags.
- Dry thoroughly all parts of the appliance.

## Advice on disposal



 Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.



This product complies with EU Directive 2002/96/EC. The crossed wheellie bin symbol shown on the appliance indicates that when it comes to dispose of the product it

must not be included in with household refuse. It must be taken to a special refuse collection point for electric and electronic appliances or returned to the distributor when purchasing a similar appliance. Under current refuse disposal regulations, users who fail to take discarded appliances to special refuse collection points may be penalised. Correct disposal of discarded appliances means that they can be recycled and processed ecologically, helping the environment and allowing materials used in the product to be reused. For more information on available waste disposal schemes contact your local refuse service or the shop where the product was purchased. Manufacturers and importers are responsible for ecological recycling, processing and disposal of products, whether directly or via a public system.

Your local town council can provide you with information about how to dispose of obsolete appliances.

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling. The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.





- Avant de mettre en marche la centrifugeuse, assurez-vous que son couvercle est bien fixé au moyen des pinces de verrouillage.
- N'enlevez pas le bac à pulpe et ne dégagez pas les pinces de verrouillage tant que la centrifugeuse fonctionne.

#### **Bol mixeur/ moulin**

- Mettez le bouton des vitesses en position «0» avant d'enlever le couvercle du pot et avant de retirer le bol mixeur et le moulin du bloc moteur. Attendez que les lames soient complètement arrêtées.
- N'utilisez jamais le bol mixeur sans son couvercle.
- Ne mettez pas la main dans le récipient, même démonté pour nettoyage: les lames sont très tranchantes et restent dangereuses même à l'arrêt.
- N'introduisez pas d'ustensiles durs (cuiller, raclette, etc.) dans la cruche tant que l'appareil est branché sur la prise de courant.
- Ne nettoyez pas les lames à mains nues. Utilisez pour ce faire la petite brosse fournie avec l'appareil.

#### **Robot**

- Ne touchez pas les accessoires lorsqu'ils sont en mouvement ; le disque double face et les lames du mixeur sont particulièrement dangereux. Ces éléments sont très tranchants ! Soyez prudents, risque de blessure.
- Manipulez les accessoires tranchants avec prudence lorsque vous videz le récipient ou lors du nettoyage.
- Ne lavez pas les lames de mixeur et le disque double face à mains nues ; utilisez pour ce faire la petite brosse fournie avec l'appareil.

## **ATTENTION !**

### **Risque pour l'appareil**



- N'enlevez pas la fiche de la prise de courant en tirant sur le fil électrique.
- Posez le bloc moteur près d'une prise de courant, sur un plan stable, et veillez à ce que les orifices de ventilation soient bien dégagés.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant (courant alternatif uniquement) dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.
- En cas d'épanchement de liquide dans le bloc moteur, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Faites-le ensuite réviser par un service compétent.
- Ne mettez pas de trop grandes quantités dans l'appareil et ne poussez pas trop fort pour les introduire dans le tube de remplissage.
- N'exposez pas l'appareil à des températures de plus de 60°C.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau, ne le lavez pas à l'eau courante.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs sous forme d'émulsion, crème, pâte, etc. pour laver le boîtier de l'appareil. Ces produits risquent, entre autres, d'effacer les marquages (informations, pictogrammes, etc.).
- Pour laver les pièces métalliques, surtout le tamis broyeur, les lames et le disque du mixeur, utilisez la petite brosse fournie avec l'appareil.

#### **Centrifugeuse**

- Éteignez immédiatement la centrifugeuse si vous remarquez qu'elle vibre trop fort ou que sa vitesse de rotation diminue. Nettoyez le tamis et son compartiment.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant si un morceau se bloque dans le tube de remplissage ou sur le disque broyeur. Enlevez le morceau bloqué.
- N'utilisez pas la centrifugeuse sans le bac à pulpe.

#### **Bol mixeur/ moulin**

- Ne versez pas de liquide bouillant dans le récipient.
- Ne rangez pas le récipient avec son couvercle fermé.
- Ne remplissez pas le récipient au dessus de la ligne des 900 ml, car son contenu risque de soulever le couvercle au moment où vous mettez le moteur en marche.
- Ne remplissez pas trop le récipient. Si du liquide s'infiltré dans le bloc moteur, il risque d'être aspiré par le moteur et de l'endommager.

- Ne mixez pas de quantités de liquide inférieures à 300 ml.
- Il est conseillé d'utiliser le bol mixeur/moulin en continu, pendant une durée maximum de 30 secondes. Après ce temps, éteignez l'appareil et attendez 5 minutes avant de le réutiliser afin que le moteur ait le temps de refroidir. Le mixage ne peut comprendre plus de cinq cycles de 30 secondes chacun.
- N'allumez pas l'appareil lorsque le bol mixeur/moulin est vide : risque de surchauffe.
- La température des aliments à mixer ne peut être supérieure à 60°C.

#### Robot

- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'aucun objet dur (par exemple une cuiller) ne se trouve dans le récipient du robot.
- N'arrêtez pas l'appareil en ouvrant le couvercle du robot ou en faisant pivoter le récipient (arrêt d'urgence). Ce procédé est à éviter car il fatigue le bloc moteur.
- Ne mettez pas les accessoires métalliques au lave-vaisselle. Les détergents puissants utilisés dans les lave-vaisselle ont tendance à ternir ces accessoires. Lavez-les à la main à l'eau courante avec du produit vaisselle et une brosse souple.

## INDICATIONS

### Informations sur le produit et ses usages




- Cet appareil est exclusivement à usage domestique. En cas d'utilisation professionnelle dans la restauration, les conditions de garantie sont modifiées.
- Avant la première utilisation, enlevez toutes les protections d'emballage qui se trouvent dans l'appareil et lavez soigneusement tous les accessoires.
- Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.

### Paramètres techniques



Le bloc moteur est destiné à recevoir les accessoires : centrifugeuse, bol mixeur, moulin et robot ménager. Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaquette d'information.

Durée maximum de fonctionnement du bloc moteur :	
– avec la centrifugeuse	2 minutes
– avec le bol mixeur	30 secondes
– avec le moulin	30 secondes
– avec le robot ménager	30 secondes
Temps de refroidissement avant de réutiliser le bloc moteur + centrifugeuse	
	30 minutes
Temps de refroidissement avant de réutiliser le bloc moteur + bol mixeur ou moulin	
	5 minutes
Temps de refroidissement avant de réutiliser le bloc moteur + robot ménager	
	10 minutes
Niveau de bruit (L <sub>WA</sub> ):	
– avec la centrifugeuse	77 db/A
– avec le bol mixeur	83 db/A
– avec le moulin	82 db/A
– avec le robot	86 db/A

Appareil de classe 2 de protection électrique. La prise de courant ne doit pas comporter de broche de terre .

Appareil conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil est conforme aux directives CE:

- Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension (LVD) – 2006/95/CE.
- Compatibilité électromagnétique (EMC) – 2004/108/CE.

Produit marqué CE.

## Schéma de l'appareil

A



- 1 Bouton des vitesses (PULSE, 0, vitesse 1, vitesse 2)
- 2 Pieds
- 3 Bloc moteur
- 4 Cordon électrique
- 5 Axe d'entraînement

### Accessoires centrifugeuse

- 6 Bac à pulpe
- 7 Bec verseur
- 8 Réceptacle
- 9 Pincettes de verrouillage
- 10 Tamis
- 11 Couvercle
- 12 Tube de remplissage
- 13 Poussoir
- 14 Carafe à jus
- 15 Couvercle de la carafe avec filtre à mousse
- 16 Brosse

### Porte-accessoires

- 17 Porte-accessoires

## Accessoires moulin

- 18 Base du moulin comportant les lames
- 19 Joint d'étanchéité
- 20 Récipient du moulin

## Accessoires bol mixeur

- 21 Lames du bol mixeur
- 22 Joint
- 23 Récipient avec indication de niveau
- 24 Couvercle du récipient
- 25 Bouchon du couvercle

## Accessoires robot

- 26 Tige d'entraînement
- 27 Récipient du robot
- 28 Disque double face
- 29 Lames du robot
- 30 Couvercle du robot
- 31 Pousoir du robot

# ROBOT

## Description

Le robot permet de réaliser différentes opérations culinaires. Ses accessoires (lames de mixeur, disque double face) permettent de hacher, trancher, mélanger de la pâte et râper les légumes.

## Utilisation des accessoires

**Lames de mixeur :** pour hacher la viande crue ou cuite. Elles peuvent également servir à mélanger la pâte.





### Disque double face

- Tranchoir : pour tailler en rondelles.
- Râpe : pour hacher menu/râper.

## Préparation de l'appareil



Avant la première utilisation de l'appareil avec l'accessoire robot (ou s'il n'a plus été utilisé depuis un long moment), lavez les accessoires (pousoir, couvercle, récipient, lames et disque double face) à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, rincez-les bien et laissez-les sécher.

## Utilisation et fonctionnement

- 1 Montez la tige d'entraînement sur le porte-accessoires de sorte que la flèche ▼ située sur la tige soit sur la position  du porte-accessoires, puis verrouillez-la en la faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque, avec la flèche ▼ sur la position  du porte-accessoires (un « clic » caractéristique se fait entendre lorsqu'elle est bien en place).
- 2 Placez le récipient du robot sur le porte-accessoires de sorte que la flèche ▼ située sur le récipient se trouve sur la position  du porte-accessoires. Poussez ensuite le récipient contre le porte-accessoires et verrouillez-le en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque, avec la flèche ▼ du récipient sur la position  du porte-accessoires (un « clic » caractéristique se fait entendre lorsqu'il est bien en place).

*La poignée du récipient doit se trouver à droite*

## Utilisation des lames de mixeur

- 1 Mettez les lames en place dans le récipient.
  - Mettez les aliments dans le récipient.
- 2 Fermez le couvercle du robot de sorte que la tige du couvercle entre dans le trou de l'accessoire lames et que la flèche ▼ du couvercle se trouve sur la position  du récipient.
- 3 Appuyez bien le couvercle contre le bord du récipient et verrouillez-le en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ du couvercle se trouve sur la position  du récipient.
  - Placez le pousoir dans le tube de remplissage du robot.
  - Allumez l'appareil en tournant le bouton des vitesses dans la position voulue.

*N'utilisez pas le robot en continu pendant plus de 30 secondes. Après ce temps, éteignez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le réutiliser afin que le moteur ait le temps de refroidir.*

- 4 Pendant l'opération, il est possible d'ajouter des ingrédients (épices, autres aliments) dans le tube de remplissage après avoir ôté le pousoir. Introduisez les aliments dans le tube de remplissage et si nécessaire, poussez-les légèrement avec le pousoir.





**Ne poussez pas les morceaux avec vos doigts ou d'autres ustensiles.**



- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton des vitesses en position «0».
- Ouvrez le robot en procédant dans l'ordre inverse des points 3 et 2.

## Utilisation du disque double face



- 1 Placez le disque double face dans le récipient en choisissant la face à utiliser (tranchoir ou râpe).
- 2 Fermez le couvercle du robot de sorte que la tige du couvercle entre dans le trou de l'accessoire lames et que la flèche ▼ du couvercle se trouve sur la position  du récipient.
- 3 Appuyez bien le couvercle contre le bord du récipient et verrouillez-le en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ du couvercle se trouve sur la position  du récipient.
- 4 Placez les aliments dans le tube de remplissage avec si possible le poussoir par dessus.
- 5 Allumez l'appareil en tournant le bouton des vitesses dans la position voulue.

**N'utilisez pas le robot en continu pendant plus de 30 secondes. Après ce temps, éteignez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le réutiliser afin que le moteur ait le temps de refroidir.**



- Pendant l'opération, ajoutez les aliments dans le tube de remplissage en ôtant le poussoir. Introduisez les fruits ou légumes dans le tube de remplissage et poussez-les légèrement avec le poussoir.

**Ne poussez pas les morceaux avec vos doigts ou d'autres ustensiles.**



- 6 Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton des vitesses en position «0».
- Ouvrez le robot en procédant dans l'ordre inverse des points 3 et 2.

## Conseils d'utilisation



- Ne hachez pas de trop gros morceaux avec les lames du robot. Avant de placer les aliments dans le récipient, coupez-les en morceaux d'environ 3 cm.

- Lorsque vous mixez du fromage, beurre ou margarine, ne laissez pas l'appareil tourner trop longtemps. Ces produits risquent de chauffer et de fondre une fois mixés.
- Si des aliments adhèrent aux lames ou aux parois du récipient, éteignez l'appareil, enlevez le couvercle et décollez-les des lames et des parois.

### Disque double face – tranchoir

- Pour obtenir de belles rondelles sans éclats, remplissez le tube de remplissage alors que l'appareil est éteint. Vous pouvez utiliser la fonction «PULSE» pour cette opération.

### Disque double face – râpe

- Vous pouvez ajouter les produits lorsque l'appareil est en marche.

## Nettoyage et entretien de l'appareil – accessoire robot



**Nettoyez l'appareil tout de suite après utilisation. Vous éviterez ainsi que des résidus ne restent collés dans le récipient.**



- Après chaque utilisation, lavez soigneusement à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle tous les accessoires qui ont été en contact avec les aliments. Vous éviterez ainsi que les résidus ne sèchent.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
- Nettoyez les résidus dans les rainures et les coins avec un goupillon à bouteilles ou une brosse à dents.
- Après nettoyage, séchez bien tous les accessoires.
- Rangez toujours les lames du robot dans le récipient du robot.

## CENTRIFUGEUSE



### Description

La centrifugeuse sert à extraire rapidement le jus des fruits et légumes tout en le séparant de la pulpe. La vitesse de rotation est choisie pour obtenir des jus de la meilleure qualité possible. Le jus obtenu contient toujours de petites particules de fruits (légumes) qui sont excellentes pour la santé mais peuvent donner un liquide trouble. Cet effet est voulu : nous avons considéré qu'il est plus important de conserver davantage de valeurs nutritives et diététiques du jus que d'obtenir un liquide parfaitement clair. La quantité de jus obtenue pour 1 kg dépend de la fraîcheur des fruits ou

légumes et de la propreté du tamis broyeur (pour des carottes fraîches, par exemple, elle est de 50 à 60%). Toutes les parties de l'appareil en contact avec les fruits et légumes sont fabriquées dans des matériaux autorisés pour le contact avec les denrées alimentaires.

## Préparation de la centrifugeuse

### Démontage de la centrifugeuse

B

*Avant la première utilisation, démontez la centrifugeuse et lavez tous les accessoires qui entreront en contact avec les fruits ou légumes.*

- 1 Soulevez les pinces de verrouillage pour les dégager de leurs encoches sur le couvercle.
- 2 Enlevez le poussoir et retirez le couvercle.
- 3 Retirez le bac à pulpe.
- 4 Enlevez le réceptacle à jus et le tamis. Faites pivoter le réceptacle à jus dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ située sur le réceptacle soit sur la position ■ du bloc moteur, puis dégagez le réceptacle et le tamis du bloc moteur.

*Lavez soigneusement toutes les pièces démontées (sauf le bloc moteur) à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Les accessoires (sauf le réceptacle à jus, le tamis, la brosse et le bloc moteur) peuvent également être lavés au lave-vaisselle à max. 60°C. Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.*

### Montage de la centrifugeuse

C

- 1 Placez le réceptacle à jus sur le bloc moteur de sorte que la flèche ▼ située à la base du réceptacle soit sur la position ■ du bloc moteur.
- 2 Verrouillez le réceptacle à jus en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole ■ du bloc moteur se trouve sous la flèche ▼ du réceptacle.
- 3 Placez le tamis sur l'axe d'entraînement de sorte que l'encoche située sur l'axe corresponde au tenon situé sous le tamis.

*Le tamis ne peut être monté que dans cette seule position.*

4 Glissez le bac à pulpe sous le réceptacle : inclinez le bac et avancez-le sous le rebord du réceptacle de sorte que son tenon entre dans l'encoche située sur le réceptacle, puis poussez-le contre le bloc moteur.

5 Placez le couvercle de sorte que son tenon entre dans l'encoche située sur le bord du réceptacle.

6 Relevez les deux pinces de verrouillage et placez-les dans leurs encoches sur le couvercle.

7 Rabattez les deux pinces de verrouillage contre le réceptacle (un « clic » caractéristique se fait entendre quand elles sont bien en place).

8 Placez la carafe à jus de sorte que le bec verseur de la centrifugeuse entre bien dans la carafe.

*Afin de prévenir tout risque, la centrifugeuse ne se met pas en marche si les pinces de verrouillage ne sont pas dans la bonne position.*

*Ayez les fruits et légumes lavés et prêts à presser à portée de main.*

## Mise en marche et utilisation de la centrifugeuse

- Assurez-vous d'abord que le bouton des vitesses est bien en position «0».
- Branchez l'appareil sur la prise de courant et allumez la centrifugeuse en tournant le bouton sur la vitesse 1 ou 2 en fonction des produits (voir tableau «Vitesse recommandées en fonction des fruits et légumes»).
- Introduisez les fruits ou légumes dans le tube de remplissage et poussez-les légèrement avec le poussoir.

*Ne poussez pas les morceaux avec vos doigts ou d'autres ustensiles.*

- Servez le jus recueilli dans la carafe.

*La carafe à jus est pourvue d'un couvercle avec filtre à mousse pour retenir les plus gros morceaux et la mousse.*

- Si nécessaire (lorsque trop de pulpe s'est accumulée dans le tamis, ce qui fait vibrer la centrifugeuse), utilisez la fonction «PULSE».

## Fonction PULSE

La fonction «PULSE» sert à évacuer l'excédent de pulpe accumulée dans le tamis. Lorsque le bouton des vitesses est amené en position «PULSE» et maintenu dans cette position, l'appareil tourne à vitesse maximale. Lorsqu'on relâche le bouton, la centrifugeuse s'arrête.

## Après le travail (extraction de jus)



- Éteignez la centrifugeuse en plaçant le bouton des vitesses en position «0».
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Lorsque le moteur est bien arrêté, démontez les accessoires pour les laver (voir le point «**Demontage de la centrifugeuse**»).
- Videz le bac à pulpe.

*N'attendez pas que le bac à pulpe soit trop plein, sinon la pulpe risque de se renverser au moment où vous inclinerez le bac pour l'enlever de la centrifugeuse.*



## Nettoyage et entretien de la centrifugeuse



- Lavez soigneusement les accessoires de la centrifugeuse après chaque utilisation sans attendre que les restes de jus et de pulpe ne séchent.
- Enlevez les résidus des fentes et des coins avec une petite brosse à poils souples.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle. Essayez-le ensuite convenablement.

*En cas d'épanchement d'eau ou de jus dans le bloc moteur, arrêtez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par un service compétent.*



- Lavez à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle le réceptacle à jus, le couvercle, le poussoir, la carafe, son couvercle avec filtre à mousse et le bac à pulpe.
- Le couvercle, le poussoir et le bac à pulpe peuvent également être lavés au lave-vaisselle à température max. de 60°C.
- Pour laver le tamis, utilisez exclusivement la petite brosse fournie avec l'appareil. **N'utilisez pas de brosse métallique pour laver le tamis!**
- Après une période d'utilisation prolongée,

les accessoires en plastique peuvent se teinter. Ce phénomène n'est pas dû à un défaut de fabrication.

- La teinte du jus de carotte s'enlève en frottant avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire.
- Après nettoyage, séchez bien tous les accessoires.
- Remontez ensuite la centrifugeuse (voir le point «**Montage de la centrifugeuse**»).

*Les accessoires en plastique transparent sont à manipuler avec délicatesse. Ils sont plus sensibles aux chocs et aux chutes. Ils cassent plus facilement.*



## Comment extraire les jus de fruits et légumes



- Les fruits et légumes à centrifuger doivent être frais et bien lavés. Rincez bien les légumes à l'eau courante pour les débarrasser du sable ou de la terre et épluchez-les. Les recettes de jus conseillent de laisser tremper les légumes 5 minutes dans de l'eau additionnée d'un peu de sel et d'acide citrique. Ainsi préparés, les légumes ne brunissent pas pendant l'extraction et leur jus conserve sa couleur naturelle.
- Quant aux fruits de type baies, lavez-les à la dernière minute avant de les traiter, car ils perdent vite leur fraîcheur.
- Le choix des fruits et légumes dépend des saisons, des préférences et des régimes de chacun. La façon de préparer les jus de fruits et légumes a une incidence sur leurs valeurs nutritives.
- Les jus se préparent à base de fruits et légumes juteux de nature ; ils doivent aussi être frais et bien mûrs, car c'est alors que leur jus est le plus abondant et a le plus de goût et d'arôme.
- Les légumes qui se prêtent bien à préparer des boissons sont la tomate, la carotte, le céleri rave, la betterave de table, le persil rave, l'oignon, le chou, le concombre, le radis noir, la rhubarbe, etc.
- On peut ajouter aux boissons des légumes hachés menus tels que le radis, la ciboulette, les feuilles de persil, l'aneth ou le cerfeuil.
- Presque tous les types de fruits peuvent donner du jus.
- Les pommes, pêches, abricots et prunes une fois lavés devraient être passés à l'eau bouillante dans une écumoire.
- Enlevez bien les noyaux des fruits pour ne pas endommager la centrifugeuse.
- Certains fruits dont les prunes, myrtilles, framboises, poires et pommes à chair tendre sont difficiles à centrifuger. Leur pulpe finit par former une masse spongieuse qui bouche les trous du tamis. Pour extraire

le jus de ces fruits, il est préférable de les mélanger à une petite quantité d'autres fruits ou légumes, et le tamis doit être nettoyé plus souvent.

- Vous pouvez également extraire de petites quantités de jus de raisin ; pour ce faire, mettez les grains entiers dans le tube de remplissage, mais enlevez bien la partie noueuse de la grappe.
- Coupez les légumes et les fruits durs en morceaux avant de les introduire dans le tube de remplissage. Pour les pommes, coupez-les en quartiers (si leur taille ne permet pas de les faire passer en entier) sans les éplucher ni enlever les coeurs.
- N'introduisez pas de fruits et légumes dans le tube de remplissage avant d'allumer la centrifugeuse.
- La valeur nutritive des jus frais est proche de celle des fruits et légumes qui ont servi à les préparer.
- Les boissons à base de jus sont particulièrement recommandées aux enfants et personnes âgées.
- Il est conseillé de couper les jus de fruits et légumes d'une petite quantité d'eau car ils sont très concentrés. Si les jus ne sont pas coupés, n'en consommez pas plus d'un demi-verre par jour.
- Ne mélangez pas de jus de légume avec du jus de fruits, sauf la pomme. Ne mélangez pas le melon avec d'autres fruits.
- Les jus frais ne se conservent pas longtemps.
- Les jus de légume peuvent être agrémentés d'épices comme le poivre, aneth, cumin, noix de muscade, thym, marjolaine, et les jus de fruits, de vanille, cannelle et clou de girofle. Pour conserver tout l'arôme des épices, réduisez-les en poudre juste avant de les ajouter au jus. Utilisez les épices avec parcimonie pour ne pas couvrir le goût et l'arôme des fruits et légumes. Les jus de fruits et légumes sont recommandés aux personnes qui suivent un régime amaigrissant car ils sont peu caloriques.
- Les jus de fruits et légumes se servent à température ambiante ou rafraîchis avec des glaçons.

## Les jus frais, c'est la santé



### Jus de carotte



Favorise le métabolisme car il contient les oligo-éléments et vitamines indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. La vitamine A du carotène améliore la vue. Les éléments de ce jus résorbent les méfaits de la nicotine et rendent à la peau

sa couleur saine naturelle. Il est recommandé de donner aux tout-petits un demi verre de jus de carotte et un demi-verre de lait. Le mélange de jus de carotte et de pomme est recommandé comme fortifiant pour les personnes âgées.

### Jus de tomate



Les tomates mûres et fraîches donnent un jus d'excellente qualité. Le jus de tomate peut se mélanger avec celui de tous les autres légumes.

Il contient beaucoup de vitamines A et C. Deux verres de jus apportent la dose quotidienne de vitamine C. En y ajoutant un peu de sel et de poivre, on augmente les valeurs gustatives du jus de tomate.

### Jus de betterave



Le jus de betterave rouge se mélange au jus d'orange pour donner un excellent cocktail. À l'état pur, ce jus ne peut être consommé que sur avis médical.

### Jus de chou



Utilisé pour soigner l'ulcère de l'estomac, ce jus ne peut être consommé que sur avis médical. Mélangé à du jus de carotte, il donne une bonne boisson légère pour les personnes à l'estomac sensible.

### Jus d'épinards



Ce jus est un excellent régénérateur de cellules sanguines, mais en raison de son goût très fort, il est recommandé de le prendre avec du jus de carotte. Le mélange de jus d'épinards, carotte et céleri rave en proportions variables donne une excellente boisson.

### Jus de céleri



Les feuilles de céleri passées à la centrifugeuse ont un goût très amer. En revanche, le jus de céleri rave est délicieux. On peut le mélanger à d'autres jus de légumes. Il est à consommer en moindres quantités que le jus de carotte. On peut rehausser son goût en y ajoutant du jus de pomme ou de citron.

### Jus de concombre



Il est naturellement fade et demande à être mélangé à du jus de pomme, carotte ou céleri. Le jus de concombre s'emploie pour les soins de la peau. Il purifie les reins. Il est recommandé lors des régimes amaigrissants.

### Jus de pomme



Le jus de pommes fraîches et mûres a un arôme et un goût délicieux ; il est riche en vitamines A et B et en précieux sels minéraux. Sa forte teneur en pectines est favorable à la digestion. Le jus de pomme frais est utilisé contre la goutte et le rhumatisme. C'est une excellente boisson rafraîchissante.

### Jus de mûres



Le jus de mûres additionné d'un peu de sucre et d'eau minérale est une boisson très rafraîchissante. En raison de sa haute teneur en vitamines et oligo-éléments, c'est un fortifiant, surtout pour les personnes âgées.

### Jus de sureau



Ce jus riche en éléments nutritifs a des propriétés sudatoires et s'emploie comme remède contre les refroidissements. Il peut être mélangé à d'autres jus de fruits.

### Jus de cassis



Le jus de cassis a un arôme spécifique, beaucoup d'acidité et une âcreté très marquée. En raison de sa composition chimique et de sa teneur en vitamines, c'est l'un des meilleurs jus. Il doit être mélangé à d'autres jus peu acides ou à de l'eau, du miel ou du sucre.

## Recettes santé

#### Boisson fortifiante

6 carottes  
2 pommes  
1/2 betterave de table

#### Jus purifiant l'organisme

4 carottes  
1/2 concombre  
1 betterave de table

#### Mélange odorant

1 poignée d'épinards  
1 poignée de persil  
2 céleris raves  
4 carottes

#### Boisson régénérante

2 pommes  
1 poire à chair ferme  
1/4 de citron ou une poignée d'épinards  
6 carottes

#### Boisson estivale

2 pommes  
6 fraises

#### Philtre d'amour

3 grosses tomates  
1/2 concombre  
1 céleri rave  
1/4 de citron

## Vitesses conseillées en fonction des fruits et légumes



FRUIT/LÉGUME	VITESSE	
	1	2
Ananas	●	
Myrtille américaine	●	
Pêche		●
Betterave rouge		●
Poire		●
Pomme		●
Chou		●
Fenouil	●	
Carotte		●
Melon	●	
Abricot	●	
Nectarine		●
Concombre	●	
Kiwi	●	
Tomate	●	
Céleri	●	
Raisin	●	

## Problèmes et solutions – centrifugeuse



#### PROBLÈME

L'appareil ne se met pas en marche.

#### CAUSE

Les pinces de verrouillage du couvercle ne sont pas bien en place.

La sécurité surchauffe s'est déclenchée.

#### SOLUTION – MARCHÉ À SUIVRE

Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Revoyez la position des pinces de verrouillage (voir le point «**Montage de la centrifugeuse**»). Remettez l'appareil en marche.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Laissez refroidir la centrifugeuse pendant 30 minutes avant d'essayer de la remettre en marche.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION – MARCHÉ À SUIVRE
Une mauvaise odeur émane de l'appareil.	Nouvel appareil.	Une odeur particulière peut se faire sentir lorsque l'appareil est allumé et utilisé pour la première fois. Ce phénomène n'est pas dangereux et n'est pas un symptôme de dysfonctionnement. L'odeur devrait cesser de se manifester au bout de quelques utilisations.
	La centrifugeuse est en surcharge.	Assurez-vous que vous n'avez pas dépassé le temps d'utilisation indiqué dans la notice. Lisez la tension indiquée sur la plaque de l'appareil et comparez-la à celle de votre secteur d'alimentation électrique.
Le boîtier chauffe, l'appareil est trop bruyant et produit de la fumée.	Le moteur est défectueux.	Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Portez l'appareil au service de réparation.
Le tamis s'est bloqué.	Produit non adapté.	Cet appareil n'est pas conçu pour traiter des fruits ou légumes particulièrement durs ou à longues fibres.
	Surcharge.	Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Attendez que l'appareil soit complètement arrêté. Nettoyez le tube de remplissage, le tamis, le couvercle et le bac à pulpe.
Le tube de remplissage du tamis ou la centrifugeuse vibre excessivement et tressaute.	Le tamis n'est pas bien en place.	Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Vérifiez la position du tamis sur l'axe d'entraînement. Assurez-vous que le tamis n'est pas endommagé. Si le tamis est abîmé, portez obligatoirement la centrifugeuse au service de réparation.

## Préparation de l'appareil pour utilisation des autres accessoires

D



1 Soulevez les pinces de verrouillage pour les dégager de leurs encoches sur le couvercle.

*Placez le fil électrique de telle sorte qu'il ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et ne risque pas d'être accroché ou écrasé par accident.*



2 Placez le porte-accessoires sur le bloc moteur de sorte que la flèche ▼ située à sa base soit sur la position ■ du bloc moteur.

3 Verrouillez le porte-accessoires en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbol ■ du bloc moteur se trouve

sous la flèche ▼ du porte-accessoires (un « clic » caractéristique se fait entendre lorsqu'il est bien en place).

4 Branchez l'appareil sur la prise de courant.

**Avant de brancher l'appareil sur la prise de courant, assurez-vous que le bouton des vitesses est bien en position «0».**



## BOL MIXEUR



### Description

Le bol mixeur sert à hacher et mélanger toute sorte de produits. Il permet de préparer des soupes, sauces, milk-shakes, de mixer des fruits, légumes et viandes et de hacher menu les aliments destinés aux tout-petits.



## Préparation de l'appareil



Avant la première utilisation de l'appareil avec l'accessoire bol mixeur (ou s'il n'a plus été utilisé depuis un long moment), lavez le récipient, le couvercle et son bouchon à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, rincez-les bien et séchez-les.

**Ne touchez pas les lames, elles sont très tranchantes.**



## Utilisation et fonctionnement



1 Installez le bol mixeur sur le porte-accessoires de telle sorte que la poignée du récipient se trouve à droite.

2 Verrouillez le récipient en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque (un « clic » caractéristique se fait entendre quand il est bien en place).

**La poignée du récipient doit se trouver à droite**



3 Mettez les aliments à mixer dans le récipient. Ne dépassez pas la ligne des 900 ml indiquée sur le récipient.

**Le mixage est plus efficace si on place d'abord les ingrédients les plus durs dans le bol mixeur.**



4 Fermez le couvercle du récipient en plaçant du côté du bec verseur un côté du couvercle où il n'y a pas de grille. Vous éviterez ainsi les projections d'éclaboussures pendant le mixage.

**Le couvercle peut être mis dans trois positions différentes, mais une seule position convient au mixage. Les deux autres positions servent à verser le contenu du récipient après mixage.**



5 Placez le bouchon du couvercle de sorte que ses tenons entrent dans les rainures du couvercle. Verrouillez le bouchon en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

**Ne mettez pas l'appareil en marche avec le bol mixeur dans avoir refermé le bouchon du couvercle, surtout si vous mixez des aliments solides. Ils pourraient être éjectés pendant le mixage.**



6 Allumez le mixeur en tournant le bouton des vitesses dans la position voulue.

**La vitesse 2 donne de meilleurs résultats.**



**N'utilisez pas le bol mixeur en continu pendant plus de 30 secondes. Après ce temps, éteignez l'appareil et attendez 5 minutes avant de le réutiliser afin que le moteur ait le temps de refroidir.**



7 Pendant le mixage, il est possible d'ajouter des ingrédients (épices, autres aliments) par le trou du couvercle, après avoir ôté le bouchon.

8 Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton des vitesses en position «0».

**Si la consistance du mélange ne vous satisfait pas, tournez le bouton des vitesses en position «PULSE» et maintenez-le dans cette position pendant quelques secondes. L'appareil tourne alors à sa vitesse maximum. Lorsqu'on relâche le bouton, l'appareil s'arrête.**



## Glace pilée

Le bol mixeur peut également servir à piler de la glace. Il réduit les glaçons en petits morceaux de taille semblable.

**Avant d'utiliser le bol mixeur pour piler de la glace, assurez-vous qu'il est bien propre. Si ce n'est pas le cas, nettoyez le soigneusement à l'eau claire. Les restes de produits de nettoyage risqueraient de donner un mauvais goût à la glace puis à la boisson dans laquelle vous la verserez.**



Placez un maximum de 15 glaçons (de pas plus de 2 cm) dans le bol mixeur. Ajoutez également environ 15 ml (1 cuiller à café) d'eau claire et froide. Refermez le couvercle avec bouchon, puis tournez le bouton des vitesses en position «1». Pilez la glace en plusieurs

fors par impulsions de 3 secondes. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les glaçons soient réduits en morceaux. Si la consistance du mélange ne vous satisfait pas (si vous voulez obtenir la consistance de la neige), tournez le bouton des vitesses en position «PULSE» et maintenez-le dans cette position pendant quelques secondes. L'appareil tourne alors à sa vitesse maximum. Lorsqu'on relâche le bouton, l'appareil s'arrête.

**Ne pilez pas de glace sans avoir ajouté un peu d'eau dans le bol mixeur.**



## Après le travail (bol mixeur)



- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- Démontez le bol mixeur. Pour ce faire, maintenez d'une main le porte-accessoires et tenez le récipient par sa poignée.
- Faites pivoter le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à rencontrer une résistance, puis soulevez-le du porte-accessoires.
- Servez votre préparation.

**Le couvercle peut être mis dans trois positions différentes, mais une seule position convient au mixage. Les deux autres positions (grille large, grille fine) servent à verser le contenu du récipient après mixage.**



- Lavez le bol mixeur (voir le point «Nettoyage et entretien de l'appareil – accessoire bol mixeur/moulin»).

## Démontage des lames

F

- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
  - Faites pivoter le porte-lames dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à rencontrer une résistance, puis soulevez-le du porte-accessoires.
- 1 Videz le récipient.
  - 2 Nettoyez le récipient (voir le point «Nettoyage et entretien de l'appareil – accessoire bol mixeur/moulin»). Retournez le récipient et posez-le sur une surface plate et stable.
  - 3 Maintenez d'une main le récipient et dévissez le porte-lames en le faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
  - 4 Enlevez délicatement le porte-lames et son joint.

**Attention, les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec prudence.**



## Montage des lames

G

- 1 Placez le joint dans sa rainure sur le porte-lames.
- 2 Enlevez le couvercle du bol mixeur. Retournez le récipient et posez-le sur une surface plate et stable.
- 3 Placez le porte-lames contre les bords inférieurs du récipient.
- 4 Maintenez d'une main le récipient et vissez le porte-lames en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à rencontrer une résistance.

## MOULIN



### Description

Le moulin sert à moudre ou réduire en poudre des produits tels que le poivre, les grains de café, le riz, les céréales, les graines de sésame, les noix (sans leur coquille), etc. et à hacher la viande.

**Le moulin n'est pas conçu pour moudre les produits très durs tels que les glaçons ou la noix muscade.**



**N'utilisez jamais le moulin pour moudre du sucre, vous endommageriez l'appareil.**



**Avant de hacher la viande, enlevez les tendons, les peaux et la graisse et coupez-la en petits cubes d'environ 2x2 cm.**



## Utilisation et fonctionnement

H



- Mettez le produit à moudre dans le moulin.

**Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le récipient du moulin.**



- 1 Placez et vissez le porte-lames du moulin sur le pas de vis du récipient.
- 2 Retournez le moulin et montez-le sur le porte-accessoires.
- 3 Verrouillez le moulin en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque (un « clic » caractéristique se fait entendre quand il est bien en place).

● Allumez l'appareil en tournant le bouton des vitesses dans la position voulue. Choisissez la vitesse en fonction du type de produit à moudre.

*Il est recommandé d'utiliser le programme «PULSE» ou la vitesse maximum.*



*Ne moulez pas deux produits différents directement l'un après l'autre sans laver soigneusement le moulin : l'odeur et le goût du premier risqueraient de se transmettre au second.*



*N'utilisez pas le moulin en continu pendant plus de 30 secondes. Si le produit n'est pas bien moulu au bout de 30 secondes, éteignez l'appareil et attendez 5 minutes avant de reprendre l'opération.*



4 Quand vous avez fini de moudre, remettez le bouton des vitesses en position «0».

*Lavez toujours soigneusement le récipient du moulin et le porte-lames à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle tout de suite après les avoir utilisés. Essuyez le joint du moulin avec un chiffon humide.*



## Après le travail (moulin)



- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- Démontez le moulin. Pour ce faire, maintenez d'une main le porte-accessoires et tenez le moulin de l'autre. Faites pivoter le moulin dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à rencontrer une résistance, puis soulevez-le du porte-accessoires.
- Retournez le moulin porte-lames vers le haut.
- Dévissez le porte-lames en le faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dégagez-le du moulin.
- Versez le contenu du moulin dans un bol.
- Lavez le moulin (voir le point «Nettoyage et entretien de l'appareil – accessoire bol mixeur/moulin»).

## Nettoyage et entretien de l'appareil – accessoire bol mixeur/moulin



*Nettoyez l'appareil tout de suite après utilisation. Vous éviterez ainsi que des résidus ne restent collés dans le récipient.*



- Versez environ 450 ml d'eau dans le récipient et allumez l'appareil pendant environ 10 secondes en tournant et en maintenant le bouton des vitesses en position «PULSE».
- Videz ensuite l'eau du récipient, retournez-le et séchez-le.
- Si nécessaire, lavez le récipient du mixeur, son couvercle, son bouchon et ses lames ou le récipient du moulin et le porte-lames à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle.
- Essuyez le joint du bol mixeur ou du moulin avec un chiffon humide.
- Rincez ensuite à l'eau courante et laissez sécher.
- Si vous avez attendu trop longtemps avant de laver le récipient et si des morceaux restent collés, utilisez une brosse en nylon.
- Il est déconseillé de laver le récipient du mixeur, son couvercle, son bouchon et ses lames ou le récipient du moulin et le porte-lames au lave-vaisselle. Les détergents puissants employés au lave-vaisselle risquent d'endommager les surfaces de ces accessoires.
- Essuyez le boîtier du bloc moteur avec un chiffon doux humide.


*Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou un autre liquide.*



- N'utilisez pas de détergents puissants sous forme d'émulsion, crème, pâte, etc. pour laver le bloc moteur. Ces produits risquent entre autres d'effacer les pictogrammes.
- Ne nettoyez pas le récipient du mixeur ou du moulin avec une éponge ou un tampon abrasifs.
- Après nettoyage, essuyez bien tous les accessoires.

## Remarques concernant le dépôt/élimination des déchets



 Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport. En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.



Produit aux normes de la Directive de l'UE 2002/96/EC. Le logo "poubelle" apposé sur l'appareil indique que tout appareil

électroménager hors d'usage ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers mais être déposé dans un centre de collecte de déchets d'appareils électriques ou électroniques ou qu'il doit être remis à votre vendeur à l'occasion de l'achat d'un nouvel appareil. Il incombe à l'utilisateur de déposer lui-même l'appareil hors d'usage dans un centre de collecte spécialement prévu à cet effet, faute de quoi, celui-ci risque de se voir sanctionné pour manquement au règlement en vigueur concernant les déchets. Si l'appareil hors d'usage est correctement collecté comme déchet trié, il pourra être recyclé, traité et éliminé écologiquement évitant ainsi tout impact négatif sur l'environnement tout en contribuant au recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour toutes informations relatives aux Services d'élimination des déchets, adressez-vous à la déchetterie de votre ville ou à votre vendeur habituel. Les fabricants et les importateurs réalisent le recyclage, le traitement et l'élimination écologique, soit directement soit par l'intermédiaire d'un système public. Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils usagés, renseignez-vous auprès de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre Département.

L'importateur/le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages causés par une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ou pour une utilisation incorrecte. L'importateur/le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à chaque moment sans avertissement préalable dans le but de se conformer aux dispositions légales, aux normes, aux directives ou pour des motifs de construction, commerciaux, esthétiques ou autres.





- Não retire o tanque de restos ou abra os grampos enquanto o extrator de sumo está a funcionar.

#### **Copo misturador / triturador**

- Gire o botão de controlo para “0” antes de retirar a tampa do jarro e antes de retirar o copo misturador e triturador da base para acessórios. Espere até que as lâminas parem completamente.
- Não use um copo misturador se não for colocada uma cobertura da tampa.
- Não coloque as mãos no jarro, mesmo quando for para limpar, porque as lâminas continuam a representar perigo – são muito afiadas.
- Não insira objetos duros (como uma colher, concha, espátula, etc.) no jarro quando o liga à corrente.
- Não lave as lâminas usando as suas mãos. Para limpar as lâminas use uma escova que vem acompanhada com o seu equipamento.

#### **Processador de comida**

- Não toque no equipamento em funcionamento com as suas mãos, o disco de dupla face e uma lâmina do processador de comida são especialmente perigosos. São muito afiados! O manuseamento incorreto pode causar ferimentos.
- Tenha cuidado quando manusear as lâminas cortantes, quando esvazia o recipiente e durante a limpeza.
- Não lave a lâmina do processador de comida e o disco de face dupla usando as suas mãos diretamente. Para lavar use uma escova que se encontra anexada com o equipamento.

## **ADVERTÊNCIA!**

### **Riscos de danos de propriedade**



- Não retire a ficha da tomada puxando o cabo.
- Coloque a unidade motora perto de uma tomada na parede numa superfície plana e estável para que os furos de ventilação do aparelho não estejam bloqueados.
- O aparelho deve apenas ser ligado a uma tomada de corrente alternada com potência correspondente à potência indicada na placa de identificação do aparelho.
- Pare imediatamente a operação e retire a ficha do aparelho da tomada se algum líquido entrar no motor. Devolva o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado para inspeção e reparação.
- Não encha demasiado o aparelho, processando grandes quantidades de produtos ou empurrando-os com demasiada força no tubo de alimentação.
- Não exponha o aparelho a temperaturas superiores a 60°C.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à fonte de energia.
- Não mergulhe a unidade do motor em água ou o lave em água corrente.
- Não use detergentes abrasivos tais como emulsões, cremes de limpeza, pastas, etc., para limpar a parte exterior. Estes podem remover os símbolos de informação gráfica, tais como os sinais de marcação, sinais de aviso, etc.
- Limpe as peças de metal (especialmente o filtro com o disco triturador, a lâmina e o disco do processador de alimentos) com uma pequena escova que vem acompanhada com o equipamento.

#### **Extrator de sumo**

- Retire imediatamente a ficha do extrator de sumo da tomada se notar vibração excessiva ou redução de rotação. Limpe o filtro/coador e o seu encaixe.
- Pare o funcionamento e desligue a ficha do aparelho da tomada quando o produto estiver bloqueado no bocal ou numa lâmina. Retire a causa do bloqueio.
- Não use o extrator de sumo sem o recipiente para restos.

#### **Copo misturador / triturador**

- Não encha o jarro com líquidos a ferver.
- Ao arrumar não coloque a tampa no jarro.
- Não encha o jarro acima da marca dos “900 ml” – se tal acontecer o conteúdo pode levantar a tampa quando o motor começa a funcionar.
- Não encha o jarro. Se o líquido entrar para dentro do motor, este pode ser absorvido fazendo com que fique danificado.
- Ao mexer, o jarro deve conter pelo menos 300 ml de líquido.



- É recomendado que use o aparelho com um copo de mistura/triturador integrado em funcionamento contínuo durante não mais de 30 segundos. Após este tempo, desligue o aparelho e aguarde 5 minutos antes de o reiniciar, permitindo que o motor arrefeça. O processo de mistura pode consistir até 5 tempos de ciclos de 30 segundos.
- Não manuseie o aparelho com o copo misturador/triturador quando está vazio, já que o aparelho pode sobreaquecer.
- A temperatura dos ingredientes usados para misturar não deve exceder os 60°C.

#### Processador de alimentos

- Antes de iniciar o funcionamento, verifique que não se encontra qualquer objeto sólido dentro do processador de alimentos (p. ex. uma colher).
- Não pare o funcionamento do aparelho abrindo a tampa do processador de alimentos ou rodando o recipiente (paragem de emergência). Tal resulta num desgaste mais rápido da unidade do disco e deve ser evitado.
- Não limpe as peças de metal na máquina de lavar louça. Os agentes de limpeza agressivos usados nesses dispositivos podem escurecer as peças acima mencionadas. Lave-as à mão em água corrente com detergente e uma escova suave.

## CONSELHO

### Informação do produto e conselhos de utilização

- Este aparelho destina-se a uso doméstico. No caso de ser usado para propósitos comerciais, as condições de garantia alteram-se.
- Antes da primeira utilização, retire todo o embalamento do aparelho e lave cuidadosamente todos os acessórios.
- Quando terminada a operação, desligue a ficha do aparelho da tomada.


## Dados técnicos

A unidade do aparelho está adaptada para cooperar com o extrator de sumo, o copo misturador (liquidificador), triturador e processador de alimentos. As especificações técnicas são apresentadas na chapa de características do fabricante.

Duração máxima permitida para funcionamento contínuo da unidade:

- Dois minutos com o extrator de sumo

- 30 segundos com o copo misturador (liquidificador)
  - 30 segundos com o triturador
  - 30 segundos com o processador de comida
- Tempo de pausa antes de reutilizar a unidade com um extrator de sumo: 30 minutos
- Tempo de pausa antes de reutilizar a unidade com um copo misturador (liquidificador) ou triturador: 5 minutos
- Tempo de pausa antes de reutilizar a unidade com o processador de alimentos: 10 minutos
- O ruído emitido pelo aparelho ( $L_{WA}$ ):
- Com o extrator de sumo: 77 db/A
  - Com o copo misturador (liquidificador): 83 db/A
  - Com o triturador: 82 db/A
  - Com o processador de alimentos: 86 db/A

O aparelho é construído com isolamento da Classe II, não sendo necessário tomada com ligação de terra . Os aparelhos satisfazem os requisitos de normas relevantes.

O aparelho está em conformidade com os requisitos das seguintes diretivas:

- Equipamento elétrico desenhado para uso dentro dos limites de voltagem (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilidade eletromagnética (EMC) – 2004/108/EC.

O produto é marcado com o símbolo CE na placa de identificação.

## A arquitetura do aparelho

A



- 1 Botão de controlo (MOVIMENTO, 0, Velocidade #1, Velocidade #2)
- 2 Base
- 3 Motor
- 4 Cabo de ligação
- 5 Ferramenta da unidade

### Elementos do extrator de sumo

- 6 Recipiente para sobras
- 7 Bocal
- 8 Taça
- 9 Suportes de fixação (grampos)
- 10 Coador
- 11 Tampa
- 12 Funil
- 13 Impulsor
- 14 Recipiente de sumo
- 15 Tampa do recipiente com separador de espuma
- 16 Escova

### A base para acessórios

- 17 Base para acessórios

## Elementos do triturador

- 18 Base do triturador com um conjunto de lâminas
- 19 Junta do triturador
- 20 Recipiente do triturador

## Elementos do copo misturador

- 21 Conjunto de lâminas do copo misturador
- 22 Junta
- 23 Jarro com indicador de nível
- 24 Tampa do jarro
- 25 Cobertura da tampa

## Elementos do misturador

- 26 Engrenagem (transmissão)
- 27 Recipiente do processador de alimentos
- 28 Disco de face dupla
- 29 Lâmina do processador de alimentos
- 30 Tampa do processador de alimentos
- 31 O impulsor do processador de alimentos

# PROCESSADOR DE ALIMENTOS

## Características do aparelho

O misturador é concebido para efetuar operações para preparar refeições. O equipamento substituível (a lâmina do processador de alimentos, disco de face dupla) permite picar, cortar, misturar massa e picar vegetais.

## Aplicação de acessórios

**Lâmina do processador de alimentos** – é usado para processar carne crua ou cozinhada. Pode também usá-la para misturar a massa (massa de bolo).

## Disco de face dupla

- Um lado aplicável para fazer as fatias – pode ser usado para fatiar.
- Um lado para fazer as rodelas finas de batata – pode ser usado para cortar/ fazer rodelas finas de batata.

## Preparar o aparelho para o funcionamento

Antes da primeira utilização do misturador instalado (ou depois de o guardar durante muito tempo), limpe os elementos do processador de comida (a pega, a tampa, o recipiente, a lâmina e o disco de face dupla) com água quente e detergente de lavar a louça, enxague bem e depois seque estes elementos.

## Manutenção e funcionamento

- 1 Instale a engrenagem na base para acessórios, para que o símbolo ▼ na engrenagem fique alinhado com o símbolo ■ na base para acessórios, e depois tranque a engrenagem girando-a no sentido dos ponteiros do relógio até que bloqueie; o símbolo ▼ na engrenagem fica alinhada com o símbolo ■ na base para acessórios (o característico “clique” indica que a engrenagem está instalada corretamente).
- 2 Coloque o recipiente do processador de comida na base para acessórios, para que o símbolo ▼ no recipiente fique alinhado com o símbolo ■ na base para acessórios. Depois prima o recipiente para a base para acessórios e tranque-o girando no sentido dos ponteiros do relógio até que feche; o símbolo ▼ no recipiente fica alinhado com o símbolo ■ na base para acessórios (o “clique” característico indica que o recipiente do processador de alimentos está instalado corretamente).

**A pega do recipiente do processador de alimentos deve ser colocada no lado direito do aparelho.**

## Usar a lâmina do misturador

- 1 Insira a lâmina do processador de alimentos no recipiente.
  - Coloque os alimentos no recipiente.
- 2 Coloque a tampa do processador de alimentos de forma a que a cavilha na tampa coincida com a lâmina e o símbolo ▼ na tampa fique alinhado com o símbolo ■ no recipiente do processador de alimentos.
- 3 Comprima a tampa do processador de alimentos no rebordo do recipiente e tranque-o girando na direção dos ponteiros do relógio até que o símbolo ▼ na tampa fique alinhado com o símbolo ■ no recipiente.
  - Insira o impulsor do processador de alimentos no bocal do processador de alimentos.
  - Ligue o aparelho girando o botão de controlo para a posição desejada.

**Não use o aparelho com o processador de alimentos instalado em funcionamento contínuo durante mais de 30 segundos. Após este tempo, desligue o aparelho e espere 10 minutos antes de o reiniciar, permitindo que o motor arrefeça.**

4 Pode juntar produtos enquanto o aparelho está em funcionamento (especiarias, ingredientes, etc.) através do bocal, depois de retirar o impulsor do processador de comida. Coloque os produtos no bocal e se houver necessidade pressione-os suavemente com o impulsor.

**Não empurre os produtos com os seus dedos ou outros objetos.**



- Para parar o aparelho, gire o botão de controlo para "0".
- Abra o processador de alimentos de forma oposta à descrita nos parágrafos 3 e 2.

### Usar o disco de face dupla



1 Insira o disco de face dupla no recipiente do processador de alimentos aplicando o lado apropriado para uso (fatias/ rodelas finas).

2 Coloque a tampa do processador de alimentos de forma a que a cavilha na tampa coincida com a lâmina e o símbolo ▼ na tampa fique alinhado com o símbolo ■ no recipiente do processador de alimentos.

3 Comprima a tampa do processador de alimentos no rebordo do recipiente e tranque-o girando na direção dos ponteiros do relógio até que o símbolo ▼ na tampa fique alinhado com o símbolo ■ no recipiente.

4 Coloque os produtos no bocal do processador de alimentos e –se possível– insira o impulsor.

5 Ligue o aparelho girando o botão de controlo para a posição desejada.

**Não use o aparelho com o processador de alimentos instalado em funcionamento contínuo durante mais de 30 segundos. Após este tempo, desligue o aparelho e aguarde 10 minutos antes de o reiniciar, permitindo que o motor arrefeça.**



- Durante o funcionamento, adicione os produtos através do bocal depois de tirar o impulsor do processador de alimentos. Coloque os frutos ou vegetais no bocal e prima-os suavemente com o impulsor.

**Não empurre os produtos com os seus dedos ou outros objetos.**



6 Para parar o aparelho, gire o botão de controlo para "0".

- Abra o processador de alimentos de forma oposta à descrita nos parágrafos 3 e 2.

## Instruções de funcionamento



- Não triture pedaços demasiado grandes com a lâmina do processador de alimentos. Antes de carregar o recipiente do moinho pique os produtos grandes de forma a obter pedaços com cerca de 3 cm.
- Quando triturar queijo, manteiga ou margarina não permite que tal se faça durante muito tempo. A comida processada pode ficar quente e dissolver-se.
- Se o produto se agarrar à lâmina ou às paredes internas do recipiente, desligue o aparelho, retire a tampa e retire os produtos da lâmina e das paredes do recipiente.

### Disco de face dupla – fatias

- Pode obter fatias normais sem migalhas quando o aparelho está parado durante o enchimento do bocal. Pode usar a função "PULSAR" para tal.

### Disco de face dupla – um lado aplicável para fazer rodelas finas

- Pode encher o bocal com produtos enquanto o aparelho está em funcionamento.

## Cuidado e limpeza do aparelho com o processador de alimentos instalado



**Limpe o aparelho imediatamente após uso. Tal vai impedir a acumulação de restos dentro do processador de alimentos.**



- Após cada utilização, lave cuidadosamente as peças do equipamento que estiveram em contacto com o produto processado com água quente e líquido de lavar a louça de modo a evitar restos secos.
- Limpe a caixa da unidade com um pano húmido com líquido de lavar a louça.
- Remova os restos nas fendas e cantos com uma escova de lavar garrafas ou com uma escova de dentes.
- Seque todas as peças cuidadosamente depois de limpar.
- Guarde sempre a lâmina do processador de comida no recipiente do processador de comida.

## EXTRATOR DE SUMO



### Descrição do aparelho

O seu extrator de sumo encontra-se desenvolvido para a centrifugação rápida de sumo de frutos e legumes, com separação automática da espuma. A velocidade da centrifugação foi cuidadosamente selecionada para assegurar sumos de excelente qualidade. As pequenas partículas de fruta (ou vegetais) que contêm o sumo extraído são saudáveis, mas podem afetar a claridade do sumo. Este é um efeito pretendido, já que manter os valores superiores de nutrientes, saudáveis e dietéticos é mais importante que a sua claridade. A quantidade de sumo obtido com 1kg de frutos ou vegetais depende da sua frescura, limpeza do filtro e da condição do disco triturador (p. ex. para cenouras frescas é de 50-60%). Todas as peças em contacto com os produtos processados são construídas de materiais adequados para contacto com comida.

### Preparação para utilização



### Desmontagem

**B**

*Antes da primeira utilização, desmonte o aparelho e lave todas as peças que estejam em contacto com frutas ou vegetais processados.*



- 1 Prima os grampos de fixação no sentido descendente para libertar a tampa.
- 2 Remova o impulsor e a tampa.
- 3 Faça o recipiente da polpa deslizar.
- 4 Retire a taça do sumo com o coador girando a taça no sentido oposto ao do relógio para que o símbolo ▼ na taça esteja alinhado com o símbolo ◻ na taça. Retire a taça do sumo da unidade.

*Lave todas as peças (exceto a unidade) cuidadosamente com água quente e algum detergente. Pode também lavar na máquina de lavar louça até 60°C (exceto a taça do sumo, o coador e a unidade). Seque todas as peças cuidadosamente e substitua logo que estejam secas.*



### Montagem

**C**

- 1 Coloque a taça do sumo na unidade, alinhando o símbolo ▼ na parte inferior da taça com o símbolo ◻ na unidade.
- 2 Tranque a taça de sumo girando-a no sentido dos ponteiros do relógio de forma a que o símbolo ◻ na unidade fique alinhado com o símbolo ▼ na parte inferior da taça.
- 3 Monte o coador na escumadeira para que o encaixe na escumadeira esteja alinhado na ranhura no coador.

*O coador só pode ser montado numa posição*



- 4 Deslize o recipiente da polpa sob a tampada seguinte forma: incline o recipiente e coloque-o debaixo da inserção da taça para que a saliência do recipiente da polpa fique colocado dentro da ranhura na taça. Depois deslize-o em direção à unidade.
- 5 Instale a tampa para que a saliência da tampa esteja no encaixe da taça de sumo.
- 6 Levante os dois grampos e fixe-os nos fixadores localizados na tampa.
- 7 Prima os grampos na taça de sumo (um clique característico indica que estão corretamente fixados).
- 8 Coloque o coletor para que o bocal do sumo esteja fora do coletor.

*Se não conseguir montar os grampos corretamente, um dispositivo de segurança irá impedir que o aparelho ligue.*



*Prepare frutos e vegetais lavados e coloque-os perto do aparelho.*



### Arranque e funcionamento do extrator de sumo



- Certifique-se de que botão de controlo está definido na posição „0”.
- Insira a ficha na tomada e coloque o extrator de sumo a funcionar girando o botão de controlo como pedido para a velocidade 1 ou 2 (veja a tabela „Velocidades de centrifugação recomendadas para frutos e vegetais selecionados”).
- Coloque os frutos ou vegetais no bocal e prima-os suavemente com o impulsor.

**Não empurre os produtos com os seus dedos ou outros objetos.**



- Transfira o sumo extraído do recipiente para copos, taças, etc.

**O jarro tem uma tampa com um separador de espuma para que não passem partículas grandes e espuma do sumo.**



- Se necessário (se a polpa excessiva depositada no coador causar vibrações) use a função “PULSAR”.

#### Função PULSAR

A função “PULSAR” permite remover a polpa em excesso do coador. Gire e mantenha o botão de controlo “PULSAR” para que o aparelho funcione na velocidade máxima. Liberte o botão para parar o aparelho.

## Depois de cada uso



- Gire o botão de controlo “0” para desligar o aparelho.
- Retire a ficha do aparelho da tomada.
- Assim que o motor da unidade pare, desmonte o aparelho para lavar todas as peças (ver “Desmontagem”).
- Remova toda a polpa do recipiente da polpa.

**Não deixe que o reservatório dos restos transborde. Quando o retira, o excesso de restos pode cair do reservatório ao inclinar.**



## Limpeza e manutenção



- Lave o aparelho cuidadosamente depois de cada utilização para prevenir a aderência da polpa às paredes.
- Use uma escova suave para remover a sujidade das fendas e cantos do aparelho.
- Limpe a unidade usando um pano húmido com algum detergente. Depois seque cuidadosamente.

**Se água ou sumo verterem para dentro da unidade, pare de imediato o funcionamento e leve o aparelho para ser verificado num centro de serviço.**



- Lave os seguintes elementos em água morna ensaboada: taça do sumo, tampa, impulsor, jarro com separador de espuma, recipiente da polpa.

- A tampa, o impulsor e o recipiente da polpa também podem ser lavados na máquina de lavar louça, a uma temperatura máxima de 60°C.

● Lave o coador usando apenas a escova fornecida com o aparelho. **Nunca use escovas de metal para lavar o coador!**

- Algumas peças de plástico do aparelho podem mudar de cor depois de muito tempo de uso. Tal não é um defeito.
- As manchas cor de laranja do sumo de cenoura podem ser removidas limpando a superfície com um pano embebido em óleo de cozinha.
- Seque todas as peças cuidadosamente depois da lavagem.
- Volte a montar o aparelho (Ver “Montagem”).

**Tome cuidado ao manusear as peças de plástico transparentes do aparelho. São delicadas e podem partir facilmente se caírem ou baterem.**



## Preparação de um sumo saudável e delicioso



- Os frutos e vegetais devem estar frescos e bem lavados para o processo de extração de sumo. Os vegetais devem descascados ser limpos de areias e terra em água corrente e. Os manuais de preparação de sumo recomendam imergir os vegetais em água com sal e ácido cítrico durante 5 minutos. Preparados desta forma, os vegetais não escurecem durante o processamento e o sumo tem uma cor natural.
- Os frutos silvestres devem ser lavados diretamente antes de serem usados, para que possam reter a sua frescura.
- A seleção de frutos e vegetais depende da época do ano, dos seus gostos e da dieta recomendada. Os valores nutricionais dos sumos de fruta e vegetais dependem do modo de preparação.
- Os sumos devem ser feitos com frutos e vegetais maduros, frescos e sumarentos para se obter sabor perfeito e fragância.
- Os seguintes vegetais são os melhores para sumo: Tomate, cenoura, aipo, beterraba, salsa, cebola, couve, pepino, nabo preto, etc.
- Podem ser adicionados ao sumo vegetais picados tais como rabanete, cebolinha, salsa verde, endro e agrião.
- Quase todo o tipo de frutos são adequados para fazer sumo.
- Depois de lavar, as maçãs, os pêssegos, os damascos e as ameixas podem ser escaldados em água quente num passador.

- Certifique que retirou todos os caroços dos frutos que quer transformar em sumo, já que estes podem estragar o seu aparelho.
- Fazer sumo de ameixas, mirtilos, framboesas, maçãs e peras maduras, ou outros frutos moles pode ser problemático, já que a estrutura destes frutos se transforma numa polpa esponjosa, bloqueando a rede do coador. Para processar este tipo de fruta com sucesso, é melhor adicionar em pequenas quantidades a outros frutos ou vegetais. É necessária limpeza mais frequente ao coador.
- É possível extrair uma pequena quantidade de sumo de uvas, mas é necessário colocar o cacho todo no coador depois de remover lenhoso da haste.
- Vegetais com raiz e frutos rijos devem ser cortados em pedaços pequenos o suficiente para passarem no tubo de alimentação. Corte as maçãs em pedaços (se não forem pequenas o suficiente para entrarem no tubo de alimentação) sem pele e caroços.
- Coloque os frutos ou vegetais no tubo apenas depois de ligar o aparelho.
- O valor nutricional de sumo fresco extraído acabado de fazer é comparável ao dos frutos e vegetais antes de serem processados.
- Os sumos frescos são especialmente recomendados para crianças e idosos.
- Como o sumo de vegetais tende a ser muito espesso, é recomendado que o tome com uma pequena quantidade de água. Se não for diluída, a porção de sumo de vegetais não deve ser superior a meio copo.
- Não é recomendável que misture frutos e vegetais, exceto para combinações de vegetais e maçã. O sumo de melão não deve ser combinado com outros sumos.
- Os sumos não devem ser guardados para consumo posterior.
- As seguintes especiarias podem ser adicionadas aos sumos de vegetais para melhorar o seu sabor: pimento, endro, cominho, noz-moscada e manjerona. Os sumos de frutos podem ser feitos adicionando: baunilha, canela e cravo. É recomendado que esmague minuciosamente as especiarias antes de as usar para desfrutar completamente da sua fragância. As especiarias devem ser usadas em pequenas quantidades para manter a fragância natural e sabor dos seus sumos. Devido ao seu teor calórico baixo, os sumos de frutos e vegetais são altamente recomendados para pessoas que estejam a fazer dieta de emagrecimento.
- Os sumos de fruta e vegetais são melhor servidos à temperatura ambiente ou com cubos de gelo.

## Sumos frescos saudáveis



### Sumo de cenoura



O sumo de cenoura estimula o metabolismo, já que é rico em vitaminas e minerais necessários para manter o bom funcionamento do corpo.

Obtida a partir do caroteno, a Vitamina A beneficia a sua visão, enquanto outros componentes do sumo de cenoura reduzem os efeitos nocivos da nicotina e restauram a cor natural saudável da sua pele. É recomendado que as crianças pequenas bebam metade de um copo de sumo de cenoura e meio copo de leite diariamente, ao passo que os idosos podem reavivar a sua energia com um copo de sumo de cenoura misturado com sumo de maçã.

### Sumo de tomate



Os tomates maduros e frescos dão um excelente sumo de qualidade que pode ser misturado praticamente com todos

os outros sumos de vegetais. O sumo de tomate é rico na fonte de vitamina A e C. Dois copos de sumo de tomate contém a sua necessidade diária de vitamina C. Tempere o seu sumo com sal e pimenta a seu gosto.

### Sumo de beterraba



O sumo de beterraba e o sumo de laranja fazem uma combinação deliciosa.

No entanto, certifique-se de que consulta o seu médico antes de beber sumo de beterraba puro.

### Sumo de couve



O sumo de couve é recomendado para o tratamento de úlceras gástricas.

Consulte sempre o seu médico antes de o consumir. Ainda melhor

combinado com sumo de cenoura – é uma excelente escolha para pessoas com estômago sensível.

### Sumo de espinafre



O sumo de espinafre estimula a produção de glóbulos vermelhos no corpo. Tem um sabor muito intenso, por isso é melhor combinado com sumo de cenoura.

Mistura quantidades iguais de sumo de espinafre, sumo de cenoura e sumo de aipo para obter uma bebida saborosa.



## Sumo de aipo



As folhas de aipo têm um sabor amargo, por isso retire-as antes de processar a raiz no seu extrator de sumo. O sumo de aipo é muito saboroso e combina bem com outros sumos de vegetais.

Deve ser consumido em quantidades mais pequenas que o sumo de cenoura. Intensifique o sabor adicionando sumo de maçã ou de limão.

## Sumo de pepino



Devido ao seu sabor suave, o sumo de pepino é melhor combinado com sumo de maçã, de cenoura ou de aipo. O sumo de pepino é usado para cuidados da pele e é conhecido por ajudar no processo de

filtração do rim. É também recomendado para a dieta de emagrecimento.

## Sumo de maçã



Feito de maçãs frescas e maduras, o sumo de maçã tem uma fragância e sabor agradável. É uma fonte rica em vitamina A e B e minerais importantes. O sumo de maçã tem demonstrado melhorar

a digestão devido ao teor elevado de pectina. O sumo de maçã fresco é também recomendado para pessoas com gota e reumatismo. No geral, o sumo de maçã proporciona excelentes benefícios gerais para a sua saúde.

## Sumo de amora



O sumo de amora com uma pitada de açúcar e água mineral é uma excelente bebida refrescante. Devido à elevada concentração de vitaminas e minerais, o sumo de amora melhora as funções

vitais, nomeadamente para as pessoas idosas.

## Sumo de sabugueiro



Rico em vários nutrientes, o sumo de sabugueiro promove a perspiração e por isso é recomendado no tratamento de constipação. Ao preparar conservas de frutos, pode misturar sumo de sabugueiro

com outros sumos de frutas.

## Sumo de groselha negra



O sumo de groselha negra tem uma fragância específica, elevada acidez e um azedume distinto. Devido à sua composição química e elevado teor de vitaminas, o sumo de groselha negra é um dos sumos mais recomendados. Deve ser misturado com outros sumos de acidez baixa ou água, mel ou açúcar.

## Receitas especiais de saúde



### Bebida energética

6 cenouras  
2 maçãs  
1/2 beterraba

### Sumo de desintoxicação do corpo

4 cenouras  
1/2 pepino  
1 beterraba

### Bebida “hálito forte”

1 mão cheia de espinafres  
1 mão cheia de salsa  
2 aipos  
4 cenouras

### Sumo “regulador intemporal”

2 maçãs  
1 pera dura  
1/4 de limão ou uma mão cheia de espinafres  
6 cenouras

### Bebida “Solarenga”

2 maçãs  
6 morangos

### Bebida “Amor”

3 tomates grandes  
1/2 pepino  
1 aipo  
de 1/4 limão

## Velocidades recomendadas



FRUTOS/VEGETAIS	NÍVEL DE VELOCIDADE	
	1	2
Ananás	●	
Mirtilos	●	
Pêssegos		●
Beterrabas		●
Peras		●
Maçãs		●
Couve		●
Funcho	●	
Cenoura		●
Melões	●	
Damascos	●	
Nectarinas		●
Pepinos	●	
Quivi	●	
Tomates	●	
Aipo	●	
Uvas	●	

## Resolução de problemas



PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO – O QUE FAZER
O aparelho não funciona.	Os grampos de fixação não estão correctamente bloqueados na tampa.	Desligue-o e tire a ficha da tomada. Bloqueie os grampos de fixação corretamente na tampa (ver “ <b>Montagem</b> ”) Ligue o aparelho.
	A proteção de superaquecimento foi ativada.	Desligue e tire a ficha do aparelho da tomada. Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos e tente ligá-lo de novo.
O aparelho produz um odor invulgar.	O aparelho é novo.	O aparelho pode produzir um odor específico quando é ligado e usado pela primeira vez. No entanto tal não representa qualquer perigo e não indica que o aparelho está estragado. O odor desaparece depois de usar o aparelho algumas vezes.
	O aparelho está sobrecarregado.	Compare o desempenho de extração e duração com os mencionados no manual. Verifique se a voltagem indicada na placa de identificação corresponde à voltagem no seu sistema de fornecimento.
A caixa fica quente/ O aparelho está a fazer muito barulho e produz fumo.	O motor da unidade está estragado.	Desligue e tire a ficha do aparelho da tomada. Leve o aparelho a um centro de serviço autorizado.
O coador está bloqueado.	O produto não é adequado.	O aparelho não pode ser usado com fruta ou vegetais que sejam especialmente duros que contenham fibras longas.
	O aparelho está sobrecarregado.	Desligue e tire a ficha do aparelho da tomada. Espere até que o aparelho pare. Limpe o tubo de alimentação, o coador, a tampa e o recipiente da polpa.
O tubo de alimentação toca no coador / O aparelho vibra.	O coador não está bem colocado.	Desligue e tire a ficha do aparelho da tomada. Verifique se o coador encaixa corretamente na escumadeira. Verifique se o coador não está estragado. Se o coador estiver estragado, tem de reparar o aparelho num centro de serviço autorizado.

## Preparar o aparelho para o funcionamento com acessórios



1 Coloque a unidade numa superfície seca, estável e nivelada perto de uma ficha elétrica e fora do alcance das crianças.

**Coloque o cabo de forma a que não fique pendurado na mesa ou balcão e que não seja acidentalmente puxado ou prendido.**

**D**

- Coloque os acessórios da base da unidade, para que o símbolo ▼ que possa ver na base esteja alinhado com o símbolo ■ que pode ver na unidade.
- Tranque a base para acessórios girando-a no sentido dos ponteiros do relógio, ficando o sinal 🔒 que pode ver na unidade coincidente com o símbolo ▼ na base (o característico “clique” indica que a base está corretamente instalada).
- Ligue de alimentação a uma tomada na parede.

**Antes de ligar a ficha do aparelho à tomada, certifique-se de que o botão de controlo está definido para “0”.**



## ELEMENTOS DO LIQUIDIFICADOR



### Características do aparelho

O copo misturador é concebido para cortar e misturar todo o tipo de produtos. Pode ser usado para preparar sopas, molhos e batidos, pode também misturar vegetais, frutos e carne, e moer (ou triturar) ingredientes cozinhados em comida para crianças.

### Preparar o aparelho para o funcionamento



Antes da primeira utilização de um copo de mistura montado/ liquidificador (ou depois de armazenamento durante um longo período de tempo), limpe o jarro e a tampa. Coloque a tampa em água quente com detergente, lave bem e seque todas estas peças.

**Mantenha as suas mãos afastadas das lâminas – são afiadas.**



### Manutenção e funcionamento

E



1 Monte o copo de mistura na base para acessórios, para que a pega do jarro fique colocada no lado direito do aparelho.

2 Tranque o jarro girando-o no sentido do ponteiro do relógio até que tranque (o “clique” característico indica que o jarro está instalado corretamente).

**A pega do jarro deve ser colocada no lado direito do aparelho.**



3 Coloque os ingredientes no jarro. Não encha para além da marca dos “900ml” que vê no jarro.

**Pode colocar os ingredientes no jarro do misturador de qualquer forma, mas deverá saber que se obtêm melhores resultados se juntar os componentes rijos primeiro.**



4 Coloque a tampa no jarro de forma a que a parte lateral da tampa onde os coadores não são colocados fiquem no bocal do jarro. A tampa colocada desta forma previne os salpicos dos componentes durante o processo de mistura.

**A tampa do jarro pode ser instalada em três posições, mas apenas uma posição da tampa é usada no processo da mistura. As restantes duas posições são usadas ao transferir os conteúdos misturados do jarro para os seus utensílios.**



5 Coloque a cobertura da tampa no orifício para que os bocais na cobertura fiquem colocados nos encaixes da tampa. Tranque a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até que feche.

**Não opere o aparelho com o copo misturador (liquidificador) sem a cobertura da tampa, sobretudo se misturar componentes sólidos. Estes podem ser atirados pelo orifício.**



6 Ligue o misturador girando o botão de controlo para a posição desejada.

**Se misturar na velocidade #2, pode conseguir melhores resultados.**



**Não use o aparelho com o copo misturador (liquidificador) em funcionamento contínuo durante mais de 30 segundos. Após este tempo, desligue o aparelho e aguarde 5 minutos antes de o reiniciar, permitindo que o motor arrefeça.**



7 Durante a mistura, depois de retirar a tampa, pode adicionar produtos (especiarias ou ingredientes) através do orifício.

8 Para parar o aparelho, gire o botão de controlo para “0”.

**Se a consistência dos produtos misturados não corresponder às suas expectativas, gire o botão de controlo para “PULSAR” e mantenha-o nesta posição durante alguns segundos; o aparelho irá funcionar na sua velocidade máxima. Quando o botão é libertado, o aparelho pára.**



## Picador de gelo

Os dispositivos com o copo misturador instalado (liquidificador) podem também ser usados para picar cubos de gelo. Terá pequenos pedaços de gelo com o mesmo tamanho.

**Antes de usar o copo misturador para picar os cubos de gelo, certifique-se de que está limpo. Caso contrário, lave-o cuidadosamente com água limpa. Qualquer resíduo de detergente pode afetar o sabor do gelo picado e causar a perda de sabor da bebida a qual será adicionado.**

Coloque até 15 cubos de gelo no jarro (com tamanho não superior a 2cm). Adicione aos cubos de gelo cerca de 15 ml (1 colher de chá) de água fresca. Coloque a cobertura na tampa, depois gire o botão de controlo para a posição “1”. O aparelho começa a sua função, e tem de picar o gelo a cada 3 segundos e repetir a ação até que o gelo fique completamente picado. Se a consistência do gelo misturado não corresponder às suas expectativas (p. ex. se quiser a consistência de neve), gire o botão de controlo para “PULSAR” e mantenha-o nesta posição durante alguns segundos; o aparelho irá funcionar na sua velocidade máxima. Quando o botão é libertado, o aparelho pára.

**Não pique cubos de gelo sem adicionar água no jarro.**

## Depois de manusear o copo misturador (liquidificador)



- Desligue o aparelho e tire a ficha do aparelho da tomada.
- Retire o copo misturador. Para fazer isto segure na base para acessórios com uma mão e usando a outra mão agarre a pega do jarro.
- Gire o jarro no sentido oposto ao do relógio até que chegue ao fim e retire o jarro da base de acessórios.
- Coloque o cocktail que fez em pratos.

**A tampa do jarro pode ser instalada em três posições, mas apenas uma posição da tampa é usada no processo da mistura. As restantes duas posições (filtro largo e filtro estreito) são usadas ao transferir os conteúdos misturados do jarro para os pratos.**

- Lave o seu copo misturador (ver a secção “Limpeza e manutenção do aparelho com o copo misturador instalado (liquidificador) / triturador”).

## Remoção do conjunto de lâminas

**F**

- Retire a ficha da tomada.
  - Gire a tampa no sentido oposto ao do ponteiro do relógio até que chegue ao fim e retire a tampa do jarro.
- 1 Esvazie o jarro.
  - 2 Limpe o jarro (ver a secção “Limpeza e manutenção do aparelho com o copo misturador instalado (liquidificador) / triturador”). Vire o jarro para baixo e coloque-o numa superfície plana e estável.
  - 3 Segure o jarro com uma mão e use a outra para desaparafusar em sentido oposto ao dos ponteiros do relógio o conjunto de lâminas.
  - 4 Retire cuidadosamente o conjunto de lâminas e a junta.

**As lâminas usadas no aparelho são afiadas. Tenha cuidado.**



## Instalação do conjunto de lâminas

**G**

- 1 Insira a junta no orifício no conjunto de lâminas.
- 2 Retire a tampa do jarro do misturador. Vire o jarro para baixo e coloque-o numa superfície plana e estável.
- 3 Coloque o conjunto das lâminas no orifício na parte inferior da jarra.
- 4 Pegue no jarro com uma mão enquanto usa a outra para girar o conjunto de lâminas no sentido do ponteiro do relógio até que pare.

## TRITURADOR



### Características do aparelho

O triturador é concebido para esmagar e triturar componentes como pimenta, grãos de café, arroz, trigo, sementes de sésamo, nozes (descascadas), etc., bem como para picar carne.

**O triturador não é adequado para triturar ingredientes duros como cubos de gelo e noz-moscada.**



**Nunca use um triturador para triturar açúcar, já que isto pode estragar o aparelho.**



*Antes de iniciar picar carne, retire os nervos, o muco e a gordura e corte-a em pedaços com cerca de 2x2 cm.*



## Manutenção e funcionamento



- Coloque os ingredientes num recipiente do triturador.

*Não exceda o nível máximo de conteúdo, como está marcado no recipiente do triturador.*



- 1 Coloque e aperte a base do triturador com um conjunto de lâminas de moinho no filamento do recipiente do triturador.
  - 2 Vire o triturador para baixo e coloque-o na base para acessórios.
  - 3 Tranque o triturador girando-o no sentido do ponteiro do relógio até que tranque (o “clique” característico indica que o triturador está instalado corretamente).
- Ligue o aparelho girando o botão de controlo para a posição desejada. Ajuste a velocidade de acordo com os componentes a misturar.

*Recomendamos que use o programa “PULSAR”, ou velocidade máxima.*



*Triturar produtos diferentes que são agrupados juntos sem uma lavagem cuidadosa pode resultar em penetração do odor e do sabor do produto antes triturado.*



*Não use o aparelho com o triturador instalado em funcionamento contínuo durante mais de 30 segundos. Se em 30 segundos não conseguir finalizar o processo de triturar, desligue o aparelho e aguarde 5 minutos antes de recomeçar.*



- 4 Depois de picar, coloque o botão de controlo para “0”.

*Lave sempre o recipiente do triturador e a base com o conjunto de lâminas imediatamente após o uso com água quente e líquido de lavar a louça. Limpe a junta do triturador com um pano húmido.*



## Depois de usar o triturador



- Desligue o aparelho e tire a ficha do aparelho da tomada.
- Retire o triturador. Para fazer isto segure na base para acessórios com uma mão e usando a outra mão agarre o triturador. Gire o triturador no sentido oposto ao do ponteiro do relógio até que chegue ao fim e retire-o da base para acessórios.
- Vire o triturador para baixo (com a base para cima).
- Vire a base do conjunto de lâminas no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio e retire a base com o conjunto de lâminas da tampa do triturador.
- Deite o conteúdo da base num prato.
- Limpe o triturador (ver a secção “**Limpeza e manutenção do aparelho com o copo misturador instalado (liquidificador) / triturador**”).

## Limpeza e manutenção do aparelho com o copo misturador instalado (liquidificador) / triturador”



*A limpeza do aparelho deve ser feita imediatamente após o uso. Tal vai impedir a acumulação de restos dentro do jarro do misturador.*




- Deite cerca de 450 ml de água no jarro e ligue o aparelho durante cerca de 10 segundos girando e mantendo pressionado o botão de controlo “PULSAR”.
- Depois retire a água do jarro, vire-o ao contrário e seque.
- Se necessário, lave o jarro, a tampa e a cobertura da tampa, o conjunto de lâminas, o recipiente do triturador e base com o conjunto de lâminas com água quente e com detergente de lavar a louça.
- Limpe a junta do copo de mistura e a do triturador com um pano húmido.
- Depois passe por água limpa corrente e seque.
- Se deixar o jarro durante muito tempo sem o limpar e os pedaços dos ingredientes misturados agarrarem dentro do jarro, use uma escova de nylon para o limpar.
- Não recomendamos colocar o jarro, a tampa e a cobertura da tampa, o triturador, o conjunto de lâminas, o recipiente do triturador e a base com o conjunto de lâminas na máquina de lavar roupa. Os agentes agressivos de limpeza podem afetar adversamente o estado da superfície do aparelho.
- Limpe o exterior da unidade com um pano húmido e macio.


**Não coloque a unidade na água ou noutro líquido.**



- Para limpar a unidade não use detergentes agressivos e abrasivos tais como emulsões, cremes de limpeza, pastas, etc. Estes podem remover os símbolos gráficos.
- Não limpe o jarro e o recipiente do triturador com esponjas abrasivas ou trapos.
- Seque cuidadosamente todas as peças do aparelho.

## Advertências de deposição / eliminação

 Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem otimizada. Esta consiste - em princípio - em materiais não contaminantes que devem ser entregues como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.

 Este produto cumpre a Directiva da UE 2002/96/EC. O símbolo de um caixote de lixo riscado sobre o aparelho indica que o produto, quando finalize a sua vida útil, deverá deitar-se fora separado dos resíduos domésticos, levando-o a um centro de materiais residuais com separação de aparelhos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao seu fornecedor ao comprar outro aparelho similar. É ao usuário que lhe corresponde a responsabilidade de levar o aparelho a um centro de materiais residuais especiais ao finalizar a sua vida útil. Caso contrário, poderá ser sancionado em virtude dos regulamentos de materiais residuais vigentes. Se o aparelho inutilizado for recolhido correctamente como resíduo separado, poderá ser reciclado, tratado e eliminado de forma ecológica; isto evita um impacto negativo sobre o meio ambiente e a saúde, e contribui à reciclagem dos materiais do produto. Para obter mais informação sobre os serviços de materiais residuais disponíveis, contacte com a sua agência de materiais residuais local ou com a loja onde comprou o aparelho. Os fabricantes e os importadores tornam-se responsáveis pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, seja directamente ou através de um sistema público. A sua Câmara ou Município informar-lhe-á sobre as possibilidades de deposição/eliminação para os aparelhos que já não se usam.

O importador/ fabricante não assume a responsabilidade por eventuais danos ocorridos na sequência de utilização do aparelho em desacordo com a sua função ou da sua operação inadequada.

O importador/ fabricante reserva-se o direito de modificar o produto em qualquer momento, sem avisar previamente sobre este facto, a fim de adaptar o produto às prescrições da lei, normas, diretivas ou por razões de construção, comerciais, estéticas, etc.







- A gyümölcscentrifuga bekapcsolása előtt győződjön meg róla, hogy a fedő megfelelően le van-e zárva a zárókapcsok segítségével.
- Ne vegyen ki semmit a maradéktartályból és ne nyissa ki a zárókapcsokat, amíg a gyümölcscentrifuga működik.

#### Kehelymixer / daráló

- Forgassa a tekerőkapcsolót a „0” állásba mielőtt leveszi a kehely fedelét és mielőtt leemeli a kehelymixert és a darálót a készülék aljzatáról. Várja meg, míg a kések teljesen leállnak.
- Ne használja a kehelymixert annak fedele nélkül.
- Ne nyúljon a kehelybe, még akkor sem, ha azt tisztítás céljából levette az aljzatról, mert a kések továbbra is veszélyesek lehetnek – nagyon élesek.
- Ne tegyen kemény tárgyat a kehelybe (kiskanál, stb.) amíg az csatlakoztatva van a hálózatba.
- Ne mossa a késeket pusztá kézzel. Mosogatásukhoz használja a mellékelt kefét.

#### Turmixgép

- Ne nyúljon a mozgásban levő alkatrészekhez, főként a kétélű tárcsakés és a turmixkés veszélyes. Nagyon élesek! Óvatlan használat sérülésekhez vezethet.
- Legyen különösen óvatos a késekkel való munka, valamint a tartály kiürítése és tisztítása során.
- Ne mossa a turmixkést és a kétélű tárcsát pusztakézzel, használja a mellékelt kefét.

## FIGYELEM!

**Be nem tartása a vagyontárgy sérülésével járhat**



- Ne húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól a kábelnél fogva.
- A motort állítsa a hálózati dugaszolóaljzat közelében szilárd felületre, úgy, hogy ne takarja le a burkolaton található szellőző nyílásokat.
- A készüléket kizárólag a berendezés adattábláján feltüntetett feszültségű elektromos hálózatra csatlakoztassa (kizárólag váltóáramúra).
- Azonnal hagyja abba a munkát, és válassza le a berendezést a hálózatról, ha a gyümölcscentrifuga motorjához valamilyen folyadék jutott. Szakszervizben ellenőriztesse a gyümölcscentrifugát.
- Ne terhelje túl a berendezést túl sok termékkel, sem pedig annak túl erős tömésével a tölsérbe.
- Ne tegye ki a készüléket 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek.
- Ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül.
- Ne merítse a gyümölcscentrifuga motorját víz alá, és ne mosogassa folyóvízben.
- A burkolat elmosásához ne használjon agresszív detergenset emulzió, tej, paszta stb. formájában. Ezek többek között eltávolíthatják a grafikus jeleket, információkat, jelöléseket, figyelmeztető jelzéseket stb.
- A fémkalktrészek, különösen az élekkel felszerelt szűrő, a kések és a turmixgép tárcsakésének mosáshoz használja a mellékelt kefét.

#### Gyümölcscentrifuga

- Azonnal kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát, ha vibrálni kezd, vagy erősen csökken a fordulatszáma. Tisztítsa meg a szűrőt és annak tartályát.
- Hagyja abba a munkát és kapcsolja ki a készüléket az elektromos hálózattól, ha a beöntönyílás, vagy az aprítókés eldugul. Távolítsa el a dugulás okozóját.
- Ne használja a gyümölcscentrifugát maradékgyűjtő tartály nélkül.

#### Kehelymixer / daráló

- Ne töltsön forró folyadékot a kehelybe.
- Tárolás során ne tartsa a kehely fedelét a kelyhen.
- Ne töltsön a kehelybe 900 ml-es jelnél több folyadékot – ha így tesz, akkor a kehely tartalma megemelheti a fedőt a motor bekapcsolásakor.
- Ne töltsen túl a kelyhet. Ha a folyadék a motor alá folyik, akkor azt a motor beszívhatja és ez a motor sérüléséhez vezet.
- Turmixolás során legyen minimum 300 ml folyadék a kehelyben.
- Ne használja a kehelymixert /darálót 30 másodpercnél hosszabb ideig egyhuzamban.

Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 5 percet mielőtt újra beindítja, hogy a motor kihűlhessen. A turmixolási folyamat maximum 5x 30 másodperces munkaciklusból állhat.

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a kehely, vagy a daráló üres, mert üresen beindítva az túlmelegedhet és megsérülhet.
- A turmixolandó hozzávalók hőmérséklete nem lépheti túl 60°C.

#### Turmixgép

- Mielőtt megkezdzi a munkát a turmixgéppel, győződjön meg, hogy nincs-e benne kemény tárgy (pl. kanál).
- Ne állítsa le a készüléket a turmixgép fedelének kinyitásával (biztonsági fékezés). Ettől a meghajtószerkezet hamarabb elhasználódik, ezért kerülje az ilyen helyzetet.
- Ne mosogassa a fémalkatrészeket mosogatógépben. A durva tisztítószerrek, melyek az ilyen mosogatógépekben használatosak a fémalkatrészek elsötétedéséhez vezetnek. Mosogassa őket kézzel, folyóvízben, mosogatószer és puha kefe segítségével.

## ÜTMUTATÁS

### Tájékoztató a termékről és a használatára vonatkozó információk

- A termék kizárólag otthoni használatra készült. Gasztronómiai felhasználása esetén változnak a garanciális feltételek.
- A készülék első használatbavétele előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülék belsejéből, és alaposan mosogassa el a tartozékokat.
- A munka befejezése után húzza ki a hálózati kábelt a hálózati dugaszolóaljzatból.

### Műszaki adatok

A készülék meghajtása csak gyümölcscentrifuga, a kehelymixer, a daráló és a mixerrel való használathoz lett tervezve.

A készülék műszaki adatai a paramétertáblán található. A motor maximálisan megengedett folyamatos munkájának időtartama:

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| – gyümölcscentrifugával | 2 perc |
| – kehelymixer           | 30 mp  |
| – darálóval             | 30 mp  |
| – turmixgéppel          | 30 mp  |


A gyümölcscentrifugával való munka utáni kötelező szünet időtartama 30 perc

A kehelymixerrel és a darálóval való munka utáni kötelező szünet időtartama 5 perc

A turmixgéppel való munka utáni kötelező szünet időtartama 10 perc

A készülék zajszintje ( $L_{WA}$ ):

- |                         |         |
|-------------------------|---------|
| – gyümölcscentrifugával | 77 db/A |
| – kehelymixer           | 83 db/A |
| – darálóval             | 82 db/A |
| – turmixgéppel          | 86 db/A |

A készülék II. kategóriás szigeteléssel rendelkezik, nem szükséges földelt aljzatba csatlakoztatni .

A ufesa gyümölcs- és zöldségcentrifugák teljesítik az érvényben levő szabványokat.

A berendezés eleget tesz a következő direktíváknak:

- Meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések (LVD)
  - 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC)
  - 2004/108/EC.

A termék CE jelzéssel van jelölve az adattáblán.

## A készülék felépítése

A



- 1 Tekerőkapcsoló (PULSE, 0, 1 fokozat, 2 fokozat)
- 2 Kések
- 3 Meghajtás
- 4 Csatlakozókábel
- 5 Gyűjtőtartály

### A gyümölcscentrifuga részei

- 6 Maradékgyűjtő
- 7 Kiöntő
- 8 Edény
- 9 Tartókapcsok
- 10 Szűrő
- 11 Fedő
- 12 Beöntőtölcsér
- 13 Tömőrúd
- 14 Légyűjtő
- 15 Habgyűjtővel felszerelt fedél
- 16 Kefe

### Lábazat

- 17 Lábazat

### A daráló részei

- 18 A daráló alapja a késekkel
- 19 A daráló tömítése
- 20 A daráló tartálya

## A keheymixer részei

- 21 Kehelymixer kései
- 22 Tömítőgyűrű
- 23 Kehely mennyiségjelzővel
- 24 Kehelyfedő
- 25 Fedőratét

## A turmixgép részei

- 26 Átét
- 27 Turmixgép tartály
- 28 Kétélű tárcsakés
- 29 Turmixkés
- 30 Turmixgép fedője
- 31 Turmixgép tömörűdja

## TURMIXGÉP



### A készülék jellemzői

A turmixgép ételek elkészítésre lett tervezve. A cserélhető elemek (turmixkés, kétélű tárcsakés) lehetővé teszi az aprítást, vágást, és térsztaalap keverését, valamint zöldségek aprítását.

### A cserélhető alkatrészek használata

**Turmixkés** – nyers és főtt hús feldolgozására szolgál. Tésztát is lehet vele keverni.

### Kétélű tárcsakés

- szeletelő oldal – szeletelésre szolgál.
- forgácsoló oldal – forgácsolásra szolgál.

### A készülék munkába állítása



A turmixgéppel felszerelt készülék első használata előtt a (vagy ha hosszabb ideig ne használta), mossa el a turmixgép elemeit (tömörűd, fedő, tartály, kés és a kétélű tárcsakés) meleg mosogatószeres vízben, jól öblítse el és szárítsa meg azokat.

## Használat és működés



1 Szerelje fel az átétet a lábazatra úgy, hogy az átét oldalán található jel ▼ egyvonalba essen a lábazaton találhatóval ■, majd blokkolja az átétet addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba, míg az átétén található jel ▼ egyvonalba kerül a lábazaton található jellel ■ (jellegzetes kattanás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve a lábazatra).

2 Szerelje fel a turmixgép tartályát a lábazatra úgy, hogy a tartályon található jel ▼ egyvonalba kerül a lábazaton található jellel ■. Ezután nyomja az alapot a szívókorongokra és blokkolja azt az óramutató járásával egyező irányba forgatva, míg a jel a tartályon ▼ egyvonalba kerül a lábazaton található jellel ■ (jellegzetes kattanás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve a lábazatra).

**A turmix fogantyúja a készülék jobb felén kell, hogy legyen.**



## Munka a turmixkéssel



- 1 Tegye a turmixkést a tartályba.
  - Tegye a hozzávalókat a tartályba.
- 2 Tegye a turmix fedelét úgy, hogy a fedőn található kiszögellés a kés jelű ▼ nyílásba kerüljön a fedőn és lefedje a turmixon található jelet ■.
- 3 Nyomja a turmix fedelét a tartály nyakára és blokkolja elforgatva az óramutató járásával megegyező irányba addig, míg a jel a fedőn ▼ egyvonalba kerül a tartályon találhatóval ■.
  - Tegye a beöntőtölcsérbe a tömörűd.
  - Kapcsolja be a turmixolást a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetbe való elforgatásával.

**Ne használja a készüléke a felszerelt turmixgéppel folyamatosan, 30 másodpercnél tovább. Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 10 percet mielőtt újra beindítja, hogy lehülhessen a motor.**



4 Munka közben hozzáadhat új termékeket (fűszereket, hozzávalókat, stb.) a beöntőtölcséren keresztül a tömörűd kivétele után. A beöntőtölcsérbe teheti a szükséges hozzávalókat, majd finoman nyomja be őket a tömörűd segítségével.

**Ne nyomjon ujjal, vagy más tárggyal a beöntőnyílásba semmit.**



- A készülék leállításához forgassa a tekerőkapcsolót a „0” helyzetbe.
- Nyissa ki a turmixgépet 3. és 2. pontokban leírtakkal ellenkező sorrendben.

## Kétélű tárcsakés



1 Tegye e kétélű tárcsát a turmix tartályába felhasználásnak megfelelő oldalával zastosowania (szelet/forgács).

2 Tegye a turmixgép fedelét úgy, hogy az abban található kiszögellés a kés nyílásba essen, míg a fedőm található jel ▼ lefedje a turmixgép tartályán található jelet ■.

3 Nyomja a turmix fedelét a tartály nyakára és blokkolja elforgatva az óramutató játásával megegyező irányba addig, míg a jel a fedőn ▼ egyvonalba kerül a tartályon találhatóval ■.

4 Tegye a hozzávalókat a turmixgép beöntőtölcsérébe és ha lehet, akkor a tömőudat is.

5 Kapcsolja be a turmixolást a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetbe való elforgatásával.

**Ne használja a készüléke a felszerelt turmixgéppel folyamatosan, 30 másodpercnél tovább. Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 10 percet mielőtt újra beindítja, hogy lehülhessen a motor.**

• Munka közben a beöntőtölcséren keresztül adja a további hozzávalókat a turmixgépbe, miután kivette a tömőrudat. Tegye a beöntőtölcsérbe a gyümölcsöket, zöldségeket finom benyomva a tömőruddal.

**Ne nyomjon ujjal, vagy más tárggyal a beöntőnyílásba semmit.**

6 A készülék leállításához forgassa a tekerőkapcsolót a „0” helyzetbe.

• Nyissa ki a turmixgépet 3. és 2. pontokban leírtakkal ellenkező sorrendben.

## Használati javaslatok

- A turmixgép késével ne daraboljon túl nagy darabokat. Mielőtt a tartályba teszi a termékeket vágja azokat kb. 3 cm-es kockákra.
- Sajt, margarin, vaj darabolása során ne dolgozzon túl sokáig a turmixgéppel, mert a darabolt termékek felmelegsznek és elolvadnak.
- Ha a termékek a tartály falához, vagy a késhez ragadnak kapcsolja ki a készüléket és egy késsel szedje le azokat a tartály faláról és a késről.

### Kétlélű tárcsakés – szeletelő oldal

• Szabályos szeleteket úgy árthat el, ha a beöntőtölcsér feltöltése során a készülék ki van kapcsolva. E célból használhatja a „PULSE” funkciót.

### Kétlélű tárcsakés – forgács oldal

• A tölcsejt működés közben is feltöltheti.

## Turmixgéppel felszerelt készülék tisztítása és karbantartása

**A készüléket mossa el közvetlenül használat után. Ezzel megelőzi a tartályban a lerakódások kialakulását.**

- Minden használat után alaposan mossa el az ételekkel érintkezésbe kerülő alkatrészeket, meleg mosogatószeres vízben, hogy a maradékok ne száradhassanak ezekre az elemekre.
- A meghajtó külsejét nedves, mosogatószeres ronggyal törölje át.
- A résekben lerakódott maradékokat üvegmosó kefével, vagy fogkefével tisztítsa ki.
- Az alkatrészek elmosogatása után alaposan szárítsa meg őket
- A turmixkést mindig tartsa a turmixgép tartályában.

## GYÜMÖLCSCENTRIFUGA

### A készülék jellemzői

A gyümölcscentrifuga rendeltetése, hogy gyümölcsökből és zöldségekből gyorsan lét lehessen kinyerni, a hulladékok egyidejű szétválasztásával. A centrifugálás sebessége úgy lett megválasztva, hogy a kifacsart lénél a legjobb paramétereket lehessen elérni. A lé tartalmazza a gyümölcsök (zöldségek) egészségre hasznos apró frakcióit, amelyek azonban csökkenthetik a lé szűrt tisztaságát. Ez szándékos hatás, miután a gyümölcscentrifuga gyártója úgy gondolta, hogy fontosabb a lé minél magasabb táp-, egészségi és dietetikai értékének megőrzése, mint a szűrtsége. Az 1 kg nyersanyagból kinyert lé függ a nyersanyag frissességétől, a szita tisztaságától, és a daraboló tárcsa állapotától (pl. friss répánál ez 50-60%). A feldolgozandó alapanyaggal érintkező részek olyan anyagból készültek, amelyek élelmiszerral érintkezhetnek.

### A gyümölcscentrifuga előkészítése a munkához

### A gyümölcscentrifuga szétszerelése

**Első használatbavétel előtt szedje szét a gyümölcscentrifugát, és mossa el a feldolgozandó termékkel érintkező alkatrészeket.**

- 1 Húzza meg lefelé a rögzítő pántot úgy, hogy kiugorjon a fedélen lévő mélyítésekéből.
- 2 Húzza ki a tömőeszköz, és húzza le a fedelet.
- 3 Tolja ki a rosttartályt.
- 4 Vegye le a tálat a szítával Ehhez fordítsa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányban, úgy, hogy a tálon lévő jel ▼ egybeessen a gyümölcscentrifuga hajtóműn lévő jellel, és vegye le a tálat a motorról.

**A leszerelt részeket (a hajtómű kivételével) alaposan mossa el meleg, mosogatószeres vízben.**

**Mosogatógépben is el lehet őket mosogatni max. 60°C hőmérsékleten (a tál, a szita és a hajtómű kivételével). Miután alaposan megszárította őket, rakja össze az elemeket.**

## A gyümölcscentrifuga összeszerelése

- 1 Tegye fel a tálat a gyümölcscentrifuga hajtóművére, úgy, hogy a tál alján lévő jel fedésbe kerüljön a gyümölcscentrifuga hajtóművén található jellel.
- 2 Rögzítse a tálat elfordítva az óramutató járásával megegyező irányban, úgy, hogy a gyümölcscentrifuga hajtóművén található jel egybeessen a tál alján található jellel.
- 3 Tegye fel a szítát a menesztőre úgy, hogy a menesztőn lévő kivágás fedésbe kerüljön a szítán lévő kiugrással.

**A szítát kizárólag csak egy helyzetben lehet behelyezni.**

- 4 A fedél alá tolja be a rosttartályt az alábbi módon: állítsa ferdén a tartályt, és helyezze be a tál pereme alá úgy, hogy a rosttartályon lévő kiugrás a tálon lévő bemélyedésbe találjon, majd tolja a hajtóműhöz.
- 5 Tegye fel a fedelet úgy, hogy a fedélen lévő kiugrás a tálon található bevágásba kerüljön.
- 6 Mindkét rögzítő pántot emelje fel, és a horgokat helyezze bele a fedélen található mélyedésekbe.
- 7 Nyomja a rögzítő pántokat a tálhoz (jól hallható kattanás jelzi, hogy a pánt jól lett felszerelve).
- 8 Helyezze el a létartályt úgy, hogy a gyümölcscentrifuga csőre a tartály belsejében legyen.

**Ha a rögzítő kapcsok rosszul vannak felszerelve, működésbe lép a védelem, és nem engedi beindítani a gyümölcscentrifugát.**

**A készülék közelébe készítse elő a lékészítésre szánt gyümölcsöt és zöldséget.**

## A gyümölcscentrifuga bekapcsolása és használata

- Ellenőrizze, hogy a tekerőkapcsoló a „0” állásban van-e.
- Dugja a csatlakozót az elektromos hálózatban található csatlakozóaljzatba és kapcsolja be a gyümölcscentrifugát a tekerőkapcsoló 1 vagy 2 fokozatba tekerésével (lásd a „Javasolt működési sebesség kiválasztott gyümölcsök és zöldségek esetén” táblázatban).
- Helyezze a beöntőbenyílásba a gyümölcsöket vagy zöldségeket a tömőrúd segítségével finoman benyomva őket a nyílásba.

**Ne nyomjon ujjal, vagy más tárggyal a beöntőnyílásba semmit.**

- A kiprészelt és az edénybe összegyűlt lét öntse át egy korábban odakészített pohárba, csészébe stb.

**A légyűjtő tartály a fedelében rendelkezik egy hableválasztóval, aminek az a feladata, hogy felfogja a lé sűrűbb frakcióit és a habot.**

- Szükség esetén (ha túl sok rost gyűlik fel a szítán, ami a gyümölcscentrifuga rángását okozza) ajánlott a „PULSE” funkció használata.

### PULSE funkció

A „PULSE” funkcióval el lehet távolítani a szítán felgyülemlt rost feleslegét. Ha elfordítja a szabályzó forgatógombot a „PULSE” pozícióra, és ebben a helyzetben tartja, a készülék maximális fordulatszámmal működik. Ha elengedi a forgatógombot, a készülék megszakítja a működését.

## A munka befejezése után (lé centrifugálása)

- Kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát a szabályzó forgatógombbal, azt a „0” helyzetbe állítva.
- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az elektromos hálózat dugaszolóaljzatából.

- Miután a motor megállt, kezdje meg a gyümölcscentrifuga szétszerelését, hogy elmoshassa az alkatrészeit (lásd „**A gyümölcscentrifuga szétszerelése**” pontot).
- A rostgyűjtő tartályból őrítse ki a felgyülemlt préselmenyt.

**Ne hagyja, hogy a maradékgyűjtő tartály túltöltődjön. A kiürítése során a felgyülemlt maradékok kieshetnek mikor megdönti a készüléket.**



## A gyümölcscentrifuga karbantartása és tisztítása



- A gyümölcscentrifugát minden használat után alaposan el kell mosni, nem szabad megengedni, hogy a lé rászáradjon.
- A hézagokban vagy sarkokban lerakódott szennyeződést egy puha szőrű kefével távolítsa el.
- A hajtóművet mosogatószeres vízzel nedvesített ronggyal tisztítsa meg. Majd törölje szárazra.

**Ha a hajtómű belsejébe víz vagy gyümölcslé kerülne, hagyja abba a munkát, és adja be a készüléket szervizbe, ellenőrzésre.**



- A tartozékokat, úgymint a tálat, fedelet, tömőeszközt, létartályt a hableválasztós fedéllel, valamint a rosttartályt mossa el meleg, mosogatószeres vízben.
- A fedelet, tömőeszközt és a rosttartályt mosogatógépből is el lehet mosogatni max. 60°C hőmérsékleten.
- A szűrő tisztításához kizárólag a gyümölcscentrifugához mellékelt kefét használja.

**A szűrő elmosásához ne használjon semmiféle fémből készült kefét!**

- Hosszantartó használat hatására a műanyagból készült elemek elszíneződhetnek. Ez nem tekintendő hibának.
- A sárgarépa által okozott elszíneződést meg lehet szüntetni, ha étolajjal átítatott ronggyal átörzsöli.
- Elmosás után alaposan szárítson meg minden alkatrészt.
- Rakja össze a gyümölcscentrifugát (lásd a „**Gyümölcscentrifuga összeszerelése**” pontot).

**Különös figyelmet fordítson az átlátszó (transzparens) műanyag alkatrészekre. Ezek érzékenyek az ütésekre és leesésre. Ilyenkor könnyen megsérülhetnek.**



## Hogyan kell finom, egészséges lét készíteni?



- A lé kinyerésre szánt gyümölcsnek és zöldségnek el kell lennie, és alaposan meg kell azt mosni. A zöldség előkészítése azt jelenti, hogy folyó vízzel le kell mosni róla a homokot és földet, majd meg kell hámozni. A lé készítésre vonatkozó publikációk azt ajánlják, hogy áztassa a zöldséget 5 percig citromsavas és sós vízben. Az ilyen módon előkészített zöldség nem sötétedik be a darabolás során, és a belőle létrejött lének természetes színe van.
- A bogycs gyümölcsöket közvetlenül a felhasználás előtt mossa meg, mert gyorsan elveszítik frissességüket.
- A zöldségek és gyümölcsök választéka függ az évszaktól, az ízleléstől és az egészségügyi ajánlásoktól függ. A zöldség- és gyümölcslék tápértékék befolyásolja, hogy milyen módszerrel készítik őket.
- A léket lédús zöldség- és gyümölcsfajtákból készítik, amelyeknek érettnek, frissnek kell lenniük, mivel az ilyenekből lehet a legtöbb, kitűnő ízű és aromájú lét kinyerni.
- Italokat a következő zöldségekből lehet készíteni: paradicsom, sárgarépa, zeller, cékla, petrezselyem gyökér, hagyma, káposzta, uborka, fekete répa, rebarbara stb.
- Az olyan zöldségeket, mint a retek, újhagyma, petrezselyem zöldje, kapor, zsászt apróra vágva kell az italokhoz adni.
- Gyümölcslét majdnem mindegyik gyümölcsből lehet készíteni.
- Az almát, őszibarackot, sárgabarackot megmosás után forró vízzel le kell forrázni egy konyhai szedőszűrőben.
- A csonthéjas magot tartalmazó gyümölcsökből távolítsa el a magot, mivel károsíthatják a készüléket.
- Szilvából, áfonyából, málnából, puha körtéből és almából, valamint más hasonló gyümölcsök körülmenyes gyümölcslét készíteni. Ezeknek a gyümölcsöknek a húsából szivacsos massa keletkezik, ami eltömi a szűrő nyílásait. Ezekből a gyümölcsökből úgy lehet lét készíteni, hogy kisebb mennyiségekben más gyümölcshöz vagy zöldséghez kell keverni, és előtte ki kell tisztítani a szűrőt.
- Kis mennyiségben kinyomható a szőlőlé, de a tölcserbe a szemeket a száráról letépve kell betölteni.
- A gyökeres zöldségeket és a kemény gyümölcsöket fel kell kockázni olyan apró darabokra, ami befelé a feltöltő tölcserbe. Az almát darabokra kell vágni (ha az alma mérete nem teszi lehetővé, hogy egészben lehessen a feltöltő tölcserbe rakni), nem kell meghámozni, és nem kell kivágni a magházat.
- A gyümölcslét és zöldséget csak akkor kell a feltöltő tölcserbe dobni, amikor beindította a gyümölcscentrifugát.

- A nyers lé tápértéke csaknem megegyezik azoknak a nyersanyagoknak a tápértékével, amelyből készül.
- A zöldség- és gyümölcslék különösen a gyermekek és idősebb személyek étrendjében ajánlottak.
- Ajánlott a zöldségekből készült lét a fogyasztása után egy kevés vízzel leöblíteni, mivel ezek a lék nagyon tömények. Ha a lé nincs felhígítva, a napi adag nem haladhatja meg a fél pohárnyit.
- Nem ajánlatos a gyümölcsleveket zöldséglevekekkel összekeverni, kivéve az almát. Sárgadinnyét ne keverjen más gyümölcsökkel.
- A léket nem ajánlott későbbi fogyasztásra eltenni.
- A zöldséglevekekhez lehet aromás fűszereket, borsot, kaprot, köményt, mustármagot, kakukkfűvet, majoránná, a gyümölcslevekekhez pedig vaniliát, fahéjat és szegfűszeget használni. A fűszerek teljes aromájának kinyeréséhez apróra kell őket vágni, mielőtt a léhez adja. A fűszereket csak kis mennyiségben szabad használni, hogy a lé megőrizze a természetes ízet és illatát azoknak a nyersanyagoknak, amiből készült. Az alacsony kalóriatartalmára tekintettel, a gyümölcsökből és zöldségekből készült italok nagyon ajánlottak a fogyókúrázóknak.
- A zöldség- és gyümölcsleveket szobahőmérsékleten vagy jégkockákkal lehűtve kell fogyasztani.

## A friss zöldség- és gyümölcslé csupa egészség



### Sárgarépalé



Gyorsítja az anyagcserét, mivel egy sor, a szervezet működéséhez nélkülözhetetlen mikroelemet és vitamint tartalmaz.

A karotinból előállított A vitamin javítja a látást.

Ennek a lének az összetevői semlegesítik a nikotin káros hatását, és visszaadják a bőrnek az egészséges színét. Fél pohár répalé és fél pohár tej ajánlott kisgyermekek számára. Almalével kevert répalé ajánlott idősebbek számára, mint roboráló ital.

### Paradicsomlé



Az érett és friss paradicsomból kitűnő minőségű lé készíthető. A paradicsomlé bármilyen más zöldségből készült lével keverni lehet. Sok A és C vitamint

tartalmaz. Két pohár paradicsomlé fedezi a napi C vitamin szükségletet. A paradicsomlé élvezeti értékét fokozza, ha megsózzák és megborsozzák.

### Céklalé



A vörös céklából készült lé narancslével keverve kitűnő ízű ital. Tiszta céklalé kizárólag orvosi rendelvényre fogyasztható.

### Káposztalé



Gyomorfekély kezelésére alkalmazzák, de kizárólag orvosi rendelvényre.

Répalével keverve még azok is ihatják, akiknek érzékeny a gyomruk.

### Spenóté



Ez a lé erősen vérvépző, de az erős íze miatt ajánlott répalével keverni.

A spenótból, sárgarépából és zellerből készült lét egyenlő arányban keverve finom ital nyerhető.

### Zelleré



A léhez nem szabad a zeller leveleit használni, mivel keserű ízt adnak.

A zeller gyökeréből készült lé viszont nagyon finom. Keverni lehet más zöldségekből készült lével. Kisebb

mennyiségben kell fogyasztani, mint a répalét. Ha almalét vagy citromot ad hozzá, azzal javítja az ízét.

### Uborkalé



Természetétől fogva fajtós, ezért keverni kell almalével, répalével vagy zellerlével.

Az uborkalét bőrápolásra használják.

Vesetisztító hatású. Ajánlott fogyasztani fogyókúrázóskor is.

### Almalé



A friss, érett almából készült lének

kellemes az íze és az aromája, gazdag

A és B vitaminban és értékes ásványi sókban. A lének a nagy pektintartalma miatt emésztést segítő hatás van. A friss

almalét fogyasztják köszvény és reuma ellen is.

Általában véve kitűnő tápanyag.

### Szederlé



A kevés cukrot és ásványvizet tartalmazó szederléből rendkívül frissítő ital készíthető.

A nagy vitamin- és mikroelem tartalom miatt erősítő hatású, főként idősebb személyek számára.

### Bodzalé



A bodzalé tápanyagokban gazdag,

izzasztó hatású, megfázás esetén fogyasztható. Befőttek készítésekor lehet keverni más gyümölcsök levélével.

### Feketeribizilé



Feketeribizilének specifikus az aromája, nagy a savassága és kifejezetten fanyar. A kémiai összetétele és a vitamintartalma miatt egyike a legjobb gyümölcsléknek. Keverni kell kisebb savtartalmú gyümölcslevekekkel vagy vízzel, mézzel illetve cukorral.



## Speciális egészségügyi előírások



### Erősítő italok

6 sárgarépa  
2 alma  
1/2 cékla

### A szervezetet tisztító lé

4 sárgarépa  
1/2 uborka  
1 cékla

### „Mély lélegzet” ital

1 marék spenót  
1 marék petrezselyem  
2 zeller  
4 sárgarépa

### „Örök szabályzó” lé

2 alma  
1 kemény körte  
1/4 citrom vagy egy  
marék spenót  
6 sárgarépa

### „Napos” ital

2 alma  
6 eper

### „Szerelmes” ital

3 nagy paradicsom  
1/2 uborka  
1 zeller  
1/4 citrom

## Egyes kiválasztott gyümölcsökhöz és zöldségekhez ajánlott centrifugálási sebesség



GYÜMÖLCS/ ZÖLDSÉG	CENTRIFUGÁLÁSI SEBESSÉG	
	1	2
Ananász	•	
Fürtös áfonya	•	
Őszibarack		•
Cékla		•
Körte		•
Alma		•
Káposzta		•
Édeskömény	•	
Sárgarépa		•
Sárgadinnye	•	
Sárgabarack	•	
Nektarin		•
Uborka	•	
Kiwi	•	
Paradicsom	•	
Zeller	•	
Szőlő	•	

## A gyümölcscentrifuga használatakor előfordulható problémák



### PROBLÉMA

### OK

### ELHÁRÍTÁS – A VÉGREHAJTÁS MÓDJÁ

A készülék nem működik.

A rögzítő csapok rosszul vannak felhelyezve a fedélre.

Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól. Helyezze fel jól a rögzítő csapokat (lásd „**A Gyümölcscentrifuga összeszerelése**” pontot). Kapcsolja be újra a készüléket.

Bekapcsolt a hővédelem.

Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól. Hagyja állni 30 percig a gyümölcscentrifugát, hogy kihűljön, majd ennek az időnek a letelte után próbálja meg újra beindítani a készüléket.

A ház felmelegszik, a készülék hangosan működik, és füstöl.

A motor elromlott.

Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól. Adja a gyümölcscentrifugát szervizbe.

PROBLÉMA	OK	ELHÁRÍTÁS – A VÉGREHAJTÁS MÓDJA
A készülékből kellemetlen szag jön ki.	Új készülék.  A gyümölcscentrifuga túl van terhelve.	Ha először használja a készüléket, specifikus szaga lehet. Ez nem jelent semmilyen veszélyt, és nem jelenti azt sem, hogy a készülék hibás. A szagnak néhány használat után meg kell szűnnie.  Hasonlítsa össze a folyamatok haladását és idejét a kezelési útmutatóban megadott, megengedett időekkel.  Ellenőrizze az adattáblán megadott feszültséget, és hasonlítsa össze a hálózat feszültségével.
A szita eltömődött.	Nem megfelelő termék.  Túlterhelés.	A készülékben nem lehet kivételesen kemény gyümölcsöt vagy zöldséget feldolgozni, vagy olyanokat, amelyek hosszú rostokat tartalmaznak.  Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól. Várja meg, amíg a készülék leáll. Tisztítsa ki a betöltő tölcserét, a szitát, a fedelet és a rosttartályt.
A betöltő tölcser hozzáér a szitához / a gyümölcscentrifuga remeg és vibrál.	A szita rosszul van behelyezve.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól. Ellenőrizze, hogy a szita jól van-e felhelyezve a menesztőre. Ellenőrizze, hogy a szita nem sérült-e meg. Ha a szita mechanikusan sérült, feltétlenül adja a gyümölcscentrifugát szervizbe.

## A készülék felkészítése a kiegészítők használatára

D



1 Állítsa a meghajtóegységet száraz, stabil és vízszintes felületre, közel a hálózati csatlakozóaljzathoz és gyermekektől távol.

**Vezesse úgy a csatlakozókábelt, hogy az ne lógjon le az asztalról és ne lehessen véletlenül a kábel segítségével lerántani.**



2 Tegye a meghajtóegységet a lábazatra úgy, hogy az egységen ▼ és a lábazon található ■ jelek egy vonalba kerüljenek.

3 Kapcsolja az egységet a lábazatra addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba, míg az egységen található jel ■ egyvonalba kerül a lábazon található jellel ▼ (jellegzetes kattánás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve a lábazatra).

4 Csatlakoztassa a csatlakozókábelt a csatlakozóaljzatba.

**Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózatba győződjön meg róla, hogy a tekerőkapcsoló „0” állásban van-e.**



## KEHELYMIXER



### A készülék felépítése

A kehelemixer különféle termékek aprítására és keverésére szolgál. Segítségével levest, szószt, tejkoktélt lehet készíteni, vagy zöldségeket, gyümölcsöket és húst turmixolni, de csecsemőételt is pépesíteni.

### A készülék munkábaállítása



A kehelemixer első használata előtt (vagy ha hosszabb ideig nem használta) mossa ki a kelyhet, a fedőt és a fedő rátétjét meleg, mosogatószeres vízben, majd öblítse ki és jól szárítsa meg.

**Ne érjen a késekhez – nagyon élesek.**



## Használat és működés



1 Szerelje fel a kehelemixert a lábazat alapjára, úgy, hogy a kehely füle a készülék jobb oldalán legyen.

E

**2** Blokkolja a kelyhet, addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba míg le nem záródik (jellegzetes kattánás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve).

**A kehely füle a készülék jobb oldalán legyen**



**3** Tegye a hozzávalókat a kehelybe. Ne tegyen 900 ml-nél többet a kehelybe.

**A hozzávalókat bármilyen sorrendben a kehelybe teheti, azonban a legjobb hatást úgy éri el, ha előbb a keményebb hozzávalókkal kezd.**



**4** Tegye a fedőt a kehelyre úgy, hogy a fedő oldala, amelyen a fedő szűrője található a kehely kiöntőjénél legyen. Az így felszerelt fedő megelőzi a kehelyben levő termékek kilocsbanását a turmixolás közben.

**A fedőt háromféle helyzetben lehet felszerelni, de ezek közül csak egy alkalmazandó a turmixolás során. A másik két pozíció a kehely tartalmának kiöntés során alkalmazandó.**



**5** Tegye a fedő rátétjét úgy, hogy annak kiszögellései a fedő taláható mélyedéseibe essenek. Blokkolja a fedőt, addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba, míg le nem záródik.

**Ne kapcsolja be a készüléket a keheymixer fedője nélkül, különösen ha kemény hozzávalókat akat turmixolni. Azok kirepülhetnek a nyíláson.**



**6** Kapcsolja be a turmixolást a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetbe való elforgatásával.

**2 fokozaton turmixolva jobb hatást fog elérni.**



**Ne használja a készüléket a keheymixerrel folyamatosan, 30 másodpercnél hosszabb ideig. Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 5 percet mielőtt újra beindítja, hogy lehűlhessen a motor.**



**7** Turmixolás közben hozzáadhat új termékeket (fűszereket, stb.) a fedőn található nyílás fedelének levétele után keresztül.

**8** A készülék leállításához forgassa a tekerőkapcsolót a „0” helyzetbe.

**Ha a termékek állaga még nem megfelelő állítsa a tekerőkapcsolót „PULSE” helyzetbe és tartsa így néhány másodpercig, a készülék maximális sebességgel fog működni. A tekerőkapcsoló elengedése után a készülék leáll.**



## Jégapritás

A keheymixer jégkockák aprítására is használható, lehetővé teszi kis, nagyjából azonos méretű jégdarabkák készítését.

**Mielőtt jégapritásra használná a keheymixert, győződjön meg róla, hogy a kehely tiszta-e. Máskülönbent tiszta vízben alaposan mosogassa el azt. A mosogatószer legkisebb maradáka is megváltoztatja az aprított jég ízét, ami az aprított jég által lehűtött ital ízét is befolyásolja.**



Tegyen a kehelybe nem több, mint 15 jégkockát (2 cm-nél nem nagyobb méretűeket). A jégkockákon kívül tegyen még hozzá kb. 15 ml (1 kiskanál) friss, hideg vizet. Tegye a kehely fedelét a rátéttel együtt a kehelyre, majd forgassa a tekerőkapcsolót az „1” helyzetbe. A készülék megkezdte a munkát, a jégapritást 3 másodperces ciklusokban végezze, és folytassa addig, míg a jéget teljesen fel nem aprítja. Ha a jég állaga nem felel meg az elvárásainak (ha hó állagot szeretne elérni) állítsa a tekerőkapcsolót „PULSE” állásba és tartsa így néhány másodpercig, a készülék maximális sebességgel fog működni. A tekerőkapcsoló elengedése után a készülék leáll.

**Ne aprítson jégkockákat víz hozzáadása nélkül.**



## A keheymixerrel való munka befejezése után



- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozókábelt a csatlakozóaljzatból.
- Szerelje szét a keheymixert, e célból tartsa egy kézzel a lábázatot, míg a másikkal fogja meg a kehely fülét.
- Forgassa el a kelyhet az óramutató járásával ellenkező irányba, míg azt nem érzi, hogy az megakad és vegye le a kelyhet a lábázatról.
- Öntse a kész koktélt edénybe.

**A fedőt háromféle helyzetben lehet felszerelni, de ezek közül csak egy alkalmazandó a turmixolás során. A másik két pozíció a kehely tartalmának kiöntés során alkalmazandó. A másik két pozíció (széles szűrő, keskeny szűrő) a kehely tartalmának kiöntés során alkalmazandó.**



• Mossa el a kehelymixert (lásd a „Kehelymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása” pontban).

### A vágóélek leszerelése



• Húzza ki a csatlakozókábelt a csatlakozóaljzattól.  
• Forgassa el a fedőt az óramutató járásval ellenkező irányba, míg azt nem érzi, hogy az megakad és vegye le a fedőt a kehelyről.

- 1 Öntse ki a kehely tartalmát.
- 2 Tisztítsa ki a kelyhet (lásd a „Kehelymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása” pontban). Állítsa feje a kelyhet lapos, stabil felületen.
- 3 Egy kézzel tarsta a kelyhet, a másikkal az óramutató járásával ellenkező irányba csavarja le a vágókéseket.
- 4 Vegye ki óvatosan a késeket a tömítéssel együtt.

**A kések élesek. Kezelje őket óvatosan.**



### A vágókések felszerelése



- 1 Tegye a tömítést a kések mélyedésébe.
- 2 Vegye le a kehelymixer fedelét. Állítsa feje a kelyhet lapos, stabil felületen.
- 3 Tegye vissza a késeket a kehely aljába.
- 4 Egy kézzel tartsa a kelyhet, a másikkal az óramutató járásával egyező irányba forgassa a helyükre a vágókéseket.

## DARÁLÓ



### A készülék jellemzői

A daráló a hozzávalók aprítására és őrlésére szolgál, többek között bors, kávé, rizs, búza, szezám, dió (tisztított) stb., de hús aprításra is.

**A daráló nem használható olyan kemény dolgok aprítására mint a jégkocka, vagy a szerezcsendő.**



**Soha ne használja a darálót cukor darálására, mert megsérülhet készülék.**



**Az aprítás megkezdése előtt a húsról szedje le az inakat, hártyákat és a zsírt, majd vágja 2x2 cm-es darabokra.**



## Használat és működés



• Tegye a hozzávalókat a daráló tartályába.

**Ne tegyen többet, a tartályba, mint amennyi a tartályon feltüntetett megengedett mennyiség.**



- 1 Tegye és forgassa a darálót a késekkel a darálótartóra.
  - 2 Állítsa feje a darálót és szerelje fel a lábazatra.
  - 3 Blokkolja a darálót, addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba míg le nem záródik (jellegzetes kattanas jelzi, hogy helyesen lett felszerelve).
- Indítsa el a készüléket a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetben állítása segítségével. Állítsa be a megfelelő fokozatot a turmixolni kívánt anyagoknak megfelelően.

**Ajánljuk a „PULSE” program, vagy a maximális sebesség használatát.**



**A különböző termékek darálása a daráló alapos kimosása nélkül a korábban darált termék ízének és szagának átviteléhez vezet a következő termékre.**



**Ne használja a készüléket folyamatosan 30 másodpercnél tovább. Ha 30 másodperc alatt nem sikerül befejezni a darálást kapcsolja ki a készüléket és várjon 5 percet mielőtt újra bekapcsolja azt.**



4 A darálás befejezése után állítsa a tekerőkapcsolót „0” állásba.

**Használat után vegye ki a daráló tartályát és annak alapját a vágókésekkel, majd mosogassa el meleg mosószeres vízzel. A tömítést törölje el egy nedves rongy segítségével.**



## A darálóval való munka befejezése után



- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozókábelt a csatlakozóaljzatból.
- Szerelje le a darálót, e célból egy kézzel tarssa a lábazatot, a másikkal fogja meg a darálót. Forgassa a darálót az óramutató járásával ellenkező irányba csavarja le a vágókéseket míg azt nem érzi, hogy az megakad és vegye le a fedőt a lábazatról.
- Állítsa fejre a darálót.
- Forgassa a daráló alapját a vágókésekkel az óramutató járásával ellenkező irányba és vegye le a daráló alapját a vágókésekkel együtt.
- Szórja a ledaráltakat egy edénybe.
- Mossa el a darálót (lásd a „**Kehelymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása**” pontban).

## Kehelymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása



**A készüléket mossa el közvetlenül használat után. Ezzel megelőzi a tartályban a lerakódások kialakulását.**



- Öntsön kb. 450 ml vizet a kehelybe és indítsa el a készüléket 10 másodpercre a tekerőkapcsolót elforgatva és „PULSE” állásban tartva.
- Majd öntse ki a kehelyből a vizet, állítsa fejre és szárítsa meg.
- Szükség esetén mossa ki a kelyhet, a fedőt, a fedő rátétjét, a vágókéseket, a daráló tartályát és annak alapját meleg, mosogatószeres vízben.
- A kehelymixer tömítését és a daráló tömítését törölje el egy nedves rongy segítségével.
- Ezután mossa el tiszta folyóvízzel és szárítsa meg.
- Ha használat után nem mosta el a kelyhet és annak falán rászáradt ételmaradékok vannak használjon műanyag kefét.
- Ne tegye a kelyhet, a fedőt, a fedő rátétjét, a darálót, a vágókéseket, a daráló alapját a vágókésekkel a mosogatógéphez. A durva tisztítószer negatív hatással lehetnek a készülék alkatrészeire.
- A készülék külsejét nedves ronggyal törölje meg.



**Ne tegye a meghajtóegységet vízbe, vagy más folyadékba.**



- A meghajtóegység mosásához ne használjon durva tisztítószerkeket emulzió, tej, vagy krém formájában stb. Ezek lemoshatják a rajta levő grafikus jeleket.

- Ne tisztítsa a kelyhet és a daráló tartályát durve felületű szivaccsal vagy törőronggyal.
- Az alkatrészek elmosogatása után alaposan szárítsa meg őket.

## Figyelmeztetés a készülék leselejtezésére vonatkozóan

-  Az árucikkeink optimalizált csomagolásban kerülnek kiszállításra. Ez alapvetően a nem szennyező anyagok használatában nyilvánul meg, amelyek leadhatók a helyi hulladékkezelő központban másodlagos nyersanyagként.
-  Ez a termék megfelel a 2002/96/CE EU előírásoknak. A készüléken lévő áthúzott szemetes szimbólum jelzi, hogy amikor

■ a termék hulladékkezelésre kerül, nem szabad a háztartási hulladékok közé helyezni. El kell szállítania egy különleges, elektronikai és elektromos készülékeknek szánt hulladékgyűjtő ponthoz, vagy vissza kell küldenie a forgalmazóhoz egy hasonló készülék beszerzésekor. Az érvényben lévő hulladékgyűjtő rendelkezések szerint, azok a felhasználók, akik kiselejtezett készülékeket nem adják le egy speciális gyűjtőpontnál, büntetendők. A kiselejtezett készülékek helyes hulladékkezelése azt jelenti, hogy újrahasznosíthatóak és ökológiailag feldolgozhatóak, vigyázva a környezetre és lehetővé téve a termékhez felhasznált anyagok újrahasználhatóságát. További információért az elérhető hulladékgyűjtő pontokról, forduljon a helyi hulladékkezelő központhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta. A gyártók és importőrök felelősek a termékek ökológiai újrahasznosításáért, feldolgozásáért és hulladékkezeléséért, akár közvetlenül vagy egy központi rendszeren keresztül. A helyi önkormányzatnál, vagy a hulladékkezelő központban érdeklődhet az elavult készülékekkel kapcsolatos rendelkezésekről.

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.



إلى مركز النفايات الخاص بالأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية أو بإعادته إلى الموزع عند شراء جهاز مماثل. المستعمل هو المسؤول عن توصيل الجهاز إلى مركز النفايات الخاصة بعد إنتهاء حياته العملية. في حالة عدم القيام بهذا قد يتعرض لعقوبة بناء على قوانين التخلص من النفايات الجاري بها العمل. إذا تم التخلص من الجهاز المستعمل بطريقة مضبوطة كفاية مفصلة، فقد يعاد إستغلاله بطريقة بيئية، بحيث يتم تفادي وقع سلبي على البيئة والصحة ويعاد إستغلال أجزاء الجهاز. للحصول على معلومات إضافية حول مراكز التخلص من النفايات قم بالإتصال بمركز التخلص من النفايات المحلي أو بالمحل الذي إشتريت منه الجهاز. الصانعين والمستهلكين يتحملون المسؤولية عن إعادة الإستغلال والتخلص البيئي للجهاز سواء بطريقة مباشرة أو من خلال مرفق عمومي. بلديتكم ستخبركم عن إمكانيات إبداع والتخلص من الأجهزة المستعملة.

لا يتحمل المصنّع/المستورد أية مسؤولية عن أية أضرار ناتجة عن الاستخدام الغير مقصود أو التناول الغير لائق. يحتفظ المصنّع/المستورد بحقوقه في تعديل المنتج في أي وقت في سبيل ضبطه بما يتماشى مع أحكام القانون والتقاليد والتوجيهات أو بفضل الأسباب التكوينية أو التجارية أو الجمالية أو الأسباب الأخرى، وذلك بدون الإخطار المسبق.



- أدر قاعدة المطحنة التي تحتوي على مجموعة الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة وأزل القاعدة التي تحتوي على الشفرات من غطاء المطحنة.
- صب المحتويات المطحونة في الطبق.
- نظف المطحنة (أنظر قسم "تنظيف وصيانة الجهاز أثناء تثبيت كوب المزج (المسبيل) / المطحنة".)

## تنظيف وصيانة الجهاز أثناء تثبيت كوب المزج (المسبيل) / المطحنة



**لا بد أن يتبع الاستخدام تنظيف الجهاز على الفور. سيمنع هذا تراكم بقايا الطعام داخل إناء المطحنة.**



- صب حوالي 450 مل من الماء داخل الإناء وشغل الجهاز لمدة 10 ثواني تقريبًا عن طريق لف مقبض التحكم والإبقاء عليه على وضعية "PULSE".
- ثم صب الماء من الإناء، واقبله رأسًا على عقب وجففه.
- إذا اقتضت الضرورة، اغسل الإناء والغطاء وسدادة الغطاء ومجموعة الشفرات ووعاء المطحنة وقاعدة المطحنة التي تحتوي على مجموعة الشفرات بالماء الساخن مضافًا إليه سائل تنظيف الأطباق.
- امسح حشية غلق كوب المزج وقفل المطحنة بقطعة قماش مبللة.
- ثم اشطفه في الماء الجاري التنظيف وجففه.
- إذا تركت الإناء لفترة طويلة بدون تنظيف وعلقت قطع من المكونات الممزوجة بداخل الإناء، استخدم فرشاة نايلون للتنظيف.
- إننا لا نوصي بوضع الإناء والغطاء وسدادة الغطاء والمطحنة ومجموعة الشفرات ووعاء المطحنة وقاعدة المطحنة التي تحتوي على مجموعة الشفرات في غسالة الأطباق. يمكن ان تؤثر المنظفات القوية بصورة بالغة على حالة سطح الجهاز.
- امسح الجزء الخارجي من المحرك بقطعة قماش ناعمة مبللة.

**لا تضع وحدة المحرك في الماء أو السوائل الأخرى.**



- لا تقم باستخدام المنظفات الكاشطة كالمستحلبات والكريمات المنظفة والملمعات إلخ لتنظيف وحدة المحرك. حيث أنها من الممكن أن تزيل رموز المعلومات المصورة.
- لا تقم بتنظيف الإناء ووعاء المطحنة بالاسفنج أو قطع القماش الكاشطة.
- جفف جميع أجزاء الجهاز تمامًا.

## تنبيهات حول الإيداع والتخلص من الجهاز



- بضائعنا تتوفر على أحسن تغليف وتعبئة أثناء نقلها. التغليف والتعبئة مصنوعين من مواد غير ملوثة يجب تسليمها للمصلحة البلدية للتخلص من الأربال.
- هذا المنتج يطبق تعليمة الإتحاد الأوروبي EC/2002/96. رمز صندوق الأربال الموشوم على الجهاز يشير إلى أن المنتج يجب التخلص منه، بعد إنتهاء حياته العملية، مفصولًا عن الأربال المنزلية بتوصيله



## H

### الصيانة والتشغيل

- ضع المكونات في وعاء المطحنة.



لا تتعدى المستوى الأقصى للمحتويات، كما هو مبين على وعاء المطحنة.

- 1 ضع قاعدة المطحنة واحكم تثبيتها بمجموعة شفرات المطحنة على السن المولوب لوعاء المطحنة.
- 2 اقلب المطحنة رأساً على عقب وضعها على قاعدة الملحقات.
- 3 احكم تثبيت المطحنة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لحين غلقها (يشير صوت "الطققة" المميز إلى تركيب المطحنة على النحو الصحيح).
- شغل الجهاز عن طريق تحويل مقبض التحكم إلى الوضعية المرجوة. اضبط السرعة وفقاً للعناصر الممزوجة.



نوصي باستخدام برنامج „PULSE“ أو السرعة القصوى.



يمكن ان ينتج عن طحن المنتجات المختلفة المجتمعة سويًا بدون الفسيل التام اختراق رائحة ومذاق المنتج المطحون سابقًا.



لا تستخدم الجهاز أثناء تثبيت المطحنة في تشغيل متواصل لأكثر من 30 ثانية. إذا فشل إتمام عملية الطحن في غضون 30 ثانية، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر 5 دقائق قبل إعادة التشغيل.

- 4 بعد الطحن أضبط مقبض التحكم إلى "0".



اغسل وعاء المطحنة وقاعدة المطحنة التي تحتوي على مجموعة الشفرات فورًا بعد الاستخدام بالماء الساخن بالإضافة إلى سائل تنظيف الأطباق. امسح قفل المطحنة بقطعة قماش مبللة.

### بعد العمل بالمطحنة

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وأزل القابس من مقبس التيار بالحائط.
- أزل المطحنة، للقيام بذلك اقبض على قاعدة الملحقات بإحدى يديك، واستخدم اليد الأخرى للإمساك بالمطحنة. أدر المطحنة في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين وصولها إلى وقفة النهاية وأخرجها من قاعدة الملحقات.
- اقلب المطحنة رأساً على عقب (القاعدة إلى الأعلى).

## F

### إزالة مجموعة التقطيع

- أفضل القابس من مقبس الحائط.
- أدر الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين وصوله إلى وقفة النهاية وأزل الغطاء من الإناء.

- 1 أفرغ الإناء.
- 2 نظف الإناء (أنظر قسم "تنظيف وصيانة الجهاز أثناء تثبيت كوب المزج (المسّيل) / المطحنة"). اقلب الإناء رأساً على عقب وضعه على سطح مستو وثابت.
- 3 امسك الإناء بإحدى يديك واستخدم اليد الأخرى لفك مجموعة الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- 4 أزل مجموعة الشفرات بحذر وكذلك الحشية.



الشفرات المستخدمة في الجهاز حادة. تناولها بعناية.

## G

### تركيب مجموعة التقطيع

- 1 أدخل الحشية في الحفرة الموجودة بمجموعة الشفرات.
- 2 أزل الغطاء من إناء الخلاط. اقلب الإناء رأساً على عقب وضعه على سطح مستو وثابت.
- 3 ضع مجموعة الشفرات في الفتحة الموجودة بقاع الإناء.
- 4 امسك الإناء بإحدى يديك واستخدم اليد الأخرى للف مجموعة الشفرات في اتجاه عقارب الساعة حتى تتوقف.

### المطحنة

#### خصائص الجهاز

المطحنة مصممة لسحق وطحن مكونات مثل الفلفل الأسود وبذور القهوة والأرز والقمح وبذور السمسم والمكسرات (المقشرة) إلخ بالإضافة إلى تقطيع اللحم.



المطحنة غير مناسبة لطحن المكونات البالغة الصلابة ككمعبات الثلج وجوزة الطيب.



لا تستخدم المطحنة مطلقاً لطحن السكر، حيث أن ذلك يمكن أن يتسبب في تلف الجهاز.



قبل المتابعة في تقطيع اللحم قم بإزالة العروق والمخاط والدهون منها ثم قطعها إلى قطع حوالي 2x2 سم.



2 احكم تثبيت الإناء عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة لحين غلقه (شير صوت، الطقطقة) المميز إلى تركيب الإناء على النحو الصحيح).

ينبغي وضع مقبض الإناء على الجانب الأيمن للجهاز.

3 ضع المكونات في الإناء. لا تملأ الإناء فوق علامة „900 مل“ التي تراها على الإناء.

يمكنك تحميل المكونات إلى إناء الخلاط بأية طريقة، ولكن ينبغي عليك أن تعلم أن النتائج الأفضل يتم الحصول عليها عن طريق إضافة المكونات الصلبة أولاً.

4 ضع الغطاء على الإناء بحيث يكون جانب الغطاء الذي لا توضع عليه مضافة الغطاء واقفاً عند فوهة الإناء. الغطاء المثبت بهذه الطريقة من شأنه أن يمنع تآثر المكونات أثناء عملية المزج.

يمكن تركيب غطاء الإناء في ثلاثة وضعيات، ولكن تستخدم وضعية واحدة فقط للغطاء في عملية المزج. وتستخدم الوضعتين المتبقيتين لدى نقل المحتويات الممزوجة من الإناء إلى الأواني.

5 أدخل سدادة الغطاء في الفتحة الموجودة بالغطاء بحيث يتم وضع سنون الكسوة في شقوق الغطاء. احكم غلق السدادة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لحين غلقها.

لا تقم بتشغيل الجهاز عندما يكون كوب المزج المثبت (المسبّل) بدون كسوة للغطاء، وخصوصاً إذا كنت تقوم بمزج مكونات صلبة. حيث يمكن إلقاءها من خلال الفتحة.

6 قم بتشغيل المزج عن طريق تحويل مقبض التحكم إلى الوضعية المرجوة.

إذا قمت بالمزج على سرعة #2 فيمكن أن تحقق نتائج أفضل.

لا تستخدم الجهاز أثناء تثبيت كوب المزج (المسبّل) في تشغيل متواصل لأكثر من 30 ثانية. بعد هذا الوقت، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر 5 دقائق قبل إعادة التشغيل لكي تسمح للمحرك أن يبرد.

7 أثناء المزج، يمكنك إضافة المنتجات (التوابل أو المكونات) من خلال الفتحة بعد إزالة لوحة الغطاء.

8 لإيقاف تشغيل الجهاز، أدر مقبض التحكم في السرعة إلى "0".

إذا كان قوام المنتجات الممزوجة لا يرقى لتطلعاتك، أدر مقبض التحكم إلى „PULSE“ واقبض عليه في تلك الوضعية لعدة ثوان؛ سيبدأ الجهاز في العمل بالسرعة القصوى. عندما يتم تحرير المقبض، سيتوقف الجهاز.

### سحق الثلج

يمكن استخدام الجهاز في حين تثبيت كوب المزج (المسبّل) أيضاً لسحق مكعبات الثلج، وتحصل على قطع صغيرة من الثلج بنفس الحجم تقريباً.

تأكد من نظافة كوب المزج قبل استخدامه لسحق الثلج. أو اغسله كلية بالماء النظيف. يمكن أن تؤثر أية بقايا للمنظف على مذاق الثلج المسحوق وأن تتسبب في فقد مذاق الشراب الذي سيتم إضافته إليه.

لا تضع في الإناء أكثر من 15 مكعب من الثلج (بحجم تقريباً لا يتعدى 2 سم)، بالإضافة إلى مكعبات الثلج، صب تقريباً 15 مل (1 ملعقة صغيرة) من الماء البارد العذب. ضع غطاء الإناء مع الكسوة ثم أدر مقبض التحكم إلى وضعية "1". سيبدأ الجهاز في العمل، ويتوجب عليك سحق الثلج كل 3 ثواني، كرر الإجراء حتى يصبح الثلج مسحوق تماماً. إذا كان قوام الثلج لا يرقى لتطلعاتك (أي أنك ترغب في الحصول على تناسق الثلج)، أدر مقبض التحكم "PULSE" واقبض عليه في تلك الوضعية لعدة ثوان؛ سيبدأ الجهاز في العمل بالسرعة القصوى. عندما يتم تحرير المقبض، سيتوقف الجهاز.

لا تقم بسحق مكعبات الثلج دون إضافة ماء إلى الإناء.

### بعد العمل بكوب المزج (المسبّل)

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وأزل مقبس التوصيل من قابس التيار بالحائط.
- أزل كوب المزج، للقيام بذلك اقبض على قاعدة الملحقات بإحدى يديك، واستخدم اليد الأخرى للإسكاف بمقبض الإناء.
- أدر الإناء في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين وصوله إلى وقفة النهاية وأزل الإناء من قاعدة الملحقات.
- صب الكوكيتيل الذي قمت بعمله إلى الأواني.

يمكن تركيب غطاء الإناء في ثلاثة وضعيات، ولكن تستخدم وضعية واحدة فقط للغطاء في عملية المزج. وتستخدم الوضعتين المتبقيتين (المضافة الواسعة والمصنات الفسيفة) لدى نقل المحتويات الممزوجة من الإناء إلى الأواني.

- اغسل كوب المزج الخاص بك (أنظر قسم "تنظيف وصيانة الجهاز أثناء تثبيت كوب المزج (المسبّل) / المطحنة").

المشكلة	السبب	الحل - ماذا يتوجب عمله
الجهاز يُصدر رائحة غير مألوفة.	الجهاز جديد.	ربما يُصدر الجهاز رائحة معينة لدى تشغيله واستخدامه لأول مرة. ومع ذلك فهذا لا يمثل أمراً خطيراً بأية طريقة ولا يشير إلى أن الجهاز تالف. ينبغي أن تتلاشى تلك الرائحة بعد استخدامك للجهاز عدة مرات.
يصبح الهيكل ساخناً / صوت الجهاز عال للغاية ويُصدر دخاناً.	وحدة المحرك تالفة.	قارن أداء الاستخلاص ومراته مع تلك المينة في الكتيب.
المصفاة مسدودة.	المنتج غير مناسب.	تحقق إذا ما كان الجهد المبين على لوحة الجهد الكهربائي مطابق لجهد نظام التزويد بالكهرباء لديك.
أنبوب التغذية يلامس المصفاة / الجهاز يهتز.	الجهاز يحمل أكثر من اللازم.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار. أعد الجهاز إلى مركز صيانة معتمد.
	الجهاز يحمل أكثر من اللازم.	لا يمكن استخدام الجهاز مع الفاكهة أو الخضروات التي تكون على درجة صلابة خاصة أو التي تحتوي على ألياف طويلة.
	المصفاة غير مركبة على النحو الصحيح.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار. انتظر لحين توقف الجهاز. نظف أنبوب التغذية والمصفاة والغطاء ووعاء اللب.
	المصفاة غير مركبة على النحو الصحيح.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار. تحقق من تثبيت المصفاة على الخافق على النحو الصحيح. تحقق عما إذا كانت المصفاة محطمة. إذا كانت المصفاة محطمة، فلا بد أن تقوم بتصليح الجهاز في مركز صيانة معتمد.

## كوب المزج (المسبّل)



### خصائص الجهاز

كوب المزج مصمم لتقطيع ومزج جميع أنواع المنتجات. ويمكن استخدامه لإعداد الحساء والصلصة والعصائر ويمكنك أيضاً مزج الخضروات والفواكه واللحوم ومكونات الطحين المطهية إلى طعام الأطفال الرضع.

### تحضير الجهاز للتشغيل



نظف الإناء والغطاء وسدادة الغطاء في الماء الدافئ مع المنظف واشطفها جيداً وجفف كل هذه الأجزاء قبل الاستخدام الأول لكوب المزج المشتب / المسبّل (أو بعد تخزينه لفترة طويلة من الوقت).

ابق يديك بعيدة عن الشفرات - حيث أنها حادة.

E

### الصيانة والتشغيل



1 ثبت كوب المزج على قاعدة الملحقات بحيث يتم وضع مقبض الإناء على الجانب الأيمن للجهاز.

D

### تحضير الجهاز للتشغيل مع الملحقات



1 ضع وحدة المحرك على سطح جاف وثابت ومستو بالقرب من قابس الحائط وبعيداً عن الأطفال.



مرر كابل التغذية الكهربائية بحيث لا يكون متدلياً من المنضدة أو الطاولة وبيحث لا يتم جذبه أو التعلق به عن طريق الخطأ.

2

ضع قاعدة الملحقات على وحدة المحرك بحيث يكون رمز ▼ الذي يمكنك رؤيته على جانب القاعدة محاذياً لرمز ■ الذي يمكنك رؤيته على وحدة المحرك.

3

أغلق قاعدة الملحقات عن طريق لفها باتجاه عقارب الساعة حتى تتطابق علامة ■ الذي يمكنك رؤيته على وحدة المحرك مع رمز ▼ الموجود على القاعدة (يشير صوت «الطقطقة» المميز إلى تركيب القاعدة على النحو الملائم).

4

صل كابل التغذية بقابس الحائط.

!

تأكد من وضع مقبض التحكم على «0» قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار.

## عصير البلسان

يقوم عصير البلسان الغني بالعديد من المواد الغذائية بتعزيز التنفس ولذا فهو موسى به في علاج نزلات البرد. يمكنك مزج عصير البلسان مع عصائر الفواكه الأخرى لدى تحضير معلبات الفاكهة.



## عصير الزبيب الأسود

لعصير الزبيب الأسود شذا معين وحمضية عالية ولذعة مميزة. يعد عصير الزبيب الأسود أحد العصائر الموصى بها بشدة وذلك بفضل تركيبته الكيميائية ومحتى الفيتامين العالي. ينبغي أن يتم مزجه مع العصائر الأخرى المنخفضة الحمضية أو مع الماء أو عسل النحل أو السكر.



## وصفات صحية خاصة

### عصير تخليص الجسم من السموم

4 ثمرة جزر  
1/2 ثمرة خيار  
1 ثمرة شمندر

### مشروب الطاقة

6 ثمرة جزر  
2 ثمرة تفاح  
1/2 ثمرة شمندر

### عصير المنظم الخالد

2 ثمرة تفاح  
1 ثمرة كمثرى صلبة  
1/4 ثمرة ليمون أو حبة سبانخ  
6 ثمرة جزر

### مشروب النفس القوي

1 حبة من السبانخ  
1 حبة من البقدونس  
2 ثمرة كرفس  
4 ثمرة جزر

### مشروب الحب

3 ثمرة طماطم كبيرة  
1/2 ثمرة خيار  
1 ثمرة كرفس  
1/4 ليمون

### المشروب المشمش

2 ثمرة تفاح  
6 ثمرة فراولة

## السرعات الموصى بها



مستوى السرعة		الفواكه/الخضروات
2	1	
	•	الأناناس
	•	التوت
•		الخوخ
•		الشمندر
•		الكمثرى
•		التفاح
•		الكرنب
	•	الشمر
•		الجزر
	•	البطيخ
	•	المشمش
•		الريحقاني
	•	الخيار
	•	الكيوي
	•	الطماطم
	•	الكرفس
	•	العنب

## معالجة الأخطاء



المشكلة	السبب	الحل - ماذا يتوجب عمله
الجهاز لا يعمل.	مشابك الغلق ليست محكمة على الغطاء على النحو الصحيح.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار. قم بفتح مشابك الغلق على الغطاء بالنحو الصحيح (أنظر "التجميع"). قم بتشغيل الجهاز.
	تم تفعيل حماية التسخين المفرط.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار. دع الجهاز يبرد لمدة 30 دقيقة وجرب تشغيله مرة ثانية.

- تصلح جميع أنواع الفواكه تقريبًا لتحضير العصير.
- ينبغي تبيض التفاح والخوخ والمشمش والبرقوق في الماء المغلي على مصفاة بعد غسلها.
- تأكد من إزالة البذور من الفاكهة التي تود عمل عصير منها حيث أنها يمكن أن تلفل جهازك.

### عصير الطماطم



توفر الطماطم الطازجة والناضجة عصير ذو جودة ممتازة والذي يمكن مزجه فعليًا مع جميع أنواع عصائر الخضروات الأخرى.

يعد عصير الطماطم مصدرًا غنيًا بفيتامين A و C. يحتوي كوبين من عصير الطماطم متطلباتك اليومية من فيتامين C. حسن مذاق عصيرك بالملح والفلفل الأسود وفقًا لذوقك.

### عصير الشمندر



يصنع كلا من عصير الشمندر وعصير البرتقال مزيجًا لذيذًا. ومع ذلك، تأكد من استشارة طبيبك قبل احتساء عصير الشمندر المركز.

### عصير الكرنب



يوصى بعصير الكرنب لعلاج القرحة المعدية، سل طبيبك دائمًا قبل الاحتساء. يفضل مزجه مع عصير الجزر - يمثل خيارًا ممتازًا للأشخاص ذوي المعدة الحساسة.

### عصير السبانخ



يحفز عصير السبانخ إنتاج خلايا الدم الحمراء في الجسم، وله مذاق قوي للغاية، لذا يفضل مزجه بعصير الجزر. امزج كميات متساوية من عصير السبانخ وعصير الجزر وعصير الكرفس للحصول على مشروب جيد المذاق.

### عصير الكرفس



لأوراق الكرفس مذاق مرّ، لذا قم بإزالتها أولاً قبل معالجة الجذور في مستخلص العصير الخاص بك. إن عصير الكرفس شهّي للغاية ويتمشى جيدًا مع عصائر الخضروات الأخرى. ينبغي احتساؤه بكميات أقل من عصير الجزر. حسن مذاق عن طريق إضافة عصير التفاح أو الليمون.

### عصير الخيار



يفضل مزج عصير الخيار مع التفاح أو الجزر أو الكرفس وذلك بفضل مذاقه الطبيعي الغير حريف. يستخدم عصير الخيار للعناية بالبشرة وهو معروف بمساعدته لعملية ترشيح الكلى. وهو موصى به أيضًا بحميات التنحيف.

### عصير التفاح



يكون لعصير التفاح المعد من ثمار التفاح الطازجة والناضجة شذا ونكهة لذيذتين. إنه مصدر غني لفيتامينات A و B وللمعادن القيمة. أبدأ عصير التفاح قدرته على تحسين الهضم بفضل المحتوى الكبير للبكتين. يوصى بعصير التفاح الطازج كذلك للأشخاص الذين يعانون من القرقرس والروماتيزم. يوفر عصير التفاح عمومًا فوائد إجمالية عظيمة لصحتك.

### عصير العليق



يعد شراب العليق مع ذرقة السكر والمياة المعدنية شرابًا منعشًا عظيمًا. يزيد عصير العليق من الوظائف الحيوية وذلك بفضل التركيز العالي لفيتامينات والمعادن وخصوصًا في كبار السن.

- يمكن لعصير البرقوق والتوت والعليق والكمثرى اللينة والتفاح أو الفواكه اللينة الأخرى أن يكون مثيّرًا للمشاكل، حيث أن لحم تلك الفواكه يتحول إلى لب اسفنجي ويعيق شبكة المصفاة. لمعالجة هذا النوع من الفواكه بصورة ناجحة، يكن من الأفضل إضافتها بكميات صغيرة إلى الفواكه أو الخضروات الأخرى. يتطلب الأمر تنظيف المصفاة بشكل أكثر تكرارًا.

- يمكنك استخلاص كمية صغيرة من عصير العنب، ولكن من الضروري وضع عنقود كامل بمنحدر التغذية بعد إزالة ساق النبات.
- ينبغي تقطيع الخضروات ذات الجذور والفواكه الصلبة إلى قطع صغيرة بدرجة تكفي للمرور من خلال أنبوب التغذية. قم بتقطيع التفاح إلى قطع (إذا لم يكن صغيرًا بالدرجة الكافية للمرور من أنبوب التغذية) بدون التقشير أو نزع البذور.
- ضع الفواكه والخضروات إلى أنبوب التغذية فقط بعد بدء تشغيل الجهاز.
- تكون القيمة الغذائية للعصير المستخلص حديثًا ماثلة لنفس قيمة الفواكه والخضروات قبل معالجتها.
- نوصي بالفواكه الطازجة خاصة للأطفال وكبار السن.
- بما أن عصير الخضروات يميل لأن يكون غليظ القوام بدرجة كبيرة، فمن الموصى به إضافة كمية قليلة من الماء إليه. إذا لم يكن مخفّفًا، فينبغي ألا تتعدى الجرعة اليومية من عصير الخضروات نصف كوب.

- لا يوصى بمزج الفواكه والخضروات، فيما عدا مركبات التفاح مع الخضروات. لا ينبغي مزج عصير البطيخ مع العصائر الأخرى.
- لا ينبغي تخزين العصائر لاستهلاكها فيما بعد.
- يمكن إضافة التوابل التالية إلى عصائر الخضروات لتحسين نكهتها: الفلفل الأسود والشبث والكمون وجوزة الطيب والزعتر والبردقوش. يمكن تحضير مشروبات الفواكه مع إضافة: الفانيليا والقررفة والقرنفل. يوصى بسحق التوابل كلية قبل استخدامها للاستمتاع بعبيرها الكامل. ينبغي استخدام التوابل بكميات صغيرة وذلك للحفاظ على نكهة عصائرك وعبيرها الطبيعي. يوصى بشدة بتناول عصائر الفواكه والخضروات للأشخاص المتبعين حمية تنحيف وذلك بفضل المحتوى المنخفض للسعرات الحرارية.
- يفضل تقديم عصائر الفواكه والخضروات في درجة حرارة الغرفة أو مع مكعبات الثلج.

## عصائر طازجة لصحتك



### عصير الجزر



يحفز عصير الجزر التمثيل الغذائي وذلك لأنه غني بالمعادن المطلوبة للحفاظ على وظيفة الجسم المناسبة. يفيد فيتامين A الذي يتم الحصول عليه من الكاروتين، نظرك بينما تقلل المكونات الأخرى لعصير الجزر من التأثيرات الضارة للنيكوتين وتستعيد اللون الطبيعي والصحي لبشرتك. يوصى بتناول الأطفال الصغار لنصف كوب من عصير الجزر ونصف كوب من اللبن يوميًا بينما يمكن للأشخاص البالغين أن يزيدوا من طاقتهم بكوب من عصير الجزر ممزوجًا بعصير التفاح.

## التنظيف والصيانة

- اغسل الجهاز بالكامل بعد كل استخدام لمنع التصاق العصير واللب على جوانبه.
- استخدم فرشاة ناعمة لإزالة الغبار من شقوق الجهاز وأركانه.
- نظف وحدة المحرك باستخدام قطعة قماش مبللة مع بعض من سائل الغسيل. ثم جففها تمامًا.

**إذا تسرب العصير أو الماء إلى داخل وحدة المحرك، أوقف التشغيل على الفور وافحص الجهاز في أحد مراكز الصيانة.**



- اغسل العناصر التالية في الماء والصابون الدافئ: سلطانية العصير، الغطاء، الدافع، الإناء المزود بفاصل الرغوة، ووعاء اللب.
- يمكن كذلك غسل الغطاء والدافع ووعاء اللب في غسالة الأطباق بدرجة حرارة قصوى 60°م.
- اغسل المصفاة فقط بواسطة الفرشاة المزودة مع الجهاز.
- لا تستخدم أي فرش معدنية مطلقًا لغسل المصفاة!
- يمكن أن يتغير لون بعض أجزاء الجهاز البلاستيكية بعد الاستخدام المطول. هذا ليس بعبء.
- يمكن إزالة البقع البرتقالية اللون الناتجة عن الجزر عن طريق غسل السطح بقطعة قماش مغمورة في زيت الطهي.
- جفف كل الأجزاء تمامًا بعد الغسيل.
- أعد تجميع الجهاز (أنظر "التجميع").

**كن حذرًا لدى ماولة الأجزاء البلاستيكية الشفافة للجهاز. حيث أنها حساسة للارتطام والسقوط ويمكن أن تتكسر بسهولة.**



## تحضير العصير الصحي واللذيذ

- ينبغي أن تكون الفواكه والخضروات المعدة لعملية استخلاص العصير طازجة ومغسولة جيدًا. ينبغي تنظيف الخضروات من الرمل والطين تحت الماء الجاري وتقسيمها. توصي كتب تحضير العصير بنقع الخضروات في الماء مع الملح وحمض الستريك لمدة 5 دقائق. فإنها إذا أعدت بهذه الطريقة، لن يتغير لونها إلى اللون الغامق أثناء معالجتها ويكون للعصير لون طبيعي.
- ينبغي غسل الفواكه مثل التوت قبل استخدامها مباشرة حتى تظل طازجة.
- يعتمد اختيارك للفواكه والخضروات على وقت العام وعلى مذاقك وحميتك الموسمي بها. تعتمد قيمة الفواكه والخضروات الغذائية على طريقة التحضير.
- للحصول على أفضل نكهة وعبير، ينبغي تحضير العصائر بالفواكه الطازجة الناضجة الغضة.
- الخضروات التالية هي الأفضل في تحضير العصائر: الطماطم، الجزر، الكرفس، الشمندر، البقدونس، البصل، الكرنب، الخيار، اللفت الأسود، الراوند إلخ.
- يمكن إضافة خضروات مثل الفجل، الثوم المعمر، والبقدونس الأخضر والشبت والجرجير إلى العصير مقطعة ناعماً.

**إذا فُشلت في تركيب مشابك الغلق على النحو الصحيح، فسيقوم جهاز الأمان بمنع تشغيل الجهاز.**



**قم بتحضير الفواكه والخضروات المغسولة وضعها على مقربة من الجهاز.**



## بدء تشغيل مستخلص العصير

- تأكد من وضع مقبض التحكم على الوضعية "0".
- أدخل المقبس إلى قابس مصدر التيار بالحائط وشغل مستخلص العصير مع تحويل مقبض التحكم إلى السرعة المطلوبة 1 أو 2 (أنظر جدول "سرعات الاستخراج الموسمي بها للفواكه والخضروات المختارة").
- ضع الفواكه أو الخضروات إلى أنبوب التغذية الموجود بالغطاء واضغط عليها برفق بالدافع.

**لا تدفع المنتجات بأصابعك أو بالأشياء الأخرى.**



- انقل العصير المستخلص من الوعاء إلى الأكواب أو الكؤوس إلخ.

**يحتوي الإناء على غطاء مزود بفاصل للرغوة وذلك لمنع جزئيات العصير الخشنة والرغوة.**



- إذا اقتضت الضرورة (إذا تسبب وجود الكثير من اللب الموجود بالمصفاة في حدوث اهتزازات) استخدم وظيفة "PULSE".

## وظيفة الذبذبة PULSE

- تسمح وظيفة الذبذبة "PULSE" بإزالة اللب الكثير الموجود على المصفاة. أدر مقبض التحكم واستمر في القبض عليها إلى "PULSE" للتشغيل بالسرعة القصوى. اترك المقبض لإيقاف الجهاز.

## بعد كل استخدام

- أدر مقبض التحكم إلى "0" لإيقاف تشغيل الجهاز.
- أفضل الجهاز من مصدر التيار.
- قم بفك الجهاز لغسل جميع الأجزاء بمجرد توقف وحدة المحرك (أنظر "الفك").
- أزل جميع اللب من وعاء اللب.

**لا تسمح بفضيان وعاء بقايا الطعام. يُمكن أن يتساقط فائض بقايا الطعام المتراكم من الخزان لدى لفه عندما تقوم بإخراجه.**



## الإعداد للتشغيل



B

الفك

قبل أول استخدام، قم بفك الجهاز، ثم اغسل جميع الأجزاء التي تكون ملامسة للفواكه أو الخضروات التي تجري معالجتها.

- 1 اضغط على مشابه الفلق إلى الأسفل تمامًا لفك الغطاء.
- 2 أزل الدافع والغطاء.
- 3 قمر بإخراج وعاء اللب.
- 4 أزل سلطانية العصير مع المصفاة عن طريق لف السلطانية عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على السلطانية مع الرمز ■ الموجود على وحدة المحرك. أزل سلطانية العصير من وحدة المحرك.

اغسل جميع الأجزاء (فيما عدا وحدة المحرك) بعناية في الماء الدافئ مع قليل من سائل الغسيل. ويمكنك أيضًا تنظيفها في غسالة الأطباق على درجة حرارة قصوى 60° م (فيما عدا سلطانية العصير والمصفاة ووحدة المحرك). جفف جميع الأجزاء تمامًا وأعد تركيبها بمجرد أن تجف.

C

التجميع

- 1 ضع سلطانية العصير على وحدة المحرك، محاذاً الرمز ▼ الموجود على الجزء السفلي للسلطانية مع الرمز ■ الموجود على وحدة المحرك.
- 2 أغلق سلطانية العصير تتم محاذاة الرمز ■ الموجود على وحدة المحرك مع الرمز ▼ الموجود على الجزء السفلي للسلطانية.
- 3 قم بتركيب المصفاة على الخافق بحيث تتم محاذاة السن الموجود على الخافق مع الثلم الموجود بالمصفاة.

يمكن تركيب المصفاة في موضع واحد فقط.

- 4 مرر وعاء اللب أسفل الغطاء كما يلي: اجعل وعاء اللب مائلًا وضعه أسفل إدراج السلطانية بحيث يتم إدخال النتوء الموجود على وعاء اللب إلى الثلم الموجود في السلطانية. ثم مرره إلى الداخل نحو وحدة المحرك.
- 5 قم بتركيب الغطاء بحيث يدخل النتوء الموجود بالغطاء إلى السن الموجود على سلطانية العصير.
- 6 ارفع كلا المشبكين وأغلقهما على الأقفال الموجودة بالغطاء.
- 7 اضغط على المشابك نحو سلطانية العصير (ستسمع صوت طقطقة مميز يشير إلى التركيب الصحيح لها).

- لا تسمح بالتشغيل المطول جدا لدى طحن الجبن أو الزبد أو السم. يمكن أن يصبح الطعام المعالج ساخناً ويذوب.
- إذا التصق المنتج بالشفرة أو بالجدران الداخلية للوعاء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وأزل الغطاء واقبض المنتجات من الشفرة ومن جدران الوعاء.

درد مزدوج - صفحة للشرائح

- يمكنك الحصول على شرائح منتظمة بدون بقايا عندما يكون الجهاز غير مُمكن أثناء ملء أنبوب التغذية. يمكنك استخدام "PULSE" لهذه النهاية.

القرص المزدوج - جزء قابل لصنع الرقائق

- يمكنك ملء أنبوب التغذية بالمنتجات أثناء عمل الجهاز.

## العناية بالجهاز وتنظيفه أثناء تثبيت معالج الطعام (الخلاط)



نظف الجهاز بعد الاستخدام على الفور. سيمنع هذا تراكم بقايا الطعام داخل معالج الطعام.

- بعد كل استخدام، قم بغسيل أجزاء المعدة التي تلامس المنتجات التي تتم معالجتها بحرص بالماء الدافئ مضافاً إليه سائل غسيل الأطباق لمنع البقايا الجافة.
- نظف هيكل المحرك باستخدام قطعة قماش مبللة مع سائل غسيل الأطباق.
- أزل الغبار الموجود في الشقوق والأركان بفرشاة تنظيف الزجاجات أو بفرشاة أسنان.
- جفف جميع أجزاء الجهاز تمامًا بعد التنظيف.
- قم بتخزين شفرة معالج الطعام دوماً في وعاء معالج الطعام.

## مستخلص العصير



وصف الجهاز

جهاز مستخلص العصير الخاص بك مصمم لاستخراج العصير سريعاً من الفواكه والخضروات مع فصل تلقائي لللب الثمار. تم اختبار سرعة الاستخراج لضمان جودة عصائر ممتازة. تكون جزئيات الفاكهة الصغيرة (أو الخضروات) الموجودة في العصير المستخلص صحية ولكنها يمكن أن تؤثر على صفاء العصير. إنه تأثير مقصود، حيث أن المحافظة على القيمة الغذائية والصحية للعصائر المستخلصة هو أمر أكثر أهمية من صفاتها. هذا وتعتمد كمية العصير التي تُحصل عليها من 1 كجم من الفواكه أو الخضروات على كون المنتجات طازجة بالإضافة إلى نظافة المشرح وحالة قرص التقطيع (على سبيل المثال تكون من 50 إلى 60% للجزر الطازج). تمت صناعة الأجزاء التي تكون ملائمة للأطعمة التي تجري معالجتها من الغامات الملائمة للأطعمة.

## القرص المزودج

- جانب قابل لعمل الشرائح - يمكن استخدامه للتقطيع إلى شرائح.
- جانب لعمل الرقائق - يمكن استخدامه للتقطيع / الطحن إلى رقائق.

## تحضير الجهاز للتشغيل



نظف عناصر معالج الطعام (الدافع والغطاء والوعاء والشفرة والقرص المزودج) بالماء الساخن مضافاً إليه منظف غسيل الأطباق، واشطف تلك العناصر جيداً وجففها وذلك قبل الاستخدام الأول للخلاط المثبت (أو بعد التخزين لفترة طويلة من الوقت).

## الصيانة والتشغيل



1 بت الترس على قاعدة الملحقات بحيث تتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الترس مع الرمز ■ الموجود على قاعدة الملحقات، ومن ثم اغلق الترس عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة لحين توقفه؛ تتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الترس مع الرمز ■ الموجود على قاعدة الملحقات (يشير صوت «الطقطقة» المميز إلى تركيب الترس على النحو الصحيح).

2 ثبت وعاء معالج الطعام على قاعدة الملحقات، بحيث تتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الوعاء مع الرمز ■ الموجود على قاعدة الملحقات. ثم اضغط على الوعاء إلى قاعدة الملحقات وأغلقه عن طريق اللف في اتجاه عقارب الساعة حتى الإحكام؛ تتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الوعاء مع الرمز ■ الموجود على قاعدة الملحقات (يشير صوت «الطقطقة» المميز إلى تركيب وعاء معالج الطعام على النحو الصحيح).

4 أثناء تشغيل الجهاز يمكنك إضافة المنتجات (التوابل والمكونات إلخ) من خلال أنبوب التغذية بعد إزالة دافع معالج الطعام. ضع المكونات بداخل أنبوب التغذية الموجود بالغطاء وإذا اقتضت الحاجة - قم بالضغط عليها بالدافع برفق.



## لا تدفع المنتجات بأصابعك أو بالأشياء الأخرى.

- لإيقاف تشغيل الجهاز، أدر مقبض التحكم في السرعة إلى "0".
- افتح معالج الطعام (الخلاط) بطريقة مناقضة لتلك الموصوفة في الفقرات 2 و 3.

## J

### العمل بالقرص المزودج

- 1 أدخل القرص المزودج إلى وعاء معالج الطعام مع تطبيق الجانب الملائم للاستخدام (شرائح / رقائق).
- 2 ضع غطاء معالج الطعام بحيث يدخل الدبوس الموجود بالغطاء إلى الفتحة الموجودة بالشفرة وتتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الغطاء مع الرمز ■ الموجود على وعاء معالج الطعام.
- 3 قم بإحكام غطاء معالج الطعام إلى شفير الوعاء وأغلقه عن طريق اللف في اتجاه عقارب الساعة حتى تتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الغطاء مع الرمز ■ الموجود على الوعاء.
- 4 أدخل المنتجات إلى أنبوب التغذية الخاص بمعالج الطعام و - إذا أمكن - أدخل دافع معالج الطعام.
- 5 قم بتشغيل الجهاز عن طريق تحويل مقبض التحكم إلى الوضعية المرجوة.



لا تستخدم الجهاز أثناء تثبيت معالج الطعام في تشغيل متواصل لأكثر من 30 ثانية. بعد هذا الوقت، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر 10 دقائق قبل إعادة التشغيل لكي تسمح للمحرك أن يبرد.

- أثناء التشغيل، أضع المنتجات من خلال أنبوب التغذية بعد إزالة دافع معالج الطعام. ضع الفواكه أو الخضروات إلى أنبوب التغذية الموجود بالغطاء واضغط عليها برفق بالدافع.



## لا تدفع المنتجات بأصابعك أو بالأشياء الأخرى.

- 6 لإيقاف تشغيل الجهاز، أدر مقبض التحكم في السرعة إلى "0".
- افتح معالج الطعام (الخلاط) بطريقة مناقضة لتلك الموصوفة في الفقرات 2 و 3.

## إرشادات التشغيل



- لا تسحق القطع الكبيرة جداً بشفرة معالج الطعام. قبل تحميل الوعاء قم بطحن (سحق) المنتجات الكبيرة لكي تحصل على قطع يبلغ حجمها 3 سم تقريباً.



ينبغي وضع حامل وعاء معالج الطعام على الجانب الأيمن للجهاز..

## K

### العمل بشفرة الخلاط

- 1 أدخل شفرة معالج الطعام إلى الوعاء.
- ضع الطعام في الوعاء.
- 2 ضع غطاء معالج الطعام بحيث يدخل الدبوس الموجود بالغطاء إلى الفتحة الموجودة بالشفرة وتتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الغطاء مع الرمز ■ الموجود على وعاء معالج الطعام.
- 3 قم بإحكام غطاء معالج الطعام إلى شفير الوعاء وأغلقه عن طريق اللف في اتجاه عقارب الساعة حتى تتم محاذاة الرمز ▼ الموجود على الغطاء مع الرمز ■ الموجود على الوعاء.
- أدخل دافع معالج الطعام إلى فتحة التغذية الموجودة بمعالج الطعام.
- قم بتشغيل الجهاز عن طريق تحويل مقبض التحكم إلى الوضعية المرجوة.



لا تستخدم الجهاز أثناء تثبيت معالج الطعام في تشغيل متواصل لأكثر من 30 ثانية. بعد هذا الوقت، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر 10 دقائق قبل إعادة التشغيل لكي تسمح للمحرك أن يبرد.



## الإرشادات معلومات المنتج وإرشادات حول استخدامه

- هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي فقط. في حال استخدامه لأغراض أعمال الطعام، فإن ظروف الضمان ستختلف.
- قبل الاستخدام الأول، أزل التغليف من الجهاز واغسل كافة الملحقات بالكامل.
- افصل الجهاز من مصدر التيار بعد الانتهاء من استخلاص العصير.

## البيانات الفنية



إن محرك الجهاز مهيأ للتعاون مع مستخلص العصير وكوب المزج (المسيّل) والمطحنة ومعالج الطعام (الخلاط).

المواصفات الفنية مبيّنة على اللوحة التي يمكنك مشاهدتها على الجهاز. أقصى وقت مسموح به لتشغيل المتواصل للمحرك:

- دقيقتان بمستخلص العصير
- 30 ثانية بكوب المزج (المسيّل)
- 30 ثانية بالمطحنة
- 30 ثانية بمعالج الطعام

الفاصل الزمني قبل إعادة استخدام المحرك بمستخلص العصير: 30 دقيقة

الفاصل الزمني قبل إعادة استخدام المحرك بكوب المزج (المسيّل) أو المطحنة: 5 دقائق

الفاصل الزمني قبل إعادة استخدام المحرك بمعالج الطعام (الخلاط): 10 دقائق

الضوضاء المنبعثة من الجهاز (LWA):

- بمستخلص العصير: db/A 77
- بكوب المزج (المسيّل): db/A 83
- بالمطحنة: db/A 82
- بمعالج الطعام (الخلاط): db/A 86

تم تصميم مستخلص العصير بعزل من الدرجة الثانية ولا يتطلب

التوصيل بقباس مزود بتأريض

تلي أجهزة يوفيزا متطلبات المقاييس المتعلقة.

الجهاز متوافق مع متطلبات التوجيهات التالية:

- معدة كهربية مصممة للاستخدام في إطار حدود جهد كهربى معينة (LVD) - 2006/95/EC
- التوافقية الكهرومغناطيسية (EMC) - 2004/108/EC
- الجهاز يحمل رمز CE على لوحة الاسم.

## تركيب الجهاز



- 1 مقبض التحكم (PULSE 0) سرعة #1 و سرعة #2
- 2 الأرجل
- 3 المحرك
- 4 وصلة الأسلاك
- 5 المحرك (أداة التحريك)

## عناصر مستخلص العصير

- 6 وعاء بقايا الطعام
- 7 الفوهة
- 8 السلطانية
- 9 أذرع التركيب (المشابك)
- 10 المصفاة
- 11 الغطاء
- 12 أنبوب التغذية
- 13 الدافع
- 14 وعاء العصير
- 15 غطاء الوعاء المزود بفاصل الفوم
- 16 الفرشاة

## قاعدة المرفقات (الملحقات)

- 17 قاعدة المرفقات (الملحقات)

## عناصر المطحنة

- 18 قاعدة المطحنة بمجموعة من الشفرات
- 19 حشية المطحنة
- 20 وعاء المطحنة

## عناصر كوب المزج

- 21 مجموعة شفرات كوب المزج
- 22 الحشية
- 23 الإناء المزود بمؤشر المستوى
- 24 غطاء الإناء
- 25 كسوة غطاء الإناء

## عناصر الخلاط

- 26 المحرك (الناقل)
- 27 وعاء معالج الطعام
- 28 القرص المزود
- 29 شفرة معالج الطعام
- 30 غطاء معالج الطعام
- 31 دافع معالج الطعام

## معالج الطعام (الخلاط)



## خصائص الجهاز

المطحنة مصممة لأداء عمليات لإعداد الوجبات. تتيح المعدات القابلة للتغيير (شفرة معالج الطعام والقرص المزود) تقطيع وفرم ومزج العجين وتقطيع الخضروات.

## استخدام الملحقات

شفرة معالج الطعام - تستخدم لمعالجة اللحم النيء أو المطبوخ. يمكنك استخدامها كذلك لمزج العجين (مضرب الكعك).

- لا تترك الجهاز الموصل بالتيار بدون مراقبة.
- لا تغمر وحدة المحرك في الماء ولا تغسله تحت الماء الجاري.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة كالمستحلبات والكريمات المنظفة والملمعات إلخ في تنظيف الهيكل. حيث أنه من الممكن أن تزيل رموز المعلومات المصورة كالمقايس والعلامات وإشارات التحذير إلخ.
- نظف الأجزاء المعدنية (وبخاصة المرشحات/المصفاة وشفرات المطحنة الحادة وشفرة معالج الطعام والقرص) بالفرشاة الصغيرة المرفقة بالجهاز كمعدّة.

#### مستخلص العصير

- قم بفصل مستخلص العصير من مصدر التيار على الفور لدى ملاحظتك لاهتزازات قوية أو نقص في سرعة الدوران. قم بتنظيف المرشح/المصفاة وحجبرتها.
- قم بإيقاف التشغيل وافصل الجهاز من مصدر التيار إذا ما تم انسداد المُنْتِجات في أنبوب التغذية أو على قرص الطحن. أزل سبب الانسداد.
- لا تستخدم مستخلص العصير بدون وعاء بقايا الطعام.

#### كوب المزج / المطحنة

- لا تملأ الإناء بسوائل على درجة الغليان.
- لا تدع الغطاء موضوع على الإناء لدى التخزين مطلقاً.
- لا تملأ الإناء فوق علامة "900 مل" - وإذا حدث ذلك، فيمكن ان تتسبب المحتويات في ارتفاع الغطاء عندما يتم بدء تشغيل المحرك.
- لا تملأ الإناء أكثر من اللازم. إذا دخل السائل إلى /أسفل نظام المحرك، فيمكن أن يتم شفطه إلى داخل المحرك مسبباً في تلفه.
- عندما تقوم بالمزج، فينبغي أن يحتوي الإناء على 300 مل من السوائل على الأقل.
- نوصي باستخدام الجهاز عن طريق كوب المزج / المطحنة المدمجة لدى التشغيل المتواصل لمدة لا تزيد عن 30 ثانية. بعد هذا الوقت، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر 5 دقائق قبل إعادة التشغيل لكي تسمح للمحرك أن يبرد. يمكن ان تتألف عملية المزج من عدد يصل إلى خمس دورات مدة كل منها 30 ثانية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز الذي يحتوي على كوب مزج / مطحنة مثبتة عندما يكون فارغاً، لأنه من الممكن أن يتسبب ذلك في الإفراط في تسخين الجهاز.
- ينبغي ألا تتعدى درجة حرارة المكونات المستخدمة في المزج 60° مئوية.

#### معالج الطعام /الخلاط

- تحقق من عدم وجود أشياء صلبة (كالملاعق) داخل وعاء معالج الطعام قبل بدء التشغيل.
- لا تقم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق فتح غطاء معالج الطعام أو عن طريق لف وعاء معالج الطعام (الإيقاف الطارئ). حيث أن ذلك ينتج عنه اهتراء أسرع للمحرك وينبغي تجنبه.
- لا تقم بغسل الأجزاء المعدنية في غسالة الأطباق. حيث أن المنظفات القوية المستخدمة في غسالات الأطباق تتسبب في أن يفقد لون الأجزاء المذكورة أعلاه. نظفها يدويًا بتحت الماء الجاري باستخدام منظف وفرشاة ناعمة.

● لا تستخدم كوب المزج إذا لم يتم وضع كسوة للغطاء.

● لا تدخل يديك إلى الإناء حتى ولو تم فكها بغرض التنظيف ذلك لأن الشفرات بالغة الخطورة - إنها حادّة للغاية.

● لا تدخل الأشياء الصلبة (مثل ملعقة أو ملعقة خشبية)

● إلى الإناء عندما تكون قد أوصلت الجهاز بمصدر التيار.

● لا تغسل الشفرات على الفور مستخدمًا يديك. استخدم الفرشاة المرفقة بالجهاز لتنظيف الشفرات.

#### معالج الطعام (الخلاط)

● لا تلمس المعدات المتحركة بيديك وتكون الأقراص المزدوجة وشفرات معالج

● الطعام خطيرة بصفة خاصة. إنها حادّة للغاية! يمكن للمناولة العنيفة أن تتسبب في الإصابة.

● كن حذرًا لدى مناولة الشفرات القاطعة عندما تقوم بتفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.

● لا تغسل شفرة معالج الطعام والقرص المزدوج مباشرة باستخدام يديك.

● استخدم الفرشاة المرفقة كمعدّة للغسيل.



#### تحذير! خطر تلف الممتلكات

- لا تقم بإخراج قابس التغذية من مقبس التيار عن طريق جذب الكابل.
- ضع وحدة المحرك بالقرب من مقبس الحائط على سطح مستو وثابت بحيث لا تتعرض فتحات تهوية الجهاز إلى الانسداد.
- لا بد من توصيل الجهاز بمقبس تيار متناوب فقط بجهد كهربائي متوافق مع الجهد المبين على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.
- قم بإيقاف التشغيل على الفور وافصل الجهاز من التيار إذا ما دخل أي سائل إلى المحرك. أعد الجهاز إلى مركز صيانة معتمد لفحصه وصيانته.
- لا تقم بوضع حمل زائد على الجهاز بواسطة معالجة كميات مفرطة من المنتجات أو عن طريق دفعها بقوة بالغة إلى أنبوب التغذية.
- لا تقوم بتعريض الجهاز إلى درجات حرارة أعلى من 60° مئوية.

عزيري العميل!

نهنك على اختيارك لجهازنا، ومرحبًا بك بين مستخدمي منتجات ufesa.

ولتحقيق أفضل النتائج الممكنة، فإننا نوصي باستخدام الملحقات الأصلية الحصرية من ufesa. حيث تم تصميمها خصيصًا لهذا المنتج. يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية. وأعد انبأها خاصًا إلى تعليمات الأمان الهامة. يرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم هذا كمرجع مستقبلي.

## تعليمات التشغيل الآمن



يرجى قراءة كتيب المستخدم بالكامل قبل الشروع في استخدام الجهاز.

## خطر! / تحذير!

### خطر التعرض للإصابة

- لا تقم بتشغيل جهاز مطلقًا عندما يكون كابل التغذية الكهربائية تالفًا أو عندما يكون الهيكل محطّمًا بشكل ظاهر.
- إذا كان الكابل الغير قابل للفصل تالفًا، فيجب أن يتم استبداله من قبل المنتج أو في مركز صيانة ملائم أو من قبل شخص مؤهل وذلك في سبيل تجنب أية مخاطر.
- يُمكن أن يتم توصيل الجهاز من قبل فريق الصيانة المؤهل فقط. يُمكن أن تتسبب الصيانة الغير صحيحة في خطورة بالغة على المستخدم. يرجى الاتصال بمركز صيانة معتمد في حالة وجود عيوب.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل استبدال أية عناصر أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- قم بفصل الجهاز دائمًا من مصدر التيار إذا ما تركت بغير مراقبة وقبل التجميع أو الفلّك أو التنظيف.

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام. لا تقم بفك عناصر مستخلص العصير ولا تقم بإزالة غطاء الإناء ووعاء معالجة الطعام حتى يكون المحرك وكافة الأجزاء المتحركة قد توقفت عن الحركة تمامًا.
- وجه الطعام نحو أنبوب التغذية فقط باستخدام الدافع المزود مع الجهاز.
- كن حذر بصورة خاصة لدى تشغيل الجهاز في وجود الأطفال.
- لا ينبغي أن يقوم الأطفال باستخدام هذا الجهاز. احتفظ بالجهاز وكابل التغذية الكهربائية بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يمكن أن يُستخدم هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة ذلك إذا ما تم إعطائهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا ما كانوا يستوعبون المخاطر المتضمنة.
- لا ينبغي أن يلعب الأطفال بهذا الجهاز.
- لا تضع الجهاز مطلقًا على أي أسطح مبتلة.
- احتفظ بالجهاز وبكابل الطاقة بعيدًا عن أسطح الطهي والمواقد.

مستخلص العصير

- لا تستخدم جهاز مستخلص العصير إذا كان المرشح (المصفاة) محطّمًا.
- قبل بدء تشغيل مستخلص العصير تحقق من أن الغطاء مثبت بالمشابك على النحو الملائم.
- لا تقم بإزالة خزان بقايا الطعام أو فك المشابك عندما يكون مستخلص العصير قيد العمل.

كوب المزج / المطحنة

- أدر مقبض التحكم إلى "0" قبل إزالة الغطاء من الإناء وقبل إزالة كوب المزج والمطحنة من القاعدة للملحقات. انتظر حتى تتوقف الشفرات تمامًا عن العمل.

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.