

GJP1300B

ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ,
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ

fruit, vegetable and herb
juice presser

PITSOS



GJP1300B

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ,
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ 6–14

EN USER MANUAL
FRUIT, VEGETABLE AND HERB
JUICE PRESSER 15–21

GJP1300B

ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ,
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ
fruit, vegetable and herb
juice presser

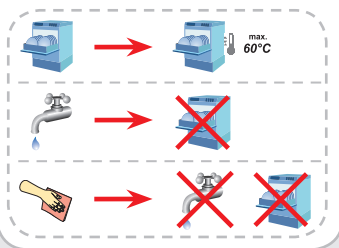
PITSOS

Μοντέρνος αποχυμωτής χαμηλής ταχύτητας για
φυσικούς και υγιεινούς χυμούς

Modern low speed juice maker to obtain natural
and healthy juices



A



C**D**



Αγαπητοί πελάτες!

Σας ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε τη συσκευή αυτή και σας καλωσορίζουμε στην οικογένεια των μικροσυσκευών PITSOS.

Για καλύτερα αποτελέσματα σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα PITSOS. Έχουν σχεδιαστεί ειδικά για αυτό το προϊόν.

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις Οδηγίες Ασφαλείας. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.

Χαρακτηριστικά συσκευής

Απολαύστε την αυθεντική γεύση της φύσης στο ποτήρι σας με τη νέα συσκευή PITSOS GJP1300B.

Ο αποχρωματής GJP1300B είναι συσκευή παρασκευής χυμών από φρούτα, λαχανικά και βότανα. Για την παρασκευή χυμού συνθλίβει τα υλικά ενώ λειτουργεί με λίγες στροφές. Αυτή η καινοτόμος λύση έχει αποτέλεσμα ο χυμός να είναι πλούσιος σε θρεπτική αξία και να διαθέτει αυθεντική φυσική γεύση. Με τη συσκευή GJP1300B παρασκευάζετε χυμό όχι μόνο από φρούτα και λαχανικά αλλά και από βότανα.

Η ειδική μέθοδος στυψίματος εξασφαλίζει μεγαλύτερη αποδοτικότητα και περισσότερες θρεπτικές αξίες. Ο ανθεκτικός κοχλίας συνθλίβει τα στυμμένα υλικά με ακρίβεια και αποτελεσματικότητα εξάγοντας από αυτά χυμό. Η χρήση κινητήρα μικρής ταχύτητας έχει αποτέλεσμα κατά τη λειτουργία της συσκευής να μην εκλύονται σημαντικές ποσότητες θερμότητας οι οποίες καταστρέφουν πολύτιμες βιταμίνες, ενώ ταυτόχρονα είναι πολύ ανθεκτικός. Η χρήση της τεχνολογίας αυτής έχει αποτέλεσμα η συσκευή GJP1300B να λειτουργεί εξαιρετικά αθόρυβα.

Η συσκευή GJP1300B παρασκευάζει γευστικότερους και υγιεινούς χυμούς με ευκολία στη χρήση αλλά και στον καθαρισμό. Μετά τη χρήση τα υλικά αφαιρούνται με την ειδική βούρτσα που συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία.

Όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τις πρώτες ύλες είναι κατασκευασμένα από υλικά που προορίζονται να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Απολαύστε τη γεύση του φυσικού χυμού.

PITSOS - ξέρεis γιατί.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! **/ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφαλείας μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό

- Μη συνδέετε το φις στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά ή είναι εμφανής η ζημιά στο περίβλημα του.
- Εάν το μη αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξειδικευμένο εργαζόμενο του συνεργείου τεχνικής εξυπηρέτησης ή από εξουσιοδοτημένο προσωπικό προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Οι επισκευές μπορούν να εκτελεστούν μόνο από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό. Η εσφαλμένη επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη. Σε περίπτωση ελαττωμάτων απευθυνθείτε στα εξειδικευμένα και εξουσιοδοτημένα τμήματα τεχνικής υποστήριξης PITSOS.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν η βίδα στυψίματος, το κόσκινο ή το δοχείο έχουν υποστεί βλάβη.
- Πριν την αντικατάσταση των εξαρτημάτων ή όταν κατά τη διάρκεια της χρήσης πλησιάζετε τα κινούμενα μέρη της συσκευής, η συσκευή πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο ηλεκτροδότησης.

- Η συσκευή θα πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο ηλεκτροδότησης όταν παραμένει χωρίς επίβλεψη ή κατά την συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση και καθαρισμό.
- Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή υπό την παρουσία παιδιών.
- Μην την αφήνετε χωρίς επίβλεψη συνδεδεμένη με το δίκτυο ηλεκτροδότησης.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και άτομα με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή και πνευματική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο όμως υπό επίβλεψη ή αφού έχουν κατανοήσει τις οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους πιθανούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων που συνηθίζονται στην οικιακή χρήση ή σε παρόμοιες μη επαγγελματικές χρήσεις.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η μη συμμόρφωση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές

- Μην αφαιρείτε το καπάκι με το στόμιο τροφοδοσίας καθώς θα τεθεί σε λειτουργία η ασφάλεια και θα απενεργοποιηθεί η συσκευή.
- Μην βουλώνετε το στόμιο εξόδου των υπολειμμάτων και του χυμού της συσκευής.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς υλικό.
- Μην μεταφέρετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Μην βγάζετε το φως από την πρόσατραβώνοντας το καλώδιο.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ηλεκτρικού ρεύματος (μόνο εναλλασσόμενο), στις οποίες η τάση είναι σύμφωνη με την ένδειξη που αναγράφεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Πριν την ενεργοποίηση της συσκευής ελέγξτε αν το καπάκι και το στόμιο τροφοδοσίας έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Για την ώθηση των υλικών χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.
- Μην επιβαρύνετε τη συσκευή με υπερβολική ποσότητα υλικού και μην πιέζετε το υλικό υπέρμετρα (με το εξάρτημα ώθησης).
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε θερμοκρασίες άνω των 60°C.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρή επιφάνεια.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Η συσκευή τοποθετείτε πάντα σε σταθερή, επίπεδη και λεία επιφάνεια, ενώ το καλώδιο σύνδεσης δεν πρέπει να κρέμεται εκτός των άκρων της επιφάνειας στην οποία είναι τοποθετημένη η συσκευή.
- Η συσκευή προορίζεται για χρήση αποκλειστικά εντός εσωτερικών χώρων.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Πληροφορίες και οδηγίες για τη χρήση του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Σε περίπτωση επιχειρηματικής χρήσης της στον κλάδο της γαστρονομίας, οι όροι της εγγύησης τροποποιούνται.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά παρατίθενται στην πλακέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.

Επιτρεπόμενος χρόνος αδιάκοπης λειτουργίας 20 λεπτά.

Χρόνος διαλείμματος πριν την επαναχρησιμοποίηση 1 ώρα.

Επίπεδο θορύβου (L_{wa}): 65 dB(A).

Μπορείτε να βρείτε και να κατεβάσετε το εγχειρίδιο αυτό σε ηλεκτρονική μορφή στην ιστοσελίδα <http://www.pitsos.gr/> δωρεάν-κατέβασμα.html

Περιγραφή συσκευής

A

- 1 Μονάδα κίνησης στίφτη
 - a Διακόπτης ON-OFF-REV
 - b Καλώδιο σύνδεσης
- 2 Δοχείο
 - c Ελαστικό πώμα δοχείου
 - d Στόμιο εξόδου υπολειμμάτων
 - e Στόμιο εξόδου χυμού
 - f Περιβλήμα στεγανοποίησης
 - g Πώμα κατά του σταξίματος
- 3 Φίλτρο πλέγμα για μαλακά υλικά - μεγάλες σπές
- 4 Φίλτρο πλέγμα για σκληρά υλικά - μικρές σπές
- 5 Κοχλίας στυψίματος
- 6 Καπάκι με στόμιο τροφοδοσίας
- 7 Εξάρτημα ώθησης
- 8 Κανάτα χυμού
- 9 Κανάτα υπολειμμάτων
- 10 Βούρτσα

Προετοιμασία του αποχυμωτή (αποσυναρμολόγηση)

C

Πριν την πρώτη χρήση αποσυναρμολογήστε τον αποχυμωτή και πλύνετε τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με το υλικό χρήσης.

- 1 Τοποθετήστε τον αποχυμωτή κοντά σε μία πρίζα του δικτύου ηλεκτροδότησης σε σκληρή, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.
 - 2 Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης (7).
 - 3 Αφαιρέστε το καπάκι (6) αφού το περιστρέψετε αντίθετα από την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού.
 - 4 Στη συνέχεια αφαιρέστε το δοχείο (2) και τον εξοπλισμό.
 - 5 Βγάλτε από το δοχείο (2) του κοχλίας στυψίματος (5).
 - 6 Αφαιρέστε από το δοχείο (2) το φίλτρο πλέγμα ((3) ή (4)).
 - 7 Βγάλτε το περιβλήμα στεγανοποίησης (2f) από το δοχείο (2).
 - 8 Αφαιρέστε το ελαστικό πώμα (2c) που βρίσκεται στο κάτω τμήμα του δοχείου (2).
- Πλύνετε σχολαστικά τα αποσυναρμολογημένα εξαρτήματα (εκτός της μονάδας κίνησης) χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων. Αφού στεγνώσουν καλά ξεκινήστε τη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων.



Μην πλένετε τα μεταλλικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων. Για το πλύσιμο χρησιμοποιήστε νερό με θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 60°C.

Προετοιμασία του αποχυμωτή (συναρμολόγηση)

D

- 1 Βάλτε το περιβλήμα στεγανοποίησης (2c) στην οπή που βρίσκεται στον πάτο του δοχείου (2).
- 2 Τοποθετήστε το περιβλήμα στεγανοποίησης (2f) στο δοχείο (2), εφόσον το έχετε αφαιρέσει νωρίτερα.
- 3 Τοποθετήστε το δοχείο (2) στη μονάδα κίνησης (1) με τέτοιο τρόπο, ώστε οι 3 προεσοχές της μονάδας κίνησης (1) να ολισθήσουν στις 3 εσοχές που βρίσκονται στο κάτω τμήμα του δοχείου (2).
- 4 Τοποθετήστε στο δοχείο (2) το επιλεγμένο φίλτρο πλέγμα ((3) ή (4)) με τέτοιο τρόπο, ώστε το τρίγωνο που βρίσκεται στην άκρη του φίλτρου πλέγματος να ευθυγραμμιστεί με το λουκέτο του δοχείου (2). Η οπή του φίλτρου πλέγματος πρέπει να βρεθεί στην οπή του δοχείου.



Για τα σκληρά φρούτα όπως τα καρότα, τα αγγούρια και τα μήλα χρησιμοποιήστε το φίλτρο πλέγμα με τις λεπτές σπές (4). Για τα μαλακά φρούτα: καρπούζι, πορτοκάλια, ντομάτες κτλ. χρησιμοποιήστε το φίλτρο πλέγμα (3) με τις μεγαλύτερες σπές.

- 5 Βάλτε στο κέντρο του δοχείου (2) τον κοχλία στυψίματος (5).
- 6 Τοποθετήστε το καπάκι (6) στο δοχείο, βάζοντας τις προεξοχές στις αυλακώσεις του δοχείου (b) και περιστρέψτε το καπάκι (6) μέχρι το τέρμα σύμφωνα με την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού (d).
- 7 Εισάγετε στο στόμιο τροφοδοσίας (6) του καπακιού το εξάρτημα ώθησης (7).
- 8 Τοποθετήστε την κανάτα (8) κάτω από το στόμιο εξόδου του χυμού (2e) και την κανάτα (9) κάτω από το στόμιο εξόδου των υπολειμμάτων (2d).

Ενεργοποίηση και λειτουργία του αποχυμωτή

E

Οι θέσεις του διακόπτη του στίφτη απεικονίζονται στο σχ. B.

- «ON» – η συγκεκριμένη επιλογή ενεργοποιεί τη συσκευή.
«OFF» – η συγκεκριμένη επιλογή απενεργοποιεί τη συσκευή.
«REV» – η επιλογή της συγκεκριμένης θέσης ενεργοποιεί την αντίστροφη λειτουργία.
- Ελέγξτε αν ο διακόπτης (1a) βρίσκεται στη θέση «0».
- 1 Συνδέστε το φις του καλωδίου στην πρίζα του δικτύου ηλεκτροδότησης.
 - 2 Εισάγετε στο στόμιο τροφοδοσίας τα κομμένα φρούτα ή τα λαχανικά και πιέστε ελαφρώς με το εξάρτημα ώθησης.
 - 3 Τοποθετήστε το πώμα κατά του σταξίματος (2g) στην ανοικτή θέση.



Μην χρησιμοποιείτε τα δάκτυλα σας ή άλλα αντικείμενα για να ωθήσετε τα υλικά.



Πλύνετε σχολαστικά τα φρούτα και λαχανικά πριν την τοποθέτηση τους στον αποχυμωτή και στη συνέχεια αφαιρέστε τα σπόρια ή άλλα σκληρά κομμάτια ή μέρη.

- ④ Ενεργοποιείτε το στίφτη με το διακόπτη (1a) επιλέγοντας το σημείο «ON».



Μην ακουμπάτε το διακόπτη (1a) με βρεγμένα χέρια.



Το καπάκι (6) πρέπει να είναι σωστά κλεισμένο διαφορετικά η ενεργοποίηση της συσκευής δεν είναι δυνατή.

- ⑤ Εισάγετε στο στόμιο τροφοδοσίας τις επόμενες παρτίδες φρούτων ή λαχανικών και πιέστε ελαφρώς με το εξάρτημα ώθησης.



Η κανονική συνεχόμενη λειτουργία της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 λεπτά. Στην περίπτωση παρασκευής χυμού από σκληρά φρούτα που συνθλιβονται δύσκολα, η λειτουργία του στίφτη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 40 δευτερόλεπτα, ενώ αμέσως μετά πρέπει να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει.



Το μέγιστο βάρος των φρούτων και λαχανικών που τοποθετούνται στο στίφτη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 250 γραμμάρια υλικού ανά 2 λεπτά λειτουργίας. Στην περίπτωση που κολλήσει ο κοχλίας συψίματος ή εγκλωβιστούν κομμάτια φρούτων ή λαχανικών χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «REV» για 2-3 δευτερόλεπτα. Αν το πρόβλημα συνεχίσει να υφίσταται αποσυναρμολογήστε, καθαρίστε και συναρμολογήστε τη συσκευή εκ νέου (σημ. «Προετοιμασία του αποχυμωτή»).

Μετά το τέλος λειτουργίας (συψίματος του χυμού)



- ① Απενεργοποιείτε τον αποχυμωτή επιλέγοντας τη θέση «OFF» του διακόπτη (1a).
- ② Αποσυνδέστε το φως του καλωδίου σύνδεσης από την πρίζα του δικτύου ηλεκτροδότησης.
- ③ Τοποθετήστε το πώμα κατά του σταξίματος (2g) στην κλειστή θέση πριν την αφαίρεση του δοχείου από το στόμιο εξόδου του χυμού (2e). Με τον τρόπο αυτό αποφεύγετε το στάξιμο στην επιφάνεια εργασίας.
- Βάλτε τον χυμό που έχει συλλεχθεί στην κανάτα στα ποτήρια, κούπες κτλ. που έχετε προετοιμάσει νωρίτερα.



Για το ξέπλυμα της συσκευής πριν την αποχύμωση άλλων φρούτων, θα πρέπει πρώτα να απενεργοποιήσετε την συσκευή, να αλλάξετε την κανάτα χυμού, να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή, να προσθέσετε ένα ποτήρι νερό στο στόμιο τροφοδοσίας έτσι ώστε τα περισσότερα υπολείμματα να ξεπλυθούν μόνα τους.

- Αποσυναρμολόγηση αποχυμωτή (σημ. «Προετοιμασία αποχυμωτή»).



Για την εξοικονόμηση χώρου βάλτε τα δοχεία το ένα μέσα στο άλλο (8) και (9).

Κανόνες συντήρησης του αποχυμωτή

- Μετά από κάθε χρήση του αποχυμωτή καθαρίστε τον σχολαστικά ώστε να μην στεγνώσουν ο χυμός και τα υπολείμματα φρούτων και λαχανικών.
- Αφαιρέστε τις ακαθαρσίες στις χαραμάδες και τις γωνίες χρησιμοποιώντας τη βούρτσα που συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία.
- Σκουπίστε τη μονάδα κίνησης χρησιμοποιώντας υγρό πανί το οποίο έχετε διαβρέξει με σταγόνες υγρού καθαριστικού πιάτων. Στη συνέχεια σκουπίστε τον στίφτη μέχρι να στεγνώσει.



Εάν στο εσωτερικό της μονάδας κίνησης εισέλθει νερό ή χυμός, διακόψτε την λειτουργία της συσκευής και παραδώστε την για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο τμήμα τεχνικής υποστήριξης.

- Πλύνετε τα εξαρτήματα εξοπλισμού όπως: το δοχείο (2), το πώμα κατά του σταξίματος (2g), το περίβλημα στεγανοποίησης (2f), τα φίλτρα πλέγματα (3) και (4): τον κοχλία συψίματος (5), το καπάκι με το στόμιο τροφοδοσίας (6), το εξάρτημα ώθησης (7) και τις κανάτες (8) και (9) χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό καθαριστικό πιάτων.
- Για την πλύση της συσκευής μην χρησιμοποιείτε πολύ απορρυπαντικά που περιέχουν οργανικούς διαλύτες, λευκαντικά, προϊόντα που περιέχουν χλώριο, βενζίνη ή άλλα επιθετικά και λειαντικά υλικά.
- Μετά από μακροχρόνια χρήση είναι πιθανό να υπάρξει αποχρωματισμός των μερών που είναι κατασκευασμένα από πλαστικό. Μην το αντιμετωπίζετε ως βλάβη.
- Οι ακαθαρσίες από χυμό καρότου αφαιρούνται με πανί μουσκένο σε μαγειρικό λάδι.
- Μετά την πλύση, στεγνώστε σχολαστικά όλα τα πλυμένα μέρη.
- Συναρμολογήστε το στίφτη με τον τρόπο που περιγράφηκε προηγούμενως (σημείο «Προετοιμασία του αποχυμωτή»).

Τι να κάνετε όταν:

Ο αποχυμωτής δεν λειτουργεί:

1. Βεβαιωθείτε ότι ο αποχυμωτής είναι συνδεδεμένος στο δίκτυο τροφοδοσίας.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο αποχυμωτής είναι σωστά συναρμολογημένος με τον τρόπο που περιγράφεται στο εγχειρίδιο χρήσης.
3. Ο αποχυμωτής ενδεχομένως έχει απενεργοποιηθεί επειδή βρισκόταν σε λειτουργία περισσότερο από 20 λεπτά. Περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς.
4. Παραδώστε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο τμήμα τεχνικής υποστήριξης.

Ο χυμός είναι πολύ πηχτός ή πολύ αραιός:

1. Βεβαιωθείτε ότι το ελαστικό πώμα (2c) έχει τοποθετηθεί σωστά.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο χυμός έχει παρασκευαστεί από φρέσκα υλικά.
3. Βεβαιωθείτε ότι τα φίλτρα πλέγματα ((3) ή (4)) δεν έχουν βουλώσει.

Ο αποχυμωτής σταμάτησε κατά τη διάρκεια λειτουργίας:

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν τοποθετηθεί πολλά υλικά ή ότι τα υλικά δεν περιέχουν πολλά σκληρά σπόρια. **Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «REV» για 2-3 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια επιλέξτε εκ νέου το σημείο «ON» του διακόπτη.**
2. Αν το πρόβλημα συνεχίζει να υφίσταται αποσυναρμολογήστε, καθαρίστε και συναρμολογήστε τη συσκευή εκ νέου.
3. Ο αποχυμωτής ενδεχομένως έχει απενεργοποιηθεί επειδή βρισκόταν σε λειτουργία περισσότερο από 20 λεπτά.

Πως να παρασκευάσετε υγιεινούς και γευστικούς χυμούς.

- Τα φρούτα και λαχανικά που έχετε επιλέξει για στύψιμο πρέπει να είναι φρέσκα και πλυμένα καλά. Τα λαχανικά πρέπει να καθαρίζονται από την άμμο και το χώμα κάτω από τρεχούμενο νερό και να αφαιρείται η φλούδα τους όπου χρειάζεται. Σε διάφορες δημοσιεύσεις σχετικά με την παρασκευή χυμών συστήνεται η τοποθέτηση των λαχανικών για 5 λεπτά σε νερό με αλάτι και κιτρικό οξύ. Τα λαχανικά όταν προετοιμάζονται με τον συγκεκριμένο τρόπο δεν μαυρίζουν κατά τη διαδικασία τεμαχισμού τους και ο χυμός που προκύπτει διαθέτει φυσικό χρώμα.
- Πλύνετε τα φρούτα με πλούσια και ζουμερή σάρκα ακριβώς πριν τη χρήση, καθώς γρήγορα χάνουν την φρεσκάδα τους.
- Η επιλογή των φρούτων και λαχανικών εξαρτάται από την εποχή του χρόνου, τις γευστικές προτιμήσεις και τις προτάσεις για καλύτερη υγεία. Η θρεπτική αξία των χυμών από φρούτα και λαχανικά έχει σχέση με τον τρόπο παρασκευής τους.
- Οι χυμοί παρασκευάζονται από τα ζουμερά είδη λαχανικών και φρούτων, τα οποία πρέπει να είναι ώριμα και φρέσκα καθώς έτσι λαμβάνεται περισσότερος χυμός με εξαιρετική γεύση και άρωμα.
- Για την παρασκευή χυμών κάλληλα είναι τα ακόλουθα λαχανικά: ντομάτες, καρότα, σέλινο, παντζάρια, μαϊντανός, κρεμμύδια, λάχανο, αγγούρια, μούρα γογγύλια, ραβέντια κτλ. Για διαιτητικούς σκοπούς και για καλύτερα γευστικά χαρακτηριστικά παρασκευάζονται χυμοί από σαλάτες, σπανάκι, πράσο και ακόμη και από βότανα ή βρασμένη σόγια.
- Τα ακόλουθα λαχανικά: ραπανάκια, σχοινόπρασα, δέσμη μαϊντανού, άνηθος, κάρδαμο προστίθενται ψιλοκομμένα στους χυμούς.
- Οι χυμοί από φρούτα παρασκευάζονται σχεδόν από όλα τα είδη φρούτων.

- Τα μήλα, τα ροδάκινα, τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα μετά το πλύσιμο τους πρέπει να περιχύνονται με καυτό νερό σε σουρωτήρι κουζίνας.
- Αφαιρέστε πριν από κάθε χρήση τα κουκούτσια των φρούτων, είναι δυνατόν να προκαλέσουν βλάβη στον αποχυμωτή.
- Η σύνθλιψη δαμάσκηνων, μούρων, σμέουρων, μαλακών αχλαδιών, μήλων και άλλων φρούτων είναι προβληματική. Από τη σάρκα των συγκεκριμένων φρούτων δημιουργείται απογώδης μάζα η οποία βουλώνει τις οπές του φίλτρου πλέγματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα συγκεκριμένα φρούτα αφού τα ανακατέψετε σε μικρές ποσότητες με άλλα φρούτα ή λαχανικά, καθαρίζοντας όμως συχνότερα το φίλτρο.
- Κόψτε τα λαχανικά με ρίζα (ή βολβούς) και τα φρούτα σε κομμάτια ώστε να χωρούν στο στόμιο πλήρωσης. Τα μήλα κόβονται σε κομμάτια (έαν το μέγεθος των μήλων καθιστά αδύνατη την τοποθέτησή τους ως ολόκληρα στο στόμιο τροφοδοσίας) χωρίς να αφαιρέσετε τη φλούδα και τα σπόρια.
- Η θρεπτική αξία των χυμών είναι παρόμοια με τη θρεπτική αξία των φρούτων από τα οποία έχουν παρασκευαστεί - χάρη στο μοναδικό σύστημα παρασκευής χυμού, ο παρασκευασμένος χυμός περιέχει ίνες, ένζυμα, ανόργανα συστατικά και βιταμίνη C.
- Η κατανάλωση χυμών συστήνεται ιδιαίτερα στην περίπτωση παιδιών και ηλικιωμένων.
- Κατά την κατανάλωση χυμών από λαχανικά ενδεικνύεται η χρήση μικρής ποσότητας νερού καθώς οι χυμοί αυτοί είναι πολύ πηχτοί. Όταν οι χυμοί αυτοί δεν αραιώνονται η καθημερινή κατανάλωση δεν πρέπει να υπερβαίνει το μισό ποτήρι.
- Οι χυμοί πρέπει να καταναλώνονται άμεσα.
- Στους χυμούς λαχανικών χρησιμοποιούνται αρωματικά μπαχαρικά: πιπέρι, άνηθος, κύμινο, μοσχοκάρυδο, θυμάρι, μαντζουράνα, ενώ στους χυμούς φρούτων: βανίλια, κανέλα και γαρύφαλλο. Πριν προσθέσετε τα μπαχαρικά στο χυμό, τεμαχίστε τα ώστε να αποκτήσουν το πλήρες άρωμα τους. Πρέπει να χρησιμοποιούνται σε μικρές ποσότητες ώστε να διατηρηθεί η φυσική γεύση και μυρωδιά των υλικών από τα οποία παρασκευάζεται ο χυμός. Λόγω της χαμηλής αξίας σε θερμίδες, οι χυμοί από φρούτα και λαχανικά συνιστώνται ιδιαίτερα για όσους θέλουν να χάσουν βάρος.
- Οι χυμοί φρούτων και λαχανικών σεβρίνονται σε θερμοκρασία δωματίου ή κρύο με παγάκια.

Οι φρέσκοι χυμοί είναι υγεία

Χυμός καρότου



Επιταχύνει το μεταβολισμό καθώς περιέχει ιχνοστοιχεία και βιταμίνες που είναι απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία του οργανισμού.

Η βιταμίνη Α που παράγεται από το καροτένιο βελτιώνει την όραση. Τα συστατικά του συγκεκριμένου χυμού αντισταθμίζουν τις δυσμενείς επιδράσεις της νικοτίνης, προσδίδουν στο δέρμα το φυσικό και υγιές του χρώμα. Μισό ποτήρι χυμού καρότου και μισό ποτήρι γάλα την ημέρα συστήνονται για τα μικρά παιδιά. Ο χυμός καρότου σε συνδυασμό με χυμό μήλου συστήνεται για κατανάλωση ως τονωτικό ποτό για ηλικιωμένα άτομα.

Χυμός ντομάτας



Από ώριμες και φρέσκες ντομάτες παρασκευάζεται χυμός εξαιρετικής ποιότητας. Ο χυμός ντομάτας αναμιγνύεται με τους χυμούς όλων των άλλων λαχανικών.

Περιέχει μεγάλη ποσότητα βιταμίνης Α και C. Δύο ποτήρια την ημέρα καλύπτουν την ημερήσια ανάγκη σε βιταμίνη C. Τα γευστικά πλεονεκτήματα του χυμού ντομάτας αυξάνονται όταν προστίθεται αλάτι και πιπέρι.

Χυμός από παντζάρια



Με χυμό από παντζάρια και χυμό πορτοκαλιού παρασκευάζεται ποτό εξαιρετικής γεύσης. Ο χυμός αυτός στην καθαρή του μορφή καταναλώνεται μόνο μετά από συνταγή του γιατρού.

Χυμός λάχανο



Χρησιμοποιείται για τη θεραπεία του έλκους του στομάχου, μόνο όμως μετά από συνταγή γιατρού. Αναμιγμένος με χυμό καρότου πίνεται ακόμη και από αυτούς που έχουν ευαίσθητο στομάχι.

Χυμός σπανάκι



Ο χυμός αυτός είναι αρκετά αιμοποιητικός, λόγω όμως της έντονης γεύσης συστήνεται η ανάμιξή του με χυμό καρότου. Ο χυμός σπανάκι, καρότο και σέλινο σε ίσες ποσότητες και αφού αναμιχθούν έχουν εξαιρετική γεύση.

Χυμός σέλινο



Για την παρασκευή χυμού δεν χρησιμοποιούνται τα φύλλα σέλινου καθώς προσδίδουν πικρή γεύση. Ο χυμός από ρίζα σέλινου είναι ιδιαίτερα γευστικός. Αναμιγνύετε με τους χυμούς όλων των υπολοίπων φρούτων.

Καταναλώνεται σε ποσότητες μικρότερες από του χυμού καρότου. Η προσθήκη χυμού μήλο ή λεμονιού βελτιώνει τη γεύση.

Χυμός αγγουριού



Είναι από τη φύση του άνοστο και πρέπει να αναμιχτεί με χυμό μήλου, καρότο ή σέλινο. Ο χυμός αγγουριού χρησιμοποιείται για την φροντίδα του δέρματος. Η κατανάλωση χυμού αγγουριού βοηθά στον καθαρισμό των νεφρών. Συστήνεται η κατανάλωση του κατά τη διάρκεια δίαιτας αδυνατίσματος.

Χυμός μήλου



Ο χυμός από φρέσκα, ώριμα μήλα έχει ευχάριστο άρωμα και γεύση, είναι πλούσιος σε βιταμίνη Α και Β και πολύτιμα ανόργανα άλατα. Η μεγάλη περιεκτικότητα σε πηκτίνη έχει αποτέλεσμα την καλύτερη πέψη. Ο φρέσκος χυμός μήλου χρησιμοποιείται ενάντια στην ουρική αρθρίτιδα και τους ρευματισμούς. Γενικά έχει εξαιρετική θρεπτική αξία.

Χυμός από βατόμουρα



Ο χυμός από βατόμουρα με μικρή ποσότητα ζάχαρης και νερού με ανθρακικό αποτελεί ένα πολύ δροσιστικό ποτό. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία δρα ενδυναμωτικά κυρίως στους ηλικιωμένους.

Χυμός από καρπούς κουφοξυλιάς



Χυμός πλούσιος σε θρεπτική αξία, διαθέτει εφιδρωτικές ιδιότητες και χρησιμοποιείται κατά του κρυολογήματος. Κατά την παρασκευή χυμών αναμιγνύεται με άλλους χυμούς φρούτων.

Χυμός από μούρα φραγκοστάφυλα



Ο χυμός από μούρα φραγκοστάφυλα έχει ιδιαίτερο άρωμα, μεγάλη οξύτητα και ξεχωριστή στυφή γεύση. Η χημική του σύνθεση και η περιεκτικότητα σε βιταμίνες τον καθιστούν ως έναν από τους καλύτερους χυμούς. Αναμιγνύεται με χυμούς μικρής οξύτητας ή νερό, μέλι ή ζάχαρη.

Περιεκτικότητα των φρούτων και των λαχανικών σε βιταμίνες και ανόργανα στοιχεία

Φρούτο / Λαχανικό	Βιταμίνη / ανόργανο υλικό	Χιλιοθερμίδες / θερμίδες
Μήλα	Βιταμίνη C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Βερίκοκα	Ίνες, κάλιο	30 g = 85 kJ (20 cal)
Παντζάρι	Η φολασίνη, οι ίνες, τα μύρτιλλα είναι πηγές πλούσιες σε βιταμίνη C και κάλιο	160 g = 190 kJ (45 cal)

Φρούτο / Λαχανικό	Βιταμίνη / ανόργανο υλικό	Χιλιοθερμίδες / θερμίδες
Μύρtilλα	Βιταμίνη C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Λάχανο	Βιταμίνη C, κάλιο, φολασίνη, βιταμίνη Β6, ίνες	100 g = 110 kJ (26 cal)
Καρότα	Βιταμίνη Α, C, Β6, ίνες	120 g = 125 kJ (30 cal)
Σέλινο	Βιταμίνη C, κάλιο	80 g = 55 kJ (7 cal)
Αγγούρια	Βιταμίνη C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Μάραθος	Βιταμίνη C, ίνες	300 g = 145 kJ (35 cal)
Σταφύλια	Βιταμίνη C, Β6, κάλιο	125 g = 355 kJ (85 cal)
Ακτινίδια	Βιταμίνη C, κάλιο	100 g = 100 kJ (40 cal)
Πεπόνια	Βιταμίνη C, φολασίνη, ίνες, βιταμίνη Α	200 g = 210 kJ (50 cal)
Νεκταρίνι (χωρίς πυρήνα)	Βιταμίνη C, Β3, κάλιο, ίνες	180 g = 355 kJ (85 cal)
Ροδάκινο (χωρίς πυρήνα)	Βιταμίνη C, Β3, κάλιο, ίνες	150 g = 205 kJ (49 cal)
Αχλάδια	Ίνες	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ανανάς	Βιταμίνη C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Φράουλα	Βιταμίνη C, σίδηρος, κάλιο και μαγνήσιο	125 g = 130 kJ (31 cal)
Ντομάτα	Βιταμίνη C, ίνες, βιταμίνη Ε, φολασίνη, βιταμίνη Α	100 g = 90 kJ (22 cal)

Εξυπνες Συνταγές

Ο νέος αποχυμωτής αργής εκχύμωσης Pitsos GJP1300B σας προσφέρει κάτι περισσότερο από απλά υγιεινούς και θρεπτικούς χυμούς.

Με τον μοναδικό σύστημα εξαγωγής ο αποχυμωτής αυτός σας επιτρέπει να εξαγάγετε με ακόμη πιο υγιεινό τρόπο χυμό πλούσιο σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Καθιστά επίσης τον πολτό που απομένει μετά την εκχύμωση χρήσιμο συστατικό στην μαγειρική, ζαχαροπλαστική και όχι μόνο. Ο πολτός που απομένει μπορεί να προστεθεί σε πίτα, σάλτσες και γλυκά. Ταυτόχρονα μπορεί να γίνει ένα βασικό συστατικό για σπιτικές κρέμες, μάσκες ή κρέμες απολέπισης προσώπου και σώματος. Ο χυμός μπορεί να αποτελέσει μια ιδανική βάση για νόστιμα και υγιεινά ζελέ.

Μια δροσιστική ιδέα για τις καλοκαιρινές μέρες είναι οι γρανίτες φρούτων και τα παγωτά. Δοκιμάστε τις συνταγές μας και ανακαλύψτε τις αρετές που σας προσφέρει ο αποχυμωτής αργής εκχύμωσης Pitsos GJP1300B.

Χυμός από παντζάρι, καρότο και μήλο

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μεγάλες οπές

- 4 μέτρια παντζάρια
- 4 μέτρια καρότα
- 1 μήλο

1. Πλένετε και ξεφλουδίζετε τα υλικά και στη συνέχεια τα κόβετε εάν χρειαστεί σε κομμάτια.

2. Στύβετε τα υλικά και σερβίρετε αμέσως – ο χυμός σερβίρεται και παγωμένος εάν το επιθυμείτε.

Χυμός Σπανάκι-Αγγούρι

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μικρές οπές

- 2 χούφτες σπανάκι
- 1 αγγούρι
- 1 μήλο
- 1/2 λεμόνι
- 3 καρότα

1. Πλένετε τα υλικά και ξεφλουδίζετε το μήλο, το αγγούρι και τα καρότα.

2. Στύβετε τα υλικά, τα ανακατεύετε και σερβίρετε.

Χυμός εσπεριδοειδών

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μικρές οπές

- 1 γκρέιπφρουτ
- 1 πορτοκάλι
- 1/5 ανανά

1. Ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα αναμιγνύετε όλα μαζί.

2. Στύβετε το μείγμα φρούτων, ανακατεύετε και σερβίρετε.

Σαλάτα Πανδαισία με Βινεγκρέτ – βασισμένη στον πολτό των υλικών

- πολλός από παντζάρι-καρότο-μήλο (τα υπολείμματα σάρκας που μένουν μετά από την εκχύμωση των παντζαριών, καρότων και μήλου)
- 100 γρ. κατσικίσιο τυρί
- 80 γρ. καρύδια καβουρδισμένα και χοντροκομμένα
- Υλικά για Βινεγκρέτ
- 4 κουτ. σουπας extra παρθένο ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σουπας από το μείγμα του χυμού (παντζάρι-καρότο-μήλο)
- 1 κουτ. σουπας ξύδι από λευκό κρασί
- 1 κουτ. σουπας ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο
- αλάτι και πιπέρι

1. Ανακατεύετε το ελαιόλαδο με το ξύδι από λευκό κρασί και τα ψιλοκομμένα φύλλα δυόσμου σε ένα μπολ ή ένα βάζο.

2. Ρίχνετε λίγο αλάτι και πιπέρι και ανακατεύετε μέχρι να γίνει ένα ομαλό μείγμα.

3. Κόβετε το κατσικίσιο τυρί σε μικρά κομμάτια, ανακατεύετε μαζί τον πολτό και τα καβουρδισμένα καρύδια.

4. Περιχύνετε την βινεγκρέτ πάνω στον πολτό, ανακατεύετε και σερβίρετε.

Κέικ καρότου με γλάσο

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μεγάλες οπές
Για το κέικ:

- 2 φλιτζάνια πολτό καρότου από τον αποχυμωτή
- 4 αυγά
- 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
- 1 φλιτζάνι λάδι/ ελαιόλαδο
- 2 φλιτζάνια αλεύρι
- 1 κουτ. γλυκού μαγειρική σόδα
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 3/4 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 κουτ. σούπας τριμμένη κανέλα
- 1 κουτ. γλυκού τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 1 κουτ. σούπας ψιλοτριμμένο φρέσκο τζίντζερ
- 50 γρ. χοντροκομμένα καρύδια

Για το γλάσο:

- 150 τυρί κρέμα
- 2 κουτ. σούπας μαλακωμένο βούτυρο
- 1 κουτ. σούπας χυμό από λεμόνι
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη

1. Ξεφλουδίζετε τα καρότα και τα πολτοποιείτε στον αποχυμωτή για να γίνουν πολτός.

2. Χτυπάτε τα αυγά με την ζάχαρη, το αλάτι και το λάδι, ανακατεύετε ξανά.

3. Ανακατεύετε τα ξηρά υλικά: το αλεύρι, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, την μαγειρική σόδα, το μπέικιν πάουντερ και τα προσθέτετε στα αυγά.

4. Προσθέτετε τον πολτό καρότου και τα καρύδια και ανακατεύετε με ένα κουτάλι.

5. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 βαθμούς για περίπου 40 λεπτά.

Αφήνετε το κέικ να κρυώσει και ετοιμάζετε το γλάσο.

6. Χτυπάτε το τυρί κρέμα και το βούτυρο σε ένα μίξερ μέχρι να ενωθούν.

7. Προσθέτετε το χυμό λεμονιού και την ζάχαρη άχνη λίγη-λίγη μέχρι να αποκτηθεί ένα ομαλό μείγμα.

8. Καλύψτε το κέικ με το γλάσο.

Για καλύτερη γεύση μπορείτε να διατηρήσετε το κέικ στο ψυγείο.

Γάλα αμυγδάλου

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μικρές οπές

- 200 γρ. αμύγδαλα / φιστίκια
- 600 ml νερό
- αλάτι, ζάχαρη όσο θέλετε (προαιρετικά)

1. Μουλιάζετε τους ξηρούς καρπούς σε μια μεγάλη ποσότητα κρύου νερού για τουλάχιστον 8 ώρες.

2. Αδειάζετε το νερό και ξεπλύνετε τους ξηρούς καρπούς μέχρι το νερό να τρέχει καθαρό.

3. Προσθέστε φρέσκο νερό στο μπλ που βρίσκονται οι μουλιασμένοι και καθαροί ξηροί καρποί. Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε ένα μπουκάλι για να είναι εύκολο να διατηρηθεί μια αργή και σταθερή ροή του νερού στον

αποχυμωτή. Προσθέστε λιγότερους ξηρούς καρπούς / περισσότερο νερό για πιο ελαφρύ γάλα.

4. Περιχύνετε τους ξηρούς καρπούς στον αποχυμωτή μαζί με το νερό.

5. Προσθέτετε μια πρέζα αλάτι ή ζάχαρη για πιο έντονη γεύση

6. Διατηρείται στο ψυγείο σε ένα γυάλινο μπουκάλι ή ένα βάζο έως 4 μέρες. Ανακινήστε πριν από την χρήση.

Natural Scrub αμυγδάλου - Φυσική κρέμα απολέπισης προσώπου και σώματος

- 150 γρ. πολτός αμυγδάλου (τα υπολείμματα που μένουν μετά την εκχύμιση των καρπών)
- 100 ml λάδι ή ελαιόλαδο
- 3-4 σταγόνες αγνό αιθέριο έλαιο της επιλογής σας (προαιρετικά)

1. Ανακατεύετε μαζί τον πολτό αμυγδάλου με τα έλαια.

2. Για να χρησιμοποιήσετε το scrub, πάρτε μια μικρή ποσότητα περ. (1 κ.γ.) και τρίψτε την απαλά πάνω στο πρόσωπο με μικρές κυκλικές κινήσεις. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο το σώμα.

3. Τρίψτε το μέγιστο για 1-3 λεπτά και ξεπλύνετε με νερό. Διατηρείται στο ψυγείο έως 3 μέρες.

Κρεμώδης Κολοκυθόσουπα

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μικρές οπές

- 500 γρ. κολοκύθα
- 150 γρ. κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 εκ. κομμάτι από τζίντζερ
- 200 ml γάλα καρύδας
- 200 ml νερό
- ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι

1. Καθαρίζετε την κολοκύθα, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το τζίντζερ.

2. Κόβετε την κολοκύθα και το κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια.

3. Πολτοποιείτε τα υλικά μαζί με το νερό και το γάλα καρύδας.

4. Βράζετε το χυμό και τον πολτό σε μια κασαρόλα. Ανακατεύετε σε μέτρια φωτιά και σιγοβράζετε για περίπου 15 λεπτά. Για να αποκτήσετε μια πιο κρεμώδης υφή μπορείτε να χτυπήσετε το μείγμα σε ένα μπλέντερ ή να το σουρώσετε.

5. Αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε ελαιόλαδο.

Σούπα με σπανάκι και σέλινο

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μικρές οπές

- 300 γρ. σέλινο
- 300 γρ. σπανάκι
- 100 γρ. κρεμμύδι
- 1 μήλο
- Λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού
- Πρέζα αλάτι και πιπέρι

1. Κόβετε το σέλινο, το μήλο και το κρεμμύδι σε κομμάτια

2. Ζεματίζετε το σπανάκι

3. Στύβετε όλα τα υλικά στον αποχυμωτή

4. Για να πυκνώσετε τον χυμό μπορείτε να προσθέσετε λίγο από τον πολτό.
5. Ρίχνετε στην σούπα αλάτι, πιπέρι και χυμό από το λεμόνι. Σερβίρεται κρύα ή ζεστή

Παγωτό με μούρα

Προτείνεται η χρήση του φίλτρου πλέγματος με τις μεγάλες οπές

- 200 γρ. βανίλια
 - 200 γρ. φράουλες
 - 100 γρ. μύρτιλλα
 - 2 ποτήρια κρέμα γάλακτος
 - 1/2 ποτήρι γάλα
 - 4 κουτ. σούπας μέλι
 - 150 ml συμπυκνωμένο γάλα
1. Ανακατεύετε τα μούρα με την κρέμα γάλακτος, το γάλα, το μέλι και το συμπυκνωμένο γάλα.
 2. Στύβετε το μείγμα στον αποχυμωτή.
 3. Αναμινύετε τον πολτό και τον χυμό σε ένα δοχείο και το παγώνετε για 3 με 6 ώρες.
 4. Για να μαλακώσει το μείγμα χτυπήστε το στο μπλέντερ καθώς παγώνει.

Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.



Ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται ουδεμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκύπτουν από μη προβλεπόμενη χρήση ή από ακατάλληλο χειρισμό.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμά του να τροποποιεί το προϊόν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή χωρίς πρότερη ειδοποίηση, προκειμένου να το προσαρμόσει στους ισχύοντες νόμους, κανονισμούς, οδηγίες, ή για κατασκευαστικούς, εμπορικούς, αισθητικούς ή άλλους λόγους.

Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance and welcome among the users of PITSOS appliances!

For best results we recommend using original PITSOS accessories only. They have been designed specifically for this product.

Please carefully read this manual. Pay special attention to important safety instructions. Keep this instruction manual for future reference.

Appliance features

Enjoy the true taste of nature with your new PITSOS GJP1300B.

The GJP1300B Juice Maker allows you to squeeze juice out of fruits, vegetables, and herbs. Operating at low speed, it squeezes products in order to obtain the juice. This innovative solution makes the juice rich in nutrients and gives it a truly natural taste. With the GJP1300B juice maker you can squeeze juice not only from the fruits or vegetables, but also from herbs.

The special squeezing method employed improves the juice maker performance and gives the juice more nutritional value. Rugged screw presses the products, squeezing juice out of them completely and efficiently. Thanks to the low-speed motor no heat is generated, which preserves the valuable vitamins and extends the appliance lifetime. Application of this technology makes the GJP1300B extremely quiet.

GJP1300B is not only about delicious juice, but also about ease of use and cleaning. You can remove the product residue with a special brush supplied.

All parts in contact with the food products are made of materials intended for contact with food.

Enjoy the taste of all natural juice.
PITSOS – reliably.

Safety precautions

Please read the entire manual before using this appliance.



DANGER! / WARNING!

Failure to follow safety recommendations may result in injury

- Do not connect the plug into the outlet with wet hands.
- Do not operate the appliance if its power cord, housing or the handle are damaged.
- If the power cord is damaged, in order to avoid a hazard it should be replaced by the manufacturer or by a specialised service centre or by a qualified person.
- The appliance should be repaired by trained staff only. Improper repair may result in a serious hazard to the user. In case of defects, please contact a qualified PITSOS service centre.
- Do not use the appliance when squeezing screw, screens or bowl are damaged.
- Turn off the appliance and unplug it from wall outlet before approaching the moving parts or changing the accessories.
- Always unplug the unit from wall outlet when it is left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
- Be careful when using the appliance around children.
- Do not leave the appliance unattended when plugged in.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord of reach of children.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments.
- Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.



NOTE!

Failure to observe these guidelines may result in damage to property

- Do not remove the lid with hopper, as this will turn off the appliance.
- Do not plug the pulp ejection outlet or the juice spout during appliance operation.
- Do not operate the appliance without any food products.
- Do not move the appliance during operation.
- Do not unplug the appliance by pulling the cord.
- Always connect the appliance to the power outlet (alternating current only) equipped with a grounding prong, with voltage matching that indicated on the name plate.
- Before starting, check that the hopper is secured.
- Use the pusher only to push the product.
- Do not overload the appliance with too much food product or by pushing it too hard (by means of the pusher).
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C.
- Do not place the appliance on a wet surface.
- Do not immerse the appliance motor unit in water, or wash it under running water.

- Always place the appliance on a stable, even and flat surface. The power cord must not hang over the edge of the surface, where you placed the appliance.
- The appliance is intended for indoor household use only.



TIP

Product information and directions for use

- This appliance is intended for domestic use only. Warranty conditions change when appliance is used for catering.

Specifications

Technical specifications are listed on the product name plate. Do not operate the appliance for longer than 20 minutes. Allow the appliance to cool for one hour before using it again. Noise level (L_{WA}): 65 dB(A).

The instruction manual can be downloaded from the website <http://www.pitsos.gr/δωρεάν-κατέβασμα.html>

Features and components



- 1 Motor unit
 - a ON/OFF/REV
 - b Power cord
- 2 Bowl
 - c Rubber plug
 - d Pulp ejection outlet
 - e Juice spout
 - f Sealing sleeve
 - g Anti-drip plug
- 3 Soft products screen – coarse mesh
- 4 Hard products screen – fine mesh
- 5 Squeezing screw
- 6 Lid with hopper
- 7 Food pusher
- 8 Juice container
- 9 Pulp container
- 10 Brush

Before Use (take apart)



Before first use, take the juicer apart, wash the parts that come into contact with the food products.

- 1 Place the juicer near a wall outlet on hard, clean and dry surface.
- 2 Remove the pusher (7).
- 3 Remove the lid (6) by turning it counter-clockwise.

- ④ Next, remove the bowl (2) with accessories.
 - ⑤ Remove squeezing screw (5) from the bowl (2).
 - ⑥ Then remove the screen ((3) or (4)) from the bowl (2).
 - ⑦ Remove the sealing sleeve (2f) from the bowl (2).
 - ⑧ Remove the rubber plug (2c) on the bottom of the bowl (2).
- Thoroughly wash the parts (except the motor unit) in warm water with dishwashing liquid. Once parts are thoroughly dried, proceed to re-assemble the Juice Maker.





Do not wash the parts in the dishwasher. When cleaning water temperature should not exceed 60°C.

Prepare the appliance for use (assemble) **D**

- ① Replace the rubber plug (2c) in the hole on the bottom of the bowl (2).
- ② Replace the sealing sleeve (2f) in the bowl (2), if previously removed.
- ③ Mount the bowl (2) on the motor unit (1) so that three tabs on the motor unit (1) slide into the three slots on the bottom of the bowl (2).
- ④ Place the selected screen ((3) or (4)) in the bowl (2), so that the triangle on the edge of the screen is aligned with the padlock on the bowl (2). The hole in the screen should be aligned with the hole in the bowl.



Use fine mesh screen (4) for hard fruits such as carrots, cucumbers, and apples. Use coarse mesh screen (3) for soft fruits such as watermelon, oranges, tomatoes, etc.

- ⑤ Put the squeezing screw (5) into the bowl (2).
- ⑥ Place the hopper (6) on the bowl (2), sliding the tabs into the bowl slots  and turn the hopper (6) fully clockwise .
- ⑦ Insert pusher (7) into the hopper (6).
- ⑧ Place the containers (8) under the juice spout (2e) and the container (9) under the pulp outlet (2d).

Start up and use the appliance **E**

Juice Maker rocker switch positions are shown in Figure **B**.

“ON” – turn on the appliance.

“OFF” – turn off the appliance.

“REV” – reverse mode.

- Make sure the rocker switch (1a) is set in “OFF” position.
- ① Plug in the appliance.
 - ② Put chopped fruits or vegetables into the hopper and gently push with the pusher.
 - ③ Open anti-drip plug (2g).



Do NOT push products with your fingers or other objects.




Thoroughly wash fruits and vegetables, remove seeds or other hard fractions before placing products in the appliance.

- ④ Turn on the appliance on by placing the rocker switch (1a) in “ON” position.



Do not touch the rocker switch (1a) with wet hands.



Lid with hopper (6) must be securely locked , otherwise the appliance will not start.

- ⑤ Put more chopped fruits or vegetables into the hopper and gently push with the pusher.



Do not use the appliance continuously for more than 20 minutes. When squeezing juice from hard food products, do not operate the appliance for longer than 40 seconds and then allow it to cool down completely.



The maximum weight of fruits and vegetables placed in the Juice Maker should not exceed 250 g for each minute of operation. If the squeezing screw gets stuck or clogged with fruits or vegetables use the “REV” function for 2-3 seconds. If the problem persists, take the appliance apart, clean and re-assemble (see “Prepare the appliance for use (assemble)”).

After use (squeezing juice) **F**

- ① Turn off the appliance on by placing the rocker switch (1a) in “OFF” position.
 - ② Unplug power cord from wall outlet.
 - ③ Close the anti-drip plug (2g) before removing the juice container from under the juice spout (2e). This will prevent the juice from dripping on the kitchen worktop.
- Pour the squeezed juice from the pitcher into glasses, cups, etc.



If you want to rinse the appliance before squeezing other fruits, you must first turn off the appliance, replace the juice pitcher, turn the appliance on again and pour a glass of water in the hopper to rise out most of the residual pulp.

- Take apart the appliance (see “Before Use (take apart)”).



To save space stack washed and dried containers (8) and (9).

Maintenance

- Thoroughly wash the appliance after each use, preventing any juice or residual fruit or vegetable pulp from drying.

- Remove residue from crevices or corners using the brush supplied with the juice maker.
- Wipe the motor unit with a damp cloth and a few drops of dishwashing liquid. Then wipe it dry.



If any water or juice penetrates into the motor unit unplug the appliance and return it to a service centre for inspection.

- All items such as: a bowl (2), anti-drip plug (2g), sealing sleeve (2f), screens (3) and (4)), squeezing screw (5), lid with hopper (6), pusher (7) and containers ((8) and (9)) should be washed in warm water with dishwashing liquid.
- When cleaning the appliance do not use detergents containing organic solvents, bleach, chlorine, gasoline or other abrasive materials.
- After prolonged use the plastic elements of the appliance may become discoloured. This is not a defect.
- Any discolouration from carrots can be removed with a cloth soaked in cooking oil.
- Thoroughly dry all appliance components after washing.
- Assemble the appliance as described earlier (see "Prepare the appliance for use (assemble)").

What to do if...

Juicer Maker will not work:

1. Make sure the Juice Maker is plugged into a wall outlet.
2. Make sure the Juice Maker correctly assembled as described in the manual.
3. Juice Maker may have turned off because it was used for more than 20 minutes. Wait until the appliance cools down completely.
4. Take the appliance to a service centre.

The juice is too dense or too watery:

1. Make sure the rubber plug (2c) is properly installed
2. Make sure that the juice is made with fresh ingredients.
3. Make sure the screens ((3) or (4)) are not clogged.

Juice Maker stopped working:

1. Make sure you have not loaded too many ingredients and ingredients do not have too many hard seeds. **Use the "REV" function for 2-3 seconds, and then to rocker switch back to "ON".**
2. If the problem persists, take the appliance apart, clean and re-assemble.
3. Juice Maker may have turned off because it was used for more than 20 minutes.

How to make healthy, delicious juice?

- Fruits and vegetables for making juice should be fresh and thoroughly washed. Vegetables should be cleaned from sand and soil under running water and peeled. Publications on juice-making recommend soaking

vegetables for 5 minutes in water with salt and citric acid. Vegetables prepared in this way do not darken during chopping and produce natural colour juice.

- Wash berries just before use, as they quickly lose their freshness.
- The choice of fruits and vegetables depends on the time of year, your personal preferences and health recommendations. The nutritional value of juices from fruits and vegetables is affected by how they are squeezed.
- Juices should be made from juicy fruits and vegetable species that are ripe, fresh, because they have the most juice with excellent taste and aroma.
- The following vegetables are most suitable for beverages: tomatoes, carrots, celery, beetroots, parsley, onions, cabbage, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc. For dietary reasons and for great culinary experience you can make juice from lettuce, spinach, leek and even fresh herbs or cooked soybean.
- Vegetables such as radishes, chives, parsley leaves, dill, watercress should be added to beverages finely chopped.
- You can make juice from almost all the species of fruits.
- Apples, peaches, apricots and plums should be scalded in boiling water in a colander.
- Remove pits from fruits because they could damage the appliance.
- Squeezing juice from plums, blueberries, raspberries, soft pears and apples and other fruits may be troublesome. The pulp of these fruits forms spongy mass that clogs the strainer holes. You can make juice from these fruits by adding them in small quantities to other fruits or vegetables but you may need clean the strainer more often.
- Root vegetables and hard fruits should be cut into pieces that will fit into hopper. Apples should be cut up into pieces (if they do not fit into the hopper without cutting) – there is no need to peel them or remove the cores.
- The nutritional value of raw juice is similar to the nutritional value of the original food products - thanks to a unique juice squeezing method, the prepared beverage contains fibre, enzymes, minerals and vitamin C.
- Juice beverages are recommended especially for children and the elderly.
- It is advisable to consume vegetable juices with a sip of water, as they are very strong. If the juices are not thinned down, the daily intake should not exceed half a glass.
- Juice may not be stored for later consumption.
- You can add aromatic spices such as pepper, fennel, cumin, nutmeg, thyme, marjoram to vegetable beverages and vanilla, cinnamon and cloves to fruit juices. To get the full flavour of spices, grind them to fine powder before adding to drink. Use spices in small quantities to preserve the natural taste and flavour of the product from which the beverage is prepared. Due to their low nutritional value, beverages made from fruit and vegetable juices are highly recommended for those on a diet.
- Fruit and vegetable beverages should be served at room temperature or chilled with ice cubes.

Fresh juice for good for health

Carrot juice



It speeds up the metabolism, as it contains a whole range of trace elements and vitamins necessary for proper functioning of the human body. Vitamin A is produced from carotene and improves eyesight.

The ingredients of this juice neutralise the harmful effects of nicotine, restores skin's natural healthy colour. Half a glass of carrot juice and half a glass of milk a day are recommended for young children. Carrot juice with addition of apple juice is recommended as an energising drink for the elderly.

Tomato juice



Ripe and fresh tomatoes provide excellent quality juice. You can mix tomato juice with all other vegetable juices. It contains a lot of vitamin A and C. Two glasses of juice cover the daily requirement of vitamin C. You can improve the taste of tomato juice by seasoning it with salt and pepper.

Beetroot juice



Beetroot juice combined with orange juice is a great tasting drink. This juice in its pure form can be consumed only when recommended by a doctor.

Cabbage juice



It may be used to treat stomach ulcers, but only when recommended by a doctor. When mixed with carrot juice, it is suitable for drinking by people who have a sensitive stomach.

Spinach juice



This juice is a potent hematopoietic, but because of its pungent flavour, it is best mixed with carrot juice. You will get a very tasty drink mixing spinach, carrot and celery juice in equal amounts.

Celery juice



Do not use celery leaves to make juice because they have a bitter taste. Celery root juice is very tasty. It can be combined with other vegetable juices. It should be consumed in smaller amounts than carrot juice. Add apple or lemon juice to improve its flavour.

Cucumber juice



By itself it tastes a bit bland and it should be mixed with apple, carrot or celery juice. Cucumber juice is used in skin care. It also cleanses kidneys. It is recommended for people on a diet.

Apple juice



Juice from fresh ripe apples has a pleasant aroma and taste, it is rich in vitamins A and B and valuable minerals. It facilitates digestion due to its high pectin content. Fresh apple juice is used against gout and arthritis. Overall, it is an excellent nutritional supplement.

Blackberry juice



Blackberry juice with a small addition of sugar and mineral water creates a very refreshing drink. Due to the high vitamin and trace elements content it improves stamina, especially in older people.

Black elderberry juice



The juice is rich in nutrients, has diaphoretic properties and can be used to treat the common cold. It may be combined with other juices when making fruit preserves.

Blackcurrant juice



Blackcurrant juice has a unique flavour, and it is characterised by high acidity and a distinct tartness. It is one of the best juices in terms of chemical composition and vitamin content. It should be mixed with low acidity juices or water, honey and sugar.

Contents of Fruits & Vegetables

Fruit/ Vegetable	Vitamin/Mineral substance	Kilocalorie/ Calorie
Apple	Vitamin C	200 g = 150 KJ (72 cal.)
Apricot	Dietary fiber, kalium	30 g = 85 KJ (20 cal.)
Sugar beet	Folacin, dietary fiber, blueberry is a good source of vitamin C and kalium	160 g = 190 KJ (45 cal.)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 KJ (70 cal.)
Cabbage	Vitamin C, kalium, folacin, B6, dietary fiber	100 g = 110 KJ (26 cal.)
Carrot	Vitamin A, C, B6, dietary fiber	120 g = 125 KJ (30 cal.)
Celery	Vitamin C, kalium	80 g = 55 KJ (7 cal.)

Fruit/ Vegetable	Vitamin/Mineral substance	Kilocalorie/ Calorie
Cucumber	Vitamin C	280 g = 120 KJ (29 cal.)
Fennel	Vitamin C, dietary fiber	300 g = 145 KJ (35 cal.)
Grape	Vitamin C, B6, kalium	125 g = 355 KJ (85 cal.)
Kiwi fruit	Vitamin C, kalium	100 g = 100 KJ (40 cal.)
Hami melon	Vitamin C, folacin, dietary fiber, vitamin A	200 g = 210 KJ (50 cal.)
Nectarine (no pit)	Vitamin C, B3, kalium, dietary fiber	180 g = 355 KJ (85 cal.)
Peach (no pit)	Vitamin C, B3, kalium, dietary fiber	150 g = 205 KJ (49 cal.)
Pear	Dietary fiber	150 g = 205 KJ (60 cal.)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 KJ (59 cal.)
Strawberry	Vitamin C, ferrum, kalium and magnesium	125 g = 130 KJ (31 cal.)
Tomato	Vitamin C, dietary fiber, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 KJ (22 cal.)

Our Recipes

The new Slow juicer GJP1300B offers you more than just healthy and nutritious juices.

Unique extraction system allows you to extract wholesome juice but also make pulp a useful ingredient in cooking, baking and much more.

Pulp is a great addition to dishes and sauces. It can be an ingredient of home-made skin scrubs or masks.

Juice is a perfect base for delicious and healthy jellies. An interesting idea for summer days are fruit sorbets and ice-cream.

Try out the recipes and see what our slow juicer Pitsos GJP1300B has to offer.

Beet-Carrot-Apple Juice

Recommended to use a mesh with large wholes

- 4 medium beets
- 4 medium carrots
- 1 apple

1. Wash and peel the ingredients, cut into pieces if necessary.
2. Squeeze the ingredients and serve immediately over ice, if desired.

Spinach- Cucumber juice

Recommended to use a mesh with small wholes

- 2 handfuls of spinach
- 1 cucumber
- 1 apple
- 1/2 lemon
- 3 carrots

1. Wash ingredients and peel apple, cucumber and carrots.
2. Squeeze the ingredients, stir and serve.

Citrus juice

Recommended to use a mesh with small wholes

- 1 grapefruit
- 1 orange
- 1/5 pineapple

1. Peel the fruits and process all ingredients in a juicer.
2. Stir and serve.

Salad from the pulp

- beet-carrot-apple pulp (left over from Beet-Carrot-Apple Juice)
- 00 g goat cheese
- 80 g walnuts, toasted and coarsely chopped
- Vinaigrette ingredients
- 4 tbsp. extra-virgin olive oil
- 2 tbsp. of the juice mixture (beet-carrot-apple pulp)
- 1 tbsp. white wine vinegar
- 1 tbsp. finely chopped fresh mint
- salt and pepper to taste

1. Combine olive oil with white wine vinegar and sliced mint leaves in a bowl or jar.
2. Sprinkle in a bit of salt and pepper and whisk until smooth.
3. Cut the goat cheese into small pieces, mix together with the pulp and toasted walnuts.
4. Pour vinaigrette over pulp, toss and serve.

Carrot cake

Recommended to use a mesh with large wholes

For the cake:

- 2 cups carrot pulp from juicer
- 4 eggs
- 1/2 tsp. salt
- 1 cup oil/ olive oil
- 2 cups flour
- 1 tsp. baking soda
- 1 tsp. baking powder
- 3/4 cup sugar
- 1 tbsp. ground cinnamon
- 1 tsp. ground nutmeg
- 1 tbsp. finely grated fresh ginger
- 50 g walnuts coarsely chopped

For the frosting:

- 150 g cream cheese
- 2 tbsp. softened butter
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 cup powdered sugar

1. Peel carrots and squeeze in a juicer to get pulp.
2. Mix eggs with sugar, salt and oil, mix again.
3. Mix dry ingredients: sugar, flour, cinnamon, nutmeg, baking soda, baking powder and add to eggs.
4. Add carrot pulp and walnuts and stir with a spoon.
5. Bake in a preheat oven 175 C for about 40min.

Let the cake get cold and prepare the frosting

6. Beat cream cheese and butter in the electric mixer until combined.
7. Add lemon juice and powdered sugar bit by bit until the texture is smooth.
8. Cover the cake with the frosting.

For better taste you can store the cake in the fridge.

Almond Milk

Recommended to use a mesh with small wholes

- 200g almonds / pistachios
 - 600 ml water
 - salt, sugar to taste (optional)
1. Soak raw nuts in a good amount of cold water for at least 8 hours.
 2. Pour out the water and rinse the nuts until the water runs clear.
 3. Add fresh water in the bowl of soaked and clean nuts. It is recommend to use a bottle as it's easy to maintain a slow and constant stream of water into the juicer. Add less nuts / more water for a thinner milk.
 4. Ladle the nuts into the juicer along with fresh water.
 5. Add a pinch of salt or sugar for a better taste
 6. Store in a glass bottle or jar in a fridge for max 4 days. Shake before use.

Natural Almond Scrub – Natural scrub cream for face and body

- 150 g almond pulp (left over from making almond milk)
 - 100 ml oil olive oil as well)
 - 3 to 4 drops of pure essential oil of your choice (optional)
1. Mix the almond pulp and oils together.
 2. To use the scrub, take a small amount about (~1 tsp.) and gently rub it on face in a small circle. You can use it on the whole body.
 3. Rub for max. 1-3 minutes and rinse off with water. Store in the fridge for max. 3 days.

Creamy pumpkin coup

Recommended to use a mesh with small wholes

- 500g pumpkin
 - 150g onion
 - 2 gloves of garlic
 - 2cm slice of ginger
 - 200ml coconut milk
 - 200 ml water
 - olive oil
 - Salt and pepper
1. Peel pumpkin, onion, garlic and ginger.
 2. Cut pumpkin and onion into small pieces.
 3. Squeeze ingredients with water and coconut milk.

4. Boil juice and pulp in a pot. Stir over medium heat and simmer for approx. 15 min. To get more creamy texture you can blend the mixture or strain it through a sieve.
5. Season with salt and pepper and add olive oil.

Spinach – celery soup

Recommended to use a mesh with small wholes

- 300g celery
 - 300g spinach
 - 100 g onion
 - 1 apple
 - Few drops of lemon juice
 - Pinch of salt, pepper
1. Cut celery, apple and onion into pieces
 2. Blanch spinach
 3. Squeeze all ingredients with a slow juicer.
 4. To thicken the juice you can add some pulp.
 5. Season the soup with salt, pepper, lemon juice. Serve cold or hot

Berry ice cream

Recommended to use a mesh with large wholes

- 200g raspberries
 - 200g strawberries
 - 100g blueberries
 - 2 glasses cream
 - 0,5 glass milk
 - 4 tbsp honey
 - 150 ml condensed milk
1. Mix berries with a cream, milk, honey and condensed milk.
 2. Squeeze the mixture in a slow juicer.
 3. Mix both the pulp and the juice in a container and freeze for about 3 to 6 hours.
 4. To soften up scrape blend while freezing.

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.



The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from unintended use or improper handling of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adapt it to the requirements of laws, standards, directives, or to improve its construction due to commercial, aesthetic or other reasons.

EL

Όροι Εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλιν των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφθοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρέωσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επίσκεψη στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:

Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.

Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.

Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.

Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.

10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.

17^ο ΧΜ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΔΟΥ ΑΘΗΝΩΝ – ΛΑΜΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΤΑΜΟΥ 20, 145 64 ΚΗΦΙΣΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ

SERVICE

Πανελλήνιο τηλέφωνο εξυπηρέτησης πελατών: 18182 (αστική χρέωση)

Αθήνα: 17^ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 21042.77.700

Θες/νίκη: Χάλκης – Πατριαρχικό Πυλαίας, 57 001, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310497.200

Πάτρα: Χαράλαμψη 57 & Ερενστρώλε, 262 24 Ψηλά Αλώνια – τηλ.: 2610330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, 2407 Εγκώμη Λευκωσία – Κύπρος – τηλ.: 77778007

EN Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

SERVICE

National customer service line: 18182 (local charges apply).



- EL** 1. Ανθεκτικός κοχλίας, πιέζει το φρούτο με χαμηλή ταχύτητα
 2. Αντίστροφη λειτουργία για να συνεχίσετε γρήγορα και απρόσκοπτα την παρασκευή χυμού 3. Λαβή μεταφοράς
 4. Εύκολη συναρμολόγηση

- EN** 1. Durable screw squeezes out juice at low speed
 2. Reverse function to quickly resume juice making
 3. Carrying handle 4. Easy to assemble

BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.

17^ο ΧΜ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΔΟΥ ΑΘΗΝΩΝ – ΛΑΜΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΤΑΜΟΥ 20,
 145 64 ΚΗΦΙΣΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ

9001322157