



## HU ■ Csigás gyümölcsfacsaró

### **OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!**

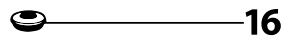
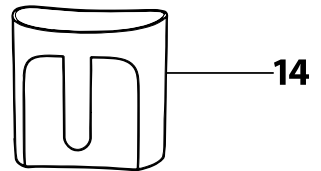
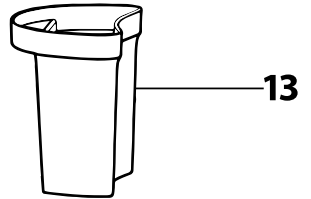
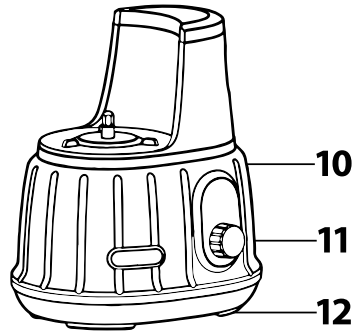
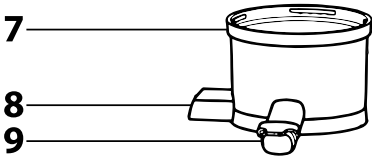
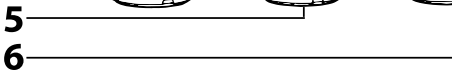
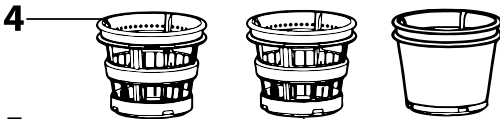
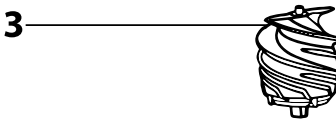
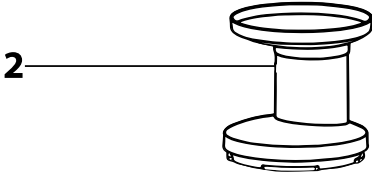
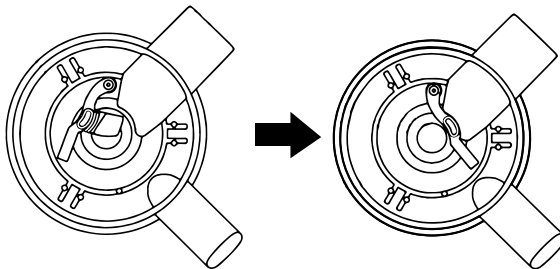
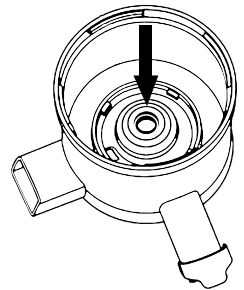
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseknek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, a készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetéket tartsa távol a gyerekektől.
- A készülék háztartási felhasználásokra készült. A készülék nem használható a következő helyeken:
  - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  - mezőgazdasági farmok;
  - szállodai szobák és hasonló szálláshelyek;
  - éjszakai szállások, teakonyhával.
- A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és egyenes felületre helyezze le. A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató csepegtető tálcájára, vagy más, nem stabil felületre. A készüléket ne állítsa fel tűzhelyre és ne tegye hőforrások közelébe.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban.
- A készülékhez csak eredeti, a gyártó által a készülékhez mellékelte tartozékokat használja.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg a készülék helyes összeszereléséről.
- A kemény magot vagy héjat tartalmazó gyümölcsöket és zöldségeket előbb magozza ki (sárga- és őszibarack, mangó stb.), illetve a héjat (narancs, ananász, mandarin, dinnye stb.) távolítsa el, csak ezt követően tegye a készülékbe. A bogyós gyümölcsök magjait nem kell eltávolítani.
- A gyümölcsfacsaróba ne tegyen túl kemény alapanyagokat (pl. cukornád, egész bors, kávészem) vagy magokat. Ellenkező esetben a készülék meghibásodhat illetve személyi sérülést okozhat.
- A készülékkel lehet fokhagyma gerezdeket vagy paprikát passzírozni, de nem lehet száraz fűszernövényeket darálni.
- A készülék függőleges kivitele miatt szinte nem kell a nyomórúddal az alapanyagokat a készülékbe nyomni. A legtöbb alapanyagot a csiga magától behúzza. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat a készülékhez mellékelte nyomórúddal nyomja le. Az adagoló torokba az ujjával vagy valamilyen konyhai eszközzel az alapanyagokat benyomni tilos.



## **Figyelmeztetés!**

A helytelen használat súlyos sérülésekhez vezethet!

- Ha az alapanyag eltömíti a készüléket, akkor a kapcsolót fordítsa REVERSE állásba (ellenkező irányú forgás), és tartsa ebben a helyzetben kb. 15–20 másodpercig (az alapanyag visszafelé mozdul el és a blokkolás megszűnik). A készüléket ismét kapcsolja be és a visszanyomott alapanyagot is dolgozza fel.
- Rendszeresen ellenőrizze le a facsaró kamrát, ügyeljen arra, hogy az ne legyen tele alapanyaggal.
- A készülék folyamatos üzemeltetésének a maximális ideje 60 perc. Ezt követően a készüléket hagyja 30 percig hűlni.
- A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése valamint áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket és a hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzathoz.
- A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek lefékezését, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzathoz.
- A készülék tisztítását a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint hajtsa végre. A készülék motoros egységét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá forró tárgyakhoz.
- A hálózati vezetékét nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzathoz kihúzni, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- A balesetek és áramütések elkerülése érdekében, a készülék hálózati vezetékét csak márkaszerviz vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- Ha a készülék, vagy annak valamelyik alkatrésze sérült, akkor a készüléket ne használja. A készüléket ne próbálja meg saját erőből megjavítani, illetve azt bármilyen módon átalakítani. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

**A****B****C**

# Csigás gyümölcsfacsaró

## Használati útmutató

- A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

### A GYÜMÖLCSFACsaró RÉSZEI

<b>A1</b> Nyomórúd	<b>A11</b> Működtető gomb
<b>A2</b> Fedél, adagoló torokkal és tálcával	Fordulatszám fokozatok 1–3 (40–80 f/p) beállítása, REVERSE motor ellenkező irányú forgatása, motoros egység kikapcsolása.
<b>A3</b> Facsaró csiga	<b>A12</b> Csúsztató lábak
<b>A4</b> Finom szita	<b>A13</b> Rostgyűjtő edény, 1,2 l
<b>A5</b> Durva szita	<b>A14</b> Légyűjtő edény, 1,2 l
<b>A6</b> Homogenizáló persely	<b>A15</b> Tisztító kefe
<b>A7</b> Facsaró kamra	<b>A16</b> Pöt tömitőgyűrű
<b>A8</b> Rost elvezető	
<b>A9</b> Zárható lé kifolyó	
<b>A10</b> Motoros egység	

### A CSIGÁS GYÜMÖLCSFACsaró MŰKÖDÉSI ELVE ÉS ELŐNYEI

- A készülékkel különféle gyümölcsöket (akár bogós gyümölcsöket is), zöldségeket, leveles zöldségeket, zöld gabonát stb. lehet facsarni, valamint friss gyümölcs- és zöldségleveket, vagy tej és joghurt hozzáadásával izletes smoothie italokat lehet készíteni. A két különböző (finom és durva) szítával finomabb összetételű, kevesebb rostot tartalmazó, vagy durvább szemcsés, teljesebb ízű és rostokkal teli leveket lehet készíteni. A gyümölcsök és zöldségek mellett, a készülékkel különféle diókat és magokat is lehet facsarni, amivel vitamin és ásványi anyagokkal teli, különleges házi tejetek lehet előállítani. A készülékhez tartozó homogenizáló persely segítségével gyorsan és egyszerűen lehet gyümölcs sörbetet vagy fagyaltot készíteni.
- A készülék függőleges kivitele miatt szinte nem kell a nyomórúddal az alapanyagokat a készülékbe nyomni. A legtöbb alapanyagot a csiga magától behúzza. A csigatengely az első szakaszban durván összedarálja a behelyezett alapanyagot. A következő szakaszban szétválasztja a levelet és a rostot. A facsart lé csak minimális mennyiségű rostot tartalmaz, de megőrzi a vitaminokat és az enzimeket.
- A kieresztő nyílás lezárásával az alapanyagok közvetlenül a facsaró kamrában keverednek össze, így az ízek tökéletesen egybeolvadnak.

### A SZITA KIVÁLASZTÁSA

Finom szita <b>A4</b>	Kevesebb rostot tartalmazó italok, dió- és szójatej készítéséhez használható.
Durva szita <b>A5</b>	Több rostot tartalmazó italokhoz, puha gyümölcsök és zöldségek (ribizli, málna, áfonya, paradicsom stb.) facsarásához, és smoothie italok készítéséhez használható.
Homogenizáló persely <b>A6</b>	Gyümölcsfagyaltok és sörbetek készítéséhez. Nem választja szét a rostot és a levelet.

### AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, majd távolítsa el minden csomagolóanyagot, címkét és reklámflirot.
- Minden levehető alkatrészt, amely közvetlenül kapcsolatba kerül a feldolgozott élelmiszerekkel, mosogatószeres meleg vízben alaposan mosogassa el. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A levehető tartozékok mosogatógépből is mosogathatók (a felső kosárban).



#### Figyelmeztetés!

A motoros egységet **A10** és a hálózati vezetéket vízbe mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

### A GYÜMÖLCSFACsaró ÖSSZEÁLLÍTÁSA

- A készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból.
- A motoros egységet **A10** vízszintes helyzetbe, valamint száraz felületre helyezze le (pl. a konyhabúr munkalapjára).
- A facsaró kamrát **A7** fordítsa fejfelé, és a kamra alján **A7** található tömitő dugót dugja a rost elvezetőbe **A8** (lásd a 8. ábrát).

- A kamrát **A7** fordítsa vissza, és győződjön meg arról, hogy a középrészben (lásd a C. ábrán a nyilat) van-e tömitőgyűrű. Ha nincs, akkor szerelje be.
- Váltszon szítát a facsarási munka jellegétől függően, majd tegye a facsaró kamrába **A7**.
- A facsaró csigát **A3** tegye a szítába és nyomja le. A facsaró csiga **A3** felső szélére legyen magasabban a szita felső élénél.
- A facsaró kamrára **A7** tegye fel a fedelet **A2** úgy, hogy a ▼ jel legyen szemben a nyitott lakat jellel a facsaró kamrán **A7**. A fedelet **A2** az óramutató járásával azonos irányba forgassa el annyira, hogy a ▼ jel a facsaró kamrán **A7** található zárt lakattal szemben legyen. A fedél **A2** megfelelő helyzetű rögzítését kattanás jelzi.
- Az összeállított facsaró kamrát **A7** tegye a motoros egységre **A10** úgy, hogy a ▼ jel a szemben legyen a ▲ jellel, amely a motoros egységre található **A10**. Győződjön meg arról, hogy a facsaró kamra **A7** szabványoszerűen felül-e a motoros egységre **A10**.
- Az adagoló torokba dugja be a nyomórúdat **A1**. A rostelvezető csőr **A8** alá helyezze be a rostgyűjtő edényt **A13**, a lé kifolyó csőr **A9** alá pedig tegye be a légyűjtő edényt **A14**. Ezzel a gyümölcsfacsaró használatra kész.
- A gyümölcsfacsaróba biztonsági kapcsoló van beépítve. A készüléket nem lehet bekapcsolni, amennyiben az nincs helyesen összeszerelve, illetve ha a fedél **A2** nincs rögzítve.

### ALAPANYAGOK ÉS AZ ALAPANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉSE

Gyümölcs, zöldség	Előkészítés
Őszibarack, sárgabarack, nektarin, cseresznye, szilva stb.	Kemény magokat tartalmaznak, amelyeket a facsarás előtt el kell távolítani. Bizonyos gyümölcsökről (pl. a mangó) az ehetetlen héjat is el kell távolítani. A gyümölcsököt öblítse le tiszta langyos vízzel, majd darabolja akkora darabokra, hogy beleférjenek a töltőtorokba.
Alma, körte stb.	A gyümölcsöket öblítse le tiszta langyos vízzel, majd darabolja akkora darabokra, hogy beleférjenek a töltőtorokba. A magházat és a héjat nem kell eltávolítani. Az alma és a körte magja azonban mérgező amigdalinot tartalmaz, ezért, ha nagyobb mennyiségű gyümölcsből készít levelet, akkor inkább vágja ki a magházat.
Narancs, mandarin, grépfrút, citrom stb.	A gyümölcsöket mossa meg. A héjat hámozza le, majd a gyümölcsöt darabolja akkora darabokra, hogy beleférjenek a töltőtorokba.
Szőlő, egres, málna, erdei málna, áfonya, ribizli, kivi, uborka, gránátalma, paradicsom stb.	A gyümölcsöket és zöldségeket mossa meg. A szőlőszemeket a fűrtől szedje le. A nagyobb alapanyagokat darabolja fel. A gránátalmának a héját el kell távolítani. A gránátalmából csak a leveses szemeket tegye a készülékbe.
Ananász, görög- és sárgadinnye	A gyümölcsöket mossa meg és a héjat távolítsa el. A görög- és sárgadinnyéből a magokat távolítsa el. Akkora darabokat szeleteljen, amelyek beleférnek az adagoló torokba.
Sárgarépa, zeller, céklarépa, petrezselyem stb.	A zöldségeket alaposan mossa meg, vágja le a levelüket, a héjat távolítsa el majd akkora darabokat szeleteljen, amelyek beleférnek az adagoló torokba.
Leveles zöldségek, zöldbüszerek, gabona csira stb.	A leveles zöldségeket és a zöldbüszereket alaposan mossa meg folyó víz alatt. A leveles zöldségeket (pl. spenót, sóska, zellerlevél stb.) szeletelje 4–5 cm hosszúságúra. A zöldbüszér csomót (pl. petrezselyem zöldje, csira stb.) szeletelje kb. 3 cm hosszúságúra.

### Diófélék és szójabab

- Mandula, kesudió, mogyoró, diós stb.
- A dióféléket meg kell pucolni, a kemény héjat el kell távolítani. Díjtéj vagy szójatej készítéséhez a dióféléket és a szójababot legalább 8 órán keresztül vízben kell áztatni.

### Egyéb alapanyagok

- Víz, tej, joghurt, tejföl
- Ezeket a zöldségekkel és gyümölcsökkel, diófélékkel és szójababbal együtt kell a töltőtorokba adagolni, a különböző italok, házi sörbetek és fagyaltok készítéséhez.

### A GYÜMÖLCSFACsaró HASZNÁLATA

- A fentiek szerint készítse elő a facsarni kívánt alapanyagokat.
- Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A11** működtető gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba. A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
- A gyümölcsfacsaró bekapcsolásához a működtető gombot **A11** fordítsa a kívánt fordulatszám fokozatra.

Fordulatszám beállítás	Alapanyag
<b>1 – alacsony fordulatszám</b>	Szőlő, egres, málna, erdei málna, áfonya, ribizli, kivi, uborka, gránátalma, paradicsom, narancs, mandarin stb.
<b>2 – közepes fordulatszám</b>	Leveles zöldségek, zöldbüszkerek, gabonacsira, alma, körte, nektarin, barack, dinnye, ananász stb.
<b>3 – magas fordulatszám</b>	Sárgarépa, zeller, diófélék, fagyaszott gyümölcsök (sörbet és fagyalt készítéséhez) stb.

- A töltőtorokba folyamatosan adagolja az alapanyagokat. Amennyiben a csiga **A3** az alapanyagokat nem húzza be, akkor használja a nyomórudat **A1** az alapanyagok lenyomásához. A legtöbb levelet akkor tudja kinyerni, ha az alapanyagokat folyamatosan adagolja, és a nyomórúddal az alapanyagot nem túl erősen nyomja a készülékbe. A lényeres két lépésben történik: a csiga **A3** előbb összezúzza az alapanyagot, majd átnyomja a szitán. Ha gyorsan nyomja az alapanyagot, akkor ez nem jelenti a gyorsabb lényerést. A nagy mennyiségű alapanyag dugulást okozhat a gépben.



#### Figyelmeztetés!

Az adagoló torokba az újjával vagy más tárgyval nem szabad az alapanyagokat bonyolni. Erre a célra kizárólag csak a nyomórudat **A1** használja.

A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 60 perc. Ezt követően a készüléket hagyja legalább 30 percig hűlni.

- A szétválasztott rost a rostgyűjtő edénybe **A13** hullik (amely a rost elvezető cső **A8** alatt található), míg a lé a légyűjtő edénybe **A14** vagy más odakészített pohárba, kancsóba stb. folyik ki (ezeket a lékfolyó csőr **A9** alá kell behelyezni). Ha a munka közben valamelyik edény megtelik, akkor zárja le a lékfolyó csőrt **A9**, majd a készüléket kapcsolja le a működtető gomb **A10** (kikapcsolva) állásba fordításával. Az edényt irtse ki, tegye vissza a helyére, majd folytassa a facsarást.
- Amennyiben csak egyfajta alapanyagból kíván levelet nyerni, akkor a lékfolyó csőrt nem kell lezárni, a levelet gyűjtse össze az odakészített légyűjtő edénybe **A14** vagy például egy üvegkancsóba (amit a lékfolyó csőr **A9** alá kell behelyezni).
- Amennyiben többfajta alapanyagot facsar, vagy smoothie italt, dió- vagy szójatejet, illetve joghurtos vagy teljes gyümölcsöket készít, akkor a tökéletesebb keveréshez a lékfolyó csőrt **A9** zárja le. A lé jobban összekeverődik a facsaró kamrában **A7**. Ha befejezte a facsarást, akkor a tökéletesen összekevert italt a lékfolyó megnyitásával engedje ki az odakészített légyűjtő edénybe **A14**, vagy a lékfolyó csőr **A9** alá helyezett üvegphórába. Rendszeresen ellenőrizze le a facsaró kamrát **A7**, ügyeljen arra, hogy az ne legyen tele alapanyaggal.
- Ha sörbethez vagy fagyaltkészítésként elő az alapanyagot a homogenizáló persely **A6** segítségével, akkor a kész pép csak a rostkiműző csőrön **A8** keresztül távozik.
- Ha az alapanyag eltömíti a készüléket, akkor a működtető gombot **A11** fordítsa REVERSE állásba (ellenkező irányú forgás). A kapcsolót tartsa ebben a helyzetben kb. 15–20 másodpercig (az alapanyag visszafelé mozdul el és a blokkolás megszűnik). A kapcsolót ezután engedje el. A kapcsoló **A11** visszatér a 0 (kikapcsolva) állásba. A készüléket ismét kapcsolja be és a visszanyomott alapanyagot is dolgozza fel. Ha szükséges, akkor az előző lépéseket többször is megismételheti.
- Amennyiben egymás után többfajta alapanyagot kíván feldolgozni, de nem akarja a készüléket minden alapanyag után tisztítani, akkor a facsaró mechanizmust (szétszerelés nélkül) öblítse ki tiszta vízzel (az alábbiak szerint). Az újabb alapanyag facsarása előtt zárja be a lékfolyó csőrt **A9**. A töltőtorokba keresszül töltönsön a facsaró kamrába **A7** 200 ml tiszta vizet. A készüléket kapcsolja be és hagyja 1 percig működni. A levelet engedje ki az edénybe **A14** a lékfolyón **A9** keresztül. A készülék belseje ezzel kellő mértékben megtisztult, így folytathatja a facsarást más alapanyaggal.
- A készülék használatának a befejezésekor, a fenti öblítési folyamat segítségével távolítsa el a készülékből a rostot és a hulladékok. Így egyszerűbb lesz a végleges tisztítás. A készüléket a működtető gomb 0 (kikapcsolva) állásba fordításával kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Mielőtt elvenné az edényt **A14**, vagy a lékfolyó csőr **A9** alá helyezett üvegphórat, a lékfolyót zárja el.
- Használat után a készüléket szedje szét a gyümölcsfacsaró szétszerelésével foglalkozó fejezetben leírtak szerint, majd a készüléket tisztítsa meg a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak alapján.

#### HASZNOS TANÁCSOK ÉS TIPPEK

- Az alacsonyabb rosttartalmú alapanyagok facsarásához a finom szitát **A4** használja.
- A nagyobb rosttartalmú italok készítéséhez, puha gyümölcsök és zöldségek (ribizli, málna, áfonya, paradicsom stb.) facsarásához a durva szitát **A5** használja. A durva szita **A5** használatát különösen ajánljuk akkor, ha nagyobb mennyiségű ribizlit kíván feldolgozni.
- A banán és a mangó nem alkalmas facsarásra, mert csak nagyon kis mennyiségű levelet tartalmaz. Azonban például sörbet vagy fagyalt készítéséhez kiválóan használható gyümölcsök. Sörbet és fagyalt készítéséhez használja a homogenizáló perselyt **A6**.
- Lehetőleg csak friss és kellően érett gyümölcsöket dolgozzon fel. A túlérett vagy éretlen gyümölcsök nem facsarhatók, a lé ízét megváltoztatják.

- A kifacsart levelet frissen fogyassza el, ellenkező esetben a vitamintartalom folyamatosan csökken.

#### A GYÜMÖLCSFACSARÓ SZÉTSZERELÉSE

- A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek lefekeződését, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- A készüléktől vegye el a légyűjtő **A14** és a rostgyűjtő edényt **A13**. A fedelet **A2** fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, és vegye le facsaró kamráról **A7**.
- A facsaró kamrát **A7** a szitával és a facsaró csigával **A3** együtt emelje le a motoros egységéről **A10**.
- Mosogató felett vegye ki a facsaró csigát **A3** és a szitát vegye ki a facsaró kamrából **A7**.

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A gyümölcsfacsarót minden használat után tisztítsa meg. A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek lefekeződését, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- A készülék levehető részeit mosogatóesze meleg vízben mosogassa el, majd öblítse le tiszta vízzel és tökéletesen szárítsa meg (vagy törölje szárazra). A kényelmesebb tisztításhoz (a rostok és zúzalékok maradéktalan eltávolításához) a facsaró kamra **A7** alján, a rostkivezetőben **A8** található dugót húzza ki. A rostkiveztőt kitisztítása után ne felejtse el ezt a dugót visszatudni. A szitát folyó melegvíz alatt, a kefe **A15** segítségével, esetleg mosogatóesze használatával alaposan mosogassa el. A szitát fordítsa a fény felé, és ellenőrizze le, hogy minden lyuk tiszta-e. Amennyiben a lyukakban macacs szennyeződés van, akkor a szitát egy órára tegye meleg vízbe ázni, majd a fentiek szerint ismét mosogassa el. Végül a szitát tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom kenyárhálával törölje szárazra). A levehető tartozékok mosogatógépben is elmosogathatók. A felső mosogató kosárban.



#### Megjegyzés:

a használat után a levehető, és az élelmiszer alapanyagokkal közvetlenül kapcsolatba kerülő részeket azonnal öblítse le. A rászáradt rost és lemaradvány nehezen távolítható el, és jelentős mértékben csökkenti a szita átéresztő képességét is.

- Szükség esetén a motoros egység **A10** külső felületét tiszta, benedvesített ruhával törölje meg. Majd a felületet törölje szárazra. A motoros egységet **A10** és a hálózati vezetékét vegye mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
- A tisztításhoz abraszív anyagokat, benzint, oldószereket stb. tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készülék felületén maradóan sérüléseket okozhatnak.

#### TÁROLÁS

- A készüléket használaton kívül száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A készüléket összeszerelt állapotban is lehet tárolni.

#### PROBLÉMAEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges okok és megoldások
A készülék bekapcsolás után nem indul el.	Ellenőrizze le a készülék hálózathoz csatlakoztatását és a hálózati feszültséget. Ellenőrizze le a készülék helyes összeszerelését.
Facsarás közben a készülék leáll.	A készülékben nagy mennyiségű vagy kemény alapanyag van, amely leblokkolta a csiga forgását. Az adagoló torokba csak fokozatosan és kis nyomással adagolja az alapanyagokat. A gyümölcsfacsaróba túl kemény alapanyagot (pl. cukornádát) nem szabad betelni. Túl hosszú ideig használta a készüléket. 60 perc üzemeltetés után a készüléket kb. 30 percig ne kapcsolja be (várja meg a készülék lehűlését).
A facsaró kamrából <b>A7</b> alul le folyik ki.	A facsaró kamra <b>A7</b> alján található szilikon dugó kilazult, vagy nem volt megfelelően bedugva. A készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból és a készüléket szedje szét. A facsaró kamra <b>A7</b> alján található szilikon dugót dugja be.
A készülék használat közben berezeg.	Keményebb alapanyagok facsarása közben a készüléket berezegtethet.
Használat közben erősebb hang hallatszik.	A készüléket visszintez, száraz és stabil felületen használja. Keményebb alapanyagok facsarása közben a készülék hangosabban üzemel, mint puha alapanyagok feldolgozása során. Ellenőrizze le, hogy a készülék nem dugult-e el a sok alapanyagtól.

Szétzerelésekor nem lehet a fedeleit **A2** és a tálcát levenni a készülékekről.

A facsaró kamrában túl nagy mennyiségű rost van, vagy az alapanyag dugulást okozott. Ne próbálja meg erőszakkal levenni a fedeleit **A2**! A készüléket kapcsolja be néhány másodpercre, hogy a kamrából eltávolozzon a rost és a zúzalék. A készüléket kapcsolja be ellenkező forgásiránnyal (15–20 másodpercig), hogy a kamrában visszafelé mozduljon el a rost és a zúzalék. A készüléket ismét kapcsolja be és a visszanyomott alapanyagot dolgozza fel.

## RECEPTEK

### FRISS ZÖLD BÚZA ITAL

#### 100 g zöld búza

- A búzakalászt 3 cm hosszúságú darabokra szeletelje fel. A finom szitát **A4** használja, az alapanyagot fokozatosan adagolja a készülékbe. Azonnal szolgálja fel.
- A friss zöld búzából készült lé kiváló ital, amely enzimekkel és ásványi anyagokkal látja el a szervezetet, támogatja az immunrendszert, pozitívan hat az emésztőrendszer működésére, csökkenti a koleszterinszintet és a vérnyomást.

### BANÁN ÉS EPER SÖRBET

#### 3 db érett banán

#### 6 db érett eper szem

#### friss erdei gyümölcsök és friss mentalevél a díszítéshez

- A banánról húzza le a héjat és darabolja karikákra. Az eperről vágja le a szárát és darabolja fel. A banánt és az epret tegye egy sütőpapírral kibélelt tálcára, majd tegye be a mélyhűtőbe (4–5 órára).
- A készülékbe a homogénizáló perselyt **A6** szerelje be, majd a banánt és az epret folyamatosan adagolja a készülékbe. A lékifolyót **A9** nem kell lezárni. A friss sörbetet a készülék a rostkinymó csőrön **A8** keresztül nyomja ki. Ha a keverék még nem eléggé homogén, akkor azt tegye vissza még egyszer a készülékbe. A kész sörbetet tegye kis edényekbe, díszítse erdei gyümölcsökkel és mentalevéllel.

### MANDULATEJ

#### 100 g édes mandula (nem hántolt)

#### 200 ml víz

- A mandulát kb. 12 órára áztassa be vízbe. Minél hosszabb ideig tart az áztatás, annál finomabb lesz a tej. Hosszabb ideig tartó áztatás esetén a vizet időnként cserélje ki, nehogy meginduljon a lé erjedése. Az áztatás nem legyen 24 óránál hosszabb. A vizet öntse ki, majd töltsön a beázott mandulára 200 ml tiszta vizet. A készüléket a finom szitával **A4** szerelje össze és kapcsolja be. A lékifolyót **A9** zárja be, majd kanállal adagolja a mandulát és a vizet a készülékbe. Amikor a facsaró kamra **A7** megtelt, akkor a tejet engedje ki a légyűjtő edénybe **A14**. A kinyert tejet még finom ruhaszűrőn is átszűrheti, a végeredmény még finomabb mandulatejet lesz. A mandulatej kiváló vitamin, ásványi anyag, kalcium és egyéb anyagok forrása, kiváló alternatíva a tehéntej helyett. Például juhszírpival édesítheti.
- A tejet azonnal, vagy legkésőbb 24 órán belül fogyassza el vagy használja fel. Tárolással a tej beltartalmi értékei csökkennek. Amennyiben nem azonnal fogyasztja el a tejet, akkor azt zárható üvegedénybe öntse bele, és tegye a hűtőszekrénybe.
- Hasonló módon készíthet más diófélékből is tejet. A mandula zúzalékot desszertekhez, kekszekhez, süteményekhez stb. lehet felhasználni.

### SZÓJATEJ

#### 100 g szójabab

#### 1 l víz

- A szójababot kb. 8–10 órára áztassa be vízbe. A vizet öntse le, majd töltsön a beázott és megdagadt szójára 1 l tiszta vizet. A készüléket a finom szitával **A4** szerelje össze és kapcsolja be. A lékifolyót **A9** zárja be, majd kanállal adagolja a szóját és a vizet a készülékbe. Amikor a facsaró kamra **A7** megtelt, akkor a tejet engedje ki a légyűjtő edénybe **A14**. A kinyert szójatejet még finom ruhaszűrőn is átszűrheti, a végeredmény még finomabb tej lesz. A tejet forralja fel. Ezt követően kis lángon (habképződés nélkül) főzze még 20–30 percig. Kihűlés után a szójatej fogyasztható. Amennyiben nem azonnal fogyasztja el a tejet, akkor azt zárható üvegedénybe öntse bele, és tegye a hűtőszekrénybe (legfeljebb 24 órára).
- A szójatejben nincs laktóz és koleszterin, rostanyagokat és oldható prebiotikus oligoszacharidokat tartalmaz (amelyek támogatják a probiotikumok növekedését).

### HÁZI EPERFAGYALT

#### 250 g eper

#### 100 g tejszín

#### 50 g natúr joghurt

#### 50 g cukor (cukor helyett juhszírpapot is lehet használni)

#### 2 evőkanál citromlé

- Az eperről vágja le a szárát és darabolja fel. A feldarabolt epret tegye egy sütőpapírral kibélelt tálcára, majd tegye be a mélyhűtőbe (5 órára). A többi alapanyagot keverje össze és tegye be az eperrel együtt a mélyhűtőbe. A keverék a mélyhűtőből való kivétel után legyen kellően sűrű és kemény. A készülékbe

a homogénizáló perselyt **A6** szerelje be, és dolgozza fel az epret és a keveréket. Az alapanyagokat felváltva adagolja a készülékbe. A lékifolyót **A9** zárva marhadhat. A kész fagyaltot a készülék a rostkinymó csőrön **A8** keresztül nyomja ki. Ha a keverék még nem eléggé homogén, akkor azt tegye vissza még egyszer a készülékbe. A fagyaltot pohárban szolgálja fel.

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220–240 V
Névleges frekvencia.....	50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	200 W
Zajsztint.....	63 dB(A)

A készülék deklarált zajsztintje 63 dB(A), ami „A” akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÁS

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

## AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladékok közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasznált termék az értékesítés helyén leadható.

A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.

Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

### Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

### Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.