



LT ■ Lėtaeigė sulčiaspaudė

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties bei žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus.
- Neleiskite prietaisu naudotis ar su juo žaisti vaikams. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytose vietose:
 - parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose esančiose virtuvėse personalui;
 - ūkiniuose pastatuose;
 - viešbučių ir motelių kambariuose bei kitose gyvenamosiose patalpose;
 - svečių namuose, siūlančiuose nakvynę ir pusryčius.
- Prietaisą visada statykite ant stabilaus, lygaus, sauso paviršiaus. Nestatykite prietaiso ant palangės, kriauklės indų džiovinimo plokštės, nestabilių paviršių, ant įrangos paviršiaus, kuris yra šilumos šaltinis, arba šalia jo.
- Nenaudokite prietaiso pramoninėje aplinkoje arba lauke.
- Naudokite tik originalius su šiuo prietaisu pateiktus priedus.
- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, įsitikinkite, kad ant gaminio etiketės nurodyta įtampa atitinka jūsų elektros tinklo įtampą.
- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, kad jis būtų sumontuotas teisingai.
- Prieš spausdami sultis iš vaisių ir daržovių, pavyzdžiui, persikų, abrikosų, mango, pašalinkite bet kokius juose esančius kauliukus ir nevalgomas, pvz., apelsinų, ananasų, melionų ir kitų vaisių, žieveles. Uogų ir tokių vaisių kaip kiviai sėklų išimti nereikia.
- Į sulčiaspaudę nedėkite per kietų ingredientų, tokių kaip cukranendres, pipirai, kavos pupelės arba vaisių kauliukai. Kitaip galite sugadinti sulčiaspaudę arba susižeisti.
- Sulčiaspaude galima sugrūsti česnaką arba papriką, tačiau ji nėra skirta malti sausus prieskonius.
- Dėl vertikalios spaudimo sraigto padėties ingredientų per tiekimo vamzdelį praktiškai nėra būtina spausti. Dauguma ingredientų bus patys traukiami į sulčių spaudimo mechanizmą, stumiami paties sraigto. Jei ingredientus per tiekimo vamzdelį pririekia spausti, tai darykite pateikiamu stumtuvu. Nestumkite ingredientų pro tiekimo vamzdelį pirštais ar kokiais nors virtuviniais įrankiais.



Įspėjimas!

Netinkamai naudojant galima susižaloti.

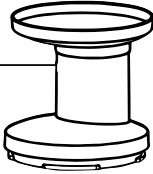
- Jei ingredientai užstringa sulčių spaudimo mechanizme, nustatykite reguliavimo rankenėlę į padėtį REVERSE (atbulinę variklio eigą) ir palaikykite ties šia padėtimi nuo 15 iki 20 sekundžių, kad ingredientai pasišalintų. Tada nustatykite pageidaujama greitį, kad apdorotumėte šiuos pašalintus ingredientus.
- Reguliariai patikrinkite sulčių prispaudimo lygį sulčiaspaudės kameroje, kad įsitikintumėte, jog ji nepersipildys.
- Prietaisas gali be pertraukos veikti iki 60 minučių. Paskui palaukite 30 minučių, kol jis atvės.
- Kai prietaiso nenaudojate, paliekate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išmontuodami, keisdami priedus, perkeldami arba valydami jį, visuomet išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo lizdo.
- Prieš išrinkdami įsitikinkite, kad jis išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo, o besisukančios dalys nebejudą.
- Valykite jį pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Nepalaukite variklio bloko po tekančiu vandeniu ir nenardinkite jo į vandenį ar kitą skystį.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiamas drėgmės.
- Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusiu paviršiumi.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio atsargiai ištraukdami maitinimo laido kištuką – niekuomet netraukite už maitinimo laido. Priešingu atveju taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą.
- Jeigu elektros laidas būtų pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį privalo pakeisti įgaliotojo techninės priežiūros centro atstovas arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas. Draudžiama naudoti šį prietaisą, jei jo maitinimo laidas arba kištukas pažeistas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu kuri nors jo dalis apgadinta. Neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jokių jo konstrukcijos pakeitimų. Visus remonto arba keitimo darbus privaloma atlikti įgaliotajame techninės priežiūros centre. Jei remontuosite prietaisą patys, nebegalios garantija, ir negalėsite kreiptis į gamintoją dėl netinkamo prietaiso veikimo.

A

1



2



3



4



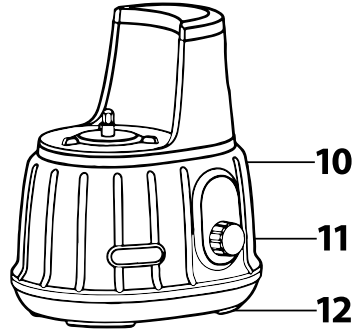
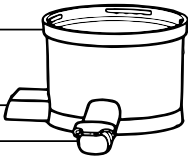
5

6

7

8

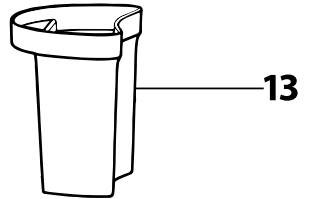
9



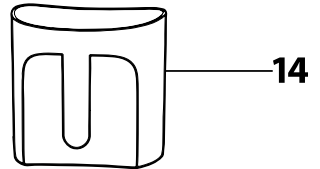
10

11

12



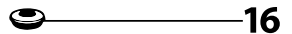
13



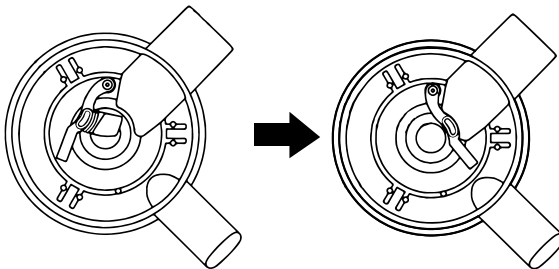
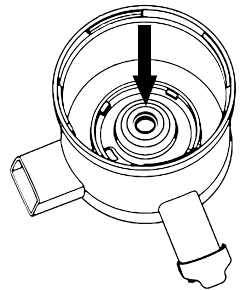
14



15



16

B**C**

Lėtaeigė sulčiaspaudė

Naudotojo vadovas

- Prieš pradėdami naudoti šį bultinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu anksčiau jau esate susipažinę su panašaus tipo bultiniais prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip apibūdinta šiame naudotojo vadove. Laikykite šį naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuotės dėžę, vakuotės medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokį laikotarpį, kuriuo galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

SULČIASPAUDĖS APRĄŠAS

A1 Stumtuvas	A11 Reguliavimo rankenėlė
A2 Dangtis su tiekimo vamzdeliu ir piltuvu	Reikalinga nustatyti greičio lygius nuo 1 iki 3 (nuo 40 iki 80 aps./min.), perjungti variklį veikti atbuline eiga arba išjungti variklį.
A3 Spaudimo sraigtas	A12 Neslystančios kojelės
A4 Smulkus filtras	A13 1,2 l minkštimo talpa
A5 Stambus filtras	A14 1,2 l sulčių indas
A6 Homogenizacijos įdėklas	A15 Valymo šepetėlis
A7 Sulčiaspaudės kamera	A16 Atsarginis sandarinimo žiedas
A8 Minkštimo išmetimo latakas	
A9 Uždaromas sulčių piltuvėlis	
A10 Variklio blokas	

LĒTAEIGĖS SULČIASPAUDĖS VEIKIMO PRINCIPAS IR PRIVALUMAI

- Lėtaeigė sulčiaspaudė galima spausti sultis iš įvairių vaisių ir daržovių, įskaitant uogas, lapines daržoves ar kviečių želmenis, be to, paruošti šviežių sulčių derinius arba gardžius tirštusius kokteilus, pridėdant pieno ir jogurto. Pasirinkę iš dviejų filtrų, smulkaus ir stambaus, galėsite išspausti glotnesnės tekstūros sultis su mažesnėmis minkštimo dalelėmis arba tirštesnės konsistencijos sultis su daugiau minkštimo ir išraiškingesnio skonio. Be vaisių ir daržovių galėsite į sulčiaspaudę dėti ir įvairių riešutų, kad išpaustumėte riešutų pieno su gausybe vitaminų ir mineralų. Pasinaudoję homogenizacijos įdėklu galėsite greitai ir lengvai paruošti vaisių šerbetų arba ledų.
- Dėl vertikalios spaudimo sraigto padėties praktiškai nėra būtina spausti ingredientus per tiekimo vamzdelį. Dauguma ingredientų bus patys traukiami į sulčių spaudimo mechanizmą, stumiami paties sraigto. Pirmame etape spaudimo sraigtas stambiai susmulkina įdėtus ingredientus. Kito etapo metu sultys išspaudžiamos, atskiriant minkštimą. Tokiu būdu išpaustose sultyse lieka mažiau vaisių likučių, bet vitaminai ir enzimai išlaikomi.
- Uždaromas sulčiaspaudės piltuvėlis leidžia ingredientus sumaišyti pačioje sulčiaspaudės kameroje ir tobulai apjungti mėgstamus skonius.

TINKAMO TIPO FILTRO PASIRINKIMAS

Smulkus filtras A4	Naudojamas norint išspausti sultis, paliekant smulkesnius minkštimo gabalėlius, taip pat ruošiant riešutų ar sojos pieną.
Stambus filtras A5	Naudojamas išpausti sultis su daugiau minkštimo, spaudžiant sultis iš minkštų vaisių ir daržovių (vynuogių, aviečių, mėlynių, pomidorų ir pan.) bei ruošti tirštusius kokteilus.
Homogenizacijos įdėklas A6	Naudojamas gaminti ledus ir šerbetus. Sultys ir minkštimas neatskiriami.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Pašalinkite visas pakavimo medžiagas nuo sulčiaspaudės ir jos priedų, įskaitant reklamines etiketes ir lipdukus.
- Kruopščiai neutraliu indų plovikliu ir šiltu vandeniu išplaukite visus išimamus priedus, kurie liesis su maistu. Po to kruopščiai nuskaulokite šias dalis po švariu tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite šluoste. Visas išimamas dalis galima plauti indaplovėje (viršutiniame krepšyje).



Dėmesio!

Niekada nenardinkite variklio bloko **A10** ar jo maitinimo laido į vandenį ir jų neskaulokite.

SULČIASPAUDĖS SURINKIMAS

- Įsitikinkite, kad sulčiaspaudė yra išjungta ir atjungta nuo elektros lizdo.
- Padėkite variklio bloką **A10** ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus, pavyzdžiui, ant virtuvės stalviršio.
- Apverskite sulčiaspaudės kamerą **A7** ir gerai įspauskite sandarinimo žiedą apatinėje sulčiaspaudės kameros **A7** dalyje į minkštimo išmetimo lataką **A8**, angą, kaip tai parodyta B pav.
- Vėl apverskite sulčiaspaudės kamerą **A7** ir įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas (žr. C pav.) yra centrinėje dalyje, jei ne, jį ten įtaisykite.
- Pasirinkite norimą naudoti filtrą ir įkiškite į sulčiaspaudės kamerą **A7**.
- Įkiškite spaudimo sraigą **A3** į filtrą ir gerai įspauskite. Viršutinis spaudimo sraigto **A3** kraštas negali būti aukščiau nei viršutinis filtro kraštas.
- Uždėkite dangtį **A2** ant sulčiaspaudės kameros **A7** taip, kad ant jo esantis simbolis ▼ būtų išlygiuotas su ant sulčiaspaudės kameros esančiu **A7** atraktinios spynos simboliu. Pasukite dangtį **A2** pagal laikrodžio rodyklę iki galo, kad ant jo esantis simbolis ▼ išlygiuotų su ant sulčiaspaudės kameros **A7** esančiu užrakintos spynos simboliu. Dangčio **A2** užfiksavimą tinkamoje padėtyje nurodo spragtelėjimas.
- Surinkta sulčiaspaudės kamerą **A7** iš viršaus uždėkite ant variklio bloko **A10** taip, kad ant jos esantis simbolis ▼ būtų išlygiuotas su simboliu ▲ ant variklio bloko **A10**. Įsitikinkite, kad sulčiaspaudės kamera **A7** tinkamai uždėta ant variklio bloko **A10**.
- Į tiekimo vamzdelį įkiškite stumtuvą **A1**. Padėkite minkštimo talpą **A13** po minkštimo išmetimo lataką **A8**, o sulčių indą **A14** po sulčių piltuvėliu **A9**. Dabar sulčiaspaudė jau surinkta ir paruošta naudoti.
- Sulčiaspaudėje veikia saugaus paleidimo sistema. Tai reiškia, kad ji nepasileis, jei nebus tinkamai sutrinkta, o dangtis **A2** nebus tinkamai uždėtas tinkamoje padėtyje.

INGREDIENTŲ IR JŲ PARUOŠIMO BŪDŲ APŽVALGA

Vaisiai ir daržovės	Paruošimas
Persikai, abrikosai, nektarinai, vyšnios, slyvos ir t. t.	Juose yra kauliukų, kuriuos prieš spaudžiant sultis reikia išimti. Be to, tam tikrų vaisių, pvz., mango, nevalgomas žieveles taip pat turėsite nulupti. Nuplaukite vaisius po drungnu tekančiu vandeniu ir supjaustykite, kad pralipėtų per tiekimo vamzdelį.
Obuoliai, kriaušės ir pan.	Nuplaukite vaisius po drungnu tekančiu vandeniu ir supjaustykite, kad pralipėtų per tiekimo vamzdelį. Galima spausti sultis kartu su žievelėmis ir kauliukais. Tačiau obuolių ir kriauščių kauliukuose gali būti toksiško amigdalino, taigi, rekomenduojame juos išimti, ypač, jei norite vartoti didelius kiekius šių vaisių sulčių.
Apelsinai, mandarinai, greipfrutai, citrinos ir pan.	Nuplaukite juos. Nulupkite žieveles ir supjaustykite gabalėliais, kad tilptų pro tiekimo vamzdelį.
Vynuogės, agrastai, avietės, gervuogės, mėlynės, kivai, agurkai, granatai, pomidorai ir kt.	Nuplaukite vaisius ir daržoves drungnu vandeniu. Vynuogių kotelius reikia pašalinti. Didesnius vaisius ir daržoves supjaustykite. Granatų žievele reikia nulupti. Sultis galima spausti tik iš granatų branduolių.
Ananasai, melionai, muskatiniai melionai	Nuplaukite vaisius po drungnu tekančiu vandeniu ir nulupkite. Pašalinkite muskatinio meliono sėklas. Supjaustykite gabalėliais, kad tilptų pro tiekimo vamzdelį.
Morkos, salierai, burokėliai ir pan.	Rūpestingai nuplaukite ingredientus po drungnu tekančiu vandeniu, nuplaukite viršutinę dalį ir supjaustykite, kad pralipėtų per tiekimo vamzdelį.
Lapinės daržovės, žolelės ir kviečių želmenys (žali ūgliai) ir pan.	Lapines daržoves ir žoleles nuplaukite po tekančiu drungnu vandeniu. Supjaustykite lapines daržoves, pvz., salierus, spinatus, į maždaug 4–5 cm gabalėlius. Žolių kekes, pvz., išaiškinio česnako ar kviečių, supjaustykite, kad būtų maždaug 3 cm ilgio.
Riešutai ir sojos pupelės	
Migdolai, anakardžiai, riešutų kevalus	Riešutų kevalus reikia pašalinti. Prieš gamindami lazdyno riešutai, riešutų ar sojos pieną, turite bent jau 8 val. išmirkyti graikiniai riešutai ir kt. riešutus ar sojos pupelės vandenyje.
Kiti ingredientai	
Vanduo, pienas, jogurtas, grietinėlė ir pan.	Šie ingredientai pilami kartu su vaisiais ir daržovėmis, riešutais ar sojos pupelėmis per tiekimo vamzdelį, taip paruošiant įvairiausias gėrimus, pvz., naminius šerbetus ar ledus.

SULČIASPAUDĖS NAUDOJIMAS

- Paruoškite ingredientus pagal aukščiau pateiktus nurodymus.
- Įsitinkinkite, kad sulčiaspaudė yra tinkamai surinkta, o reguliavimo rankenėlė **A12** nustatyta į „0“ (išjungimo) padėtį. Įkiškite elektros kištuką į elektros lizdą.
- Junkite sulčiaspaudę reguliavimo rankenėlę **A11** nustatę ties pageidaujimu greičiu.

Greičio nuostata	Vaisiaus ar daržovės tipas
1 – mažas greitis	Vynuogės, agrastai, avietės, gervuogės, mėlynės, vyšnios, kivai, agurkai, granatai, pomidorai, apelsinai, mandarinai ir kt.
2 – vidutinis greitis	Lapinės daržovės, žolelės, kviečių želmenys, obuoliai, kriaušės, nektarinai, persikai, melionai, ananasai ir kt.
3 – didelis greitis	Morkos, salierai, riešutai, sušaldyti vaisiai šerbetams bei ledams ir pan.

- Palengva sudėkite paruoštus ingredientus per tiekimo vamzdelį. Jei jų, pvz., obuolių su šlizia žievele, į sulčių spaudimo mechanizmą neįtraukia spaudimo sraigtas **A3**, juos per tiekimo vamzdelį **A1** stumkite stumtuvu. Geriausiai sultis išspausite dedami ingredientus palengva ir švelniai stumdami nedideliu slėgiu. Sultys spaudžiamos dviem etapais, pirmiausia ingredientus susmulkina spaudimo sraigtas **A3**, o tada sultis išspaudžiamos per filtrą. Proceso spausdami ingredientus sparčiau nepagreitinsite. Priešingai, sulčiaspaudė nuo didelio ingredientų kiekio gali užsikimšti.



Dėmesio!

Nekiškite ingredientų pro tiekimo vamzdelį pirštais ar kitais virtuviniiais įrankiais. Tam visada naudokite stumtuką **A1**. Prietaisas gali be pabrūktaus veikti iki 60 minučių. Paskui palaukite 30 minutes, kol prietaisas atvės.

- Minkštimas patenka į minkštimo talpą **A13**, esančią iš karto po minkštimo išmetimo lataku **A8**, o išpaustos sultys neteka į sulčių indą **A14** arba po sulčių piltuvėliu **A9** padėtą stiklinę. Jei spaudžiant sultis kuri nors talpa užsipildo, uždarykite sulčių piltuvėlį **A9** ir išjunkite sulčiaspaudę reguliavimo rankenėle **A11** nustatydami „0“ (išjungimo) padėtį. Ištuštinkite užsipildžiusią talpą, o tada vėl įstatykite. Tada galite toliau spausti sultis.
- Spaudžiant vandenį ingrediento sultis rekomenduojame sulčių piltuvėlį palikti atidarytą, kad sultys laisvai nutekėtų į sulčių indą **A14** arba po sulčių piltuvėliu **A9** padėtą stiklinę.
- Kai spaudžiate sultis iš karto iš kelių ingredientų arba ruošiate tirštuosius kokteilus, riešutų ar sojos pieną, arba kokteilus su jogurtu ar pienu, uždarykite sulčių piltuvėlį **A9** ingredientus paliksite sulčiaspaudės kameroje **A7**, kad susimaišytų. Po to paprasčiausiai atidarykite kištuką ir išpilkite sumaišytą gėrimą į sulčių indą **A14** arba po sulčių piltuvėliu **A9** padėtą stiklinę. Reguliariai patikrinkite sulčių prispaudimo lygį sulčiaspaudės kameroje **A7**, kad įsitikintumėte, jog ji nepersipildys virš maksimalaus lygio žymėjimo.
- Ruošiant šerbetus ir ledus su homogenizacijos įdėklų **A6**, mišinys išeina tik per minkštimo išmetimo lataką **A8**.
- Jeigu veikimo metu sulčių spaudimo mechanizmas užsikemša, nustatykite reguliavimo rankenėlę **A11** į padėtį REVERSE (atbulinę variklio eigą). Palaikykite rankenėlę šioje padėtyje 15–20 sekundžių, kad užstrigę ingredientai išeitų. Tada atleiskite. Reguliavimo rankenėlę **A11** grįž į „0“ (išjungimo) padėtį. Nustatykite pageidaujimą greitį, kad apdorotumėte šiuos pašalintus ingredientus. Šią procedūrą galite pakartoti keletą kartų.
- Jeigu norite išspausti sultis iš įvairių ingredientų jų nesumaišydami, galite greitai praskalauti sulčių spaudimo mechanizmą švariu vandeniu pilnai neišrindami sulčiaspaudės. Tai padarysite taip: Prieš toliau spausdami sultis iš kitų ingredientų, uždarykite sulčių piltuvėlį **A9** į sulčiaspaudės kameroje **A7** per tiekimo vamzdelį įpilkite 200 ml švaraus vandens. Leiskite sulčiaspaudei veikti maždaug 1 minutę, o tada išleiskite vandenį į sulčių indą **A14** po sulčių piltuvėliu **A9**. Dabar sulčių spaudimo mechanizmas vėl švarus, ir galite toliau spausti sultis iš kitų ingredientų.
- Rekomenduojame baigus sulčiaspaudę praskalauti likusius sulčių spaudimo mechanizmo ingredientus pagal ankstesniamą paragrafą aprašytą procedūrą. Taip vėliau išrindkams dalis išplausite paprasčiau. Tada išjunkite sulčiaspaudę nustatydami reguliavimo rankenėlę į „0“ padėtį ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Kad sultys neišsipiltų, prieš išimdami sulčių indą **A14** arba stiklinę iš po sulčių piltuvėliu **A9**, uždarykite kištuką.
- Po kiekvieno naudojimo išrinkite ją pagal instrukcijas, esančias skyriuje „Sulčiaspaudės išrinkimas“, ir išvalykite ją pagal instrukcijas, esančias skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

NAUDINGI PATARIMAI

- Norėdami išspausti sultis su mažiau minkštimo, naudokite smulkų filtrą **A4**.
- Norėdami spausti sultis su daugiau minkštimo arba spausdami sultis iš minkštesnių vaisių ir daržovių, tokių kaip serbentai, avietės, mėlynės, pomidorai, naudokite stambų filtrą **A5**. Stambų filtrą **A5** ypač svarbu naudoti spaudžiant sultis iš didesnio serbentų kiekio.
- Mangai ir bananai nelabai tinkami spausti sultis, kadangi juose sulčių labai mažai. Tačiau jie gali būti idealus pagrindas ledams ir šerbetams naudojant homogenizacijos įdėklą **A6**.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, visada apdorokite tik šviežius, sunokusius vaisius bei daržoves. Pernokę arba nesunokę vaisiai ir daržovės nėra tinkami spausti sultis, kadangi išpaustos sultys nebus skanios.
- Norint, kad sultys neprarastų vertingų mineralų, rekomenduojame jas suvartoti tuoj pat, vos tik išspaudus.

SULČIASPAUDĖS IŠRINKIMAS

- Prieš išrindkams sulčiaspaudę įsitikinkite, kad ji išjungta ir atjungta nuo elektros tinklo, o besiuskančios dalys nebejudą.
- Išimkite sulčių indą **A14** ir minkštimo talpą **A13**. Pasukite **A2** dangtį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite nuo sulčiaspaudės kameros **A7**.
- Nukelkite sulčiaspaudės kamerą **A7** kartu su filtru ir spaudimo sraigtu **A3** nuo variklio bloko **A10**.
- Išimkite spaudimo sraigtą **A3** ir filtrą iš sulčiaspaudės kameros **A10**.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išplaukite sulčiaspaudę po kiekvieno panaudojimo. Prieš valydami sulčiaspaudę įsitikinkite, kad ji išjungta ir atjungta nuo elektros tinklo, o besiuskančios dalys nebejudą.
- Išrinkite sulčiaspaudę ir rūpestingai išplaukite išimamas dalis šiltame vandenyje, naudodami neutralų indų ploviklį, o tada rūpestingai nušluostykite nususinimo šluoste. Kad minkštimo likučius būtų lengviau išimti, išimkite po sulčiaspaudės kamerą **A7** sulčių išmetimo latake **A8** įtaisytą sandarinimo žiedą. Po valymo svarbu nepamiršti vėl uždėti sandarinimo žiedo. Rūpestingai išplaukite filtrą po tekančiu vandeniu, pasinaudodami neutraliu indų plovikliu ir valymo šepetėliu **A15**. Prieš sviesą patikrinkite, ar visos filtro angelės švarios. Jeigu visų angelių nepavyko išvalyti, užmerkite filtrą šiltame vandenyje įpylę citrinos sulčių, o tada vėl išplaukite. Galop praskalaukite filtrą po tekančiu vandeniu ir rūpestingai nušluostykite nususinimo šluoste. Visas nuimamas dalis galima plauti indaplovėje. Dėkite jas į viršutinį indaplovės krepšį.



Pastaba.

Kad lengviau išplautumėte, visas išimamas su maistu kontaktavusias dalis plaukite iš karto. Pridžiūvę vaisių ar minkštimo likučiai gali užkimšti filtro skylutes ir todėl kitą kartą spaudžiant sumažinti sulčių spaudimo efektyvumą.

- Jei variklio bloko **A10** paviršius išsitėpė, nušluostykite jį drėgna šluoste. Tuomet kruopščiai nususinkite. Niekada nenardinkite variklio bloko **A10** ar jo maitinimo laido į vandenį ir jį neskalaukite.
- Valydami nenaudokite braižančių valymo produktų, tirpiklių ir pan. Priešingu atveju nuvalytas paviršius bus pažeistas.

SAUGOJIMAS

- Nenaudojamą prietaisą laikykite sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prietaisą galite laikyti surinkta.

TRIKIŲ DIAGNOSTIKA

Problema	Galima priežastis ir sprendimas
Sulčiaspaudė nepasileidžia įjungus.	Patikrinkite, ar ji prijungta prie veikiančio elektros lizdo. Patikrinkite, ar ji yra tinkamai surinkta.
Sulčiaspaudė sustoja naudojimo metu.	Sulčiaspaudę galėjo užkimšti didelis ingredientų kiekis arba per daug kietų ingredientai. Ingredientus į sulčiaspaudę dėkite palengva, o stumkite švelniai nedideliu slėgiu. Sulčiaspaudė nėra tinkama apdoroti labai kietus ingredientus, pvz., cukrinius runkelius. Sulčiaspaudę veikė per ilgai. Apytiksliai po 60 minučių veikimo leiskite jai atvėsti maždaug 30 minučių.

Per sulčiaspaudės kameros A7 apatinę dalį prateka sulčių.	Silikoninis sandarinimo žiedas apatinėje sulčiaspaudės kameros A7 dalyje nėra tvirtai užspastas. Išjunkite sulčiaspaudę, atjunkite nuo elektros lizdo ir išrinkite. Užspauskite apatinėje sulčiaspaudės kameros A7 dalyje esantį sandarinimo žiedą.
Veikdama sulčiaspaudė šiek tiek vibruoja.	Sulčiaspaudė gali šiek tiek vibruoti spaudžiant kietus ingredientus.
Veikiant gali girdėtis triukšmas.	Išitinkinkite, kad sulčiaspaudė pastatyta ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus. Spaudžiant sultis iš kietų ingredientų triukšmingumas bus didesnis nei spaudžiant sultis iš minkštų. Išitinkinkite, kad sulčiaspaudė neužkimšta per dideliu ingredientų kiekiu.
Baigus naudotis sulčiaspaude nepavyksta atidaryti dangčio A2 .	Taip gali nutikti dėl didelio minkštimo kiekio sulčių spaudimo mechanizme arba dėl viduje įstrigusių ingredientų. Nebandykite atidaryti dangčio A2 per jėgą! Paleiskite sulčiaspaudę, kad iš sulčių spaudimo mechanizmo pašalintumėte minkštimo likučius arba paleiskite variklį 15–20 sekundžių veikti atbuline eiga, kad pašalintumėte įstrigusius ingredientus ir grąžintumėte juos į tiekimo vamzdelį. Tada paleiskite įprastai veikti, kad apdorotumėte šiuos pašalintus ingredientus.

RECEPTAI

GRŪDŲ ŽELMENŲ GĖRIMAS

100 g grūdų želmenų

- Supjaustykite grūdų želmenis į 3 cm ilgio dalis. Naudodami smulkų filtrą **A4** palaiapsniui dėkite į sulčiaspaudę. Tuoj pat patiekite.
- Šviežiai spausdus kviečių želmenų sultys yra puikus enzymų ir mineralų šaltinis, stiprina imunitetą, teigiamai veikia virškinimo traktą ir yra puikus papildas kovoti su aukštu kraujo spaudimu ir cholesterolio pertekliumi.

BANANŲ-BRAŠKIŲ ŠERBETAS

3x žali bananai

3x žalios braškės

pagardinti skirtos šviežios miško uogos ir mėtų lapeliai

- Nulupkite bananus ir supjaustykite į riekelės. Nuplaukite braškes, nuplėškite kotelius ir supjaustykite į gabalėlius. Pasleiskite bananus ir braškes talpoje, išdengtoje kulinariiniu popieriumi, o tada sudėkite į šaldiklį 4–5 valandoms.
- Naudodami homogenizacijos įdėklą **A6**, sulčiaspaude apdorokite bananų riekelės ir braškių gabalėlius. Sulčių piltuvėlį **A9** galite palikti uždarytą. Šviežiai pagamintas šerbetas bus išstumtas per minkštimo išmetimo lataką **A8**. Jeigu mišinys nėra pakankamai vientisas, perleiskite jį per sulčiaspaudę dar kartą. Patiekite pagamintą šerbetą suformavę jį mažus kamuoliukus ir pagardinkite šviežiomis miško uogomis bei mėtų lapeliais.

MIGDOLŲ PIENAS

100 g šaldžių migdolų (nenuluptų)

200 ml vandens

- Pamirkykite migdolus vandenyje maždaug 12 valandų. Kuo ilgiau mirkysite, tuo glotnesnės konsistencijos bus pienas. Mirkant migdolus ilgą laiką, pravartu kas keletą valandų praskalauti, kad skystis nesifermentuotų. Mirkymo laikas neturėtų būti ilgesnis nei 24 valandos. Nukoškite vandenį ir ant išbrinkintų migdolų užpilkite 200 ml šviežio, šalto vandens. Paleiskite sulčiaspaudę uždėję smulkų filtrą **A4**. Palikite sulčių piltuvėlį **A9** uždarytą, o riešutus su vandeniu per tiekimo vamzdelį pilkite naudodamiesi samčiu. Kai sulčiaspaudės kamera **A7** užsipildys, išpilkite pieną į sulčių indą **A14**. Jeigu migdolų pieną atsijosite per augalinio pieno gamybai skirtą tekstilinį maišelį, tekstūra bus dar glotnesnė. Migdolų pienas yra puikus vitaminų, mikroelementų, kalcio ir kitų mineralų šaltinis, ir todėl yra puiki alternatyva gyvuliniam pienui. Galite pagardinti jį, pvz., klevų sirupu.
- Šviežiai pagaminta pieną suvartokite iš karto, ne vėliau kaip per 24 valandas. Laikant jo maistinė vertė sumažėja. Jei matote, kad nesuvarstosite iš karto, padėkite į šaldytuvą uždaroje stiklinėje talpoje.
- Kitų riešutų pieną ruoškite tokiu pačiu būdu. Likę susmulkinti riešutų likučiai gali būti panaudojami desertams, sausainiams, pyragams ir pan.

SOJOS PIENAS

100 g sojos pupelių

1 l vandens

- Pamirkykite sojos pupelės vandenyje maždaug 8–10 valandų. Nukoškite vandenį ir ant išbrinkintų sojos pupelių užpilkite 1 l šviežio, šalto vandens. Paleiskite sulčiaspaudę uždėję smulkų filtrą **A4**. Palikite sulčių piltuvėlį **A9** uždarytą, o sojos pupelės su vandeniu per tiekimo vamzdelį pilkite naudodamiesi samčiu. Kai sulčiaspaudės kamera **A7** užsipildys, išpilkite pieną į sulčių indą **A14**. Atsijokite sojos pieną pildami į didesnį puodą per tekstilinį maišelį, skirtą augalinio pieno gamybai. Pieną užvirinkite. Galite jį pavirinti maždaug 20–30 minučių ant silpnos ugnies, kad nesusikurtų putos. Atvėsus galima vartoti. Nesuvarstotą pieną supilkite į stiklinę talpą, padėkite į šaldytuvą ir suvartokite per 24 valandas.
- Sojos piene nėra laktozės ar cholesterolio, joje yra skaidulinių medžiagų, įskaitant prebiotiko oligosacharidus, kurie palaiko probiotikų dauginimąsi.

NAMINIAI BRAŠKIŲ LEDAI

250 g braškių

100 g grietinės lėšos

2 šaukštai jogurto

50 g cukraus (vietoje cukraus galima naudoti klevų sirupą)

2 šaukštai citrinos sulčių

- Nuplaukite braškes, nuplėškite kotelius ir supjaustykite į gabalėlius. Pasleiskite braškes talpoje, padengtoje kulinariiniu popieriumi, o tada sudėkite į šaldiklį maždaug 5 valandoms. Likusius ingredientus sumaišykite ir sudėkite į šaldiklį tam pačiam laikui. Išėmus iš šaldytuvo mišinys turi būti pakankamai kietas. Naudodami homogenizacijos įdėklą **A6**, sulčiaspaude apdorokite mišinį. Ingredientus dėkite pakaitomis. Sulčių piltuvėlį **A9** galite palikti uždarytą. Šviežiai pagaminti ledai bus išstumti per minkštimo išmetimo lataką **A8**. Jeigu jie nėra pakankamai vientisi, perleiskite jį per sulčiaspaudę dar kartą. Patiekite ledus mažuose bliūdėliuose.

TECHININĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa	220–240 V
Nominalus dažnis	50 Hz
Nominali galios įvestis	200 W
Triukšmo lygis	63 dB(A)

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 63 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygį (standartinė garso galia: 1 pW).

Tekstas ir techniniai parametrai gali keistis.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS



Ant produktų ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitiniams atliekoms. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują gaminį.

Tinkamas produkto utilizavimas padeda taupyti gamtinius išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos teiraukitės vietinėje atsakingoje institucijoje.

Taigal vabšviniuis įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos teiraukitės pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį gaminį, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą teiraukitės vietinių vyriausybių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis gaminy atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.