



644-009/ 644-012/ 644-013/ 144-002/ 644-017



DK	Saftpresser	2
SE	Juicepress.....	5
NO	Saftsentrifuge	8
FI	Puserrin	11
UK	Juicer.....	14
DE	Entsafter	17
PL	Wyciskacz do owoców.....	20
EE	Toormahla valmistaja.....	23

DK

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye apparat, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om apparatets funktioner.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Almindelig brug af apparatet

- Forkert brug af apparatet kan medføre personskade og beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Apparatet må kun sluttet til 230 V, 50 Hz.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Apparatets motordel eller ledningen til lysnettet må ikke ned sænkes i vand eller lignende.
- Brug ikke apparatet, hvis dine hænder er våde eller fugtige. Sørg for, at der ikke trænger væske ind i motordelen.
- Når apparatet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når apparatet anvendes.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden låget tages af apparatet, inden rengøring, og når apparatet ikke er i brug.
- Brug ALDRIG fingrene, køkkenredskaber eller lignende til at skubbe fødevarer ned i påfyldningstragten! Brug den medfølgende nedstopper.
- Stik ALDRIG fingre eller andre genstande ind i udløbstudet.
- Rør ALDRIG ved de bevægelige dele, før apparatet er standset helt.
- Centrifugeringskålen skal håndteres forsigtigt, da den indeholder meget skarpe dele.
- Brug ikke apparatet, hvis centrifugeringskålen er beskadiget.
- Lad ikke apparatet køre kontinuerligt i mere end to minutter ad gangen. Når apparatet har kørt i to minutter, skal det køle af, før det igen kan anvendes.

Placering af apparatet

- Stil altid apparatet bagest på køkkenbordet.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af varme områder som f.eks. gasblus og elektriske kogeplader.

LEDNING, STIK OG STIKKONTAKT

- Sørg for, at ledningen til apparatet er rullet helt ud.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde.

- Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet eftersettes og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparator, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.

OVERSIGT OVER APPARATETS DELE

- Nedstopper
- Frugtkødsbeholder
- Motordel
- Låseøjle
- Udløbstud
- Base
- Centrifugeringskål
- Netledning med stik
- Påfyldningstragt
- Låg
- Tænd/sluk-knap



FØR FØRSTE ANVENDELSE

Vask alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, inden du anvender apparatet første gang (eller efter længere tids opbevaring uden brug).

BRUG AF APPARATET

Klargøring af apparatet

- Stil motordelen (3) på en plan overflade, f.eks. et køkkenbord, og kontrollér, at den står godt fast på de fire sugekopper under bunden.
- Sæt basen (6) på motorenheden, så udlobstudien (5) passer ind i udskæringen i siden af motorenheden.
- Skub frugtkødsbeholderen (2) op under aflobsfalsen på basen, så frugtkødsbeholderen står på foden helt tæt op ad motorenheden.
- Tryk forsigtigt centrifugeringskålen (7) fast i basen.
 - Pas på ikke at berøre de skarpe dele i bunden af centrifugeringskålen.
 - Sørg for, at centrifugeringskålen trykkes helt i bund i basen, så tandhjulet under centrifugeringskålen går i indgreb med tandhjulet i basen.
 - Sørg for, at centrifugeringskålen sidder forsvarligt fast, og at den ikke drejer skævt.
- Sæt låget (10) på apparatet, så det dækker både frugtkødsbeholderen og basen med centrifugeringskålen. Sørg for, at låget slutter tæt langs kanten af basen.
- Træk låsebøjlen (4) op til lodret stilling, og sørg for, at den går i indgreb med tappene på låget og låser det fast. Låsebøjlen giver et lille klik, når den monteres korrekt hen over låget.
- Placer et glas, en skål eller en anden egnet beholder under udlobstudien.
- Uløbstuden skal trykkes ned for at saften kan løbe ud.
- Apparatet er nu klar til brug.

Klargøring af frugt og grøntsager

- Vask altid frugt og grøntsager grundigt inden tilberedning.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne kerner og tynd skrael inden brug af apparatet.
- Frugter med tykke skræller, som f.eks. appelsiner og citroner, skal skrælles inden presning. Specielt med citrusfrugter er det vigtigt at fjerne selv blød skræl, da denne kan give en ubehagelig, sur smag.
- Større sten i f.eks. blommer og abrikosser skal ligeledes fjernes inden frugten presses, for at undgå at apparatet tager skade.
- Større frugter og grøntsager skæres i egnede stykker, der passer ned i påfyldningstragten (9).

Brug af apparatet

- Start apparatet ved at dreje tænd/sluk-knappen til position "1" (lav hastighed) eller position "2" (høj hastighed).
 - Hastighed 1 (lav hastighed) bruges til presning af bløde frugter og grøntsager.
 - Hastighed 2 (høj hastighed) bruges til presning af hårde frugter og grøntsager.
- Fyld de ønskede frugter og/eller grøntsager i apparatet gennem påfyldningstragten lidt ad gangen, og stop dem ned med nedstopperen (1).
 - Vær opmærksom på, at nedstopperen vendes, så rillen i nedstopperen passer korrekt ind i påfyldningstragten.

- Aflange grøntsager, som f.eks. gulerødder, puttes i påfyldningstragten med den spids ende først.
- Tryk let på frugten eller grøntsagerne med nedstopperen. For kraftigt tryk vil reducere saftmængden og kan medføre skader på apparatet.
- Det er en god idé at standse apparatet, inden du tager nedstopperen op for at fyldе mere i, for at undgå sprøjting og stænk.
- Hold øje med frugtkødsbeholderen, og stands presningens, inden den bliver fuld.
- Loft udlobstudien op for midlertidigt at forhindre saften i at løbe ud. F.eks. når du vil skifte eller tömme beholder.
- Sluk altid for strømmen til apparatet ved at dreje tænd/sluk-knappen til positionen "0", før du tager låget af apparatet.

Bemærk: Lad ikke apparatet køre uafbrudt i mere end 1 minutter ad gangen. Hvis apparatet har kort i 1 minutter, skal du lade det køle af, inden du bruger det igen.

TIP

- Rengøring af apparatetlettes, hvis du forer frugtkødsbeholderen med en lille plasticpose inden montering.
- Brug friske frugter og grøntsager, da de indeholder mære saft.
- Ananas, selleri, æbler, agurker, gulerødder, spinat, meloner, tomater og de fleste citrusfrugter er gode at presse saft af.
- Forskellige æblesorter giver meget forskellig saft, som varierer i både konsistens og smag. Du kan prove dig frem og finde dine egne favoritter.
- Blad-grøntsager, som f.eks. kål og spinat, kan sagtens presses til saft. Form bladene til kugler i den rette størrelse, inden du kommer dem i apparatet.
- Fiberrige frugter med meget fast frugtkød, som f.eks. banan, mango, papaya og avocado, egner sig ikke til at presse saft af, da de hurtigt bliver til mos.
- Alle former for saft bør serveres straks efter presningen, da saften mister både smag og vigtige næringsstoffer, når den ildes i luften.
- Ren æblesaft bliver hurtigt brun, når den kommer i kontakt med luft. Æblesaft bør derfor serveres straks efter presning eller tilsættes lidt citronsafft for at forhindre misfarvningen.
- Husk, at frugtkødet ikke altid er affald – det kan ofte bruges som fyld i f.eks. gulerodskager, grøntsagslasagne, muffins eller lignende.

Opbevaring

- Sørg for, at apparatet er rent og tørt, inden det gemmes bort.
- Apparatet indeholder skarpe dele og bør opbevares utilgængeligt for børn.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af inden rengøring.
- Apparatets motordel rengøres bedst med en let fugtig klud, evt. tilsat lidt rengøringsmiddel.
MOTORDELEN MÅ IKKE NEDSÆNKES I NOGEN FORM FOR VÆSKE!
- Centrifugeringsskålen, frugtkødsbeholderen, basen og alle øvrige løsdele kan rengøres i opvaskevand eller i opvaskemaskine.
- Pas på ikke at berøre de skarpe dele i bunden af centrifugeringsskålen!
- Brug ikke nogen form for stærke eller slibende rengøringsmidler på apparatet eller tilbehøret. Brug aldrig en skuresvamp eller lignende til rengøring af apparatet, da overfladen kan tage skade.
- Lad alle dele tørre inden apparatet samles efter rengøring.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med



dette symbol:

Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl.

SE

INTRODUKTION

För att du skall få ut så mycket som möjligt av din nya apparat bör du läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten första gången. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Normal användning av apparaten

- Felaktig användning av den här apparaten kan orsaka personskador och skador på apparaten.
- Använd endast för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Apparaten motordel eller sladd får inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
- Använd inte apparaten med våta eller fuktiga händer. Se till att inget vatten rinner ner i motordelen.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång och håll barn under uppsikt.
- Ta ut kontakten ur eluttaget innan du tar av locket från apparaten före rengöring, eller om apparaten inte används.
- Använd ALDRIG fingrarna, köksredskap eller liknande för att trycka ned ingredienser i tratten. Använd den medföljande tryckplattan.
- Stoppa ALDRIG ner finger eller annat i snipen.
- Vridrör ALDRIG apparatens rörliga delar förrän de har stannat helt.
- Centrifugalskålen måste hanteras varsamt eftersom den innehåller mycket vassa delar.
- Använd inte apparaten om centrifugalskålen är skadad.
- Låt inte apparaten vara igång oavbrutet mer än 1 minuter i taget. Om apparaten har körts i 1 minuter, låt den svalna innan du använder den igen.

Placering av apparaten

- Placera alltid apparaten långt in på köksbänken.
- Placera inte apparaten nära varma ytor som gasplattor eller elektriska spisplattor.

Sladd, stickkontakt och eluttag

- Se till att sladden har vecklats ut helt.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk och se till att den inte kommer i kontakt med varma föremål eller öppen eld.
- Kontrollera regelbundet om det finns skador på sladd och stickpropp, och om så är fallet får apparaten inte användas. Använd heller inte apparaten om den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Om apparaten eller stickproppen är skadad, måste utrustningen undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig reparera apparaten själv.

- Undvik att dra i sladden när stickkontakten skall dras ur vägguttaget. Håll i stickkontakten i stället.
- Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningssladd.

BESKRIVNING AV APPARATENS DELAR

1. Tryckplatta
2. Behållare för fruktmassa
3. Motordel
4. Låsmekanism
5. Snip
6. Fot
7. Centrifugalskål
8. Strömlssladd med kontakt
9. Tratt
10. Lock
11. På/av-knapp



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan apparaten används för första gången eller efter en lång tids förvaring ska alla delar som kommer i kontakt med livsmedel rengöras.

ANVÄNDNING

Montering före användning:

- Placerar motordelen (3) på en plan yta, t.ex. en köksbänk och se till att den står stadigt på de fyra sugproparna på undersidan.
- Placerar basen (6) på motordelen så att snipen (5) passar in i skärnan på sidan av motordelen.
- Tryck upp behållaren för fruktmassa (2) under avrinningskanten på basen så att den läses fast ordentligt på motorenhetens fot.
- Lås omsorgsfullt centrifugalskålen (7) på plats på basen.
 - Se upp så att du inte råkar vidröra de vassa delarna nere i centrifugalskålen.
 - Kontrollera att centrifugalskålen sitter ordentligt på plats på basen, så att tänderna nertill på skålen hakar i tänderna på basen.
 - Kontrollera att centrifugalskålen inte sitter alltför löst på basen och att den roterar jämnt.
- Placerar locket (10) på apparaten så att det täcker både behållaren för fruktmassa och centrifugalskålenheten. Kontrollera att locket sitter ordentligt på basen.
- Vrid låsmekanismen (4) till det vertikala läget och kontrollera att den läser fast locket ordentligt. Låsmekanismen avger ett klickljud när locket är fastslätt på rätt sätt.
- Placerar ett glas, en skål eller annat lämpligt kärl under snipen.
- Pipen måste vändas nedåt för att juiceen ska rinna ut.
- Nu är apparaten klar att användas.

Förbereda frukt och grönsaker som ska pressas till juice

- Skölj alltid frukt och grönsaker grundligt innan du pressar dem.
- Du behöver inte ta bort frön, kärnor eller tunna skal innan du använder apparaten.
- Frukt med tjocka skal som t.ex. apelsiner och citroner måste skalias innan de pressas. Det är extra viktigt att avlägsna allt skal (inklusive kärnor), eftersom t.o.m. små mängder skal kan ge juiceen en obehaglig smak.
- Du måste även ta bort stora kärnor (som hos t.ex. plommon och aprikoser) för att undvika att skada apparaten.
- Stora frukter och grönsaker måste skäras i bitar för att få plats i tratten (9).

Användning

- Starta apparaten genom att vrida på/av-knappen till läge "1" (låg hastighet) eller läge "2" (hög hastighet).
 - Den låga hastighetsinställningen passar bra för att pressa juice av mjuka frukter och grönsaker.
 - Den höga hastighetsinställningen passar bra för att pressa juice av hårdare frukter och grönsaker.
- Stoppa ner valda frukter och/eller grönsaker i apparaten genom tratten, lite i taget, och tryck ner dem med tryckplattan (1).
 - Var noga med att vrida tryckplattan så att dess skåra passar in i tratten på rätt sätt.
 - Långa grönsaker som t.ex. morötter ska matas in i tratten med den spetsiga änden först.

- Pressa försiktigt ner frukterna och/eller grönsakerna med tryckplattan. Om du trycker för hårt får du ut mindre mängd juice och du kan skada apparaten.
- Stoppa apparaten innan du tar bort tryckplattan för att stoppa i mer frukt/grönsaker för att undvika stänk.
- Håll ett öga på behållaren för fruktmassa och avbryt juicepressningen innan behållaren blir alltför full.
- Vänd pipen uppåt så att juiceen slutar rinna. Till exempel när du vill tömma eller byta skål.
- Stäng alltid av strömmen genom att vrinda på/av-knappen till läge "0" innan du tar av locket.

Obs! Kör inte apparaten i mer än 1 minuter åt gången. Om apparaten körts i 1 minuter, låt den svalna innan du använder den igen.

TIPS!

- Om du kantar behållaren för fruktmassa med en plastpåse innan du använder apparaten, blir det enklare att rengöra apparaten.
- Använd färsk frukter och grönsaker – de innehåller mest juice.
- Lämpliga frukter/grönsaker att pressa är ananas, äpple, gurka, selleri, morot, spenat, melon, tomater och nästan alla citrusfrukter.
- Olika äpplesorter ger juiceen olika smak och konsistens. Experimentera med olika kombinationer för att hitta din egen favorit.
- Bladiga gröna grönsaker som t.ex. vitkål och spenat kan pressas till juice. Rulla bladen till cylindrar i lämplig storlek innan du stoppar ner dem i tratten.
- Fiberrika frukter och grönsaker samt sådana som har mycket fast kött som t.ex. banan, mango, papaya och avocado lämpar sig inte att pressa juice av, eftersom resultatet ofta blir mosad frukt i stället för juice.
- Alla typer av juice ska drickas genast efter pressning, eftersom färsk juice snabbt förlorar viktiga näringssämnen när den utsätts för syret i luften. Smaken kan också försämras.
- Ren äpplejuice blir snabbt brun ute i luften. Du undviker missfärgning genom att servera äpplejuice genast efter pressning eller genom att tillsätta lite citronjuice.
- Kom ihåg att du kan använda fruktmassan till tårtor, grönsakslasagne, muffins osv.

Förvaring

- Se till att apparaten är ren och torr innan du ställer undan den.
- Apparaten innehåller vassa delar – förvaras utom räckhåll för barn.

RENGÖRING

- Dra ut stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna före rengöring.
- Rengör motordelen med en fuktig trasa och lite diskmedel om det behövs. Motordelen får INTE nedsänkas i någon sorts vätska!
- Centrifugalskålen, behållaren för fruktmassa, basen och alla andra löstagbara delar kan diskas för hand eller i en diskmaskin.
- Se upp så att du inte råkar vidröra de vassa delarna i centrifugalskålen.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel för rengöring av apparaten och tillbehören. Använd aldrig en tvättstavla med slipverkan eller liknande för att rengöra apparaten, eftersom ytan kan skadas.
- Låt alla delar torka helt innan du monterar ihop apparaten igen efter rengöring.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt



med följande symbol:

Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna insamlingsplatser. I vissa medlemsstater kan begagnade apparater återlämnas till återförsäljaren mot att du köper nya produkter. Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada eller
- fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

NO

INNLEDNING

For at du skal få mest mulig glede av det nye apparatet ditt, ber vi deg lese nøyne gjennom denne bruksanvisningen for førstegangs bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

SIKKERHETSREGLER

Normal bruk av apparatet

- Feilaktig bruk av apparatet kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Apparatet må ikke brukes til andre formål enn det er beregnet for. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feilaktig bruk eller håndtering. (Se også garantibetingelsene.)
- Apparatet skal bare tilkobles 230 V, 50 Hz.
- Apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger. Apparatet er ikke egnet til utendørs eller kommersiell bruk.
- Ikke legg apparatets motordel eller ledning i vann eller annen væske.
- Ikke betjén apparatet med våte eller fuktige hender. Sørg for at det ikke trenger vann inn i motordelen.
- Ikke forlat apparatet mens det er på, og hold øye med barn i nærheten.
- Fjern støpselet fra stikkontakten før du fjerner lokket fra apparatet under rengjøring, eller når apparatet ikke er i bruk.
- IKKE bruk fingre, kjøkkenredskap eller lignende for å skyve ingredienser ned i materøret! Bruk presseredskapet som følger med.
- IKKE stikk fingre eller andre gjenstander ned i tuten.
- IKKE rør bevegelige deler i apparatet før alt har stanset helt.
- Behandle miksebeholderen forsiktig, da den inneholder svært skarpe deler.
- Ikke bruk apparatet hvis miksebeholderen er skadet.
- Ikke la apparatet stå og gå kontinuerlig i mer enn to minutter av gangen. Når apparatet har gått i to minutter, må du la det avkjøle før du kan bruke det igjen.

Plassering av apparatet

- Apparatet skal alltid plasseres innerst på kjøkkenbenken.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av varme områder, f.eks. kokeplater.

Ledning, støpsel og stikkontakt

- Kontroller at ledningen er trukket helt ut.
- La ikke ledningen bli hengende over kanten på bordet/benken, og hold den unna varme gjenstander og flammer.
- Kontroller regelmessig at ledningen og støpslet ikke er skadet. Ikke bruk apparatet dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom det har falt i gulvet eller er skadet på annen måte.
- Hvis apparatet eller støpselet er skadet, må lampen kontrolleres og om nødvendig repareres av autorisert servicepersonale. Hvis så ikke skjer, foreligger det fare for elektrisk støt. Prøv aldri å reparere apparatet selv.

- Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen eller en ev. skjøteleddning.

OVERSIKT OVER APPARATETS DELER

1. Presseredskap (tamper)
2. Fruktkjøttbeholder
3. Motordel
4. Låsemekanisme
5. Tut
6. Base
7. Miksebeholder
8. Strømledning med støpsel
9. Trakt
10. Lakk
11. Av/på-knapp



FØR APPARATET TAS I BRUK FØRSTE GANG

Før du tar apparatet i bruk første gang, eller etter at det ikke har vært i bruk på en stund, skal du vaske alle delene som kommer i direkte kontakt med mat.

BRUK AV APPARATET

Montering før bruk:

- Sett motordelen (3) på et plant underlag, f.eks. en kjøkkenbenk, og pass på at apparatet står støtt på de fire sugeføttene på undersiden.
- Plasser basen (6) på motordelen slik at tuten (5) passer inn i sporet på siden av motordelen.
- Skyv fruktkjøttbeholderen (2) opp under spillkanten på basen, slik at den låses godt fast til foten på motorenheten.
- Lås miksebeholderen (7) forsiktig fast til basen.
 - Vær forsiktig slik at du ikke berører de skarpe delene nederst i miksebeholderen.
 - Kontroller at miksebeholderen sitter godt på plass på basen, slik at delene nederst på beholderen griper fast i basen.
 - Kontroller at miksebeholderen ikke sitter for løst på basen. Sjekk at beholderen roterer jevn.
- Plasser lokket (10) på apparatet slik at det dekker både fruktkjøttbeholderen og miksebeholderen. Kontroller at lokket sitter godt fast på basen.
- Vri låsemekanismen (4) til loddrett posisjon. Kontroller at lokket låses på plass. Låsemekanismen lager en klikkelyd når dette er gjort riktig.
- Sett et glass, en bolle eller en annen passende beholder under tuten.
- Tutten må peke nedover for at saften skal kunne renne ut.
- Apparatet er nå klart til bruk.

Klargjøring av frukt og grønnsaker for pressing

- Frukt og grønnsaker må alltid vaskes grundig før pressing.
- Det er ikke nødvendig å fjerne frø, steiner eller tynne skall før apparatet tas i bruk.
- Frukt med tykt skall, som for eksempel appelsiner og sitroner, må skrelles før pressing. Det er spesielt viktig å fjerne alt skallet (inkludert det hvite laget), da selv små mengder skall kan gi en ubehagelig smak på juiceen.
- Det er også nødvendig å fjerne store steiner (i for eksempel plommer og aprikoser) for å unngå skader på apparatet.
- Større frukt og grønnsaker bør skjæres opp i biter som passer i trakten (9).

Bruk

- Start apparatet ved å vri av/på-knappen til posisjon "1" (lav hastighet) eller posisjon "2" (høy hastighet).
 - Lav hastighet egner seg godt til pressing av myke frukter og grønnsaker.
 - Høy hastighet egner seg godt til pressing av harde frukter og grønnsaker.
- Mat apparatet med frukt og/eller grønnsaker via trakten. Legg i noen biter om gangen og skyv dem ned med presseredskapet (1).
 - Pass på å vri på presseredskapet slik at sporet på redskapet passer godt inn i trakten.
 - Lange grønnsaker, som for eksempel gulrøtter, mates inn i trakten med den spisse enden først.
 - Trykk ned frukt og/eller grønnsaker gjennom trakten. For mye trykk reduserer mengden juice og kan skade apparatet.

- Slå av apparatet før presseredskapet tas ut ved påfylling av mer frukt/grønnsaker. Dette er for å unngå søl og sprut.
- Hold øye med fruktkjøttbeholderen. Stans pressingen for beholderen blir full.
- La tuten peke oppover for å hindre saften i å renne ut, for eksempel dersom du skal tomme eller bytte bolle.
- Slå alltid av strømmen ved å vri av-/på-knappen til "0"-posisjonen før lokket tas av.

Merk: Ikke la apparatet stå på i mer enn 1 minutter om gangen. Hvis apparatet har stått på i 1 minutter, må det kjøle seg ned før du kan bruke det på nytt.

TIPS

- Hvis du dekker til fruktkjøttbeholderen med en plastpose før pressing, vil det bli lettere å rengjøre apparatet.
- Bruk fersk frukt og grønnsaker – de inneholder mest fruktsaft.
- Ananas, eple, agurk, selleri, gulrot, spinat, melon, tomat og de fleste citrusfrukter fungerer godt til pressing.
- Ulike typer epler gir fruktsaft med ulik smak og konsistens. Prøv ut ulike kombinasjoner for å finne din favoritt.
- Bladgrønnsaker som kål og spinat kan presses. Rull bladene til sylinder i passende størrelse før de legges i trakten.
- Fibret frukt og grønnsaker i tillegg til frukt og grønt som har svært fast form, for eksempel banan, mango, papaya og avokado, eigner seg ikke til pressing, da resultatet ofte blir most frukt i stedet for fruktsaft.
- Alle typer juice bør drikkes rett etter pressing, da fersk juice raskt mistet viktige næringsstoffer når den kommer i kontakt med oksygen i luften. Smaken kan også bli påvirket.
- Ren eplejuice blir raskt brun når den kommer i kontakt med luft. Server eplejuisen rett etter pressing eller tilsett litt sitronjuice for å hindre misfarging.
- Husk at fruktkjøttet kan brukes i kaker, vegetarlasagne, muffins osv.

Oppbevaring

- Kontroller at apparatet er rent og tørt før du setter det bort til oppbevaring.
- Apparatet inneholder skarpe deler – oppbevares utilgjengelig for barn.

RENGJØRE APPARATET

- Ta kontakten ut av uttaket i veggen, og la apparatet kjøles ned før rengjøring.
- Motordelen bør rengjøres med en lett fuktet klut og, om nødvendig litt vaskemiddel. Motordelen må IKKE legges i noen form for væske!
- Miksebeholderen, fruktkjøttbeholderen, basen og alle andre avtakbare deler kan vaskes opp for hånd eller i en oppvaskmaskin.
- Vær forsiktig slik at du ikke berører de skarpe delene nederst i miksebeholderen.

- Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler på apparatet eller tilbehøret. Ikke bruk grytesvamp eller lignende for å rengjøre apparatet siden dette kan ødelegge overflaten.
- Sørg for at alle apparatets deler er helt tørre etter rengjøringen før det monteres på nytt.

INFORMASJON OM AVHENDING OG RESIRKULERING AV PRODUKTET

Legg merke til at dette Adexi-produktet er merket



med følgende symbol:

Det betyr at dette produktet ikke må avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall, da elektrisk og elektronisk avfall skal avhendes separat.

I henhold til WEEE-direktivet må det enkelte medlemslandet sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan levere brukt utstyr til spesielle resirkuleringsstasjoner vederlagsfritt. I enkelte medlemsland kan brukte apparater returneres til forhandleren der de ble kjøpt hvis du kjøper nye produkter på samme sted. Ta kontakt med forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter for ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIBETINGELSER

Garantien gjelder ikke

- hvis instruksjonene over ikke følges
- hvis apparatet er blitt endret
- hvis apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller på en eller annen måte er blitt skadet
- ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømnettet

På grunn av at vi hele tiden utvikler funksjonen og utformingen på produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi er ikke ansvarlige for trykkfeil.

FI

JOHDANTO

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käytökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta laitteestasi. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit pererhytää laitteesi eri toimintoihin myöhempinkin.

TURVALLISUUSTOIMENPITEET

Laitteen normaali käyttö

- Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä laitetta vain sen osakeaan käytötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista vahingoista (katso myös kohta Takuuehdot).
- Laite voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V ja taajuus 50 Hz.
- Vain kotitalouskäyttöön. Laite ei sovella ulkokäyttöön eikä kaupalliseen käyttöön.
- Laitteen moottoriosaa tai johtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta märin tai kostein käsin. Huolehdi, ettei moottoriosaan pääse nestettä.
- Älä jätä laitetta valvomatta ja huolehdi, etteivät lapset pääse käytössä olevan laitteen lähelle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kannen irrottamista laitteesta, ennen laitteen puhdistamista tai kun laite ei ole käytössä.
- ÄLÄ KOSKAAN työnnä aineksia syöttosupplioon sormilla, keittiövälineillä tms.! Käytä koneen mukana toimitettua työnnintä.
- ÄLÄ KOSKAAN työnnä sormiasi tai mitään esineitä nokkaan.
- ÄLÄ KOSKAAN kosketa laitteen liikkuvia osia ennen kuin laite on pysähtynyt kokonaan.
- Käsittele linkokulhoa varovasti, sillä se sisältää erittäin teräviä osia.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos linkokulho on tyhjä.
- Älä pidä laitetta käynnissä yli kahta minuuttia kerrallaan. Jos laite on ollut käynnissä kaksi minuuttia, anna sen jäähtyä ennen kuin käytät sitä uudelleen.

Laitteen sijoittaminen

- Aseta laite aina keittiötason takaosaan.
- Älä sijoita laitetta kuumaan paikkaan, kuten sähkölieden keittolevyjen tai kaasulieden polttimien läheille.

Johto, pistoke ja pistorasia

- Varmista, että johto on täysin ojennettuna.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän/tason reunojen yli ja pidä se poissa kuumien esineiden ja avotulen luota.
- Tarkista säännöllisesti, etteivät liitintäjohdot tai pistoke ole vaurioituneet, äläkä käytä laitetta, jos se on pudotettu tai muuten vahingoittunut.
- Jos laite tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuvaaran välttämiseksi tarkistettava ja tarvittaessa korjattava laite. Älä yritys itse korjata laitetta.

- Vältä johdosta vetämistä, kun pistoke irrotetaan pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Varmista, ettei virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.

LAITTEEN PÄÄOSAT

1. Työnnin
2. Hedelmälihasäiliö
3. Moottoriosa
4. Lukitusmekanismi
5. Nokka
6. Pohjalevy
7. Linkokulho
8. Virtajohto ja pistoke
9. Suppilo
10. Kansi
11. Virtapainike



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTÖKERTAA

Pese kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin ruoka-aineiden kanssa, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran tai kun laitetta käytetään pitkän käyttötauon jälkeen.

LAITTEEN KÄYTÖ

Kokoaminen ennen käyttöä:

- Aseta moottoriosaa (3) tasaiselle alustalle, esimerkiksi keittiötasolle, ja varmista, että laite seisoo tukevasti pohjassa olevien neljän imukupin päällä.
- Aseta pohjalevy (6) moottoriosan päälle niin, että nokka (5) sopii moottoriosan sivussa olevaan uraan.
- Työnnä hedelmälilhasäiliö (2) pohjalevyn tyhjennysreunan alle niin, että se lukittuu moottoriyksikön jalkaan tiukasti.
- Lukitse linkokulho (7) huolellisesti pohjalevyn.
- o Ole varovainen, etett kosketa teräviä osia, jotka ovat linkokulhon pohjalla.
- o Varmista, että linkokulho on kunnolla pohjalevysä kiinni niin, että kulhon pohjalla oleva vaihde kiinnityt pohjalevyn vaihteeseen.
- o Varmista, ettei linkokulho ole liian löysästi kiinni pohjalevysä ja että se pyörii tasaiseesti.
- Aseta kansi (10) laitteen päälle niin, että se peittää sekä hedelmälilhasäiliön että linkokulhon. Varmista, että kansi sopii tiukasti pohjalevyn.
- Käännä lukitusmekanismi (4) pystyasentoon ja varmista, että se kiinnittää kannen ja lukitsee sen. Lukitusmekanismista kuuluu naksahdava ääni, kun tämä tehdään oikein.
- Aseta nokan alle lasi, kulho tai muu sopiva asti.
- Nokan on oltava ala-asennossa, jotta mehu pääsee virtaamaan ulos.
- Laite on nyt käyttövalmis.

Hedelmien ja vihannesten valmisteleminen

puserrusta varten

- Pese hedelmät ja vihannekset aina huolellisesti ennen puserrusta.
- Siemeniä, kiviä tai ohuita kuoria ei tarvitse poistaa ennen laitteen käyttöä.
- Paksumuoriset hedelmät, kuten appelsiinit ja sitruunat, on kuorittava ennen puserrusta. Kuori on erityisen tärkeää poistaa kokonaan (myös valkoinen osa), sillä pienikin määrä kuorta aiheuttaa mehuun epämellyttäävan maun.
- Suuret kivet (esimerkiksi luumuista ja aprikooseista) tulee poistaa, jotta laite ei vauroioidu.
- Leikkää suuret hedelmät ja vihannekset pieniksi paloiksi, jotka sopivat suppiloon (9).

Käyttö

- Käynnistä laite käääntämällä =n/Off-säädin asentoon "1" (pieni nopeus) tai asentoon "2" (suuri nopeus).
 - o Pienen nopeuden asetus sopii pehmeiden hedelmien ja vihannesten pusertamiseen.
 - o Suuren nopeuden asetus sopii kovempien hedelmien ja vihannesten pusertamiseen.
- Lisää valitut hedelmät ja/tai vihannekset laitteeseen suppilon kautta vähän kerrallaan ja paina niitä alas työntimellä (1).
 - o Muista kääntää työnnintä siten, että työntimen ura sopii suppiloon oikein.
 - o Pitkät vihannekset, kuten porkkanat, tulee syöttää suppiloon terävä päät edellä.

- o Paina hedelmiä ja/tai vihanneksia varoen suppilolla. Liian liaja painaminen vähentää saatavan mehun määriä ja voi vaarionttaa laitetta.
- o Pysäytä laite ennen työntimen irrottamista, kun haluat lisätä hedelmiä/vihanneksia, jotta vältät roiskeet.
- Seuraa hedelmälilhasäiliötä ja lopeta mehun pusertaminen ennen kuin säiliö on liian täynnä.
- Aseta nokka yläasentoon, kun haluat lopettaa mehun kaatamisen esimerkiksi halutessasi tyhjentää kulhon tai vaihtaa kulhoa.
- Katkaise aina virransyöttö käääntämällä "On/Off"-painike "0"-asentoon ennen kuin irrotat kannen.

Huoma: Anna laitteen käydä kerraltaan korkeintaan 1 minuuttia. Jos laite on käynyt 1 minuutti, jätä se jäähymään ajaksi, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

VIHJE

- Jos vuoraat hedelmälilhasäiliön muovipussilla ennen laitteen käyttämistä, laitteen puhdistaminen helpottuu.
- Käytä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia, sillä niistä saat eniten mehua.
- Hyviä mehuksi puserrettavia hedelmiä ja vihanneksia ovat ananas, omena, kurkkku, selleri, porkkana, pinaatti, meloni, tomaatti ja useimmat sitrushedelmät.
- Eri omenalaaduista saadaan koostumukseltaan ja maultaan erilaisia mehuja. Kokeile eri yhdistelmiä, joita löydät oman suosikkisi.
- Vihreitä lehtivihaneksia, kuten kaalia ja pinaattia, voidaan pusertaa mehuksi. Rulla lehdet sopivankokoisiksi sylinteriksi ennen kuin syötät ne suppiloon.
- Paljon kuituja sisältävät tai tiivisrakenteiset vihannekset tai hedelmät, kuten banaani, mango, papaya ja avokado, eivät sovellu hyvin mehupuserrukseen, sillä tuloksena on usein murska eikä mehu.
- Kaikki mehet kannattaa nauttia heti pusertamisen jälkeen, sillä tuoremehusta häviää nopeasti tärkeitä ravintoaineita ilmalle altistumisen seurauskena. Tällä voi olla vaikuttusta myös makuun.
- Tuore omenamehu muuttuu nopeasti ruskeaksi ilman vaikutuksesta. Jotta värvivirheet voidaan välttää, tarjoile omenamehu heti pusertamisen jälkeen tai lisää hieman sitruunamehua.
- Muista, että hedelmälilhan voi hyödyntää kakuissa, kasvislasagnessa, muffineissa jne.

Säilytys

- Varmista, että laite on puhdas ja kuiva, ennen kuin laitat sen säilytyspaikkaan.
- Laite sisältää teräviä osia - pidä lasten ulottumattomissa.

PUHDISTUS

- Irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että laite on täysin jäähyntynyt ennen puhdistusta.
- Puhdista moottoriosaa kevyesti kostutetulla liinalla ja tarvittaessa tilkalla puhdistusainetta. Moottoriosaa EI SAA upottaa mihinkään nesteeseen!
- Linkokulhon, hedelmäläihäsäiliön, pohjalevyn ja muut irrotettavat osat voi pestä normaalisti käsin tai astianpesukoneessa.
- Ole varovainen, ettet kosketa teräviä osia, jotka ovat linkokulhon pohjalla.
- Älä käytä laitteen tai sen lisäosien puhdistuksessa vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Älä koskaan puhdista laitetta hankauksienellä tai vastaavalla, jottei sen pinta vaurioidu.
- Anna laitteen kaikkien osien kuivua kunnolla, ennen kuin kokot laitteen puhdistamisen jälkeen.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkity seuraavalla



symbolilla:

Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätyks. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierräyspisteisiin. Käytetty laite voidaan joissakin jäsenvaltioissa palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, tukku kauppiaaltaasi tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

Maahantuoja:

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

UK

INTRODUCTION

To get the best out of your new appliance, please read this user guide carefully before using it for the first time. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of your appliance.

SAFETY MEASURES

Normal use of the apparatus

- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- For connection to 230 V, 50 Hz only.
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- The motor section or cord of the appliance must not be submerged in water or any other liquid.
- Do not operate with wet or damp hands. Make sure that no liquid gets into the motor section.
- Never leave unattended when in use, and keep an eye on children.
- Remove the plug from the socket before removing the lid from the appliance before cleaning, or when not in use.
- NEVER use your fingers, kitchen utensils or similar to push ingredients down the feed tube! Use the accompanying tamper.
- NEVER stick fingers or other objects in the spout.
- NEVER touch the moving parts of the appliance until it has come to a complete stop.
- The centrifuge bowl must be handled with care, as it contains extremely sharp parts.
- Never use if the centrifuge bowl is damaged.
- Do not leave the appliance running nonstop for more than 1 minutes at a time. If the appliance has been running 1 minutes, allow it to cool down before you use it again.

Positioning the apparatus

- Always place the appliance at the back of the kitchen counter.
- Do not place next to hot areas, for example gas rings and electric hotplates.

Cord, plug and mains socket

- Ensure that the cord is fully extended.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- Check regularly that neither cord nor plug is damaged and do not use if they are, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
- If the apparatus or plug is damaged, it must be inspected and if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.

- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.

KEY TO MAIN COMPONENTS OF THE APPLIANCE

1. Tamper
2. Fruit pulp holder
3. Motor section
4. Locking mechanism
5. Spout
6. Base
7. Centrifuge bowl
8. Power cord with plug
9. Funnel
10. Lid
11. On/Off button



PRIOR TO FIRST USE

Before using for the first time, or after prolonged storage without use, wash any parts that will come into contact with food.

USING THE APPARATUS

Assembly before use:

- Place the motor section (3) on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly on the four suckers underneath.
- Place the base(6) on the motor section so that the spout (5) fits in the slot on the side of the motor section.
- Push the fruit pulp holder (2) up under the drain edge on the base so that it locks on the foot of the motor unit tightly.
- Carefully lock the centrifuge bowl (7) onto the base.
 - Be careful not to touch the sharp parts in the bottom of the centrifuge bowl.
 - Make sure that the centrifuge bowl sits properly on its base, so that the gear on the bottom of the bowl engages the gear in the base.
 - Make sure that the centrifuge bowl doesn't sit too loosely on the base and that it rotates evenly.
- Place the lid (10) on the appliance so that it covers both the fruit pulp holder and the centrifuge bowl unit. Make sure that the lid fits tightly onto the base.
- Turn the lock mechanism (4) to the vertical position and make sure that it engages the lid and locks it fast. The lock mechanism makes a clicking sound when this is done correctly.
- Place a glass, bowl or other suitable container under the spout.
- The spout must be in the down position to let the juice run out
- The apparatus now ready for use.

Preparing fruits and vegetables for juicing

- Always wash fruits and vegetables thoroughly before juicing.
- It is not necessary to remove seeds, pits or thin peels before using the appliance.
- Fruits with thick peels such as oranges and lemons must be peeled before juicing. It is particularly important to remove all the peel (including the pith), as even small amounts of peel can impart an unpleasant taste to the juice.
- It is also necessary to remove large pits (such as plum and apricot pits) to avoid damaging the appliance.
- Large fruits and vegetables should be cut into pieces that can fit into the funnel (9).

Use

- Start the appliance by turning the =n/Off button to position "1" (low speed) or position "2" (high speed).
 - The low speed setting is suitable for juicing soft fruits and vegetables.
 - The high speed setting is suitable for juicing harder fruits and vegetables.
- Feed the selected fruits and/or vegetables into the appliance through the funnel a little at a time, pushing them down using the tamper (1).
 - Make sure that you turn the tamper so that the groove in the tamper fits into the funnel properly.
 - Long vegetables such as carrots should be fed into the funnel pointy end first.

- Press the fruits and/or vegetables gently with the funnel. Too much presser reduces the amount of juice extracted and can damage the appliance.
- Stop the appliance before removing the tamper to add more fruit/vegetables in order to avoid to avoid splashes.
- Keep an eye on the fruit pulp holder and stop juicing before the holder becomes too full.
- Place the spout in the up position to stop the juice flow. For example when you wish to empty or change bowl.
- Always turn off the power by turning the "On/Off" button to "0" position before taking off the lid.

Please note: Do not leave the appliance running for more than 1 minutes at a time. If the appliance has been running for 1 minutes, allow it to cool down before you use it again.

TIP

- If you line the fruit pulp holder with a plastibag before using the appliance, it will be easier to clean the appliance.
- Use fresh fruits and vegetables – they contain the most juice.
- Good candidates for juicing include pineapple, apples, cucumbers, celery, carrots, spinach, melons, tomatoes and most citrus fruits.
- The various varieties of apple yield juice with different flavors and consistency. Experiment with different combinations to find your own favorite.
- Leafy green vegetables such as cabbage and spinach can be juiced. Roll the leaves into cylinders of an appropriate size before feeding them into the funnel.
- Fibrous fruits and vegetables as well as those with very firm flesh such as bananas, mangoes, papayas and avocados are not well-suited to juicing, as the result is often mashed fruit instead of juice.
- All types of juice should be consumed right after juicing, as fresh juice quickly loses important nutrients when exposed to the oxygen in the air. Taste can also be affected.
- Pure apple juice turns brown quickly when exposed to air. To prevent discoloration, serve apple juice immediately after juicing or add a little lemon juice.
- Remember that fruit pulp can be used in cakes, vegetable lasagne, muffins, etc.

Storage

- Ensure the appliance is clean and dry before storing.
- The appliance contains sharp parts - keep out of the reach of children.

CLEANING

- Remove the plug from the wall socket and allow the apparatus to cool down before cleaning.
- The best way to clean the motor section is with a slightly dampened cloth and, if necessary, a little detergent. Do NOT immerse the motor section in any form of liquid!
- The centrifuge bowl, fruit pulp holder, base and all other detachable parts can be washed up by hand or in a dishwasher.
- Be careful not to touch the sharp parts in the bottom of the centrifuge bowl.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the appliance or its accessories. Never use a scouring sponge or similar to clean it, as the surface may be damaged.
- Allow all parts of the appliance to dry completely before reassembling it after cleaning.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with



this symbol:

This means that this product must not be disposed of together with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In certain member states, used apparatus can be returned to the dealer where they were bought on the condition you buy new products. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what you should do with electrical and electronic waste.

FOR UNITED KINGDOM ONLY

Plug wiring:

This product is fitted with a BS 1363 13-amp plug. If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 and with a rated current of 13 amps should be used. If there is a fuse cover fitted, this cover must be refitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used. You must also check if the socket outlets in your home fit with the plug of the appliance. If the socket outlet in your home does not fit with the plug, the plug must be removed and disposed of safely as insertion of the plug into the socket is likely to cause electric hazard.

As this product is a class II appliance, the pin of BS plug for earth connection is false.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

DE

EINLEITUNG

Bevor Sie Ihr neues Gerät erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Heben Sie die Anleitung auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschlagen können.

SICHERHEITSHINWEISE

Normaler Gebrauch des Geräts

- Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann Personen- oder Sachschäden verursachen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung genannten Zwecken. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Geräts verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Nur für den Anschluss an 230V/50Hz.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Dieses Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- Die Motoreinheit oder das Kabel dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Motoreinheit eindringt.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt und achten Sie auf Kinder, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Ziehen Sie vor dem Abnehmen des Deckels zum Reinigen und bei längerem Nichtgebrauch des Geräts den Netzstecker.
- Verwenden Sie NIEMALS Ihre Finger, Küchenutensilien oder ähnliches, um Zutaten in die Zuführrohre zu schieben. Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Stopfer.
- Fassen Sie NIEMALS mit den Fingern oder anderen Gegenständen in den Saftaustritt.
- Berühren Sie NIEMALS die sich bewegenden Teile des Geräts vor ihrem absoluten Stillstand.
- Im Umgang mit der Zentrifuge ist Vorsicht geboten, da sie äußerst scharfe Teile enthält.
- Verwenden Sie die Zentrifuge niemals, wenn sie beschädigt ist.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 1 Minuten ununterbrochen laufen. Nach dieser Zeit muss es vor dem erneuten Gebrauch 1 Minuten lang abkühlen.

Aufstellen des Geräts

- Stellen Sie das Gerät stets an die Rückseite der Küchentheke.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Gasflammen oder elektrischen Kochplatten.

Kabel, Stecker und Steckdose

- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel ganz ausgerollt ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Küchentheke hängen und lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Falls Sie eine Beschädigung von Gerät oder Stecker feststellen, muss das Gerät entsorgt oder von einer Fachwerkstatt repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Achten Sie darauf, dass Personen nicht über das Kabel bzw. Verlängerungskabel stolpern können.

HAUPTBESTANDTEILE DES GERÄTS

- Stopfer
- Tresterbehälter
- Motoreinheit
- Verriegelung
- Saftaustritt
- Sockel
- Zentrifuge
- Netzkabel mit Stecker
- Trichter
- Deckel
- An/Aus-Schalter



VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal gebrauchen, oder wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Zusammenbau vor dem Gebrauch:

- Stellen Sie die Motoreinheit (3) auf eine ebene Oberfläche, z. B. eine Küchentheke, und sorgen Sie dafür, dass sie fest auf den vier Saugfüßen steht.
- Platzieren Sie den Sockel (6) so auf der Motoreinheit, dass der Saftaustritt (5) in den seitlichen Schlitz der Motoreinheit passt.
- Schieben Sie den Tresterbehälter (2) so unter die Abtropfkante am Sockel, dass er mit dem Fuß der Motoreinheit dicht abschließt und verriegelt wird.
- Verriegeln Sie die Zentrifuge (7) sorgfältig mit dem Unterteil.
 - Achten Sie darauf, nicht in Berührung mit den am Boden der Zentrifuge befindlichen scharfen Teilen zu kommen.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Zentrifuge richtig auf dem Sockel sitzt und die Getriebe von Zentrifuge und Sockel ineinander fassen.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Zentrifuge nicht zu lose auf dem Sockel sitzt und gleichmäßig rotiert.
- Setzen Sie den Deckel (10) so auf das Gerät, dass Tresterbehälter und Zentrifugen-Einheit abgedeckt sind. Sorgen Sie dafür, dass der Deckel mit dem Sockel dicht abschließt.
- Drehen Sie die Verriegelung (4) in die senkrechte Position und vergewissern Sie sich, dass der Deckel einrastet und fest verriegelt ist. Ist ein Klicken hörbar, wurde die Verriegelung korrekt ausgeführt.
- Stellen Sie ein Glas, eine Schüssel oder ein anderes geeignetes Gefäß unter den Saftaustritt.
- Die Tülle muss nach unten zeigen, damit der Saft herauslaufen kann.
- Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Obst und Gemüse zum Entsaften vorbereiten

- Vor dem Entsaften sind das Obst und Gemüse stets gründlich zu waschen.
- Es ist nicht erforderlich, Kerne oder dünne Schale vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen.
- Dickschalige Früchte wie Orangen und Zitronen müssen jedoch vor dem Entsaften geschält werden. Hierbei ist es besonders wichtig, die Schale (einschließlich Haut) vollständig zu entfernen, da selbst kleinen Mengen Schale dem Saft einen unangenehmen Geschmack geben können.
- Ebenso ist es notwendig, große Kerne (wie von Pflaumen und Aprikosen) zu entfernen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Große Früchte und Gemüse sollten zerteilt werden, damit sie in den Trichter (9) passen.

Verwendung

- Starten Sie das Gerät, indem Sie den On/Off-Schalter auf die Position "1" (niedrige Drehzahl) oder Position „2“ (hohe Drehzahl) stellen.

- Die niedrige Drehzahl eignet sich für das Entsaften von weichem Obst und Gemüse.
- Die hohe Drehzahl eignet sich für das Entsaften von härterem Obst und Gemüse.
- Füllen Sie jeweils eine kleine Menge des ausgewählten Obstes und/oder Gemüses in den Trichter des Geräts und schieben mit dem Stopfer (1) nach.
- Drehen Sie den Stopfer so, dass er mit der Führung in den Trichter passt.
- Langes Gemüse wie Karotten sind mit dem spitzen Ende zuerst in den Trichter einzuführen.
- Geben Sie das Obst und/oder Gemüse unter leichtem Druck in den Trichter. Zu starker Druck verringert die Saftausbeute und kann das Gerät beschädigen.
- Halten Sie das Gerät vor dem Entnehmen des Stopfers an, bevor Sie neues Obst/Gemüse nachfüllen, um Spritzer zu vermeiden.
- Behalten Sie den Tresterbehälter im Auge und unterbrechen Sie den Entsaftvorgang, bevor der Behälter zu stark gefüllt ist.
- Bringen Sie die Tülle in die Aufwärtsstellung, um den Saftfluss zu stoppen. Zum Beispiel wenn Sie die Schale leeren oder wechseln möchten.
- Schalten Sie vor dem Abnehmen des Deckels stets die Stromzufuhr ab, indem Sie den On/Off-Schalter auf „0“ stellen.

Hinweis: Lassen Sie das Gerät nie länger als jeweils 1 Minuten laufen. Nach mehr als dreiminütigem Einsatz sollte das Gerät vor dem nächsten Gebrauch abkühlen.

TIPP

- Wenn Sie den Tresterbehälter vor Gebrauch des Geräts mit einer Plastiktüte umwickeln, erleichtert dies die Reinigung des Geräts.
- Verwenden Sie nur frisches Obst und Gemüse – es enthält den meisten Saft.
- Besonders gut zum Entsaften eignen sich Ananas, Äpfel, Gurken, Sellerie, Karotten, Spinat, Melonen, Tomaten und die meisten Zitrusfrüchte.
- Die verschiedenen Apfelsorten ergeben Saft mit unterschiedlichem Geschmack und von unterschiedlicher Konsistenz. Probieren sie verschiedene Kombinationen aus, um Ihren Lieblingssaft zu kreieren.
- Grünes Blattgemüse wie Kohl und Spinat eignen sich zum Entsaften. Rollen Sie die Blätter in passender Größe zylinderförmig zusammen, bevor Sie sie in den Trichter geben.
- Faseriges Obst und Gemüse sowie hartfleischiges Obst und Gemüse wie Bananen, Mangos, Papayas und Avocados sind nicht sehr gut zum Entsaften geeignet, da im Ergebnis eher ein Mus entsteht statt eines Safts.
- Alle Saftsorten sind zum sofortigen Verzehr gedacht, da frischer Saft schnell seine wichtigen Nährstoffe verliert, wenn er mit dem Sauerstoff aus der Luft in Berührung kommt. Geschmacksbeeinträchtigungen sind ebenfalls möglich.

- Reiner Apfelsaft wird bei Kontakt mit Luft schnell braun. Um ein Verfärben zu verhindern, sollten Sie dem Apfelsaft unmittelbar nach dem Entsaftungsvorgang ein wenig Zitronensaft beigeben.
- Wussten Sie, dass sich der Trester gut in Kuchen, Gemüse-Lasagne, Muffins u. a. verwenden lässt?

Lagerung

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät vor der Lagerung sauber und trocken ist.
- Das Gerät enthält scharfe Teile – halten Sie sie von Kindern fern.

REINIGUNG

- Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass es ganz abgekühlt ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Die Motoreinheit kann am besten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und erforderlichenfalls ein wenig Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Motoreinheit NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
- Die Zentrifuge, der Tresterbehälter, der Sockel und alle anderen abnehmbaren Teile lassen sich von Hand oder im Geschirrspüler abwaschen.
- Achten Sie darauf, nicht in Berührung mit den am Boden der Zentrifuge befindlichen scharfen Teilen zu kommen.
- Das Gerät und sein Zubehör nicht mit starken oder schleifenden Reinigungsmitteln säubern. Niemals einen Scheuerschwamm oder ähnliches zum Reinigen verwenden, da sonst Oberflächen beschädigt werden können.
- Lassen Sie alle Geräteile nach dem Reinigen vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät erneut zusammenbauen.

INFORMATION ÜBER DIE ENTSORGUNG UND DAS RECYCLING DIESES PRODUKTS

Beachten Sie bitte, dass dieses Adexi-Produkt



dieses Zeichen trägt:

Es bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert entsorgt werden muss.

Gemäß der WEEE-Richtlinie hat jeder Mitgliedstaat für ordnungsgemäße Einsammlung, Handhabung und Recycling von Elektro- und Elektronikmüll zu sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In bestimmten Mitgliedstaaten können Geräte, bei dem Händler wieder abgegeben werden, bei dem sie gekauft wurden, vorausgesetzt, man kauft neue Produkte. Weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll erfahren Sie von Ihrem Händler oder den örtlichen Behörden.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht, wenn ...

- die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist.
- bei Schäden, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

Wegen der fortlaufenden Entwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Druckfehler vorbehalten.

WSTĘP

Aby móc skorzystać z wszystkich funkcji nowego urządzenia, należy najpierw dokładnie zapoznać się z poniższymi wskazówkami. Radzimy zachować tę instrukcję, aby w razie konieczności można było wrócić do zawartych w niej informacji na temat funkcji urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Normalne użycie urządzenia

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakikolwiek obrażenia lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź przechowywania urządzenia (zobacz także część „Warunki gwarancji”).
- Urządzenie należy podłączać jedynie do sieci zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wolnym powietrzu ani do użytku w celach komercyjnych.
- Części silnikowej urządzenia ani przewodu nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnych innych płynach.
- Urządzenia nie należy obsługiwać mokrymi lub wilgotnymi rękoma. Należy uważać, aby żadne płyny nie dostały się do części silnikowej.
- Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru, jeżeli jest włączone lub jeśli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Przed zdjęciem pokrywki z urządzenia w celu jego wyczyszczenia lub kiedy urządzenie nie jest użytkowane należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie wolno wciskać palcami lub przyrządami kuchennymi produktów do komina do napełniania. Należy używać dołączonego ubijaka.
- NIGDY nie wolno wkładać palców ani żadnych przedmiotów do dziobka wylotowego.
- NIGDY nie wolno dotykać ruchomych części urządzenia, dopóki całkowicie się nie zatrzymają.
- Z misą wirującą należy obchodzić się ostrożnie, gdyż zawiera ona bardzo ostre elementy.
- Nigdy nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli misa wirująca jest uszkodzona.
- Nie pozostawiać urządzenia włączonego na dłużej niż 1 minutę. Jeśli urządzenie było używane przez 1 minutę, przed ponownym użyciem pozostawić je do ostygnięcia.

Ustawianie urządzenia

- Należy zawsze umieszczać urządzenie w tylnej części blatu kuchennego.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni, na przykład palników gazowych czy elektrycznych płyt grzewczych.

Przewód, wtyczka i gniazdko zasilania

- Sprawdź, czy przewód nie jest pozwijany.
- Przewód sieciowy nie może zwiąsać z krawędzią stoliu lub blatu. Należy umieszczać go z dala od rozgrzanych przedmiotów i źródeł otwartego ognia.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód i wtyczka są w dobrym stanie. Jeżeli są one uszkodzone lub urządzenie zostało upuszczone albo w jakikolwiek sposób uszkodzone, urządzenie nie wolno używać.
- Jeżeli urządzenie lub wtyczka uległy uszkodzeniu, należy je dokładnie skontrolować, a w razie konieczności oddać do naprawy. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie wolno wykonywać napraw samodzielnie.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka nie należy ciągnąć za przewód, lecz trzymać za wtyczkę.
- Należy się upewnić, że nie ma możliwości potknienia się o przewód zasilający albo przedłużacz.

GŁÓWNE ELEMENTY SKŁADOWE URZĄDZENIA

1. Ubijak
2. Pojemnik na miążdę owocową
3. Część silnikowa
4. Mechanizm blokowania
5. Dzióbek wylotowy
6. Podstawa
7. Misa wirująca
8. Przewód zasilający z wtyczką
9. Lejek
10. Pokrywa
11. Przycisk On/Off (Wł./Wył.)



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia lub po dłuższym okresie przechowywania należy umyć wszystkie części urządzenia, które bezpośrednio stykają się z żywnością.

UŻYwanIE URZĄDZENIA

Montaż przed użyciem:

- Umieść część silnikową (3) urządzenia na płaskiej powierzchni, np. blacie kuchennym i upewnij się, że stoi ona stabilnie na czterech przyssawkach znajdujących się na spodzie urządzenia.
- Umieść podstawę (6) na części silnikowej tak, aby dzióbek wylotowy (5) został umieszczony w otworze znajdującym się z boku części silnikowej.
- Przesuń pojemnik na miazgę owocową (2) do góry pod odpływem na podstawie, tak aby został właściwie zablokowany u dołu części silnikowej.
- Ostrożnie umieść misę wirującą (7) na podstawie.
 - Uważaj, aby nie dotknąć ostrych elementów znajdujących się na dnie misy wirującej.
 - Upewnij się, że misa wirująca została właściwie umieszczona na swojej podstawie, tak aby przekładnia na dnie misy zablokowała przekładnię w podstawie.
 - Upewnij się, że misa wirująca nie jest umieszczona zbyt luźno na podstawie oraz że równomiernie się obraca.
- Umieść pokrywę (10) na urządzeniu tak, aby przykryła pojemnik na miazgę owocową oraz misę wirującą. Upewnij się, że pokrywa została szczerle zamknięta.
- Przekrój mechanizm blokujący (4) w pozycji pionowej i upewnij się, że zablokował on pokrywę. Jeżeli pokrywa zostanie właściwie zablokowana przez mechanizm blokujący, będzie słyszać kliknięcie.
- Umieść szklankę, miskę lub inne naczynie pod dziobkiem wylotowym.
- Dzióbek musi być skierowany w dół, aby umożliwić wypływanie soku.
- Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Przygotowanie owoców i warzyw do wyciskania soku

- Zawsze przed wycisnięciem soku należy dokładnie umyć owoce i warzywa.
- Usunięcie małych pestek czy cienkiej skórki z owoców i warzyw przed wycisnięciem soku nie jest konieczne.
- Przed wycisnięciem soku z owoców o grubej skórze, takich jak pomarańczy i cytryny, należy je obrać. Szczególnie istotne jest usunięcie całej skórki (wraz z białymi włóknami), gdyż nawet niewielkie ilości skórki mogą negatywnie wpłynąć na smak soku.
- Konieczne jest również usunięcie dużych pestek (takich jak pestki śliwek czy moreli) w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia.
- Duże owoce i warzywa należy pociąć na kawałki, które można włożyć do lejka (9).

Korzystanie z urządzenia

- Włącz urządzenie, przesuwając przycisk on/off (wl./wył.) w pozycję "1" (mała prędkość) lub w pozycję "2" (duża prędkość).
 - Ustawienie małej prędkości przeznaczone jest do wyciskania soku z miękkich owoców i warzyw.
 - Ustawienie dużej prędkości przeznaczone jest do wyciskania soku z twardzych owoców i warzyw.
- Kolejno wkładaj wybrane owoce i/lub warzywa do urządzenia przez lejek, dociskając je przy pomocy ubijaka (1).
 - Pamiętaj, aby przekręcać ubijak tak, aby rorek w ubijaku był właściwie umieszczony w lejku.
 - Długie warzywa, takie jak marchew, należy wkładać do lejka począwszy od węższego końca.
 - Naciśnij owoce i/lub warzywa delikatnie w dół lejka. Zbyt mocny naciśk zmniejsza ilość wycisniętego soku i może spowodować uszkodzenie urządzenia.
 - Przed wyjęciem ubijaka w celu dodania następnych owoców/warzyw zatrzymaj urządzenie, aby uniknąć rozprysków soku.
- Obserwuj pojemnik na miazgę owocową i zatrzymaj działanie urządzenia, zanim pojemnik się przepłni.
- Umieść dzióbek w pozycji skierowanej w góre, aby zatrzymać przepływ soku, na przykład, gdy chce się zmienić lub opróżnić misę.
- Przed zdjęciem pokrywy należy zawsze wyłączyć urządzenie, przesuwając przycisk On/Off (wl./wył.) w pozycję "0".

Uwaga: Nie włączać urządzenia na dłużej niż 1 minuty ciąglej pracy. Jeżeli urządzenie pracowało przez 1 minutę, przed ponownym użyciem należy je pozostawić do ostudzenia.

WSKAŻÓWKA

- Jeżeli przed skorzystaniem z urządzenia wyłożysz pojemnik na miazgę owocową plastikowym workiem, będzie łatwiej wyczyścić urządzenie.
- Należy używać świeżych owoców i warzyw – zawierają one najwięcej soku.
- Do wyciskania soku najlepiej nadają się ananasы, jabłka, ogórkі, seler, marchew, szpinak, melony, pomidory i większość owoców cytrusowych.
- Z różnych rodzajów jabłek powstają soki o różnych smakach i konsystencjach. Wpróbuj różne połączenia smaków, aby znaleźć swój ulubiony.
- Sok można także wyciskać z zielonych warzyw liściastych, takich jak kapusta czy szpinak. Przed włożeniem liści do lejka zwiń je w rulony odpowiedniego rozmiaru.
- Włókniste owoce i warzywa, a także te o bardzo jednolitym miąższu, takie jak banany, mango, papaję czy awokado nie nadają się do wyciskania soku, gdyż w efekcie otrzymuje się zmiksowane owoce, a nie sok.
- Wszystkie rodzaje soku należy spożyć zaraz po wycisnięciu, ponieważ świeże soki pod wpływem tlenu w powietrzu szybko tracą wartości odżywcze. Może to również mieć wpływ na smak soku.

- Czysty sok jabłkowy pod wpływem powietrza szybko brązowieje. Aby zapobiec przebarwieniu, sok jabłkowy należy podawać natychmiast po wycisnięciu lub dodać do niego odrobinę soku z cytryny.
- Pamiętaj, że miazgę z owoców można wykorzystać do przygotowania ciast, lasagne warzywnego, muffinów, itp.

Przechowywanie

- Przed odłożeniem na miejsce przechowywania upewnić się, że urządzenie jest czyste i suche.
- Urządzenie wyposażone jest w ostre części - należy chronić je przed dziećmi.

CZYSZCZENIE

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka ścienneego i przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostudzenia.
- Najlepszym sposobem czyszczenia części silnikowej urządzenia jest jej przetarcie lekko wilgotną szmatką z odrobina detergentu, jeżeli jest to konieczne. NIE zanurzać silnika w żadnym płynie!
- Misę wirującą, pojemnik na miazgę owocową, podstawę i inne ruchome części można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Uważaj, aby nie dotknąć ostrych elementów znajdujących się na dnie misy wirującej.
- Podczas czyszczenia urządzenia i akcesoriów nie stosować żadnych silnie działających lub ściernych środków czyszczących. Używanie do tego celu ostrych gąbek może spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Po czyszczeniu, przed ponownym zmontowaniem urządzenia, pozostaw wszystkie jego części do całkowitego wyschnięcia.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Ten produkt marki Adexi oznaczony jest następującym



symbolem:

Oznacza to, że produktu nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde państwo członkowskie ma obowiązek zapewnić odpowiedniąbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych krajach członkowskich zużyte urządzenia można zwrócić sprzedawcy, u którego zostało zakupione pod warunkiem zakupienia nowego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- jeżeli urządzenie naprawiano lub modyfikowano samodzielnie;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone,
- jeżeli uszkodzenie powstało na skutek zakłóceń w działaniu sieci elektrycznej.

Z uwagi na ciągłe udoskonalanie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

SISSEJUHATUS

Parima tulemuse saamiseks, loe oma uue seadme kasutusjuhend hoolikalt läbi enne esimest kasutamist. Samuti soovitame hoida juhend alles hilisemaks, et saaksite meeleteadata oma seadme funktsioone.

OHUTUSMEETMED

Tavakasutuses

- Seadme vale kasutamine võib põhjustada vigastusi ja varalist kahju.
- Kasutage seadet vaid ettenähtud otstarbel. Tootja ei vastuta mis tahes vigastustest või varalise kahju eest, mille tõi kaasa ebaõige kasutamine või käitlemine.
- ühendamiseks ainult voolvõrku 230 V, 50 Hz.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ei ole mõeldud välitingimustes või kaubanduslikuks kasutamiseks.
- Seadet ja toitekaablit ei tohi kasta vee või muu vedeliku sisse.
- Ärge kasutage märgade või niiskete kätega. Veenduge, et mootoriosa sisse ei satuks vett või muid vedelikeid.
- Seadet ei tohi jäätta järelevalveta kasutamise ajal. Lapsed tohivad seadme juures olla vaid täiskasvanu juuresolekul. See ei ole mänguasi.
- Eemaldage pistik vooluvõrgust enne puhastamist ja kui seadet ei kasutata.
- Ärge kasutage sõrmi, köögiriisti jms tarvikuid viljade surumiseks läbi täiteava. Kasutage ainult seadmega kaasas olevat tarvikut.
- Ärge toppige sõrmi või muid esemeid tilasse.
- Ärge puudutage seadme liikuvaid osi kuni need on jõudnud täielikult seisikuda.
- Tsentrifuug kaussi tuleb käsitseda ettevaatusega, kuna sellel on väga teravaid osasid.
- Ärge kasutage seadet, kui tsentrifuug kauss on kahjustatud.
- ÄRGE JÄTKE SEADET KÄIMA ROHKEMAKS KUI 1 MINUT KORRAGA. KUI SEADE ON TÖÖTANUD 1 MINUTI, LASKE SELLEL JAHTUDA ENNE KUI KASUTATE SEDA UUESTI. ÜLEKUUMENEMISE OHT!**

Seadme asetamine

- Asetage seade turvalisse kaugusesse kapi/riuli/abipinna vms kasutatava pinna äärest.
- Ärge asetage vöimaliku kuuma eseme lähedusse nagu elektri- või gaasiliit.

Pistik ja vooluvõrk

- Veenduge, et toitekaabel on täis pikkuses lahti keritud.
- Ärge laske toitekaabil rippuda üle ääre ja hoidke kaabel eemal kuumadest objektidest ning lahtisest tuest.
- Kontrollige regulaarselt, et toitekaabel ja pistik ei oleks kahjustatud. Kui märkate kahjustust või kui seade on maha kukkunud või kahjustatud mis tahes muul viisil, siis EI TOHI SEADET KASUTADA.

- Ära ava ega proovi seadet ise remontida. Rikke korral ära kasuta seadet, pöördu hooldusesesse. Mitteametlikku hoolduse poolt teostatud parandused, täiendused, ümberehitused katkestavad kohekselt toote garantii.
- Ärge tömmake juhtmest, kui eemaldate pistikut pistikupesast. Selle asemel, hoidke pistikust kinni.
- Kontrollige, et ei oleks vöimalik kogemata tömmata toitekaablit või komistada toitekaabli või pikendusuhtme otsa.

Seadme osad

- Töökur
- Jäägi anum
- Mootori osa
- Lukustus mehhanism/kang
- Tila
- Kausi põhi
- Tsentrifuug kauss
- Toitekaabel
- Täiteava
- Kaas
- Sisse/Välja (On/off) lülitamise nupp



Enne esimest kasutamist.

Esimesel korral või kui seadet ei ole mõnda aega kasutatud, pese hoolikalt seadme osi, mis puutuvad toiduga kokku.

SEADME KASUTAMINE.

Kokku panek enne kasutamist:

- Asetage mootori osa (3) tasasele pinnale, et see seisaks kindlasti nelja iminapa peal.
- Asetage alus (6) mootoriosa peale. Veenduge et tila (5) jäeks mootoriosa küljel olevasse süvendisse.
- Paigaldage jäätgi anum seadme külge nii, et see lukustiks oma kohale.
- Paigaldage hoolikalt tsentrifugi kauss (7) mootoriosa peale, veenduge et see lukustuks.
 - Ärge puudutage tsentrifugi kausi teravaid osi.
 - Veenduge, et tsentrifugi kauss on korralikult oma kohal nii, et mootoriosa küljes olev ülekanne hakkaks kaussi liigutama.
 - Veenduge, et tsentrifugi kauss ei oleks paigaldatud liiga lõdvalt ja et see pöörleks ühtlaselt.
- Asetage kaas (10) seadmele, nii et see kataks jäätide anuma ja tsentrifug kausi. Veenduge, et kaas on tihedalt seadmel.
- Lülitage lukustus mehhhanism (4) vertikaalasendisse ja veenduge, et see lukustab kaane. Lukustusmehhanism teenib „klöpsatuse“ heli, kui seda tehakse õigesti.
- Asetage klaas, kauss või muud sobiv anum tila alla.
- Tila peab olema alumises asendis, et lasta mahhal välja joosta.
- Seade on nüüd kasutamiseks valmis.

Ettevalmistused puu-ja köögiviljade mahla valmistamiseks

- Peske alati puu-ja köögiviljade põhjalikult enne mahla valmistamist.
- ei ole vaja eemaldada seemneid, väiksemaid kive või öhukest koort enne seadme kasutamist.
- Puuviljad paksu koorega nagu apelsinid ja sidrunid peavad olema kooritud enne mahla valmistamist. Nende puhul on eriti oluline eemaldada kogu koor, kuna isegi väikese koguse koorega võib mahlale tekkida ebameeldiv maitse.
- Samuti on vaja eemaldada suuremad kivid (näiteks ploomi või aprikoosi kivid), et vältida seadme hajustamist.
- Suuremad puu-ja köögiviljad tuleks lõigata tükkiideks, mis mahuvad läbi täiteava(9).

Kasutamine

- Pööra seadme On / Off nuppu asendisse "1" (väiksem kiirus) või positsiooni "2" (suurem kiirus).
 - väiksem kiirus, sobib pehmemate puu-ja köögiviljade mahla tegemiseks.
 - suurem kiirus, sobib kövermatest puu-ja köögiviljadest mahla tegemiseks.
- Söötke valitud puu-ja / või köögiviljad läbi seadme täiteava väikeste koguste kaupa korraga, kasuta tõukurit (1).
 - Veenduge, et tõukur läheks täiteavasse selleks ette nähtud soones.
 - Pikemad köögiviljad nagu porgand tuleks sööta teravama otsaga ees.

- Puuviljade ja / või köögiviljade surumisel kasutage vähest jöudu. Liiga palju survevähendab mahla kogust ja võib kahjustada seadet.
- Peatage seadme tsentrifuuug enne töökuri eemaldamist täiteavast, kui soovite lisada veel puu- ja köögivilja. See aitab vältida võimalikke pritsmeid.
- Hoidke silma peal jäätide kogumise anumal ja lõpetage mahla valmistamine enne, kui anum saab täis.
- Lükake tila ülesse, et peatada mahla väljavooks. Näiteks kui soovite tühjendada või vahetada mahla kogumise anumat.
- Keerake alati seadme "On / Off" nuppu "0" positsiooni enne kaame eemaldamist.

NB! Ärge kasutage seadet peatamata rohkem, kui 1 minut järjest. Kui olete 1 minuti kasutanud, siis laske seadmel jahtuda ca 1 minut enne uuesti käivitamist. Ülekuumenemise oht!

Soovitusi.

- Kui panete enne kasutamist jäagi anumassee väikese kilekoti, siis on seda lihtsam puhastada.
- Kasutage värskeid puu-ja / või köögivilju – nendes on rohkem mahla.
- Hästi annavad mahla välja näiteks ananass, öun, kurk, seller, porgand, spinat, melon, tomat ja enamus tsitruselisi puuvilju.
- Erinevad öünad võivad anda erineva maitsega ja erinevat kogust mahla välja. Soovitame katsetada erinevate puu-ja köögiviljade segusid, et leida omale sobivaid kominatsioone.
- Lehtedega köögivilju, nagu näiteks kapsas, võib edukalt kasutada mahla valmistamiseks. Selleks keerake lehed enne purustajassee sisestamist tihedalt rulli.
- Kiulised ja tugeva viljalihaga puu-ja köögiviljad, nagu näiteks banaan, mango, papaia, avokaado; ei ole sobilikud mahla tegemiseks. Nende puhul tekib rohkem pudrulist massi, kui mahla.
- Igasugused värskeid mahlasid tuleks juua kohe peale valmistamist, kuna värske mahla kaotab öhu käes kiirest oma toitaineid. Lisaks mõjutab see mahla maitset.
- Puhas öünamahl läheb peale valmimist kiirest pruuniks. Seda tuleks kohe juua. Sidrunimahla lisamine aitab pruunistumist pidurdada.
- Mahla valmistamisel tekkivaid jääke võib edukalt kasutada kookide ja igasuguste teiste toitude valmistamisel!

Hoiustamine

- Puhastage ja kuivatage seade alati enne hoiustamist.
- Olge eriti ettevaatlik seadme teravate osadega – hoidke lastele kättesaamatus kohas.

Puhastamine.

- Enne puhastamist eemalda voolujuhe seinakontaktist ja lase seadmel jahtuda.

- Mootoriosa ei tohi asetada vette ega pesta jooksva vee all, vesi ei tohi sattuda mootoriosa sisse. Mootoriosa puhastamiseks kasuta pehmet riisket lappi.
- Tsentrifuug kaussi, kausi põhja, jäagi anumat , tõukurit, kaant võib pesta jooksva vee all käsitsi või nõudepesumasinas.
- Olge eriti ettevaatlik seadme tsentrifuug kausi terava osa pesemisel!
- Ärge kasutage seadme ja/või seadme osade puhastamiseks tugevatoimelisi puhastusvahendeid, metallist esemeid ega abrasiivseid materjale. Need võivad kahjustada seadme pindasid.
- Laskke kõigil seadme osadel täielikult kuivada enne seadme uuesti kokku panekut.

UTILISEERIMINE

Aseta pakendi materjalid selleks ettenähtud kohta.

NB! Käesolevat seadet ei tohi visata tavajäätmete hulka.

Uuri kohalikust omavalitsusest elektrooniliste jäätmete kogumispunktiide kohta ning kannab hoolt, et seade jõuaks sinna.



MÜÜJA VASTUTUSE TINGIMUSED

MUDEL :

HIND :

KUUPÄEV :

KAUPLUS :

PITSAT :

Müüja tagab ostjale kvaliteetse kauba üleandmise ja kannab täielikult müüja vastutuse ajal ilmnened vigade parandamise kulud.

Müüja vastutus kehtib köikide puuduste (rikete) kohta, mis on põhjustatud tootmise defektidest või tootmisel kasutatud mittekvaliteetsest materjalist.

Kaubale kehtib 2 aastane pretensiooni esitamise õigus alates ostjale üleandmisse kuupäevast, millest esimese 6 kuu jooksul teeb võimaliku vea päritolu kindlaks müüja. Müüja vastutuse talong peab olema nõuetekohaselt täidetud, nii et toote nimetus, müügikuupäev ning kaupluse tempel oleks loetav.

Müüja vastutuse alla ei kuulu detailid, mis on purunenud ning vead, mis on tekkinud alljärgnevatel põhjustel:

- toote hoolimatul kasutamisel (mehhaaniline vigastus, mille on põhjustanud löök, seadme kukkumine või liigse jõu kasutamine)
- kasutamisjuhendist mittekinnipidamisel;
- müüjast sõltumatutel põhjustel (õnnetusjuhtum, tulekahju, uputus, äike, rike elektrivõrgus, voolupinge kõikumine rohkem kui 10% jne.)
- kui toodet on remontinud selleks mittevolitatud isik;
- paigaldusvigadest või valesti ühendamisest;

Samuti ei kuulu müüja vastutuse alla sellised osad, mille kulmine on normaalne, näiteks: tolmukotid, harjad, lambid, kaitsmmed, klaas-, portselan-, tekstil- ja paberosed ning käsite liigutatavad plastmassosad (nupud, kangid, kõrvaklapid).

Müüja vastutuse alla ei kuulu toote kasutamise õpetamine, hooldus, puhastus ega ka selliste vigade kõrvaldamine, mida on põhjustanud kasutamisjuhise väärkäsitlus või täitmata jätmine.

Müüja vastutus ei hõlma samuti toote töökorrasoleku seisukohalt tähtsusetuid defekte nagu näiteks pinnakriimustuste parandus.

Vea ilmnemisel müüja vastutuse aja jooksul tuleb kliendil sellest 2 kuu jooksul teatada toote müübale või volitatud hooldusele:

Hooldus ja garantiiremont :

AS Lander

Tuuliku tee 4 Tallinn tel: 6549174

www.lander.ee e-post: lander@lander.ee