



FI ■ Ruuvityyppinen mehupuristin

FI Ruuvityyppinen mehupuristin

Tärkeitä turvaohjeita

LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

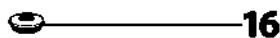
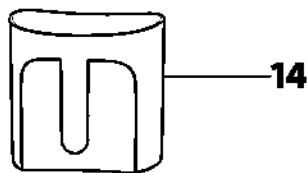
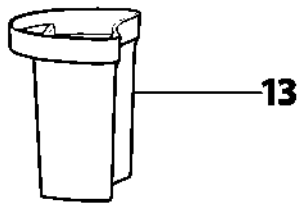
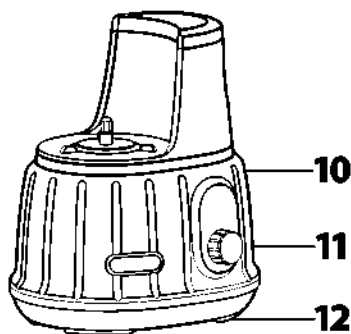
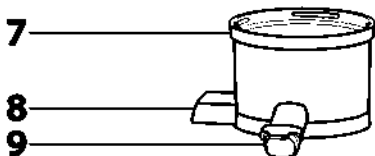
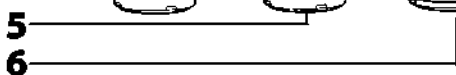
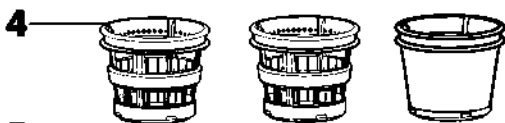
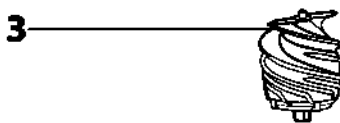
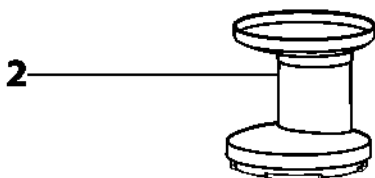
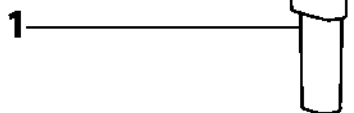
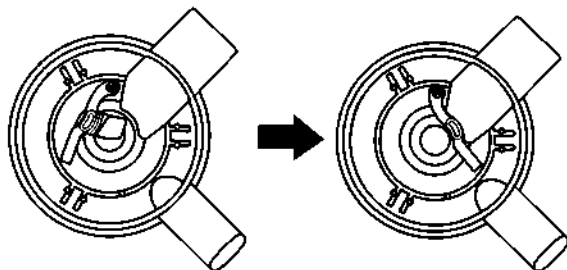
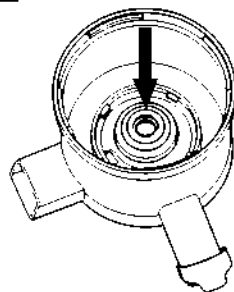
- Henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoja, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos käyttöä valvotaan tai jos heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta tai leikkiä sillä. Säilytä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käyttöön muissa tiloissa, kuten:
 - henkilökunnan keittokomerot kaupoissa, toimistoissa ja muilla työpaikoilla;
 - maatilat;
 - hotelli- ja motellihuoneet ja muut asuintilat;
 - yöpymistä aamiaisella tarjoavat yritykset.
- Aseta laite vain vakaalle, tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Älä laita sitä ikkunalaudalle, tiskipöydälle, epävakaalle pinnalle tai lämpölähteenä toimivan laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä käytä laitetta teollisuusympäristössä tai ulkona.
- Käytä vain tämä laitteen mukana toimitettuja alkuperäisiä varusteita.
- Ennen laitteen liittämistä pistorasiaan varmista, että sen tyyppikilvessä esitetty nimellisjännite vastaa pistorasian jännitettä.
- Varmista ennen laitteen päälle kytkemistä, että se on oikein kokoonpantuu.
- Ennen mehun puristamista poista hedelmistä ja vihanneksista kovat kivet ja siemenet, joita on esim. persikoissa, aprikooseissa, mangoissa yms. ja syötäväksi kelpaamattomat kuoret esim. appelsiineista, ananaksista, meloneista, mandariineista yms. Marjojen ja kiivin siemeniä ei tarvitse poistaa.
- Älä laita mehupuristimeen liian kovia aineksia kuten esim. sokeriruokoa, pippuria, kahvipapuja yms. tai kovia siemeniä. Muuten voi seurauksena olla mehupuristimen vioittuminen tai tapaturma.
- Mehupuristinta voidaan käyttää tuoreen valkosipulin tai paprikan puristamiseen, mutta sitä ei ole tarkoitettu kuivattujen mausteiden jauhamiseen.
- Pystysuuntaisen puristinruuvien ansiosta ei aineiden painaminen täyttöputken läpi ole juurikaan tarpeen. Puristinruuvi vetää useimmat ainekset automaattisesti puristinmekanismiin. Aineiden painamisen täyttöputken läpi ollessa tarpeen käyttää aina varusteisiin kuuluvaa sullointa. Älä käytä painamiseen sormia tai muuta työkalua kuten esim. keittiövälineitä yms.



Varoitus:

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa tapaturman.

- Jos ainekset tarttuvat kiinni puristinmekanismin sisällä, aseta valintakytkin asentoon „REVERSE" (moottorin käynti taaksepäin) ja pidä sitä tässä asennossa 15 - 20 sekuntia kiinni tarttuneiden ainesten vapauttamiseksi. Aseta sitten haluamasi nopeus vapautuneiden ainesten puristamiseksi.
- Seuraa jatkuvasti puristinkammion tilaa ja huolehdi siitä, ettei se tule liian täyteen.
- Laitteen yhtäjaksoisen käytön maksimiaika on 60 minuuttia. Sen jälkeen anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
- Kytke laite pois päältä ja irrota se pistorasiasta aina kun et käytä sitä tai jos jätät sen ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, purkamista, varusteiden vaihtamista, siirtämistä tai puhdistusta.
- Ennen laitteen purkamista varmista, että se on kytketty pois päältä, irrotettu pistorasiasta ja että pyörivät osat ovat pysähtyneet.
- Puhdistaessasi laitetta noudata luvussa Puhdistus ja huolto esitettyjä ohjeita. Älä pese moottoriyksikköä juoksevilla vedellä äläkä upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Varmista, ettei virtajohdon pistoke joudu kosketuksiin veden tai kosteuden kanssa.
- Älä laita virtajohdon päälle raskaita esineitä. Varmista, ettei se riipu pöydän reunan yli ja ettei se kosketa kuumia pintoja.
- Irrota laite pistorasiasta vetämällä virtajohdon pistokkeesta, ei virtajohdosta. Muuten voi virtajohto tai pistorasia vioittua.
- Vaarallisten tilanteiden välttämiseksi on vioittunut virtajohto annettava valtuutetun huoltokeskuksen tai muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön vaihdettavaksi. Laitetta, jonka virtajohto on vioittunut, ei saa käyttää.
- Älä käytä laitetta, jos mikä tahansa sen osa on vioittunut. Älä korjaa laitetta itse äläkä tee siihen mitään muutoksia. Anna kaikki korjaukset valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi. Laitteeseen puuttuminen voi aiheuttaa lainmukaisen virhevastuun tai laatutakuun raukeamisen.

A**B****C**

FI Ruuvityypin mehupuristin

Käyttöohje

- Lue laitteen käyttöohje ennen laitteen käytön aloittamista siinäkin tapauksessa, että olet jo aiemmin tutustunut vastaavaan tyyppisten laitteiden käyttöön. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa esitetyllä tavalla. Säilytä ohje myöhempää tarvetta varten.
- On suositeltavaa säilyttää alkuperäinen kuljetuspakkaus, muu pakkausmateriaali, ostokuitti ja todistus myyjän vastuun laajuudesta tai takuutodistus vähintään lainmukaisesti vihevastuun tai laatuakteen kestoajan. Laitetta kuljettaessa on suositeltavaa pakata se valmistajan alkuperäiseen pakkaukseen.

MEHUPURISTIMEN KUVAUS

- A1 Suloin
- A2 Täyttöputkella ja suppilolla varustettu kansi
- A3 Puristinruuvi
- A4 Hieno siivilä
- A5 Karkea siivilä
- A6 Homogointiastia
- A7 Puristinkammio
- A8 Hedelmälähin tyhjennysnokka
- A9 Mehun suljettava tyhjennysnokka
- A10 Moottoriyksikkö

- A11 Valintakytkin nopeustason 1 - 3 (40 - 80 r/min) tai moottorin käynnin taaksepäin (REVERSE) valintaan ja moottoriyksikön pois päältä kytkemiseen
- A12 Luistamattomat jalat
- A13 1, 2 l vetoinen hedelmäliha-astia
- A14 1, 2 l vetoinen mehuaista
- A15 Puhdistusharja
- A16 Varatiivierengas

RUUVITYYPPISEN MEHUPURISTIMEN TOIMINTAPERIAATE JA EDUT

- Ruuvityyppinen mehupuristin mahdollistaa mehun puristamisen mitä erilaisimmista hedelmistä ja vihannekista marjat, lehtivihannekset ja vehnäruoho mukaan luettuna ja niistä saatavien tuoremehujen virkistävien yhdistelmien tai herkullisten maidolla tai jogurtilla täydennettyjen smoothie-juomien valmistukseen. Kaksi erilaista siivilää, hieno ja karkea, mahdollistavat joko vähemmän kuitua sisältävän ohuemman koostumuksen omaavan tai enemmän kuitua sisältävän paksuun koostumuksen ja täytelämpimän maun omaavan mehun valmistuksen. Hedelmien ja vihannesten lisäksi voidaan mehupuristimella käsitellä myös erilaisia pähkinöitä ja valmistaa siten runsaasti vitamiineja ja kivennäisaineita sisältävää pähkinämeitaita. Homogointiastian avulla voidaan helposti ja nopeasti valmistaa tuoreita hedelmäsorbetteja ja jäätelöä.
- Pystysuuntaisen puristinruuvien ansiosta ei aineiden painaminen täyttöputken läpi ole juurikaan tarpeen. Puristinruuvi vetää useimmat ainekset automaattisesti puristinmekanismiin. Ensimmäisessä vaiheessa puristinruuvi hienontaa ainekset karkeasti. Toisessa vaiheessa tapahtuu mehun puristus ja hedelmälähin erottelu. Näin saatu mehu sisältää vähemmän kuitua ja säilyttää arvokkaat vitamiinit ja entsyymit.
- Suljettava tyhjennysnokka mahdollistaa aineiden sekoittamisen suoraan puristinmekanismiin ja siten kaikkien makujen täydellisen yhteen liittämisen.

SIIVILÄN TYYPIN VALINTA

Hieno siivilä A4	Käytetään vähemmän kuitua sisältävän mehun puristamiseen ja pähkinä- tai soijamaidon valmistukseen.
Karkea siivilä A5	Käytetään enemmän kuitua sisältävän mehun puristamiseen, pehmeiden hedelmä- ja vihanneslajien (viinimarjat, vademat, mustikat, tomaatit yms.) puristamiseen ja smoothie-juomien valmistukseen.
Homogointiastia A6	Käytetään hedelmäjäätelön ja -sorbettien valmistukseen. Se ei erota mehua hedelmälihasta.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista mehupuristimista ja sen varusteista kaikki pakkausmateriaali ja mainosmerkinnot tai etiketit.
- Pese kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat irrotettavat osat huolellisesti lämpimällä vedellä neutraalia astianpesuainetta käyttäen. Huuhtele ne sitten puhtaalla juoksevalla vedellä ja kuivaa ne pyyhkeellä täysin kuiviksi. Kaikki irrotettavat osat sopivat konepesuun (yläkorissa).



Huomautus:

Älä koskaan upota moottoriyksikköä A10 tai sen virtajohtoa veteen äläkä pese niitä juoksevalla vedellä.

MEHUPURISTIMEN KOKOAMINEN

- Varmista, että mehupuristin on kytketty pois päältä ja irrotettu pistorasiasta.
- Aseta moottoriyksikkö A10 tasaiselle, kuivalle ja vakaalle pinnalle, esimerkiksi keittiön työtasolle.
- Käännä puristinkammio A7 ylösalaisin ja paina kammion A7 alaosaan tiivistie aukkoon hedelmälähin tyhjennysnokassa A8, ks. kuva B.
- Käännä kammio A7 takaisin ja varmista, että sen keskiosassa on tiivisterengas (ks. kuva C) tai asenna se.
- Valitse haluamasi siivilän tyyppi ja laita se puristinkammioon A7.
- Aseta siivilään puristinruuvi A3 ja paina se kunnolla alas. Puristinruuvien A3 yläreunan ei pitäisi olla siivilän yläreunaa korkeammalla.
- Aseta puristinkammioon A7 kansi A2 niin, että siihen merkitty symboli ▼ on puristinkammioon A7 merkityn avoimen lukon symbolin kohdalla. Käännä kanta A2 myötäpäivään, kunnes siihen merkitty symboli ▼ tulee kammioon A7 merkityn suljetun lukon symbolin kohdalle. Kannen A2 varmistamisesta oikeaan asentoon ilmoittaa kuuluva napsahdus.
- Aseta kokoonpantu puristinkammio A7 yläpuolelta moottoriyksikköön A10 niin, että siihen merkitty symboli ▼ tulee moottoriyksikössä A10 olevan symbolin ▲ kohdalle. Varmista, että puristinkammio A7 kiinnittyy kunnolla moottoriyksikköön A10.
- Aseta suloin A1 täyttöputkeen. Laita hedelmälähin tyhjennysnokan A8 alle hedelmäliha-astia A13 ja mehun tyhjennysnokan A9 alle mehuaista A14. Nyt mehupuristin on koottu ja valmiina käyttöön.
- Mehupuristin on varustettu turvallisella käynnistysjärjestelmällä. Sen ansiosta laite ei käynnisty, ellei sitä ole koottu oikein ja ellei kanta A2 ole varmistettu kunnolla oikeaan asentoon.

AINEKSET JA NIIDEN VALMISTELU

Hedelmät ja vihannekset	Valmistelu
Persikat, aprikoosit, nektariinit, kirsikat, luumut jne.	Sisältävät kovia kiviä, jotka on poistettava ennen mehun puristamista. Joistakin hedelmälajeista kuten esim. mangoista on kuorittava myös syötäväksi kelpaamaton kuori. Pese hedelmät haalealla juoksevalla vedellä ja leikkaa ne paloiksi, jotka mahtuvat täyttöputken aukosta.
Omenat, päärynät jne.	Pese hedelmät haalealla juoksevalla vedellä ja leikkaa ne paloiksi, jotka mahtuvat täyttöputken aukosta. Ne voidaan puristaa kuorineen ja ytimineen. Omenien ja päärynöiden ytimet kuitenkin sisältävät myrkyllistä silyolaliinia ja siksi on suositeltavaa poistaa ne varsinkin siloikn, kun tarkoituksena on käyttää suurempi määrä näiden hedelmien mehua.
	Pese hedelmät. Kuori hedelmät ja leikkaa ne paloiksi, jotka mahtuvat täyttöputken aukosta.
Appelsiinit, mandariinit, greipit, sitruunat jne.	
Viinirypäleet, karviaiset, vademat, karhunvatukat, mustikat, viinimarjat, kiivit, kurkut, granaattiomenat, tomaatit jne.	Pese hedelmät haalealla vedellä. Viinirypäleistä täytyy poistaa kannat. Leikkaa suuremmat hedelmät paloiksi. Granaattiomenat on kuorittava. Granaattiomenista käytetään mehun puristamiseen vain ytimiä.
Ananas, vesi- ja sokerimeloni	Pese hedelmät haalealla juoksevalla vedellä ja kuori ne. Poista sokerimelonista siemenet. Leikkaa hedelmät paloiksi, jotka mahtuvat täyttöputken aukosta.
Porkkana, selleri, punajuurit, juuripersilja jne.	Pese ainekset huolellisesti haalealla juoksevalla vedellä, poista niistä naatit ja leikkaa ne paloiksi, jotka mahtuvat täyttöputken aukosta.
Lehtivihannekset, yrtit ja vehnäruoho (vihreät versot) jne.	Pese lehtivihannekset ja yrtit haalealla juoksevalla vedellä. Leikkaa lehtivihannekset, kuten esim. lehtiselleri, pinaatti yms., noin 4-5 cm pitkiin osiin. Leikkaa yrttien, kuten esim. ruohosipulin yms. ja vehnäruohton niput noin 3 cm pitkiin osiin.

Pähkinät ja soijapavut

Mantelit, cashew-pähkinät, hasselpähkinät, saksanpähkinät yms.	Pähkinöistä on aina poistettava kuoret. Ennen pähkinä- tai soijapavun valmistusta on pähkinät tai soijapavut jätettävä vähintään 8 tunniksi liikoamaan veteen.
--	--

Muut ainekset

Vesi, maito, jogurtti, kerma yms. Nämä ainekset lisätään yhdessä hedelmien ja vihannesten, pähkinöiden tai soijapavujen kanssa täyttöputkeen erityyppisten juomien, sorbettien ja jäätelöiden valmistusta varten.

MEHUPURISTIMEN KÄYTTÖ

- Valmistele ainekset edellä esitettyjen ohjeiden mukaan.
- Varmista, että mehupuristin on koottu oikein ja että valintakytkin A11 on asennossa 0 (pois päältä). Liitä virtajohtoon pistoke pistorasiaan.
- Kytke mehupuristin päälle siirtämällä valintakytkin A11 haluamasi nopeustason asentoon.

Nopeuden asetus	Ainesten laji
1 - pieni nopeus	Viinirypäleet, karvaiset, vadelmat, karhunvatukat, mustikat, viinimarjat, kirsikat, kiivit, kurkut, granaattiomenat, tomaatit, appelsiinit, mandariinit jne.
2 - keskinopeus	Lehtivihannekset, yrtit, vehnäruoho, omenat, päärynät, nektariini, persikat, meloni, ananas jne.
3 - suuri nopeus	Porkkanat, selleri, pähkinät, pakastetut hedelmäpalat sorbetteihin ja jäätelöön jne.

- Laita valmistellut ainekset vähitellen täyttöputken aukkoon. Ellei puristinruuvi A3 vedä aineksia, kuten esim. liukkaan kuoren omavia omenoita, puristinmekanismiin, käytä niiden painamiseen täyttöputken läpi sullointa A1. Maksimimäärän mehua saat laittamalla ainekset täyttöputkeen vähitellen ja painamalla niitä alaspieniä voimalla. Mehun puristus tapahtuu kahdessa vaiheessa, ensin puristinruuvi A3 murskaa ainekset ja sitten ne puristuvat siivilän läpi. Ainesten voimakas painaminen ei nopeuta tätä prosessia. On päivittäin mahdollista, että mehupuristin menee tukkoon ainesten suuren määrän vuoksi.



Huomautus:

Älä käytä ainesten painamiseen täyttöputken läpi sormia tai muita esineitä. Käytä siihen aina vain sullointa A1. Yhtäjaksoisen käynnin maksimialia on 60 minuuttia. Sen jälkeen anna laitteen jäähtyä 30 minuutin ajan.

- Hedelmäliha johdetaan tyhjennysnokan A8 alle laitettuun astiaan A13 ja puristettu mehu valuu tyhjennysnokan A9 alle laitettuun astiaan A14 tai lasiin. Jos jokin astioista täytyy puristamisen aikana, sulje mehun tyhjennysnokka A9 ja kytke mehupuristin pois päältä siirtämällä valintakytkin A11 asentoon 0 (pois päältä). Tyhjennä kyseinen astia ja palauta se takaisin paikalleen. Sitten voit jatkaa mehun puristamista.
- Jos puristat mehua vain yhdestä aineksesta, on puristamisen aikana suositeltavaa antaa mehun tyhjennysnokan olla auki, jotta mehu voisi vapaasti valua tyhjennysnokan A9 alle laitettuun astiaan A14 tai lasiin.
- Jos puristat mehua samalla kertaa useammasta aineksesta tai jos valmistat smoothie-juomaa, pähkinä- tai soijamaitoa tai jogurttia tai maitoa sisältäviä juomasekoituksia, mahdollistaa mehun suljettava tyhjennysnokka A9 ainesten sekoittamisen puristinkammiossa A7. Avaamalla tyhjennysnokan A9 voit sitten laskea sekoittajan juoman sen alle laitettuun astiaan A14 tai lasiin. Seuraa jatkuvasti puristinkammion A7 tilaa ja huolehdi siitä, ettei sen täytyminen ylitä maksimimäärän merkkiviivaa.
- Käytettäessä homogenointiastiaa A6 sorbettien ja jäätelön valmistukseen puristuu syntynyt seos ulos vain hedelmälihan tyhjennysnokan A8 kautta.
- Jos puristinmekanismi tarttuu kiinni käytön aikana, siirrä valintakytkin A11 asentoon „REVERSE” (moottorin käynti taaksepäin). Pidä sitä tässä asennossa 15 - 20 sekuntia kiinni tarttuneiden ainesten vapauttamiseksi. Sitten vapautta se. Valintakytkin A11 palaa takaisin asentoon 0 (pois päältä). Aseta sitten haluamasi nopeus vapautuneiden ainesten puristamiseksi. Tarvittaessa toista menettely muutaman kerran.
- Jos haluat puristaa mehua peräkkäin eri aineksista sekoittamatta niiden makuja keskenään, voit huuhdella puristinmekanismiin yksinkertaisesti ja nopeasti puhtaalla vedellä ilman koko puristimen purkamista seuraavalla tavalla. Sulje mehun tyhjennysnokka A9 ennen seuraavan ainekseen puristamista. Kaada täyttöputken kautta puristinkammioon A7 200 ml puhdasta vettä. Jätä mehupuristin käyntiin noin 1 minuutiksi ja laske vesi sitten mehun tyhjennysnokan A9 alle laitettuun astiaan A14. Niin on puristinmekanismi puhdistettu ja voit jatkaa mehun puristamista muista aineksista.
- Käytön päätyttyä on suositeltavaa huuhdella ainesten jäämät puristinmekanismista edellisessä kohdassa esitetyllä menetelmällä. Se helpottaa myöhempiä irrotettujen osien puhdistusta. Kytke sitten mehupuristin pois päältä siirtämällä valintakytkin asentoon 0 (pois päältä) ja irrota virtajohto pistorasiasta. Sulje mehun tyhjennysnokka A9 ennen sen alle laitettujen astian A14 tai lasin poistamista mehun tippumisen välttämiseksi.
- Mehupuristimen jokaisen ohjeitokerran jälkeen pura se osiin luvussa Mehupuristimen purkaminen annettujen ohjeiden mukaan ja puhdista se luvussa Puhdistus ja huolto annettujen ohjeiden mukaan.

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VIHJEITÄ

- Käytä vähemmän kuitua sisältävän mehun valmistukseen hieno siivilää A4.
- Käytä enemmän kuitua sisältävän mehun valmistukseen ja pehmeämpien hedelmä- ja vihanneslajien, kuten esim. viinimarjojen, vadelmien, mustikoiden, tomaattien yms. puristamiseen karkeaa siivilää A5. Karkean siivilän A5 käyttö on tärkeää ennen kaikkea puristettaessa suurempia määriä viinimarjoja.
- Mangot ja banaanit eivät ole kovin sopivia mehun puristamiseen, koska ne sisältävät sitä hyvin vähän. Ne sopivat kuitenkin erinomaisesti perusainekseksi valmistettaessa hedelmäjäätelöä ja -sorbetteja homogenointiastiaa A6 käyttäen.
- Optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi käytä aina tuoreita ja kypsä hedelmiä. Ylikypsät tai raa'at hedelmät eivät sovi mehun puristamiseen ja ne vaikuttavat negatiivisesti mehun makuun.
- Arvokkaiden vitamiinien menettämisen välttämiseksi on suositeltavaa käyttää mehu tuoreena heti sen puristuksen jälkeen.

MEHUPURISTIMEN PURKAMINEN

- Ennen mehupuristimen purkamista varmista, että se on kytketty pois päältä, irrotettu pistorasiasta ja että pyörivät osat ovat pysähtyneet.
- Poista mehu- ja hedelmäliha-astiat A14 ja A13. Käännä kanta A2 vastapäivään ja poista se puristinkammioista A7.
- Nosta puristinkammio A7 yhdessä siivilän ja puristinruuvien A3 kanssa moottoriyksiköstä A10.
- Poista puristinruuvi A3 ja siivilä puristinkammioista A7 tiskipyödyän päällä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Puhdista mehupuristin jokaisen käyttökerran jälkeen. Ennen mehupuristimen puhdistusta varmista, että se on kytketty pois päältä, irrotettu pistorasiasta ja että pyörivät osat ovat pysähtyneet.
- Pura mehupuristin ja pese irrotettavat osat huolellisesti lämpimässä vedessä astianpesuainetta käyttäen ja pyyhi ne sitten pyyhkeellä täysin kuiviksi. Hedelmälihan jäämien poistamisen helpottamiseksi irrota tiiviste puristinkammion A7 alapuolella hedelmälihan tyhjennysnokan A8 aukosta. Puhdistuksen jälkeen on tärkeää muistaa laittaa tiiviste takaisin. Pese siivilä huolellisesti lämpimällä juoksevalle vedelle neutraalia astianpesuainetta ja puhdistusharjaa A15 käyttäen. Tarkasta valoa vasten katsoen, että siivilän reiät ovat puhtaat. Ellei reikiin puhdistus onnistu, laita siivilä tunniksi lämpimään veteen, johon on lisätty vähän sitruunamehua, ja pese se sitten uudelleen. Lopuksi huuhtele sihti juoksevalle vedellä ja kuivaa se pyyhkeellä täysin kuivaksi. Kaikki irrotettavat osat sopivat konepesuun. Laita ne astianpesukoneen yläkoriin.

Huomautus:



Puhdistuksen helpottamiseksi pese kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat irrotettavat osat heti käytön jälkeen. Mehun ja hedelmälihan kuivuneet jäämät voivat tukkia siivilän reiät ja heikentää niin puristuksen tehokkuutta seuraavan käytön yhteydessä.

- Moottoriyksikön A10 pinta voidaan sen likaantuaessa pyyhkiä kevyesti kostutetulla liinalla. Kuivaa sitten kaikki kunnolla. Älä koskaan upota moottoriyksikköä A10 tai sen virtajohtoa veteen äläkä pese niitä juoksevalle vedellä.
- Älä käytä puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita, liuottimia yms. Ne voivat vahingoittaa puhdistettavaa pintaa.

VARASTOINTI

- Ellet käytä laitetta, laita se kuivaan paikkaan lasten ulottumattomille. Laitetta voidaan säilyttää kokoonpantuna.

ONGELMIEN RATKAISEMINEN

Ongelma	Mahdollinen syy ja ratkaisu
Mehupuristin ei käynnisty	Tarkasta, onko laite kytketty toimivaan pistorasiaan.
Kytettäessä se päälle.	Tarkasta, onko laite koottu oikein.
Mehupuristin pysähtyi käytön aikana.	Mehupuristin on voinut mennä tukkoon ainesten suuren määrän tai niiden kovuuden vuoksi. Laita ainekset mehupuristimeen vähitellen ja paina niitä vain kevyesti. Mehupuristinta ei ole tarkoitettu liian kovien ainesten kuten esim. sokeriruo' on puristamiseen. Mehupuristin on ollut päällä liian kauan. 60 minuutin käytön jälkeen anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
Puristinkammion A7 alaosasta vuotaa mehua.	Puristinkammion A7 alaosassa olevaa silikoniitiivistettä ei ole kiinnitetty kunnolla. Kytke mehupuristin pois päältä, irrota se pistorasiasta ja pura se. Kiinnitä puristinkammion A7 alaosassa oleva tiiviste.

Mehupuristin värähtelee kevyesti käytön aikana.	Värähtelyä voi aiheuttaa kovien aineiden puristaminen.
Käytön aikana kuuluu melua.	Varmista, että mehupuristin on asetettu tasaiselle, kuivalle ja vakaalle pinnalle. Kovien aineiden puristaminen aiheuttaa enemmän melua kuin pehmeiden aineiden puristaminen. Varmista, ettei mehupuristimessa ole liian paljon aineksia.

Käytön päätyttyä ei ole mahdollista irrottaa kanta A2.	Syynä voi olla suuri määrä hedelmälihan jäämiä puristimekanismissa tai ainekset ovat tarttuneet kiinni. Älä koeta irrottaa kanta A2 liikaa voimaa käyttäen. Käynnistä mehupuristin hedelmälihan jäämien irrottamiseksi puristimekanismissa tai käynnistä moottori 15 - 20 sekunniksi taaksepäin, jotta kiinni tarttuneet aineiden jäämät vapautuisivat ja siirtyisivät takaisin täyttöputkeen. Tämän jälkeen käynnistä laite normaalisti vapautuneiden aineiden käsittelemiseksi.
--	---

RESEPTIT

VEHNÄRUOHJUOMA

100 g vihreää vehnäruohoa

- Leikkaa vehnäripit 3 cm pitkiin osiin. Käytä hienoa siivilää A4 ja laita vehnä vähitellen mehupuristimeen. Tarjoa heti.
- Vehnäruohosta puristettu tuoreehm on hyvä entsyymien ja kivennäisainesten lähde, se tukee immuunitettä, vaikuttaa positiivisesti ruoansulatuksen toimintaan ja on sopiva lisä korkean verenpaineen ja kolesterolin hoidossa.

BANAANI-MANSIKKASORBETTI

3 kpl kypsä banaaneja

6 kpl kypsää mansikoita

tuoreita metsämarjoja ja mintunlehtiä koristeluun

- Kuori banaanit ja leikkaa ne viipaleiksi. Pese mansikat, poista niistä kannat ja leikkaa ne neljään osaan. Levitä banaanit ja mansikat leivinpaperilla vuorattuun astiaan ja laita se noin 4 - 5 tunniksi pakastekaappiin.
- Purista banaaniviipaleet ja mansikkapalat mehupuristimessa homogeeniastiasia A6 käyttäen. Voit jättää mehun tyhjennysnokan A9 suljetuksi. Tuore valmis sorbetti puristuu ulos hedelmälihan tyhjennysnokan A8 aukosta. Ellei seos ole riittävän homogeeninen, käsittele se mehupuristimella vielä kerran. Kaada valmis sorbetti kuppiin ja koristele se tuoreilla metsämarjoilla ja mintunlehdillä.

MANTELIMAITO

100 g makeiden (kuorimattomien) mantelien ytimiä

200 ml vettä

- Liota manteleita vedessä noin 12 tuntia. Mitä kauemmin niitä liotetaan, sitä pehmeämpää maidosta tulee. Liotuksen kestäessä kauemmin on hyvä huuhdella mantelit muutaman tunnin välein, ettei neste alkaisi käydä. Liotusajan ei pitäisi ylittää 24 tuntia. Kaada vesi pois ja lisää paiseineisiin manteleihin 200 ml raikasta kylmää vettä. Käynnistä mehupuristin käyttäen hienoa siivilää A4. Jätä mehun tyhjennysnokka A9 suljetuksi ja kaada mantelivettä kauhalla täyttöputkeen. Puristinkammion A7 täytyttyä laske maito mehuastiaan A14. Vielä hienempi koostumus saavutetaan suodattamalla mantelimaito lopuksi kasvimaidon valmistukseen tarkoitettun kangaspussin läpi. Mantelimaito on hyvä vitamiinien, hivenaineiden, kalsiumin ja muiden kivennäisainesten lähde ja siksi se on mainio lehmänmaidon vaihtoehto. Voit maustaa sitä esimerkiksi vaahterasirapilla.
- Käytä tuore valmis maito heti tai viimeistään 24 tunnin kuluessa. Sen ravintoarvot kuitenkin laskevat sitä säilytettäessä. Ellei käytä sitä heti, laita se suljetussa lasiastiasia jääkaappiin.
- Valmista samalla tavalla muunkin tyyppiset pähkinämaidot. Eroteltuja kiinteitä aineksia voidaan käyttää jälkiruokien, pikkuleipien, leivosten yms. valmistukseen.

SOIJAMAITO

100 g soijapapuja

1 l vettä

- Liota soijapapuja vedessä noin 8 - 10 tuntia. Kaada vesi pois ja lisää paiseineisiin soijapapuihin 1 l raikasta kylmää vettä. Käynnistä mehupuristin käyttäen hienoa siivilää A4. Jätä mehun tyhjennysnokka A9 suljetuksi ja kaada soijapapuvettä kauhalla täyttöputkeen. Puristinkammion A7 täytyttyä laske maito mehuastiaan A14. Suodata soijamaito syvään astiaan kasvimaidon valmistukseen tarkoitettun kangaspussin läpi.

Kiehauta maito. Anna sen sitten kiehua noin 20 - 30 minuuttia pienellä liekillä niin, ettei se vaahota. Jäähdytymisen jälkeen voidaan maito käyttää. Voit laittaa käyttämättä jääneen maidon suljetussa lasiastiasia jääkaappiin 24 tunniksi.

- Soijamaito ei sisällä laktoosia eikä kolesterolia, se sisältää kuitua probioottien kasvua tukevat liukunevät prebioottiset oligosakkaridit mukaan luettuna.

MANSIKKAJÄÄTELÖ

250 g mansikoita

100 g kermaa

2 lusikallista valkoista jogurttia

50 g sokeria (sokerin sijasta voidaan käyttää vaahterasirappia)

2 lusikallista sitruunamehua

- Pese mansikat, poista niistä kannat ja viipaloi ne. Levitä ne leivinpaperilla vuorattuun astiaan ja laita se noin 5 tunniksi pakastekaappiin. Sekoita muut ainekset ja laita nekin pakastekaappiin yhtä pitkäksi ajaksi. Olettaessa seos pakastekaapista sen täytyy olla riittävän jäämää. Purista mansikat ja seos homogeeniastiasia A6 käyttäen. Laita ainekset mehupuristimeen vuorotellen. Voit jättää mehun tyhjennysnokan A9 suljetuksi. Tuore valmis jäätelö puristuu ulos hedelmälihan tyhjennysnokan A8 aukosta. Ellei se ole riittävän homogeenista, käsittele se mehupuristimella vielä kerran. Kaada jäätelö kuppeihin.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	220-240 V
Nimellistajuus	50 Hz
Nimellisottoho	200W
Melutaso	63 dB(A)

Tämän laitteen ilmoitettu melupäästöarvo on 63 dB(A), mikä tarkoittaa A-painotettua äänitehotasoa äänitehon referenssitason 1 pW suhteen.

Oikeudet tekstin ja teknisten parametrien muutoksiin pidätetään.

KÄYTETYN PAKKAUKSEN KÄSITTELYÄ KOSKEVAT OHJEET JA TIEDOT

Vie käytetty pakkausmateriaali kunnan määräämään jätteiden keräyspaikkaan.

KÄYTETTYJEN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN



Tämä tuoteissa tai niiden oheisdokumenteissa oleva symboli tarkoittaa sitä, että käytetty sähkö- tai elektroniikkalaitetta ei saa laittaa tavallisiin kunnallisiin jätteisiin. Vie nämä tuotteet viranomaisten määräämään keräyspaikkaan niiden asianmukaista hävitystä, kunnostusta tai kierräystä varten. Joissakin Euroopan unionin jäsenmaissa ja muissakin eurooppalaisissa maissa on myös mahdollista palauttaa tuotteet paikalliselle myyjälle uuden vastaavan tuotteen oston yhteydessä.

Tämän tuotteen asianmukaisella hävittämällä tuet arvokkaiden luonnonvarojen säilyttämistä ja autat ehkäisemään mahdollisia haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, joita jätteiden virheellinen hävittäminen voisi aiheuttaa. Pyydä tarkempia tietoja paikallisilta viranomaisilta tai lähimmästä jätteiden keräyspaikasta. Tämän jätelajin virheellisestä hävittämisestä voidaan kansallista määräykstä riippuen määrätä sakkorangaistus.

Euroopan unionin jäsenmaissa toimiville yrityksille

Jos haluatte hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita, pyytäkää tarvittavat tiedot laitteen myyjältä tai toimittajalta.

Hävittäminen Euroopan unionin ulkopuolisissa maissa

Tämä symboli on voimassa Euroopan unionissa. Halutessasi hävittää tuotteen pyydä asianmukaista hävittämistapaa koskevat tiedot paikallisilta viranomaisilta tai tuotteen myyjältä.



Tämä tuote täyttää kaikkien sitä koskevien EU-direktiivien perusvaatimukset.