

# **COLORATO**

[www.colorato.net](http://www.colorato.net)

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ**



**ΜΟΝΤΕΛΟ: CLPJ-700S**

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν τη χρήση της συσκευής

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ.....	2
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ.....	3
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ.....	5
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	6
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ.....	6
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	7
ΥΛΙΚΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΥΡΙΩΝ ΜΕΡΩΝ.....	7
ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	7
ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ.....	7
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	8
ΣΥΝΤΑΓΕΣ.....	8
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΚΑΛΩΔΙΩΣΗΣ.....	12

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

**Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντοτε να ακολουθούνται κάποια μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:**

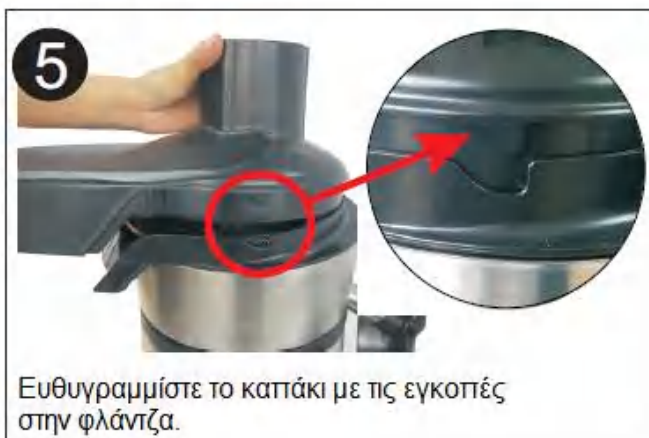
- Θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ακόμα και στην περίπτωση που είστε εξοικειωμένοι με την συσκευή.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε την ηλεκτρική συσκευή σε νερό ή σε άλλο υγρό ή σε σημείο το οποίο μπορεί να πλημμυρίσει.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν έχουν επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο, από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους, και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που υπάρχουν.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με την συσκευή (υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος, τραυματισμού ή ηλεκτροπληξίας).
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης και της ηλεκτρικής κουζίνας.
- Δώστε μεγάλη προσοχή στο καλώδιο. Μην τραβάτε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιο και μην τραβάτε το καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αντιθέτως πιάστε το βύσμα και τραβήξτε το για να το αποσυνδέσετε.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν προτείνονται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Μην λειτουργείτε την συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο, βύσμα ή μετά από κάποια δυσλειτουργία της ή αν έχει πέσει ή καταστραφεί με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μην λειτουργείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα είναι κατεστραμμένα.
- Μην προσπαθείτε ποτέ να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αντιθέτως απευθυνθείτε στο κοντινότερο κέντρο επισκευών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα μαχαίρια και οι δίσκοι είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά την χρήση και τον καθαρισμό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή θα πρέπει να συνδέεται σε κάποια γειωμένη πρίζα (κίνδυνος ηλεκτροπληξίας).
- Πριν συνδέσετε το βύσμα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα που υποδεικνύεται στο πινακάκι των τεχνικών χαρακτηριστικών είναι τα ίδια με την τοπική ηλεκτρική παροχή.
- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης με την σωστή σειρά (δείτε τις παρακάτω σελίδες) και ελέγξτε εάν όλα τα εξαρτήματα είναι τοποθετημένα σωστά.
- Σβήστε την συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, πριν εισάγετε ή εξάγετε κάποια μέρη και πριν τον καθαρισμό.
  - Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, όταν βρίσκεται εντός λειτουργίας.
  - Μην απομακρύνετε το καπάκι έως ότου το μοτέρ και το καλάθι έχουν ακινητοποιηθεί.
  - Μην εισάγετε ποτέ οτιδήποτε άλλο εκτός από φρούτα ή λαχανικά μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Μην κάνετε ποτέ την τροφοδοσία με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντοτε το εξάρτημα ώθησης. Κρατήστε μαλλιά, χέρια, υφάσματα και σκεύη μακριά από τον κινούμενο δίσκο ενώ λειτουργεί, για να μειώσετε τον κίνδυνο προσωπικού τραυματισμού και/ή βλάβη στη συσκευή.
- Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας βουλώσει, κλείστε τον αποχυμωτή και ξεπλύνετε το καπάκι κάτω από την βρύση.
- Εάν προκύψει κάποιο μπλοκάρισμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας, ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από το εξάρτημα ώθησης για να το καθαρίσετε.

- Βγάζετε πάντοτε την συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
- Καθαρίζετε πάντοτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα της στο τέλος κάθε χρήσης.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με κάποια συσκευή πλυσίματος υψηλής πίεσης ή αφρού.
- Μην βάζετε ποτέ την μονάδα του μοτέρ κάτω από το νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε πάντοτε το σωστό καθαριστικό για κάθε μέρος (ανοξείδωτο ή πλαστικό).
- Για τα πλαστικά μέρη, μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά τα οποία είναι πολύ αλκαλικά (π.χ. αυτά που περιέχουν πολλή σόδα ή αμμωνία κλπ.).
- Προτείνουμε το πλύσιμο των διαφόρων μερών στο χέρι με κάποιο οικιακό υγρό καθαρισμού. Για να επιμηκύνετε τη διάρκεια ζωής τους, δεν συστήνεται η χρήση πλυντηρίου πιάτων για το πλύσιμο τους.
- Προσοχή: Η στεγανότητα του άξονα του μοτέρ θα πρέπει να παρακολουθείται σε τακτά διαστήματα.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εσωτερικούς χώρους μόνο. Μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- **ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.**

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ



# ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ



Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το στόμιο. Ο αποχυμωτής είναι έτοιμος για λειτουργία!

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

- Πριν χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή σας για πρώτη φορά, καλό θα είναι να πλύνετε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγχετε πάντοτε αν ο βραχίονας ασφαλείας είναι κλειστός.
- Τοποθετείτε πάντοτε ένα δοχείο κάτω από το στόμιο και το δοχείο υπολειμμάτων κάτω από τον εγχυτήρα αφού ανάψετε τη συσκευή αλλά πριν ξεκινήσετε την τροφοδοσία των φρούτων και των λαχανικών.
- Θυμηθείτε ότι πρέπει να ξεφλουδίσετε τα εσπεριδοειδή πριν την αποχύμωση.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά με χοντρή φλούδα (π.χ. ανανάς, μάνγκο) πρέπει να ξεφλουδίζονται πριν την χρήση και τυχόν μεγάλα κουκούτσια να αφαιρούνται (π.χ. πεπόνια).
- Αφαιρείτε πάντοτε τους πυρήνες από τα πυρηνόκαρπα φρούτα (π.χ. ροδάκινα, βερίκοκα, κεράσια). Απομακρύνετε τα σταφύλια από τα κοτσάνια τους πριν την αποχύμωση.
- Κάποιες τροφές δεν είναι κατάλληλες για επεξεργασία στον αποχυμωτή, λόγω της πυκνότητάς τους (π.χ. καρύδες).
- Για να κάνετε καλύτερη χρήση του αποχυμωτή σας, εισάγετε τα υλικά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας με τα χέρια σας (χωρίς το εξάρτημα ώθησης).
- Εισάγετε τα κομμάτια των φρούτων ή των λαχανικών αργά και σε μικρές ποσότητες.
- Όταν όλα τα υλικά έχουν επεξεργαστεί, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα ακόμα για να εξαχθεί και η τελευταία σταγόνα χυμού.
- Μην εισάγετε ποτά παγάκια ή παγωμένα φρούτα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Ο πολτός μπορεί να κατανεμηθεί άνισα μέσα στο καλάθι, δημιουργώντας ανισορροπία. Εάν ο αποχυμωτής αρχίζει να δονείται κατά τη διάρκεια της αποχύμωσης, σβήστε τον και καθαρίστε το καλάθι. Έπειτα μπορείτε να συνεχίσετε την αποχύμωση.
- Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Με τον αποχυμωτή μπορείτε να κάνετε πολλά λίτρα χυμού, χωρίς να χρειαστεί να αδειάσετε το δοχείο υπολειμμάτων.
- Παρόλα αυτά, μην ξεχνάτε να ελέγχετε το επίπεδο των υπολειμμάτων στο δοχείο υπολειμμάτων.
- Βεβαιωθείτε αν το δοχείο υπολειμμάτων έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Για βέλτιστες συνθήκες εργασίας, θα πρέπει να υπάρχει ένας κατάλληλος πάγκος εργασίας, φρούτα και λαχανικά κατάλληλα προετοιμασμένα και όλα τα εξαρτήματα (κανάτες, κάδος απορριμμάτων κλπ.) να βρίσκονται όλα σε κοντινή απόσταση.
- Σας προτείνουμε να τοποθετείτε τον αποχυμωτή σας σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, σε κατάλληλο ύψος.

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών	
Είδος	Τρόπος προετοιμασίας
ΚΑΡΟΤΑ	Καθαρισμένα και ολόκληρα. Τροφοδοτήστε 2 ή 3 κάθε φορά.
ΜΗΛΑ	Πλυμένα και ολόκληρα (απομακρύνετε το κοτσάνι και ετικέτες, αν υπάρχουν)
ΦΡΑΟΥΛΕΣ	Απομακρύνετε το κοτσάνι, για καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ	Καθαρίστε τη φλούδα από όλα τα εσπεριδοειδή. Τα πορτοκάλια και τα λεμόνια μπορούν να παραμείνουν ολόκληρα.
ΑΝΑΝΑΣ	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε τα σε οχτώ κομμάτια (3 κοψίματα)
ΠΕΠΟΝΙ	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε τα σε οχτώ κομμάτια
ΝΤΟΜΑΤΕΣ	Πλυμένες και ολόκληρες (απομακρύνετε τον σκληρό πράσινο πυρήνα). Τροφοδοτείστε 2 ή 3 κάθε φορά
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	Πλυμένα και κομμένα σε τέταρτα κατά μήκος, αναλόγως το σχήμα.
ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ	Κομμένη σε κομμάτια των 6-7 εκατοστών
ΑΓΓΟΥΡΙΑ	Καθαρίστε τη φλούδα. Κόψτε το σε κομμάτια με μήκος 15 εκατοστά περίπου
ΜΑΡΑΘΟΣ	Κομμένη σε κομμάτια των 6-7 εκατοστών
ΤΖΙΝΤΖΕΡ	Κόψτε το σε κομμάτια για να κάνετε πιο εύκολη την τροφοδοσία στον αποχυμωτή. Μην βάζετε πολλά μαζί κάθε φορά, για να αποφύγετε πιθανό μπλοκάρισμα
ΣΤΑΦΥΛΙΑ	Απομακρύνετε τα κοτσάνια, για να μην πικρίζει ο χυμός σας

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πλένετε πάντοτε επιμελώς τα φρούτα και τα λαχανικά για να απομακρύνετε όλα τα ίχνη ακαθαρσιών και φυτοφαρμάκων.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα πριν πραγματοποιήσετε οποιουδήποτε είδους καθαρισμό.
- Για να ξεπλύνετε τη συσκευή μεταξύ δύο διαφορετικών παρτίδων φρούτων ή λαχανικών, ανάψτε τη συσκευή και ρίξτε ένα ποτήρι νερό μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Καθαρίστε το καλάθι τρίβοντας το εξωτερικό μέρος του κώνου φιλτραρίσματος με μια βούρτσα ή ένα σφουγγάρι για να απομακρύνετε τον πολτό.
- Για πιο επιμελή καθαρισμό, απομακρύνετε την φλάντζα από το κύπελλο.
- Πάντοτε καθαρίζετε ολόκληρη τη συσκευή μετά τη χρήση, πλένοντας τον ανοξείδωτο δίσκο, το κύπελλο, το καπάκι και το εξάρτημα ώθησης με ζεστό νερό.  
Τρίψτε τα με κάποια βούρτσα με κάποιο κατάλληλο καθαριστικό.
- Για να αποφύγετε οποιαδήποτε καταστροφή στα διάφορα μέρη της συσκευής, μην τα ακουμπάτε πάνω σε σκληρές επιφάνειες.
- Συμβουλή: Εάν ο πολτός έχει ξεραθεί μέσα στο καλάθι, βυθίστε το καλάθι σε ζεστό νερό για 5-10 λεπτά για να μαλακώσει.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

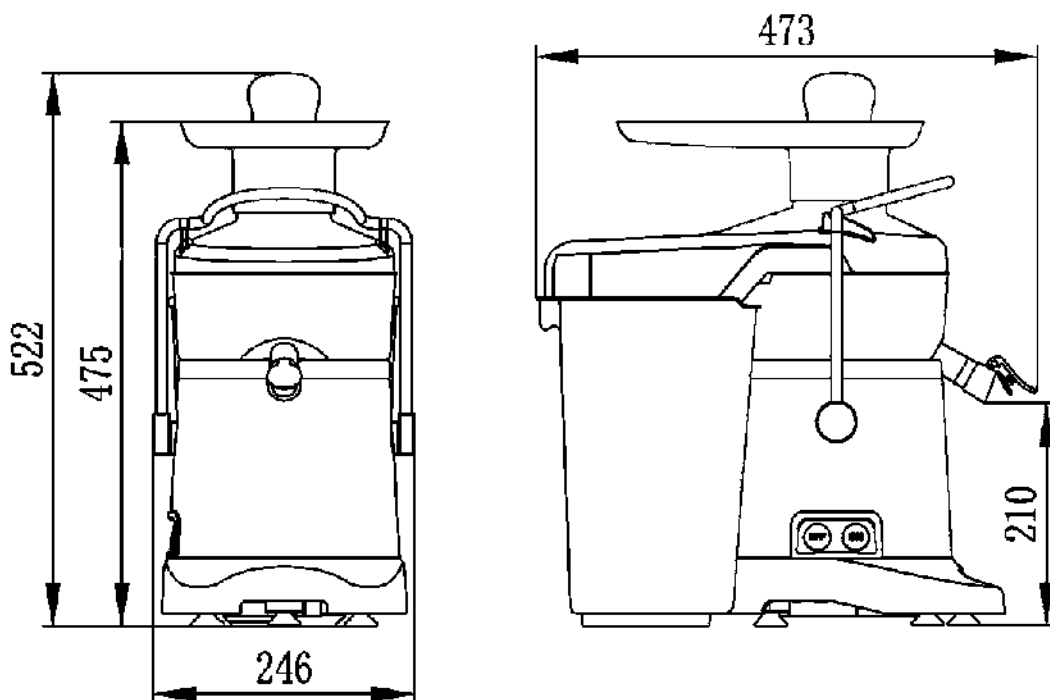
Ελέγξτε αν το απορρυπαντικό σας είναι κατάλληλο για χρήση σε πλαστικά ή ανοξείδωτα μέρη.

Είναι βέβαιο πως τα πολύ αλκαλικά προϊόντα (π.χ. αυτά που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σόδα ή αμμωνία) είναι μη συμβατά με τα πλαστικά και μπορεί να προκαλέσουν ζημιές εάν χρησιμοποιηθούν σε αυτά.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Ποτέ μην βυθίζετε την μονάδα του μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην τη ψεκάσετε! Μην καθαρίζετε τη συσκευή με κάποια συσκευή πλυσίματος υψηλής πίεσης ή αφρού. Εάν είναι απαραίτητο, σκουπίστε την μονάδα του μοτέρ με κάποιο νωπό ύφασμα. Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, πριν κάνετε οποιοδήποτε χειρισμό.

## ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χαρακτηριστικά			
Μοτέρ	230V50Hz	220V60Hz	110V60Hz
Παροχή ισχύος	220-240V 50Hz	220-240V 60Hz	100-120V 60Hz
Ονομαστική ισχύς μοτέρ	700W		
Ένταση	7 (Amp.)	6 (Amp.)	9 (Amp.)
Ταχύτητα	3000 rpm	3600 rpm	3600 rpm
Απόδοση	120 kg/ώρα σε φρούτα ή λαχανικά		
Επίπεδο θορύβου	κάτω από 72dB (A) (ενώ λειτουργεί άδειο)		
Καθαρό βάρος	13,20 kg		
Μεικτό βάρος	14,70 kg		
Διαστάσεις (ΥxΠxB)	47,30 x 25,30 x 52,20 (cm)		

## ΥΛΙΚΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΥΡΙΩΝ ΜΕΡΩΝ

Όνομα μέρους	Υλικό
Περίβλημα μοτέρ	Ανοξείδωτο sus304
Κύπελλο	Ανοξείδωτο sus304
Καλάθι αποχυμωτή	Ανοξείδωτο sus304
Δίσκος τριβής	Ανοξείδωτο sus304

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Ο αποχυμωτής δεν θα ξεκινήσει έως ότου το καπάκι να είναι σωστά τοποθετημένο και ο βραχίονας ασφαλείας να είναι κλειδωμένος στην θέση του. Το μοτέρ θα κλείσει από μόνο του μόλις ανοίξετε το βραχίονα ασφαλείας ή πατήσετε το κουμπί Off (κόκκινο κουμπί).
- Ο αποχυμωτής είναι εξοπλισμένος με ισχυρό ηλεκτρικό φρένο το οποίο θα σβήσει τη συσκευή μέσα σε 2 δευτερόλεπτα αφού ανοίξετε τον βραχίονα ασφαλείας ενώ λειτουργεί η συσκευή.
- Για να επανεκκινήσετε τον αποχυμωτή σας, απλά κουμπώστε και πάλι τον βραχίονα ασφαλείας πάνω στο καπάκι και πατήστε το κουμπί On (πράσινο κουμπί).
- Ποτέ μην εισάγετε τα χέρια σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο εκτός από το εξάρτημα ώθησης μέσα στον εγχυτήρα εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το ρεύμα ή αν το καλάθι περιστρέφεται.
- Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας ή με βρεγμένα χέρια.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Μοτέρ	Ταχύτητα	Ένταση (Amp.)
120V/60Hz	3600	9
220V/60Hz	3600	6
230V/50Hz	3000	7

Η ισχύς αναγράφεται στο καρτελάκι των χαρακτηριστικών επάνω στη συσκευή.

## ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ

- Ποτέ μην παραβιάζετε τα συστήματα κλειδώματος ή ασφαλείας.
- Ποτέ μην εισάγετε στον σωλήνα τροφοδοσίας κάτι εκτός από φρούτα και λαχανικά.
- Εάν προκύψει κάποιο μπλοκάρισμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας, ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από το εξάρτημα ώθησης για να το καθαρίσετε.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τα χέρια σας για να ωθήσετε τα υλικά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Ποτέ μην εισάγετε τα χέρια σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο εκτός από το εξάρτημα ώθησης μέσα στον εγχυτήρα εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το ρεύμα ή αν το καλάθι περιστρέφεται.




## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	
ΣΥΜΠΤΩΜΑ	ΑΙΤΙΑ ΚΑΙ /Η ΤΡΟΠΟΣ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
Η συσκευή δεν ξεκινάει	Ελέγξτε τις ασφάλειες στην κεντρική παροχή ρεύματος. Κλείστε σωστά τον βραχίονα ασφαλείας ώστε να κλειδώσει.
Αφύσικος θόρυβος	Η συσκευή δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά. Απευθυνθείτε στο κεφάλαιο «ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ». Κάποιο μέρος είναι ελαττωματικό και πρέπει να αντικατασταθεί.
Αναποτελεσματικό στύψιμο	Ο δίσκος αποχύμωσης. Αντικαταστήστε τον δίσκο τριβής μέσα στο καλάθι. Έχουν μπλοκαριστεί υλικά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας, τα οποία πρέπει να καθαριστούν.
Η συσκευή δονείται	Το δοχείο υπολειμμάτων έχει γεμίσει ή ο δίσκος αποχύμωσης δεν είναι ισορροπημένος λόγω συσσώρευσης πολτού στο φίλτρο. Εάν η δόνηση είναι μόνιμη, ελέγξτε αν ο δίσκος αποχύμωσης έχει κάποια βλάβη.
Ο δίσκος δεν σταματάει άμεσα όταν ανοίγει ο βραχίονας ασφαλείας. Χρειάζονται πάνω από 2 δευτερόλεπτα για να σταματήσει.	Κανονίστε να ελέγξει τη συσκευή κάποιο αρμόδιο άτομο.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για κάθε συντήρηση και επισκευή, είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε τα αυθεντικά μέρη που σας παρέχονται από τον κατασκευαστή ή τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο του.

CE  ROHS

Το σύμβολο  επάνω στο προϊόν σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής της, η συσκευή δεν πρέπει να θεωρηθεί κοινό απόβλητο. Είναι ένα ειδικό απόβλητο και πρέπει καταστραφεί σε ειδικό χώρο περισυλλογής και απόρριψης, όπως επιβάλλει η οδηγία EC 2002/96/EC(WEEE). Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, μπορείτε να αποφύγετε τις αρνητικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, λόγω της ύπαρξης πιθανών επικίνδυνων ουσιών στο προϊόν.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Τα φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να συνδυαστούν με απεριόριστους τρόπους για να δημιουργηθούν πολύχρωμα, χρωματιστά και εντελώς φυσικά ποτά. Αφήστε την φαντασία σας ελεύθερη και κρατήστε στο μυαλό σας τους παρακάτω κανόνες για την παρασκευή κοκτέιλ:

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε μη επεξεργασμένα φρούτα.
- Η χρήση σέικερ θα κάνει ένα θολό μείγμα πιο ομογενοποιημένο.
- Γεμίστε το μισό σέικερ με παγάκια. Αποφύγετε την παρατεταμένη ανάμειξη για πολύ, διαφορετικά ο πάγος λιώνει και θα καταστρέψει το μείγμα.

### ΡΟΔΑΚΙΝΟ

Υλικά (3 μερίδες):

- 6 ροδάκινα
- ½ λεμόνι
- Μια γενναιόδωρη πρέζα μοσχοκάρυδο
- 300 ml σόδα
- Μια λεπτή φέτα φρέσκο τζίντζερ

Προετοιμασία: Βγάλτε το κουκούτσι από τα ροδάκινα και καθαρίστε την φλούδα από το λεμόνι. Δεν χρειάζεται να καθαρίσετε το τζίντζερ. Επεξεργαστείτε πρώτα τα ροδάκινα στον αποχυμωτή, μετά το τζίντζερ και τέλος το λεμόνι.

Έπειτα, ανακατέψτε το μοσχοκάρυδο και τη σόδα με το χυμό. Μοιράστε το μείγμα σε τρία ποτήρια.

Γαρνιτούρα: Διακοσμήστε τα ποτήρια με λεπτές φέτες ροδάκινου.

### ORIENTAL

Υλικά (3 μερίδες):

- ½ ανανάς
- 3 πορτοκάλια
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

Προετοιμασία: Καθαρίστε τα φρούτα. Επεξεργαστείτε πρώτα τον ανανά στον αποχυμωτή σας και μετά τα πορτοκάλια. Ανακατέψτε το εκχύλισμα βανίλιας μέσα στο χυμό και σερβίρετε τον σε μικρά ποτήρια για σφηνάκια.

Πρόταση: Αντικαταστήστε τα πορτοκάλια με γάλα καρύδας.

### ΜΗΛΟ-ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

Υλικά (3 μερίδες):

- 3 μήλα Granny Smith
- ½ λάιμ
- 3 ακτινίδια

Προετοιμασία: Καθαρίστε τη φλούδα από το λάιμ. Καθαρίστε τα ακτινίδια ώστε το κοκτέιλ να διατηρήσει ένα καλό πράσινο χρώμα. Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά στον αποχυμωτή σας.

Ανακατέψτε με ένα κουτάλι και σερβίρετε άμεσα, προτού το μήλο αρχίσει να μαυρίζει.

Πρόταση: Εάν η γεύση σας φαίνεται πολύ όξινη, μπορείτε να προσθέσετε λίγο μέλι ή σιρόπι ζάχαρης από ζαχαροκάλαμο. Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε το ακτινίδιο με αγγούρι ή μια λωρίδα σέλινο.

### ΜΗΛΟ-ΣΕΛΙΝΟ

Υλικά (4 μερίδες):

- 4 μήλα Granny Smith
- 2 λωρίδες σέλινο
- 1 λεπτή φέτα φρέσκο τζίντζερ
- ½ λεμόνι
- Αλάτι

Προετοιμασία: Πλύνετε επιμελώς τις λωρίδες του σέλινου και επεξεργαστείτε τις στον αποχυμωτή σας και στην συνέχεια εισάγετε το τζίντζερ και τα μήλα. Νοστιμίστε το μείγμα με λίγο αλάτι και σερβίρετε άμεσα πριν τα μήλα αρχίσουν να μαυρίζουν.

Πρόταση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αχλάδια αντί για μήλα.

### ΓΛΥΚΟ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ

Υλικά (3 μερίδες):

- 250 g πορτοκάλι
- 250 g γκρέιπφρουτ
- 250 g φράουλες

Προετοιμασία: Καθαρίστε τη φλούδα από το πορτοκάλι και το γκρέιπφρουτ για να αποφύγετε πίκρα στη γεύση. Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά στον αποχυμωτή.

Ανακατέψτε καλά και μοιράστε το μείγμα σε τρία ποτήρια.

Πρόταση: Εάν η γεύση σας φαίνεται πολύ όξινη, μπορείτε να προσθέσετε λίγο μέλι, σιρόπι ζάχαρης από ζαχαροκάλαμο ή στέβια.

### ΚΟΚΤΕΙΛ SCARLET

Υλικά (4 μερίδες):

- 1 βρασμένο παντζάρι
- 2 καρότα
- 2 μικρά τσαμπιά κόκκινα σταφύλια
- 2 μήλα Granny Smith
- Πιπέρι καγιέν

Προετοιμασία: Επεξεργαστείτε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά στον αποχυμωτή. Νοστιμίστε το μείγμα με το πιπέρι καγιέν και σερβίρετε παγωμένο.

Γαρνίρισμα: διακοσμήστε το κάθε ποτήρι με μια φέτα παντζάρι.

## ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

Υλικά (3 μερίδες):

- 750 g καρπούζι
- ½ λεμόνι
- 20 g μέλι
- 20 g νερό

Προετοιμασία: Βράστε το μέλι μαζί με το νερό και αφήστε το να κρυώσει. Απομακρύνετε τη φλούδα και τα κουκούτσια του καρπούζιου και κόψτε την σάρκα σε μεγάλα κομμάτια. Καθαρίστε τη φλούδα του λεμονιού. Επεξεργαστείτε τα φρούτα στον αποχυμωτή. Ρίξτε πρώτα το μείγμα του μελιού μέσα στα ποτήρια και έπειτα το χυμό του καρπούζιου. Γαρνίρισμα: σερβίρετε τον χυμό με λεπτές φέτες καρπούζιου.

## ΚΑΡΟΤΟ

Υλικά (4 μερίδες):

- 4 καρότα
- 4 πορτοκάλια
- 1 λεπτή φέτα φρέσκο τζίντζερ
- Παγάκια

Προετοιμασία: Πλύνετε και τρίψτε τα καρότα (δεν χρειάζεται να τα ξεφλουδίσετε). Καθαρίστε τη φλούδα από τα πορτοκάλια. Επεξεργαστείτε στον αποχυμωτή όλα τα υλικά, εκτός από τα παγάκια. Μοιράστε το μείγμα σε τέσσερα ποτήρια, προσθέστε τα παγάκια και σερβίρετε άμεσα. Γαρνίρισμα: σερβίρετε τον χυμό με μια ελιά και μια φέτα λεμόνι.

## ΚΛΑΣΣΙΚΟ

Υλικά (3 μερίδες):

- 4 καρότα
- 3 μήλα
- 1 λεμόνι

Προετοιμασία: Καθαρίστε την φλούδα του λεμονιού. Πλύνετε και τρίψτε τα καρότα (δεν χρειάζεται να τα ξεφλουδίσετε). Επεξεργαστείτε στον αποχυμωτή όλα τα υλικά. Ανακατέψτε καλά και σερβίρετε. Γαρνίρισμα: μπορείτε να αντικαταστήσετε τα μήλα με αχλάδια.

## GAZRACHO

Υλικά (3 μερίδες):

- 500 g ώριμες ντομάτες
- ½ μικρή κόκκινη πιπεριά
- ½ αγγούρι
- ½ μικρή λωρίδα σέλινο
- 1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο
- 1 σταγόνα ξύδι σέρι
- Αλάτι-Πιπέρι

Προετοιμασία: Επεξεργαστείτε στον αποχυμωτή όλα τα υλικά και στο τέλος προσθέστε το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλάτι και το πιπέρι.

Γαρνίρισμα: διακοσμήστε το ποτήρι σερβιρίσματος με ένα κομμάτι φλούδα λεμονιού και ένα κομμάτι ντομάτα.

Πρόταση: καθώς η ντομάτα ανοίγει την όρεξη, σερβίρετε το gazracho στην αρχή του γεύματος.

## ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

Υλικά (3 μερίδες):

- 1 kg πράσινα σπαράγγια
- 1 πρέζα πιπέρι Espellete
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι

Προετοιμασία: Καθαρίστε τα σπαράγγια και πετάξτε τις σκληρές άκρες των μίσχων.

Επεξεργαστείτε τα στον αποχυμωτή.

Νοστιμίστε το μείγμα με λίγο πιπέρι Espellete και λίγο θαλασσινό αλάτι.

Πρόταση: Χρησιμοποιήστε αυτό το κοκτέιλ ως συνοδευτικό σε πιάτα με σολομό.

## ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ ΠΟΤΟ ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ

Υλικά (4 μερίδες):

- 1 αγγούρι
- 4 μήλα Granny Smith
- 3 κουταλάκια του γλυκού άνηθο
- ½ λεμόνι
- Κατσικίσιο γάλα

Προετοιμασία: Πλύνετε το αγγούρι αλλά μην καθαρίζετε την φλούδα του, καθώς περιέχει βιταμίνες και επίσης θα δώσει χρώμα στο κοκτέιλ σας. Για αυτό το λόγο, αν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε βιολογικά αγγούρια. Καθαρίστε την φλούδα του λεμονιού. Επεξεργαστείτε πρώτα το αγγούρι, τα μήλα και τον άνηθο στον αποχυμωτή και στη συνέχεια το λεμόνι. Αναμείξτε το κατσικίσιο γάλα με τον χυμό και σερβίρετε.

## ΟΜΟΡΦΟ ΡΟΖ

Υλικά (4 μερίδες):

- 300 g φράουλες
- 3 καρότα
- ¼ ανανά

Προετοιμασία: Καθαρίστε τη φλούδα από τον ανανά και κόψτε τον σε μεγάλα κομμάτια. Δεν χρειάζεται να καθαρίσετε τις φράουλες, καθώς τα κοτσάνια τους θα βγουν αυτομάτως στο δοχείο των υπολειμμάτων.

Επεξεργαστείτε τον ανανά, τις φράουλες και τα καρότα στον αποχυμωτή, με την σειρά που αναφέρονται. Ανακατέψτε καλά και μοιράστε το μείγμα σε ποτήρια διακοσμημένα με κομμένες φράουλες.

Πρόταση: Ζωντανέψτε την γεύση του κοκτέιλ σας με μια πρέζα σκόνη βανίλιας, κάρδαμο ή τζίντζερ.

## ΠΕΠΟΝΙ

Υλικά (3 μερίδες):

- 400 g πεπόνι με πράσινη φλούδα
- 1 μήλο Granny Smith
- ½ λεμόνι

Προετοιμασία: Καθαρίστε τη φλούδα και τα κουκούτσια του πεπονιού και κόψτε τη σάρκα σε μεγάλα κομμάτια. Καθαρίστε την φλούδα του λεμονιού. Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά στον αποχυμωτή σας.

Ανακατέψτε με ένα κουτάλι και σερβίρετε άμεσα. Για επιπλέον γεύση και άρωμα, μπορείτε να διακοσμήσετε το ποτήρι με μερικά φύλλα μέντας.

Πρόταση: Αντικαταστήστε το πεπόνι με καρπούζι.

## ΠΕΠΟΝΙ-ΑΧΛΑΔΙ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ

Υλικά (4 μερίδες):

- 1400 g κίτρινο πεπόνι
- 1 γκρέιπφρουτ
- ½ αχλάδι
- ½ μήλο Golden Delicious
- 1 λεπτή φέτα φρέσκο τζίντζερ
- ½ κοτσάνι λεμονόχορτου
- 1 μικρή πρέζα κουρκουμά

Προετοιμασία: Καθαρίστε τη φλούδα από το πεπόνι και το γκρέιπφρουτ. Επεξεργαστείτε το μήλο, το τζίντζερ, το λεμονόχορτο, το αχλάδι και το λεμόνι στον αποχυμωτή με αυτή τη σειρά. Ρίξτε τον κουρκουμά στο μείγμα, ανακατέψτε καλά και μοιράστε το σε τέσσερα ποτήρια.

Γαρνίρισμα: Διακοσμήστε τα ποτήρια με μια φέτα αχλάδι.

# ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΚΑΛΩΔΙΩΣΗΣ 120V/60Hz-220V/60Hz-230V/50Hz

EP	Κύρια φάση
EA	Φάση εκκίνησης
CD	Πυκνωτής εκκίνησης
KD	Ρελέ εκκίνησης
KM	Ηλεκτρομαγνητικό ρελέ
MA1	Διακόπτης εκκίνησης
MA2	Διακόπτης παύσης
SW	Διακόπτης ασφαλείας σφικτήρα
MF	Στοιχείο παύσης
MO	Μονοφασικό μοτέρ
PTO	Θερμικό προστασίας μοτέρ

