

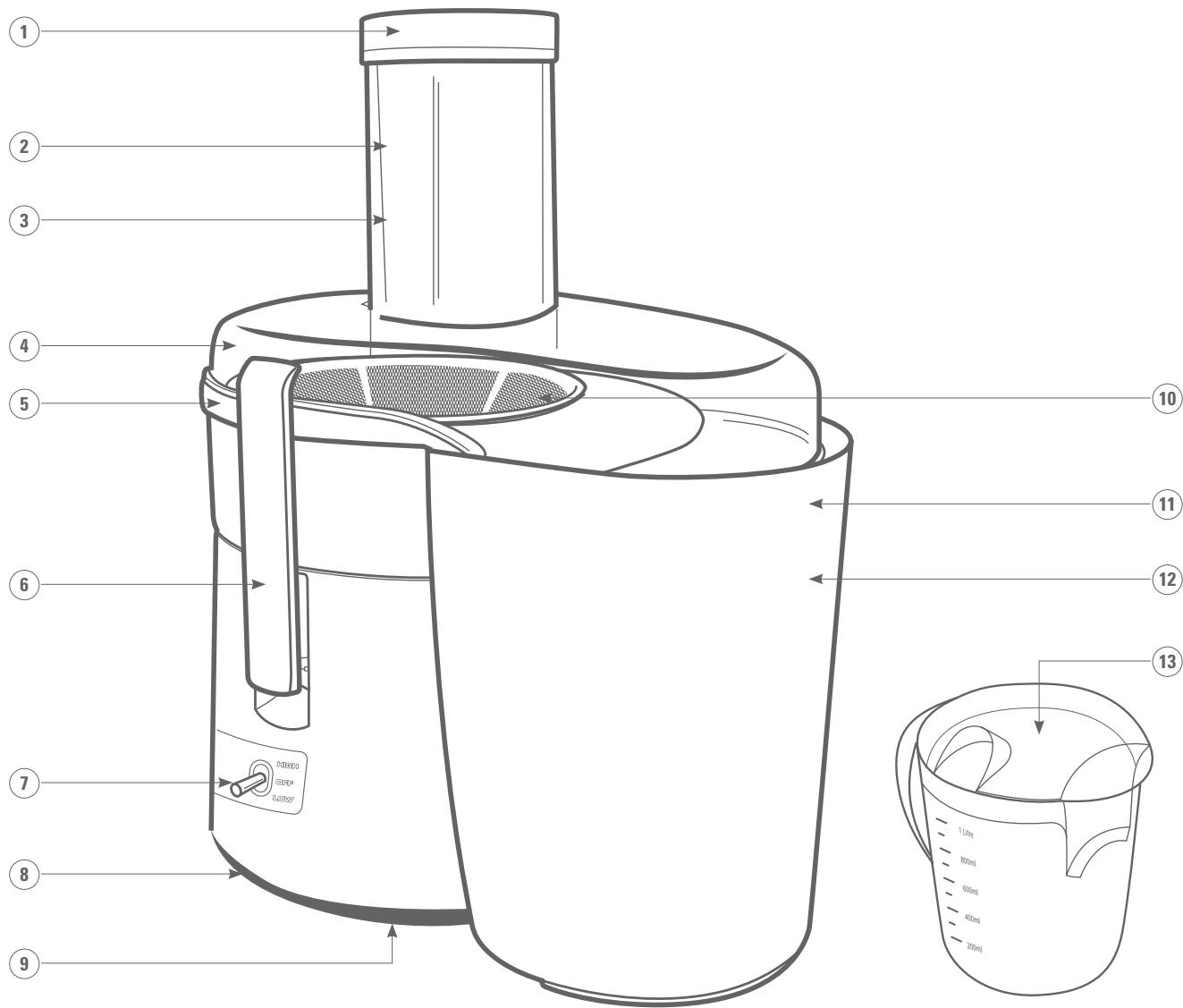
Juicer Three

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации

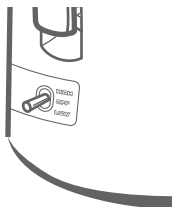


Stadler Form®

Juicer Three



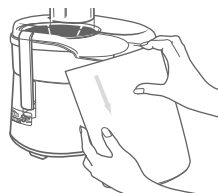
Juicer Three



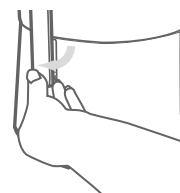
(1)



(2)



(8)



(9)



(3)



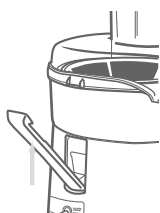
(4)



(10)



(11)



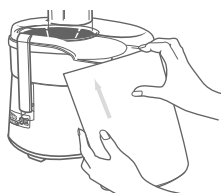
(5a)



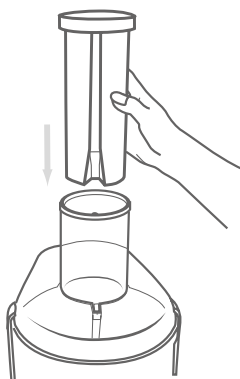
(5b)



(12)



(6)



(7)

ENTSAFTER JUICER THREE

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb eines Geräts der Premium-Klasse – des Entsafters.

Die Anwendung des Entsafters erlaubt es mit Leichtigkeit Saft aus beliebigem Obst und Gemüse zu erhalten, Ihre Kost abwechslungsreich zu gestalten und zu bereichern, und die Bequemlichkeit und die Einfachheit der Bedienung werden Ihnen zweifellos Genuss verschaffen.

Für zusätzliche Informationen besuchen Sie unsere Website:
www.stadlerform.ch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor der Anwendung des Elektrogeräts aufmerksam die Bedienungsanleitung durch.

- Der Hersteller trägt keine Haftung für beliebige Körperverletzungen oder Schäden, die infolge einer inkorrekten Anwendung des Elektrogeräts entstanden sind.
- Verwenden Sie den Entsafter nur entsprechend seiner Zweckbestimmung in strenger Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung. Ein inkorrekt betrieb oder technische Modifikationen am Entsafter können Voraussetzungen schaffen, die eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit des Benutzers darstellen.
- Dieses Elektrogerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder oder durch handlungsunfähige Erwachsene ohne angemessene Kontrolle bestimmt, sowie durch Personen, die über keine ausreichenden Kenntnisse im Umgang mit Elektrogeräten verfügen und die sich nicht mit der Bedienungsanleitung bekannt gemacht haben.
- Vor dem Anschluss des Entsafters an das Stromnetz überzeugen Sie sich bitte davon, dass die Spannung im Stromnetz der Spannung entspricht, die im Datenblatt dieses Elektrogeräts ausgewiesen ist.
- Der Entsafter ist nicht für den Anschluss über einen externen Zeitgeber oder über andere Fernsteuerungssysteme bestimmt.
- Verwenden Sie beim Anschluss keine schadhafte oder überlasteten Verlängerungskabel. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die von einem qualifizierten Elektriker oder durch einen Fachspezialisten des Servicecenters geprüft wurden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht vom Tischrand runterhängt und mit keinen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen könnten, sich nicht verwickelt und nicht verwindet.
- Vor dem Abschalten des Entsafters vom Stromnetz sollten Sie sich davon überzeugen, dass er abgeschaltet ist. Beim Abschalten des Entsafters vom Stromnetz ziehen Sie bitte nicht am Netzkabel.
- Stellen Sie den Entsafter auf einer ebenen, waagrechten Oberfläche auf.
- Stellen Sie den Entsafter und betreiben Sie ihn nicht neben beliebigen erhitzbaren Oberflächen oder Wärmequellen, stellen Sie den Entsafter nicht auf andere Elektrogeräte.
- Benutzen Sie den Entsafter nicht an Orten mit erhöhter Luftfeuchtigkeit. Schützen Sie das Gerät vor Wasserspritzern und benutzen Sie den Entsafter nicht im Freien.

- Lassen Sie den Entsafter während des Betriebs nicht ohne Aufsicht.
- Lassen Sie Kinder das Elektrogerät nicht unkontrolliert benutzen oder damit spielen.
- Während des Betriebs des Entsafters bei hoher Belastung können sich die Gehäuseoberflächen stark erhitzen.
- Schalten Sie den Entsafter nach der Anwendung sowie vor der Reinigung vom Stromnetz ab.
- Benutzen Sie den Entsafter nicht bei mechanischen oder anderweitigen Schäden am Elektrogerät, am Netzkabel oder an der Steckgabel.
- Bei beliebigen Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an das Servicecenter.
- Um Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie die Basis mit dem Elektromotor, das Netzkabel oder dessen Steckgabel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Für einen zusätzlichen Schutz wird es empfohlen in der Stromspeisekette des Entsafters eine automatische Schutzabschaltung (FI-Schutzschalter) mit einem Ansprechstrom von 30 mA einzurichten.
- Der Entsafter ist ein Haushaltsgerät und für den persönlichen Gebrauch in den folgenden Bedingungen bestimmt: in Wohnhäusern; in Büroräumen (in Büröküchen); in Hotels; in Familiengaststätten mit Bed&Breakfast-Service.
- Räumen Sie den Entsafter zur Aufbewahrung in die Box und bewahren Sie diese in einem trockenen Raum an kindersicheren Orten auf.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf, um später darauf zurückgreifen zu können, und falls der Entsafter den Besitzer wechseln sollte, so geben Sie ihm diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät mit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät besteht aus den folgenden Hauptkomponenten:

1. **Lebensmittelstopfer**
2. **Breiter Einfüllschacht Ø 75 mm**
Für die Zufuhr von Obst und Gemüse, kleinere Früchte können in den Schacht als ganzes Stück eingefügt werden.
3. **Patentierter Einfüllschachtstopper**
Gewährleistet die absolute Kontrolle und Sicherheit der Entsaftung – der Stopper hält die Früchte über dem Zerkleinerungssystem bis zum Beginn der Entsaftung.
4. **Deckel**
5. **Filterbecher**
6. **Hebelpaare der Deckelsperre**
7. **Hauptschalter / 2-stufiger Geschwindigkeitsschalter**
Die elektronische Geschwindigkeitsregelung gewährleistet eine stabile hohe Motorleistung von 1250 Watt, unabhängig von der Belastung, und garantiert die perfekte Effizienz der Entsaftung, wie für weiche Früchte, wie etwa Wassermelone oder Orangen, sowie auch für festes, faseriges Gemüse, wie etwa Ingwer oder rote Rüben.

8. **Kabelaufbewahrungsfach**

Das Netzkabel wird in das Fach geräumt, damit die Tischoberfläche von der überschüssigen Kabellänge frei bleibt.

9. **Anti-Rutsch-Füße**

Gewährleisten eine stabile Fixierung des Entsafters auf dem Tisch während des Betriebs und kompensieren Vibrationen.

10. **Filterkorb mit Doppelklingen und Feinsiebfilter**

Das effiziente, zuverlässige und langlebige Entsaftungssystem wird durch die Doppelklingen in der Basis des Filterkorbs und durch die Feinsiebstruktur des Filters gewährleistet, der im Fotoätzungsverfahren aus rostfreiem Stahl hergestellt wurde.

11. **3-Liter-Fruchtfleischbehälter**

Der Fruchtfleischbehälter mit hohem Fassungsvermögen eignet sich ideal für die ununterbrochene Gewinnung von großen Saftmengen.

12. **1250 W starker Motor der Profiklasse**

Der hochverschleißfeste Motor mit einer Leistung von 1250 W mit luftdichten Lagern garantiert eine große Lebensdauer des Entsafters ohne Absenkung der Arbeitseffizienz und eine stabile Qualität der Entsaftung von beliebigem Obst und Gemüse. Die hohe Produktivität und die Zuverlässigkeit des Entsafters werden durch die 5-jährige Garantie für den Elektromotor bestätigt.

13. **Saftkanne mit einem Fassungsvermögen von 1 L**

Der Kannendeckel ist mit einem Schaumseparator ausgestattet, damit der Schaum bei Bedarf leicht und bequem entfernt werden kann.

BETRIEB

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DIE SAFTZUBEREITUNG

Vorbereitung von Obst und Gemüse

Verwenden Sie für die Saftzubereitung nur frisches Obst und Gemüse – von der Qualität der Früchte hängen der Geschmack Ihres Safts und dessen Nahrungseigenschaften ab.

Waschen Sie vor der Saftzubereitung gründlich das Obst und das Gemüse. Früchte mit feiner Haut müssen nicht unbedingt geschält werden, es ist ausreichend diese mit einem Schwamm oder mit einer Bürste abzuwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Vor der Entsaftung sollten nur Früchte mit fester oder ungenießbarer Schale geschält werden, wie etwa Melonen, Ananas, Zitrusfrüchte etc.

Großes Obst oder Gemüse muss vor der Entsaftung in Stücke geschnitten werden, die der Größe des Einfüllschachts des Entsafters entsprechen.

Samen aus Zitrusfrüchten können dem Saft einen bitteren Geschmack verleihen. Um dies zu vermeiden, sollten die Samen vor der Entsaftung entfernt werden.

Um eine Beschädigung der Klingen zu vermeiden, müssen vor der Entsaftung alle festen Samen und Kerne aus solchen Früchten, wie Pfirsiche, Mango, Papaya und aus anderem Kernobst entfernt werden.

Empfohlene Handgriff bei der Entsaftung

Bei der Zubereitung von Cocktails aus Obst oder Gemüse beginnen Sie immer mit den weichsten Früchten und bearbeiten Sie diese bei niedriger Geschwindigkeit. Schalten Sie danach den Entsafter auf die hohe Geschwindigkeit um und bearbeiten Sie das feste Obst und Gemüse. Zum Beispiel, bei der Zubereitung von Saft aus Orangen und Äpfeln soll zuerst der Saft aus den weichen Orangen, und danach aus den festen Äpfeln gepresst werden. Um Saft aus Grünzeug, Gewürzkräutern oder Blattgemüse zu pressen, wickeln Sie diese in ein festes Bündel oder legen Sie zwischen das andere Obst oder Gemüse und bearbeiten Sie es bei niedriger Geschwindigkeit.

Bananennektar verfügt über einen hervorragenden Geschmack und ein reiches Aroma und verleiht Obstcocktails eine zarte Konsistenz. Das Entsaften von Bananen ruft bestimmte Schwierigkeiten hervor – das Bananenfruchtfleisch bleibt am Filter haften. Um den Bananennektar mit einem anderen Saft zu kombinieren, sollten die Bananen zuerst, und danach das andere Obst entsaftet werden.

Für die effiziente Entsaftung von kleinen Früchten oder Beeren, wie etwa Weintrauben oder Erdbeeren, sollten diese in den Einfüllschacht nicht einzeln, sondern in Portionen eingefüllt werden.

Denken Sie daran, dass Obst oder Gemüse mit grellen Farbpigmenten, wie etwa rote Rüben, beliebige Saftmischungen intensiv färben. Um dies zu vermeiden, entsaften Sie Früchte mit intensiven Farbpigmenten am Ende.

KURZANGABEN ÜBER DEN NUTZEN VON SÄFTEN

Obst/ Gemüse	Nährstoffe	Gesunde Safteigenschaften	Nährwert
Aprikosen	Vitamin C, Beta-Carotin, Eisen, Zellstoff.	Regeln die Verdauung. Sind dank dem hohen Zuckergehalt eine hervorragende Kohlenhydratquelle.	280 kJ/100 g
Ananas	Vitamin C, Beta-Carotin, Zellstoff.	Verbessert die Proteinaufnahme.	160 kJ/100 g
Orangen	Vitamin C, Beta-Carotin, Thiamin, Pektin, Folsäure, Antioxydante, Zellstoff.	Stärken das Immunsystem, schützen vor viralen respiratorischen Erkrankungen.	100 kJ/100 g
Wassermelone	Vitamin C, Karotinoide, Beta-Carotin.	Verbessert die Funktion des Harnwegsystems und der Nieren.	95 kJ/100 g
Bananen	Kalium, Zellstoff, Vitamine C und B6.	Verfügen über einen hohen Nährwert dank dem hohen Gehalt an schnellverdaulichen Kohlenhydraten.	225 kJ/100 g
Kirschen	Vitamin C, Zellstoff.	Stabilisiert die Herzfunktion, verbessert den Hautzustand.	170 kJ/100 g

Obst/ Gemüse	Nährstoffe	Gesunde Safteigenschaften	Nährwert
Pampelmusen	Vitamin C, Antioxydante, Zellstoff.	Rosa Pampelmusen enthalten Lykopin – ein wirkungsvolles Prophylaxemittel gegen Krebskrankheiten.	110 kJ/100 g
Birnen	Hoher Zellstoffgehalt.	Eine Quelle langsam verdaulicher Kohlenhydrate, regelt die Darmfunktion.	190 kJ/100 g
Melone	Vitamin C, Karotinoide.	Prophylaxe von Krebskrankheiten und Funktionsstörungen des Herz-Gefäß-Systems.	90 kJ/100 g
Muskatmelone	Vitamin C, Karotinoide.	Normalisiert die Funktion des Ausscheidungssystems und der Nieren.	130 kJ/100 g
Ingwer	Ätherische Öle, Vitamine C, B1 und B2	Verbessert die Verdauung und den Blutkreislauf, verfügt über eine entzündungshemmende Wirkung.	230 kJ/100 g
Kiwi	Vitamin C, Beta-Carotin, Antioxydante, Zellstoff.	Normalisiert die Verdauung, bewirkt eine Verbesserung des Hautzustandes.	180 kJ/100 g
Erdbeeren	Vitamin C, Folsäure, Zellstoff.	Fördern die Aufnahme von Eisen, wird bei Anämie empfohlen.	80 kJ/100 g
Kresse	Vitamine C und E, Folsäure, Beta-Carotin, Eisen.	Prophylaxe von Krebskrankheiten.	72 kJ/100 g
Limetten	Vitamin C, Pektin, Antioxydante.	Senken das Cholesterin ab, stärken die Immunität.	90 kJ/100 g
Zitronen	Vitamin C, Pektin, Antioxydante.	Senken das Cholesterin ab, stärken die Immunität.	95 kJ/100 g
Himbeeren	Vitamin C, Folsäure, Zellstoff.	Verbessern die Darmfunktion.	110 kJ/100 g
Mango	Beta-Carotin, Kalium, Antioxydante.	Stärkt den Herzmuskel, verbessert die Hirnfunktion.	235 kJ/100 g
Mandarinen	Vitamin C, Beta-Carotin, Folsäure, Zellstoff.	Verfügen über eine leichte diuretische Wirkung, normalisieren die Funktion des Harnwegsystems.	165 kJ/100 g
Karotten	Beta-Carotin, Folsäure, Zellstoff.	Verbessern die Sehkraft.	100 kJ/100 g
Minze	Krampflindernde ätherische Öle, Gerbstoffe, Menthol.	Verbessert die Verdauung, verfügt über eine beruhigende Wirkung.	205 kJ/100 g
Gurken	Mikroelemente und Minerale.	Verbessert die Verdauung.	30-50 kJ/100 g

Obst/ Gemüse	Nährstoffe	Gesunde Safteigenschaften	Nährwert
Papaya	Vitamin C, Papain, Karotinoide, Zellstoff.	Verbessert die Proteinaufnahme.	160 kJ/100 g
Pfirsiche	Vitamin C, Beta-Carotin, Zellstoff.	Verfügen über eine leichte abführende Wirkung.	130 kJ/100 g
Petersilie	Vitamin C, Eisen.	Verbessert die Verdauung, erfrischt den Atem.	105 kJ/100 g
Rote Rüben	Folsäure, Kalium; Rübengrün: Beta-Carotin, Kalzium, Eisen.	Fördern die Zellenregeneration, verbessern die Verdauung.	120 kJ/100 g
Sellerie	Aminosäuren, Mikroelemente, ätherische Öle.	Fördert die Gewichtsabnahme, stärkt das Immunsystem, verfügt über eine beruhigende Wirkung.	50 kJ/100 g
Pflaumen	Vitamin E, Kalium, Apfelsäure, Beta-Carotin.	Prophylaxe der vorzeitigen Alterung.	110-155 kJ/100 g
Paprikaschoten	Vitamin C, Beta-Carotin.	1 rote Paprikaschote hat einen Gehalt an Vitamin C, der für die Befriedigung des täglichen Bedarfs von 10 Personen.	135 kJ/100 g
Tomaten	Vitamin C, Lycopin, Vitamin E, Folsäure, Zellstoff.	Prophylaxe von Prostatakrebs.	55 kJ/100 g
Fenchel	Beta-Carotin, Folsäure.	Verbessert die Verdauung, effizient bei der Behandlung von Meteorismus.	500 kJ/100 g
Heidelbeeren	Vitamin C, Karotinoide.	Verfügen über eine antibakterielle Wirkung.	200 kJ/100 g
Spinat	Vitamin C, Zeaxanthin, Beta-Carotin, Folsäure, Zellstoff.	Fördert die Unterhaltung des Sehvermögens bei älteren Menschen.	65 kJ/100 g
Äpfel	Vitamin C, Kalium, Carotin, Pektin, Zellstoff.	Verfügen über eine leichte abführende Wirkung.	150 kJ/100 g

ZUSAMMENBAU

Vor der ersten Anwendung

Waschen Sie alle abnehmbaren Teile des Entsafters in heißem Wasser mit einem Spülmittel, spülen Sie sie danach mit reinem Wasser ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.

ACHTUNG

Schalten Sie den Entsafter immer vom Stromnetz ab, wenn Sie ihn nicht benutzen, bevor Sie ihn auseinandernehmen, zusammensetzen oder reinigen wollen.

1. Stellen Sie die Basis mit dem Elektromotor auf eine trockene und ebene Oberfläche. Für die bequeme Bedienung sollte die Bedientafel mit dem Hauptschalter zum Benutzer hin ausgerichtet sein (Abb. 1).
2. Setzen Sie den Filterbecher auf die Basis auf (Abb. 2).
3. Setzen Sie in den Becher den Filterkorb ein, setzen Sie ihn auf die Antriebsachse auf und pressen Sie ihn nach unten, bis er einschnappt (Abb. 3).
4. Setzen Sie den Entsafterdeckel mit dem Einfüllschacht auf den Filterbecher auf, indem Sie ihn über dem Filterkorb platzieren (Abb. 4).
5. Heben Sie die Sperrhebel an und fixieren Sie sie in den zwei Nuten an den beiden Seiten des Deckels (Abb. 5a). Pressen Sie auf den unteren Teil jedes Hebels, um den Hebel fest an das Gehäuse anzudrücken und den Deckel zu blockieren (Abb. 5b).
6. Neigen Sie den Fruchtfleischbehälter leicht zur Seite und setzen Sie ihn richtig ein (Abb. 6).

RATSCHLAG

Um die Reinigung zu erleichtern, setzen Sie in den Fruchtfleischbehälter vor der Entsaftung einen Plastikbeutel ein, den man später einfach wegwerfen kann.

7. Stecken Sie den Lebensmittelstopfer in den Einfüllschacht, indem Sie die Rille im Stopfer mit der Rippe auf dem Oberteil des Einfüllschachts vereinen (Abb. 7).

ANWENDUNG

ANMERKUNG

Überzeugen Sie sich vor der Anwendung davon, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt wurde. Die notwendigen Anweisungen zur Zusammensetzung finden Sie im entsprechenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung.

1. Vor dem Anschluss des Entsafters an das Stromnetz überzeugen Sie sich bitte davon, dass sich der Hauptschalter in der Position „Off“ [Aus] befindet. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromsteckdose mit einer Spannung von 220/240 V an.
2. Waschen Sie gründlich das Obst und das Gemüse, das für die Entsaftung bestimmt ist.

ANMERKUNG

Der große Einfüllschacht des Entsafters erlaubt es Saft aus ganzem Obst und Gemüse zu pressen. Früchte mit harter Haut oder mit Kernen bedürfen jedoch einer vorbereitenden Bearbeitung, unabhängig von ihrer Größe (die Empfehlungen zur Vorbereitung von Obst und Gemüse werden in der Geschwindigkeitswahltablette angegeben, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung angeführt wird).

3. Bevor Sie mit der Entsaftung beginnen, müssen Sie sich davon überzeugen, dass der Entsafter vollständig und richtig zusammengesetzt wurde.

ANMERKUNG

Vor jeder Anwendung muss geprüft werden, ob der Filterkorb gründlich gereinigt wurde (wenden Sie sich an den Abschnitt „Pflege und Reinigung“), ob er richtig eingesetzt wurde und sich auf der Antriebsachse leicht drehen lässt.

4. Vor dem Einschalten des Entsafters stellen Sie die Saftkanne (oder ein Glas) unter den Auslaufrichter.
5. Wählen Sie die Entsaftungsgeschwindigkeit in Abhängigkeit von der Fruchtart. Pressen Sie den Hauptschalter nach unten, um die niedrige Geschwindigkeit „Low“ einzuschalten, oder nach oben, um die hohe Geschwindigkeit „High“ einzuschalten.
Die niedrige Geschwindigkeit ist zum Entsaften von weichem Obst und Gemüse mit einem hohen Wassergehalt bestimmt; die hohe Geschwindigkeit ist zum Entsaften von festem, fasrigen Obst und Gemüse bestimmt.
Wenden Sie sich für die Wahl der richtigen Geschwindigkeit an die Tabelle, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung angeführt wird.

WICHTIG

Betreiben Sie den Entsafter bei maximaler Belastung nicht länger als 17 Sekunden.

Keines der Rezepte aus der vorliegenden Bedienungsanleitung sieht eine volle Belastung des Entsafters vor.

6. Nach dem Einschalten des Motors geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht, helfen Sie dabei mit dem Stopfer nach.

WICHTIG

Stopfen Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht niemals mit den Fingern, benutzen Sie dazu nur den mitgelieferten Lebensmittelstopfer!

RATSCHLAG

Um eine maximale Saftmenge zu erhalten, muss das Obst oder das Gemüse langsam in den Einfüllschacht gestopft werden.

WICHTIG

Der Entsafter ist mit einer automatischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Motor vor Überlastungen schützt und den Entsafter bei einer Überhitzung des Motors abschaltet. Bei einer Auslösung des Sicherheitssystems schalten Sie den Entsafter vom Stromnetz ab und warten Sie etwas ab, bis er sich abgekühlt hat. Pressen Sie danach auf die Taste für die Neuladung, die sich auf dem Boden der Basis befindet. Danach ist der Entsafter wieder betriebsbereit.

7. Bei der Entsaftung wird sich der Saft in der Kanne ansammeln, und das abgesonderte Fruchtfleisch — im Fruchtfleischbehälter.

ANMERKUNG

Achten Sie auf den Fruchtfleischpegel im Behälter und entleeren Sie den Behälter jeweils nach Bedarf. Lassen Sie keine Überfüllung des Frucht-

fleischbehälters zu, da dies zu einer inkorrekten Funktion oder zu einer Beschädigung des Entsafters führen kann.

8. Schalten Sie den Entsafter nach der Entsaftung aus: stellen Sie zuerst den Hauptschalter auf „Off“ [Aus], trennen Sie den Entsafter danach vom Stromnetz ab.

GESCHWINDIGKEITSWHLTABELLE

Obst/Gemüse	Entsaftungsgeschwindigkeit
Aprikosen (entkernen)	Niedrig
Ananas (schälen)	Hoch
Orangen (schälen)	Niedrig
Wassermelone (schälen)	Niedrig
Bananen (schälen)	Niedrig
Weintrauben (Zweige entfernen)	Niedrig
Kirschen (entkernen)	Niedrig
Pampelmusen (schälen)	Niedrig
Birnen	Hoch / Niedrig
Melone (schälen)	Niedrig
Muskatmelone (schälen)	Niedrig
Ingwer	Hoch
Kiwi (schälen)	Niedrig
Erdbeeren	Niedrig
Kresse	Hoch
Limetten (schälen)	Niedrig
Zitronen (schälen)	Niedrig
Himbeeren	Niedrig
Mango (schälen und entkernen)	Niedrig
Mandarinen n(schälen)	Niedrig
Karotten	Hoch
Minze	Hoch
Gurken	Niedrig
Papaya	Hoch / Niedrig
Pfirsiche (entkernen)	Niedrig
Petersilie	Hoch
Rote Rüben	Hoch
Sellerie	Hoch
Pflaumen (entkernen)	Niedrig
Paprikaschoten (Samen entfernen)	Niedrig
Tomaten	Niedrig
Fenchel	Hoch
Heidelbeeren	Niedrig
Spinat	Hoch
Äpfel	Hoch

AUSEINANDERNAHME

1. Schalten Sie den Entsafter aus: stellen Sie zuerst den Hauptschalter auf „Off“ [Aus], trennen Sie den Entsafter danach vom Stromnetz ab.
2. Neigen Sie den Fruchtfleischbehälter leicht zur Seite und nehmen Sie ihn ab (Abb. 8).
3. Sperren Sie den Entsafterdeckel auf: fassen Sie an die unteren Enden der Sperrhebel und ziehen Sie sie zur Seite, entfernen Sie danach aus den Nuten auf dem Entsafterdeckel (Abb. 9).
4. Nehmen Sie den Deckel vom Entsafter ab.
5. Fassen Sie an den Rand des Filterkorbs und entfernen Sie den Korb vorsichtig aus dem Becher (Abb. 11).

WICHTIG

Die Klingen im Filterkorb sind sehr scharf! Gehen Sie damit vorsichtig um, fassen Sie nicht an die Klingen, wenn Sie den Entsafter zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

6. Nehmen Sie den Filterbecher von der Basis ab (Abb. 12).

PFLEGE UND REINIGUNG

ANMERKUNG

Überzeugen Sie sich vor der Reinigung davon, dass der Entsafter vom Stromnetz abgeschaltet wurde.

Schnellreinigung

Um die nachfolgende Reinigung des Entsafters zu vereinfachen, spülen Sie sofort nach der Anwendung alle abnehmbaren Teile unter laufendem Wasser ab, um alle Pflanzenfasern zu entfernen, lassen Sie sie danach lufttrocknen.

Gründliche Reinigung

Nehmen Sie den Entsafter auseinander, wie es im entsprechenden Abschnitt der Bedienungsanleitung beschrieben wird. Waschen Sie den Filterbecher, die Saftkanne, den Fruchtfleischbehälter, den Deckel und den Stopfer gründlich in heißem Wasser mit einem Spülmittel. Waschen Sie mit Hilfe der beigelegten Nylonbürste gründlich den Filterkorb und die Klingen. Halten Sie den Filterkorb unter einen heißen Wasserstrahl und reinigen Sie den Filter mit der Nylonbürste gegen den Uhrzeigersinn. Schauen Sie nach dem Waschen auf den Filter, wobei Sie ihn gegen Licht halten, um sicherzugehen, dass die Filteröffnungen sauber sind.

WICHTIG

Die Klingen im Filterkorb sind sehr scharf! Gehen Sie damit vorsichtig um, fassen Sie nicht an die Klingen, wenn Sie den Entsafter zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
Tauchen Sie die Basis mit dem Elektromotor niemals in Wasser!

Reinigung der Elektromotorbasis

Verwenden Sie für die Reinigung des Gehäuses der Basis einen weichen Schwamm, der leicht mit einem neutralen Spülmittel angefeuchtet wurde.

WICHTIG

Benutzen Sie für die Reinigung des Basisgehäuses keine Schleifmittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel, um die Gehäuseoberfläche nicht zu beschädigen.

REPARATUR UND STÖRUNGSBEHEBUNG

- In Sicherheitszwecken dürfen Reparaturen am Elektrogerät nur durch qualifizierte Fachspezialisten eines autorisierten Servicecenters ausgeführt werden.
- Die Garantie verbreitet sich nicht auf Störungen, die durch unqualifizierte Reparaturen, sowie durch einen inkorrekten Betrieb des Elektrogeräts hervorgerufen wurden.
- Es wird verboten das Elektrogerät zu benutzen, wenn es fehlerhaft funktioniert, sowie wenn das Gerät selbst, dessen Netzkabel oder Steckgabel mechanische oder anderweitige Schäden aufweisen.
- Nehmen Sie das Elektrogerät niemals selbstständig auseinander, stecken Sie keine Fremdgegenstände in die Öffnungen im Gehäuse des Elektrogeräts.
- Wenn das Elektrogerät nicht reparabel ist, werfen Sie es bitte nicht mit dem Haushaltsmüll weg. Sorgen Sie für die Umwelt! Ein mangelhaftes Elektrogerät muss an einer speziellen Entsorgungsstelle abgegeben werden. Die Adressen der Annahmepunkte von Haushaltsgeräten zur Entsorgung erhalten Sie bei den Munizipaldiensten Ihrer Stadt.
- Beim Austausch eines mangelhaften Geräts gegen ein neues haftet für die Entsorgung der Verkäufer.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Entsafter funktioniert nicht beim Einschalten.	Der Entsafter wurde inkorrekt zusammengesetzt.	Wenden Sie sich an den Abschnitt „Zusammenbau“ in der vorliegenden Bedienungsanleitung.
Während der Entsaftung wird die Funktion des Motors merklich erschwert.	Der Fruchtfleischbehälter ist überfüllt.	Entleeren Sie den Fruchtfleischbehälter.
	Es ist Fruchtfleisch unter den Deckel gelangt.	Schalten Sie den Entsafter aus, nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie das Fruchtfleisch unter dem Deckel. Stopfen Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht so langsam wie möglich.
	Das Fruchtfleisch blockiert den Filter.	Nach der Entsaftung von Obst und Gemüse mit faseriger Struktur kann eine Reinigung des Filters erforderlich sein. Schalten Sie den Entsafter aus, nehmen Sie den Deckel ab und reinigen Sie den Filter.
	Es wurde die falsche Entsaftungsgeschwindigkeit gewählt.	Wenden Sie sich an die Geschwindigkeitswahltabelle.
Bei der Entsaftung kommt wenig Saft raus.	Sie haben eine große Menge Obst oder Gemüse mit faseriger Struktur bearbeitet, und der Filter wird mit Pflanzenfasern blockiert.	Schalten Sie den Entsafter aus, nehmen Sie den Deckel ab und reinigen Sie den Filter.
Der Entsafter hat sich während des Betriebs ausgeschaltet und lässt sich nicht mehr einschalten.	Überlastung des Motors.	Schalten Sie den Entsafter vom Stromnetz ab und warten Sie, bis er sich abgekühlt hat. Pressen Sie danach die Taste für die Neuladung auf dem Boden der Basis.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

- Sorgen Sie für die Umwelt! Werfen Sie mangelhafte Elektrogeräte nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll weg. Wenden Sie sich dazu an eine spezielle Entsorgungsstelle für Elektrogeräte.

- Die Adressen der Annahmepunkte von Haushaltsgeräten zur Entsorgung erhalten Sie bei den Munizipaldiensten Ihrer Stadt.
- Eine inkorrekte Entsorgung von Elektrogeräten fügt der Umwelt einen nicht behebbaren Schaden zu.
- Beim Austausch eines mangelhaften Geräts gegen ein neues haftet für die Entsorgung der Verkäufer.

SPEZIFIKATION

Leistung: 1250 W
Stromspeisung: Spannung 220/240 V, Frequenz 50 Hz
Abmessungen: 420 x 410 x 235 mm (Länge x Höhe x Tiefe)
Gewicht: ca. 6 kg

Der Hersteller behält sich das Recht auf die Eintragung von Änderungen in die technischen Kennwerte, die Komplettierung und die Konstruktion dieses Modells ohne Vorankündigung vor.

REZEPTE

- Alle Rezepte, die in diesem Abschnitt angeführt werden, werden wie folgt ausgeführt – Entsaftung, Vermischung. Die Getränke sollten sofort nach der Zubereitung serviert werden.
- Alle Rezepte sind für 2 Portionen bestimmt, die Rezepte für Babynahrung – für 2 kleine Portionen.

ZU BEGINN DES TAGES

Erquickung

¼ einer kleinen Ananas, geschält
2 grüne Äpfel
1 Stange Sellerie
1 Zweig Minze
¼ einer kleinen Zitrone, geschält

Vitaminbombe

3 Karotten
2 grüne Äpfel
1 kleine rote Rübe

Melonenaroma

200 g Fruchtfleisch einer Wassermelone (1 Schnitte)
¼ einer süßen Melone, geschält
¼ einer Muskatmelone, geschält

Tropen

½ einer großen Papaya, ohne Samen, geschält
¼ einer Melone, ohne Samen und geschält
¼ einer Limette, geschält
½ Tasse Weintrauben

Morgenfrische

1 Mango, geschält und entkernt
2 Orangen, geschält
4 rote Pflaumen, entkernt

Allegro

4 Karotten
1 grüner Apfel
1 Bündel Petersilie
1 Kiwi, geschält

Fusion

1 rubinrote Pampelmuse, geschält und ohne Samen
2 große Erdbeeren
2 kleine Birnen
Anmerkung: Wird mit Eiswürfeln und mit einer Limettenschnitte serviert.

VITAMINSÄFTE FÜR DIE GESUNDHEIT

Immunobooster

3 grüne Äpfel
3 Stangen Sellerie
1 Stückchen Ingwer, ca. 2 am lang

Für ein besseres Sehvermögen

2 grüne Äpfel
2 Karotten
1 Stückchen Ingwer, ca. 2 am lang

Für einen besseren Blutkreislauf

2 Karotten
2 Stangen Sellerie
1 grüner Apfel
1 Kiwi, geschält
1 Stückchen Ingwer, ca. 2 am lang

Jack (klassische Vitamincocktail für Sportler)

3 Tomaten
1 Stange Sellerie
1 Karotte

Für eine bessere Darmfunktion

3 Karotten
1 Stange Sellerie
1 Birne
1 kleine rote Rübe

Für die Entschlackung

3 Karotten
1 kleine rote Rübe
½ rote Paprikaschote, ohne Samen
2 große Spinatblätter

Für eine bessere Laune

3 Karotten
2 grüne Äpfel
2 Stangen Sellerie
1 Bündchen Petersilie

PARTY-FRUCHTCKOCKTAILS

Tropicana

¼ einer kleinen Ananas, geschält
3 große Erdbeeren
1 Kiwi, geschält
200 g Fruchtfleisch einer Wassermelone (1 Schnitte)

Cafe Cruise

¼ einer kleinen Ananas, geschält
200 g Fruchtfleisch einer Wassermelone (1 Schnitte)
1 kleine Orange, geschält
½ Birne

Purpurgöttin

1 kleine rote Rübe
2 Karotten
2 grüne Äpfel
¼ einer kleinen Ananas, geschält

Ozean der Wunder

300 g Fruchtfleisch einer Wassermelone (1 Schnitte)
¼ einer kleinen Ananas, geschält
1 Zweig Minze

Vitaminjazz

¼ einer Melone, geschält
2 Karotten
300 g Fruchtfleisch einer Wassermelone (1 Schnitte)
½ Limette, geschält

Tropenschätze

½ Mango, geschält und entkernt
½ Melone, geschält und ohne Samen
½ Tasse Heidelbeeren
1 Glas Maracuja-Fruchtfleisch

Zärtlichkeit

500 g Fruchtfleisch einer Wassermelone
¼ Zitrone, geschält

VITAMINCKOCKTAILS FÜR KINDER

Lollipop

1 Orange, geschält
¼ einer kleinen Ananas, geschält
2 große Erdbeeren
1 Kiwi, geschält

Schäumende Fantasie

4 Erdbeeren
1 grüner Apfel
1 Banane, geschält
1 Tasse Weintrauben

Beerenwunder

1 Glas Kirschen, entkernt
250 g Erdbeeren

Juicy-Juice

125 g Himbeeren (evtl. auch tiefgekühlt und aufgetaut)
1 kleine Birne
1/3 Tasse Wasser

Trinkgemüse

2 Karotten
1 grüner Apfel
1 Stange Sellerie

Frische

2 Orangen, geschält
¼ einer kleinen Ananas, geschält

Elli und das Land Oz

2 Orangen
8 Erdbeeren
1 Glas Maracuja-Fruchtfleisch



JUICE EXTRACTOR JUICER THREE

Congratulations on purchasing a new juice extractor!
Use of a juice extractor will allow to receive juice from any vegetables and fruit, to diversify and improve your menu.
For additional information visit: www.stadlerform.ch

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.

- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Service Centre for examination, repair or adjustment.
- For additional protection, the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliances.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

FEATURES

Das Gerät besteht aus den folgenden Hauptkomponenten:

1. **Food pusher**
2. **Whole fruit & vegetable feed chute**
The extra wide 75mm diameter feed chute takes whole fruit and vegetables reducing the amount of preparation needed.
3. **Patent pending feed chute lever**
Ensures a controlled and safe juicing action. The lever suspends the fruit above the blade until you are ready to apply downward pressure with the food pusher and commence juicing.
4. **Juicer cover**
5. **Juice collector / bowl**
6. **Twin-locking handles**
7. **Control switch with two speeds and off**
Two speed electronic control combines a 1250 watt motor to achieve consistent juicing power regardless of the load. This maximises juice extraction when juicing both soft fruit, like oranges or watermelon, and hard fibrous fruit and vegetables such as apple, ginger and beetroot.
8. **Cord wrap**
Cord wraps away to keep bench top clean.
9. **Non-slip feet**
Heavy-duty non-slip feet ensure the juicer remains stable and prevents slipping on the bench top during use.
10. **Heavy Duty blade and filtering basket**
The large blade and filtering basket is fitted with twin blades and stainless steel photo-etched mesh for durability, performance and cleaning ease.
11. **3 litre pulp container**
Large 3 litre capacity pulp container is ideal for extracting large volumes of juice without stopping. Once full the pulp container can be easily removed and emptied without having to dismantle the juicer.
12. **Commercial power with 1250 watt motor**
A heavy-duty 1250 watt motor with sealed ball bearings ensures an efficient juicing action. Supplying the necessary power to juice the toughest fruit and vegetables, the motor helps maximise juice extraction and delivers reliability and high performance backed by a 5 year motor guarantee.
13. **Juicing jug**
Large 1 litre juicing jug with froth separating lid ensuring an easy pour and a smooth tasting juice.

HELPFUL HINTS FOR JUICING

Preparing fruit and vegetables

Wash all fruit and vegetables well before juicing. There is no need to peel vegetables that have a thin skin but a light scrub with a clean sponge will help rid of any dirt that may be stuck on or any waxy coatings.

Peel fruit and vegetables that have a thick skin such as melons, pineapple and citrus fruit.

Juice only the freshest of fruit and vegetables to get the most out them and the best flavours.

Cut large pieces of fruit, such as melons into large wedges.

Some seeds from citrus fruits can be bitter so you may want to remove some of the seeds if desired.

Remove seeds and stones from fruit such as mangoes, papaya and stone fruit. This will prevent the blade from getting damaged.

Juicing techniques

When juicing different fruit and vegetables it may help to juice in different combinations. For example, when juicing apples and oranges, juice the soft fruit (oranges) first, then follow with the hard fruit (apples) second. This will help you to achieve the maximum juice extraction from the fruit and vegetables.

When juicing fresh herbs such as mint or parsley, add the herbs in between the fruit and vegetables to get the most out of the herb or if only using a small quantity, add the herb at the same time as a piece of fruit and vegetable.

Bananas can be hard to juice but the taste goes a long way. When juicing a blend of fruit with bananas, add the banana as either the first or second piece of fruit. The nectar of the banana will sit inside the filtering basket and as the remaining fruits are added into the juice extractor they will release the banana nectar throughout the rest of the juice resulting in frothy flavoursome juice.

When juicing small fruit such as grapes or strawberries, add the fruit in handfuls rather than one at a time, this will maximise the amount of juice extracted.

Be aware that beetroot stains all other fruit and vegetables. If juicing several different juice combinations, juice the drink with the beetroot last, so as to not stain the other drinks.

A GUIDE TO THE BENEFITS OF JUICING

Fruit / Vegetable	Source of	Benefits	KJ per 100g
Apples	Carotenes, pectin, potassium, vitamin C and dietary fibre, energy giving carbohydrates.	May help in the treatment of constipation.	150kj/100g
Apricots	Beta-carotene, iron, vitamin C, dietary fibre.	High in natural sugars for energy.	280kj/100g
Banana	Potassium, carbohydrates,	Stärken das Immunsystem, schützen vor viralen respiratorischen Erkrankungen.	100 kJ/100 g

Fruit / Vegetable	Source of	Benefits	KJ per 100g
dietary fibre, vitamin B6, vitamin C.	Provides sustained energy.	225kj/100g	95 kJ/100 g
Beetroot	Folate, potassium, leafy tops are rich in beta carotene, calcium and iron.	The folate is excellent for healthy cells.	120kj/100g
Blueberries	Carotenoids, vitamin C.	Antibacterial.	200kj/100g
Capsicum	High in vitamin C, beta carotene.	1 red capsicum has enough vitamin C	110 kJ/100 g
to meet the daily needs of 10 people.	135kj/100g	Eine Quelle langsam verdaulicher Kohlenhydrate, regelt die Darmfunktion.	190 kJ/100 g
Carrots	Beta carotene, folate, dietary fibre.	May help with night vision.	100kj/100g
Celery	Only small amounts of vitamins and minerals.	Helps to clean mouth and teeth.	50kj/100g
Cherries	Very high in vitamin C, dietary fibre.	May help to stabilise the heartbeat and also keeps the skin healthy.	170kj/100g
Cucumber	Only small amounts of vitamins and minerals.	May help with flatulence.	30-50kj/100g
Fennel	Beta carotene, folate.	Fennel seeds are good for digestion.	50kj/100g
Ginger		Aids in digestion and is good for nausea and improves circulation.	
Grapefruit	Rich in vitamin C, fibre, bioflavonoids.	Pink grapefruit contains Lycopene which is an anti-cancer agent and	90 kJ/100 g
may reduce the risk of prostate cancer.	110kj/100g	Senken das Cholesterin ab, stärken die Immunität.	95 kJ/100 g
Honeydew Melon	Vitamin C, small amounts of carotenoids.	May stimulate the kidneys to help function better.	130kj/100g
Kiwi Fruit	Beta carotene, vitamin C, bioflavonoids, dietary fibre.	Helps in digestion and cleansing of the skin.	180kj/100g
Lemon	Bioflavonoids, limonene, pectin, vitamin C.	The pectin may help reduce blood cholesterol.	95kj/100g

Fruit / Vegetable	Source of	Benefits	KJ per 100g
Lime	Bioflavonoids, limonene, pectin, vitamin C.	The pectin may help reduce blood cholesterol.	90kj/100g
Mandarins	Vitamin C, beta carotene, folate, dietary fibre.		165kj/100g
Mango	Beta carotene, potassium, flavenoids and other antioxidants.	Easy to digest.	235kj/100g
Mint	Antispasmodic volatile oils, flavenoids, menthol.	Aids digestion.	
Oranges	High in vitamin C, fibre, beta carotene, flavenoids, thiamine, pectin, folate.	Excellent for healthy skin and helps the body's defences against bacterial infections.	100kj/100g
Papaya	Protective carotenoids, rich in vitamin C, fibre, rich in papain.	Helps digest proteins.	160kj/100g
Parsley	Vitamin C, iron.	Excellent for fresh breath.	
Pawpaw	Beta carotene, flavenoids, magnesium, rich in papain.	Helps digest proteins.	163kj/100g
Peaches	Good source of vitamin C, dietary fibre, beta carotene.	Easy to digest and works as a gentle laxative.	130kj/100g
Pears	Very good source of dietary fibre.	Provide a quick source of energy.	190kj/100g
Pineapple	Vitamin C, dietary fibre, beta carotene.	Helps to digest protein.	160kj/100g
Plums	Vitamin E, potassium, beta carotene, malic acid.	May help to retard the effects of wrinkling.	110-155kj/100g
Raspberries	High in dietary fibre, excellent source of vitamin C, some folate.	Helps in treating constipation.	110kj/100g
Rockmelons	Excellent source of vitamin C, beta carotene, carotenoids.	May help in the prevention of cancer and heart disease.	90kj/100g
Spinach	Zeaxanthin, vitamin C, beta carotene, folate, dietary fibre.	Helps in keeping eyes healthy in the elderly.	65kj/100g
Strawberries	Vitamin C, dietary fibre, some folate.	Helps to absorb iron better after eating meat.	80kj/100g

Fruit / Vegetable	Source of	Benefits	KJ per 100g
Tomatoes	Rich in lycopene, vitamin C, and small amounts of vitamin E, folate, dietary fibre.	May help reduce the risk of prostate cancer in men.	55kj/100g
Watercress	Vitamin C & E, folate, beta carotene, iron.	Thought to have cancer fighting properties.	72kj/100g
Watermelon	Carotenoids, beta carotene, vitamin C,	May stimulate the kidneys to help	95kj/100g

ASSEMBLING

Before Use

After unpacking your juicer, we recommend that you disassemble the unit before using for the first time. Wash all parts except the motor base in hot soapy water. Rinse and dry immediately.

IMPORTANT:

Always ensure your juicer is unplugged from the power outlet when not in use, during assembling or whilst removing parts.

1. Set the motor base on a dry, level surface. For convenience when juicing, have the control switch facing you – figure 1.
2. Place the juice collector/bowl onto the top of the motor base – figure 2.
3. Position the stainless steel blade and filtering basket onto the motor drive shaft and push down until firmly in place – figure 3.
4. Place the juicer cover onto the juice collector/bowl, with the feed chute positioned over the stainless steel blade and filtering basket and push into position – figure 4.
5. Secure the juicer cover by raising the twin-locking handles and clip the tops to the juicer cover – figure 5a. Press firmly on the lower part of the twin-locking handles to lock into place – figure 5b.
6. Slightly tilt the pulp container and slide into place under the juicer cover – figure 6.

TIP:

To reduce cleaning we recommend that you line the pulp container with a plastic bag to collect the pulp.

7. Take the food pusher, align the groove on the food pusher with the notch on the inside of the feed chute and slide the food pusher down into the feed chute – figure 7.

OPERATING

NOTE:

The juicer should be completely assembled before use, if this is not the case see 'Assembling your Juice Extractor'.

1. Ensure the control switch on the juicer is in the ‘Off’ position and insert the power cord into a 230-240V AC power outlet and turn the power ‘On’.
2. Clean fruit and vegetables thoroughly, ready for juicing.

NOTE:

The extra large feed chute allows whole fruit and vegetables to be juiced, however some fruit and vegetables may require other preparation before juicing, such as peeling and removing stones, see ‘Juicing speed guide’ for our recommendations.

3. Ensure that the juicer has been assembled completely and correctly, making sure that the stainless steel blade and filtering basket revolves properly before placing fruit and vegetables in the juicer.

NOTE:

The stainless steel blade and filtering basket should be cleaned thoroughly before each use, see ‘Care and cleaning’.

4. Place a jug or glass under the juice spout.
5. Select ‘Low’ or ‘High’ speed with the control switch. To select ‘Low’ speed push the control switch down. To select ‘High’ speed push the control switch up. For optimum juicing results ‘Low’ speed is used primarily for soft fruit and vegetables, particularly those with a high water content and ‘High’ speed is ideal for hard and fibrous fruit and vegetables. A list of fruit and vegetables commonly used for juicing and their recommended juicing speed are specified in the ‘Juicing speed guide’.

IMPORTANT:

Do not operate for more than 17 seconds at a time when juicing heavy loads. None of the recipes in this manual are considered a heavy load.

6. With the juicer in operation, place the fruit and vegetables into the feed chute. Using the food pusher, guide the fruit and vegetables down the feed chute and onto the stainless steel blade.

TIP:

For maximum juice extraction, guide the food pusher down the feed chute in a slow downward motion.

IMPORTANT:

The juicer is protected by an overload switch which will activate in the event of heavy loads. Should this occur unplug the juicer allow it to cool down and press the reset button located underneath the machine.

IMPORTANT:

Do not push fruit or vegetables into the feed chute with your fingers, always use the food pusher provided.

7. The juice from the fruit and vegetables will flow directly into the jug or glass and the pulp will be separated and collected in the pulp container.

IMPORTANT:

When juicing be aware of the level of pulp in the pulp collection container, because if the container is overfilled this can cause damage to the appliance and prevent the juicer from operating correctly.

8. When juicing is complete ensure that the juicer is switched ‘Off’ and unplugged from the power outlet.

GESCHWINDIGKEITSWHLTABELLE

Fruit / Vegetable Type	Recommended Speed
Apples	High
Apricots – remove stone	Low
Banana – remove skin	Low
Beetroot	High
Blueberries	Low
Capsicum - remove seeds	Low
Carrots	High
Celery	High
Cherries – remove pips	Low
Cucumber	Low
Fennel	High
Ginger	High
Grapes - remove stems	High
Grapefruit – remove skin	Low
Honeydew melon – remove skin	Low
Kiwi fruit – remove skin	Low
Lemon – remove skin	Low
Lime – remove skin	Low
Mandarins – remove skin	Low
Mangoes – remove skin & seed	Low
Mint	High
Oranges – remove skin	Low
Papaya	High / Low
Parsley	High
Pawpaw	High / Low
Peaches – remove stone	Low
Pears	High / Low
Pineapple – remove skin	High
Plums – remove stone	Low
Raspberries	Low
Rockmelons – remove skin	Low
Spinach	High
Strawberries	Low
Tomatoes	Low
Watercress	High
Watermelon – remove skin	Low

DISASSEMBLING

1. Turn the power ‘Off’ at the power outlet and unplug the cord.
2. Slightly tilt the pulp container and slide away from the juicer – figure 8.
3. Place fingers under the bottom of the twin-locking handles and lift to release – figure 9.
4. Lift the juicer cover from the juice collector/bowl – figure 10.
5. Place fingers under the rim of the stainless steel blade and filtering basket and lift out – figure 11.

IMPORTANT:

Juicing blades are very sharp, handle juicing filter basket with care when removing, replacing and cleaning.

6. Lift the juice collector/bowl from the motor base – figure 12.

WICHTIG

Die Klingen im Filterkorb sind sehr scharf! Gehen Sie damit vorsichtig um, fassen Sie nicht an die Klingen, wenn Sie den Entsafter zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

7. Nehmen Sie den Filterbecher von der Basis ab (Abb. 12).

CARE AND CLEANING

NOTE:

Ensure that the juicer is unplugged from the power outlet prior to cleaning.

Quick clean

For easy cleaning, ensure that immediately after use that the juicer is disassembled and that each removable part is rinsed under running water, removing any wet pulp and then allow to air dry.

Thorough cleaning

Disassemble the juicer and place all removable parts aside, see ‘Disassembling’ section. Rinse the juice collector/bowl, juicer cover, pulp container and food pusher under running water and wash with warm, soapy water. Rinse well. Using the nylon cleaning brush supplied with the juicer, hold the stainless steel blade and filtering basket under running water and brush the outside of the basket first. Then with the basket still under running water, brush the inside of the basket in an anti-clockwise direction, removing the pulp. To ensure the stainless steel blade and filtering basket is free of all remaining pulp, hold it up to light and ensure that the holes in the filtering basket are not blocked.

IMPORTANT:

Juicing blades are very sharp, handle juicing filter basket with care when removing, replacing and cleaning.

IMPORTANT:

Never immerse the motor base in water or any other liquid.

IMPORTANT:

Do not use chemical, steel wool or abrasive cleaners to clean the outside of the juicer, as these will scratch the stainless steel and die-cast metal surface.

To clean the motor base

Using a damp soft sponge with a mild detergent, wipe the motor base clean.

MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING

- For safety’s sake, the appliance should be repaired only by qualified personnel at an authorized service center.
- The warranty does not cover damage due to unauthorized repairs or improper use of the appliance.
- Never use a defective appliance or if you see visible damage to the appliance, cord or plug.
- Never disassemble the appliance yourself or insert any foreign objects into any of the openings of the appliance.

Problem	Possible cause	What to do
Juicer will not start when speed is selected.	The juicer hasn’t been assembled correctly.	See "Accembling" section
The juicer motor appears to struggle during operation.	Pulp container is full.	Empty the pulp container.
	Pulp is caught in the juicer cover.	Stop juicing, remove the juicer cover and clean out pulp. See ‘Disassembling and ‘Care and Cleaning’ sections. Try a slower juicing action – guide the food pusher down the feed chute in a slow downward motion.
	Stainless steel blade and filtering basket is blocked with excess pulp.	After extended juicing of fibrous fruit and vegetables the mesh on the filtering basket may need to be cleaned. Stop juicing, disassemble the juice extractor and clean the filtering basket. See ‘Disassembling.
	The selected juicing speed is incorrect.	See ‘Juicing speed guide’.

Problem	Possible cause	What to do
You notice less juice coming out of the juice spout.	Large amounts of highly fibrous fruit and vegetables have caused excess	Stop juicing, disassemble the juice extractor and clean the filtering basket. See ‘Disassembling.
The juicer motor stops or will not start.	The motor has been overloaded.	Unplug the juicer, allow it to cool and press the re-set button located underneath the machine.

APPLIANCE DISPOSAL

- Do not dispose of the appliance in household waste. Use a specialised appliance disposal centre. Take care of the environment!
- The addresses of the appliance disposal centres can be obtained from the municipal offices of your city.
- Incorrect appliance disposal causes irreparable harm to the environment.
- When a faulty appliance is replaced with a new one, the legal responsibility for disposal should be carried by the vendor.

SPECIFICATIONS

Power: 1250 W
Voltage: 220–240 V / 50 Hz
Measurement: 420 x 410 x 235 mm
Weight: 6 kg

The manufacturer retains the right to make changes in the technical specifications, inventory and design of this model without prior notice.

RECIPES

DAY STARTERS

For all recipes in this section, process all ingredients listed in the recipe through the juicer, stir and serve immediately.
All recipes make approximately 2 small serves.

Zinger

Pineapple	¼ small, peeled
Green apples	2
Celery	1 stalk
Mint	1 sprig
Lemon	¼ small, peeled

Flying High

Carrot	3
Green apples	2
Beetroot	1 small

Distant melons

Watermelon	1 wedge, 200g piece
Honeydew	¼, peeled
Rockmelon	¼, peeled

Orange madness

Pawpaw	½ large, peeled, seeds removed
Rockmelon	¼, peeled, seeds removed
Lime	¼, peeled
Grapes	¼ cup

Morning Calmer

Mango	1, seed removed
Oranges	2, peeled
Blood plums	4, seeds removed

Pick Up The Pace

Carrot	4
Green apple	1
Parsley	1 handful
Kiwi fruit	1, peeled

Fusion

Ruby Red	1, peeled
----------	-----------

Grapefruit

Strawberries	2 large
Corrella Pears	2 small

Note: Serve in glass with ice and a slice of lime.

Immune Booster

Green apples	3
Celery	3 stalks
Ginger	2cm piece

See the light

Green apples	2
Carrot	2
Ginger	2cm piece

Fuzzy Thoughts

Carrot	2
Celery	2 stalks
Green apples	1
Kiwi Fruit	1, peeled
Ginger	2cm piece

Jack’s Juice

Tomatoes	3
Celery	1 stalk
Carrot	1

Body Cleanser

Carrot	3
Celery	1
Pear	1
Beetroot	1 small

Power Purifier

Carrot	3
Beetroot	1 small
Red capsicum	½, seeds removed
Spinach	2 large leaves

Classic Karma

Carrot	3
Green apples	2
Celery	2 stalks
Parsley	1 handful

Tropical memories

Pineapple	¼ small, peeled
Strawberries	2 large
Kiwi Fruit	1, peeled
Watermelon	1 wedge, 200g piece

Cafe Cruiser

Pineapple	¼ small, peeled
Watermelon	1 wedge, 200g piece
Orange	1 small, peeled
Pear	½

Magenta Goddess

Beetroot	1 small
Carrot	2
Green apples	2
Pineapple	¼ small, peeled

Watery Wonderland

Watermelon	1 wedge, 300g piece
Pineapple	¼ small, peeled
Mint	1 sprig

Juice Rush

Rockmelon	¼, peeled
Carrot	2

Watermelon	1 wedge, 300g piece
Lime	half, peeled

Tropical Treasure

Mango	½
Rockmelon	½, peeled, seeds removed
Blueberries	½ cup
Passionfruit	flesh scooped into glass

That girl

Watermelon	2 wedges, 500g, skin removed
Lemon	¼, skin removed

Goody Gumdrops

Orange	1,
peeled Pineapple	¼ small,
peeled Strawberries	2 large
Kiwi Fruit	1, peeled

Frothy Fantasy

Strawberries	4
Green apple	1
Banana	1, peeled
Grapes	1 cup

Berry Cherry

Strawberries	250g
Cherries	1 cup, stoned

Juicy Juice

Raspberries	125g, frozen, thawed
Pear	1 small
Water	1/3 cup Drink Your Veges!
Carrot	2
Green apple	1
Celery	1 stalk

Kid Cold Crusher

Orange	2
Pineapple	¼ small, peeled

Ally In Wonderland

Orange	2
Strawberries	8
Passionfruit	1, pulp scooped into glass



CENTRIFUGEUSE JUICER THREE

Nous vous félicitons de l'achat de la centrifugeuse classe premium. L'utilisation de la centrifugeuse vous permettra avec facilité d'obtenir des jus à partir de n'importe quels légumes et fruits, de varier et d'améliorer votre menu. Sa commodité et simplicité d'emploi vous satisferont sans aucun doute.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations complémentaires:
www.stadlerform.ch

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil électrique.

- Le fabricant n'est pas responsable des accidents ou des dommages occasionnés par un mauvais emploi de l'appareil électrique.
- Utilisez la centrifugeuse seulement pour usage normal en stricte conformité avec le mode d'emploi. La mauvaise utilisation et la modification technique de la centrifugeuse peuvent créer des conditions dangereuses pour la vie et la santé de l'utilisateur.
- Cet appareil électrique n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des adultes handicapés sans le contrôle adéquat mais également par des personnes n'ayant pas de connaissances suffisantes dans l'utilisation d'appareils électriques et ne connaissant pas le mode d'emploi.
- Avant le branchement de la centrifugeuse au réseau électrique, assurez-vous que la tension du réseau électrique correspond à la tension du passeport de cet appareil électrique.
- La centrifugeuse n'est pas prévue pour être branché à travers une minuterie ou d'autres systèmes de commande à distance.
- N'utilisez pas pour le branchement des rallonges endommagées ou surchargées. Utilisez seulement des rallonges contrôlées par un électricien qualifié ou par un spécialiste du centre de service après-vente.
- Faites-en sorte que le câble électrique ne pende pas de la table et ne touche pas de surfaces capables de l'endommager, qu'il ne s'emmêle pas et ne se torde pas.
- Avant de débrancher la centrifugeuse du réseau électrique, assurez-vous qu'elle est éteinte. Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher la centrifugeuse.
- Mettez la centrifugeuse sur une surface horizontale plate.
- Ne mettez pas et n'utilisez pas la centrifugeuse à proximité de surfaces chauffantes ou de sources de chaleur, ne mettez pas la centrifugeuse sur d'autres appareils électriques.
- N'utilisez pas la centrifugeuse dans des endroits avec une humidité élevée. Ne permettez pas la chute sur l'appareil électrique d'éclaboussures d'eau et n'utilisez pas la centrifugeuse à l'extérieur de locaux.
- Ne laissez pas la centrifugeuse en fonctionnement sans surveillance.
- Ne permettez pas que les enfants utilisent ou jouent sans surveillance avec l'appareil électrique.
- Durant son fonctionnement, les surfaces du corps de la centrifugeuse peuvent fortement chauffer en cas de grande charge.

- Débranchez la centrifugeuse du réseau électrique à la fin de son utilisation et avant son nettoyage.
- N'utilisez pas la centrifugeuse en cas de dommages mécaniques ou autres de l'appareil électrique, du cordon électrique ou de sa fiche.
- Il faut s'adresser au centre de service après-vente en cas de pannes ou de dommages de n'importe quel type.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas la base avec le moteur électrique, le cordon électrique ou sa fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
- Pour une protection supplémentaire, il est recommandé d'utiliser dans le circuit d'alimentation électrique de la centrifugeuse un fusible de protection avec un courant de déclenchement de 30 Ma.
- La centrifugeuse est un appareil ménager et elle est prévue pour une utilisation privée dans les conditions suivantes : dans les maisons particulières ; dans les bureaux (cuisines de bureaux) ; dans les hôtels etc., dans les locaux résidentiels de type hôtelier ; dans les gîtes avec service «nuit et petit déjeuner».
- Pour sa conservation, emballez la centrifugeuse dans sa boîte et conservez-la dans un local sec, dans des endroits non accessibles pour les enfants.
- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer plus tard. En cas de transmission de la centrifugeuse à un autre propriétaire, transmettez le mode d'emploi avec l'appareil électrique.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Das Gerät besteht aus den folgenden Hauptkomponenten:

1. **Poussoir pour les aliments**
2. **Large rigole de chargement d'un diamètre de 75 mm**
On peut mettre des fruits entiers de petite taille dans la rigole pour alimenter ensuite la centrifugeuse.
3. **Arrêtoir breveté de la rigole de chargement**
Il assure un contrôle complet et la sécurité d'expression du jus – l'arrêtoir retient les fruits au-dessus du système de broyage avant le début de préparation du jus.
4. **Couvercle**
5. **Coupe du filtre**
6. **Paire de leviers de blocage du couvercle**
7. **Interrupteur principal / commutateur à 2 positions de vitesses**
Le réglage électronique de la vitesse garantit la puissance élevée et stable du moteur de 1250 W indépendamment de la charge. Il garantit une expression rapide et idéale du jus, tant pour les fruits mous, par exemple, la pastèque ou les oranges, que pour les légumes fibreux durs tels que le gingembre ou la betterave.
8. **Niche pour la conservation du cordon électrique**
Le cordon électrique se range dans la niche laissant la superficie de la table libre de la longueur en trop du cordon.

9. **Pieds antidérapants**

Ils assurent une fixation stable de la centrifugeuse sur la table durant le fonctionnement et ils atténuent les vibrations.

10. **Panier filtrant avec deux lames et un filtre fin**

Le système rapide, fiable et résistant d’expression du jus est assuré par deux lames sur la base du panier filtrant et du filtre fin fabriquées via photogravure d’acier inoxydable.

11. **Container de 3 litres pour la pulpe**

Vaste container pour la pulpe. Il convient parfaitement pour recevoir en permanence une grande quantité de jus.

12. **Moteur de classe professionnelle d’une puissance de 1250 W**

Le moteur hyper résistant d’une puissance de 1250 W avec des paliers étanches garantit la longue durée de service de la centrifugeuse sans baisse de rapidité de fonctionnement et une qualité stable d’expression du jus à partir de n’importe quels légumes et fruits. Le rendement élevé et la fiabilité de la centrifugeuse sont confirmés par une garantie de 5 années sur le moteur électrique.

13. **Cruche pour le jus d’une capacité de 1 litre**

Le couvercle de la cruche est équipé d’un séparateur de mousse pour le retrait facile et pratique de la mousse si vous le souhaitez.

EXPLOITATION

CONSEILS UTILES POUR LA PREPARATION DU JUS

Préparation des légumes et des fruits

Utilisez seulement des fruits et des légumes frais pour la préparation du jus – le goût du jus et ses propriétés nutritives dépendent de la qualité des fruits.

Nettoyez bien les légumes et les fruits avant de préparer le jus. Les fruits avec une peau fine peuvent ne pas être trop nettoyés. Il suffit de les frotter avec une éponge ou une brosse pour éliminer les saletés. La peau doit être retirée avant l’expression du jus seulement pour les fruits avec une peau dure ou immangeable, tels que les melons, ananas, agrumes etc.

Les gros fruits ou légumes doivent être découpés en morceaux correspondant à la dimension de la rigole de chargement de la centrifugeuse avant l’expression du jus.

Les graines des fruits agrumes peuvent donner un goût amer au jus. Pour éviter cela, il faut retirer les graines avant l’expression du jus. Pour prévenir l’endommagement des lames, il faut avant l’expression du jus retirer les graines dures et les noyaux de fruits comme les pêches, les manques, les papayes et d’autres fruits à noyaux.

Procédés recommandés lors de l’expression du jus

Lors de la préparation de cocktails de légumes ou de fruits, commencez par les fruits les plus mous et traitez les à basse vitesse. Mettez ensuite la centrifugeuse à grande vitesse et traitez les légumes et les fruits durs. Par exemple, lors de la préparation d’un jus d’oranges et de pomme, exprimez d’abord le jus des oranges molles et ensuite des pommes dures.

Pour exprimer le jus de verdure, d’herbes épicées et de légumes verts à feuilles, pliez-les en un tas compact ou mettez-les entre les autres légumes et fruits et traitez à basse vitesse.

Le nectar de banane possède un goût et un arôme excellent. Il donne de la consistance douce aux cocktails de fruits. Cependant, l’expression du jus de banane provoque certaines difficultés – la pulpe de la banane colle au filtre. Pour mélanger le nectar de banane avec un autre jus, il faut exprimer d’abord les bananes et ensuite le jus des autres fruits.

Pour une expression rapide du jus de petits fruits ou de baies, telles que le raisin ou les fraises, il faut les ajouter dans la rigole de chargement non pas individuellement mais par groupes.

Rappelez-vous que les légumes et les fruits avec une pigmentation vive, tel que la betterave, colorent intensivement tous les mélanges de jus. Pour éviter cela, exprimez le jus des fruits avec une pigmentation intense en dernier.

BREFS RENSEIGNEMENTS SUR L’UTILITE DES JUS

Fruits/ légumes	Substances utiles	Propriétés utiles du jus	Valeur énergétique du jus
Abricots	Vitamine C, bêta-carotène, fer, cellulose.	Régule la digestion. Grâce à un contenu élevé de sucres, c’est une excellente source de glucides.	280 kJ/100 g
Ananas	Vitamine C, bêta-carotène, cellulose.	Améliore l’assimilation des protéines.	160 kJ/100 g
Oranges	Vitamine C, bêta-carotène, thiamine, pectine, acide folique, antioxydants, cellulose.	Renforce l’immunité, protège contre les affections respiratoires virales.	100 kJ/100 g
Pastèque	Vitamine C, caroténoïdes, bêta-carotène.	Améliore le fonctionnement du système urinaire et des reins.	95 kJ/100 g
Bananes	Potassium, cellulose, Vitamines C et B6.	Possède une grande valeur énergétique grâce à un contenu élevé de glucides rapidement assimilables.	225 kJ/100 g
Cerises	Vitamine C, cellulose.	Stabilise le fonctionnement du cœur, améliore l’état de la peau.	170 kJ/100 g
Pample-mousse	Vitamine C, antioxydants, cellulose.	Le pamplemousse rose contient de la lycopine – moyen prophylactique efficace contre les maladies oncologiques.	110 kJ/100 g
Poires	Contenu élevé de cellulose.	Source de glucides lentement assimilables, régule le fonctionnement de l’intestin.	190 kJ/100 g

Fruits/légumes	Substances utiles	Propriétés utiles du jus	Valeur énergétique du jus
Melon	Vitamine C, caroténoïdes.	Prophylaxie des maladies oncologiques et des perturbations du fonctionnement du système cardio-vasculaire.	90 kJ/100 g
Melon muscat	Vitamine C, caroténoïdes.	Normalise le fonctionnement du système excréteur et des reins.	130 kJ/100 g
Gingembre	Huiles essentielles, Vitamines C, B1 et	Verbessert die Verdauung und den Blutkreislauf, verfügt über eine entzündungshemmende Wirkung.	230 kJ/100 g
B2.	Améliore la digestion et la circulation sanguine, possède un effet anti-inflammatoire.	230 kJ/100 g	180 kJ/100 g
Kiwi	Vitamine C, bêta-carotène, antioxydants, cellulose.	Normalise la digestion, permet d'améliorer l'état de la peau.	180 kJ/100 g
Fraise	Vitamine C, acide folique, cellulose.	Permet l'amélioration du fer, recommandé en cas d'anémie.	80 kJ/100 g
Cresson	Vitamines C et E, acide folique, bêta-carotène, fer.	Prophylaxie des maladies oncologiques.	72 kJ/100 g
Lime	Vitamine C, pectine, antioxydants.	Baisse le niveau de cholestérol, renforce l'immunité.	90 kJ/100 g
Citron	Vitamine C, pectine, antioxydants.	Baisse le niveau de cholestérol, renforce l'immunité.	95 kJ/100 g
Framboise	Vitamine C, acide folique, cellulose.	Améliore le fonctionnement de l'intestin.	110 kJ/100 g
Mangue	Bêta-carotène, potassium, antioxydants.	Renforce le muscle du cœur, améliore le fonctionnement du cerveau.	235 kJ/100 g
Mandarines	Vitamine C, Bêta-carotène, acide folique, cellulose.	Possède un léger effet diurétique, normalise le fonctionnement du système urinaire.	165 kJ/100 g
Carotte	Bêta-carotène, acide folique, cellulose.	Améliore la vue.	100 kJ/100 g
Menthe	Huiles essentielles spasmolytiques, substances tanniques, menthol.	Améliore la digestion, possède un effet calmant.	205 kJ/100 g

Fruits/légumes	Substances utiles	Propriétés utiles du jus	Valeur énergétique du jus
Concombres	Micro-éléments et minéraux.	Améliore la digestion.	30-50 kJ/100 g
Papaye	Vitamine C, papaïne, caroténoïdes, cellulose.	Améliore l'assimilation des protéines.	160 kJ/100 g
Pêches	Vitamine C, Bêta-carotène, cellulose.	Possède un léger effet calmant.	130 kJ/100 g
Persil	Vitamine C, fer.	Améliore la digestion, rafraîchit l'haleine.	105 kJ/100 g
Betterave	Acide folique, potassium ; feuille de betterave : Bêta-carotène, potassium, fer.	Permet la régénération des cellules, améliore la digestion.	120 kJ/100 g
Céleri	Aminoacides, micro-éléments, huiles essentielles.	Permet de maigrir, renforce l'immunité, possède un effet calmant.	50 kJ/100 g
Prunes	Vitamine E, potassium, acide malique, bêta-carotène.	Prophylaxie du vieillissement précoce.	110-155
kJ/100 g	Vitamin C, Lycopin, Vitamin E, Folsäure, Zellstoff.	Prophylaxe von Prostatakrebs.	55 kJ/100 g
Poivron	Vitamine C, bêta-carotène.	1 poivron rouge contient une quantité suffisante de vitamine C pour satisfaire les besoins journaliers de 10 personnes.	135 kJ/100 g
Tomates	Vitamine C, lycopepine, Vitamine E, acide folique, cellulose.	Prophylaxie du cancer de la prostate.	55 kJ/100 g
Fenouil sauvage	bêta-carotène, acide folique.	Améliore la digestion, efficace lors du traitement du météorisme.	500 kJ/100 g
Myrtille	Vitamine C, caroténoïdes.	Possède un effet antibactérien.	200 kJ/100 g
Épinard	Vitamine C, zéaxanthine, bêta-carotène, acide folique, cellulose.	Permet la conservation de la vue chez les personnes âgées.	65 kJ/100 g
Pommes	Vitamine C, potassium, carotène, pectine, cellulose.	A un léger effet laxatif.	150 kJ/100 g

MONTAGE

Avant la première utilisation

Nettoyez toutes les pièces démontables de la centrifugeuse à l'eau chaude avec un produit nettoyant, rincez ensuite avec de l'eau propre et séchez bien.

ATTENTION

Débranchez toujours la centrifugeuse du réseau électrique quand il n'est pas utilisé, avant l' montage/démontage ou le nettoyage.

1. Mettez la base avec le moteur électrique sur une surface sèche et plate. Pour commodité, le panel de commande avec le commutateur principal doit être tourné vers l'utilisateur (figure 1).
2. Mettez la coupe du filtre au-dessus de la base (fig.2).
3. Mettez dans la coupe le panier filtrant, mettez-la sur l'axe de la transmission et pressez dessus jusqu'à sa fixation (fig.3).
4. Mettez le couvercle de la centrifugeuse avec la rigole de chargement sur la coupe du filtre, en le mettant sur le panier filtrant (fig.4).
5. Levez les leviers déblocage et fixez les dans les deux rainures se trouvant sur les deux côtés du couvercle (fig.5a). Appuyez sur la partie inférieure de chaque levier afin de serrer fermement le levier au corpus et bloquer le couvercle (fig.5b).
6. Penchez légèrement le container pour la pulpe et fixez-le dans la bonne position (fig.6).

CONSEIL

Afin de faciliter le nettoyage, mettez préalablement un sac plastique dans le container qu'il sera ensuite simple de jeter.

7. Mettez le poussoir pour les aliments dans la rigole de chargement, en faisant coïncider la rigole dans le poussoir avec le téton à l'intérieur de la partie supérieure de la rigole de chargement (fig.7).

UTILISATION

REMARQUE

Assurez-vous avant l'utilisation que la centrifugeuse est correctement assemblée. Pour obtenir des renseignements supplémentaires sur le montage, regardez le chapitre correspondant du mode d'emploi.

1. Avant le branchement de la centrifugeuse au réseau électrique, assurez-vous que l'interrupteur principal se trouve dans la position «Off» [Arrêt]. Branchez le cordon électrique dans une prise électrique avec une tension de 220/240 V.
2. Nettoyez bien les fruits et les légumes prévus pour donner le jus.

REMARQUE

La grande rigole de chargement de la centrifugeuse permet d'exprimer le jus de légumes et de fruits entiers. Cependant, les fruits avec une peau dure ou des noyaux doivent être préalablement préparés indépendamment

de leur dimension (les recommandations pour la préparation des légumes et des fruits sont indiquées dans le tableau de sélection des vitesses repris dans le présent mode d'emploi).

3. Avant de commencer à exprimer le jus, il faut s'assurer que la centrifugeuse est entièrement et correctement assemblée.

REMARQUE

Avant chaque utilisation il faut vérifier que le panier filtrant est propre (référez-vous au chapitre pour la maintenance et le nettoyage), correctement installé et qu'il tourne facilement sur l'axe de la transmission.

4. Avant d'allumer la centrifugeuse, mettez la cruche pour le jus (ou le verre) sous le bec.
5. Choisissez la vitesse d'expression en fonction du type de fruits. Appuyez sur l'interrupteur principal vers le bas pour enclencher la vitesse «Low», ou vers le haut pour enclencher la vitesse élevée «High». La vitesse basse est prévue pour l'expression de jus de fruits et de légumes mous avec une grande quantité d'eau ; la vitesse élevée est prévue pour l'expression de jus de fruits et de légumes durs fibreux. Regardez le tableau repris dans ce mode d'emploi pour bien choisir la vitesse d'expression.

IMPORTANT

N'utilisez pas la centrifugeuse avec une charge maximale plus de 17 secondes.

Aucune des recettes reprises dans ce mode d'emploi ne prévoit la charge complète de la centrifugeuse.

6. Le moteur allumé, mettez les aliments dans la rigole de chargement en les poussant dans la rigole avec le poussoir.

IMPORTANT

Ne poussez jamais les aliments dans la rigole de chargement avec les doigts, utilisez pour cela seulement le poussoir pour aliments!

CONSEIL

Pour obtenir le maximum de jus, les fruits ou les légumes doivent être poussés dans la rigole de chargement lentement.

IMPORTANT

La centrifugeuse est équipée d'un dispositif automatique de sécurité qui protège le moteur contre les surcharge et éteint la centrifugeuse en cas de surchauffe du moteur. En cas de déclenchement du système de sécurité, débranchez la centrifugeuse du réseau électrique et attendez un certain temps pour qu'elle refroidisse. Appuyez ensuite sur le bouton de redémarrage situé sur le fond de la base. La centrifugeuse sera ensuite à nouveau prête à l'emploi.

7. Lors de l'expression, le jus sera placé dans la cruche, et la pulpe – dans le container pour la pulpe.

REMARQUE

Faites attention au niveau de pulpe dans le container et videz le container au fur et à mesure. Ne permettez pas que le container soit rempli de pulpe puisque cela peut empêcher son bon fonctionnement ou endommager la centrifugeuse.

8. A la fin de l’expression, éteignez la centrifugeuse : mettez d’abord l’interrupteur principal dans la position «Off» [Arrêt], débranchez ensuite la centrifugeuse du réseau électrique.

TABLEAU DE SELECTION DES VITESSES

Fruits/légumes	Vitesse d’expression du jus
Abricots (retirer les noyaux)	Basse
Ananas (retirer la peau)	Élevée
Oranges (retirer la peau)	Basse
Pastèque (retirer la peau)	Basse
Bananes (retirer la peau)	Basse
Raisin (retirer les branches)	Basse
Cerises (retirer les noyaux)	Basse
Pamplemousse (retirer la peau)	Basse
Poires	Élevée / Basse
Melon (retirer la peau)	Basse
Melon muscat (retirer la peau)	Basse
Gingembre	Élevée
Kiwi (retirer la peau)	Basse
Fraise	Basse
Cresson	Élevée
Lime (retirer la peau)	Basse
Citron (retirer la peau)	Basse
Framboise	Basse
Mangue (retirer la peau et le noyau)	Basse
Mandarines (retirer la peau)	Basse
Carotte	Élevée
Menthe	Élevée
Concombres	Basse
Papaye	Élevée / Basse
Pêches (retirer le noyau)	Basse
Persil	Élevée
Betterave	Élevée
Céleri	Élevée
Prunes (retirer les noyaux)	Basse
Poivrons (retirer les graines)	Basse
Tomates	Basse
Fenouil sauvage	Élevée
Myrtille	Basse
Épinard	Élevée
Pommes	Élevée

DEMONTAGE

1. Éteignez la centrifugeuse : mettez d’abord l’interrupteur principal dans la position «Off» [Arrêt], ensuite débranchez la centrifugeuse du réseau électrique.
2. Penchez doucement et retirez le container pour la pulpe (fig.8).
3. Débloquez le couvercle de la centrifugeuse : prenez les extrémités basses des leviers de blocage et tirez-les de côté, ensuite retirez-les des rainures sur le couvercle de la centrifugeuse (fig.9).
4. Retirez le couvercle de la centrifugeuse.
5. Prenez sur les bords le panier filtrant et retirez doucement le panier de la coupe (fig.11).

IMPORTANT

Les lames à l’intérieur du panier filtrant sont très pointues! Soyez prudent quand vous les déplacez, ne touchez pas les lames lors du montage et démontage de la centrifugeuse.

6. Retirez la coupe du filtre de la base (fig.12).

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

REMARQUE

Assurez-vous que la centrifugeuse est débranchée du réseau électrique avant de la nettoyer.

Nettoyage rapide

Pour facilité le nettoyage de la centrifugeuse, dès la fin de son utilisation rincez toutes les pièces démontables avec de l’eau courante afin d’éliminer les fibres végétales, séchez ensuite à l’air.

Nettoyage profond

Démontez la centrifugeuse comme cela est indiqué dans le chapitre correspondant du mode d’emploi. Lavez bien la coupe du filtre, la cruche pour le jus, le récipient pour la pulpe, le couvercle et le poussoir dans l’eau chaude avec un produit nettoyant.

A l’aide de la brosse de nylon fournie, nettoyez bien le panier filtrant et les lames. En maintenant le panier filtrant sous un jet d’eau, nettoyez le filtre avec la brosse de nylon avec des mouvements dans le sens contraire des aiguilles d’une montre. Après le nettoyage, regardez le filtre à la lumière afin de vous assurer que les orifices du filtre sont libres.

IMPORTANT

Les lames à l’intérieur du panier filtrant sont très pointues! Soyez prudent quand vous les déplacez, ne touchez pas les lames lors du montage et démontage de la centrifugeuse.

Ne plongez jamais la base avec le moteur électrique dans l’eau!

Nettoyage de la base avec le moteur électrique

Pour nettoyer le corpus de la base, utilisez une éponge douce humidifiée par un produit nettoyant neutre.

IMPORTANT

N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou de produits nettoyants agressifs pour le nettoyage du corpus de la base afin de ne pas endommager la surface du corpus.

REPARATION ET ELIMINATION DES PANNES

- La réparation de l'appareil électrique doit être réalisée seulement par des spécialistes qualifiés d'un centre de service après-vente autorisé pour des raisons de sécurité.
- La garantie ne s'applique pas aux pannes provoquées par une réparation non qualifiée mais également par une mauvaise utilisation de l'appareil électrique.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil électrique en mauvais état, avec des dommages mécaniques ou autres de l'appareil électrique lui-même, du cordon électrique ou de sa fiche.
- Ne démontez jamais vous-même l'appareil électrique, ne mettez jamais d'objets étrangers dans les orifices du corpus de l'appareil électrique.
- Si l'appareil électrique ne peut pas être réparé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Faites attention à l'environnement! Un appareil électrique en panne doit être remis dans un point spécialisé de recyclage.
- Vous pouvez obtenir les adresses des points de récupération des appareils ménagers domestiques dans les services municipaux de votre ville.
- Le vendeur est responsable juridiquement du recyclage en cas de remplacement de l'appareil électrique en panne par un nouveau.

Problème	Raison probable	Solution
La centrifugeuse ne fonctionne pas lorsqu'elle est allumée.	La centrifugeuse est mal montée.	Regardez le chapitre «Montage» de ce mode d'emploi.
Lors de l'expression du jus, le fonctionnement du moteur est difficile.	Le container pour pulpe est rempli.	Videz le container pour la pulpe.
	La pulpe est tombée sous le couvercle.	Éteignez la centrifugeuse, retirez le couvercle et nettoyez la pulpe de sous le couvercle. Poussez les aliments dans la rigole de chargement le plus lentement possible.
	La pulpe bouche le filtre.	Après l'expression des légumes et des fruits avec une structure fibreuse, il faut peut être nettoyer le filtre. Éteignez la centrifugeuse, retirez le couvercle et nettoyez le filtre.
	Vitesse d'expression mal sélectionnée.	Regardez le tableau de sélection des vitesses.
On obtient peu de jus lors de l'expression.	Vous avez traité une grande quantité de légumes ou de fruits avec une structure fibreuse, et le filtre est bouché par les fibres végétales.	Éteignez la centrifugeuse, retirez le couvercle et nettoyez le filtre.
La centrifugeuse s'est éteinte durant le fonctionnement et ne redémarre pas.	Surcharge du moteur.	Débranchez la centrifugeuse du réseau électrique et attendez qu'elle refroidisse. Appuyez ensuite sur le bouton de redémarrage sur le fond de la base.

RECYCLAGE DE L'APPAREIL

- Prenez soin de l'environnement! Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers. Adressez-vous pour cela au point spécialisé de recyclage des appareils électriques.

- Les adresses des points de récupération des appareils électriques ménagers pour leur recyclage sont disponibles dans les services municipaux de votre ville.
- Le mauvais recyclage des appareils électriques cause un dommage irréparable à l’environnement.
- Le vendeur est responsable juridiquement du recyclage en cas de remplacement de l’appareil électrique en panne par un nouveau.

SPECIFICATION

Puissance : 1250 W
Alimentation électrique : tension 220/240 V, fréquence 50 Hz
Dimensions : 420 x 410 x 235 mm (largeur x hauteur x profondeur)
Poids : approximativement 6 kg

Le fabricant conserve le droit d’apporter des modifications dans les caractéristiques techniques, la fourniture et la construction de ce modèle sans notifications préalables.

RECETTES

- Toutes les recettes reprises dans ce chapitre sont réalisées de la manière suivante – expression du jus, mélange. Servir les boissons dès leur préparation.
- Toutes les recettes sont calculées pour 2 portions, les recettes pour l’alimentation d’enfant – pour 2 petites portions.

DEBUT DE LA JOURNEE

Vivifiant

¼ d’un petit ananas, sans peau
2 pommes vertes
1 tige de céleri
1 branche de menthe
¼ de petit citron, sans peau

Vitaminé

3 carottes
2 pommes vertes
1 petite betterave

Arôme de melon

200 g de pulpe de pastèque (1 tranche)
¼ de melon doux, sans peau
¼ de melon muscat, sans peau

Tropical

½ de grosse papaye, sans graines et peau
¼ de melon, sans graines et peau
¼ de lime, sans peau
½ de bol de raison

Fraîcheur matinale

1 mangue, sans peau et noyau
2 oranges, sans peau
4 prunes rouges, sans noyaux

Allegro

4 carottes
1 pomme verte
1 botte de verdure, persil
1 kiwi, sans peau

Fusion

1 pamplemousse rouge - rubis, sans peau et graines
2 grosses fraises
2 petites poires
Remarque : Servir dans un verre avec de la glace et une tranche de lime.

JUS VITAMINES POUR RENFORCER LA SANTE

Booster de l’immunité

3 pommes vertes
3 tiges de céleri
Morceaux de racine de gingembre de 2 cm

Pour améliorer la vision

2 pommes vertes
2 carottes
Morceaux de racine de gingembre de 2 cm

Pour améliorer la circulation sanguine

2 carottes
2 tiges de céleri
1 pomme verte
1 kiwi, sans peau
Morceaux de racine de gingembre de 2 cm

Jack (cocktail vitaminé classique de sportifs)

3 tomates
1 tige de céleri
1 carotte

Pour améliorer le fonctionnement de l’intestin

- 3 carottes
- 1 tige de céleri
- 1 poire
- 1 petite betterave

Pour nettoyer l’organisme

- 3 carottes
- 1 petite betterave
- ½ poivron rouge, sans graines
- 2 petites feuilles d’épinard

Pour améliorer l’humeur

- 3 carottes
- 2 pommes vertes
- 2 tiges de céleri
- 1 botte de persil

COCKTAILS DE FRUITS POUR UNE SOIREE

Tropicana

- ¼ d’un petit ananas, sans peau
- 3 grosses fraises
- 1 kiwi, sans peau
- 200 g de pulpe de pastèque (tranche)

Café Cruise

- ¼ d’un petit ananas, sans peau
- 200 g de pulpe de pastèque (tranche)
- 1 petite orange, sans peau
- ½ de poire

Déesse pourpre

- 1 petite betterave
- 2 carottes
- 2 pommes vertes
- ¼ d’un petit ananas, sans peau

Miracle de l’océan

- 300 g de pulpe de pastèque (tranche)
- ¼ d’un petit ananas, sans peau
- 1 botte de menthe

Jazz vitaminé

- ¼ de pastèque, sans peau
- 2 carottes
- 300 g de pulpe de pastèque (tranche)
- ½ de lime, sans peau

Trésor tropical

- ½ mangue, sans peau et noyau
- ½ pastèque, sans peau et graines
- ½ bol de myrtille
- 1 verre de pulpe de grenadille

Douceur

- 500 g de pulpe de pastèque
- ¼ de citron, sans peau

COCKTAILS VITAMINES POUR LES ENFANTS

Bonbon sucré

- 1 orange, sans peau
- ¼ d’un petit ananas, sans peau
- 2 grosses fraises
- 1 kiwi, sans peau

Fantaisie de mousse

- 4 fraises
- 1 pomme verte
- 1 banane, sans peau
- 1 bol de raisin

Baie

- 1 verre de cerise, sans noyaux
- 250 g de fraise

Juices - juice

- 125 g de framboise (gelée ou dégelée)
- 1 petite poire
- 1/3 de bol d’eau

Buvez des légumes!

- 2 carottes
- 1 pomme verte
- 1 tige de céleri

Fraîcheur

- 2 oranges, sans peau
- ¼ d’un petit ananas, sans peau

Elli dans le pays d’Oz

- 2 oranges
- 8 baies de fraise
- 1 verre de pulpe de grenadille



СОКОВЫЖИМАЛКА JUICER THREE

Поздравляем с приобретением соковыжималки премиум-класса. Использование соковыжималки позволит с легкостью получать сок из любых овощей и фруктов, разнообразить и улучшить ваше меню, а удобство и простота эксплуатации доставят вам несомненное удовольствие. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: www.stadlerform.ru

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот электроприбор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации электроприбора.
- Используйте соковыжималку только по прямому назначению в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация соковыжималки могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Перед подключением соковыжималки к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Соковыжималка не предназначена для подключения через внешний таймер или иные системы дистанционного управления.
- Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители. Используйте только удлинительные шнуры, проверенные квалифицированным электриком или специалистом сервисного центра.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола и не касался поверхностей, способных его повредить, не запутывался и не перекручивался.
- Перед отключением соковыжималки от электросети убедитесь в том, что она выключена. При отключении соковыжималки от электросети не тяните за сетевой шнур.
- Устанавливайте соковыжималку на ровной горизонтальной поверхности.
- Не устанавливайте и не эксплуатируйте соковыжималку рядом с любыми нагревающимися поверхностями или источниками тепла, не ставьте соковыжималку на другие электроприборы.
- Не эксплуатируйте соковыжималку в местах с повышенной влажностью. Не допускайте попадания на электроприбор брызг воды и не эксплуатируйте соковыжималку вне помещений.
- Не оставляйте работающую соковыжималку без присмотра.

- Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором.
- Во время работы соковыжималки с большой нагрузкой, поверхности корпуса могут сильно нагреваться.
- По окончании использования, а также перед чисткой, отключите соковыжималку от электросети.
- Не эксплуатируйте соковыжималку при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- При неисправностях или повреждениях любого рода следует обратиться в сервисный центр.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте базу с электродвигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Для дополнительной защиты рекомендуется использовать в цепи электропитания соковыжималки автоматический защитный выключатель (УЗО) с током срабатывания 30 мА.
- Соковыжималка является бытовым устройством и предназначена для персонального использования в следующих условиях: в жилых домах; в офисных помещениях (в офисных кухнях); в отелях и т.п. жилых помещениях гостиничного типа; в домашних гостиницах с сервисом «ночлег и завтрак».
- Для хранения упакуйте соковыжималку в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи соковыжималки другому владельцу, передайте инструкцию вместе с электроприбором.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Прибор состоит из следующих основных компонентов:

1. **Толкатель для продуктов**
2. **Широкий загрузочный желоб диаметром 75 мм**
Для подачи овощей и фруктов, некрупные плоды можно загружать в желоб целиком.
3. **Запатентованный стопор загрузочного желоба**
Обеспечивает полный контроль и безопасность отжима сока — стопор удерживает плоды выше системы измельчения до начала приготовления сока.
4. **Крышка**
5. **Чаша фильтра**
6. **Парные рычаги блокировки крышки**
7. **Основной выключатель / 2-позиционный переключатель скоростей**
Электронная регулировка скорости обеспечивает стабильно высокую мощность двигателя 1250 Вт, независимо от нагрузки, и гарантирует идеальную эффективность отжима сока, как для мягких фруктов, например, арбуза или апельсинов, так и для жестких волокнистых овощей, таких как имбирь или свекла.

8. **Ниша для хранения сетевого шнура**
Сетевой шнур убирается в нишу, оставляя поверхность стола свободной от излишней длины шнура.
9. **Нескользящие ножки**
Обеспечивают стабильную фиксацию соковыжималки на столе во время работы и компенсируют вибрацию.
10. **Фильтрующая корзина с двойными лезвиями и мелкочаеистым фильтром**
Эффективная, надежная и долговечная система отжима сока обеспечивается двойными лезвиями в основании фильтрующей корзины и мелкочаеистой структурой фильтра, изготовленного путем фототравления нержавеющей стали.
11. **3-литровый контейнер для мякоти**
Вместительный контейнер для мякоти идеально подходит для непрерывного получения большого количества сока.
12. **Двигатель профессионального класса мощностью 1250 Вт**
Сверхпрочный двигатель мощностью 1250 Вт с герметизированными подшипниками гарантирует долгий срок службы соковыжималки без снижения эффективности работы и стабильное качество отжима сока из любых овощей и фруктов.
13. **Кувшин для сока объемом 1 л**
Крышка кувшина оборудована сепаратором для легкого и удобного удаления пены.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СОКА

Подготовка овощей и фруктов

Используйте для приготовления сока только свежие фрукты и овощи – от качества плодов зависят вкус сока и его питательные свойства. Тщательно мойте овощи и фрукты перед приготовлением сока. Плоды с тонкой кожурой чистить не обязательно, достаточно протереть их губкой или щеткой, чтобы удалить загрязнения. Очищать от кожуры перед отжимом сока следует только плоды с твердой или несъедобной кожурой, такие как дыни, ананасы, цитрусовые и т.п. Крупные фрукты или овощи перед отжимом сока необходимо порезать на куски, соответствующие размеру загрузочного желоба соковыжималки. Семена цитрусовых фруктов могут придавать горьковатый привкус соку. Чтобы избежать этого, следует удалять семена перед отжимом. Чтобы предотвратить повреждение лезвий необходимо перед отжимом сока удалять твердые семена и косточки из таких плодов как персики, манго, папайя и иных косточковых плодов.

Рекомендуемые приемы при отжиме сока

При приготовлении коктейлей из овощей или фруктов начинайте с самых мягких плодов и обрабатывайте их на низкой скорости. Затем переключайте соковыжималку на высокую скорость и обрабатывайте жест-

кие овощи и фрукты. Например, при приготовлении сока из апельсинов и яблок, сначала следует выжать сок из мягких апельсинов, а затем из жестких яблок. Чтобы выжать сок из зелени, пряных трав и зеленых листовых овощей, сворачивайте их в плотный пучок или кладите между остальными овощами и фруктами и обрабатывайте на низкой скорости. Банановый нектар имеет превосходный вкус и аромат и придает нежную консистенцию фруктовым коктейлям. Однако отжим бананового сока вызывает определенные трудности – мякоть банана прилипает к фильтру. Для того чтобы смешать банановый нектар с другим соком, следует отжимать банан первым, после чего отжать сок из других фруктов. Для эффективного отжима сока из мелких плодов или ягод, таких как виноград или клубника, их следует добавлять в загрузочный желоб не по одной штучке, а порциями. Помните, что овощи или фрукты с ярким пигментом, такие как свекла, интенсивно окрашивают любые смеси соков. Чтобы избежать этого, отжимайте сок из плодов с интенсивным пигментом в последнюю очередь.

КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ О ПОЛЬЗЕ СОКОВ

Фрукты/ овощи	Полезные вещества	Полезные свойства сока	Энергетическая ценность сока
Абрикосы	Витамин С, бета-каротин, железо, клетчатка.	Регулирует пищеварение. Благодаря высокому содержанию сахаров является превосходным источником углеводов.	280 кДж/100 г
Ананас	Витамин С, бета-каротин, клетчатка.	Улучшает усваивание белков.	160 кДж/100г
Апельсины	Витамин С, бета-каротин, тиамин, пектин, фолиевая кислота, антиоксиданты, клетчатка.	Укрепляет иммунитет, защищает от вирусных респираторных заболеваний.	100 кДж/100 г
Арбуз	Витамин С, каротиноиды, бета-каротин.	Улучшает работу мочевыводящей системы и почек.	95 кДж/100 г
Бананы	Калий, клетчатка, витамины С и В6.	Обладает высокой энергетической ценностью благодаря высокому содержанию быстроусвояемых углеводов.	225 кДж/100 г
Вишня	Витамин С, клетчатка.	Стабилизирует работу сердца, улучшает состояние кожи.	170 кДж/100 г
Грейпфрут	Витамин С, антиоксиданты, клетчатка.	Розовый грейпфрут содержит ликопин – эффективное профилактическое средство против онкологических заболеваний.	110 кДж/100 г

Фрукты/овощи	Полезные вещества	Полезные свойства сока	Энергетическая ценность сока
Груши	Высокое содержание клетчатки.	Источник медленно усвояемых углеводов, регулирует работу кишечника.	190 кДж/100 г
Дыня	Витамин С, каротиноиды.	Профилактика онкологических заболеваний и нарушений работы сердечно-сосудистой системы.	90 кДж/100 г
Дыня мускатная	Витамин С, каротиноиды.	Нормализует работу выделительной системы и почек.	130 кДж/100 г
Имбирь	Эфирные масла, витамины С, В1 и В2	Улучшает пищеварение и кровообращение, обладает противовоспалительным действием.	230 кДж/100 г
Киви	Витамин С, бета-каротин, антиоксиданты, клетчатка.	Нормализует пищеварение, способствует улучшению состояния кожи.	180 кДж/100 г
Клубника	Витамин С, фолиевая кислота, клетчатка.	Способствует усвоению железа, рекомендуется при анемии.	80 кДж/100 г
Кресс-салат	Витамины С и Е, фолиевая кислота, бета-каротин, железо.	Профилактика онкологических заболеваний.	72 кДж/100 г
Лайм	Витамин С, пектин, антиоксиданты.	Снижает уровень холестерина, укрепляет иммунитет.	90 кДж/100 г
Лимон	Витамин С, пектин, антиоксиданты.	Снижает уровень холестерина, укрепляет иммунитет.	95 кДж/100 г
Малина	Витамин С, фолиевая кислота, клетчатка.	Улучшает работу кишечника.	110 кДж/100 г
Манго	Бета-каротин, калий, антиоксиданты.	Укрепляет сердечную мышцу, улучшает работу мозга.	235 кДж/100 г
Мандарины	Витамин С, бета-каротин, фолиевая кислота, клетчатка.	Обладает легким мочегонным действием, нормализует работу мочевыводящей системы.	165 кДж/100 г
Морковь	Бета-каротин, фолиевая кислота, клетчатка.	Улучшает зрение.	100 кДж/100 г
Мята	Спазмолитические эфирные масла, дубильные вещества, ментол.	Улучшает пищеварение, обладает успокаивающим действием.	205 кДж/100г
Огурцы	Микроэлементы и минералы.	Улучшает пищеварение.	30-50 кДж/100 г

Фрукты/овощи	Полезные вещества	Полезные свойства сока	Энергетическая ценность сока
Папайя	Витамин С, папаин, каротиноиды, клетчатка.	Улучшает усваивание белков.	160 кДж/100 г
Персики	Витамин С, бета-каротин, клетчатка.	Обладает легким слабительным действием.	130 кДж/100 г
Петрушка	Витамин С, железо.	Улучшает пищеварение, освежает дыхание.	105 кДж/100 г
Свекла	Фолиевая кислота, калий; свекольная ботва: бета-каротин, кальций, железо.	Способствует регенерации клеток, улучшает пищеварение.	120 кДж/100 г
Сельдерей	Аминокислоты, микроэлементы, эфирные масла.	Способствует похудению, укрепляет иммунитет, оказывает успокаивающее действие.	50 кДж/100 г
Сливы	Витамин Е, калий, яблочная кислота, бета-каротин.	Профилактика преждевременного старения.	110-155 кДж/100 г
Стручковый перец	Витамин С, бета-каротин.	1 красный стручковый перец содержит количество витамина С, достаточное для удовлетворения суточной потребности 10 человек.	135 кДж/100 г
Томаты	Витамин С, ликопин, витамин Е, фолиевая кислота, клетчатка.	Профилактика рака простаты.	55 кДж/100 г
Фенхель	Бета-каротин, фолиевая кислота.	Улучшает пищеварение, эффективен при лечении метеоризма.	500 кДж/100 г
Черника	Витамин С, каротиноиды.	Обладает антибактериальным действием.	200 кДж/100 г
Шпинат	Витамин С, зеаксантин, бета-каротин, фолиевая кислота, клетчатка.	Способствует сохранению зрения у пожилых людей.	65 кДж/100 г
Яблоки	Витамин С, калий, каротин, пектин, клетчатка.	Оказывает легкое слабительное действие.	150 кДж/100 г

СБОРКА

Перед первым использованием

Вывойте все съемные детали соковыжималки в горячей воде с моющим средством, затем промойте чистой водой и тщательно просушите.

ВНИМАНИЕ

Всегда отключайте соковыжималку от электросети, когда она не используется, перед разборкой/сборкой или чисткой.

- 1. Установите базу с электродвигателем на сухой и ровной поверхности. Для удобства панель управления с основным переключателем должна быть обращена к пользователю (рис. 1).
- 2. Установите сверху на базу чашу фильтра (рис. 2).
- 3. Вставьте в чашу фильтрующую корзину, наденьте ее на ось привода и надавите вниз до фиксации (рис. 3).
- 4. Установите крышку соковыжималки с загрузочным желобом на чашу фильтра, располагая ее над фильтрующей корзиной (рис. 4).
- 5. Поднимите рычаги блокировки и зафиксируйте их в двух пазах, находящихся по обеим сторонам крышки (рис. 5a). Нажмите на нижнюю часть каждого рычага, чтобы плотно прижать рычаг к корпусу и заблокировать крышку (рис. 5b).
- 6. Слегка наклоните контейнер для мякоти и установите его на место в правильное положение (рис. 6).

СОВЕТ

Чтобы упростить чистку, вставьте заранее в контейнер для мякоти полиэтиленовый пакет, который потом можно просто выбросить.

- 7. Вставьте толкатель для продуктов в загрузочный желоб, совместив канавку в толкателе с выступом внутри верхней части загрузочного желоба (рис. 7).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед использованием убедитесь в том, что соковыжималка правильно собрана. Для получения необходимых сведений по сборке обратитесь к соответствующему разделу инструкции.

- 1. Перед подключением соковыжималки к электросети убедитесь в том, что основной выключатель находится в положении «Off» [Выключено]. Подключите сетевой шнур к розетке электросети с напряжением 220/240 В.
- 2. Тщательно вымойте фрукты и овощи, предназначенные для отжима сока.

ПРИМЕЧАНИЕ

Большой загрузочный желоб соковыжималки позволяет отжимать сок из целых овощей и фруктов. Однако плоды с твердой кожурой или косточками нуждаются в предварительной обработке, независимо от их размера (рекомендации по подготовке овощей и фруктов указаны в таблице выбора скоростей, приведенной в данной инструкции).

- 3. Прежде чем начать отжим сока, необходимо убедиться в том, что соковыжималка полностью и правильно собрана.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед каждым использованием необходимо проверять, что фильтрующая корзина тщательно вымыта (обратитесь к разделу, посвященному обслуживанию и чистке), правильно установлена и легко вращается на оси привода.

- 4. Перед включением соковыжималки подставьте кувшин для сока (или стакан) под носик.
- 5. Выберите скорость отжима в зависимости от типа плодов. Нажмите основной выключатель вниз, чтобы включить низкую скорость «Low», или вверх, чтобы включить высокую скорость «High». Низкая скорость предназначена для отжима сока из мягких фруктов и овощей с большим содержанием воды; высокая скорость предназначена для отжима сока из жестких волокнистых фруктов и овощей. Для правильного выбора скорости отжима обратитесь к таблице, приведенной в данной инструкции.

ВАЖНО

Не эксплуатируйте соковыжималку при максимальной нагрузке более 17 секунд.

Ни один из рецептов, приведенных в данной инструкции, не предусматривает полную нагрузку соковыжималки.

- 6. Включив двигатель, подавайте продукты в загрузочный желоб, проталкивая их по желобу толкателем.

ВАЖНО

Никогда не проталкивайте продукты по загрузочному желобу пальцами, используйте для этого только прилагаемый толкатель для продуктов!

СОВЕТ

Чтобы извлечь как можно больше сока, фрукты или овощи нужно проталкивать в загрузочный желоб медленно.

ВАЖНО

Соковыжималка оснащена автоматическим устройством безопасности, которое предохраняет двигатель от перегрузки и отключает соковыжималку при перегреве двигателя. В случае срабатывания системы безопасности, отключите соковыжималку от электросети и подождите некоторое время, пока она остынет. Затем нажмите кнопку перезагрузки, расположенную на днище базы. После этого соковыжималка будет вновь готова к использованию.

- 7. При отжиме сок будет собираться в кувшине, а отделенная мякоть — в контейнере для мякоти.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следите за уровнем мякоти в контейнере и опорожняйте контейнер по мере необходимости. Не допускайте переполнения контейнера для мякоти, так как это может привести к неправильной работе или повреждению соковыжималки.

8. По окончании отжима, выключите соковыжималку: сначала установите основной выключатель в положение «Off» [Выключено], затем отключите соковыжималку от электросети.

ТАБЛИЦА ВЫБОРА СКОРОСТЕЙ

Фрукты/овощи	Скорость отжима сока
Абрикосы (удалить косточки)	Низкая
Ананас (удалить кожуру)	Высокая
Апельсины (удалить кожуру)	Низкая
Арбуз (удалить кожуру)	Низкая
Бананы (удалить кожуру)	Низкая
Виноград (удалить веточки)	Низкая
Вишня (удалить косточки)	Низкая
Грейпфрут (удалить кожуру)	Низкая
Груши	Высокая / Низкая
Дыня (удалить кожуру)	Низкая
Дыня мускатная (удалить кожуру)	Низкая
Имбирь	Высокая
Киви (удалить кожуру)	Низкая
Клубника	Низкая
Кресс-салат	Высокая
Лайм (удалить кожуру)	Низкая
Лимон (удалить кожуру)	Низкая
Малина	Низкая
Манго (удалить кожуру и косточку)	Низкая
Мандарины (удалить кожуру)	Низкая
Морковь	Высокая
Мята	Высокая
Огурцы	Низкая
Папайя	Высокая / Низкая
Персики (удалить косточки)	Низкая
Петрушка	Высокая
Свекла	Высокая
Сельдерей	Высокая
Сливы (удалить косточки)	Низкая
Стручковый перец (удалить семена)	Низкая
Томаты	Низкая
Фенхель	Высокая
Черника	Низкая
Шпинат	Высокая
Яблоки	Высокая

РАЗБОРКА

1. Выключите соковыжималку: сначала установите основной выключатель в положение «Off» [Выключено], затем отключите соковыжималку от электросети.
2. Слегка наклоните и снимите контейнер для мякоти (рис. 8).
3. Разблокируйте крышку соковыжималки: возьмитесь за нижние концы рычагов блокировки и потяните их в стороны, затем выньте их из пазов на крышке соковыжималки (рис. 9).
4. Снимите крышку с соковыжималки.
5. Возьмитесь за обод фильтрующей корзины и аккуратно извлеките корзину из чаши (рис. 11).

ВАЖНО

Лезвия внутри фильтрующей корзины очень острые! Соблюдайте осторожность при обращении с ними, не прикасайтесь к лезвиям при сборке и разборке соковыжималки.

6. Снимите чашу фильтра с базы (рис. 12).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед чисткой убедитесь в том, что соковыжималка отключена от электросети.

Быстрая чистка

Чтобы упростить последующую чистку соковыжималки, сразу после использования ополосните все съемные детали в проточной воде, чтобы удалить растительные волокна, затем просушите на воздухе.

Тщательная чистка

Разберите соковыжималку, как указано в соответствующем разделе инструкции. Тщательно вымойте чашу фильтра, кувшин для сока, емкость для мякоти, крышку и толкатель в горячей воде с моющим средством. При помощи прилагаемой нейлоновой щетки тщательно вымойте фильтрующую корзину и лезвия. Держа фильтрующую корзину под струей проточной воды, очистите фильтр нейлоновой щеткой движениями против часовой стрелки. После мытья посмотрите фильтр на просвет, чтобы удостовериться, что отверстия фильтра прочищены.

ВАЖНО

Лезвия внутри фильтрующей корзины очень острые! Соблюдайте осторожность при обращении с ними, не прикасайтесь к лезвиям руками при сборке, разборке и чистке соковыжималки.
Никогда не погружайте базу с электродвигателем в воду!

Чистка базы с электродвигателем

Для чистки корпуса базы используйте мягкую губку, слегка увлажненную нейтральным моющим средством.

ВАЖНО

При чистке корпуса базы не используйте абразивные материалы или химически агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность корпуса.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.
- Прежде чем обращаться в сервисный центр, ознакомьтесь с информацией, представленной ниже. Возможно, неисправность не является поломкой, и вам удастся устранить проблему самостоятельно, следуя рекомендациям, приведенным в таблице. Если проблема повторяется, обратитесь в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
При включении соковыжималка не работает.	Соковыжималка собрана неправильно.	Обратитесь к разделу «Сборка» данной инструкции.
Во время отжима сока работа двигателя заметно затруднена.	Переполнен контейнер для мякоти.	Опорожните контейнер для мякоти.
	Мякоть попала под крышку.	Выключите соковыжималку, снимите крышку и вычистите мякоть из-под крышки. Проталкивайте продукты в загрузочный желоб как можно медленнее.
	Мякоть заблокировала фильтр.	После отжима овощей и фруктов с волокнистой структурой, возможно, потребуется чистка фильтра. Выключите соковыжималку, снимите крышку и прочистите фильтр.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Неправильно выбрана скорость отжима.	Обратитесь к таблице выбора скоростей.
При отжиге получается мало сока.	Вы обработали большое количество овощей или фруктов с волокнистой структурой, и фильтр заблокирован растительными волокнами.	Выключите соковыжималку, снимите крышку и прочистите фильтр.
Соковыжималка отключилась во время работы и не включается.	Перегрузка двигателя.	Отключите соковыжималку от электросети и подождите, пока она остынет. Затем нажмите кнопку перезагрузки, расположенную на днище базы.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Позаботьтесь об окружающей среде! Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов.
- Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Электропитание: 220/240 В, 50 Гц
Мощность: 1250 Вт
Габариты: 420 x 410 x 235 мм (ширина x высота x глубина)
Масса: 6 кг

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

Электронную версию инструкции можно скачать на нашем сайте: www.stadlerform.ru

РЕЦЕПТЫ

- Все рецепты, приведенные в данном разделе, выполняются следующим образом — отжим сока, перемешивание. Подавать напитки следует сразу же после приготовления.
- Все рецепты рассчитаны на 2 порции, рецепты для детского питания — на 2 небольшие порции.

НАЧАЛО ДНЯ

Бодрящий

- ¼ небольшого ананаса, без кожуры
- 2 зеленых яблока
- 1 стебель сельдерея
- 1 веточка мяты
- ¼ небольшого лимона, без кожуры

Витаминный

- 3 моркови
- 2 зеленых яблока
- 1 небольшая свекла

Дынный аромат

- 200 г мякоти арбуза (1 ломтик)
- ¼ сладкой дыни, без кожуры
- ¼ мускатной дыни, без кожуры

Тропический

- ½ крупной папайи, без семян и кожуры
- ¼ дыни, без семян и кожуры
- ¼ лайма, без кожуры
- ½ чашки винограда

Утренняя свежесть

- 1 манго, без кожуры и косточки
- 2 апельсина, без кожуры
- 4 красные сливы, без косточек

Аллегро

- 4 моркови
- 1 зеленое яблоко
- пучок зелени петрушки
- 1 киви, без кожуры

Фьюжн

- 1 рубиново-красный грейпфрут, без кожуры и семян
 - 2 крупные клубники
 - 2 небольшие груши
- Примечание: Подавать в бокале со льдом и ломтиком лайма.

ВИТАМИННЫЕ СОКИ ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ

Иммунный бустер

- 3 зеленых яблока
- 3 стебля сельдерея
- кусочек корня имбиря длиной 2 см

Для улучшения зрения

- 2 зеленых яблока
- 2 моркови
- кусочек корня имбиря длиной 2 см

Для улучшения кровообращения

- 2 моркови
- 2 стебля сельдерея
- 1 зеленое яблоко
- 1 киви, без кожуры
- кусочек корня имбиря длиной 2 см

Джек (классический витаминный коктейль спортсменов)

- 3 томата
- 1 стебель сельдерея
- 1 морковь

Для улучшения работы кишечника

- 3 моркови
- 1 стебель сельдерея
- 1 груша
- 1 небольшая свекла

Для очищения организма

- 3 моркови
- 1 небольшая свекла
- ½ красного стручкового перца, без семян
- 2 больших листа шпината

Для улучшения настроения

- 3 моркови
- 2 зеленых яблока
- 2 стебля сельдерея
- 1 пучок петрушки

ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ

Тропикана

- ¼ небольшого ананаса, без кожуры
- 3 крупные клубники
- 1 киви, без кожуры
- 200 г мякоти арбуза (ломтик)

Кафе Круиз

- ¼ небольшого ананаса, без кожуры
- 200 г мякоти арбуза (ломтик)
- 1 небольшой апельсин, без кожуры
- ½ груши

Пурпурная Богиня

- 1 небольшая свекла
- 2 моркови
- 2 зеленых яблока
- ¼ небольшого ананаса, без кожуры

Океан чудес

- 300 г мякоти арбуза (ломтик)
- ¼ небольшого ананаса, без кожуры
- 1 веточка мяты

Витаминный джаз

- ¼ дыни, без кожуры
- 2 моркови
- 300 г мякоти арбуза (ломтик)
- ½ лайма, без кожуры

Тропические сокровища

- ½ манго, без кожуры и косточки
- ½ дыни, без кожуры и семян
- ½ чашки черники
- 1 стакан мякоти маракуйи

Нежность

- 500 г мякоти арбуза
- ¼ лимона, без кожуры

ВИТАМИННЫЕ КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Сладкий леденец

- 1 апельсин, без кожуры
- ¼ небольшого ананаса, без кожуры
- 2 крупные клубники
- 1 киви, без кожуры

Пенная фантазия

- 4 клубники
- 1 зеленое яблоко
- 1 банан, без кожуры
- 1 чашка винограда

Ягодка

- 1 стакан вишни, без косточек
- 250 г клубники

Джуси-джус

- 125 г малины (можно замороженной и оттаявшей)
- 1 небольшая груша
- 1/3 чашки воды

Пейте овощи!

- 2 моркови
- 1 зеленое яблоко
- 1 стебель сельдерея

Свежесть

- 2 апельсина, без кожуры
- ¼ небольшого ананаса, без кожуры

Элли в стране Оз

- 2 апельсина
- 8 ягод клубники
- 1 стакан мякоти маракуйи



Дата изготовления

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

ПРИМЕР

неделя | год

номер продукта

4510 - 12345

45 - сорок пятая неделя

10 - последние две цифры года

12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:

4510 - 12345 - 45-я неделя 2010 года

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Stadler Form®

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible]

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

Martin Stadler, CEO Stadler Form

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.

