

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Tre Spade EasySqueezy passzírozó

A gép kifejezetten zöldségek és gyümölcsök levének kinyerésére van tervezve, más célra nem ajánlatos használni.

Fontos figyelmeztetés, hogy bármilyen helytelen használat vagy más célra való használat, ami a garancia megvonást eredményez (olvassa el a garanciális feltételeket, melyek minden géphez csatolva vannak), sérülést okozhat az alkatrészeknek, melynek eredménye képpen a gép alkalmatlanná válik a rendeltetésszerű használatra.

BIZTONSÁGI AJÁNLÁSOK

- Tartsa a munka területet rendben és tisztán.
- Gyerekeket ne engedje be a passzírozó munka területére.
- A gépet csak a rendeltetésének megfelelő célra használja.
- Ne töltse túl a gépet és a legnagyobb gondossággal kezelje.
- Mielőtt a gépet elindítja, bizonyosodjon meg róla, hogy semmilyen idegen tárgy nincs a préselő területen és hogy alaposan el van mosva a berendezés.
- Bármilyen fajta működést, mint tisztítás, préselés ellenőrzése, beállítás, összeszerelés, stb. kikapcsolt állapotban kell elvégezni, úgy hogy a fő kapcsoló zéró pozícióban áll és az elektromos kábel ki van húzva a konnektorból, azért hogy elkerülhető legyen a gép váratlan elindulása.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a fő feszültség és a frekvencia megegyezik a tápegységen jelölt értékekkel és hogy a csatlakozó aljzat a gép igényeinek megfelelő értékekkel rendelkezik (kívánt értékek a gépen található adat táblán láthatók).
- Csak eredeti **TRE SPADE** pótkomponenseket, kiegészítőket és elektromos kábelt használjon a berendezésben.
- Sose tegye a gépet vízbe, vagy folyó víz alá! Ez egy elektromos berendezés!
- A foglalat dugójának a munka területen megfelelően földeltnek kell lennie és az ön elektromos hálózatának rendelkeznie kell egy mágneses hőkapcsolóval (amely egy kétpólusú életmentő felszerelés).
- Az elektromos kábel cseréjét és az elektromos javításokat szakemberrel kell elvégeztetni.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK ÉS KARBANTARTÁS

FONTOS: javasoljuk, hogy a gépet egy személy állítsa be és használja, mert a gép nem arra van tervezve, hogy egyszerre több ember üzemeltesse. A gép használata előtt bizonyosodjon meg róla, hogy az áram ellátás megfelel a gép adat tábláján előírt követelményeknek.

A gép két fő részből áll:

- A tápegység vagy motor egység (**MT**) összeszerelve, melynek az a funkciója, hogy árammal lássa el a berendezést, ami fel van szerelve egy elektromos motorral, ami el van látva indítási/leállítási (start/stop) kapcsolóval és teljesítmény kapcsoló, meghajtó és ház, amely egy munkapadon helyezkedik el. A kivételes karbantartásoktól eltekintve, amit a gyártó vagy forgalmazó cég szakembereinek kell elvégezni, más intézkedés szükségtelen. Csak a használati útmutatóban felsorolt tevékenységek végezhetők a géppel.
- A motor egységhez (**MT**) különböző kiegészítő alkatrészek csatlakoztathatók a megfelelő funkció elérése érdekében, ahogy az a későbbiekben leírtakban látható.

HASZNÁLAT ELŐTT

Szüntesse meg a tápegység üzemkész állapotát (vagyis kapcsolja ki és húzza ki az elektromos hálózatról), azután szerelje szét a paradicsom passzírozó egységet különböző alkatrészekre, úgy hogy vegye ki a szűrőt (F) a gép testből (C) és azután sorrendben húzza ki a csigát (E) és a száron lévő csatlakozót (G) amivel a rugó (M) is kihúzhatóvá válik. Javasoljuk, hogy az összes fentebb leírt alkatrészt, beleértve a nyomó fát (P), az etető tálat (T) és a gyűjtő edényt (S) is alaposan mossa el és szárítsa meg. Természetesen a motor egység (MT) nem mosható el.

ÖSSZESZERELÉS

- Illessze a gép testet (C) a helyére a motor egységre (MT) miután részben kitekerte a kézi csavart (V). Bizonyosodjon meg róla, hogy a gép test (C) a paradicsom adagoló nyílással felfelé illeszkedik a meghajtó részhez, úgy hogy a kézi csavarral (V) helyére van szorítva a tengelyhez nem túl feszítve a zárás során. Ha a gép test (C) megfelelően össze van szerelve nem lehet kivenni vagy megforgatni a helyén.
- Illessze a rugót (M) a csatlakozó (G) négyzetes oldalára.
- Illessze a csatlakozó (G) bordás oldalát vízszintesen a gép testhez (C). Ebben az állapotban, ha szükséges, enyhén fordítsa el a csatlakozót (G) úgy hogy könnyebbé váljon a tengelykapcsoló illesztése a motor egységhez.
- Helyezze be vízintesen a csigát (E) a gép testbe (C), ebben a helyzetben, ha szükséges enyhén fordítsa el a csigát (E) hogy az jobban illeszkedjen a csatlakozóhoz (G).
- Helyezze a szűrőt (F) a csigára (E) a motor egység (MT) irányába nyomva és elfordítva az óra mutató járásával ellentétes irányba a szűrő (F) bilincset a gép testre (C) amennyire lehet (javasolt, ebben a fázisban figyelni rá, hogy a szűrő bordái összhangban legyenek a gép testen levőkkel).
- Végül szerelje fel a gyűjtő tálat (S) zárva azt a szűrőhöz a szorító rugók segítségével és az etető tálat (T), amit a paradicsom adagoló nyílásba kell illeszteni.
- Csak most miután megbizonyosodott róla, hogy a motor kapcsolója 0 állásban van, dughatja be a gépet a konnektorba.
- A gép most készen áll a működésre és ön elindíthatja azt úgy hogy a kapcsolót 1-es pozícióba állítja.
- Adagolja a passzírozandó paradicsomot az etető tálba (T) és nyomja le a tömő fa (P) segítségével a nyílásba. Sose használja a kezét a paradicsom lenyomásához!

FONTOS:

Mivel az adagoló nyílás a gép testben szándékosan úgy van tervezve, hogy megakadályozza a felső végtagok bekerülését a potenciálisan veszélyes területre, semmi ok nincs a változtatásra vagy módosításra, mert ellenkező esetben a használó biztonsága kerül veszélybe.

Ne használja a gépet üresen, azaz állítsa le a gépet a kikapcsoló gombbal, amikor a passzírozást abba akarja hagyni.

Ha bármilyen idegen test kerül a gépbe, azonnal le kell azt állítani, követve a következő folyamatot:

- Állítsa a kapcsolót 0 (stop) állapotba,
- húzza ki a gépet az elektromos hálózatról,
- szerelje szét a passzírozó egységet a motor egységtől (MT),
- távolítsa el sorrendben a gyűjtő edényt (S), a szűrőt (F) és a csigát (E),
- távolítsa el a nem kívánt anyagot a passzírozó belsejéből.

SZÉTSZERELÉS ÉS TISZTÍTÁS

Amint az az előbbiekben leírásra került, minden egyes működési folyamat végén, a kapcsolóval történő gép leállítása után, húzza ki a gépet az elektromos hálózathoz, a szétszerelés vagy tisztítási folyamat elvégzése előtt.

Hogy eltávolíthassa a gép testet (**C**) a motor egységről (**MT**) szükséges meglazítani a kézi csavart (**V**) annak néhányszori elfogratásával és húzza ki a passzírozó egységet kicsúsztatva tisztán a házból. Az összeszerelési folyamatban leírt utasításokat fordított sorrendben követve ha lehetséges szedje szét az alkatrészeket tisztítsa meg őket azok elmosásával és megszáritásával.

FONTOS:

Mosáshoz csak forró vizet használjon és természetes mosószert az edényekhez. Amikor tisztítja az alkatrészeket sose használjon savat vagy maró hatású anyagot.

KARBANTARTÁS:

A gépnek nincs szüksége különleges karbantartásra: hangsúlyozottan a karbantartás érdekében a legjobb eljárás a passzírozó alkatrészek lelkiismeretes elmosása és megszáritása minden használat után. Javasolt a gyártó által készített pótkartrészeket használni elkerülendő a különböző működési funkciókból eredő kellemetlenségeket.

Az egyes alkatrészek beazonosításához kövesse a mellékelt rajzot, melyen betűkkel jelöltük a felsorolt alkatrészeket, és azonosítsa a modellt és a gép gyártási számát (a gyártási szám a motor egységen (**MT**) található címkén olvasható és a garancia levél tetején is megtalálható.

VÉLETLEN LEÁLLÁS

Ha a gép a működés során véletlenül leáll, mielőtt kinyomozná a leállás okát, azonnal kapcsolja ki a gépet a kapcsoló gomb 0 pozíciójába való állításával. Azután húzza ki az elektromos kábelt a foglalatból.

Ezek után:

- ha a gép áram kimaradás miatt állt le, ne csatlakoztassa a gépet az elektromos hálózathoz újra, amíg a hiba fennáll,
- ha a leállás oka a túlterhelés, szerelje szét a gépet, vegye le a passzírozó egységet a motor egységről (**MT**) és távolítsa el a megállás okát,
- ha a megállás oka, a hővédelmi mikrokapcsoló (a motor túl melegedése) várjon amíg a motor lehűl és indítsa újra a gépet,
- abban az esetben ha leállás oka motor probléma, lépjen kapcsolatba a forgalmazóval, hogy a gépet szakember ellenőrizze illetve javítsa meg.

KIEGÉSZÍTŐK

A készülékhez vásárolható húsdaráló fejrész is, erről a forgalmazó tud bővebb tájékoztatást adni.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

Az EasySqueezy egy többcélú elektromos passzírozó, amellyel nagyon sokféleképpen tud gyümölcsöket és zöldségeket feldolgozni. A készülékkel könnyen készíthető:

- nektár, azaz magas rosttartalmú vagy sűrű, szinte ehető gyümölcslé
- ivólé (juice), azaz a szárazanyagtól a lehető legjobban elválasztott tiszta folyadék
- püré, azaz puha, konzisztens állagú sűrű krém.

A tökéletes eredmény eléréséhez készítettünk egy táblázatot, amely a leggyakrabban használt gyümölcsökre és zöldségekre mutat bevált elkészítési módokat. Ebben a táblázatban a következő oszlopokat használjuk:

- "Alapanyag": a feldolgozásra kerülő gyümölcs vagy zöldség
- "Előkészítés": tanácsokat ad a megfelelő kiindulási alaphoz
- "Szita": a javasolt szűrő (**1**: 0.5mm, **2**: 0.8mm, **3**: 1.5mm, **4**: 2mm)
- "Lépés": passzírozási ciklusok ajánlott száma
- "Megjegyzés": várható eredmény és egyéb megjegyzések

Ha nincsen másképpen jelölve, az alapanyagot nyersen, mosva és feldarabolva tegye az adagolóba. A csonthéjas magokat, szárazakat és a kemény részeket távolítsa el feldolgozás előtt.

Nektár készítés

Alapanyag	Előkészítés	Szita	Ciklus	Megjegyzés
Alma	Magházzal és héjjal együtt	1	1	Folyékony lé kevés rosttal
Nektarin Fehér őszibarack	Mag nélkül de héjjal együtt	2	3	Rostos lé héj nélkül
Barack	Mag nélkül de héjjal együtt	2	2	Két ciklus teljesen eltávolítja a héjat

Ivólé (juice) készítés

Alapanyag	Előkészítés	Szita	Ciklus	Megjegyzés
Alma, répa, citrom	Alma magházzal és héjjal együtt, répa szár nélkül, egész citrom héjjal együtt	1	1	Folyékony lé kevés rosttal, smoothie-hoz hasonló állaggal. A citrom miatt megőrzi a színét.
Alma, sárgadinnye, citrom és gyömbér	Alma magházzal és héjjal együtt, sárgadinnye meghámozva de maggal együtt, egész citrom héjjal együtt, gyömbér meghámozva	1	1	Tökéletesen sima ivólé
Áfonya, szeder, eper, piros vagy fekete ribizli	Csak az esetleg megmaradt fás száracat kell eltávolítani.	1	1	Nagyon sűrű folyadék, vízzel érdemes hígítani
Répa	Szár nélkül	3	1	Ivólé kevés rosttal
Cseresznye, meggy	40-50°C-on blansírozva és kimagozva	1	5	Érdemes kicsit állni hagyni és leszűrni
Uborka	Héjjal együtt	3	2	Ivólé kevés rosttal
Kiwi	Hámozva	2	2	Ne számítson sok lére
Sárgadinnye	Hámozva de magokkal	3	1	Ivólé kevés rosttal
Sárgadinnye +eper	Sárgadinnye hámozva de magokkal, eper szár nélkül	1	1	Tökéletesen sima ivólé
Narancs	Cikkelyezve, de maggal együtt	1	1	Ivólé kevés rosttal, smoothie-hoz hasonló
Ananász, alma, zeller	Ananász és alma hámozva, zeller levelekkel együtt	2	5	Összekeverve érdemes passzírozni, nem külön-külön
Málna		1	2	Nagyon sűrű folyadék, vízzel érdemes hígítani
Eper	Levél nélkül	1	2	A második ciklus opcionális
Eper, ananász, gyömbér	Eper levél nélkül, ananász és gyömbér hámozva	2	4	Összekeverve érdemes passzírozni, nem külön-külön, sűrű lé lesz
Eper, ananász, málna	Eper levél nélkül, ananász hámozva	1	6	Sűrű folyadék lesz
Fehér szőlő	Szőlőfürtökön csak lágy szár maradjon	2	1	Tökéletesen sima ivólé
Homoktövis	Tisztítva, levél, szármentesen	1, 2	1,2	Sűrű folyadék lesz, passzírozáskor fröccsenhet!

Püré készítés

Alapanyag	Előkészítés	Szita	Ciklus	Megjegyzés
Alma, körte vagy barack	Egészben nyersen vagy főzve, maggal és héjjal	3	1	Kisgyerekeknek tökéletes
Alma, sárgadinnye, citrom, gyömbér	Alma magházzal és héjjal együtt, sárgadinnye hámozva és maggal, egész citrom és hámozott gyömbér	3	1	Összekeverve érdemes passzírozni, nem külön-külön
Bab	Főtt bab leves, pirított hagyma, koktél paradicsom, zsályalevél	3	3	Öntse le a felesleges vizet a levesről és azzal együtt passzrozzon a 2. ciklusban
Szeder		2	2	Mag nélküli püré
Áfonya		1 2	5 1	Selymes állag Rusztikusabb állag
Répa	Szár nélkül, darabolva	4	1	
Csicseriborsó	Főzve, levét leöntve Levesnek megfőzve, pirított hagymával, koktél paradicsommal, bazsalikom levéllel	2/3 2	1 2	Öntse le a felesleges vizet a levesről és azzal együtt passzírozson a 2. ciklusban Selymes állagú krém
Csicseriborsó falafelhez	Fekete csicseriborsó 24 órát áztatva, petrezselyem, 1 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, 1 gyömbér	3	4	Összekeverve érdemes passzírozni, nem külön-külön
Főtt zöldségek együtt vagy külön: burgonya, jeruzsálemi articsóka, fehérrépa, zeller, édeskömény, brokkoli, karfiol, káposzta, spárga, cukkini		4	1-4	Állag a ciklusok számától függ, minél több, annál selymesebb
Uborka	Héjjal de szár nélkül	4	1	Rusztikus állag, tökéletes tzatzikihez.
Sárgadinnye és eper	Sárgadinnye hámozva de magokkal, eper szár nélkül	3	1	Mag nélküli finom püré
Paradicsom	Nyersen, főzve vagy blansírozva	3	1-2	Állag a ciklusok számától függ, minél több, annál selymesebb