

UŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

Tre Spade EasySqueezy pasírovač

Pasírovač je špeciálne navrhnutý na pasírovanie šťavy zo zeleniny a ovocia, neodporúča sa ho používať na iné účely.

Je dôležité si uvedomiť, že akékoľvek nesprávne použitie alebo použitie na akýkoľvek iný účel, ktoré má za následok odmietnutie záruky (viď záručné podmienky pripojené ku každému stroju), môže mať za následok poškodenie komponentov, čo spôsobí, že stroj nebude vhodný pre jeho zamýšľané použitie.

BEZPEČNOSTNÉ DOPORUČENIE

- Udržujte v pracovnom priestore poriadok a čistotu.
- Nedovoľte deťom, aby sa pohybovali v pracovnom priestore pasírovača
- Stroj používajte iba na určený účel.
- Neprepĺňujte stroj a zaobchádzajte s ním s maximálnou opatrnosťou.
- Pred spustením pasírovača sa uistite, že v oblasti pasírovania nie sú žiadne cudzie predmety a že bol stroj dôkladne očistený.
- Akýkoľvek druh operácie, ako je čistenie, ovládanie lisovania, nastavovania, montáž atď. musí byť vykonané s hlavným vypínačom v nulovej polohe a odpojeným napájacím káblom, aby sa zabránilo neočakávanému spusteniu stroja
- Uistite sa, že sieťové napätie a frekvencia zodpovedajú hodnotám vyznačeným na napájacom zdroji a že zásuvka má hodnoty požadované strojom (požadované hodnoty sú uvedené na typovom štítku stroja).
- Používajte iba originálne náhradné diely, príslušenstvo a elektrické káble **TRE SPADE**.
- Nikdy neponárajte stroj do vody alebo pod tečúcu vodu!
- Zástrčka musí byť v pracovnom priestore riadne uzemnená a vaša elektrická sieť musí mať magnetický tepelný spínač (čo je dvojpolové zariadenie na záchranu života).
- Výmenu elektrického kábla a opravy by mal vykonávať kvalifikovaný technik.

NÁVOD NA POUŽITIE A ÚDRŽBU

DÔLEŽITÉ: Odporúčame, aby bol stroj nastavený a používaný jednou osobou, pretože stroj nie je navrhnutý tak, aby ho mohol obsluhovať viac osôb naraz. Pred použitím stroja sa uistite, že napájací zdroj spĺňa požiadavky uvedené na typovom štítku stroja.

Stroj sa skladá z dvoch hlavných častí:

- Zostavený napájací zdroj alebo jednotka motora (**MT**), ktorého funkciou je dodávať energiu do zariadenia vybaveného elektromotorom vybaveným spínačom štart/stop a vypínačom, pohonom a skriňou umiestnenou na pracovnom stole. Okrem výnimočnej údržby, ktorú musia vykonávať odborníci od výrobcu alebo distribučnej spoločnosti, nie je potrebná žiadna ďalšia akcia. So strojom je možné vykonávať iba činnosti uvedené v návode na obsluhu.
- K motorovej jednotke (**MT**) je možné pripojiť rôzne príslušenstvo na dosiahnutie príslušnej funkcie, ako je popísané nižšie.

PRED POUŽITÍM

Vypnite napájací zdroj a odpojte zo zásuvky, potom rozoberte jednotku pasírovača paradajok na rôzne časti odstránením filtra (F) z tela stroja (C) a následným odpojením šneku. (E) a konektor (G) na drieku, aby bolo možné pružinu (M) tiež vytiahnuť. Odporúčame dôkladne umyť a vysušiť komponenty popísané vyššie, vrátane drevenej napchávky (P), podávacej misky (T) a zbernej nádoby (S). Motorovú jednotku (MT) samozrejme nemožno umyť.

ZOSTAVENIE

- Po čiastočnom odskrutkovaní ručnej skrutky (V) namontujte telo stroja (C) na miesto v

motorovej jednotke (MT). Uistite sa, že telo stroja (C) zapadá do časti pohonu tak, aby otvor na podávanie paradajok smeroval nahor, aby bol pri zatváraní upnutý pomocou ručnej skrutky (V) a nie príliš tesne. Ak je telo stroja (C) správne zostavené, nemožno ho na mieste odstrániť ani otočiť.

- Nasadte pružinu (M) na štvorcovú stranu konektora (G).
- Namontujte rebrovanú stranu konektora (G) vodorovne na telo stroja (C). V tomto prípade konektor (G) v prípade potreby ľahko otočte, aby bolo ľahšie namontovať spojku k motorovej jednotke.
- Zaskrutkujte skrutku (E) do tela stroja (C), v tejto polohe prípadne mierne otočte skrutkou (E), aby lepšie zapadol do konektora (G).
- Umiestnite filter (F) na slimák (E) zatlačením v smere motorovej jednotky (MT) a otáčaním proti smeru hodinových ručičiek na svorke filtra (F) na tele stroja (C), pokiaľ je to možné (odporúča sa v tejto fáze tomu venovať pozornosť, aby rebrá filtra bola v jednej línii s rebrami na tele stroja).
- Nakoniec namontujte zbernú miskú (S) uzavretú na filter pomocou upínacích pružín a podávaciu miskú (T), ktorá sa má zasunúť do otvoru na dávkovanie paradajok.
- Až potom, čo sa uistíte, že je spínač motora v polohe 0, môžete stroj zapojiť do elektrickej zásuvky.
- Stroj je teraz pripravený na prevádzku a môžete ho spustiť prepnutím prepínača do polohy 1.
- Dávkujte paradajky, ktoré sa majú pasírovať, do misky dávkovača (T) a vtlačte ich do otvoru pomocou vypchávky (P). Nikdy nepoužívajte ruku na dávkovanie do otvoru!

DÔLEŽITÉ:

Pretože dávkovací otvor v tele stroja je zámerne navrhnutý tak, aby bránil horným končatinám vo vstupe do potenciálne nebezpečnej oblasti, nie je dôvod meniť alebo upravovať, inak by bola ohrozená bezpečnosť užívateľa.

Nenechajte bežať stroj prázdny, tj. zastavte stroj tlačidlom napájania, ak chcete zastaviť pasírovanie.

Ak vnikne do stroja akýkoľvek cudzí predmet, musí byť okamžite zastavený nasledujúcim postupom:

- Prepnete prepínač do polohy 0 (stop),
- odpojte stroj,
- demontujte pasírovaciu jednotku z motorovej jednotky (MT),
- vyberte zbernú nádobu (S), filter (F) a slimák (E) v poradí,
- odstráňte cudzí predmet z vnútra pasírovača.

DEMONTÁŽ A ČISTENIE

Ako bolo popísané vyššie, na konci každého prevádzkového procesu, po zastavení stroja vypínačom, odpojte stroj pred vykonaním demontáže alebo čistenia.

Na vybratie tela stroja (C) z motorovej jednotky (MT) je nutné niekoľkokrát povoliť ručnú skrutku (V) a vodorovným posunutím vytiahnuť prechádzajúcu jednotku zo skrine stroja. Ak je to možné, postupujte podľa pokynov v montážnom procese v obrátenom poradí, súčasti rozoberte a očistite ich umytím a osušením.

DÔLEŽITÉ:

Na umývanie používajte iba horúcu vodu a prírodný čistiaci prostriedok. Pri čistení dielov nikdy nepoužívajte kyslé alebo protikorozívne látky.

ÚDRŽBA:

Stroj nevyžaduje špeciálnu údržbu: najlepším postupom na údržbu je svedomité umytie a usušenie dielov po každom použití. Odporúča sa používať originálne náhradné diely od

výrobcu, aby sa predišlo nepríjemnostiam spôsobeným rôznymi prevádzkovými funkciami.

Pri identifikácii každej súčasti postupujte podľa priloženého výkresu s uvedenými súčasťami a identifikujte sériové číslo modelu a stroja, ktoré je uvedené na štítku na motorovej jednotke (MT) av hornej časti záručného listu.

NÁHODNÉ ZASTAVENIE

Ak sa stroj počas prevádzky náhodne zastaví, pred zistením príčiny zastavenia najskôr stroj vypnite prepnutím do polohy 0. Potom odpojte napájací kábel zo zásuvky.

Potom:

- ak sa stroj zastavil kvôli výpadku prúdu, nepripájajte ho znova k sieti, pokiaľ porucha pretrváva,
- ak je príčinou zastavenia preťaženia, stroj rozoberte, vyberte pasírovaciu jednotku z motorovej jednotky (MT) a odstráňte príčinu zastavenia,
- ak je dôvodom zastavenia stroja je zapnutie mikropínača tepelnej ochrany (prehriatie motora), počkajte, až motor vychladne, a stroj znovu zapnete,
- v prípade, že je poruchu spôsobuje problém s motorom, obráťte sa na svojho predajcu a nechajte stroj skontrolovať alebo opraviť odborníkom.

PRÍSLUŠENSTVO

K zariadeniu je možné tiež zakúpiť nástavec mlynček na mäso, Váš distribútor o tom môže poskytnúť viac informácií.

TIPY A TRIKY

EasySqueezy je viacúčelový elektrický pasírovač, pomocou ktorého môžete spracovávať ovocie a zeleninu rôznymi spôsobmi. So zariadením môžete ľahko pripraviť:

- nektár, tj vysoko vláknitá alebo hustá šťava
- juice, ktorá je čo najlepšie oddelená od sušiny
- pyrė, tj mäkká, hustá štruktúra.

Aby sme dosiahli dokonalý výsledok, vytvorili sme tabuľku s najlepšími spôsobmi prípravy pre najčastejšie používané ovocie a zeleninu. V tejto tabuľke používame nasledujúce stĺpce:

- „Surovinou“ sa rozumie ovocie alebo zelenina určené na spracovanie
- „Príprava“: poskytuje rady ohľadom správneho východiskového bodu
- „Sito“: odporúčaný filter (1: 0,5 mm, 2: 0,8 mm, 3: 1,5 mm, 4: 2 mm)
- „Krok“: odporúčaný počet cyklov
- „Poznámky“: očakávaný výsledok a ďalšie komentáre

Pokiaľ nie je uvedené inak, vložte surovinu do podávača surovú, umytú a nasekanú. Pred spracovaním odstráňte tvrdé semenka, a tvrdé časti.

Výroba nektáru

Surovina	Príprava	Sito	Cyklus	Poznámky
Jablko	So semenom a škrupinou	1	1	Tekutý džús s malým množstvom vláknin
Nektárinka Biele broskyne	Bez semien, ale so škrupinkami	2	3	Vláknitá šťava bez škrupiny
Broskyňa	Bez semien, ale so škrupinkami	2	2	Dva cykly úplne odstránia škrupinu

Príprava pitia šťavy (juice)

Surovina	Príprava	Síto	Cyklu s	Poznámky
Jablká, mrkva, citróny	Jablká so šupkou, mrkva bez stonky, citrón so šupkou	1	1	Tekutý džús s malým obsahom vlákniny a štruktúrou pripomínajúcou smoothie. Vďaka citrónu si zachováva svoju farbu.
Jablká, melóny, citróny a zázvor	Jablká so šupkou, lúpaný melón, ale so strukmi, olúpané celé, so zázvorom lúpané	1	1	Lahodná šťava
Čučoriedky, černice, jahody, červené alebo čierne ríbezle	Odstrániť by sa mali iba zvyšné drevité stonky.	1	1	Veľmi hustá kvapalina, stojí za to zriediť ju vodou
Mrkva	Bez stopky	3	1	Šťava s malým množstvom vlákniny
Čerešňa, višne	Blanšírované a vykôstkované pri 40-50oC	1	5	Oplatí sa na chvíľu nechať a filtrovať
Uhorky	Vrátane škrupiny	3	2	Šťava s malým množstvom vlákniny
Kiwi	Olúpané	2	2	Malé množstvo šťavy
Melón	Olúpané, ale so semenkami	3	1	Šťava s malým množstvom vlákniny
Melón + jahody	Lúpaný melón, ale bez kôstok, bez jahodovej stopky	1	1	Dokonale hladká pitná šťava
Pomaranč	So semenami	1	1	Šťava s malým množstvom vlákniny, podobná smoothie
Ananás, jablko, zeler	Olúpaný ananás a jablko s listami zeleru	2	5	Pasírovať zmiešané, nie samostatne
Malina		1	2	Veľmi hustá kvapalina, oplatí sa riediť vodou
Jahody	Bez listov	1	2	Druhý cyklus je voliteľný
Jahody, ananás, zázvor	Jahody bez listov, lúpaný ananás a zázvor	2	4	Pasírovať zmiešané, hustý džús
Jahody, ananás, maliny	Jahody bez listov, olúpaný ananás	1	6	Bude to hustá tekutina
Hrozno biele	Na trsoch ponechajte len mäkkú stopku	2	1	Dokonale hladká pitná šťava

Výroba pyré

Surovina	Príprava	Síto	Cyklus	Poznámky
Jablká, hrušky alebo broskyne	Celé, surové alebo varené, so semienkami a šupkou	3	1	Ideálne pre malé deti
Jablká, melóny, citróny, zázvor	Jablká so šupkou a šupkou, lúpaný melón a celé semienka, celý citrón a olúpaný zázvor	3	1	Pasírovať dohromady
Fazuľa	Varená fazuľová polievka, restovaná cibuľa, koktailové paradajky, lístky šalvie	3	3	Pred 2. pasírovaním prebytočnú vodu z polievky zlejte
Černice		2	2	Pyré bez semienok
Čučoriedky		1 2	5 1	Hladký pyré
Mrkva	Bez stopky, krájané	4	1	
Cícer	Uvarená, preliata šťavou uvarená do polievky, s restovanou cibuľkou, cherry paradajkami a lístkami bazalky	2/3 2	1 2	Před 2. pasírovaním přebytečnou vodu z polévky slijte. Hladký krémový pyré
Cícer na falafel	Čierny cícer namočený na 24 hodín, petržlen, 1 strúčik cesnaku, 1 cibuľa, 1 zázvor	3	4	Pasírovať dohromady
Varená zelenina spoločne alebo oddelene: zemiaky, topinambury, kvaka, zeler, fenikel, brokolica, karfiol, kapusta, špargľa, cuketa		4	1-4	Hladkosť závisí od počtu cyklov
Uhorky	So škrupinou, ale bez stopky	4	1	ideálny pre tzatziki
Melóny a jahody	Lúpaný melón, ale bez kôstok, jahody bez stopky	3	1	Lahodné pyré bez semienok
Paradajky	Surové, varené alebo blanšírované	3	1-2	Hladkosť závisí od počtu cyklov