

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Tre Spade EasySqueezy pasírovač

Pasírovač je speciálně navržen pro pasírování šťávy ze zeleniny a ovoce, nedoporučuje se jej používat k jiným účelům.

Je důležité si uvědomit, že jakékoli nesprávné použití nebo použití k jakémukoli jinému účelu, které má za následek odmítnutí záruky (viz záruční podmínky připojené ke každému stroji), může mít za následek poškození komponentů, což způsobí, že stroj nebude vhodný pro jeho zamýšlené použití.

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- Udržujte v pracovním prostoru pořádek a čistotu.
- Nedovolte dětem, aby se pohybovali v pracovním prostoru pasírovače
- Stroj používejte pouze k určenému účelu.
- Nepřepíňujte stroj a zacházejte s ním s maximální opatrností.
- Před spuštěním pasírovače se ujistěte, že v oblasti pasírování nejsou žádné cizí předměty a že byl stroj důkladně očištěný.
- Jakýkoli druh operace, jako je čištění, ovládání lisování, seřizování, montáž atd. musí být provedeno s hlavním vypínačem v nulové poloze a odpojeným napájecím kabelem, aby se zabránilo neočekávanému spuštění stroje
- Ujistěte se, že síťové napětí a frekvence odpovídají hodnotám vyznačeným na napájecím zdroji a že zásuvka má hodnoty požadované strojem (požadované hodnoty jsou uvedeny na typovém štítku stroje).
- Používejte pouze originální náhradní díly, příslušenství a elektrické kabely **TRE SPADE**.
- Nikdy neponořujte stroj do vody nebo pod tekoucí vodu!
- Zástrčka musí být v pracovním prostoru řádně uzemněna a vaše elektrická síť musí mít magnetický tepelný spínač (což je dvoupólové zařízení na záchranu života).
- Výměnu elektrického kabelu a opravy by měl provádět kvalifikovaný technik.

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

DŮLEŽITÉ: Doporučujeme, aby byl stroj nastaven a používán jednou osobou, protože stroj není navržen tak, aby jej mohl obsluhovat více osob najednou. Před použitím stroje se ujistěte, že napájecí zdroj splňuje požadavky uvedené na typovém štítku stroje.

Stroj se skládá ze dvou hlavních částí:

- Sestavený napájecí zdroj nebo jednotka motoru (**MT**), jehož funkcí je dodávat energii do zařízení vybaveného elektromotorem vybaveným spínačem start / stop a vypínačem, pohonem a skříň umístěnou na pracovním stole. Kromě výjimečné údržby, kterou musí provádět odborníci od výrobce nebo distribuční společnosti, není nutná žádná další akce. Se strojem lze provádět pouze činnosti uvedené v návodu k obsluze.
- K motorové jednotce (**MT**) lze připojit různé příslušenství k dosažení příslušné funkce, jak je popsáno níže.

PŘED POUŽITÍM

Vypněte napájecí zdroj a odpojte ze zásuvky), poté rozeberte jednotku pasírovače rajčat na různé části odstraněním filtru (**F**) z těla stroje (**C**) a následným odpojením šneku. (**E**) a konektor (**G**) na dřívku, aby bylo možné pružinu (**M**) také vytáhnout. Doporučujeme důkladně umýt a vysušit všechny komponenty popsané výše, včetně dřevěné nácávkky (**P**), podávací misky (**T**) a sběrné nádoby (**S**). Motorovou jednotku (**MT**) samozřejmě nelze umýt.

SESTAVENÍ

- Po částečném odšroubování ručního šroubu (**V**) namontujte tělo stroje (**C**) na místo v motorové jednotce (**MT**). Ujistěte se, že tělo stroje (**C**) zapadá do části pohonu tak, aby otvor pro podávání rajčat směřoval nahoru, aby byl při zavírání upnut pomocí ručního šroubu (**V**) a ne příliš těsně. Pokud je tělo stroje (**C**) správně sestaveno, nelze jej na místě odstranit ani otočit.
- Nasadte pružinu (**M**) na čtvercovou stranu konektoru (**G**).
- Namontujte žebrovanou stranu konektoru (**G**) vodorovně na tělo stroje (**C**). V tomto případě konektor (**G**) v případě potřeby lehce otočte, aby bylo snazší namontovat spojku k motorové jednotce.
- Zašroubujte šroub (**E**) do těla stroje (**C**), v této poloze případně mírně otočte šroubem (**E**), aby lépe zapadl do konektoru (**G**).
- Umístěte filtr (**F**) na šnek (**E**) zatlačením ve směru motorové jednotky (**MT**) a otáčením proti směru hodinových ručiček na svěrcu filtru (**F**) na těle stroje (**C**), pokud je to možné (doporučuje se v této fázi tomu věnovat pozornost, aby žebra filtru byla v jedné linii s žebry na těle stroje).
- Nakonec namontujte sběrnou misku (**S**) uzavřenou na filtr pomocí upínacích pružin a podávací misku (**T**), která se má zasunout do otvoru pro dávkování rajčat.
- Teprve poté, co se ujistíte, že je spínač motoru v poloze 0, můžete stroj zapojit do elektrické zásuvky.
- Stroj je nyní připraven k provozu a můžete jej spustit přepnutím přepínače do polohy 1.
- Dávkujte rajčata, která se mají pasírovat, do misky dávkovače (**T**) a vtlačte je do otvoru pomocí vycpávky (**P**). Nikdy nepoužívejte ruku na dávkování do otvoru!

DŮLEŽITÉ:

Protože dávkovací otvor v těle stroje je záměrně navržen tak, aby bránil horním končetinám ve vstupu do potenciálně nebezpečné oblasti, není důvod měnit nebo upravovat, jinak by byla ohrožena bezpečnost uživatele.

Nenechte běžet stroj prázdný, tj. Zastavte stroj tlačítkem napájení, pokud chcete zastavit pasírování.

Vnikne-li do stroje jakýkoli cizí předmět, musí být okamžitě zastaven následujícím postupem:

- Přepněte přepínač do polohy 0 (stop),
- odpojte stroj,
- demontujte pasírovací jednotku z motorové jednotky (**MT**),
- vyjměte sběrnou nádobu (**S**), filtr (**F**) a šnek (**E**) v pořadí,
- odstraňte cizí předmět z vnitřku pasírovače.

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ

Jak bylo popsáno výše, na konci každého provozního procesu, po zastavení stroje vypínačem, odpojte stroj před provedením demontáže nebo čištění.

Pro vyjmutí těla stroje (**C**) z motorové jednotky (**MT**) je nutné několikrát povolit ruční šroub (**V**) a vodorovným posunutím vytáhnout projíždějící jednotku ze skříně stroje. Pokud je to možné, postupujte podle pokynů v montážním procesu v obráceném pořadí, součásti rozeberte a očistěte je umytím a osušením.

DŮLEŽITÉ:

Na mytí používejte pouze horkou vodu a přírodní čisticí prostředek. Při čištění dílů nikdy nepoužívejte kyselé nebo protikorozivní látky.

ÚDRŽBA:

Stroj nevyžaduje speciální údržbu: nejlepším postupem pro údržbu je svědomité umytí a usušení dílů po každém použití. Doporučuje se používat originální náhradní díly od výrobce, aby se předešlo nepříjemnostem způsobeným různými provozními funkcemi.

Při identifikaci každé součásti postupujte podle přiloženého výkresu s uvedenými součástmi a identifikujte sériové číslo modelu a stroje, které je uvedeno na štítku na motorové jednotce (**MT**) a v horní části záručního listu.

NÁHODNÉ ZASTAVENÍ

Pokud se stroj během provozu náhodně zastaví, před zjištěním příčiny zastavení nejprve stroj vypněte přepnutím do polohy 0. Poté odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Pak:

- pokud se stroj zastavil kvůli výpadku proudu, nepřipojujte jej znovu k síti, dokud porucha přetrvává,
- pokud je příčinou zastavení přetížení, stroj rozeberte, vyjměte pasírovací jednotku z motorové jednotky (**MT**) a odstraňte příčinu zastavení,
- je-li důvodem zastavení stroje je zapnutí mikrospínače tepelné ochrany (přehřátí motoru), počkejte, až motor vychladne, a stroj znovu zapnete,
- v případě, že je poruchu způsobuje problém s motorem, obraťte se na svého prodejce a nechte stroj zkontrolovat nebo opravit odborníkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

K zařízení lze také zakoupit nástavec mlýnek na maso, Váš distributor o tom může poskytnout více informací.

TIPY A TRIKY

EasySqueezy je víceúčelový elektrický pasírovač, pomocí kterého můžete zpracovávat ovoce a zeleninu různými způsoby. Se zařízením můžete snadno připravit:

- nektar, tj. vysoce vláknitá nebo hustá šťáva
- juice, která je co nejlépe oddělena od sušiny
- pyré, tj. měkká, hustá struktura.

Abychom dosáhli dokonalého výsledku, vytvořili jsme tabulku s nejlepšími způsoby přípravy pro nejčastěji používané ovoce a zeleninu. V této tabulce používáme následující sloupce:

- „Surovinou“ se rozumí ovoce nebo zelenina určené ke zpracování
- „Příprava“: poskytuje rady ohledně správného výchozího bodu
- „Síto“: doporučený filtr (**1**: 0,5 mm, **2**: 0,8 mm, **3**: 1,5 mm, **4**: 2 mm)
- „Krok“: doporučený počet cyklů
- „Poznámky“: očekávaný výsledek a další komentáře

Pokud není uvedeno jinak, vložte surovinu do podavače surovou, umytou a nasekanou. Před zpracováním odstraňte tvrdá semínka, a tvrdé části.

Výroba nektaru

Surovina	Příprava	Síto	Cyklus	Poznámky
Jablko	Se semenem a skořápkou	1	1	Tekutý džus s malým množstvím vláknin

Nektarinka Bílé broskve	Bez semen, ale se skořápkami	2	3	Vláknitá šťáva bez skořápky
Broskev	Bez semen, ale se skořápkami	2	2	Dva cykly zcela odstraní skořápku

Příprava pití šťávy (juice)

Surovina	Příprava	Síto	Cyklus	Poznámky
Jablka, mrkev, citrony	Jablka se slupkou, mrkev bez stonku, citrón se slupkou	1	1	Tekutý džus s malým obsahem vlákniny a strukturou připomínající smoothie. Díky citronu si zachovává svoji barvu.
Jablka, melouny, citrony a zázvor	Jablka se slupkou, loupaný meloun, ale s lusky, oloupaná celá, se zázvorem loupaná	1	1	Lahodná šťáva
Borůvky, ostružiny, jahody, červený nebo černý rybíz	Odstranit by se měly pouze zbývající dřevité stonky.	1	1	Velmi hustá kapalina, stojí za to ji zředit vodou
Mrkev	Bez stopky	3	1	Šťáva s malým množstvím vlákniny
Třešeň, višně	Blanširované a vypeckované při 40-50°C	1	5	Vyplatí se na chvíli nechat a filtrovat
Okurka	Včetně skořápky	3	2	Šťáva s malým množstvím vlákniny
Kiwi	Oloupané	2	2	Malé množství šťávy
Meloun	Oloupané, ale se semínky	3	1	Šťáva s malým množstvím vlákniny
Meloun + jahody	Loupaný meloun, ale bez pecek, bez jahodové stopky	1	1	Dokonale hladká pitná šťáva
Pomeranč	Se semeny	1	1	Šťáva s malým množstvím vlákniny, podobná smoothie
Ananas, jablko, celer	Oloupaný ananas a jablko s listy celeru	2	5	Pasírovat smíšené, ne samostatně
Malina		1	2	Velmi hustá kapalina, vyplatí se ředit vodou
Jahody	Bez listů	1	2	Druhý cyklus je volitelný

Jahody, ananas, zázvor	Jahody bez listů, loupaný ananas a zázvor	2	4	Pasírovat smíšeně, hustý džus
Jahody, ananas, maliny	Jahody bez listů, oloupaný ananas	1	6	Bude to hustá tekutina
Hrozny bílé	Na trsech ponechejte jen měkkou stopku	2	1	Dokonale hladká pitná šťáva

Výroba pyré

Surovina	Příprava	Síto	Cyklus	Komentář
Jablka, hrušky nebo broskve	Celé, syrové nebo vařené, se semínky a slupkou	3	1	Ideální pro malé děti
Jablka, melouny, citrony, zázvor	Jablka se slupkou a slupkou, loupaný meloun a celá semínka, celý citron a oloupaný zázvor	3	1	Pasírovat dohromady
Fazole	Vařená fazolová polévka, restovaná cibule, koktejlová rajčata, lístky šalvěje	3	3	Před 2. pasírováním přebytečnou vodu z polévky slijte
Ostružiny		2	2	Pyré bez semínek
Borůvky		1 2	5 1	Hladký pyré
Mrkev	Bez stopky, krájené	4	1	
Cizrna	Uvařená, přelitá šťávou Uvařená do polévky, s restovanou cibulkou, cherry rajčátky a lístky bazalky	2/3 2	1 2	Před 2. pasírováním přebytečnou vodu z polévky slijte. Hladký krémový pyré
Cizrna na falafel	Černá cizrna namočená na 24 hodin, petržel, 1 stroužek česneku, 1 cibule, 1 zázvor	3	4	Pasírovat dohromady
Vařená zelenina společně nebo odděleně: brambory, topinambury, tuřín, celer, fenykl, brokolice, květák, zelí, chřest, cuketa		4	1-4	Hladkost závisí na počtu cyklů
Okurky	Se skořápkou, ale bez stopky	4	1	ideální pro tzatziki
Melouny a jahody	Loupaný meloun, ale bez pecek, jahody bez stopky	3	1	Lahodné pyré bez semínek
Rajče	Syrové, vařené nebo blanšírované	3	1-2	Hladkost závisí na počtu cyklů