

MANUAL DE UTILIZARE

Storcator rosii cu 4 filtre Tre Spade EasySqueezy

Aparatul poate fi utilizat pentru storcarea legumelor si fructelor, nu este recomandat folosirea aparatului in alte scopuri.

IMPORTANT! Orice utilizare necorespunzatoare sau in alt scop decat cel recomandat de catre producator poate sa duca la pierderea garantiei, (Conditiiile garantiei gasiti atasat!) sau la deteriorarea componentelor, ceea ce face ca aparatul sa nu fie adecvat pentru utilizarea prevazuta.

RECOMANDARI DE SIGURANTA

- Pastrati zona de lucru curat.
- Nu permiteti copiilor sa fie in zona de lucru.
- Folositi aparatul numai in scopul prevazut.
- Nu supraincarcati masina si manevrati-l cu cea mai mare atentie
- Inainte de a porni utilajul, asigurati-va ca nu exista obiecte straine in zona de presare si ca masina a fost spalata complet.
- Orice fel de operatiune, precum curatarea, presarea controlului, reglarea, asamblarea etc. trebuie facut cu butonul de pornire aflat in pozitia O si cablul de alimentare deconectat pentru a preveni pornirea neasteptata a masinii.
- Asigurati-va ca frecventa de retea se potriveste cu cel marcat pe sursa de alimentare și ca priza are valorile cerute de masina (valorile dorite sunt afisate pe placa de identificare al aparatului).
- Folositi numai piese de schimb, accesorii si cabluri electrice originale **TRE SPADE**.
- Nu lasati sub apa sau sub apa curenta niciodata! Acesta este un aparat electric!
- Stecherul de priza trebuie sa fie impamantat in mod corespunzator in zona de lucru, iar reteaua electrica trebuie sa aiba un intrerupator termic magnetic.
- Inlocuirea cablului electric si orice reparatie electrica trebuie efectuat de un tehnician calificat.

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE SI INTRETINER

IMPORTANT: Recomandam ca aparatul sa fie configurat si utilizat de o singura persoana, deoarece masina nu este proiectata sa fie operata de mai mult de o persoana la un moment dat. Inainte de a folosi utilajul, asigurati-va, ca sursa de alimentare indeplineste cerintele specificate pe placa de identificare a masinii.

Aparatul dispune de 2 parti principale:

- Unitate de motor (**MT**) a carei functie este de a furniza energie echipamentelor echipate cu un motor electric echipat cu un intrerupator de pornire / oprire si un intrerupator de alimentare, actionare si carcasa amplasat pe un banc de lucru. In afara de intretinerea exceptionala, care poate fi efectuata doar de specialistii producatorului sau a furnizorului, nu este necesara nici-o alta intretinere. Doar activitatile enumerate in acest manual pot fi efectuate cu ajutorul aparatului.
- La unitatea de motor (**MT**) pot fi conectate diverse dispozitive pentru a atinge functia corespunzatoare, asa cum este descris mai jos.

INAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Asigurati-va, ca aparatul este deconectat de la reseaua electrica! Indepartati dispozitivul de facut suc de rosii, dezasamblati-l pe componente: indepartati filtrul (**F**) de pe corpul de presare (**C**), scoateti melcul (**E**) si ulterior adaptorul patrut din capatul melcului (**G**) incat arcul sa poate fi extras. Va recomandam ca toate partile descrise mai sus, inclusiv tamperul (**P**), palnia de alimentare (**T**) si tava de colectare (**S**), sa fie spalate si uscate complet. Unitatea de motor (**MT**) nu trebuie si nu poate fi spalata.

ASAMBLARE

- Montati corpul dispozitivului de presare (**C**) pe unitatea de motor (**MT**) dupa ce ati desurubat partial surubul de prindere (**V**). Asigurati-va, ca corpul dispozitivului de presare (**C**) este introdus cu orificiul de alimentare a tomatelor orientata in sus, astfel incat sa fie fixata la loc cu surubul de prindere (**V**). Daca corpul dispozitivului de presare (**C**) este asamblat corespunzator, acesta nu poate fi indepartat sau rotit in loc.
- Introduceti adaptorul (**G**) in corpul de presare cu capatul "steluta" spre motor. Montati arcul (**M**) pe partea patrata a adaptorului (**G**).
- Introduceti melcul (**E**) in corpul dispozitivului de presare (**C**), rotiti usor melcul (**E**) pentru ca acesta sa se "aseze" corect pe adaptor (**G**).
- Asezati filtrul (**F**) pe melc (**E**) presand-o usor spre motor (**MT**) si rotind-o in sens invers (spre stanga) pentru ca clema filtrului (**F**) sa se prinda de corpul dispozitivului de presare (**C**) (sa-l rotiti cu atentie).
- Montati tava de colectare suc (**S**) pe filtrul (**F**) deja atasat pe dispozitivul de presare (**C**) folosind arcurile de prindere, montati palnia de alimentare (**T**) pe orificiul superior al dispozitivului de presare (**C**) pentru a putea introduce rosiile pregatite pentru presare.
- Dupa ce v-ati asigurat, ca intrerupatorul motorului este in pozitia **O**, puteti conecta aparatul la o priza electrica cu impamantare.
- Din acest moment aparatul este pregatit pentru a fi utilizat si-l puteti porni apasand butonul in pozitia **I**.
- Adaugati rosiile in palnia de alimentare (**T**) si impingeti-le cu ajutorul tamperului (**P**). Nu va introduceti niciodata mana si nici alte unelte pentru a apasa rosia!

IMPORTANT:

Orificiul de alimentare cu aliment prim este conceput in asa fel incat sa impiedice introducerea intentionata a manii dvs. Pentru siguranta dvs. nu modificati nimic la aparat!

Nu folositi masina fara aliment! Daca nu mai doriti sa-l utilizati, opriti aparatul apasand ON/OFF!

Daca din greseala ati scapat un obiect strain in masina, opriti-l imediat dupa cum urmeaza:

- Comutati butonul pornit/oprit pe pozitia **O** (oprire)
- Deconectati aparatul din priza electrica!
- Inlaturati dispozitivul de presare (**C**) de pe unitatea de motor (**MT**)
- Indepartati in urmatoarea ordine: tava de colectare (**S**), filtrul (**F**) si melcul (**E**)
- Scoateti obiectul scapat accidental din interiorul dispozitivului de presare (**C**)

DEZASAMBLARE SI CURATARE

La sfarsitul fiecarei utilizari, dupa oprirea aparatului prin comutator deconectati aparatul de la retea electrica inainte de a efectua procesul de demontare sau curatare!

Pentru a indeparta dispozitivul de presare (**C**) de pe motor (**MT**), este necesar sa slabiti surubul de prindere (**V**). Urmati instructiunile din procesul de asamblare in ordine inversa, demontati piesele daca este posibil si curatati-le prin spalare si uscare.

IMPORTANT!

Folositi numai apa calda si detergent universal. Nu folositi niciodata substante acide sau corozive atunci cand curatati piesele.

INTRETINERE:

Aparatul nu necesita intretinere speciala: cea mai buna procedura pentru intretinere este sa spalati si sa uscati componentele care intra in contact cu materialele prime la fiecare utilizare. Se recomanda utilizarea pieselor de schimb fabricate doar de catre producator pentru a evita orice inconvenienta.

Pentru a identifica fiecare component in parte, urmati desenul anexat cu piesele enumerate si identificati numarul de serie al modelului si al masinii, care poate fi regasit pe eticheta de pe unitatea motorului (**MT**).

OPRIRE NEINTENTIONATA

In cazul in care aparatul s-ar opri neintentionat, opriti-l imediat setand comutatorul in pozitia **0.**, deconectati aparatul de la alimentarea electrica.

Dupa acesta:

-daca aparatul s-a oprit din cauza unei intreruperi de curent, nu reconectati aparatul la retea pana ce intreruperea persista

-daca oprirea s-a datorat din cauza supaincarii, indepartati dispozitivul de presare (**C**), inlaturati filtrul si melcul, scoateti materialele prime care s-au infundat intre melc si filtru

-daca motivul opririi este supraincalzirea motorului, asteptati pana cand motorul se raceste si reporniti aparatul

-in cazul in care timpul de oprirea este cauzat de o problema a motorului, contactati distribuitorul pentru a verifica sau repara masina de catre un specialist

ACCESORII:

Dispozitiv de tocat carne

(pentru mai multe informatii suplimentare contactati-va furnizorul, eventual magazinul on-line <https://gammo.ro/preparare-rece/masina-de-pasat>, sau producatorul)

SFATURI UTILE:

EasySqueezy este un storcator electric multifunctional cu care puteti prelucra fructe si legume in diferite feluri. Cu dispozitivul puteti pregati cu usurinta:

- nectar (un suc bogat in fibre, foarte dens)
- suc (un lichid limpede cat mai bine separat de materialele uscate - seminte, coaja etc)
- piure (un lichid cu o textura omogena moale)

Pentru a obtine rezultatul perfect, cititi urmatorul tabel care contine o recomandare pentru cele mai utilizate fructe si legume. Tabelul este alcatuit cu urmatoarele coloane:

- „Materie prima”: fructele sau legumele care urmeaza a fi procesate
- „Pregatire”: ofera sfaturi despre punctul de plecare potrivit
- „Filtru”: filtrul recomandat (**1**: 0,5 mm, **2**: 0,8 mm, **3**: 1,5 mm, **4**: 2mm)
- „Ciclu”: numar recomandat de cicluri de trecere
- „Mentiune”: rezultatul asteptat si alte comentarii

Daca nu se indica altfel, introduceti materia prima in recipientul de alimentare, spalati si maruntiti in prealabil. Indepartati semintele, tulpinile si partile dure inainte de procesare.

Preparare nectar

Materie prima	Pregatire	Filtru	Ciclu	Mentiune
Mere	Cu seminte si coaja	1	1	Suc lichid sarac in fibre
Nectarina, Piersica alba	Fara sambru, cu coaja	2	3	Suc bogat in fibre, fara coaja
Piersici	Fara sambru, cu coaja	2	2	Doua cicluri, pentru ca sucul final sa fie complet fara coaja

Preparare suc

Materie prima	Pregatire	Filtru	Ciclu	Mentiune
Mere, morcovi, lamaie	Mere cu seminte si coaja, morcovi fara tulpina, lamaie cu coaja	1	1	Suc lichid cu putina fibra si cu textura identica cu un smoothie. Datorita lamaii, isi pastreaza culoarea.
Mere, pepene galben, lamaie si ghimbir	Mere cu seminte si coaja, pepene galben fara coaja dar cu seminte, lamaie intreaga cu coaja, ghimbir cojit	1	1	Suc lichid fara fibre
Afine, mure, capsuni, coacaze rosii sau negre	Se indeparteaza doar tulpinile eventuale	1	1	Suc foarte concentrat, recomandat cu putina apa
Morcovi	Fara tulpina	3	1	Suc cu putina fibra
Cirese, Visine	Fara samburi si inaltit la 40-50 °C	1	5	Se recomanda sa fie lasat o perioada pe repaus, ulterior se filtreaza
Castraveti	Cu coaja	3	2	Suc cu putina fibra
Kiwi	Decojit	2	2	Suc (in cantitate redusa)
Pepene galben	Decojit, cu seminte	3	1	Suc cu putina fibra
Pepene galben + capsuni	Pepene galben decojit, cu seminte, capsuni fara tulpina	1	1	Suc fara pulpe
Portocale	Decojit, cu seminte	1	1	Suc cu pulpa (un fel de smoothie)
Ananas, mere, telina	Ananas si mar decojit, telina impreuna cu frunze	2	5	Recomandam sa le storcati impreuna
Zmeura		1	2	Suc foarte concentrat, recomandam sa-l diluati cu putina apa
Capsuni	Fara tulpina	1	2	Ciclul nr. 2. este optional
Capsuni, ananas, ghimbir	Capsuni fara tulpina, ananas si ghimbir decojit	2	4	Recomandam sa le storcati impreuna, se va obtine un suc concentrat
Capsuni, ananas, zmeura	Capsuni fara tulpina, ananas decojit	1	6	Suc cu densitate ridicata
Struguri albe	Pe boabele de struguri poate sa ramana doar tulpina moale	2	1	Suc lichid fara pulpe
Catina	Curatat, fara frunze	1,2	1,2	Suc cu densitate ridicata

Pregatirea de piureu

Materie prima	Pregatire	Filtru	Ciclu	Mentiune
Mere, pere sau piersici	Intreg, crud, sau fiert, cu samburi (in afara de piersica) si coaja	3	1	Perfect pentru bebelusi
Mere, pepene galben, lamaie, ghimbir	Mere cu coaja si seminte, pepene galben decojit, lamaie intreaga, ghimbir decojit	3	1	Recomandam sa le storcati impreuna
Fasole	Supa de fasole fiarta, ceapa prajita, rosii cocktail, frunze de salvie	3	3	Indepartati lichidul din supa si folositi-o in al doilea ciclu impreuna cu pulpa
Mure	-	2	2	Piureu fara samburi
Afine		1, 2	5, 1	Textura fina, matasoasa
Morcovi	Fara tulpina, taiat in mici bucatele	4	1	-
Naut	Fiarta, cu supa inlaturata, cu ceapa prajita, rosii cocktail, frunza de busuioc	2 / 3 , 2	1,2	Indepartati lichidul din supa si folositi-o in al doilea ciclu impreuna cu pulpa Se va obtine o crema fina
Naut pentru falafel	Naut negru lasat in apa timp de 24 de ore, patrunjel, o catea de usturoi, o ceapa, si un ghimbir	3	4	Recomandam sa-l presati mestecat impreuna, nu separat
Legume fierte impreuna sau separat: cartofi, anghinare, napi, telina, chimin dulce, broccoli, conopida, varza, sparanghel, dovlecel		4	1, 2	Textura depinde de numarul de cicluri, cu cat mai mult, atat mai matasos
Castraveti	Cu coaja, fara tulpina	4	1	Se poate obtine un lichid perfect pentru tzatziki
Pepene galben si capsuni	Pepene galben decojit dar cu samburi, capsuni fara tulpina	3	1	Piureu fin fara samburi
Rosii	Crud sau fiert	3	1-2	Textura depinde de numărul de cicluri, cu cat mai mult, atat mai mătăsos