

DURONIC

Creative Consumer Electronics



Whole Fruit Juicer - JE10



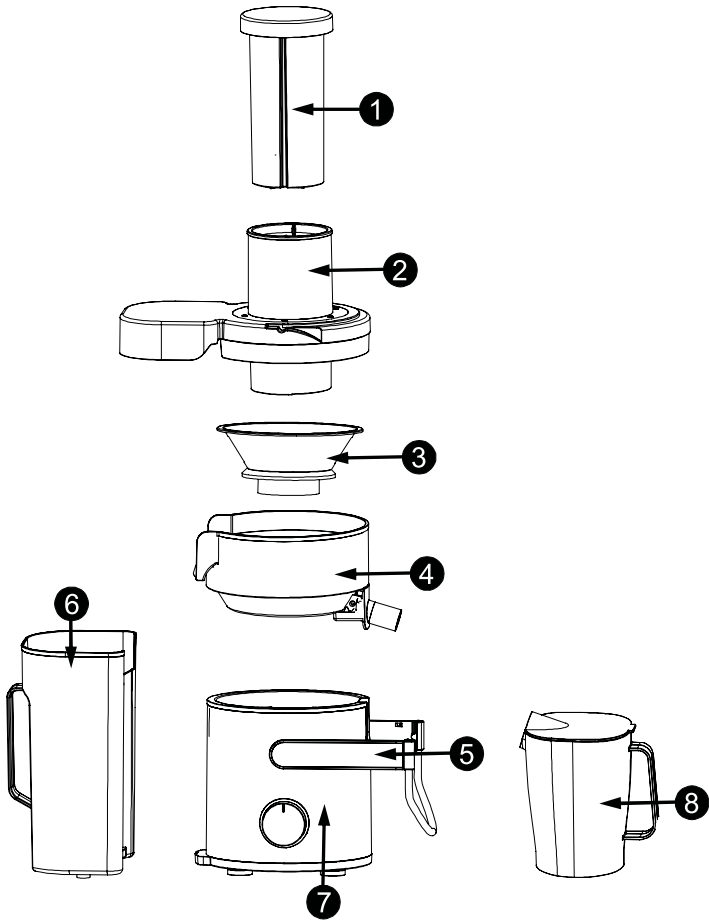
Contents

English Manual	5
Manuel d'utilisation en français	17
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	29
Manual de Instrucciones en Español	41
Manuale D'istruzioni In Italiano	53
Instrukcja obsługi. Polski	64

DURONIC

English Manual

Diagram



- 1. Food Pusher
- 2. Transparent cover
- 3. Juicing sleeve
- 4. Middle ring

- 5. Handle
- 6. Pulp container
- 7. Main machine
- 8. Juice container

DURONIC

Performances

1. As the nozzle of this juicer is large in diameter, the user may use whole fruits such as apples or pears in their entirety for quick and easy juicing, without having cut the fruit beforehand.
2. This structural complex of this juicer has been designed for simplicity, allowing the user to operate the machine with ease.
3. A high speed electric motor with overheating protection is installed for high efficiency, time saving, and energy saving, prolonging the machines lifespan.
4. A safety lock is installed for added protection when the user is operating this machine.

Help & Guidance

1. This machine is equipped with a safety lock. Therefore when the handle does not fasten the cover, the motor cannot turn. This feature was installed for safety of the user.
2. When disassembling the juicing sieve, first remove the cover and waste barrel and then you may be able to pull out the juicing sieve from the rotor.
3. In order to avoid damage, please check power supply for compliance with rated voltage.
4. Please empty juicing sieve frequently when juicing, to avoid leakage.

Juicing

1. Please make sure the juicer is fully assembled correctly, in order to avoid damage to both the machine and user.
2. Before juicing, make sure the juicing sieve and rotor is clutched in position and nothing is blocking the juicing sieve and transparent cover. Put the transparent cover on, push the locking handle into the cover slot and then turn on the machine.
3. Turn on power supply and switch the machine on to let it run unloaded for 5 seconds. Place prepared vegetables or fruits into feed port of the juicer, press down evenly and slowly with the pushing bar.
4. Please press down gently in order to attain maximum juice. Too much pressure will result in less juice due to the fruit/veg being harshly forced through the sieve.

Food Preparation

1. The best result will be obtained if you juice really fresh produce, as foods which have been stored for any period of time will contain less juice. As a general guideline, you do not need to peel any fruit or vegetables which have skin you would normally eat. However, we do recommend washing all food before it is juiced, as the majority of commercially grown fruits and vegetables are sprayed with fertilizers and insecticides that could alter the taste of your juice.
2. Certified organic vegetables are guaranteed not to contain chemical residue but should still be washed.
3. Always trim off any blemishes.
4. Scrub carrots and other root vegetables with a brush to remove any dirt.
5. Remove the skin from thick skinned fruit such as melon and pineapple.
6. Remove stones from cherries, peaches, nectarines and avocados etc.
7. Leafy herbs and vegetables should be rolled tightly when juiced.

DURONIC

Health & Safety

1. This machine is not suitable for children without the supervision of a responsible adult.
2. For safety purposes, please operate this machine on a flat and stable surface.
3. The juicer may emit a slight burning odour. This is a natural phenomenon as this product consists of a brand new and unused motor. The odour will disappear after the first couple of uses.
4. Please make sure to empty the juicer waste barrel once full to prevent overflowing.
5. It is imperative one does not put their hand or anything other than fruit or vegetable into the juicer as this may damage the unit and void the warranty due to misuse.
6. In order to prolong the lifespan of this machine, a heat sensing protective device is built into the motor. If the motor is running for over 10 minutes, there is a risk of overheating. Therefore the power will automatically cut off. After the motor stops, pull the plug from power supply, wait for the motor to cool (about 15 min) before using again.
7. Please do not leave the machine operating without supervision.
8. The sieve is very sharp, in order to avoid injury when cleaning, please put the sieve under running water and do not wash it with hands.
9. If the power supply or cord is damaged, the manufacturer must be contacted immediately for a replacement. You can contact Duronic via email at: sales@duronic.co.uk

Operating Time

There are 2 settings for this juicer. For soft fruits, you may use soft grading (I) while hard fruits will require strong grading (II). In order to prolong the life of this machine, please allow a cooldown time of 5 minutes after every 10 minutes of juicing.

Maintenance and Cleaning

1. If the machine is frequently used, please make sure the unit is kept clean and dry.
2. If you are not using the juicer for a long time, please store this machine in a cool and well ventilated place so it prevents the motor from becoming corroded.
3. This machine is not dishwasher safe, therefore please clean using only water, washing-up liquid and cloth.

FAQs

Which speed should I use when juicing?

For small soft fruit, use the first speed setting. For harder fruit use the second setting. Using the second setting for soft fruit will not extract all of the juice.

Do you need to peel the fruit before juicing?

Any fruit of which you would normally eat the peel does not require peeling. Fruit with a skin that you would not normally eat, such as bananas, pineapple and oranges will require peeling before being placed into the juicer.

Can I use the juicer to juice nuts and seeds?

No. Placing nuts and seeds into the juicer may damage the device.

There is a burning smell coming from the juicer, what does this mean?













This could mean one of three things:

- Your juicer is new and the motor has not been used yet.
- You need to rinse out your juicer with water before juicing.
- Your juicer has been unused for a period of time and dust has formed in the motor.

Are there any uses for the pulp?

Yes, the pulp can be reused in baking or as compost.

Fruit to Juice Ratio

 x 4 =		 x 20 =	
 x 4 =		 x 5 =	
 x 1/2 =		 x 1/8 =	

Recipes

GREEN JUICE

Ingredients

1/2 bunch of spinach
1 handful watercress
1/2 lemon, peeled
1 celery stick
2 apples, halved
1 chunk of ginger root

Method

Juice all ingredients one by one.
Pour into a glass and serve immediately.

ZINGY CITRUS JUICE

Ingredients

1 grapefruit, peeled
2 oranges, peeled
1 lemon, peeled

Method

Juice all ingredients one by one.
Pour into a glass and serve immediately.

SWEET BERRY JUICE

Ingredients

2 apples, halved
1 cucumber, chopped
1 handful of blueberries
1 handful of strawberries
1 handful of raspberries
1 handful of blackberries

Method

Juice all ingredients one by one.
Pour into a glass and serve immediately.

DETOX JUICE

Ingredients

3 plums, stoned
100g red grapes
50g strawberries
1 orange, peeled
1 chunk of ginger root

Method

Juice all ingredients one by one.
Pour into a glass and serve immediately.

HEALTHY VEGETABLE JUICE

Ingredients

2 heads of broccoli
2 celery sticks
1 lemon
1 apple
2 carrots
1 handful of spinach

Method

Juice all ingredients one by one.
Pour into a glass and serve immediately.

TROPICAL JUICE

Ingredients

1 kiwi, peeled
1/4 of a pineapple, peeled and sliced
6 strawberries
1 orange, peeled
1/2 mango, peeled and sliced
1/4 cup of coconut water

Method

Juice all ingredients one by one.
Add the coconut water to the juice and mix.
Pour into a glass and serve immediately.

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.
 NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.

Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with BS:1363 plug and fuse
 Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of
 Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.

For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



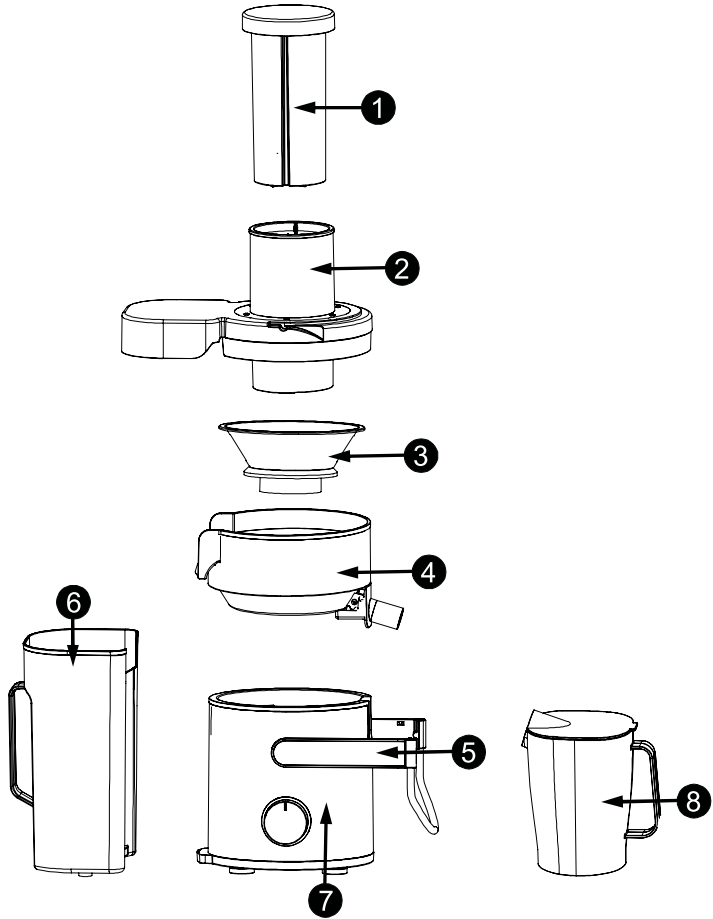
[Duronic](https://www.facebook.com/Duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/@duronicmedia)

Manuel d'utilisation en français

Aperçu



- 1. Poussoir
- 2. Couvercle transparent
- 3. Tamis
- 4. Anneau central

- 5. Poignée
- 6. Réservoir à pulpes
- 7. Base
- 8. Réservoir à jus

DURONIC

Performances

1. Cette centrifugeuse possède un entonnoir au diamètre très large, ceci permet d'y mettre, sans devoir les couper au préalable, des fruits entiers, tels que des pommes ou des poires, en les insérant dans l'entonnoir.
2. La structure complexe de cette centrifugeuse a été conçue avec simplicité afin de permettre à l'utilisateur d'opérer cette machine avec facilité.
3. Ce produit incorpore un moteur électrique à très haute vitesse avec une protection anti-surchauffe pour offrir efficacité, rapidité d'exécution et économie d'énergie.
4. Un mécanisme de verrouillage a été ajouté pour plus de sécurité lorsque l'utilisateur opère cette machine.

Précautions d'utilisation

1. Cette machine est équipée d'un système de verrouillage. C'est pourquoi le moteur ne se mettra pas en route si vous ne verrouillez pas la poignée. Cette fonction a été installée pour plus de sécurité.
2. Lorsque vous démontez cet appareil, enlevez d'abord le couvercle, puis l'anneau central et finalement la râpe.
3. Pour éviter tout dommage matériel, veuillez vérifier que le voltage indiqué sur la prise corresponde à celui de votre installation.
4. Veuillez vider le réservoir à pulpes régulièrement afin d'éviter toute fuite.

Utilisation de la centrifugeuse

1. Avant d'utiliser ce produit, assurez-vous que la centrifugeuse soit correctement assemblée pour éviter tout dommage aussi bien pour la machine que pour l'utilisateur.
2. Avant d'allumer cette machine, assurez-vous que la râpe et le filtre sont bien insérés. Mettez le couvercle transparent, verrouillez la poignée puis allumez la machine.
3. Allumez la machine puis laissez-la fonctionner pendant 5 secondes avant de commencer à y insérer des fruits et légumes. Placez-les ensuite dans l'entonnoir puis pressez-les uniformément et lentement avec le poussoir.
4. Veuillez utiliser le pressoir avec délicatesse pour obtenir un maximum de jus. Si la pression exercée est trop importante, l'appareil récoltera moins de jus.

Extraction du jus

1. Les meilleurs résultats sont obtenus si votre jus est produit à partir de produits très frais, étant donné que les aliments qui ont été entreposés pendant une certaine période sèchent avec le temps.
2. Les légumes certifiés organiques sont garantis de ne contenir aucun résidu chimique mais devraient néanmoins être lavés étant donné qu'ils ont été manipulés avant de les vendre.
3. Coupez toujours les imperfections.
4. Nettoyez bien les carottes et autres aliments produits dans la terre pour enlever toute saleté.
5. Enlevez la peau des fruits aux peaux très épaisses tels que les melons et ananas.
6. Enlevez les pépins des cerises, pêches, nectarines, etc.
7. Les herbes et légumes à feuilles doivent être enroulés soigneusement.

Informations de sécurité

1. Cette machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants sans la supervision d'un adulte responsable.
2. Pour des raisons de sécurité, veuillez opérer cette machine sur une surface stable et plate.
3. Cet appareil peut émettre une légère odeur de brûlé. Ceci est un phénomène naturel qui résulte de la condition du moteur et de l'appareil qui sont tous deux neufs. Cette odeur disparaîtra après quelques utilisations.
4. Veuillez vider régulièrement le réservoir à pulpes pour éviter tout débordement.
5. Il est impératif que vous ne mettiez pas vos mains ou tout élément autre que des fruits ou légumes dans l'entonnoir car cela endommagerait le moteur et annulerait la garantie pour utilisation inappropriée.
6. Afin de prolonger la durée de vie de cette machine, le moteur incorpore un détecteur de surchauffe. Si le moteur fonctionne durant plus de 10 minutes, un risque de surchauffe pourrait survenir. C'est pourquoi le moteur s'arrêtera automatiquement. Après que celui-ci se soit arrêté, vous pouvez retirer la prise et laisser le moteur refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
7. Ne laissez pas cette machine en fonctionnement sans supervision.
8. La râpe est très pointue. Afin d'éviter toute blessure accidentelle durant son nettoyage, veuillez la passer sous l'eau et ne la nettoyez surtout pas avec vos mains.
9. Si l'alimentation ou le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant doit être contacté immédiatement pour obtenir un remplacement. Vous pouvez contacter Duronic par e-mail via france@duronic.co.uk

Temps d'opération

Ce produit incorpore 2 types de paramètres. Il est recommandé d'utiliser la position I pour les fruits mous tandis que les fruits durs requièrent le paramètre II. Afin de prolonger la durée de vie de cette machine, laissez-la refroidir pendant 5 minutes après 10 minutes d'utilisation.

Maintenance et nettoyage

1. Si la machine est fréquemment utilisée, veuillez-vous assurer que le produit soit bien propre et sec.
2. Si vous n'utilisez pas ce produit durant une période prolongée, veuillez entreposer cette machine dans un environnement frais et bien ventilé afin d'éviter toute corrosion du moteur.
3. Cette machine n'est pas lavable en machine. N'utilisez pas conséquent rien d'autre que de l'eau, du liquide vaisselle et un tissu doux.

FAQ

Quelle vitesse utiliser?

Il est recommandé d'utiliser la première vitesse pour tous les ingrédients moux et poreux. Il est par contre recommandé d'utiliser la seconde vitesse pour les aliments à la texture plus dure et plus compacte. Utilisez la vitesse appropriée en fonction des produits afin d'optimiser l'extraction du jus.

Est-il nécessaire d'éplucher les fruits?

Les fruits que vous n'éplucheriez pas ne nécessitent pas d'être épluchés. Si la peau du fruit n'est pas comestible (bananes, ananas, oranges, etc), il est dans ce cas nécessaire d'éplucher le fruit au préalable.

Est-il possible d'extraire le jus de fruits à coque?

Il n'est pas possible d'extraire le jus de fruits à coque, ceci endommagerait le filtre.

Une odeur de brûlé se fait sentir lors de l'utilisateur de l'appareil. Est-ce normal?

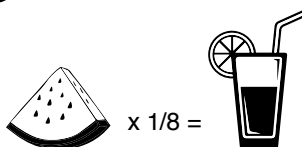
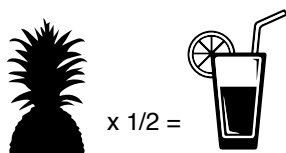
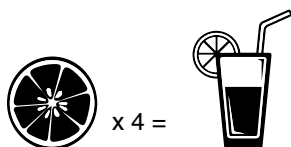
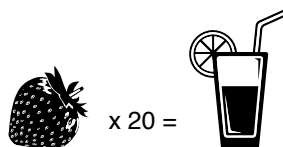
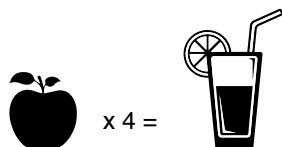
Trois raisons expliquent ce phénomène:

- Votre centrifugeuse est neuve, toutes les poussières qui se sont donc déposées durant l'usinage du moteur s'échappent lors des premières utilisations provoquant une odeur ou fumée. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations au fur et à mesure que le moteur est rodé.
- Votre centrifugeuse n'a pas été utilisée pendant une période prolongée. De la poussière s'est donc déposée autour des parties motrices. Cette poussière s'échappe donc lors de la réutilisation du produit provoquant l'odeur ou la fumée qui pourrait se faire sentir.

Est-ce que la pulpe peut être réutilisée?

La pulpe peut être réutilisée pour la préparation de pâtisseries ou pour en faire du compost.

Proportions approximatives



Recettes

JUS VERT

Ingrédients

1/2 botte d'épinard
1 poignée de cresson
1/2 citron épluché
1 branche de céleri
2 pommes
1 morceau de gingembre

Méthode

Placez les ingrédients un par un puis versez la préparation dans un verre.

JUS D'AGRUMES TONIQUE

Ingrédients

1 pamplemousse épluché
2 oranges épluchées
1 citron épluché

Méthode

Placez les ingrédients un par un puis versez la préparation dans un verre.

JUS DE FRUITS ROUGES

Ingrédients

2 pommes
1 concombre
1 poignée de myrtilles
1 poignée de fraises
1 poignée de framboises
1 poignée de mûres

Méthode

Placez les ingrédients un par un puis versez la préparation dans un verre.

JUS DETOX

Ingrédients

3 prunes dénoyautées
100g raisin rouge
50g fraises
1 orange épluchée
1 morceau de racine de gingembre

Méthode

Placez les ingrédients un par un puis versez la préparation dans un verre.

JUS DE LÉGUMES SAIN

Ingrédients

2 têtes de brocoli
2 branches de céleri
1 citron épluché
1 pomme
2 carottes
1 poignée d'épinard

Méthode

Placez les ingrédients un par un puis versez la préparation dans un verre.

JUS TROPICAL

Ingrédients

1 kiwi épluché
1/4 ananas épluché
6 fraises
1 orange épluchée
1/2 mangue épluchée
1/4 tasse d'eau de noix de coco

Méthode

Placez les ingrédients un par un. Versez la préparation dans un verre et ajoutez de l'eau de noix de coco.

Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé ou réparé au vendeur à la discrétion du vendeur, du revendeur ou de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage domestique.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante de l'appareil, la mauvaise utilisation d'un élément, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que le processus de destruction de ce produit doit être traité conformément aux règles de gestion des déchets électriques et électroniques (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour procéder au traitement et recyclage des composants. Afin de recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Ce geste a pour but d'aider la préservation des ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé et l'environnement.

Suivez-nous sur



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



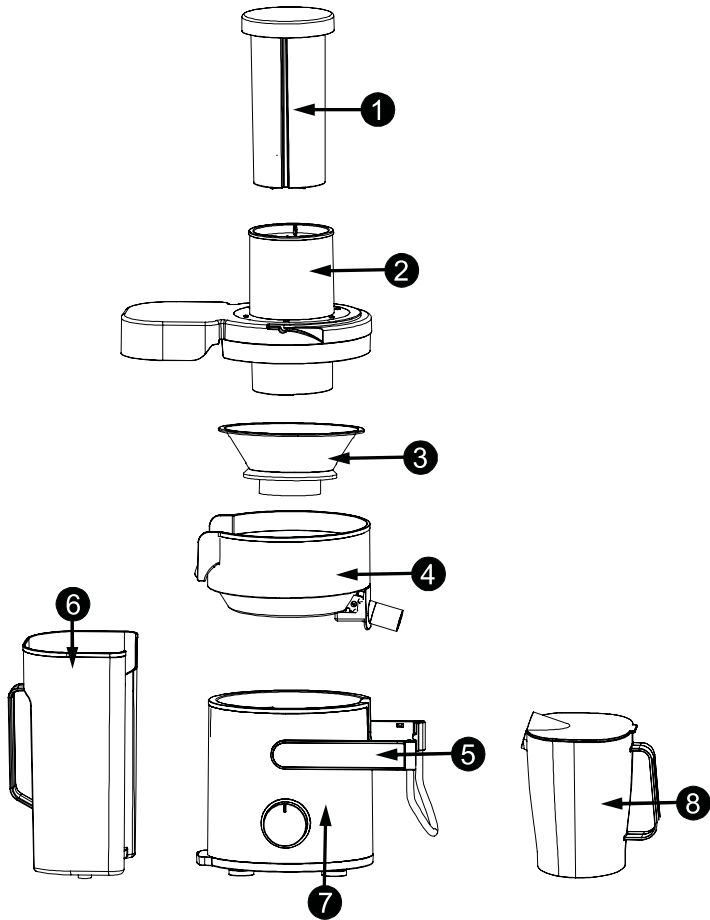
[Duronic France](https://www.facebook.com/DuronicFrance)



[@Duronic_France](https://twitter.com/Duronic_France)

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Aufbau



- 1. Stopfer
- 2. Abdeckung
- 3. Sieb
- 4. Mittelring

- 5. Griff
- 6. Fruchtfleischbehälter
- 7. Gehäuse
- 8. Saftbehälter

Leistung

1. Dieser Entsafter hat einen großen Einfüllschacht, deshalb können Sie ganze Früchte, z.B. Äpfel oder Birnen, eingeben. Es ist nicht notwendig die Zutaten klein zu schneiden.
2. Der Aufbau des Entsafters ist einfach und benutzerfreundlich.
3. Der effiziente Motor mit integriertem Überhitzungsschutz spart Zeit und Energie und verbessert dadurch die Lebensdauer des Gerätes.
4. Ein Schließsystem ist zur sicheren Benutzung integriert.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Dieses Gerät hat ein integriertes Sicherheitssystem. Wenn der Griff des Gehäuses nicht vorschriftsgemäß verschlossen und eingerastet ist, wird das Gerät den Betrieb nicht aufnehmen. Dadurch wird die Sicherheit des Benutzers gewährleistet.
2. Bei der Demontage des Filters entfernen Sie als erstes die Abdeckung und den Fruchtfleischbehälter, daraufhin kann das Sieb vom Rotor entnommen werden.
3. Um einen Schaden zu vermeiden, prüfen Sie die Konformität der Netzspannung.
4. Leeren Sie den Filter regelmäßig, um ein Überlaufen zu vermeiden.
5. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch.

Entsaften

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, um Schaden und Verletzungen zu vermeiden.
2. Stellen Sie sicher, dass Sieb und Rotor korrekt positioniert sind und dass weder Sieb noch Abdeckung blockiert sind. Setzen Sie die transparente Abdeckung auf, rasten Sie den Griff in der vorgesehenen Öffnung ein und schalten Sie das Gerät ein.
3. Lassen Sie es für 5 Sekunden laufen, bevor Sie Obst oder Gemüse eingeben und den Stopfer leicht und gleichmäßig herunter drücken.
3. Drücken Sie vorsichtig und langsam, um die maximale Menge an Saft zu erhalten. Grober Druck kann zu weniger Saft führen.

Vorbereitung der Zutaten

1. Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn frische Zutaten verwendet werden, da sie während der Lagerung an Flüssigkeit verlieren. Generell gilt: Obst und Gemüse mit einer genießbaren Schale muss nicht geschält werden.
2. Jegliche Schale sollte jedoch gewaschen werden. Dies gilt ebenfalls für organische Zutaten.
3. Schneiden Sie faule Stellen heraus.
4. Waschen Sie Karotten und anderes Wurzelgemüse gründlich mit einer Bürste.
5. Entfernen Sie die Schale von Obst und Gemüse, wenn diese ungenießbar ist, z.B. von Melonen und Ananas.
6. Entfernen Sie Kerne von Früchten wie Kirschen, Pfirsichen, Nektarinen, Avocados, etc.
7. Blättrige/s Kräuter und Gemüse sollte fest gerollt werden, bevor es entsaftet wird.

Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät ist für die Verwendung von Personen geeignet (Kinder eingeschlossen), die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, sofern sie von einer Person, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten haben oder von dieser beaufsichtigt werden.
2. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich auf einer flachen und stabilen Oberfläche.
3. Bei der ersten Benutzung könnte das Gerät leicht verbrannt riechen. Das ist normal, da der Motor neu und unbenutzt ist. Der Geruch wird nach den ersten paar Nutzungen verschwinden.
4. Stellen Sie sicher, dass sich nicht zu viel Fruchtfleisch im Fruchtfleischbehälter ansammelt, um ein Überlaufen zu verhindern.
5. Öffnen Sie das Gerät während der Benutzung nicht. Halten Sie weder Hände noch Objekte in das Gerät, um Verletzungen und Schaden zu vermeiden. Einzig Obst und Gemüse sollte in den Einfüllschacht gegeben werden.
6. Ein Überhitzungsschutz ist eingebaut, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern. Wenn der Motor länger als 10 Minuten in Betrieb ist, läuft er Gefahr zu überhitzen, woraufhin er sich automatisch ausschalten wird. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist - etwa 15 Minuten - bevor Sie mit der Nutzung fortfahren.
7. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
8. Das Sieb hat scharfe Kanten. Reinigen Sie es unter fließendem Wasser und geben Sie Acht.
9. Lassen Sie das Kabel vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzen, sollte es defekt sein. Verwenden Sie es nicht im defekten Zustand.

Geschwindigkeitsstufen

Dieser Entsafter hat zwei Einstellungen. Verwenden Sie die erste Stufe (I) für weiche Früchte und die zweite (II) für harte Früchte. Um die Lebensdauer dieses Gerät zu verlängern, erlauben Sie eine Abkühlpause von 5 Minuten nach je 10 Minuten Betrieb.

Wartung & Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und vor allem das Gehäuse trocken und sauber gehalten wird, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.
2. Wenn Sie das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem kühlem, trockenen und gut belüfteten Ort, um zu verhindern, dass der Motor zu rosten beginnt.
3. Dieses Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie es ausschließlich mit Wasser, Spülmittel und Tüchern.

Häufig gestellte Fragen

Welche Geschwindigkeitseinstellung ist am geeignetsten?

Für kleine, weiche Früchte verwenden Sie die erste Geschwindigkeitsstufe, für harte Früchte die zweite. Wenn Sie die zweite Einstellung für weiche Früchte verwenden, wird deren Saft nicht vollständig herausgepresst werden.

Sollte Obst oder Gemüse vor dem Entsaften geschält werden?

Obst und Gemüse mit einer Schale, die Sie normalerweise nicht essen würden, z.B. Bananen, Ananas und Orangen, muss geschält werden. Frucht mit genießbarer Schale, wie Äpfel, muss nicht geschält werden.

Kann ich das Gerät zum Entsaften von Kernen und Nüssen verwenden?

Nein, Kerne und Nüsse können den Entsafter beschädigen.

Der Entsafter hat einen Brandgeruch. Was bedeutet das?

Dies hat drei häufige Ursachen:

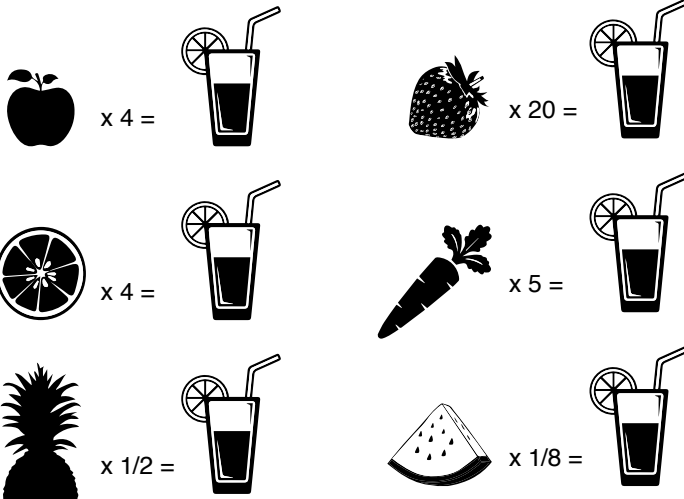
- Ihrer Entsafter ist neu und der Motor unbenutzt.
- Das Gerät blieb für eine Weile unbenutzt und Staub hat sich im Motor angesammelt.
- Die abnehmbaren Teile müssen mit Wasser vor der Nutzung ausgespült und anschließend abgetrocknet werden.

Der Geruch wird nach kurzem Benutzen verschwinden.

Kann das Fruchtfleisch verwendet werden?

Ja, es kann damit gebacken werden oder als Kompost nützlich sein.

Frucht-zu-Saft-Verhältnis



Rezepte

Grüner Saft

Zutaten

- 1 handvoll Spinat
- 1 handvoll Kresse
- 1/2 Zitrone, geschält
- 1 Stangensellerie
- 2 Äpfel
- 1 Stück Ingwer

Zubereitung:

Entsaften Sie alle die Zutaten nacheinander, geben Sie sie zusammen in ein Glas und servieren Sie es unverzüglich.

Zitronensaft

Zutaten

- 1 Grapefruit, geschält
- 2 Orangen, geschält
- 1 Zitrone, geschält

Zubereitung:

Entsaften Sie alle die Zutaten nacheinander, geben Sie sie zusammen in ein Glas und servieren Sie es unverzüglich.

Süßer Beerensaft

Zutaten

- 2 Äpfel
- 1 Gurke, gewürfelt
- 1 handvoll Heidelbeeren
- 1 handvoll Erdbeeren
- 1 handvoll Himbeeren
- 1 handvoll Brombeeren

Zubereitung:

Entsaften Sie alle die Zutaten nacheinander, geben Sie sie zusammen in ein Glas und servieren Sie es unverzüglich.

DETOX Saft

Zutaten

3 Pflaumen, entkernt
100g rote Weintrauben
50g Erdbeeren
1 Orange, geschält
1 Stück Ingwer

Zubereitung:

Entsaften Sie alle die Zutaten nacheinander, geben Sie sie zusammen in ein Glas und servieren Sie es unverzüglich.

Gesunder Gemüsesaft

Zutaten

2 Brokkoliröschen
2 Stangensellerie
1 Zitrone
1 Apfel
2 Karotten
1 handvoll Spinat

Zubereitung:

Entsaften Sie alle die Zutaten nacheinander, geben Sie sie zusammen in ein Glas und servieren Sie es unverzüglich.

Tropischer Saft

Zutaten

1 Kiwi, geschält
1/4 Ananas, geschält und gewürfelt
6 Erdbeeren
1 Orange, geschält
1/4 Tasse Kokoswasser
1/2 mango, geschält und gewürfelt

Zubereitung:

Entsaften Sie alle die Zutaten nacheinander, geben Sie das Kokoswasser hinzu und vermengen Sie alles. Geben Sie es in ein Glas und servieren Sie es unverzüglich.

Gewährleistung

Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkten, bietet 1 Jahr Gewährleistung.

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen produziert und aus hochwertigen Materialien hergestellt, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, kann eine langlebige Lebensdauer erwartet werden.

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt kann nur mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, mutwillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gultig in der EU



Dieses Produkt ist mit einem CE geprüften Typ-F Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet.

Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfallagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten. Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss. Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden. Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben. Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Follow Us



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



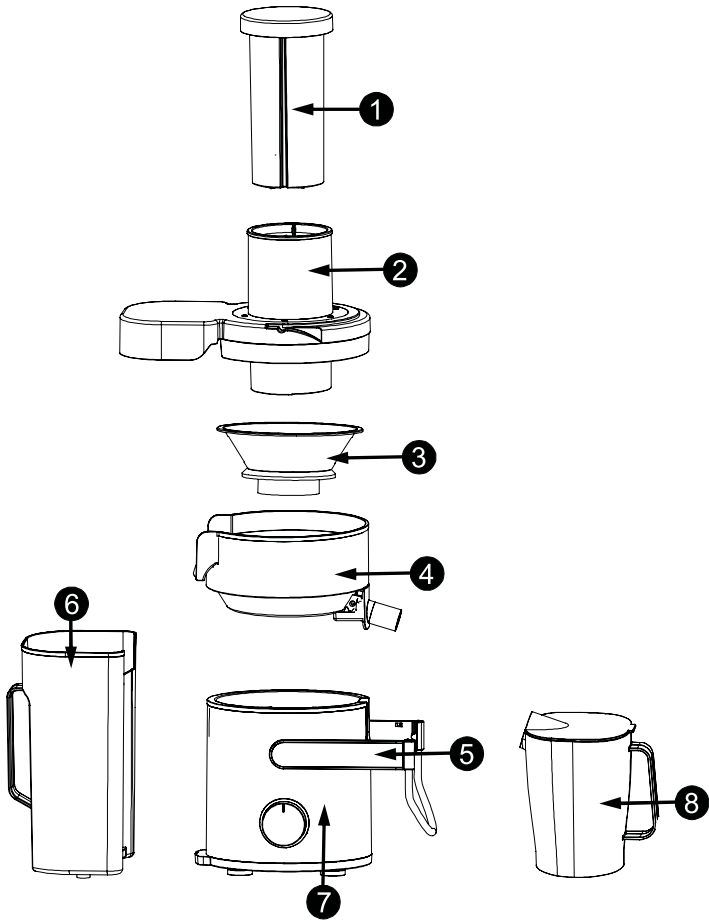
[Duronic](https://www.facebook.com/duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Manual De Instrucciones En Español

Diagrama



- 1. Presionador de alimentos
- 2. Tubo de entrada
- 3. Filtro
- 4. Colector del zumo

- 5. Sistema de seguridad
- 6. Contenedor de pulpa
- 7. Máquina principal
- 8. Jarra de zumo

DURONIC

Desempeño

1. El tubo de entrada de alimentos de esta licuadora es grande en diámetro, el usuario puede utilizar frutas enteras como manzanas o peras para un rápido y fácil extracción de zumo, sin tener que cortar la fruta.
2. Este complejo estructural de esta licuadora ha sido diseñado para la simplicidad, que permite al usuario usar la máquina con facilidad.
3. Un motor eléctrico de alta velocidad está instalada con protección contra sobrecalentamiento para mejor eficiencia, ahorro de tiempo y ahorro de energía con el fin de prolongar la vida útil de esta licuadora.
4. Tiene un sistema de seguridad que le ofrece protección al usuario cuando la maquina está en funcionamiento.

Ayuda y Consejos

1. Esta licuadora está equipada con un sistema de seguridad. Por lo tanto, cuando no fije correctamente, el motor no girara. Esta característica fue instalada por la seguridad del usuario.
2. Cuando desmonte el filtro, primero retire el compartimiento del tubo de entrada y el contenedor de pulpa para poder sacar el filtro fácilmente.
3. Para evitar daños, por favor compruebe el cumplimiento de tensión nominal de alimentación.
4. Por favor vacíe frecuentemente el filtro cuando este extrayendo el zumo, para evitar fugas.

Extrayendo el zumo

1. Por favor asegúrese de que la licuadora esté montado correctamente, con el fin de evitar daños a la máquina y el usuario.
2. Antes de usar, asegúrese que el filtro este en posición correcta, el filtro y el tubo de entrada deben estar libre de bloqueos. Levante el sistema de seguridad para que encaje en el compartimiento del tubo de entrada y luego encienda la licuadora.
3. Se recomienda encender la licuadora antes de insertar los alimentos por 5 segundos, después puede empezar insertando los vegetales o frutas preparadas desde el tubo de entrada, utilizando el presionado para empujar hacia abajo lentamente.
4. Por favor presione suavemente para lograr obtener el máximo del zumo. Demasiada presión resultará en menos jugo debido a tanta presión de la fruta/verdura a través del filtro.

Preparación

1. El mejor resultado se obtendrá si tu zumo realmente es producido fresco, los alimentos que han sido almacenados por un período de tiempo darán menos zumo. Como pauta general, no necesitas pelar las frutas o verduras cuya piel te comerías normalmente. Sin embargo, recomendamos lavar todos los alimentos, como la mayoría de los frutos comerciales producidos y verduras son rociados con insecticidas y fertilizantes.
2. Hortalizas orgánicas certifican de no contener insecticidas y fertilizantes pero aún deben ser lavadas, ya que han sido manipulados antes de la venta.
3. Siempre recortar cualquier manchas o partes dañadas del fruto.
4. Limpiar las zanahorias etc., con un cepillo para quitar cualquier suciedad.
5. Quite la piel gruesa de frutas como el melón y la piña.
6. Retire las piedras de las cerezas, melocotones, nectarinas, etc.
7. Verduras y hierbas frondosas deben rodarse firmemente.

DURONIC

Atención

1. Esta máquina no es conveniente para los niños sin la supervisión de un adulto responsable.
2. Por razones de seguridad, por favor utilice esta máquina en una superficie plana y estable.
3. La licuadora puede emitir un ligero olor ardiente. Este es un fenómeno natural, como este producto consta de un motor nuevo y sin uso. El olor desaparecerá después de las primeras veces que utilice.
4. Por favor, asegúrese de vaciar el contenedor de pulpa cuando esté lleno para evitar sobrecarga.
5. Es imperativo que no ponga su mano o algo aparte de fruta o verdura en el exprimidor ya que podría dañar la unidad y anulará la garantía debido a mal uso.
6. Para poder prolongar la vida útil de la máquina, un dispositivo protector térmico está incorporado en el motor. Si el motor está funcionando durante más de 10 minutos, hay un riesgo de sobrecalentamiento. Por lo tanto se apagará automáticamente. Después que el motor se detenga, desenchufe el cable de alimentación, espere que el motor se enfríe (15 min.) antes de utilizarlo nuevamente.
7. Por favor no deje la maquina operando sin supervisión.
8. El filtro es muy filudo, para evitar lesiones durante la limpieza, por favor, ponga el filtro bajo agua y no lave con las manos.
9. Si la fuente de alimentación o el cable están dañados, el fabricante debe ser contactado inmediatamente para un reemplazo. Puede contactar a Duronic por correo electrónico a: sales@duronic.co.uk

Tiempo De Operación

Hay 2 opciones de potencia. Para frutas suaves, usted puede usar gradación suave (I) mientras que frutas duras requerirán de gradación fuerte (II). Para prolongar la vida de esta máquina, por favor deje un tiempo de enfriamiento de 5 minutos después de cada 10 minutos de uso.

Mantenimiento y Limpieza

1. Si utiliza con frecuencia, por favor, asegúrese de que la unidad se mantenga limpia y seca.
2. Si no utiliza la licuadora durante mucho tiempo, por favor almacene en un lugar fresco y bien ventilado para evita que el motor se corroen.
3. Esta licuadora no es seguro para lavaplatos, por lo tanto, por favor limpie usando solamente agua, detergente y un paño.

Preguntas frecuentes

Qué velocidad debo utilizar para exprimir?

Para los pequeños frutos, use el primer ajuste de velocidad. Para frutos más duros utilice la segunda velocidad. Si usa la segunda opción para los frutos suaves, no extraerá todo el zumo del fruto.

Necesito pelar la fruta antes de hacer los zumos?

Cualquier fruta que normalmente se come la cáscara no requiere pelar. Fruto de una piel no normalmente comible, como el plátano, la piña y la naranja será necesario pelar antes de ponerlos en la licuadora.

Puedo utilizar la licuadora para nueces y semillas?

No. Esto puede dañar el dispositivo.

Hay un olor a quemado en la licuadora, ¿qué significa esto?

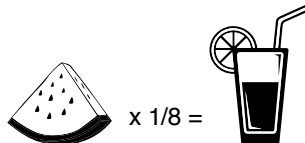
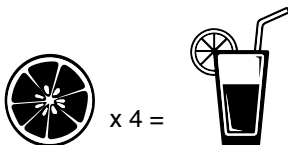
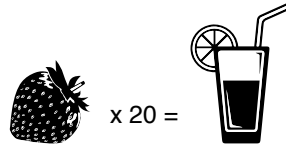
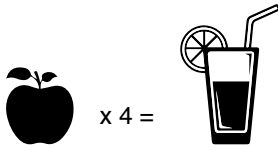
Esto puede significar una de tres cosas:

- El exprimidor es nuevo y el motor no se ha utilizado todavía.
- Se necesita enjuagar la licuadora con agua antes de hacer los zumos
- La licuadora no se ha utilizado durante un período de tiempo y polvo ha formado en el motor.

Se puede utilizar la pulpa para alguna otra cosa?

Sí, la pulpa puede ser reutilizada en la cocción o como postres.

Porciones de zumo



Recetas

Zumo Verde

Ingredientes

1/2 manojo de
espinacas
1 puñado de berro
1/2 limón, pelado
1 tallo de apio
2 manzanas, cortadas
por la mitad
1 trozo de raíz de
jengibre

Procedimiento

Inserte todos los ingredientes uno por uno.
Vierta en un vaso y sirva inmediatamente.

JUGO DE CÍTRICOS

Ingredientes

1 pomelo
pelado
2 Naranjas
peladas
1 limón pelado

Procedimiento

Inserte todos los ingredientes uno por uno.
Vierta en un vaso y sirva inmediatamente.

ZUMO DE BAYA DULCE

Ingredientes

2 manzanas, a la mitad
1 pepino picado
1 puñado puñado de
arándanos
1 puñado de fresas
1 puñado de frambuesas
1 de moras

Procedimiento

Inserte todos los ingredientes uno por uno.
Vierta en un vaso y sirva inmediatamente.

ZUMO DE DESINTOXICACIÓN

Ingredientes

3 ciruelas
100g uvas rojas
50g fresas
1 naranja pelada
1 trozo de
raíz de jengibre

Procedimiento

Inserte todos los ingredientes uno por uno.
Vierta en un vaso y sirva inmediatamente.

ZUMO DE VERDURAS

Ingredientes

2 cabezas de brócoli
2 palitos de apio
1 limón
1 manzana
2 zanahorias
1 puñado de espinacas

Procedimiento

Inserte todos los ingredientes uno por uno.
Vierta en un vaso y sirva inmediatamente.

Zumo Tropical

Ingredientes

1 kiwi pelado
1/4 de una piña, pelada y 6 fresas en
rodajas
1 naranja pelada
1/2 mango pelado y en rodajas
1/4 de taza de agua de coco

Procedimiento

Inserte todos los ingredientes uno por uno.
Vierta en un vaso y sirva
inmediatamente.

Garantía

Garantía de servicio después de venta

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Este exprimidor dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido. El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Productos Duronic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarlo según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable ah llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudar a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

SÍGANOS



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/duronic)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



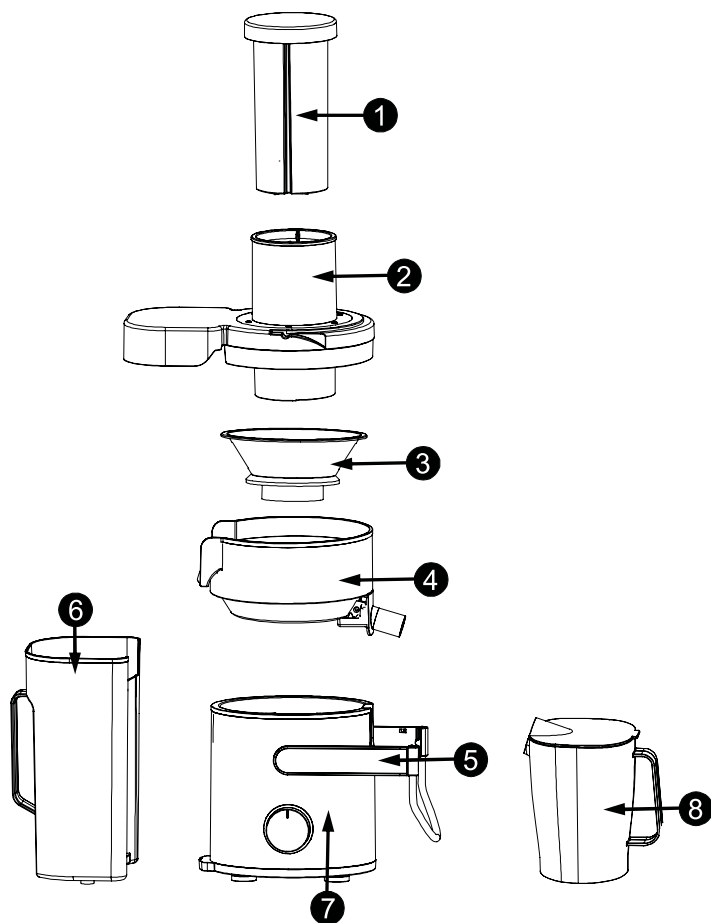
[Duronic](https://www.facebook.com/duronic)



[@duronicmedia](https://www.twitter.com/duronicmedia)

Manuale D'istruzioni In Italiano

Componenti della centrifuga



1. Pestello per la frutta
2. Coperchio trasparente
3. Filtro della centrifuga
4. Anello centrale

5. Maniglia di sicurezza
6. Contenitore degli scarti
7. Motore
8. Caraffa

DURONIC

Caratteristiche

1. Grazie alla larghezza dell'ugello, il consumatore può introdurre, all'interno della centrifuga, frutta intera per un centrifugato facile e veloce, senza aver bisogno di dover tagliare la frutta in precedenza.
2. La struttura complessa di questa centrifuga è stata disegnata per fornire al consumatore la semplicità nell'utilizzo.
3. Un motore con grande potenza, con sensori che prevengono il surriscaldamento, è installato per un'alta efficienza, rapidità, e salva energia per contribuire a prolungare la vita della centrifuga.
4. Un meccanismo di sicurezza è installato per salvaguardare il consumatore durante l'utilizzo.

Guida e risoluzione

1. Questa centrifuga è equipaggiata con un blocco di sicurezza. Quando la maniglia non viene assicurata al coperchio, il motore non si accende. Questo dispositivo è installato per la sicurezza del consumatore.
2. Per smontare il filtro, rimuovere prima il coperchio e poi il contenitore degli scarti; quindi si sarà in grado di togliere il filtro dal centrifugatore.
3. Per prevenire danneggiamenti, si prega di verificare la compatibilità tra il voltaggio della centrifuga e quello della presa di corrente.
4. Si consiglia di pulire regolarmente il filtro, anche mentre si sta centrifugando la frutta, per evitare fuoriuscite del liquido.

Centrifugazione

1. Si prega di assicurarsi che la centrifuga sia assemblata completamente e correttamente, per evitare danni sia alla centrifuga che al consumatore.
2. Prima di centrifugare, assicurarsi che il filtro ed il rotore del motore, siano stretti ed assicurati in posizione e che nulla blocchi il filtro. Mettere il coperchi trasparente, bloccare con la maniglia di sicurezza, ed accendere la centrifuga.
3. Collegare la centrifuga alla presa di corrente ed accendere la centrifuga e lasciarla accesa, priva di alimenti, per almeno 5 secondi. Inserire frutta o verdura attraverso il tubo, fare una pressione leggera con il pestello affinché tutta la frutta sia all'interno.
4. Spingere la frutta all'interno delicatamente per ottenere la massima quantità di centrifugato. Troppa pressione risulterebbe in meno succo, in quanto la frutta farebbe troppa pressione sul filtro andando ad ostruirlo.

Preparazione

1. Il risultato migliore lo si può ottenere se si utilizza frutta fresca che non è stata conservata per un periodo di tempo troppo lungo in un luogo asciutto.
Da indicazioni generali, non si necessita di pelare alcun tipo di frutta o verdura la quale buccia viene normalmente consumata. Comunque, si consiglia di lavare qualsiasi alimento prima di centrifugarlo, in quanto possono essere impregnati di fertilizzanti chimici e pesticidi.
2. Frutta e verdura biologica sono garantiti di non contenere alcun residuo chimico, ma si consiglia comunque di lavarle prima di utilizzarle.
3. Pulire sempre la centrifuga dalla sporcizia
4. Lavare a fondo frutta e verdura che può contenere del terriccio
5. Rimuovere la buccia spessa da frutta come meloni o ananas
6. Rimuovere il nocciolo da frutta come ciliegie, pesche, albicocche ecc..
7. Verdura a foglie e legumi vanno compresi prima di essere inseriti

Norme di sicurezza

1. Questa centrifuga non è adatta all'uso da parte di bambini senza la supervisione da parte di un adulto.
2. Per ragioni di sicurezza, si prega di operare la centrifuga su una superficie piatta e stabile.
3. La centrifuga potrebbe emettere un leggero odore di bruciato. Tale odore è normale essendo, il motore di questo prodotto nuovo e mai usato. L'odore scomparirà dopo un paio di usi.
4. Si prega di svuotare il contenitore degli scarti quando pieno, per evitare fuoriuscite.
5. Si prega di non inserire nient'altro all'interno della centrifuga che non sia frutta o verdura; ciò potrebbe danneggiare la centrifuga stessa e far cessare il periodo di garanzia per un uso non corretto.
6. A scopo di prolungare la vita della centrifuga, un dispositivo di rilevamento del calore è installato sul motore. Se il motore opera continuamente per più di 10 minuti c'è rischio di surriscaldamento, perciò il dispositivo spegnerà il motore automaticamente. Dopo che il motore si sarà spento, staccare la spina della corrente, aspettare che il motore si raffreddi prima di riaccendere la centrifuga.
7. Si prega di non lasciare la centrifuga operativa senza supervisione.
8. Il filtro è provvisto di lamette molto affilate, per evitare infortuni durante la pulizia, lavare il filtro sotto l'acqua corrente e non usare le mani.
9. Se il filo dell'alimentatore è danneggiato, contattare immediatamente il venditore per la sostituzione. Si prega di contattare il servizio clienti Duronic alla seguente e-mail: italy@duronic.co.uk

Modalità di centrifugazione

Ci sono 2 pre-configurazioni per questa centrifuga. Per la frutta più soffice livello (I) mentre per la frutta più dura si necessita di potenza maggiore (II). Per garantire una lunga durata alla centrifuga, si prega di consentire un tempo di raffreddamento di 5 minuti ogni 10 minuti di centrifugazione.

Pulizia e manutenzione

1. Se la centrifuga è usata frequentemente, si prega di assicurarsi che sia sempre pulita per ragioni di igiene.
2. Se non si utilizza la centrifuga per un lungo periodo di tempo, riporla in un luogo fresco e ventilato per prevenire il motore da arrugginimento e corrosione.
3. Questa centrifuga non è adatta ad essere lavata nella lavastoviglie. Si prega di pulire la centrifuga usando un panno umido.

FAQs

Quale potenza bisogna utilizzare per fare il centrifugato?

Per la frutta di piccole dimensioni utilizzare la potenza I. per la frutta più dura utilizzare la potenza II. Non si otterrà più succo se si utilizza la potenza II per la frutta morbida.

Bisogna togliere la buccia alla frutta prima di fare il centrifugato?

Frutti di cui normalmente si mangia anche la buccia non necessitano di essere sbucciati. Frutti di cui non si mangia la buccia come banane, arance e ananas necessitano di essere sbucciati prima di essere inseriti nella centrifuga.

Si può utilizzare la frutta secca per il centrifugato?

No. Inserendo frutta secca all'interno della centrifuga potrebbe danneggiare l'apparecchio.

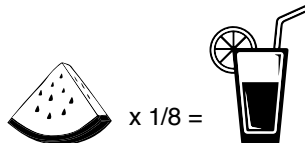
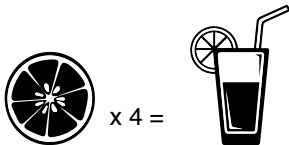
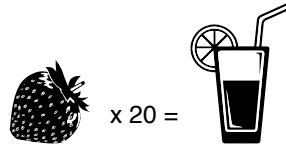
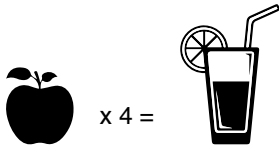
La centrifuga emette un odore di bruciato, cosa significa?

Ciò può significare tre cose:

- La centrifuga è nuova ed il motore non è ancora stato utilizzato.
- E' necessario operare l'apparecchio inserendo dell'acqua all'interno.
- La centrifuga non è stata utilizzata per un lungo periodo di tempo e si è depositata della polvere all'interno.

Si può riutilizzare la polpa in eccesso?

Si, la polpa può essere riutilizzata per preparare dolci o confetture.

Rapporto frutta - centrifugato

Ricette

Centrifugato verde

Ingredienti

1/2 Mazzetto di spinaci
1 pugno di crescione
1/2 Limone, sbucciato
1 sedano
2 mele a metà
1 pezzetto di radice
di zenzero

Procedimento

Centrifugare tutti gli ingredienti uno alla volta.
Versare in un bicchiere e servire.

Centrifugato di agrumi

Ingredienti

1 Pompelmo, sbucciato
2 Arance, Sbucciate
1 Limone, Sbucciato

Procedimento

Centrifugare tutti gli ingredienti uno alla volta.
Versare in un bicchiere e servire.

Centrifugato ai frutti di bosco

Ingredienti

2 mele a metà
1 Cetriolo a pezzetti
1 Pugno di mirilli
1 Pugno di fragole
1 Pugno di lamponi
1 Pugno di more

Procedimento

Centrifugare tutti gli ingredienti uno alla volta.
Versare in un bicchiere e servire.

Centrifugato DETOX

Ingredienti

3 Prugne
100g Uva rossa
50g Fragole
1 Arancia sbucciata
1 pezzetto di radice
di zenzero

Procedimento

Centrifugare tutti gli ingredienti uno alla volta.
Versare in un bicchiere e servire.

Centrifugato di verdura

Ingredienti

2 Teste di broccoli
2 Sedani
1 Limone
1 Mela
2 Carote
1 Pugno di spinaci

Procedimento

Centrifugare tutti gli ingredienti uno alla volta.
Versare in un bicchiere e servire.

Centrifugato tropicale

Ingredienti

1 kiwi, sbucciato
1/4 di ananas, sbucciato in 6 fettine
fragole
1 Arancia, sbucciata
1/2 Mango, sbucciato e a fette
1/4 Tazza di acqua di cocco

Procedimento

Centrifugare tutti gli ingredienti uno alla volta.
Aggiungere l'acqua di cocco e mescolare
Versare in un bicchiere e servire.

Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE
importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE) Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente. Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Follow Us



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/duronic)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



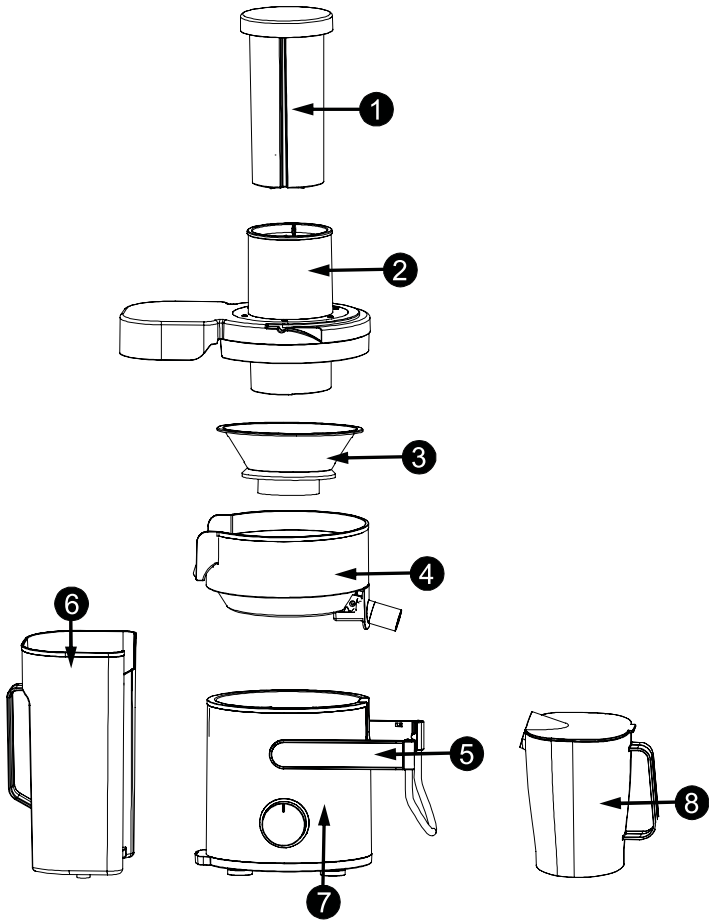
[Duronic](https://www.facebook.com/duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Instrukcja obsługi. Polski

Diagram



- | | | | |
|----|------------------------|----|---------------------|
| 1. | Popychacz | 5. | Uchwy |
| 2. | Przezroczysta pokrywka | 6. | Pojemnik na miąższ |
| 3. | Sitko | 7. | Jednostka sterująca |
| 4. | Środkowy okrąg | 8. | Pojemnik na sok |

Wydajność

1. Ze względu na dużą średnicę wlotową sokowirówki, możliwe jest wkładanie całych owoców jak jabłka czy gruszki dla szybkiego stworzenia soku, bez konieczności krojenia.
2. Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o intuicyjnym i wygodnym użytkowaniu.
3. Wysokiej wydajności silnik z zabezpieczeniem przeciw przegrzaniu został stworzony, aby pozwolić zaoszczędzić czas, zwiększyć wydajność urządzenia, a jednocześnie zaoszczędzić energię i przedłużyć jego żywotność.
4. Blokada zwiększa bezpieczeństwo użytkowania.

Wskazówki użytkowania

1. Urządzenie jest wyposażone w blokadę bezpieczeństwa. Jeżeli uchwyt nie jest w odpowiednio zablokowany w pokrywie, silnik nie uruchomi się ze względów bezpieczeństwa.
2. Kiedy demontujesz sokowirówkę, w pierwszej kolejności usuń pokrywkę z popychaczem, następnie sitko i środkowy okrąg.
3. W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenie upewnij się, czy napięcie domowej sieci elektrycznej jest zgodne z tabliczką znamionową.
4. Regularnie opróżniaj sitko w trakcie wyciskania soku, aby uniknąć wycieków.

Wyciskanie soku

1. Upewnij się czy sokowirówka i jej elementy jest prawidłowo zainstalowana, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia lub ryzyka wypadku.
2. Przed wyciskaniem soku, upewnij się czy sitko i jednostka silnika jest prawidłowo zablokowana i przepływ soku nie jest zablokowany. Nałóż przezroczystą pokrywę, wciśnij uchwyt blokujący w otwór pokrywy, a następnie włącz urządzenie.
3. Uruchom pustą maszynę przez ok. 5 sek. Umieść warzywa i / lub owoce do otworu wlotowego sokowirówki. Możesz użyć popychacza, aby wprowadzić produkty do otworu.
4. Używaj popychacza z wycuciem, aby uzyskać więcej soku. Zbyt duży nacisk sprawia, że uzyskuje się mniejszą ilość soku.

Przygotowywanie produktów

1. Najlepsze rezultaty uzyskasz, gdy będziesz używać świeżych produktów. Przechowywana żywność zawiera mniej soku. Nie ma konieczności obierania owoców i warzyw, których skórka jest jadalna. Jednakże zalecamy umycie produktów przed ich wyciskaniem ze względu na możliwość wystąpienia śladowych ilości środków chemicznych używanych do nawożenia i ochrony roślin, które mogą wpłynąć na smak soku.
2. Certyfikowane warzywa z hodowli ekologicznych nie powinny zawierać środków chemicznych, jednakże mimo wszystko zalecamy umycie produktów przed użyciem.
3. Usuń wszelkie skazy z owoców.
4. Dokładnie przeczyść szczoteczka marchewki i inne warzywa korzeniowe, aby usunąć pozostałości gleby i innych zanieczyszczeń.
5. Usuń skórkę z owoców o grubej skórce jak np. melon czy ananas.
6. Usuń pestki z czereśni i wiśni, brzoskwiń i nektarynek, awokado i inne.
7. Liściaste warzywa i zioła powinny być mocno zrolowane w trakcie wyciskania.

Bezpieczeństwo Użytkowania

1. Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci bez stałego nadzoru odpowiedzialnej osoby dorosłej.
2. Ze względu na bezpieczeństwo operuj urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni.
3. Sokowirówka może emitować zapach spalenizny. Jest to naturalne zjawisko ze względu na nowy, nieużywany silnik i ustępuje po kilku użyciach.
4. Podczas wyciskania soku upewnij się, czy środkowy pierścień nie jest przepełniony sokiem i miąższem. Jeżeli nastąpiło przepełnienie, opróżnij go i wyczyść.
5. Dla własnego bezpieczeństwa, nie wkładaj rąk lub innych elementów innych niż warzywa i owoce do otworu sokowirówki, gdy jest podłączona do zasilania. Jeżeli spróbujesz dodać inny element niż owoce lub warzywa do światła sokowirówki może to spowodować uszkodzenia ciała, lub maszyny i utratę gwarancji.
6. W celu przedłużenia żywotności urządzenia silnik został wyposażony w system zapobiegający przegrzaniu. Jeżeli maszyna pracuje dłużej niż 10 min istnieje ryzyko przegrzania urządzenia. W przypadku wystąpienia tego zjawiska silnik automatycznie wyłączy się. Jeżeli nastąpi taka sytuacja, odłącz sokowirówkę od zasilania i poczekaj aż motor schłodzi się (ok. 15 min) przed ponownym włączeniem.
7. Nie pozostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
8. Sitko jest bardzo ostre. W celu uniknięcia ryzyka wypadku, nie myj go ręcznie, a umieść pod strumieniem bieżącej wody.
9. Jeżeli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone natychmiast skontaktuj się z producentem, aby uzyskać pomoc. Możesz to zrobić poprzez e-mail: sales@duronic.co.uk.

Czas pracy

Urządzenie wyposażone jest w dwa tryby działania. Dla miękkich owoców możesz użyć trybu I, dla twardych trybu II. W celu przedłużenia żywotności urządzenia, po 10 min pracy pozwól mu schłodzić się przez 5 min.

Czyszczenie i pielęgnacja

1. Jeśli urządzenie będzie często wykorzystywane, ważne jest, aby pozostawało ono czyste i suche, gdy nie jest w użyciu.
2. Jeżeli nie planujesz wykorzystywania maszyny przez dłuższy czas, przechowuj ją w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, aby zapobiec rozwojowi pleśni.
3. Urządzenie nie powinno być czyszczone w zmywarce. W celu wyczyszczenia urządzenia użyj wody, płynu do mycia naczyń i ściereczki.

FAQ

Jakiej prędkości powinienem użyć podczas wyciskania soku?

Dla miękkich owoców możesz trybu I, dla twardych trybu II. Użycie drugiego trybu dla miękkich owoców sprawi, że nie uzyskasz pełni soku.

Czy powinienem obierać owoce przed wyciskaniem soku?

Każdy owoc, który normalnie jest spożywany ze skórką nie wymaga obierania. Owoce, których skórka jest niejadalna jak np. banany, ananasy, pomarańcze wymagają obrania ze skórki przed umieszczeniem w sokowirówce.

Czy mogę używać orzechów i nasion do produkcji soku?

Nie. Umieszczanie orzechów i nasion w sokowirówce może uszkodzić urządzenie.

Zapach spalenizny ulatnia się z sokowirówki, co to oznacza?

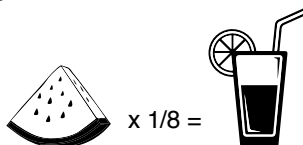
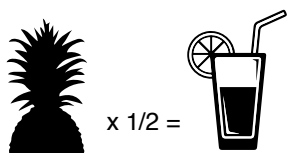
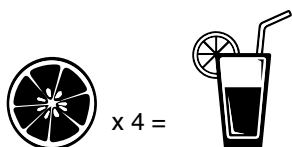
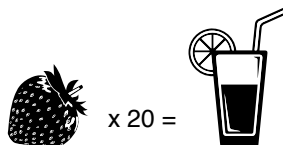
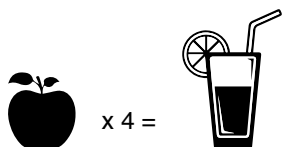
Może to być jedna z trzech sytuacji:

- Sokowirówka jest nowa i silnik nie był jeszcze używany.
- Musisz przepłukać elementy sokowirówki przed przystąpieniem do wyciskania soku.
- Jeżeli nie używałeś sokowirówki przez dłuższy czas, kurz osadził się na silniku.

Czy istnieją sposoby na wykorzystanie pulpy z owoców?

Pupa może zostać wykorzystana do wypieków lub jako kompost.

Stosunek owoców do szklanki soku



Przepisy

ZIELONY SOK

Składniki

1/2 pęczka szpinaku
1 garść rzeżuchy
1/2 obranej cytryny,
1 liść selera naciowego
2 jabłka, przepołowione
kawałek korzenia imbiru

Wykonanie

Kolejno wciskaj sok z wszystkich składników. Przelej do szklanki i od razu podaj.

SOK CYTRUSOWY

Składniki

1 obrany grejpfrut,
2 obrane pomarańcze,
1 obrana cytryna

Wykonanie

Kolejno wciskaj sok z wszystkich składników. Przelej do szklanki i od razu podaj.

SOK "SŁODKIE JAGODY"

Składniki

2 przepołowione jabłka,
1 ogórek, pokrojony,
1 garść borówek,
1 garść truskawek,
1 garść malin,
1 garść jeżyn

Wykonanie

Kolejno wciskaj sok z wszystkich składników. Przelej do szklanki i od razu podaj.

SOK OCZYSZCZAJĄCY

Składniki

3 wydrylowane śliwki,
100 g czerwonych winogron,
50 g truskawek,
1 obrana pomarańcza,
1 kawałek korzenia imbiru

Wykonanie

Kolejno wciskaj sok z wszystkich składników. Przelej do szklanki i od razu podaj.

ZDROWY SOK Z WARZYW

Składniki

2 główki brokułów,
2 liście selera naciowego,
1 cytryna,
1 jabłko,
2 marchewki,
1 garść szpinaku

Wykonanie

Kolejno wciskaj sok z wszystkich składników. Przelej do szklanki i od razu podaj.

SOK TROPIKALNY

Składniki

1 obrane kiwi,
1/4 obranego i pokrojonego w plastry ananasa,
6 truskawek,
1 obrana pomarańcza,
1/2 obranego i pokrojonego mango,
1/4 szklanki wody kokosowej

Wykonanie

Kolejno wciskaj sok z wszystkich składników. Dodaj wody kokosowej do soku i zamieszaj. Przelej do szklanki i od razu podaj.

Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.
 UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykazuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację.

Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakikolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi

zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy.

Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zabicie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas



duronic.com

DURONIC