



# Manual Gourmet

|    |    |    |
|----|----|----|
| EN | DE | CZ |
| SK | HU | PL |
| FR | IT | ES |



Horizontal ceramic  
Squeezing Screw



Multifunctional  
use



Juice



Minced meat  
and noodles



Sausage



75 rpm



150 W



Quiet  
operation

۲۱



## WARRANTY

### Registration of extended 4 years warranty.

Extended warranty registration is carried out by filling out application form on the following address:

---

[www.g21-vitality.cz/warrantyregistration](http://www.g21-vitality.cz/warrantyregistration)

---

Within two months from the purchase of the appliance.





## Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual.

### Important Safeguards

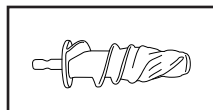
#### Prohibited matters



1. Do not immerse the main body into water or other liquid. Do not wash the main body under water or other liquid directly.



2. During operation it is forbidden to touch or put sharp objects into feeding tube, pusher cannot be replaced by any object.



3. Material of squeezing screw is ceramic, because ceramic is fragile, please handle with care and prevent dropping.



4. When squeezing juice, you should gently push food material into feeding tube by the pusher. Force should not be too strong.



5. Do not heat any part in the microwave oven.



6. Do not wash any part in the dishwasher.



7. Do not put hot materials (temperature higher than 60°C) into feeding tube.

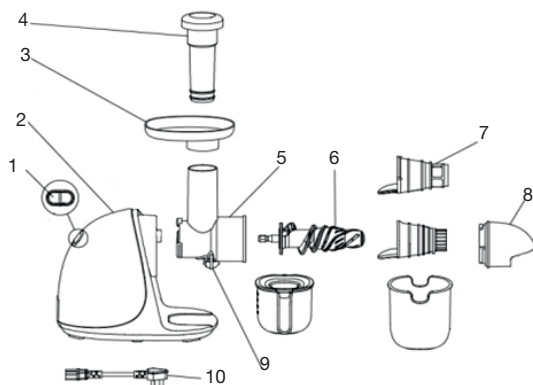
## Warning matters

1. The input voltage is 220-240 V, 50/60 Hz, please confirm it before using.
2. If the power cord is damaged, it must be replaced or repaired by authorized repair shop, do not replace it with other power cord.
3. If product needs to be repaired, please contact customer service center or go to authorized repair shop, do not repair it privately.
4. Please make sure to cut off the power before dismantling, installing or debugging the machine.
5. Before operating the appliance, please check the cord or plug, squeezing cone, squeezing screw and other components. If any component has been damaged please discontinue using the appliance and contact nearest service center. Please don't dismantle and repair by yourself for safety.
6. The appliance has intelligent protection chip, it will automatically stop after 20 minutes continuous work. To prolong the service life of the product, please stop for 20-30 minutes and let the motor cool down.
7. Always disconnect the appliance from the power if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensual or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions regarding use of the appliance by a person responsible for their safety.
10. Children should not play with the appliance.
11. The product will automatically stop working and cease after reverse for a few seconds when it overload or motor locked. While it gives the warning tone, you cannot continue to use the product until warning tone stops. Before next use clean up material in feeding tube.
12. Cut ingredients into pieces which can be put into feeding tube. If materials have core hard seed thick peel and hard shell please remove them before processing.
13. Before turning on the power, make sure that detachable parts have been installed. Feeding tube and feeding tube cover should twist to tight to avoid falling off and spilling the content.
14. The parts which come into contact with food should comply with the requirements on materials that may come into contact with food. The containers must be clean and wholesome.
15. It is normal phenomenon and not harmful for health if the squeezing screw, squeezing cone, feeding tube, juice container and other parts may be colored by fruits.
16. Start machine after finishing throwing material into feeding tube in order to avoid damage parts.
17. Do not use steel velvet, abrasive cleansers or corrosive liquid (for example Gas or Acetone) to clean the appliance.
18. Do not heat any part.

## Parts:

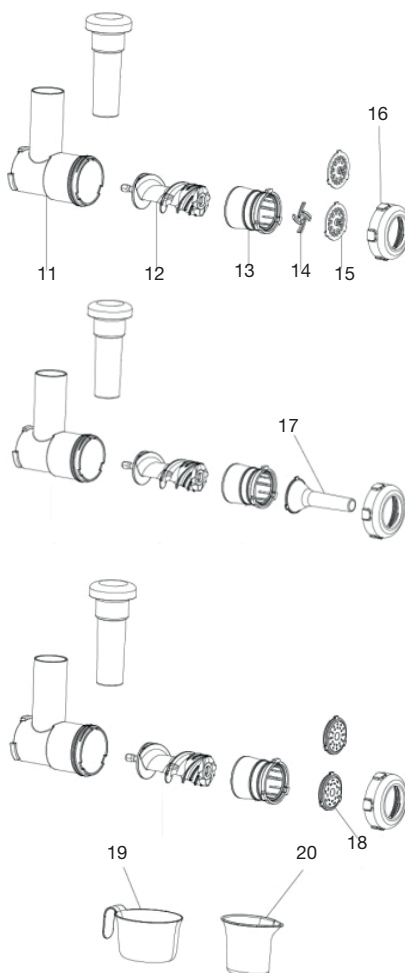
### Parts for juice production:

1. Start / Stop
2. Main body
3. Tray
4. Tamper
5. Feeding tube (translucent)
6. Ceramic squeezing screw (white)
7. Squeezing cone (translucent)
8. Feeding tube cover (orange)
9. Juice outlet
10. Power cord



### Parts for meat and noodles production:

11. Feeding tube (dark)
12. Ceramic squeezing screw (grey)
13. Squeezing cone (dark)
14. Blade
15. 2 x metal mincing disc (meat)
16. Feeding tube cover (grey)
17. Multifunction feeding tube
18. 2 x plastic mincing disc (noodle)
19. Flour measuring cup
20. Water measuring cup



PLEASE CLEAN THE PARTS THAT CONTACT FOOD THOROUGHLY BEFORE EACH USE OF THIS APPLIANCE.

## Instructions

### Start / Stop button

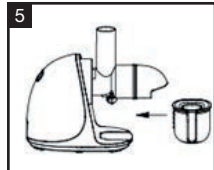
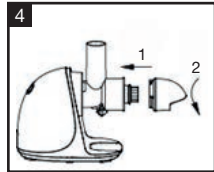
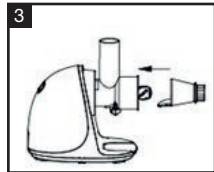
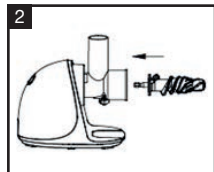
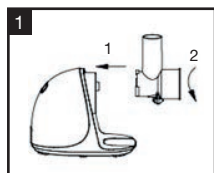
when you press this button the appliance starts to work. It automatically stops after 20 minutes. If you need to stop in the midway, just press this button again.

### Reversal button

if the appliance stops, press the reverse button. It is necessary to hold this button at least 3 seconds.

### Lock

When you want to remove feeding tube from the main body, please keep pressing the lock catch and revolve the feeding tube clockwise at the same time. If you don't press this button, you will not be able to discharge the feeding tube.



## Method of use

### Juice function

1. Connect the feeding tube with main body.
  - Aim the feeding tube at the marking ♪ on main body.
  - Revolve feeding tube counterclockwise from ♪ to △. If you hear click sound, it means that feeding tube has been installed correctly. Aim the hexagonal screw shaft at the hole on main body, then push it to the bottom.
2. Insert squeezing screw into the hole on the main body.
3. Insert squeezing cone into the feeding tube.
 

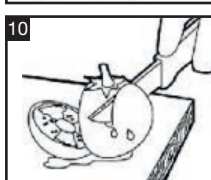
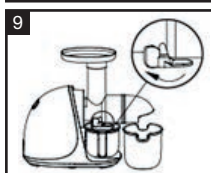
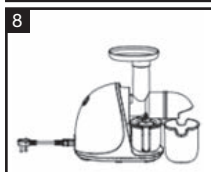
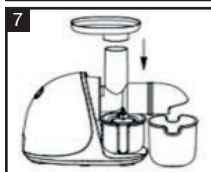
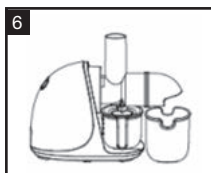
Pay attention to two salient on juice cone. Aim them at corresponding indentation in feeding tube.
4. Install the cover of the feeding tube on feeding tube.
  - Aim three Lock buckle on cover of feeding tube at three corresponding gaps on feeding tube, then push feeding tube cover to the bottom horizontally.
  - Revolve feeding tube cover counterclockwise until ▲ marked on the feeding tube cover aim at △ marked on the feeding tube.

Feeding tube cover must be installed in place, otherwise it could fall off during working process.

5. Place Juice container with handle under the juice outlet.
  - Put the juice container onto the plate.

Juice container should not be too full, otherwise juice could overflow when you take out the juice container.

6. Put the pulp container under the pulp outlet nearing to juice container.
7. Mount the tray on the top of the feeding tube. Tray is convenient to add material, specially little granule food material like grapes, strawberries and so on.
8. Connect power cord. Power cord must be connected firmly avoiding



loosing that cause danger.

9. Pluck out the juice mouth cover to the left, open the mouth.

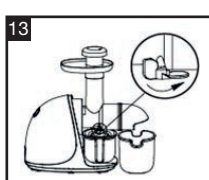
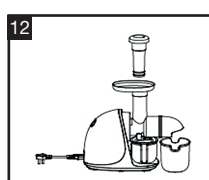
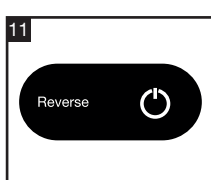
10. Wash the fruit and cut them into pieces which can be put into the feeding tube.

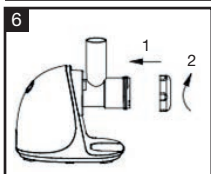
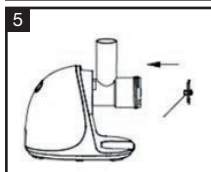
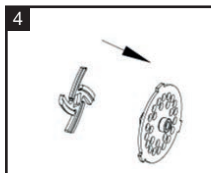
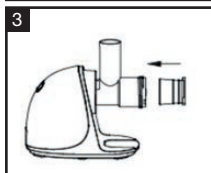
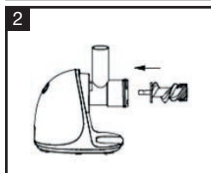
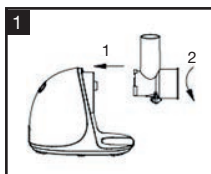
if materials have core hard seed thick skin and hard shell please remove them before processing.

11. Press the "Start / Stop" button, appliance starts to work. Appliance has intelligent protection chip, it can automatically stop after working 20 minutes. If you need stop working in the midway, press the button again.

12. Put food materials into the feeding inlet, and then push them into feeding inlet gently by using the food pusher.

13. After finishing, shut down switch and cut off the power when juice outlet has no flowing juice, taking the juice container and pulp container away the juice outlet and pulp outlet after motor and screw rod ceasing, then you can enjoy the fresh juice.





## Mincing meat function

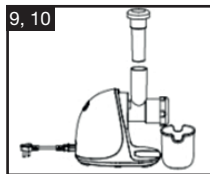
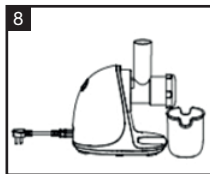
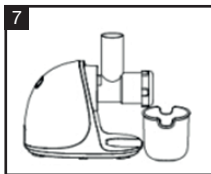
1. Connect feeding tube (dark)
  - Attach the feeding tube and turn counterclockwise from  $\hat{\cup}$  to  $\hat{\Delta}$ , when you hear the click sound, it means that feeding tube is installed.
2. Insert squeezing screw into the hole on the main body.
3. Insert squeezing cone into the feeding tube.
4. Connect blade (material is metal) with mincing disc (material is metal). You can choose either mincing disc with thick hole or mincing disc with thin hole.
5. Place mincing disc assembly in feeding tube.
6. Screw grey cover (screw thread inside) on the multifunction feeding tube.
7. Place pulp container under the pulp outlet. You can use any suitable container (dish, bowl,...).
8. Connect power cord.
  - Press “start / stop” button, appliance starts to work. Product has intelligent protection chip that will automatically stop the appliance after 20 minutes. If you need to stop working in the midway, press the button again.
9. Cut fresh clean meat into strips which can be easily put in feeding hole of multifunctional feeding tube.
10. Place food material on top of multifunctional feeding tube, then push food material slowly by using multifunctional food pusher.

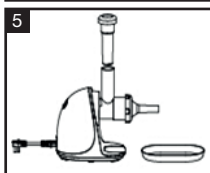
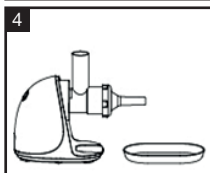
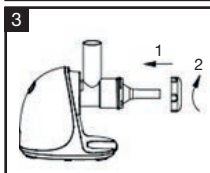
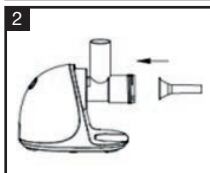
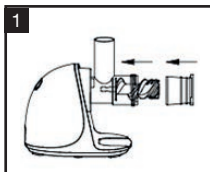
When pushing food material, force should not be too strong.

Do not use fat meat.

Before processing remove all ribs, bones and skin.

Vegetables and meat can be processed together.





### Making Sausage function

1. Install feeding tube, multifunction squeezing screw and squeezing cone respectively.
2. Attach the multifunction feeding tube (plastic).
3. Attach the cover on the multifunction feeding tube.
  - Aim external cover of multifunctional feeding tube (screw thread inside) at multifunctional feeding tube. Then turn clockwise.
4.
  - Place dish or other suitable container under sausage nozzle.
  - Let sausage casings cover mouth of sausage nozzle, tie sausage casings with thread.
5.
  - Put meat stuffing in feeding inlet of multifunctional feeding tube.
  - Press “start / stop” button. (Product has intelligent protection chip, it will automatically stop the appliance after 20 minutes. If you need to stop to work in the midway, press the button again.)
  - Release sausage casings slowly.

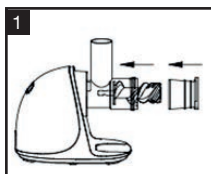
**Note:** during process first insert the filling material into the feeding tube, then switch on the appliance.

Flavored meat stuffing should be pickled for one hour before making sausage.

Prepare thread to bind the sausages.

If sausages have bubbles, make some small holes.

Place sausages in shady ventilated place for air drying.



### Making noodle function

1. Install multifunction feeding tube, multifunction squeezing screw and squeezing cone.

2. Connect mincing disc (material is plastic). You can choose either mincing disc with circular hole or mincing disc with square hole.

3. Place the multifunction cover on the multifunction feeding tube.

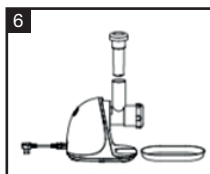
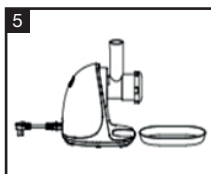
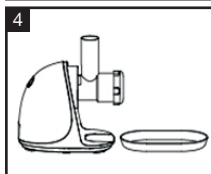
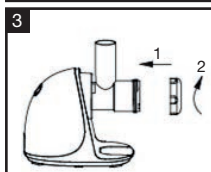
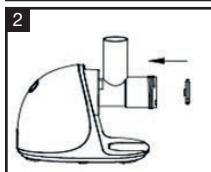
4. Place the plate under the slag notch. Sprinkle plate with flour.

5. • Connect power cord.

• Press “start / stop” button, product starts to work. Product has intelligent protection chip, it will automatically stop the appliance after 20 minutes. If you need stop working in the midway, press the button again.

6. • Divide and place dough on tray. Put dough into the feeding tube one by one.

• Sprinkle noodles with flour.



### Prompt of kneading flour

The detailed percentage of flour and water:

| Flour measuring cup<br>(for weighing flour) |        | Water measurement cup<br>(for weighing water, vegetable juice, eggs with water) |                 |                    |
|---------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|
| Flour                                       | Weight | Water capacity                                                                  | Vegetable juice | One egg with water |
| 1 cup                                       | 200 g  | 65 ml                                                                           | 65 ml           | 75 ml              |
| 1,5 cup                                     | 300 g  | 95 ml                                                                           | 95 ml           | 105 ml             |
| 2 cup                                       | 400 g  | 130 ml                                                                          | 130 ml          | 140 ml             |
| 2,5 cup                                     | 500 g  | 160 ml                                                                          | 160 ml          | 170 ml             |

To make dough tastier, add a little oil and salt.

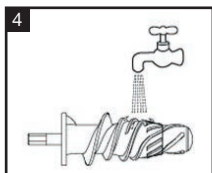
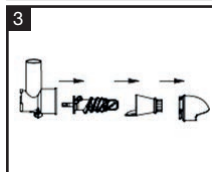
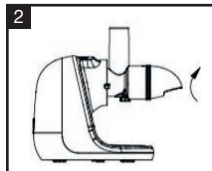
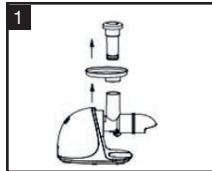
You can add a little bit of carrot or spinach juice - noodles will be tastier and more nutritious.

### **Correct selection of food**

1. Always choose fresh fruit and vegetables which have rich juice. Suitable are apples, pears, grapes, melons (watermelon, casaba and so on), celery stem, beet root, carrot, orange, and so on.
2. It is not necessary to peel thin skin, you should peel the rest, like thick peel of melon, beet root. It is advised to remove seeds of lemon. These seeds make juice bitter.
3. Juice yield and mouth feel of apple juice depends on type of selected apple.
4. It is normal phenomenon that color of fresh juice becomes brown. Add several drops of lemon juice for reducing oxidation speed.
5. This product is also suitable for squeezing lettuce and herbs.
6. This product is not suitable for squeezing materials containing starch such as banana, paw-paw, avocado, fig and mango you can process these using food processor machine or blender.
7. Maximum continuous working time is 20 minutes.

## Maintenance & Storage

1. Please make sure to put the switch off and shut down the power before cleaning the machine.
2. Please clean the machine at prompt time after using.
3. The main body is not allowed to be cleaned with water directly; wet cloth, soft brush or sponge can wipe it.
4. Please keep the machine dry and avoid the ultraviolet radiation when storing.
5. Before storing, please make sure the machine is clean and dry.
6. Please before cleaning dismantle the appliance according to following steps:



1. Take off the food pusher and tray.
2. Press and hold lock button and turn feeding tube clockwise at the same time, then remove the feeding tube.
3.
  - **At juicing function:** take off feeding tube cover, squeezing cone and squeezing screw respectively.
  - **At mincing meat function:** take off external cover of feeding tube, mincing disc assembly, squeezing cone and multifunctional squeezing screw respectively.
  - **At making sausage function:** take off external cover of feeding tube, sausage nozzle, squeezing cone and multifunctional squeezing screw respectively.
  - **At making noodle function:** take off external cover of feeding tube, noodle disc, squeezing tube, multifunctional squeezing screw respectively.
4. Clean the removable parts carefully. Noodle disc needs to be brushed.

### Specification:



Rating voltage: 220-240 V~  
Rating power: 150 W  
Rating frequency: 50/60 Hz  
Rotation rate: 75 rpm  
Continuous operating time: 20 min  
Interval time: 20 min

The English version of the manual is an exact translation of the original manufacturer's instructions. Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.



## **GARANTIE**

### **Registrierung der verlängerten 4 Jahre Garantie.**

Erweiterte Garantieregistrierung erfolgt durch Ausfüllen des Antragsformulars unter folgender Adresse :

---

**[www.g21-vitality.cz/warrantyregistration](http://www.g21-vitality.cz/warrantyregistration)**

---

innerhalb von zwei Monaten nach dem Kauf des Gerätes.



## Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

### Wichtige Sicherheitshinweise

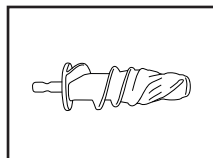
#### Verbotene Handlungen



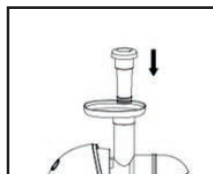
1. Tauchen Sie die Basisseinheit nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten und waschen Sie die Basisseinheit nicht direkt unter fließendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten.



2. Während des Betriebs ist es verboten scharfe Gegenstände in den Fülltrichter zu stecken oder einzuführen, der Stopfer kann von keinem anderen Objekt ersetzt werden.



3. Die Entsafter-Schnecke ist aus einem Keramikmaterial hergestellt; da Keramik zerbrechlich ist, muss diese mit Vorsicht behandelt werden und darf nicht fallengelassen werden.



4. Beim Entsaften sollten Sie vorsichtig die zerkleinerten Nahrungsmittel in den Fülltrichter mit dem Stopfer nachführen. Die Kraft sollte nicht zu stark sein.



5. Erhitzen Sie keinen Teil in der Mikrowelle.



6. Waschen Sie keinen Teil in der Spülmaschine.



7. Geben Sie keine heißen Materialien (Temperatur über 60°C) in den Fülltrichter.

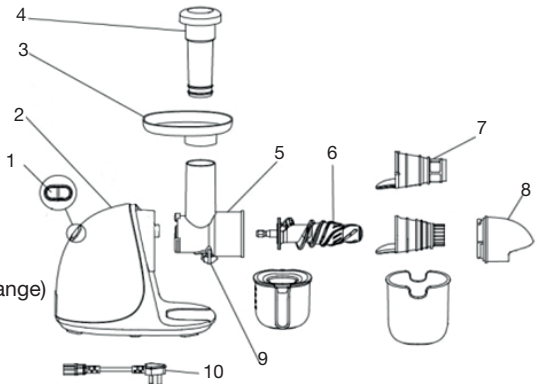
## Warnungen

1. Die Versorgungsspannung beträgt 220-240 V, 50/60 Hz, überprüfen Sie dies vor Inbetriebnahme.
2. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt oder in einer autorisierten Reparaturwerkstatt repariert werden, verwenden Sie kein anderes Netzkabel.
3. Falls das Produkt repariert werden muss, kontaktieren Sie bitte das Kunden-Service-Center oder wenden Sie sich an eine autorisierte Reparaturwerkstatt, versuchen Sie nicht es selbst zu reparieren.
4. Bitte achten Sie darauf, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, bevor es demontiert, aufgestellt oder mit der Fehlersuche begonnen wird.
5. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie bitte das Kabel oder Stecker, Presskegel, Gewindestange und andere Komponenten. Falls eine Komponente beschädigt wurde, dann benutzen Sie bitte das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienst-Center. Bitte nehmen Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht auseinander und versuchen es selbst zu reparieren.
6. Das Gerät ist mit einer intelligenten Schutzschaltung ausgerüstet, die das Gerät nach 20 Minuten kontinuierliche Arbeit automatisch stoppt. Um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, unterbrechen Sie die Arbeit für 20-30 Minuten um den Motor abkühlen zu lassen.
7. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor dem Zusammenbau bzw. dem Auseinandernehmen und vor der Reinigung.
8. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
9. Lassen Sie nicht Kinder oder andere Menschen, die körperlich behindert ist, dieses Gerät benutzen. Der richtige Abstellort des Gerätes ist außerhalb der Reichweite von Kindern, dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt zu werden.
10. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen dürfen.
11. Das Gerät wird automatisch stoppen und für einige Sekunden rückwärts laufen, wenn es überlastet bzw. Motor blockiert wird. Während dessen ertönt ein Warnton, solange der Warnton ertönt kann das Gerät nicht weiter verwendet werden. Vor der erneuten Inbetriebnahme müssen die Lebensmittel aus dem Zuführtrichter entfernt werden.
12. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die in den Zuführtrichter passen. Wenn die Lebensmittel Kerne, harte Samen, eine dicke oder harte Schale haben, entfernen Sie bitte diese vor der Verarbeitung.
13. Bevor Sie das Gerät einschalten, stellen Sie sicher, dass alle Anbauteile richtig installiert sind. Der Zuführtrichter und dessen Abdeckung sollten fest ineinander gesteckt sein, damit sie nicht auseinander fallen und den Inhalt verschütten.
14. Die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten den Anforderungen für Lebensmittelsicherheit entsprechen. Die Behälter müssen sauber und geeignet sein.
15. Es ist normal und nicht gesundheitsschädlich, wenn die Gewindestange, Saftpresse Kegel, Zuführtrichter, Saftbehälter und andere Teile durch Früchte Verfärbungen aufweisen.
16. Starten Sie das Gerät erst nachdem Sie Lebensmittel in den Zuführtrichter gegeben haben, damit eine Beschädigung der Teile bei Leerlauf vermieden wird.
17. Benutzen Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (z.B. Benzin oder Aceton), um das Gerät zu reinigen.
18. Erhitzen Sie keine Teile.

## Teile:

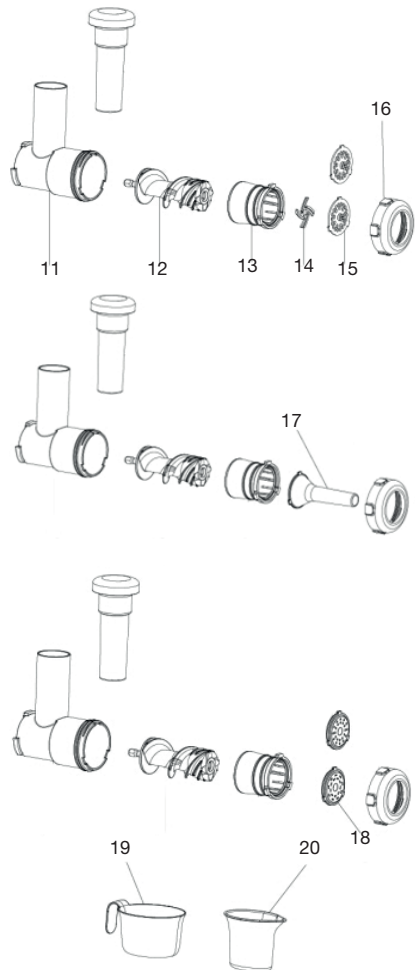
### Teile zum Saftpresen:

1. Schalter
2. Grundgehäuse
3. Ablage
4. Stopfer
5. Zuführtrichter (lichtdurchlässig)
6. Keramikschnecke (weiß)
7. Presskegel (lichtdurchlässig)
8. Abdeckung für Zuführtrichter (orange)
9. Ablaufsaft
10. Kabel



### Teile für die Fleisch und Nudel:

11. Zuführtrichter (dunkel)
12. Keramikschnecke (grau)
13. Presskegel (dunkel)
14. Klinge
15. 2 x Metallochscheibe (Fleisch)
16. Abdeckung für Zuführtrichter (grau)
17. Multifunktions-Fülltrichter
18. 2 x Kunststofflochscheibe (Nudeln)
19. Messbecher für Mehl
20. Messbecher für Wasser



**BITTE REINIGEN GRÜNDLICH SIE DIE TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN KONTAKT KOMMEN VOR JEDER BENÜTZUNG DES GERÄTES.**

## Anleitung

### Start / Stopp Taste:

Wenn Sie diese Taste drücken, beginnt das Gerät zu arbeiten. Es stoppt automatisch nach 20 Minuten. Wenn Sie früher aufhören möchten, drücken Sie einfach diese Taste erneut.

### Rücklauf Taste:

Wenn das Gerät stoppt, drücken Sie die Rücklauftaste. Diese Taste muss mindestens 3 Sekunden lang gehalten werden.

### Verriegelung:

Wenn Sie den Fülltrichter von der Basis entfernen möchten, drücken und halten Sie bitte die Verriegelungstaste und drehen gleichzeitig den Fülltrichter im Uhrzeigersinn. Wenn Sie diese Taste nicht drücken, kann der Fülltrichter nicht abmontiert werden.

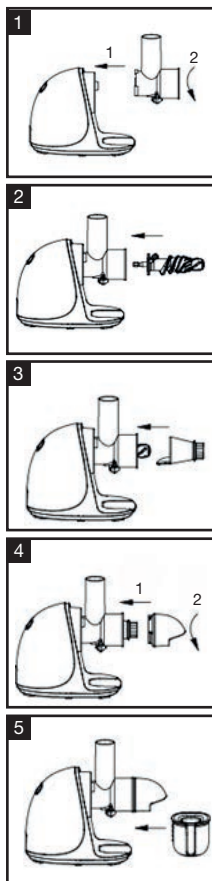
## Art der Anwendung

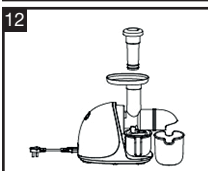
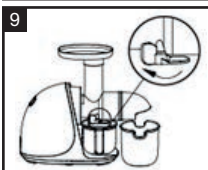
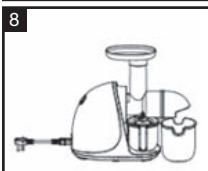
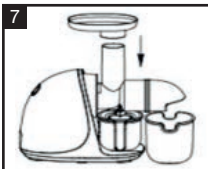
### Entsafter-Funktion

1. Montieren Sie den Fülltrichter an die Antriebseinheit.
  - Richten Sie den Fülltrichter auf die Markierung  auf der Antriebseinheit aus.
  - Drehen Sie den Fülltrichter gegen den Uhrzeigersinn von  nach . Wenn Sie ein Klicken hören, bedeutet dies, dass der Fülltrichter korrekt montiert wurde.
2. Stecken Sie die Keramikschncke in das Loch der Antriebseinheit.
3. Stecken Sie den Presskegel auf den Fülltrichter.
  - Achten Sie auf die zwei hervorstehenden Saftauslässe. Richten Sie diese auf die entsprechenden Vertiefungen am Fülltrichter aus.
4. Bringen Sie die Abdeckung des Fülltrichters am Fülltrichter an.
  - Richten Sie die drei Einrastverschlüsse auf Abdeckung des Fülltrichters auf die drei entsprechenden Einkerbungen auf dem Fülltrichter aus und drücken Sie dann die Abdeckung waagrecht nach unten.
  - Drehen Sie dann die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn bis der Pfeil  auf der Fülltrichterabdeckung auf das gegenüberliegende Verschlusszeichen  am Fülltrichter zeigt.

Die Abdeckung muss richtig einrasten, sonst könnte sie während des Arbeitsprozesses abfallen.

5. Platzieren Sie den Saftbehälter mit Handgriff unter den Saftauslass.
  - Stellen Sie den Saftbehälter auf die Ablage. Der Saftbehälter sollte nicht zu voll gefüllt werden, da sonst der Saft überlaufen könnte, wenn Sie den Saftbehälter entnehmen möchten.
6. Setzen Sie den Fruchtfleischbehälter unter den Fruchtfleischauslass neben den Saftbehälter.
7. Montieren Sie das Ablagefach auf die Oberseite des Fülltrichters. Es dient dem bequemen Befüllen des Fülltrichters mit kleinen Nahrungsmitteln wie Trauben, Erdbeeren und so weiter.





8. Schließen Sie das Netzkabel an. Das Netzkabel muss fest angeschlossen werden, da es sonst zu gefährlichen Situationen kommen kann.

9. Ziehen Sie die Saftauslassabdeckung nach links heraus und öffnen Sie den Saftauslass.

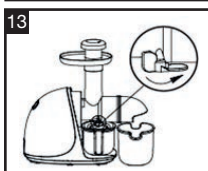
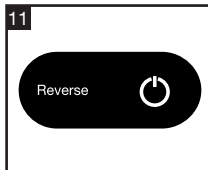
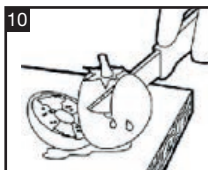
10. Waschen Sie das Obst und schneiden es in Stücke, so dass sie in den Fülltrichter passen.

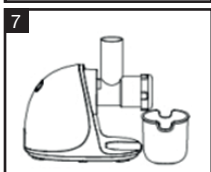
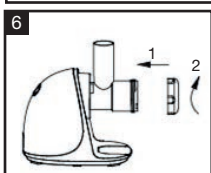
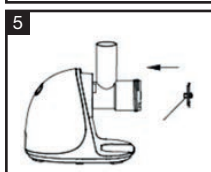
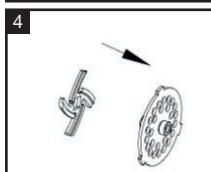
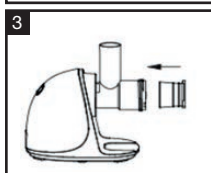
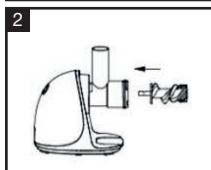
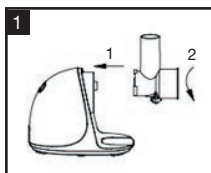
Falls die Lebensmittel Kerne, harte Samen, dicke Haut oder eine harte Schale besitzen, entfernen Sie diese bitte vor der Verarbeitung.

11. Drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.

12. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Fülltrichter und schieben Sie sie behutsam mit dem Stopfer nach unten. Drücken Sie den Stopfer nicht zu stark nach unten.

13. Nach dem Entsaften, schalten Sie das Gerät aus und wenn aus dem Saftauslass kein Saft herausfließt und der Motor zum Stillstand gekommen ist, können Sie den Saft- und Fruchtfleisch entfernen und den frisch gepressten Saft genießen.





## Fleischwolf-Funktion (Sonderzubehör)

1. Montieren Sie den Fülltrichter (dunkel) an die Antriebseinheit.

- Stecken Sie den Fülltrichter in die Antriebseinheit und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn von  $\Delta$  bis  $\Delta$ , wenn Sie ein Klicken hören, bedeutet das, dass der Fülltrichter richtig installiert ist.

2. Stecken Sie die Keramikschncke in das Loch der Antriebseinheit.

3. Stecken Sie den Presskegel auf den Fülltrichter.

4. Stecken Sie die Klingen (Material ist Metall) in die Lochscheibe (ebenfalls aus Metall).

- Sie können entweder die Lochscheiben mit den größeren Löchern oder mit den kleinen Löchern zum Zerkleinern wählen.

5. Stecken die Lochscheibe mit der Klinge in den Fülltrichter.

6. Schrauben Sie die graue Abdeckung (Gewinde innen) auf den Multifunktionsfülltrichter.

7. Stellen Sie den Fruchtfleischbehälter unter den Fruchtfleischauslass. Sie können auch einen anderen geeigneten Behälter verwenden (Teller, Schüssel, ...).

8. Schließen Sie das Netzkabel an.

- Drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.

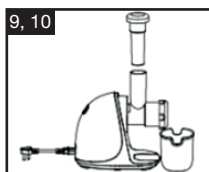
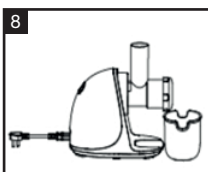
9. Schneiden Sie das Frischfleisch in Streifen, die leicht in die Öffnung des Multifunktionsfülltrichters passen.

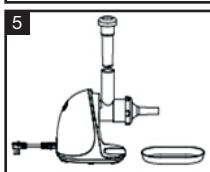
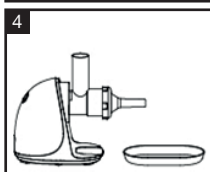
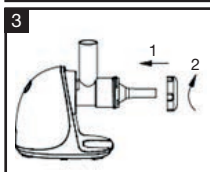
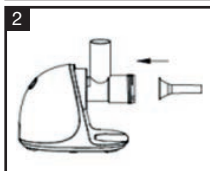
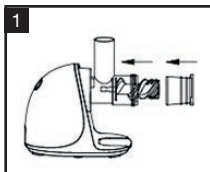
10. Geben sie die Fleischstreifen in den Fülltrichter und schieben Sie sie behutsam mit dem Stopfer nach unten.

Wenden Sie beim Schieben der Fleischstreifen keine allzu große Kraft auf. Verwenden Sie kein fettes Fleisch.

Entfernen Sie vor der Verarbeitung alle Rippen, Knochen und Haut.

Gemüse und Fleisch können zusammen verarbeitet werden.





### Würstchen-Funktion (Sonderzubehör)

1. Montieren Sie den Fülltrichter, die Multifunktionsschnecke und den Presskegel entsprechend an die Antriebseinheit.
2. Befestigen Sie die Multifunktionsfüllrohr (Kunststoff).
3. Bringen Sie die Abdeckung des Multifunktionsfüllrohrs an.
  - Stecken Sie die externe Abdeckung des Multifunktionsfüllrohrs (Gewinde innen) auf das Multifunktionsfüllrohr. Drehen Sie dann die Abdeckung im Uhrzeigersinn.
4.
  - Stellen Sie einen Teller oder einen anderen geeigneten Behälter unter Wurstdüse.
  - Lassen Sie die Wursthülle über die Wurstdüse herausragen, binden Sie das Ende der Wursthülle mit einem Faden ab.
5.
  - Geben Sie Fleischfüllung in den Fülltrichter.
  - Drücken Sie die „Start / Stopp“ - Taste. (Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.)
  - Lassen Sie die Wursthülle langsam los.

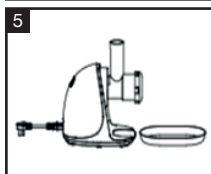
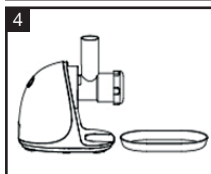
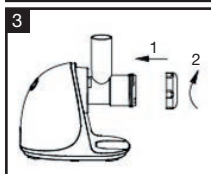
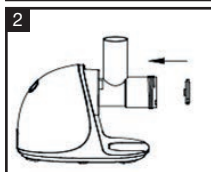
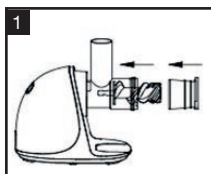
**Hinweis:** Füllen Sie zunächst die Fleischfüllung in den Fülltrichter bevor Sie das Gerät einschalten.

Eine gewürzte Fleischfüllung sollte man mind. eine Stunde vor der Verarbeitung ziehen lassen.

Legen Sie sich einen Faden parat, um die Würstchen abzubinden.

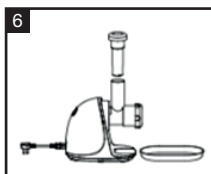
Wenn Würstchen Blasen einschließen, können Sie einige kleine Löcher einstechen.

Geben Sie Würstchen an einen schattigen gut belüfteten Ort zur Luftrocknung.



### Nudel-Funktion (Sonderzubehör)

1. Montieren Sie den Multifunktionsfülltrichter, die Multifunktionssschnecke und den Presskegel entsprechend an die Antriebseinheit.
2. Stecken Sie die Lochscheibe (ebenfalls aus plast).
  - Sie können entweder die Zerkleinerungsscheibe mit dem kreisrunden Loch oder die Scheibe mit dem Vierkantloch wählen.
3. Legen Sie die Multifunktionsabdeckung auf dem Multifunktionsfülltrichter.
4. Stellen Sie einen Teller unter die Auslassöffnung. Bestäuben Sie den Teller mit Mehl.
5.
  - Schließen Sie das Netzkabel an.
  - Drücken Sie die „Start / Stopp“ - Taste. (Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.
6.
  - Zerteilen Sie den Teig und stellen ihn auf die Ablage. Geben Sie den Teig Stück für Stück in den Fülltrichter.
  - Bestäuben Sie die Nudeln mit Mehl.



### Anforderungen an das Kneten von Mehl

Detaillierte Angaben zum Prozentsatz von Mehl und Wasser:

| Mehl Messbecher<br>(Zum Abwiegen von Mehl) |         | Wassermessbecher<br>(Zum Abwiegen von Wasser, Gemüsesaft, Eiern mit Wasser) |            |                 |
|--------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| Mehl                                       | Gewicht | Wassermenge                                                                 | Gemüsesaft | 1 Ei mit Wasser |
| 1 Tasse                                    | 200 g   | 65 ml                                                                       | 65 ml      | 75 ml           |
| 1,5 Becher                                 | 300 g   | 95 ml                                                                       | 95 ml      | 105 ml          |
| 2 Tassen                                   | 400 g   | 130 ml                                                                      | 130 ml     | 140 ml          |
| 2,5 Tassen                                 | 500 g   | 160 ml                                                                      | 160 ml     | 170 ml          |

Um den Teig schmackhafter zu machen, können Sie ein wenig Öl und Salz hinzufügen.

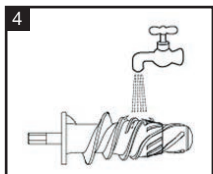
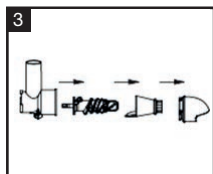
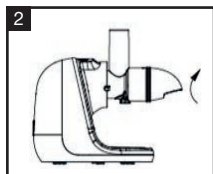
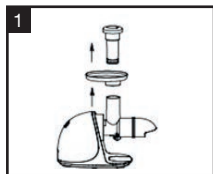
Sie können ein etwas Karotten- oder Spinat-Saft hinzufügen - Damit werden die Nudeln schmackhafter und nährhafter.

## **Anforderungen an die Lebensmittelauswahl**

1. Wählen Sie frisches Obst und Gemüse, das viel Saft hat. Geeignete Lebensmittel sind beispielsweise Äpfel, Birnen, Trauben, Melonen, Möhren, Orange und so weiter.
2. Entfernen Sie sämtliche Samen und die harte Schale. Wenn Sie Zitronen auspressen, entkernen Sie sie. Sonst kann der Saft bitter werden.
3. Die Saftausbeute und das Mundgefühl beim Apfelsaft hängen in erster Linie von der ausgewählten Apfelsorte ab.
4. Es ist ein normales Phänomen, dass der frischgepresste Saft schnell braun wird, geben Sie etwas Zitronensaft hinzu um den Oxidationsvorgang zu verlangsamen.
5. Dieses Produkt eignet sich auch zum Auspressen von Salat und Kräutern.
6. Bananen, Papayas, Avocados und Mangos eignen sich nicht zum Saftpressen. Diese Lebensmittel können in den Mixer G21 Perfect Smoothie verarbeitet werden.
7. Die maximale Dauerarbeitszeit beträgt 20 Minuten. Während dessen können Sie etwa 5 kg Lebensmitteln verarbeiten.

## Wartung und Lagerung

1. Ziehen Sie vor Reinigungs - und Wartungsarbeiten immer den Netzstecker.
2. Bitte reinigen Sie das Gerät möglichst Zeitnah nach jedem Gebrauch.
3. Waschen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser. Verwenden Sie ein nasses Tuch, weiche Bürste oder einem Schwamm, um das Gerät zu reinigen.
4. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
5. Stellen Sie bitte vor der Lagerung sicher, dass das Gerät sauber und trocken ist.
6. Demontieren Sie das Gerät vor der Reinigung nach folgenden Schritten:



1. Entfernen Sie zunächst den Stopfer und das Ablagefach
2. Drücken und halten Sie die Verriegelungstaste und drehen gleichzeitig den Fülltrichter im Uhrzeigersinn, danach lässt sich der Fülltrichter entfernen.
3.
  - **Bei der Entsafter-Funktion:** Entfernen Sie zuerst die Abdeckung des Fülltrichters, den Presskegel und dann die Keramikschnecke.
  - **Bei der Fleischwolf-Funktion:** nehmen Sie zuerst die externe Abdeckung des Füllrohrs ab, dann die Lochscheibe mit den Klingen und den Presskegel und schließlich die Multifunktionsschnecke.
  - **Bei der Funktion zur Herstellung Würstchen:** nehmen Sie die externe Abdeckung des Fülltrichters ab, die Wurstdüse und den Presskegel und die Multifunktionsschnecke.
4. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile sorgfältig. Die Nudelscheibe muss mit einer Reinigungsbürste gründlich gereinigt werden.

### Spezifikationen:



Versorgungsspannung: 220-240 V~

Nennleistung: 150 W

Frequenz: 50/60 Hz

Umdrehungsgeschwindigkeit: 75 U/min

Kontinuierliche Betriebszeit: 20 min

Intervallzeit: 20 min

Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers. Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.



## ZÁRUKA

### Registrace prodloužené 4 leté záruky.

Registrace prodloužené záruky se provádí vyplněním formuláře na adrese:

---

[www.g21-vitality.cz/registracezaruky](http://www.g21-vitality.cz/registracezaruky)

---

Do 2 měsíců od zakoupení přístroje.



## Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím si prosím pečlivě přečtete tento návod.

### Důležitá upozornění

#### Bezpečnostní opatření



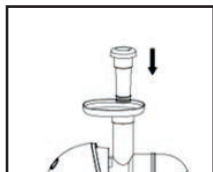
1. Neponořujte tělo přístroje do jakékoliv kapaliny, ani jej nemyjte pod tekoucí vodou.



2. Během chodu je zakázáno sahat a vkládat ostré předměty do plnicí trubice, pěchovadlo nesmí být nahrazováno žádným jiným předmětem.



3. Keramický šnek je velmi křehký, proto s ním zacházejte opatrně a chraňte jej před pádem na zem.



4. Při posouvání surovin ke zpracování nevyvíjejte příliš velikou sílu na pěchovadlo.



5. Jednotlivé části nesmí být používány v mikrovlnné troubě.



6. Nemyjte žádnou část přístroje v myčce na nádobí.



7. Nevkládejte do plnicí trubice horké suroviny (teplota vyšší než 60°C).

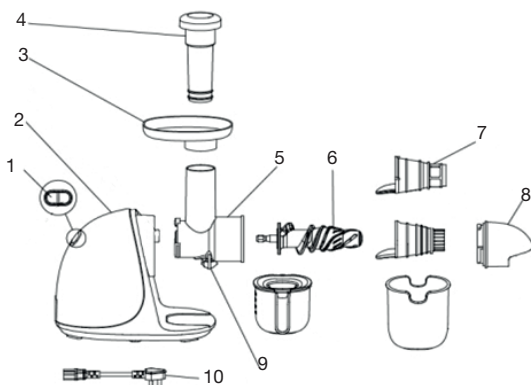
## Varování

1. Před použitím přístroje se prosím ujistěte, že napětí zásuvky je stejné jako napětí přístroje. Napájecí napětí přístroje je 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Pokud je napájecí kabel poničen, musí být nahrazen nebo opraven v odborném servisu, nenahrazujte ani neopravujte kabel sami.
3. Pokud je přístroj poničen, kontaktujte odborný servis, neopravujte přístroj ani nenahrazujte jednotlivé části sami.
4. Před rozebíráním, čištěním a servisováním přístroje se ujistěte, že je vypojen z elektrické zásuvky.
5. Před použitím zkontrolujte, zda některá část není poškozena. Pokud je některá z částí poškozena, nepoužívejte přístroj a kontaktujte odborný servis. Nepokoušejte se sami opravit přístroj.
6. Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. Přístroj se automaticky vypne po 20 minutách nepřetržitého chodu. Pro prodloužení životnosti jej nechte 20-30 minut vychladnout.
7. Přístroj vždy vypojte ze zásuvky, pokud je bez dozoru, před rozebíráním, montováním nebo čištěním.
8. Nenechte děti používat přístroj bez dozoru. Přístroj skladujte mimo dosah dětí.
9. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
10. Je zakázáno, aby si děti hrály s přístrojem.
11. Pokud je přístroj přeplněn materiálem nebo pokud se motor zasekne, přístroj se automaticky vypne. Pokud přístroj vydává varovný signál, nepoužívejte jej, dokud se varovný signál nevypne. Před dalším použitím je doporučeno vyčistit plnicí trubici.
12. Suroviny krájejte na menší kusy, které se snadno vejdou do plnicí trubice. Nikdy do přístroje nedávejte materiál s velkými peckami a tvrdou slupkou. Tyto části musí být před mixováním odstraněny.
13. Před zapnutím přístroje se ujistěte, že všechny odnímatelné části jsou pevně na svém místě. Víko nádoby a nádoba na sebe musí těsně přilnout, abyste se vyhnuli odpadnutí víka a následnému vyllití obsahu.
14. Části, které přicházejí do styku s potravinami, odpovídají požadavkům na materiály, které mohou přijít do styku s potravinami. Nádoby musí být čisté a zdravotně nezávadné.
15. Je běžné, že části přicházející do styku s potravinami, se mohou zbarvovat v závislosti na použitých surovinách.
16. Přístroj zapněte až poté, co jej naplníte surovinami.
17. K vyčištění přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tekutiny obsahující aceton a podobně.
18. Nezahřívejte žádnou část přístroje.

## Seznam dílů:

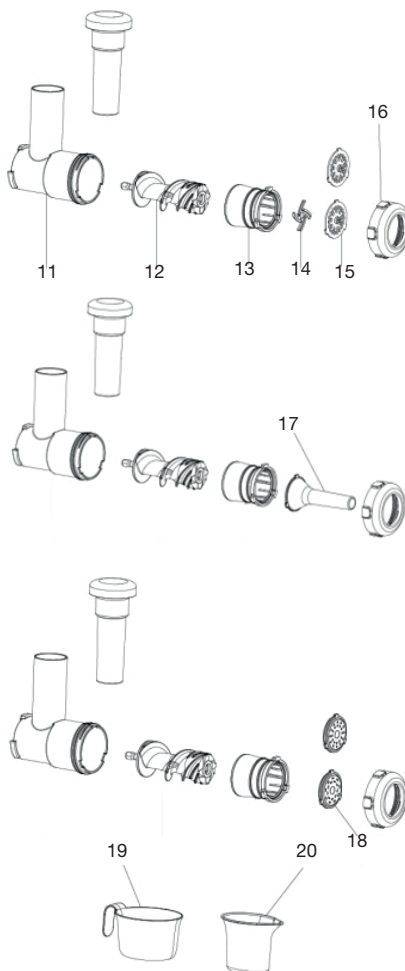
### Díly na výrobu džusu:

1. Vypínač
2. Tělo přístroje
3. Zásobník na drobné suroviny
4. Pěchovadlo
5. Plnící nádoba průhledná
6. Keramický šnek bílý
7. Lisovací kornout průhledný
8. Víko plnící nádoby oranžové
9. Výpusť džusu
10. Přívodní kabel



### Díly na zpracování masa a nudlí:

11. Plnící nádoba tmavá
12. Keramický šnek šedý
13. Lisovací kornout tmavý
14. Nůž křížový
15. 2 x mlecí disk kovový (maso)
16. Víko plnící nádoby šedé
17. Multifunkční plnící trubice
18. 2 x mlecí disk plastový (nudle)
19. Odměrka na mouku
20. Odměrka na vodu



**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM DŮKLADNĚ OČISTĚTE VŠECHNY ČÁSTI PŘÍCHÁZEJÍCÍ DO KONTAKTU S POTRAVINAMI.**

## Instrukce

### Tlačítko start / stop

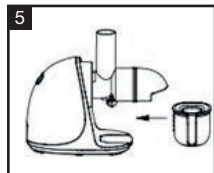
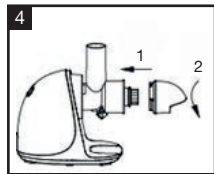
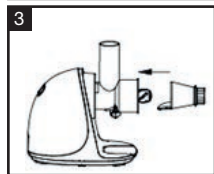
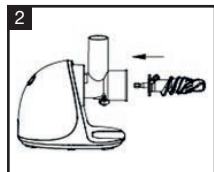
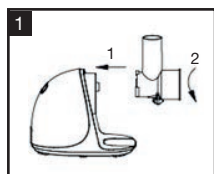
uvede přístroj do chodu, po 20 minutách se přístroj automaticky vypne. Pokud potřebujete přístroj vypnout uprostřed práce, stiskněte opět tlačítko start / stop.

### Tlačítko zpětného chodu

v případě, že se přístroj zasekne, stiskněte tlačítko zpětného chodu. Suroviny se po chvíli uvolní a přístroj je opět připraven k použití. Tlačítko je nutné 3 vteřiny podržet, než se zpětný chod spustí.

### Zámek

pokud chcete odstranit plnicí trubici, stiskněte tlačítko zámku a otočte plnicí trubici po směru hodinových ručiček. Pokud toto tlačítko nestisknete, nebudete schopni uvolnit plnicí trubici.



## Metody použití

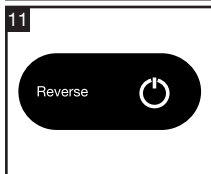
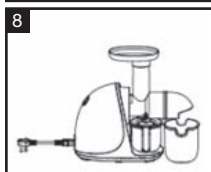
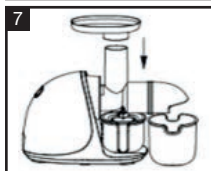
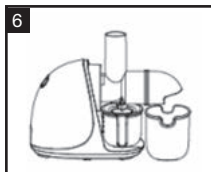
### Odšťavňování

1. Připojení plnicí nádoby
  - Plnicí nádobu nasměrujte na označení □ na hlavním těle přístroje.
  - Poté otočte plnicí nádobou proti směru hodinových ručiček, z □ na △, uslyšíte cvaknutí, což znamená, že je plnicí nádobu nainstalována správně.
2. Keramický šnek vsuňte do otvoru na hlavním těle přístroje.
3. Lisovací kornout vsuňte do plnicí nádoby tak, aby spodní sítko lícovalo s výpustním otvorem.
4. Umístěte víko plnicí nádoby na plnicí nádobu.
  - Nasadte krytku plnicí nádoby tak, aby symbol ▲ mířil na znaménko □.
  - Poté otočte krytkou plnicí nádoby proti směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▲ mířil na znaménko △, což znamená, že instalace víka je dokončena.

Víko plnicí nádoby musí být nainstalováno správně, jinak může dojít k jeho odpadnutí během chodu přístroje.

5. Nádobu s držadlem umístěte pod výpusť džusu.
6. Nádobu na dužinu umístěte pod dužinovou výpusť co nejblíže k nádobě na džus.
7. Umístěte zásobník na plnicí trubici - zásobník je praktický pro ukládání malých plodů jako jsou jahody, hroznové víno a další.
8. Zapojte napájecí kabel - napájecí kabel musí být pevně zapojen do přístroje, v opačném případě by mohlo dojít k úrazu či poškození přístroje pramenícího z úniku elektrické energie.
9. Uvolněte víčko otvoru pro výtok džusu (víko se otevírá na levou stranu). Předtím, než přístroj použijete, ujistěte se, že je víko otevřené.
10. Pokud mají suroviny jádřinec, pecky, silnou slupku nebo skořápku, před vložením do přístroje je odstraňte.

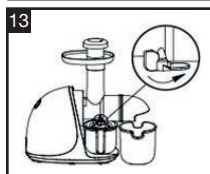
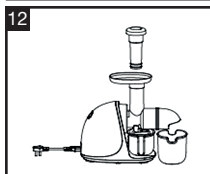
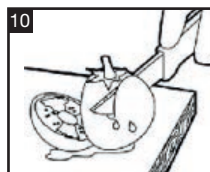
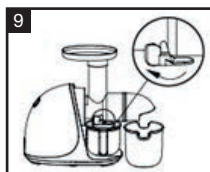
Nezahlcujte zásobník potravinami. Předejdete tak krácení životnosti přístroje.

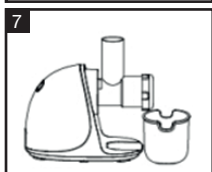
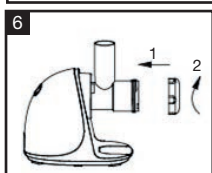
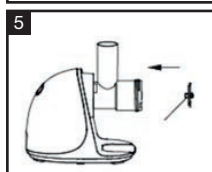
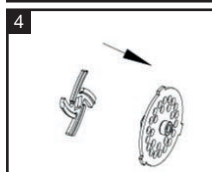
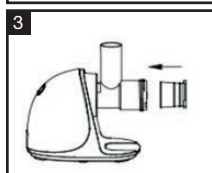
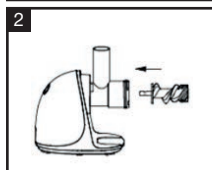
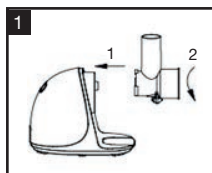


11. Stisknutím tlačítka start/stop uvedete přístroj do chodu. Přístroj má inteligentní pojistku, která zajistí, že se přístroj vypne po 20 minutách neustálého chodu. Pokud potřebujete přístroj zastavit během činnosti, stiskněte opět tlačítko start / stop.

12. Vložte suroviny do plnicího otvoru, poté je za použití pěchovadla jemně vtačte do plnicí trubice. Na pěchovadlo nevyvíjejte příliš velkou sílu. Nesahejte ani nevkládejte jakékoliv objekty do plnicí nádoby. Pokud se suroviny zaseknou, stiskněte tlačítko „reverse“ (minimálně na 3 vteřiny) a nechejte suroviny, aby se uvolnily. V případě nutnosti přístroj vypněte a vyčistěte plnicí trubici.

13. Po ukončení přístroj vypněte. Odeberte nádobu na džus a nádobu na dužinu. Nyní si můžete vychutnat čerstvý džus.





## Výroba mletého masa

1. Připojte tmavou plnicí nádobu.

- Nasadíte a otočíte plnicí nádobu proti směru hodinových ručiček z 1 na 2, cvaknutí znamená, že je plnicí nádoba správně připojena.

2. Šedý multifunkční šnek vložte do otvoru na hlavním těle přístroje a poté jemně přitlačte, je důležité, aby šnek byl vložen až do zadní části plnicí nádoby.

3. Vložte lisovací kornout tak, aby zapadl do 3 zámků.

4. Spojte křížový nůž (vyroben z kovu) s mlecím diskem (vyroben z kovu). Nože těsně přiléhají na mlecí disk. Na výběr jsou 2 druhy disků - disk s velkým otvorem a disk s menším otvorem.

5. Disk s nožem vložte do plnicí nádoby.

6. Zašroubujte šedé víko (stranou se závitem uvnitř) na multifunkční plnicí nádobu.

7. Umístěte nádobu na dužinu pod dužinovou výpusť. Nádobu můžete nahradit jakoukoliv jinou vhodnou nádobou jako například talíř, miska a podobně.

8. Připojte napájecí kabel.

- Stiskněte tlačítko start/stop, přístroj uvedete do chodu. Přístroj má inteligentní pojistku, která zajistí, že se přístroj automaticky vypne po 20 minutách chodu. Pokud potřebujete přístroj vypnout během mixování, stiskněte opět tlačítko start / stop.

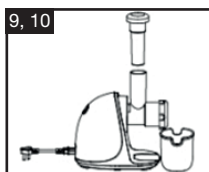
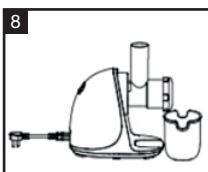
9. Nakrájejte čerstvé očištěné maso na proužky, které se snadno vloží do otvoru multifunkční plnicí nádoby.

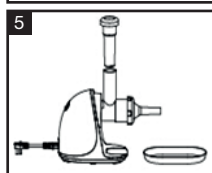
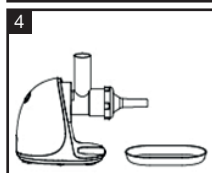
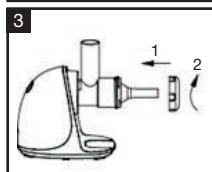
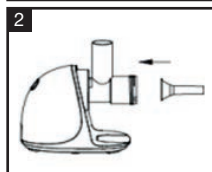
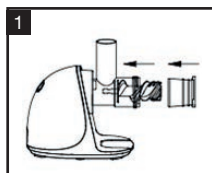
10. Vložte suroviny do multifunkční plnicí nádoby, poté použijte pěchovadlo a pomalu suroviny vtlačte dovnitř.

Při posouvání surovin do plnicí trubice nevyvíjejte příliš velkou sílu.

Žebra, kosti a kůži před mletím odstraňte, zmrzlé maso nechejte rozmrazit.

Pro lepší chuť můžete semlít maso dohromady se zeleninou.





## Výroba klobás

1. V následujícím pořadí nainstalujte plnicí nádobu, multifunkční šnek a lisovací kornout (postup je stejný jako u mletí masa).
2. Přiložte multifunkční plnicí nádobu (vyrobena z plastu).
3. Připojení víka na multifunkční plnicí nádobu.
  - Nasměrujte víko plnicí nádoby (stranou se závitem uvnitř) na multifunkční plnicí nádobu a poté jej jemně přitlačte a zašroubujte po směru hodinových ručiček.
4.
  - Umístěte talíř nebo jinou vhodnou nádobu pod klobásovou trubici.
  - Nasuňte střívko na klobásovou trubici, střívko svažte pomocí bavlněné nitě. Střívka jsou velmi křehká, proto buďte opatrní při jejich manipulaci.
5.
  - Náplň vložte do horního otvoru plnicí nádoby.
  - Přístroj zapněte stisknutím tlačítka start / stop. (přístroj má inteligentní pojistku, která přístroj automaticky vypne po 20 minutách. Pokud potřebujete v půlce přístroj vypnout, opětovně stiskněte tlačítko start / stop).
  - Střívka uvolňujte pomalu.

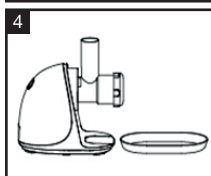
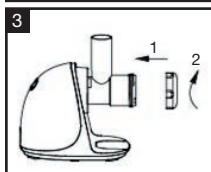
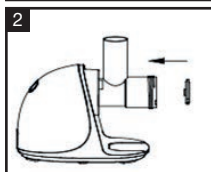
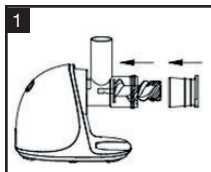
**Poznámka:** během výroby klobás nejprve vložte plnicí materiál do plnicí nádoby, až poté přístroj zapněte.

Klobásovou náplň si připravte hodinu před výrobou.

Připravte si nit na svázání klobás.

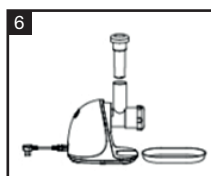
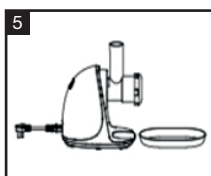
Klobásy kontrolujte, pokud se objeví bubliny, udělejte do nich několik malých dírek.

Abyste klobásy správně vysušili, skladujte je v tmavém ventilovaném prostředí.



## Výroba nudlí

1. V následujícím pořadí nainstalujte plnicí nádobu, multifunkční šnek a lisovací kornout (postup je stejný jako u mletí masa).
2. Přiložte mlecí disk (vyroben z plastu). Na výběr jsou 2 druhy disků - disk s kulatým otvorem nebo disk se čtvercovým otvorem.
3. Našroubujte víko plnicí nádoby šedé na plnicí nádobu.
4. Umístěte talíř popřípadě jinou vhodnou nádobu pod výpust. Talíř nejprve posypte moukou, abyste zabránili slepení nudlí.
5.
  - Připojte napájecí kabel.
  - Stiskněte tlačítko start / stop, abyste uvedli přístroj do chodu. Přístroj má inteligentní pojistku, která přístroj po 20 minutách vypne. Pokud potřebujete ukončit práci během výroby, stiskněte opět tlačítko start / stop.
6.
  - Rozdělte připravené těsto do malých částí a položte je na táč. Poté je vkládejte do plnicí trubice jedno za druhým.
  - Aby se Vám nudle neslepily, posypte je moukou.



## Správné přidání mouky

Podrobný podíl mouky a vody:

| Odměrka na mouku<br>(na odměření množství mouky) |       | Odměrka na vodu<br>(na odměření vody, džusu, vajec,...) |                 |                 |
|--------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Mouka                                            | Váha  | Množství vody                                           | Zeleninový džus | 1 vejce s vodou |
| 1 hrníček                                        | 200 g | 65 ml                                                   | 65 ml           | 75 ml           |
| 1,5 hrníčku                                      | 300 g | 95 ml                                                   | 95 ml           | 105 ml          |
| 2 hrníčky                                        | 400 g | 130 ml                                                  | 130 ml          | 140 ml          |
| 2,5 hrníčku                                      | 500 g | 160 ml                                                  | 160 ml          | 170 ml          |

Aby bylo těsto chutnější, přidejte trochu oleje a soli.

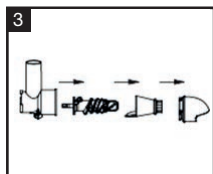
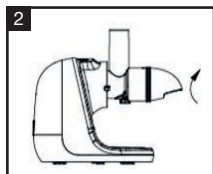
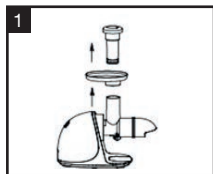
Můžete přidat trochu mrkvového nebo špenátového džusu - nudle budou chutnější a výživnější.

## **Správnost výběru potravin**

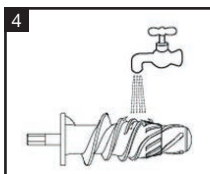
1. Vybírejte především čerstvou zeleninu a ovoce, které mají dostatek šťávy. Vhodné suroviny jsou například tvrdá jablka, hrušky, hroznové víno, meloun, mrkev, pomeranče a další.
2. Před odšťavňováním odstraňte jádra, pecky a tvrdou slupku. Pokud odšťavňujete citrusy, odstraňte pecky, kvůli kterým by džus zhořkl.
3. Množství jablečného džusu a jeho chuť záleží na zvolené odrůdě jablek.
4. Je běžné, že čerstvý džus hnědne, abyste tento proces zpomalili, doporučujeme přidání několika kapek citronové šťávy.
5. Mezi produkty vhodné k odšťavnění patří také například hlávkový salát a bylinky.
6. Produkty s velkým obsahem škrobu jako jsou banány, papája, avokádo, fíky nebo mango nejsou vhodné k odšťavňování, tyto suroviny můžete zpracovat za pomoci mixéru G21 Perfect Smoothie.
7. Maximální délka chodu přístroje je 20 minut, zpracování maximálně 5 kg surovin.

## Údržba a skladování

1. Přístroj před čištěním a údržbou vždy vypojte ze zásuvky.
2. Přístroj čistěte v přiměřeném čase po jeho použití.
3. Hlavní tělo přístroje nemyjte přímo pod tekoucí vodou, ani jej do vody neponořujte. Na vyčištění použijte vlhký hadřík, jemný kartáček nebo houbičku.
4. Přístroj udržujte suchý a chraňte jej před UV zářením.
5. Před uskladněním přístroje se ujistěte, že je suchý a čistý.
6. Před čištěním přístroj rozeberte dle následujících kroků:



1. Odeberte pěchovadlo a zásobník.
2. Podržte tlačítko zámku, otočte plnicí nádobou po směru hodinových ručiček, poté odeberte plnicí nádobu.
3.
  - **Funkce odšťavnění:** odeberte víko plnicí nádoby, lisovací kornout a šnek v tomto pořadí.
  - **Funkce mletí masa:** odeberte vnější víko plnicí nádoby, mlecí disk, lisovací kornout a multifunkční šnek.
  - **Funkce výroby klobás:** odeberte vnější víko plnicí nádoby, multifunkční plnicí trubici, lisovací kornout a multifunkční šnek.
  - **Funkce výroby nudlí:** odeberte vnější víko plnicí nádoby, disk na výrobu nudlí, lisovací kornout a multifunkční šnek.
4. Vyčistěte pečlivě všechny části přístroje. Disk na výrobu nudlí musíte vyčistit čistícím kartáčkem.



### Technické parametry:

Napětí: 220-240 V~

Výkon: 150 W

Frekvence: 50/60 Hz

Rychlost otáček: 75 otáček za minutu

Doba nepřetržitého provozu: 20 minut

Doba intervalu pro další spuštění přístroje:  
více než 20 minut

Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.



## ZÁRUKA

### Registrácia predĺženej 4 ročnej záruky.

Registrácia predĺženej záruky sa uskutočňuje vyplnením formulára na adrese:

---

[www.g21-vitality.cz/registracezaruky](http://www.g21-vitality.cz/registracezaruky)

---

Do 2 mesiacov od zakúpenia prístroja.





## Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím prístroja si prosím prečítajte tento návod.

### Dôležité upozornenia

#### Bezpečnostné opatrenia



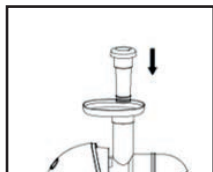
1. Neponárajte telo prístroja do žiadnej kvapaliny, ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.



2. Počas chodu je zakázané siahť a vkladať ostré predmety do plniacej trubice. Vtláčadlo nesmie byť nahradzované žiadnym iným predmetom.



3. Keramický slimák je veľmi krehký, preto s ním zaobchádzajte opatrne a nedovoľte, aby padol na zem.



4. Pri posúvaní surovín na spracovanie netlačte príliš silno na vtláčadlo.



5. Jednotlivé časti nesmú byť používané v mikrovlnnej rúre.



6. Neumývajte žiadnu časť prístroja v umývačke riadu.



7. Nevkladajte do plniacej trubice horúce suroviny (teplota vyššia ako 60°C).

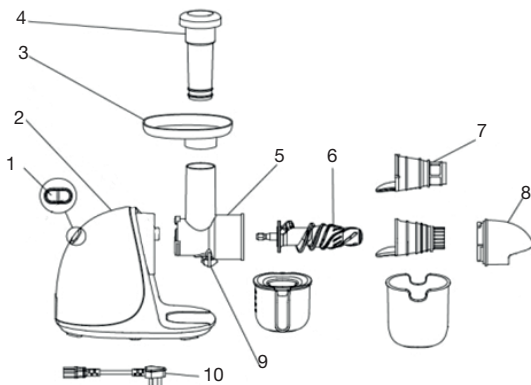
## Varovanie

1. Pred použitím prístroja sa prosím uistite, že napätie zásuvky je rovnaké, ako napätie prístroja. Napájacie napätie prístroja je 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Ak je napájací kábel zničený, musí byť nahradený alebo opravený v odbornom servise, nenahradzujte ani neopravujte kábel sami.
3. Ak je prístroj poškodený, kontaktujte odborný servis, neopravujte prístroj ani nenahradzujte jednotlivé časti sami.
4. Pred rozoberaním, čistením a servisovaním prístroja sa uistite, že je vypojený z elektrickej zásuvky.
5. Pred použitím skontrolujte, či niektorá časť nie je poškodená. Ak je niektorá z častí poškodená, nepoužívajte prístroj a kontaktujte odborný servis. Nepokúšajte sa sami opraviť prístroj.
6. Prístroj je vybavený poistkou proti prehriatiu. Prístroj sa automaticky vypne po 20 minútach nepretržitého chodu. Pre predĺženie životnosti ho nechajte 20-30 minút vychladnúť.
7. Prístroj vždy odpojte zo zásuvky, ak je bez dozoru, a takisto pred rozoberaním, montovaním alebo čistením.
8. Nenechajte deti používať prístroj bez dozoru. Prístroj skladujte mimo dosahu detí.
9. Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im nebol poskytnutý dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
10. Je zakázané, aby sa deti hrali s prístrojom.
11. Ak je prístroj preplnený materiálom alebo ak sa motor zasekne, prístroj sa automaticky vypne. Pokiaľ prístroj vydáva varovný signál, nepoužívajte ho, kým sa varovný signál nevypne. Pred ďalším použitím sa odporúča vyčistiť plniacu trubicu.
12. Suroviny krájajte na menšie kusy, ktoré sa ľahko zmestia do plniacej trubice. Nikdy do prístroja nedávajte materiál s veľkými kôstkami a tvrdou šupkou. Tieto časti musia byť pred mixovaním odstránené.
13. Pred zapnutím prístroja sa uistite, že všetky odnímateľné časti sú pevne na svojom mieste. Veko nádoby a nádoba na seba musia tesne prilnúť, aby ste sa vyhlí odpadnutiu veka a následnému vyliatiu obsahu.
14. Časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, zodpovedajú požiadavkám na materiály, ktoré môžu prísť do styku s potravinami. Nádoby musia byť čisté a neškodiacie zdraviu.
15. Je bežné, že časti prichádzajúce do styku s potravinami, sa môžu sfarbovať v závislosti od použitých surovinách.
16. Prístroj zapnite až potom, čo ho naplníte surovinami.
17. K vyčisteniu prístroja nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo tekutiny obsahujúce acetón a podobne.
18. Nezhrievajte žiadnu časť prístroja.

## Zoznam dielov:

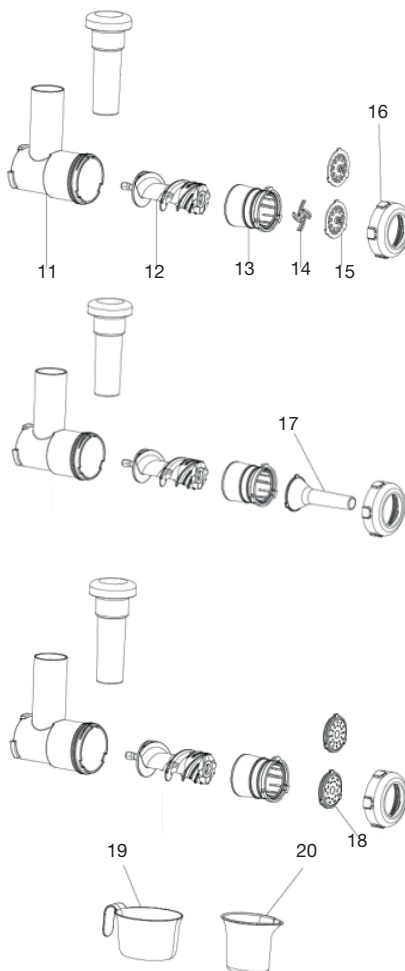
### Diely na výrobu džúsu:

1. Vypínač
2. Telo prístroja
3. Zásobník na drobné suroviny
4. Vtláčadlo
5. Plniaca nádoba, priehľadná
6. Keramický slimák, biely
7. Lisovací kornút, priehľadný
8. Veko plniacej nádoby, oranžové
9. Výpust džúsu
10. Prívodný kábel



### Diely na spracovanie mäsa a rezancov:

11. Plniaca nádoba, tmavá
12. Keramický slimák, sivý
13. Lisovací kornout tmavý
14. Nôž krížový
15. 2 x mlecí disk, kovový (mäso)
16. Veko plniacej nádoby, sivé
17. Multifunkčná plniaca trubica
18. 2 x mlecí disk, plastový (rezance)
19. Odmerka na múku
20. Odmerka na vodu



PRED PRVÝM POUŽITÍM DÔKLADNE OČISTITE VŠETKY ČASTI PRICHÁDZAJÚCE DO KONTAKTU S POTRAVINAMI.

## Inštrukcie

### Tlačidlo štart / stop:

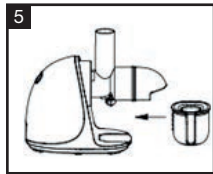
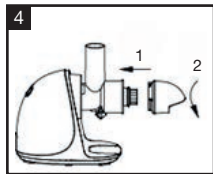
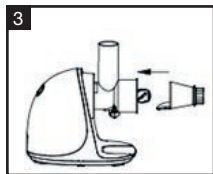
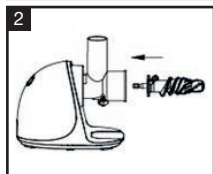
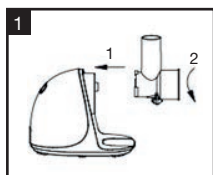
uvedie prístroj do chodu, po 20 minútach sa prístroj automaticky vypne. Ak potrebujete prístroj vypnúť uprostred práce, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.

### Tlačidlo spätného chodu:

v prípade, že sa prístroj zasekne, stlačte tlačidlo spätného chodu. Suroviny sa po chvíli uvoľnia a prístroj je opäť pripravený na použitie. Tlačidlo je nutné 3 sekundy podržať, než sa spätný chod spustí.

### Zámok:

ak chcete odstrániť plniacu trubicu, stlačte tlačidlo zámku a otočte plniacou trubicou v smere hodinových ručičiek. Pokiaľ toto tlačidlo nestlačíte, nebudete schopní uvoľniť plniacu trubicu.



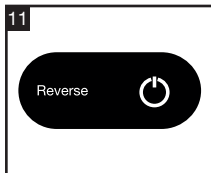
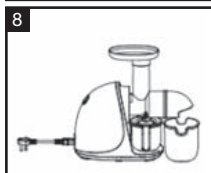
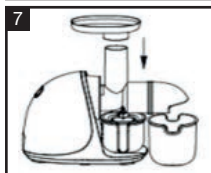
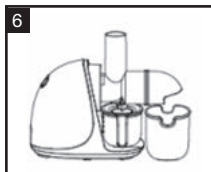
## Metódy použitia

### Odšťavovanie

- Pripojenie plniacej nádoby.
  - Plniacu nádobu nasmerujte k označeniu  na hlavnom tele prístroja.
  - Potom otočte plniacu nádobou proti smeru hodinových ručičiek z  na , budete počuť cvaknutie, čo znamená, že plniaca nádoba je nainštalovaná správne.
- Keramický slimák vsuňte do otvoru na hlavnom tele prístroja.
- Lisovací kornút vsuňte do plniacej nádoby tak, aby spodné sítko lícovalo s výpustným otvorom.
- Umiestnite veko plniacej nádoby na plniacu nádobu.
  - Nasaďte krytku plniacej nádoby tak, aby symbol  mieril na znamienko .
  - Potom otočte krytkou plniacej nádoby proti smeru hodinových ručičiek tak, aby symbol  mieril na znamienko , čo znamená, že inštalácia veka je dokončená.

Veko plniacej nádoby musí byť nainštalované správne, inak môže odpadnúť počas chodu prístroja.

- Nádoba s držadlom umiestnite pod výpusť džúsu.
- Nádobu na dužinu umiestnite pod dužinovú výpusť čo najbližšie k nádobe na džús.
- Umiestnite zásobník na plniacou trubicu - zásobník je praktický pre ukladanie malých plodov ako sú jahody, hrozno a ďalšie.
- Zapojte napájací kábel - napájací kábel musí byť pevne zapojený do prístroja, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k úrazu či poškodeniu prístroja plynúcemu z úniku elektrickej energie.
- Uvoľnite viečko otvoru pre výtok džúsu (veko sa otvára na ľavú stranu). Predtým, než prístroj použijete, uistite sa, že veko je otvorené.
- Ak majú suroviny jadrovník, kôstky, silnú šupku alebo škrupinu, pred vložením do prístroja ich odstráňte.

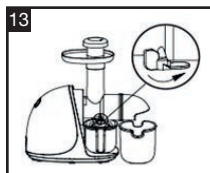
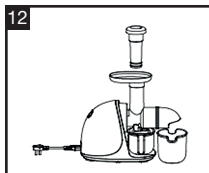
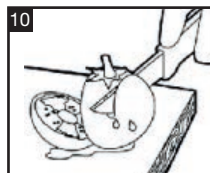
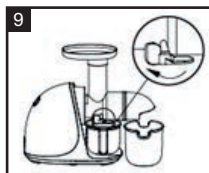


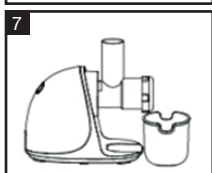
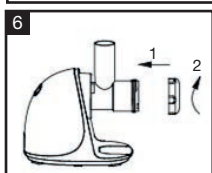
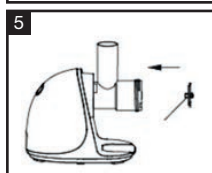
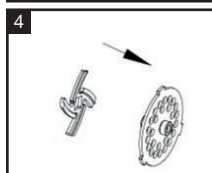
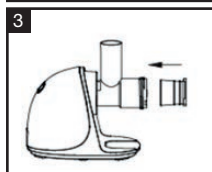
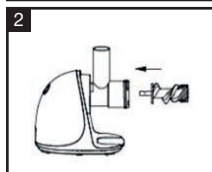
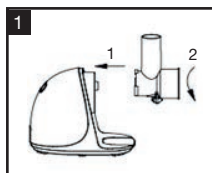
Nezahlcujte zásobník potravinami. Predídete tak kráteniu životnosti prístroja.

11. Stlačením tlačidla štart / stop uvediete prístroj do chodu. Prístroj má inteligentnú poistku, ktorá zabezpečí, že sa prístroj vypne po 20 minútach neustáleho chodu. Ak potrebujete prístroj zastaviť počas činnosti, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.

12. Vložte suroviny do plniaceho otvoru, potom ich za použitia tlačidla jemne vtlačte do plniacej trubice. Na vtláčadlo nevyvíjajte príliš veľkú silu. Nesiahajte ani nevkladajte akékoľvek objekty do plniacej nádoby. Ak sa suroviny zaseknú, stlačte tlačidlo „reverse“ (minimálne na 3 sekundy) a nechajte suroviny, aby sa uvoľnili. V prípade nutnosti prístroj vypnite a vyčistite plniacu trubicu.

13. Po ukončení prístroj vypnite. Odstráňte nádobu na džús a nádobu na dužinu. Teraz si môžete vychutnať čerstvý džús.





## Výroba mletého mäsa

1. Pripojte tmavú multifunkčnú plniacu nádobu

- Nasadiť a otočiť plniacu nádobu proti smeru hodinových ručičiek z ľava na pravo, cvaknutie znamená, že plniaca nádoba je správne pripojená.

2. Šedý multifunkčný šnek vložte do otvoru na hlavnom tele prístroja a potom jemne pritlačte. Je dôležité, aby slimák bol vložený až do zadnej časti plniacej nádoby.

3. Vložte lisovací kornút tak, aby zapadol do 3 zámkov.

4. Spojte krížový nôž (vyrobený z kovu) s mlecím diskom (vyrobený z kovu). Nože tesne priliehajú na mlecí disk. Na výber sú 2 druhy diskov - disk s veľkým otvorom a disk s menším otvorom.

5. Disk s nožom vložte do plniacej nádoby.

6. Zaskrutkujte šedé veko (stranou so závitom vnútri) na multifunkčnú plniacu nádobu.

7. Umiestnite nádobu na dužinu pod dužinovú výpusť. Nádobu môžete nahradiť akoukoľvek inou vhodnou nádobou ako napr. tanier, miska a podobne.

8. Pripojte napájací kábel.

- Stlačte tlačidlo štart / stop, prístroj uvediete do chodu. Prístroj má inteligentnú poistku, ktorá zabezpečí, že prístroj sa automaticky vypne po 20 minútach chodu. Ak potrebujete prístroj vypnúť počas mixovania, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.

9. Nakrájajte čerstvé očistené mäso na prúžky, ktoré sa ľahko vloží do otvoru multifunkčnej plniacej nádoby.

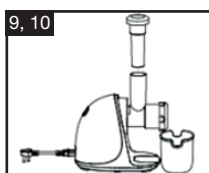
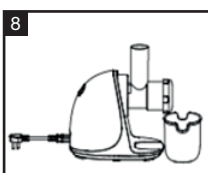
10. Vložte suroviny do multifunkčnej plniacej nádoby, potom použite vtláčadlo a pomaly vtláčajte dnu suroviny.

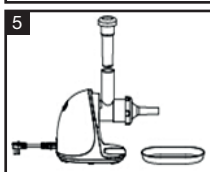
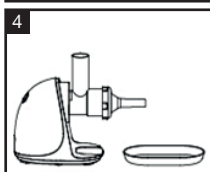
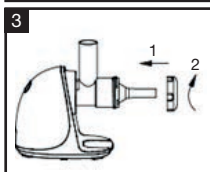
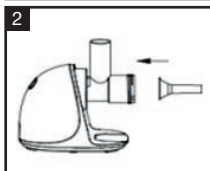
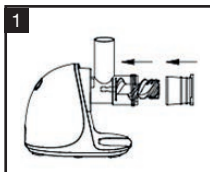
Pri posúvaní surovín do plniacej trubice nevyvíjajte príliš veľkú silu.

K výrobe mletého mäsa nepoužívajte hrubé mäso.

Pred mletím odstráňte rebrá, kosti a kožu, zmrazené mäso nechajte rozmraziť.

Pre lepšiu chuť môžete zomlieť mäso dohromady so zeleninou.





## Výroba klobás

1. V nasledujúcom poradí nainštalujte plniacu nádobu, multifunkčný šnek a lisovací kornút (postup je rovnaký ako u mletí mäsa).
2. Priložte multifunkčnú plniacu nádobu (vyrobená z plastu).
3. Pripojenie veka na multifunkčnú plniacu nádobu.
  - Nasmerujte veko plniacej nádoby (stranou so závitom vnútri) na multifunkčnú plniacu nádobu a potom ho jemne pritlačte a zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek.
4.
  - Umiestnite tanier alebo inú vhodnú nádobu pod klobásovú trubicu.
  - Nasuňte črievko na klobásovú trubicu, črievko zviažte pomocou bavlnenej nite. Črievka sú veľmi krehké, preto buďte opatrní pri manipulácii s nimi.
5.
  - Náplň vložte do horného otvoru plniacej nádoby.
  - Prístroj zapnite stlačením tlačidla štart / stop (prístroj má inteligentnú poistku, ktorá prístroj automaticky vypne po 20 minútach. Ak potrebujete prístroj v polke vypnúť, opätovne stlačte tlačidlo štart / stop).
  - Črevá uvoľňujte pomaly.

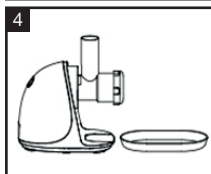
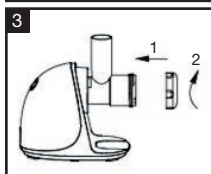
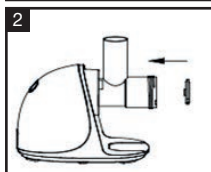
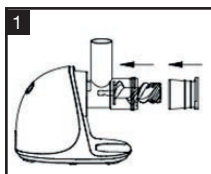
**Poznámka:** počas výroby klobás najprv vložte plniaci materiál do plniacej nádoby, až potom prístroj zapnite.

Klobásovú náplň si pripravte hodinu pred výrobou.

Pripravte si niť na zviazanie klobás.

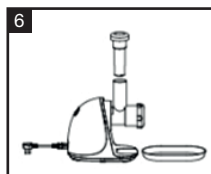
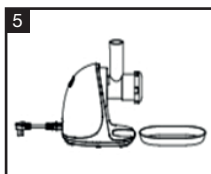
Klobásky kontrolujte, ak sa objavia bubliny, urobte do nich niekoľko malých dierok.

Aby ste klobásky správne vysušili, skladujte ich v tmavom vetranom prostredí.



### Výroba rezancov

1. V nasledujúcom poradí nainštalujte plniacu nádobu, multifunkčný šnek a lisovací kornút (postup je rovnaký ako u mletie mäsa).
2. Priložte mlecí disk (vyrobený z plastu). Na výber sú 2 druhy diskov - disk s okrúhlym otvorom alebo disk so štvorcovým otvorom.
3. Naskrutkujte veko plniacej šedej nádoby na plniacu nádobu.
4. Umiestnite tanier prípadne inú vhodnú nádobu pod výtok. Tanier najprv posypte múkou, aby ste zabránili zlepeniu rezancov.
5.
  - Pripojte napájací kábel.
  - Stlačte tlačidlo štart / stop, aby ste uviedli prístroj do chodu. Prístroj má inteligentnú poistku, ktorá prístroj po 20 minútach vypne. Ak potrebujete ukončiť prácu počas výroby, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.
6.
  - Rozdeľte pripravené cesto do malých častí a položte ich na tácku. Potom ich vkladajte do plniacej trubice jedno za druhým.
  - Aby sa Vám rezance nezlepili, posypte ich múkou.



### Správne pridanie múky

Podrobný podiel múky a vody:

| Odmerka na múku<br>(na odmeranie množstva múky) |       | Odmerka na vodu<br>(na odmeranie vody, džúsu, vajec, ...) |                 |                 |
|-------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Múka                                            | Váha  | Množstvo vody                                             | Zeleninový džús | 1 vajce s vodou |
| 1 hrnček                                        | 200 g | 65 ml                                                     | 65 ml           | 75 ml           |
| 1,5 hrnčeka                                     | 300 g | 95 ml                                                     | 95 ml           | 105 ml          |
| 2 hrnčeky                                       | 400 g | 130 ml                                                    | 130 ml          | 140 ml          |
| 2,5 hrnčeka                                     | 500 g | 160 ml                                                    | 160 ml          | 170 ml          |

Aby bolo cesto chutnejšie, pridajte trochu oleja a soli.

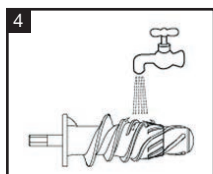
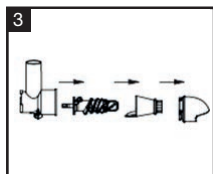
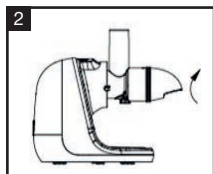
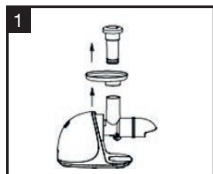
Môžete pridať trochu mrkvového alebo špenátového džúsu - rezance budú chutnejšie a výživnejšie.

## **Správnosť výberu potravín**

1. Vyberajte predovšetkým čerstvú zeleninu a ovocie, ktoré majú dostatok šťavy. Vhodné suroviny sú napríklad tvrdá jablká, hrušky, hrozno, melón, mrkva, pomaranče a ďalšie.
2. Pred odšťavovaním odstráňte jadrá, kôstky a tvrdú šupku. Ak odšťavujete citrusy, odstráňte kôstky, kvôli ktorým by džús zhorkol.
3. Množstvo jablčného džúsu, a jeho chuť závisí na zvolenej odrode jablka.
4. Je bežné, že čerstvý džús hneďne. Aby ste tento proces spomalili, odporúčame pridať niekoľko kapiiek citrónovej šťavy.
5. Medzi produkty vhodné na odšťavenie patrí tiež napríklad hlávkový šalát a bylinky.
6. Produkty s veľkým obsahom škrobu ako sú banány, papája, avokádo, figy alebo mango nie sú vhodné na odšťavovanie, tieto suroviny môžete spracovať za pomoci mixéra G21 Perfect Smoothie.
7. Maximálna dĺžka chodu prístroja je 20 minút, spracovanie maximálne 5 kg surovín.

## Údržba a skladovanie

1. Prístroj pred čistením a údržbou vždy vypojte zo zásuvky.
2. Prístroj čistite v primeranom čase po jeho použití.
3. Hlavné telo prístroja neumývajte priamo pod tečúcou vodou, ani ju do vody neponárajte. Na vyčistenie použite vlhkú handričku, jemnú kefku alebo špongiu.
4. Prístroj udržiavajte suchý a chráňte ho pred UV žiarením.
5. Pred uskladnením prístroja sa uistite, že je suchý a čistý.
6. Pred čistením prístroj rozoberte podľa nasledujúcich krokov:



1. Odstráňte vtláčadlo a zásobník.
2. Podržte tlačidlo zámku, otočte plniacu nádobou v smere hodinových ručičiek, potom odoberte plniacu nádobu.
3.
  - **Funkcia odšťavovania:** odoberte veko plniacej nádoby, lisovací kornút a slimák v tomto poradí.
  - **Funkcia mletie mäsa:** odoberte vonkajšie veko plniacej nádoby, mlecí disk, lisovací kornút a multifunkčný šnek.
  - **Funkcia výroby klobás:** odoberte vonkajšie veko plniacej nádoby, multifunkčnú plniacu trubicu, lisovací kornút a multifunkčný šnek.
  - **Funkcia výroby rezancov:** odoberte vonkajšie veko plniacej nádoby, disk na výrobu rezancov, lisovací kornút a multifunkčný šnek.
4. Vyčistite starostlivo všetky časti prístroja. Disk na výrobu rezancov musíte vyčistiť čistiacou kefkou.

### Technické špecifikácie:

Napätie: 220-240 V~

Výkon: 150 W

Frekvencia: 50/60 Hz

Rýchlosť otáčok: 75 otáčok za minútu

Doba nepretržitej prevádzky: 20 min

Doba intervalu pre ďalšie spustenie prístroja: 20 min



## GARANCIA

### Regisztráció a meghosszabbított 4 éves garanciára.

Regisztrációhoz a kiterjesztett garanciához töltse ki az űrlapot:

---

[www.g21-vitality.cz/garanciaregisztracio](http://www.g21-vitality.cz/garanciaregisztracio)

---

2 hónapon belül a készülék vásárlásakor.



## Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Használat előtt kérjük olvassa el a használati útmutatót.

### Fontos információk

#### Biztonsági előírások



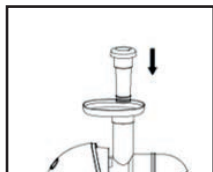
1. Ne merítse a készülék testét semmilyen folyadékba, és ne mossa folyó víz alatt.



2. Működés közben tilos belenyúlni vagy éles tárgyakat helyezni a töltőcsőbe. A cső nem helyettesíthető semmilyen más tárggyal.



3. A kerámia csiga nagyon törékeny, ezért bánjon vele legyen óvatosan. Ne essen a földre!



4. Ne fejtse ki túl nagy erőt a tolókára az élelmiszer géphez juttatásakor.



5. Az egyes darabokat nem szabad mikrohullámú sütőben használni.



6. Készülék tartozékait ne mossa mosogatógépben.



7. A töltőcsőbe ne rakjon forró tárgyakat.

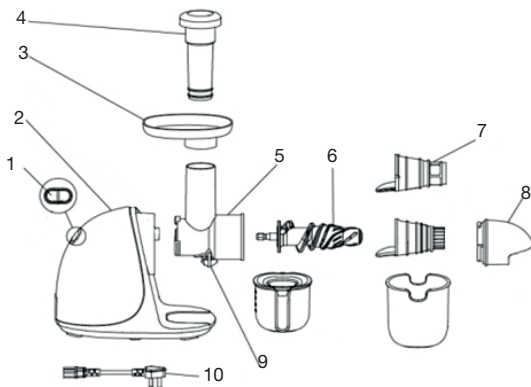
## **Figyelmeztetés**

1. Mielőtt használni kezdi az eszközt, kérjük, győződjön meg róla, hogy a kilépő feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett feszültséggel. A készülék tápfeszültsége 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Ha a tápkábel sérült, ki kell cserélni. Ez esetben forduljon a szervizhez, soha ne próbálja meg sajátkezűleg kicserélni a kábelt.
3. Ha a készülék sérült, forduljon a szervizhez. Ne próbálkozzon a készülék javításával vagy az egyes részek cseréjével.
4. Szétszerelés, tisztítás és javítás előtt, győződjön meg arról, hogy a készülék már nincs az elektromos hálózathoz csatlakoztatva.
5. Használat előtt ellenőrizze, hogy minden rész ép e. Ha bármely rész megsérült, ne használja az eszközt, és keressen fel egy szervizt. Ne próbálkozzon a készülék javításával.
6. A készülék rendelkezik egy túlmelegedést gátló kapcsolóval. A készülék automatikusan kikapcsol 20 perc folyamatos működés után. Az élettartam meghosszabbításának érdekében hagyja hűlni 30 percig.
7. Az egységet mindig húzza ki a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, a szétszerelése előtt, vagy összeszerelés és tisztítás során.
8. Ne engedje, hogy gyerekek felügyelet nélkül használják a készüléket. A készüléket tartsa távol a gyerekektől.
9. A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű emberek, gyerekek, illetve kellő tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek, hacsak nem egy értük felelős személy felügyelete alatt vagy annak utasításai alapján.
10. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
11. Ha a készülék eltömődik vagy ha a motor elakad, akkor automatikusan kikapcsol. Ha a készülék figyelmeztető jelzést ad ki, ne használja addig, amíg a figyelmeztető jelzés ki nem kapcsol. A következő használat előtt ajánlatos megtisztítani a töltőcsövet.
12. A nyersanyagokat vágja kisebb darabokra, hogy könnyen beilleszthetők legyenek a töltőcsőbe. Nagy magokat és a gyümölcsök kemény héját nem szabad a gépbe tenni. Ezeket el kell távolítani a facsarás előtt.
13. Bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy az összes eltávolítható alkatrész a helyén van. A fedélnek és a tartálynak szorosan illeszkedni kell egymáshoz, hogy megakadályozzuk a nyersanyagok kiömlését működés közben.
14. A műanyagok, melyek érintkeznek az étellel, megfelelnek az előírásoknak. A tartályt tartsa tisztán.
15. Az élelmiszerrel érintkező felületek elszíneződhetnek az élelmiszer fajtájától függően. Ez a folyamat teljesen normális.
16. Csak azután kapcsolja be a készüléket, hogy belerakta a nyersanyagot.
17. A készülék tisztításához ne használjon súroló anyagokat, vagy acetont tartalmazó folyadékokat, stb.
18. Ne melegítse a készülék hátsó részét.

## Alkatrészlista:

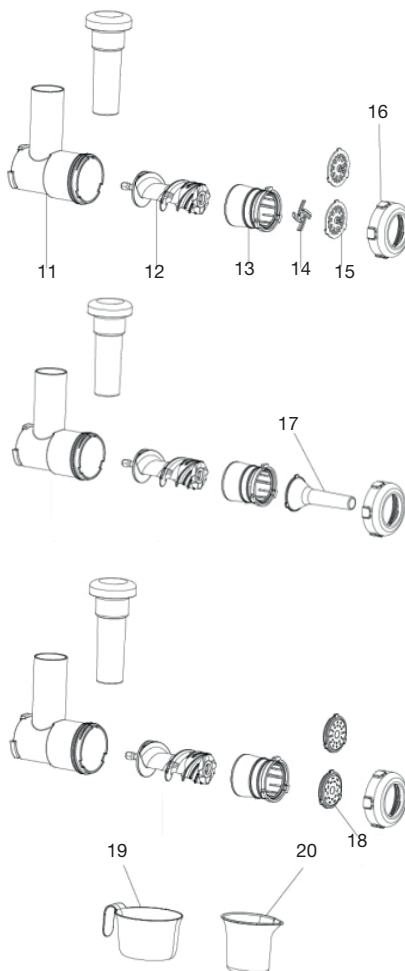
### Alkatrészek centrifugálásához:

1. Kapcsoló
2. A készülék teste
3. Anyagtároló a kisebb nyersanyagokhoz
4. Tolóka
5. Töltőedény, átlátszó
6. Kerámia csiga, fehér
7. Facsaró tölcsér, átlátszó
8. A töltőedény feldele, narancssárga
9. Drain juice
10. Kábel



### Alkatrészek a hús és tészta feldolgozásához:

11. Töltőedény, sötét
12. Kerámia csiga, szürke
13. Kacsaró tölcsér, sötét
14. Keresztács
15. 2 x fém darálótárcsa (húsokhoz)
16. A töltőedény feldele, szürke
17. Multifunkcionális töltőcső
18. 2 x műanyag (tésztafához)
19. Lisztmérő csésze
20. Vízmérő csésze



**AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT ALAPOSAN TISZTÍTSON MEG MINDEN ALKATRÉSZT, ME-  
LYEK ÉRINTKEZNEK AZ ÉLELMISZERREL.**

## Utasítások

### Start / Stop gomb:

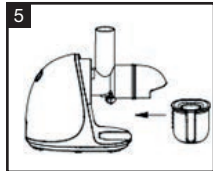
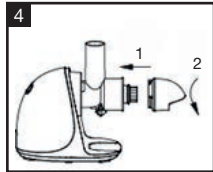
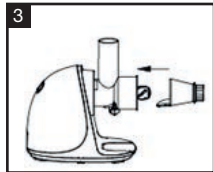
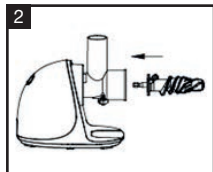
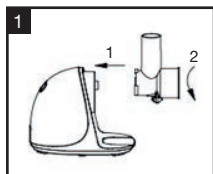
kapcsolja be a készüléket, 20 perc után a készülék automatikusan kikapcsol. Ha ki akarja kapcsolni a gépet működés közben, nyomja meg még egyszer a start / stop gombot.

### Hátramenet gomb:

ha a készülék lefagy, nyomja meg a hátramenet gombot. A beragadt nyersanyagok felszabadulnak, és a készülék ismét üzemképes. A gombot legalább 3 másodpercig lenyomva kell tartani, míg a funkció beindul.

### Lakat:

ha el szeretné távolítani a töltőcsövet, nyomja meg a lakat gombot és fordítsa el a csövet az órájással megegyező irányba. Ha a lakat gombot nem nyomja meg, nem tudja eltávolítani a töltőcsövet.



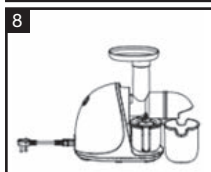
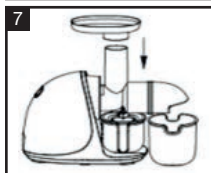
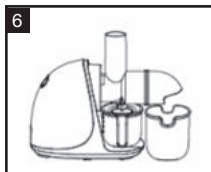
## Felhasználási módszerek

### Gyümölcslé készítése

1. A töltőedény csatlakoztatása.
  - A töltőedényt fordítsa a jelzéshez a készülék oldalán.
  - Ha elfordítja a töltőedényt az órájással ellentétes irányban, -ból, -ba, egy kattanást fog hallani, ami azt jelzi, hogy az edény megfelelően rögzült.
2. A kerámia csigát illeszse a főegységen található nyílásba.
3. A darálótárcsát tegye a töltőedénybe úgy, hogy az alsó szíze illeszkedjen a kivezető nyíláshoz.
4. Helyezze a töltőedény fedelét a töltőedényre.
  - Helyezze töltőedény fedelét úgy, hogy a szimbólum a jelre mutasson.
  - Ezután fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányban, úgy hogy a szimbólum a jelre mutasson, ami azt jelenti, hogy a fedél lezáródott.

A fedelet nagyon fontos megfelelően rögzíteni, hogy működés közben ne essen le.

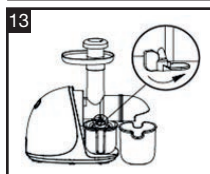
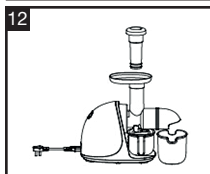
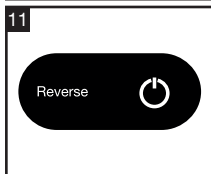
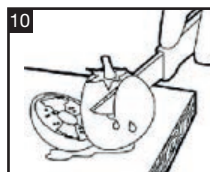
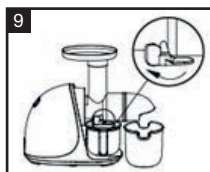
5. A tartályt a fogantyúval helyezze a gyümölcslet kieresztő nyílás alá.
6. A másik tartályt tegye a gyümölcshúst kieresztő nyílás alá.
7. Helyezze az anyagátrolót a töltőcsőre - praktikus tálca kis gyümölcsök, mint az eper, szőlő és így tovább tárolására.
8. Csatlakoztassa a hálózati kábelt - tápkábelt szilárdan kell a készülékhez csatlakoztatni, különben sérülést vagy a berendezés meghibásodását okozhatja.
9. Nyissa fel a gyümölcslet kieresztő nyílás fedelét, (a fedél a bal oldalról nyílik). Mielőtt a készüléket használná, győződjön meg arról, hogy a fedél nyitva van.
10. A magvakat és a gyümölcs vastag bőrét el kell távolítani. Ne tömjön túl a készüléket. Ez megrövidíti az élettartamot.

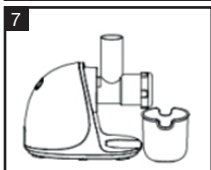
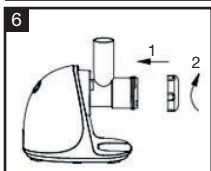
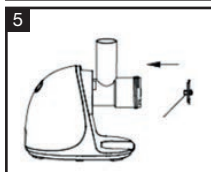
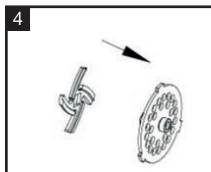
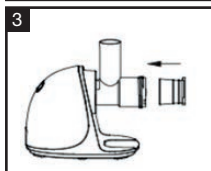
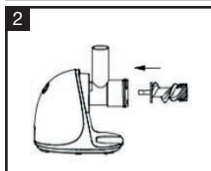
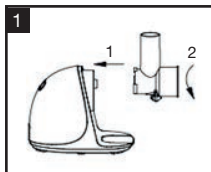


11. A start / stop gomb megnyomásával kapcsolja ki és be a készüléket. Az készülék egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, mely védi a gépet a túlmelegedéstől. A készülék 20 perc folyamatos működés után leáll. Ha szeretné leállítani a működést csak nyomja meg újra a start / stop gombot.

12. Helyezze be a nyersanyagot a töltőnyílásba, majd óvatosan nyomkodja be a töltőnyílásba a tolóka segítségével. A tolókát ne nyomja erősen. Ha az étel beszorul, nyomja meg a „reverse” gombot, (legalább 3 másodpercig), és hagyja hogy a nyersanyagok kiszabaduljanak. Szükség esetén kapcsolja ki a készüléket és tisztítsa meg a töltőcsövet.

13. A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket. A tartályokból öntse ki a gyümölcshúst és a friss gyümölcslevet.





## Darált hús

1. Csatlakoztassa a fekete multifunkciós töltőedényt.

- Ha elfordítja a töltőedényt az órajárással ellentétes irányban,  $\square$ -ból,  $\triangle$ -ba, egy kattanást fog hallani, ami azt jelzi, hogy az edény megfelelően rögzült.

2. A szürke multifunkciós csigát illeszse a főegységen található nyílásba, majd finoman nyomja rá. Fontos, hogy a csigát a töltőtartály hátsó részébe rakja.

3. Helyezze be úgy a facsaró tölcserő, hogy illeszkedjen a 3 zárba.

4. Kösse össze a keresztkelet (fémből) a darálótárcsával (fémből). A kések szorosan illeszkedjenek a darálótárcsához. Két tárcsa közül választhat - tárcsa nagy nyílással és egy tárcsa kisebb lyukakkal.

5. A tárcsát a késekkel tegye a töltőedénybe.

6. A szürke fedőt csavarozza (a menetes fele belül) a multifunkciós töltőedényre.

7. Helyezze a gyűjtőtartályt a gyümölcshúst kieresztő nyílás alá. A gyűjtőtartályt helyettesítheti bármilyen más edénnyel, pl. tányérral, tállal, stb.

8. Csatlakoztassa a tápkábelt.

- Nyomja meg a start / stop gombot, és a gép elindul. Az készülék egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, mely védi a gépet a túlmelegedéstől. A készülék 20 perc folyamatos működés után leáll. Ha szeretné leállítani a működést csak nyomja meg újra a start / stop gombot.

9. A megtisztított húst vágja csíkokra, majd adagolja a gépbe.

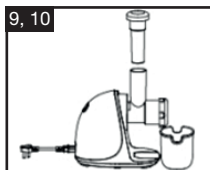
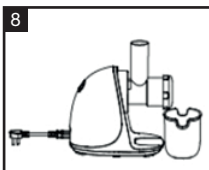
10. Tegye a nyersanyagokat a multifunkcionális tartóedénybe, a tolóka segítségével juttassa az élelmiszert a gép belsejébe.

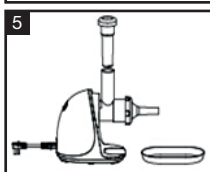
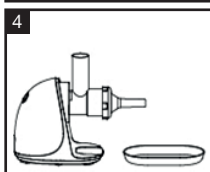
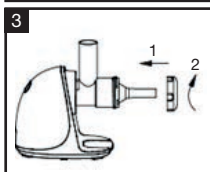
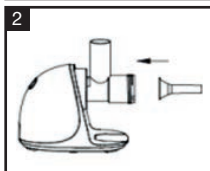
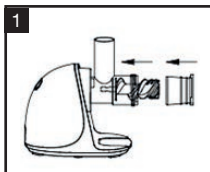
A tolókát ne nyomja erősen.

A darált hús elkészítéséhez használjon vastag húst.

Darálás előtt távolítsa el a bordákat, csontot és bőrt, a fagyasztott húst pedig hagyja felolvadni.

A darált húsnak jobb ízt ad, ha együtt darálja a zöldséggel.





### Kolbász

1. A már említett módon csatlakoztassa a töltőedényt, a multifunkciós csigát és a facsaró tölcserét (Az eljárás ugyanaz, mint a darálás húsnál).

2. Csatlakoztassa a multifunkciós töltőedényt (műanyag).

3. A fedél rögzítése a multifunkciós töltőedényre.

- Tegye a fedőt a multifunkciós töltőedényre (a menettel befelé), majd finoman nyomja rá és csavarozza be az órajárásával megegyező irányban.

4. • Tegyen egy tányért vagy egyéb megfelelő tartályt a kolbász cső alá.

- Helyezze fel a belet a kolbásztöltő csőre, majd rögzítse egy cérnaszállal. A bél nagyon vékony, ezért bánjon vele óvatosan.

5. • A töltelék tegye a felső nyílásba.

- A gépet a start / stop gombbal kapcsolja be. (A gép egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, ami leállítja a működést 20 perc folyamatos működés után. Ha a készüléket működés alatt le szeretné állítani, nyomja meg ismét a start / stop gombot).

- A belet lassan töltse meg.

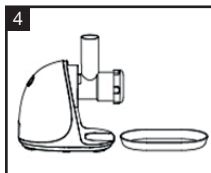
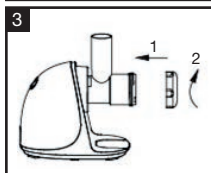
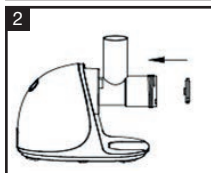
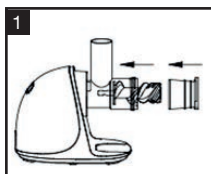
**Megjegyzés:** előbb tegye a gépbe a töltelék, és csak ezután kapcsolja be a gépet.

A töltelék készítse el a töltés előtt egy órával.

Készítse el a cérnaszálát a kolbász bekötözéséhez.

Ellenőrizze a kolbászt, ha levegőbuborékokat talál, ejtsen rajta apró lyukakat.

A kolbászt hűvös, jól szellőző helyen tárolja.



## Tészta

1. A már említett módon csatlakoztassa a töltőedényt, a multifunkcionális csigát és a facsaró tölcserít (Az eljárás ugyanaz, mint a darált húsnál).

2. Illessze hozzá az őrlőkorongot (műanyagból készült). Két tárcsa közül választhat - tárcsa nagy nyílással és egy tárcsa kisebb lyukakkal.

3. Csavarozza fel a töltő edény fedelét a szürke töltőedényre.

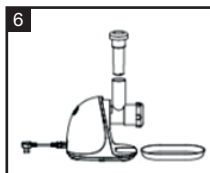
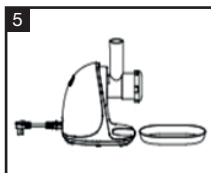
4. Helyezzen egy tányért vagy edényt a kivezető nyílás alá. Ezeket előbb szórja meg liszttel, hogy a tészta ne ragadjon bele.

5. • Csatlakoztassa a tápkábelt.

• Nyomja meg a start / stop gombot, hogy a készülék elinduljon. (A gép egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, ami leállítja a működést 20 perc folyamatos működés után. Ha a készüléket működés alatt le szeretné állítani, nyomja meg ismét a start/stop gombot).

6. • Az tésztát ossza adagokra, és tegye őket egy tálcára. A továbbiakban egymás után adagolja őket a gépbe.

• Hogy a tészta ne ragadjon össze, szórja meg liszttel.



## A liszt helyes hozzáadása

Liszt és víz aránya:

| Lisztmérő csésze<br>(a liszt mennyiségének mérésére) |       | Víz mérő csésze<br>(a dzsúsz, gyümölcslé, tojás, ...mérésére) |           |                |
|------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| Liszt                                                | Súly  | Víz                                                           | Zöldséglé | 1 tojás vízzel |
| 1 csésze                                             | 200 g | 65 ml                                                         | 65 ml     | 75 ml          |
| 1,5 csésze                                           | 300 g | 95 ml                                                         | 95 ml     | 105 ml         |
| 2 csésze                                             | 400 g | 130 ml                                                        | 130 ml    | 140 ml         |
| 2,5 csésze                                           | 500 g | 160 ml                                                        | 160 ml    | 170 ml         |

Hogy ízletesebb tésztát kapjon, adjon hozzá egy kevés olajat és sót.

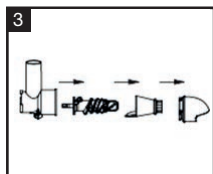
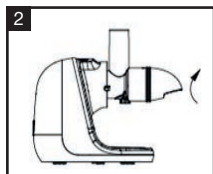
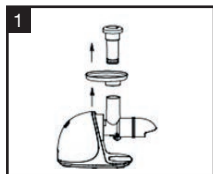
Hozzáadhat egy kis sárgarépa - vagy a spenótlevelet, így ízletesebb és táplálódóbb lesz a tészta.

## **Az ételkészítés kiválasztása**

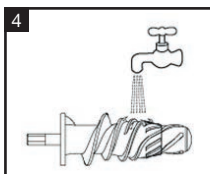
1. Válasszon különösen friss zöldségeket és gyümölcsöket, melyeknek sok a leve. A megfelelő nyersanyagok közé tartozik a kemény alma, körte, szőlő, dinnye, sárgarépa, narancs, és így tovább.
2. A facsarás előtt távolítsa el a magokat és a kemény héjat. Ha citrusfélét facsar, távolítsa el azok vastag héját.
3. Az almalé mennyisége és íze sokban függ az alma fajtájától.
4. A gyümölcslé idővel bebarnul, ez teljesen természetes. Hogy a folyamatot lelassítsa, csepegtessen bele pár csepp citromlevet.
5. A facsarható anyagokhoz tartozik a fejes saláta és a gyógynövények is.
6. A magas keményítőtartalmú gyümölcsök, mint pl. a banán, papaja, avokádó, füge és mangó nem alkalmasak a facsarásra. Ezeket a G21 Perfect vagy Smart Smoothie turmixgép segítségével lehet feldolgozni.
7. A gép maximum 20 percig működhet megállás nélkül. Akár 5kg nyersanyagot is képes feldolgozni.

## Karbantartás és tárolás

1. A tisztítás előtt a mindig húzza ki a fali csatlakozóból a készüléket.
2. A készüléket rendszeresen tisztítsa használat után.
3. A készülék testét ne mossa közvetlenül folyó víz alatt és ne merítse vízbe. Tisztítható, egy nedves ronggyal, puha kefével vagy szivaccsal.
4. Tartsa száraz helyen és óvja az UV sugaraktól.
5. Használat után ellenőrizze, hogy a készülék tiszta és száraz e.
6. Tisztítás előtt szedje szét az alkatrészeket a következő sorrendben:



1. Vegye ki a tolókát és a tálcát.
2. Tartsa lenyomva a rögzítés gombot, fordítsa el a töltőedényt az óramutató járásával megegyező irányba, majd távolítsa el azt.
3. • **Gyümölcscentrifuga:** távolítsa el a fedelet, a facsaró tölcserít és csigát ebben a sorrendben.
  - **Darált hús:** távolítsa el a fedelet, a darálótárcsát, a facsaró tölcserít és a csigát ebben a sorrendben.
  - **Kolbász:** távolítsa el a töltőedény belső fedelét, a multifunkciós töltőcsövet, a facsaró tölcserít és a csigát ebben a sorrendben.
  - **Tészta:** távolítsa el a töltőedény belső fedelét, a tészta készítéséhez szükséges tárcsát, a facsaró tölcserít és a csigát ebben a sorrendben.
4. Óvatosan tisztítsa meg az összes alkatrészt. A tészta készítéséhez szükséges tárcsát kefével kell megtisztítani.



### Műszaki adatok:



Feszültség: 220-240 V~

Teljesítmény: 150 W

Frekvencia: 50/60 Hz

Forgási sebesség: 75 rpm

Folyamatos működési idő 20 perc

Újraindítás csak több mint 20 perc elteltével javasolt

A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.



## GWARANCJA

### Rejestracja przedłużonej gwarancji na 4 lata.

Rejestrację przedłużonej gwarancji przeprowadza się poprzez wypełnienie formularza dostępnego na adresie:

---

[www.g21-vitality.cz/warrantyregistration](http://www.g21-vitality.cz/warrantyregistration)

---

Do 2 miesięcy od zakupu urządzenia.



## Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem prosimy starannie przeczytać tę instrukcję.

### Ważne ostrzeżenia

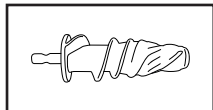
#### Środki bezpieczeństwa



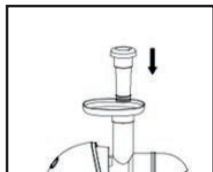
1. Obudowy tego urządzenia nie zanurzamy do jakiegokolwiek cieczy, ani nie myjemy jej w bieżącej wodzie.



2. Podczas pracy nie wolno sięgać i wkładać ostrych przedmiotów do otworu wlotowego, popychacz nie może być zastąpiony żadnym innym przedmiotem.



3. Ślimak ceramiczny jest bardzo kruchy, dlatego trzeba się z nim obchodzić ostrożnie i chronić go przed upadkiem na podłogę.



4. Przy podawaniu produktów do przetwarzania nie można działać zbyt dużą siłą na popychacz.



5. Poszczególne części nie mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej.



6. Żadnej części urządzenia nie myjemy w zmywarce do naczyń.



7. Do otworu wlotowego nie wkładamy gorących produktów (temperatura większa od 60°C).

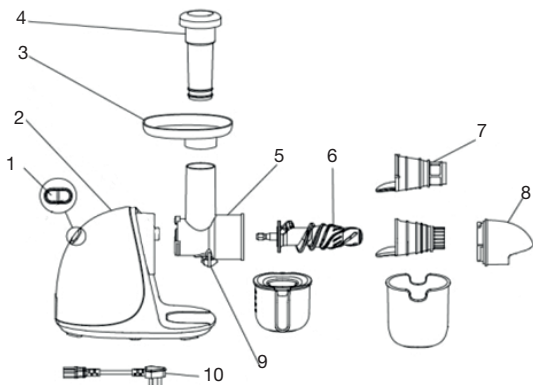
## Ostrzeżenie

1. Przed uruchomieniem urządzenia prosimy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku jest właściwe do zasilania tego urządzenia. Napięcie zasilające to urządzenie wynosi 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to musi być wymieniony albo naprawiony w serwisie specjalistycznym, przewodu nie wymieniamy, ani nie naprawiamy we własnym zakresie.
3. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, kontaktujemy się z serwisem specjalistycznym, urządzenia nie naprawiamy i nie wymieniamy jego części we własnym zakresie.
4. Przed rozebraniem, czyszczeniem i serwisowaniem urządzenia sprawdzamy, czy jest ono wyłączone z gniazdka elektrycznego.
5. Przed użyciem sprawdzamy, czy jakieś części nie są uszkodzone. Jeżeli jakaś część jest uszkodzona, nie korzystamy z urządzenia i kontaktujemy się z serwisem specjalistycznym. Nie próbujemy naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
6. Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie chroniące je przed przegrzaniem. Urządzenie wyłącza się automatycznie po 20 minutach nieprzerwanej pracy. Aby przedłużyć jego żywotność pozwalamy, aby urządzenie ostygło w czasie 20-30 minut.
7. Urządzenie zawsze wyłączamy z gniazdka, jeżeli jest bez dozoru, przed jego rozbieraniem, montażem albo czyszczeniem.
8. Nie pozwalamy dzieciom na korzystanie z tego urządzenia bez dozoru. Urządzenie przechowujemy poza zasięgiem dzieci.
9. To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonych predyspozycjach fizycznych, umysłowych albo mentalnych albo o braku wiedzy i doświadczenia, jeżeli nie będzie nad nimi sprawowany nadzór albo nie otrzymają instrukcji dotyczącej korzystania z tego urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
10. Zabrania się, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
11. Jeżeli urządzenie jest przepełnione produktami albo, jeżeli silnik się zatrzyma, urządzenie wyłączy się automatycznie. Jeżeli urządzenie wysyła sygnał ostrzegawczy, nie korzystamy z niego, aż ten sygnał nie wyłączy się. Przed dalszym użytkowaniem zalecamy oczyszczenie wlotu do urządzenia.
12. Produkty kroimy na mniejsze kawałki, które łatwo zmieszczą się do otworu wlotowego. Do urządzenia nigdy nie wkładamy produktów z dużymi pestkami i twardą łupiną. Te fragmenty muszą być usunięte przed miksowaniem.
13. Przed włączeniem urządzenia sprawdzamy, czy wszystkie demontowane części znajdują się na swoim miejscu. Pokrywa pojemnika i pojemnik muszą do siebie szczelnie przylegać, aby uniknąć spadnięcia pokrywki i rozlania się zawartości.
14. Części, które stykają się z artykułami spożywczymi, odpowiadają wymaganiom stawianym materiałom, które mogą się kontaktować z artykułami spożywczymi. Pojemniki muszą być czyste i wolne od przeciwwskazań zdrowotnych.
15. Zjawiskiem normalnym jest to, że części kontaktujące się z artykułami spożywczymi mogą się zabarwić na kolor zależny od przetwarzanych produktów.
16. Urządzenie włączamy dopiero po napełnieniu go produktami.
17. Do czyszczenia urządzenia nie korzystamy ze środków o działaniu ściernym albo z płynów zawierających aceton, itp.
18. Nie rozgrzewamy żadnej części tego urządzenia.

## Wykaz części:

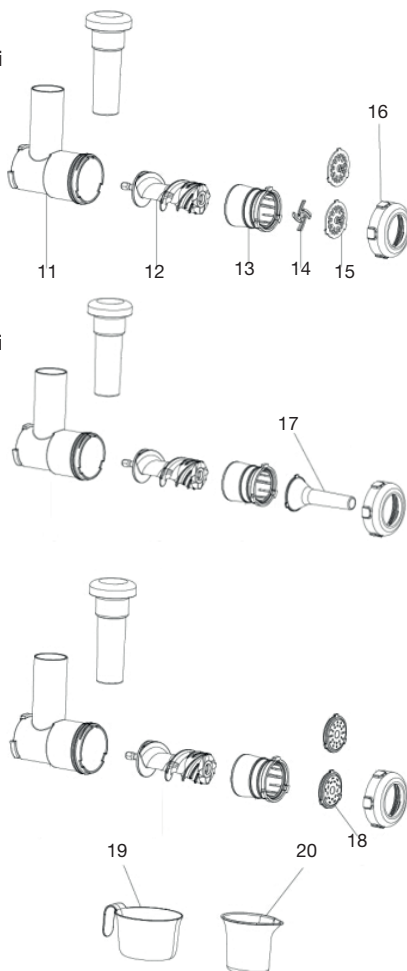
### Części do przygotowania soku:

1. Przełącznik
2. Korpus urządzenia
3. Pojemnik na drobne produkty
4. Popychacz
5. Przezroczysty pojemnik do napełniania
6. Biały ślimak ceramiczny
7. Przezroczysty stożek do wyciskania
8. Pomarańczowa pokrywka pojemnika do napełniania
9. Sok spustowy
10. Kabel



### Części do przetwarzania mięsa i ciasta na kluski i makaron domowy:

11. Ciemny pojemnik do napełniania
12. Szary ślimak ceramiczny
13. Ciemny stożek do wyciskania
14. Nóż krzyżowy
15. 2 x metalowe sitko do mielenia (mięso)
16. Szara pokrywka pojemnika do napełniania
17. Uniwersalny element do wkładania produktów
18. 2 x plastikowe sitko do mielenia (ciasto na kluski i makaron)
19. Miarka do mąki
20. Miarka do wody



PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM STARANNIE CZYŚCIMY WSZYSTKIE CZĘŚCI  
KONTAKTUJĄCE SIĘ Z ARTYKUŁAMI SPOŻYWCZYMI.

## Instrukcja

### Przycisk start / stop:

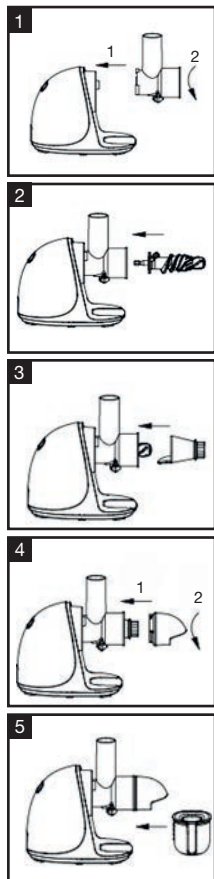
Uruchamia urządzenie do pracy, po 20 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie. Jeżeli trzeba wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, naciskamy ponownie przycisk start / stop.

### Przycisk pracy wstecz:

W przypadku, gdy urządzenie zablokuje się, naciskamy przycisk pracy wstecz. Produkty po chwili uwalniają się i urządzenie jest znowu gotowe do pracy. Przycisk trzeba przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy, zanim praca wstecz zostanie włączona.

### Zamek:

Jeżeli chcemy usunąć element służący do napełniania, naciskamy przycisk zamka i obracamy rurę służącą do napełniania w kierunku ruchu wskazówek zegara. Jeżeli nie naciśniemy tego przycisku, element służący do napełniania nie zostanie odblokowany.



## Sposoby wykorzystania

### Wyciskanie soku

#### 1. Podłączenie pojemnika do napełniania

- Pojemnik do napełniania kierujemy na oznaczenie  na obudowie urządzenia.
- Potem ten pojemnik obracamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara z , słyszymy charakterystyczne trzaśnięcie, co oznacza, że pojemnik do napełniania został poprawnie zamontowany.

#### 2. Ślimak ceramiczny wsuwamy do otworu w obudowie urządzenia.

#### 3. Stożek do wyciskania wsuwamy do pojemnika do napełniania tak, aby dolne sitko pasowało do otworu wylotowego.

#### 4. Pojemnik do napełniania przykrywamy jego pokrywką.

- Pokrywkę pojemnika do napełniania ustawiamy tak, aby symbol  pokrywał się ze znakiem .
- Potem obracamy pokrywkę pojemnika do napełniania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby symbol  pokrywał się ze znakiem , co jest ostatnią czynnością przy instalacji pokrywki.

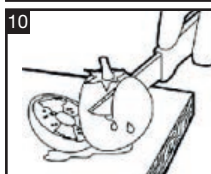
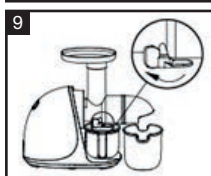
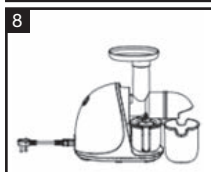
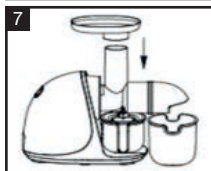
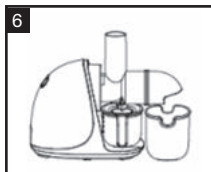
Pokrywka pojemnika do napełniania musi być poprawnie ustawiona, bo w przeciwnym razie może spaść podczas pracy urządzenia.

#### 5. Pojemnik z uchwytem ustawiamy pod końcówką do wypływania soku.

#### 6. Pojemnik na wytłoczki ustawiamy pod otworem wylotowym do wytłoczek i jak najbliżej pojemnika na sok.

#### 7. Miskę do napełniania zakładamy na rurę do wkładania produktów - jest ona bardzo praktyczna przy wkładaniu małych produktów takich, jak truskawki, winogrona i inne.

#### 8. Włączamy przewód zasilający - przewód zasilający musi być dobrze podłączony do urządzenia, w przeciwnym bowiem razie może dojść do



wypadku albo uszkodzenia urządzenia spowodowanego doprowadzoną energią elektryczną.

9. Zdejmujemy pokrywkę z otworu, z którego będzie wypływać sok (pokrywkę odkręca się w lewo). Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzamy, czy pokrywa jest otwarta.

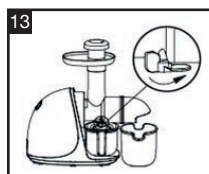
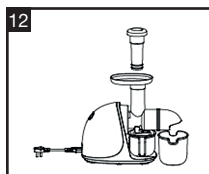
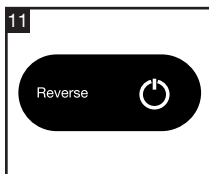
10. Jeżeli produkty mają gniazda nasienne, pestki, grubą skórę albo skorupkę, to przed włożeniem produktów do urządzenia trzeba je będzie usunąć.

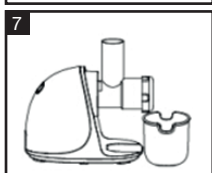
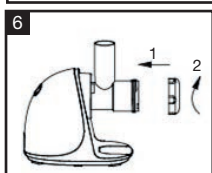
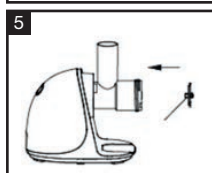
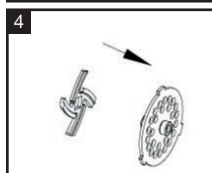
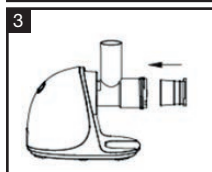
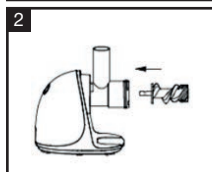
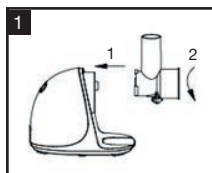
Pojemnika nie przepelniamy produktami. W ten sposób zapobiegamy skróceniu żywotności urządzenia.

11. Naciśnięciem przycisku start / stop uruchamiamy urządzenie do pracy. Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które zapewnia, że urządzenie wyłączy się samo po 20 minutach nieprzerwanej pracy. Jeżeli chcemy zatrzymać urządzenie podczas jego pracy, naciskamy ponownie przycisk start / stop.

12. Produkty wkładamy do otworu do napełniania, a potem za pomocą popychacza lekko wciskamy je do rury wlotowej. Na popychacz nie naciskamy ze zbyt dużą siłą. Nie sięgamy, ani nie wkładamy żadnych przedmiotów do pojemnika do napełniania. Jeżeli produkty zablokują się, naciskamy przycisk „reverse” (minimum przez 3 sekundy) i czekamy, aż te produkty zostaną uwolnione. W razie konieczności wyłączamy urządzenie i oczyszczamy rurę służącą do napełniania.

13. Po zakończeniu pracy wyłączamy urządzenie. Wyjmujemy pojemniki z sokiem i wylóczkami. Teraz można już spróbować, jak smakuje świeży sok.





## Przygotowanie mielonego mięsa

### 1. Podłączamy ciemny uniwersalny pojemnik do napełniania

- Pojemnik do napełniania zakładamy i obracamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara z 1 na 2, słyszalne trzaśnięcie oznacza, że pojemnik do napełniania jest we właściwym położeniu.

### 2. Szary ślimak uniwersalny wkładamy do otworu w obudowie urządzenia, a potem lekko dociskamy; ważne jest, aby ślimak wsunął się aż do tylnej części pojemnika do napełniania.

### 3. Stożek do wyciskania wkładamy tak, aby trafił na 3 zaczepy.

### 4. Zakładamy krzyżowy nóż (wykonany z metalu) razem z sitkiem (wykonanym z metalu). Noże muszą szczelnie przylegać do metalowego sitka. Do wyboru są 2 rodzaje sitka - z dużymi otworami i z małymi otworami.

### 5. Sitko z nożem wkładamy do pojemnika do napełniania.

### 6. Zakręcamy szarą pokrywę (stroną z gwintem do wewnątrz) na uniwersalnym pojemniku do napełniania.

### 7. Pojemnik na mielony produkt umieszczamy pod otworem wylotowym. Ten pojemnik można zastąpić czymś innym, na przykład talerzem albo wygodną miską, itp.

### 8. Podłączamy przewód zasilający.

- Naciskamy przycisk start / stop, urządzenie zostaje uruchomione do pracy. Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które zapewnia, że urządzenie wyłączy się automatycznie po 20 minutach pracy. Jeżeli chcemy wyłączyć urządzenie w trakcie miksowania, naciskamy ponownie przycisk start / stop.

### 9. Oczyszczone, świeże mięso kroimy w paski, które łatwo zmieszczą się w otworze uniwersalnego pojemnika do napełniania.

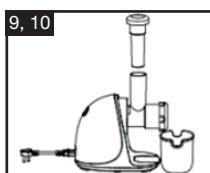
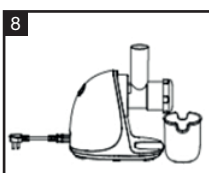
### 10. Produkty wkładamy do uniwersalnego pojemnika do napełniania, potem korzystając z popychacza ostrożnie wciskamy je do środka.

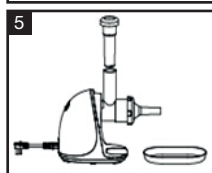
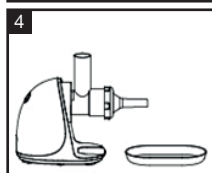
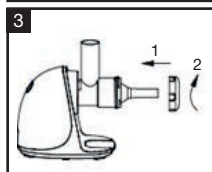
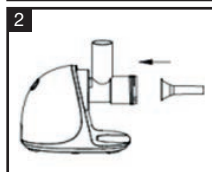
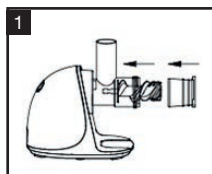
Przy wsuwaniu produktów do rury do napełniania nie stosujemy zbyt dużej siły.

Do przygotowania mięsa mielonego nie korzystamy z tłustego produktu.

Żebra, kości i skóra muszą być usunięte przed mieleniem, zamrożone mięso musi się wcześniej rozmrozić.

Dla poprawienia smaku mięso można mielić razem z warzywami.





## Wytwarzanie kielbasy

1. Kolejno montujemy pojemnik do napelniania, ślimak uniwersalny i stożek do wyciskania (postępowanie jest podobne, jak przy mieleniu mięsa).

2. Mocujemy uniwersalny pojemnik do napelniania (plastikowy).

3. Zakładamy pokrywkę na uniwersalny pojemnika do napelniania.

4. • Pokrywkę pojemnika kierujemy (stroną z gwintem do wewnątrz) do uniwersalnego pojemnika do napelniania, a potem lekko ją przyciskamy i zakręcamy w kierunku ruchu wskazówek zegara.

- Umieszczamy talerz albo inne odpowiednie naczynie pod rurką do odbierania kielbasy.

- Na rurkę zakładamy osłonkę do kielbasy i związujemy koniec za pomocą bawełnianej nitki. Osłonki są delikatne i dlatego trzeba zachować ostrożność przy ich zakładaniu.

5. • Produkty wkładamy do górnego otworu pojemnika do napelniania.

- Urządzenie włączamy naciśnięciem przycisku start/stop. (Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które wyłączy je po 20 minutach. Jeżeli trzeba wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, ponownie naciskamy przycisk start / stop).

- Osłonki wolno napelniamy i przesuwamy.

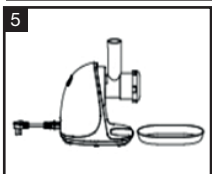
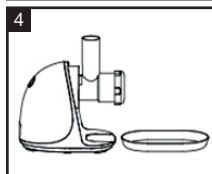
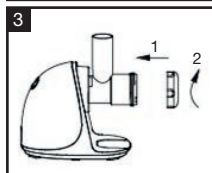
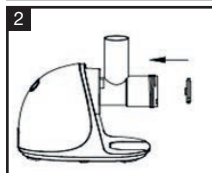
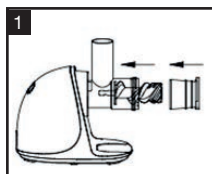
**Uwaga:** przy wyrobie kielbas najpierw wkładamy produkty do pojemnika do napelniania, s dopiero potem włączamy urządzenie.

Produkty do wyrobu kielbasy przygotowujemy na godzinę przed tą czynnością.

Przygotowujemy nitkę do zawiązywania kielbasy.

Kontrolujemy uzyskiwaną kielbasę i jeżeli pojawia się pęcherzyki powietrza, ostrożnie nakłuwamy te miejsca.

Aby kielbasa dobrze wyschła, trzeba ją przechowywać w ciemnym, wentylowanym pomieszczeniu.



## Wykonywanie klusek i makaronu

1. W następującej kolejności montujemy pojemnik do napełniania, uniwersalny ślimak i stożek do wyciskania (postępowanie jest takie samo, jak przy mieleniu mięsa).

2. Zakładamy sitko do mielenia (wykonane z tworzywa sztucznego). Do wyboru są 2 rodzaje sitek - z otworami okrągłymi albo sitko z otworami kwadratowymi.

3. Szarą pokrywkę pojemnika do napełniania zakręcamy na pojemniku do napełniania.

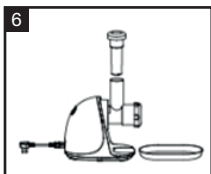
4. Talerz albo inne wygodne naczynie ustawiamy pod otworem wylotowym. Talerz wcześniej posypujemy mąką, aby kluski się nie kleiły.

5. • Podłączamy przewód zasilający.

• Naciskamy przycisk start / stop, aby uruchomić urządzenie do pracy. Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które wyłączy je po 20 minutach. Jeżeli trzeba wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, ponownie naciskamy przycisk start / stop.

6. • Przygotowane ciasto dzielimy na małe porcje i układamy na tacy. Potem wkładamy je po kolei do pojemnika do napełniania.

• Aby kluski albo makaron nie kleiły się, trzeba je przesypywać mąką.



## Poprawne dozowanie mąki

Dokładna proporcja mąki i wody:

| Miarka do mąki<br>(do mierzenia ilości mąki) |       | Miarka do wody<br>(do mierzenia ilości wody, soku, jaj,...) |              |                |
|----------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| Mąka                                         | Waga  | Ilość wody                                                  | Sok z warzyw | 1 jajko z wodą |
| 1 kubek                                      | 200 g | 65 ml                                                       | 65 ml        | 75 ml          |
| 1,5 kubka                                    | 300 g | 95 ml                                                       | 95 ml        | 105 ml         |
| 2 kubki                                      | 400 g | 130 ml                                                      | 130 ml       | 140 ml         |
| 2,5 kubka                                    | 500 g | 160 ml                                                      | 160 ml       | 170 ml         |

Aby ciasto było smaczniejsze możemy dodać trochę oleju i soli.

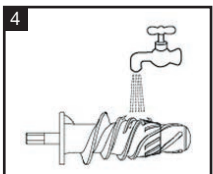
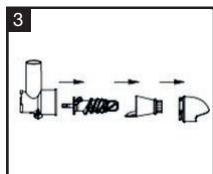
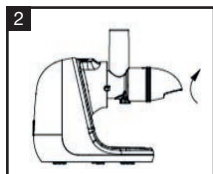
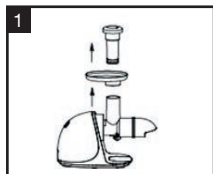
Możemy dodać trochę soku z marchwi albo ze szpinaku - makaron będzie smaczniejszy i pożywniejszy.

## **Poprawny dobór produktów**

1. Wybieramy przede wszystkim świeże warzywa i owoce, które mają dużo soku. Odpowiednimi produktami są na przykład twarde jabłka, gruszki, winogrona, melony, marchew, pomarańcze i inne.
2. Przed wyciskaniem soku usuwamy gniazda nasienne, pestki i twardą łupinę. Jeżeli wyciskamy sok z cytrusów, to trzeba usunąć pestki, bo sok będzie gorzki.
3. Ilość soku z jabłek i jego smak zależą od odmiany jabłek.
4. Jest normalne, że świeży sok brązowieje, aby spowolnić ten proces, zalecamy dodanie kilku kropli soku z cytryny.
5. Do produktów nadających się do wyciskania soku zalicza się też na przykład sałata głowiasta i zioła.
6. Produkty o wysokiej zawartości skrobi takie, jako banany, papaja, awokado, figi albo mango nie nadają się do wyciskania soku, takie produkty mogą być przetwarzane za pomocą miksera G21 Perfect Smoothie.
7. Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 20 minut, można wtedy przetworzyć maksymalnie 5 kg produktów.

## Konserwacja i przechowywanie

1. Urządzenie przed czyszczeniem i konserwacją trzeba zawsze wyłączyć z gniazdka.
2. Urządzenie czyszcimy niedługo po jego wykorzystaniu.
3. Główny korpus urządzenia nie może być myty w bieżącej wodzie, ani nie można go zanurzać do wody. Do czyszczenia stosuje się wilgotną ściereczkę, miękką szczoteczkę albo gąbkę.
4. Urządzenie przechowujemy w suchym miejscu i chronimy je przed promieniowaniem UV.
5. Przed złożeniem urządzenia na przechowanie sprawdzamy, czy jest suche i czyste.
6. Przed czyszczeniem urządzenie rozbieramy w następującej kolejności:



1. Wyjmujemy popychacz i pojemnik.
2. Przytrzymujemy przycisk zamka, obracamy pojemnik do napełniania w kierunku ruchu wskazówek zegara, a następnie wyjmujemy ten pojemnik.
3.
  - **Funkcja wyciskania soku:** kolejno zdejmujemy pokrywę pojemnika do napełniania, stożek do wyciskania i ślimak.
  - **Funkcja mielenia mięsa:** zdejmujemy zewnętrzną pokrywę pojemnika do napełniania, sitko do mielenia, stożek do wyciskania i ślimak uniwersalny.
  - **Funkcja wykonywania kielbasy:** zdejmujemy zewnętrzną pokrywę pojemnika do napełniania, uniwersalną rurę do napełniania, stożek do wyciskania i ślimak uniwersalny.
  - **Funkcja przygotowania makaronu:** zdejmujemy zewnętrzną pokrywę pojemnika do napełniania, sitko do makaronu, stożek do wyciskania i ślimak uniwersalny.
4. Starannie czyszcimy wszystkie części urządzenia. Sitko do wytwarzania makaronu można oczyścić szczoteczką do czyszczenia.

### Specyfikacja techniczna:



Napięcie: 220-240 V~

Moc: 150 W

Częstotliwość: 50/60 Hz

Prędkość obrotowa: 75 obrotów na minutę

Czas nieprzerwanej pracy: 20 minut

Przerwa przed następnym uruchomieniem urządzenia: 20 minut

Polska wersja językowa instrukcji jest dokładnym tłumaczeniem oryginalnej instrukcji producenta. Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.



## **GARANTIE**

**Enregistrement de garantie prolongée de 4 ans.**

---

[www.g21-vitality.cz/warrantyregistration](http://www.g21-vitality.cz/warrantyregistration)

---

Dans les deux mois suivant l'achat de l'appareil.



## Nous vous remercions pour l'achat de notre produit.

Avant toute utilisation veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

### Consignes importantes

#### Consignes de sécurité



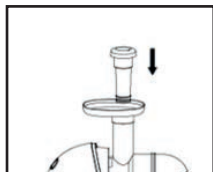
1. Ne pas immerger l'appareil dans un liquide quelconque, ne pas laver sous l'eau courante.



2. Quand l'appareil est en marche, il est interdit de toucher ou d'insérer des objets pointus dans le tube d'alimentation, le poussoir ne doit pas être remplacé par un autre objet.



3. La spirale céramique est très fragile c'est pourquoi il faut la manipuler avec précaution et la protéger contre une chute au sol.



4. Ne pas forcer le poussoir dans le tube d'alimentation.



5. Ne pas utiliser des différentes parties dans le four micro-ondes.



6. Ne laver aucune partie de l'appareil au lave-vaisselle.



7. Ne pas insérer d'aliments chauds dans le tube d'alimentation (température supérieure à 60 °C).

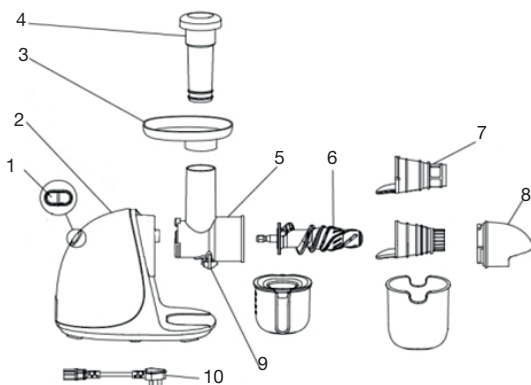
## Avertissement

1. Avant l'utilisation de l'appareil, veuillez-vous assurer que la tension de la prise soit la même que la tension de l'appareil. La tension d'alimentation de l'appareil est 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé ou réparé dans un service après-vente spécialisé, ne remplacez pas le cordon vous-même, ne le réparez pas.
3. Lorsque l'appareil est endommagé, contactez le service après-vente spécialisé, ne réparez l'appareil vous-même, ni remplacez les pièces.
4. Vérifiez que l'appareil est débranché avant de le démonter, nettoyer ou réparer par un SAV.
5. Avant l'utilisation vérifiez qu'aucune partie n'est endommagée. Si une des parties est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente spécialisé. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.
6. L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. L'appareil s'éteint automatiquement après 20 minutes de marche continue. Pour prolonger la longévité laissez le refroidir pendant 20-30 minutes.
7. Débranchez toujours l'appareil, s'il est sans surveillance et avant de démonter, monter ou nettoyer.
8. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Entreposez l'appareil hors de portée des enfants.
9. Cet électroménager n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas assez d'expériences et de connaissances, si ces personnes n'ont pas bénéficié de surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'électroménager par une personne responsable de leur sécurité.
10. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
11. Lorsque l'appareil est surchargé ou lorsque le moteur s'enraie, l'appareil s'éteint automatiquement. Tant que l'appareil émet un signal d'alarme, n'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que le signal s'éteigne. Avant l'utilisation suivante il est recommandé de nettoyer le tube d'alimentation.
12. Découpez les aliments en plus petits morceaux plus faciles à insérer dans le tube d'alimentation. N'insérez jamais la matière avec de gros noyaux et la peau dure. Ces parties doivent être enlevées avant.
13. Avant la mise en marche assurez-vous que toutes les parties amovibles sont à leurs places. Le couvercle du réceptacle et le réceptacle doivent être joints pour éviter de faire tomber le couvercle tombe et de déverser le contenu.
14. Les parties en contact avec les aliments correspondent aux exigences des matériaux pouvant entrer en contact avec les aliments. Les réceptacles doivent être propres et sans danger pour la santé.
15. Il est courant que les parties entrant en contact avec les aliments prennent la couleur en fonction des matières utilisées.
16. Allumez l'appareil après avoir chargé les aliments.
17. Pour nettoyer l'appareil n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasif ou de liquides contenant de l'acétone etc.
18. Ne chauffez aucune pièce de l'appareil.

## Liste des pièces :

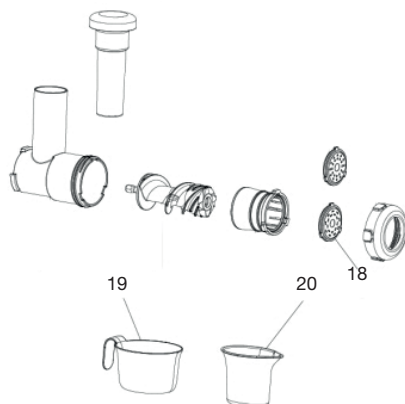
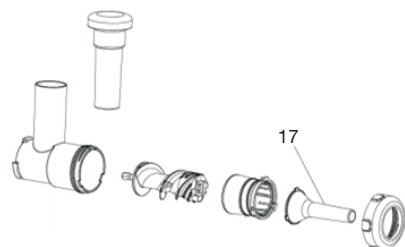
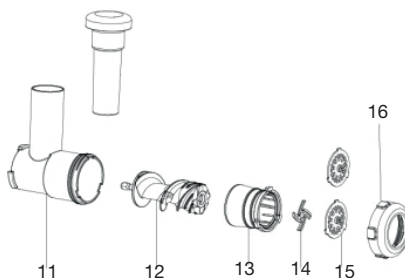
### Pièces pour la préparation du jus:

1. Interrupteur
2. Bloc principal de l'appareil
3. Réservoir pour les matières fines
4. Poussoir
5. Réceptacle de remplissage transparent
6. Spirale céramique blanche
7. Cône de pression
8. Couvercle du réceptacle de remplissage orange
9. Dégorgoir du jus
10. Cordon d'alimentation



### Pièces pour la préparation de la viande et des pâtes:

11. Réceptacle de remplissage de couleur foncée ?
12. Vis sans fin en céramique grise
13. Cône de pression de couleur foncée
14. Lame à croix
15. 2 x grille à hacher en métal (viande)
16. Couvercle du réceptacle de remplissage gris
17. Tube d'alimentation multifonctionnel
18. 2 x grille à hacher en plastique (nouilles)
19. Verre gradué pour la farine
20. Verre gradué pour l'eau



AVANT LA PREMIERE UTILISATION NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT TOUTES LES PARTIES  
EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

## Instructions

### Bouton start / stop

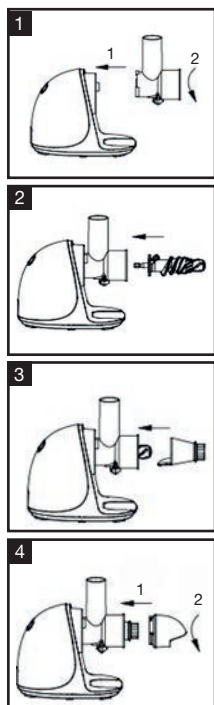
Ce bouton met l'appareil en marche, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes. S'il vous faut éteindre l'appareil en cours, appuyez à nouveau sur le bouton start / stop.

### Bouton de la marche arrière

En cas d'enrayure de l'appareil, appuyez sur le bouton marche arrière. La matière se débloque en quelques instants et l'appareil est à nouveau prêt à être utilisé. Il faut maintenir appuyé le bouton pendant 3 secondes pour faire actionner la marche arrière.

### Serrure

Si vous voulez enlever le tube d'alimentation, appuyez sur le bouton de la serrure et tournez le tube d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton, le tube d'alimentation restera bloqué.



## Méthodes d'utilisation

### Extraction du jus

#### 1. Fixation du réceptacle de remplissage

- Orientez le réceptacle de remplissage vers le signe  sur le bloc principal de l'appareil.
- Puis tournez le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de  à , vous entendrez un clic qui signifie que le récipient est installé correctement.

#### 2. Insérez la spirale céramique dans l'ouverture sur le bloc principal de l'appareil.

#### 3. Insérez le cône de pression dans le réceptacle de remplissage de manière à ce que le tamis inférieur soit ajusté avec l'ouverture du dégorgeoir.

#### 4. Placez le couvercle du réceptacle de remplissage sur celui-ci.

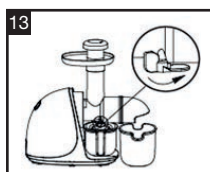
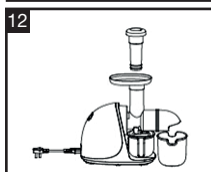
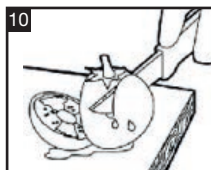
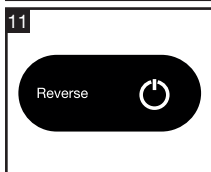
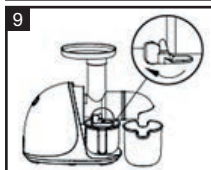
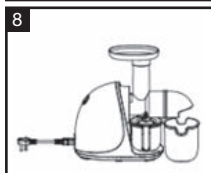
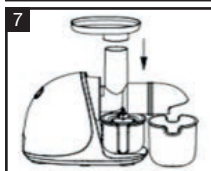
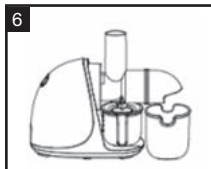
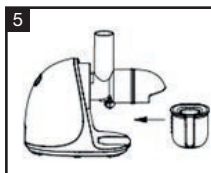
- Placez le cache du réceptacle de remplissage afin que le symbole  soit orienté vers le signe .
- Puis tournez le cache du réceptacle de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que le symbole  soit orienté vers le signe  ce qui signifie que l'installation du couvercle est terminée.

Le couvercle du réceptacle de remplissage doit être installé correctement, sinon il pourrait tomber pendant le fonctionnement de l'appareil.

#### 5. Placez le récipient avec poignée en dessous du dégorgeoir de jus.

#### 6. Placez le récipient à pulpe en dessous du dégorgeoir de pulpe au plus près du récipient à jus.

#### 7. Placez le réservoir sur le tube d'alimentation – le réservoir est pratique pour insérer des petits fruits comme des fraises, des raisins ou autres.



8. Branchez le cordon d'alimentation – le cordon d'alimentation doit être solidement connecté à l'appareil, en cas contraire vous encourez le risque d'accident corporel ou d'endommager l'appareil par le courant électrique.

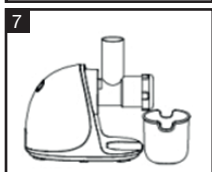
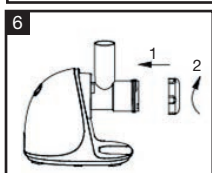
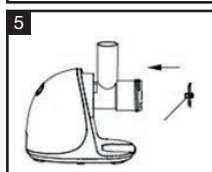
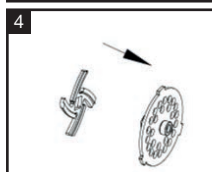
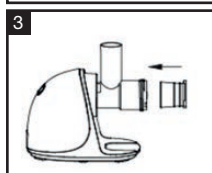
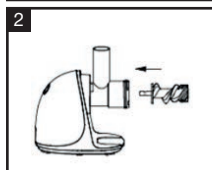
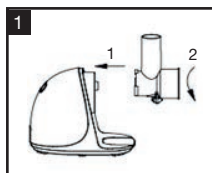
9. Débloquez le couvercle de l'ouverture d'évacuation du jus (le couvercle s'ouvre vers le gauche). Avant l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que le couvercle soit ouvert.

10. Si les matières premières contiennent un noyau, des pépins, une peau dure ou une coque avant de les mettre dans l'appareil, enlevez-les. Ne surchargez pas le réservoir d'aliments. Vous préviendrez le raccourcissement de la longévité de votre appareil.

11. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton « start / stop ». (L'appareil est équipé d'une sécurité intelligente qui éteindra l'appareil automatiquement au bout de 20 minutes. S'il faut éteindre l'appareil en cours de marche, appuyez à nouveau sur le bouton « start / stop ».)

12. Insérez la matière dans l'ouverture d'alimentation, puis grâce au poussoir poussez-les légèrement dans le tube d'alimentation. Ne forcez pas trop sur le poussoir. Ne touchez pas, n'insérez pas d'objets quelconques dans le tube d'alimentation. Si les matières se bloquent, appuyez sur le bouton « reverse » (minimum pour 3 secondes) et laissez les matières se débloquent. En cas de nécessité, éteignez l'appareil et nettoyez le tube d'alimentation.

13. A la fin éteignez l'appareil. Enlevez le récipient à jus et le récipient à pulpe. Maintenant vous pouvez savourez un jus frais.



## Préparation de la viande hachée

1. Placez le boîtier de couleur foncée.

- Ajustez et tournez le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position  en position , le clic signifie que le récipient est bien placé.

2. Insérez la vis sans fin grise polyvalente dans l'ouverture sur le bloc principal de l'appareil, et puis poussez légèrement. Il est important que la vis sans fin soit insérée contre la partie arrière du boîtier.

3. Insérez le cône de pression pour qu'il s'insère dans les 3 serrures.

4. Liez la lame à croix (en métal) avec la grille à hacher (en métal). Les couteaux sont ajustés avec la grille à hacher. Vous avez 2 types de grilles au choix – une grille à grands trous et une grille à petits trous.

5. Insérez la grille et la lame dans le boîtier.

6. Vissez le couvercle gris (partie filetée à l'intérieur) sur le boîtier polyvalent.

7. Placez le récipient à pulpe en dessous du dégorgeoir à pulpe. Le récipient peut être remplacé par n'importe quel autre récipient comme par exemple une assiette, un bol, etc.

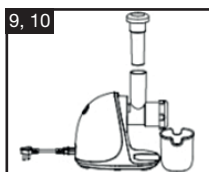
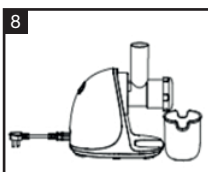
8. Branchez le cordon d'alimentation.

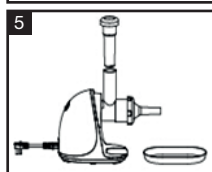
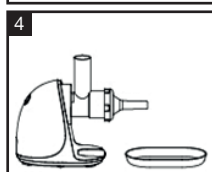
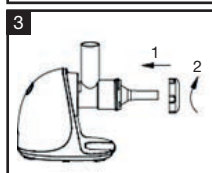
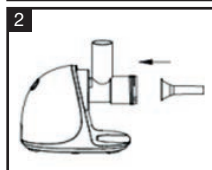
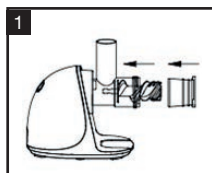
- Appuyez sur le bouton « start/stop », la machine se met en marche. L'appareil est équipé d'une sécurité intelligente qui assure l'arrêt automatique de l'appareil au bout de 20 minutes de fonctionnement. S'il faut éteindre l'appareil pendant sa marche, appuyez de nouveau sur le bouton « start/stop ».

9. Découpez la viande en morceau pour pouvoir l'insérer plus facilement dans l'ouverture du réceptacle de remplissage.

10. Insérez les aliments dans le réceptacle de remplissage polyvalent, et puis utilisez le poussoir et poussez doucement les aliments à l'intérieur.

- En poussant les aliments dans le tube d'alimentation ne forcez pas trop.
- Avant d'hacher la viande enlevez les côtes, les os et la peau, décongelez la viande congelée.
- Pour un meilleur goût vous pouvez hachez la viande ensemble avec des légumes.





## Préparation des saucisses

1. Installez dans l'ordre suivant le réceptacle de remplissage, la vis sans fin et le cône de pression (le même procédé que pour la viande hachée).

2. Placez le tube d'alimentation multifonctionnel (fabriqué en plastique).

3. Assemblez le couvercle et le réceptacle de remplissage multifonctionnel.

- Orientez le couvercle du réceptacle du remplissage (côté fileté à l'intérieur) sur celui-ci, puis appuyez doucement et vissez dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. • Placez une assiette ou un autre récipient en dessous du tube à saucisse.

- Enfilez le boyau sur le tube à saucisse, nouez le boyau par un fil en coton. Les boyaux sont très fragiles, c'est pourquoi il faut être très prudent en les manipulant.

5. • Insérez la farce dans l'ouverture supérieure du réceptacle de remplissage.

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton « start / stop ». (L'appareil est équipé d'une sécurité intelligente qui éteindra l'appareil automatiquement au bout de 20 minutes. S'il faut éteindre l'appareil en cours de marche, appuyez à nouveau sur le bouton « start / stop ».)

- Libérez les boyaux lentement.

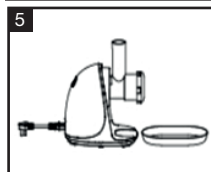
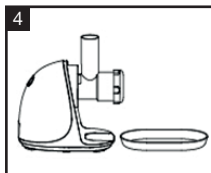
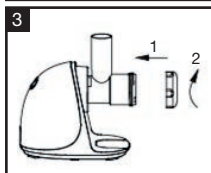
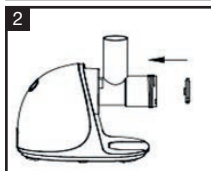
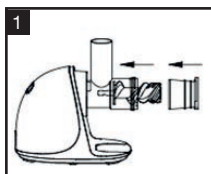
**Remarque:** Pour la préparation des saucisses insérez d'abord la matière première dans le... et ensuite allumez l'appareil.

Préparez la farce à saucisse une heure avant la production.

Préparez un fil pour nouer les saucisses.

Vérifiez les saucisses, si des bulles d'air apparaissent, percez plusieurs petits trous dans les saucisses.

Pour bien faire sécher vos saucisses, déposez-les dans un endroit sombre bien ventilé.



## Préparation des pâtes

1. Dans l'ordre suivant installez le réceptacle de remplissage, la vis sans fin polyvalente et le cône de pression (le même procédé que pour la viande hachée).

2. Installez le couteau à croix (fabriqué en métal) à la grille à hacher (fabriquée en plastique). Les couteaux sont ajustés avec la grille à hacher. Vous avez 2 types de grilles au choix – une grille à trous ronds et une grille à trous carrés.

3. Vissez le couvercle gris du réceptacle de remplissage sur celui-ci.

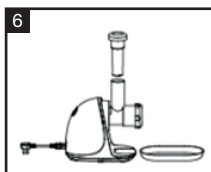
4. Placez une assiette ou un autre récipient convenable en dessous du dégorgeoir. Saupoudrez l'assiette de farine pour empêcher que les nouilles collent.

5. • Branchez le cordon d'alimentation.

• Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton « start / stop ». (L'appareil est équipé d'une sécurité intelligente qui éteindra l'appareil automatiquement au bout de 20 minutes. S'il faut éteindre l'appareil en cours de marche, appuyez à nouveau sur le bouton « start / stop ».)

6. • Partagez la pâte en plusieurs morceaux et disposez-le sur un plat. Puis insérez les uns après les autres dans le tube d'alimentation.

• Pour que vos mains ne collent pas, saupoudrez-les de farine.



## Doses de farine

Proportion détaillée de farine et d'eau :

| Verre gradué à farine<br>(pour doser la quantité de farine) |       | Verre gradué à eau<br>(pour doser la quantité d'eau, de jus, d'œuf,...) |                |                     |
|-------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Farine                                                      | Poids | Quantité d'eau                                                          | Jus de légumes | 1 œuf avec de l'eau |
| 1 tasse                                                     | 200 g | 65 ml                                                                   | 65 ml          | 75 ml               |
| 1,5 tasse                                                   | 300 g | 95 ml                                                                   | 95 ml          | 105 ml              |
| 2 tasses                                                    | 400 g | 130 ml                                                                  | 130 ml         | 140 ml              |
| 2,5 tasses                                                  | 500 g | 160 ml                                                                  | 160 ml         | 170 ml              |

Pour que la pâte soit plus savoureuse, ajoutez un peu d'huile et de sel.

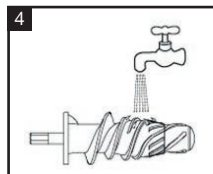
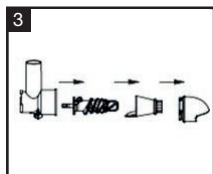
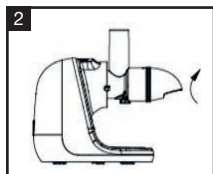
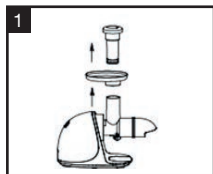
Vous pouvez ajouter un peu de jus de carottes ou d'épinards – les pâtes seront plus savoureuses et plus nourrissantes.

## **Bon choix des aliments**

1. Choisissez surtout des légumes et fruits frais assez juteux. Par exemple les pommes dures, les poires, les raisins, la pastèque, la carotte, les oranges et autres conviennent bien.
2. Avant extraction enlevez les noyaux, les pépins et la peau dure. Si vous extrayez le jus des agrumes, enlevez les pépins qui pourraient rendre votre jus amer.
3. La quantité de jus et son goût dépend de la variété des pommes.
4. Il est courant que le jus frais noircisse. Pour ralentir ce processus nous vous recommandons d'ajouter quelques gouttes de jus de citron.
5. Parmi les produits convenant à l'extraction du jus peuvent être aussi utilisés la laitue et les herbes.
6. Les produits avec un grand contenu d'amidon ne conviennent pas à l'extraction du jus comme les bananes, papayes, avocats, figues ou mangues. Vous pouvez traiter ces produits à l'aide du mixeur G21 Perfect Smoothie.
7. La durée maximale de la marche continue de l'appareil est de 20 minutes et avec un maximum de 5 kg de matière première.

## Entretien et stockage

1. Débranchez toujours l'appareil avant tout nettoyage et entretien.
2. Nettoyez l'appareil dans un délai adéquat après son utilisation.
3. Ne lavez pas à l'eau courante le bloc principal de l'appareil, ne l'immergez pas. Pour le nettoyage utilisez un chiffon humide, une brosse fine ou une éponge.
4. Maintenez l'appareil sec et protégez-le contre le rayonnement UV.
5. Avant d'entreposer l'appareil vérifiez qu'il est sec et propre.
6. Avant le nettoyage démontez l'appareil selon le procédé suivant:



1. Enlevez le poussoir et le réservoir.
2. Maintenez la touche de cadenas appuyée, tournez le réceptacle de remplissage dans le sens des aiguilles d'une montre, puis enlevez le réceptacle de remplissage.
3. • **Fonction d'extraction:** enlevez le réceptacle de remplissage, le cône de pression et la vis sans fin dans cet ordre-là.
  - **Fonction de préparation de la viande hachée:** enlevez le couvercle du réceptacle de remplissage, la grille à hacher, le cône de pression et la vis sans fin dans cet ordre-là.
  - **Fonction de préparation des saucisses:** enlevez le couvercle du réceptacle de remplissage, le tube d'alimentation polyvalent, le cône de pression et la vis sans fin dans cet ordre-là.
  - **Fonction de préparation des pâtes:** enlevez le couvercle du réceptacle de remplissage, grille à nouilles, le cône de pression et la vis sans fin.
4. Nettoyez soigneusement toutes les parties de l'appareil. Vous devez nettoyer la grille à nouilles avec la brosse de nettoyage.

### Paramètres techniques :

Tension : 220-240 V~

Puissance : 150 W

Fréquence : 50/60 Hz

Vitesse des tours : 75 tours / minute

Temps de fonctionnement continu : 20 minutes

Temps d'intervalle pour une nouvelle mise en marche de l'appareil : plus de 20 minutes

Les photos utilisées dans le manuel sont données à titre indicatif et peuvent ne pas correspondre au produit.



## **GARANZIA**

**Registrazione di una garanzia di 4 anni estesa.**

---

[www.g21-vitality.cz/warrantyregistration](http://www.g21-vitality.cz/warrantyregistration)

---

Entro due mesi dall'acquisto dell'apparecchio.





## Grazie per aver acquistato il nostro prodotto.

Prima dell'uso, leggere attentamente il presente manuale.

### Avviso importante

#### Misure di sicurezza



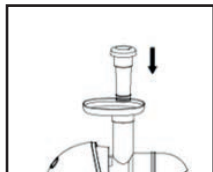
1. Non immergete il corpo dell'apparecchio in alcun liquido, neppure lavatelo sott'acqua corrente.



2. Durante il funzionamento, è vietato toccare con le mani e inserire oggetti appuntiti nel tubo di riempimento, lo schiacciatore non deve essere sostituito da nessun altro materiale.



3. La chiocciola di ceramica è molto fragile, quindi maneggiarla con cura e proteggerla da una caduta a terra.



4. In sede di movimento degli ingredienti per il loro trattamento, non esercitare troppo grande forza sullo schiacciatore.



5. Le singole parti non devono essere utilizzate nel forno a microonde.



6. Non lavare nessuna parte del apparecchio nella lavastoviglie.



7. Non introdurre nel tubo cibi molto caldi (temperatura superiore ai 60°C).

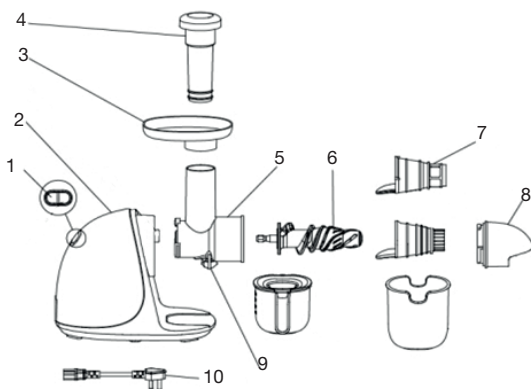
## Avvertimenti

1. Prima di utilizzare questo apparecchio, assicurarsi che il voltaggio di uscita sia lo stesso del voltaggio dell'apparecchio. Il voltaggio di alimentazione dell'apparecchio è 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Se il tubo dell'alimentazione è danneggiato deve essere sostituito o riparato da un centro specializzato, non sostituire o riparare da soli il tubo.
3. Se il apparecchio è danneggiato, contattare il centro specializzato, non riparare l'apparecchio né sostituire le singole parti.
4. Prima dello smontaggio, della pulizia e della manutenzione dell'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla presa elettrica.
5. Prima dell'uso, controllate se qualche parte sia danneggiata. Se qualche parte è danneggiata, non utilizzare l'apparecchio e consultare un centro specializzato. Non tentare di riparare da soli l'apparecchio.
6. L'apparecchio è dotato di una protezione per il sovraccarico. L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 20 minuti di funzionamento continuo. Per prolungare la durata, lasciarlo raffreddare per 20-30 minuti.
7. Quando sia senza sorveglianza, scollegare sempre l'apparecchio dalla presa della corrente prima di smontarlo, assemblarlo o pulirlo.
8. Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
9. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati od istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
10. E' vietato lasciare i bambini giocare con esso.
11. Se l'apparecchio è pieno di materiale o se il motore si blocca, si spegne automaticamente. Se l'apparecchio emette un segnale d'allarme, non utilizzarlo fino a quando il segnale di allarme non sia spento. Prima di un ulteriore uso, è consigliabile pulire il tubo di riempimento.
12. Gli alimenti tagliati in pezzi più piccoli si adattano facilmente al tubo. Mai mettere nel vostro apparecchio materiale che consiste in un grande pezzo e che sia dotato di una superficie dura. Queste parti devono essere rimosse prima della miscelazione.
13. Prima di accendere, assicurarsi che tutte le parti rimovibili siano saldamente in posizione. Il coperchio del contenitore ed il contenitore devono strettamente aderire tra se stessi al fine di evitare che il coperchio salti ed il successivo contenuto fuoriesca.
14. Le parti che vengono in contatto con gli alimenti rispondono ai requisiti per i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti. I contenitori devono essere puliti e sicuri per la salute.
15. È normale che le parti a contatto con gli alimenti possano colorarsi a seconda delle materie prime utilizzate.
16. Accendere l'apparecchio solo dopo che lo avete riempito con gli ingredienti.
17. Per la pulizia non usare detergenti abrasivi o liquidi contenenti acetone o simili.
18. Non riscaldare nessuna parte dell'apparecchio.

## Elenco dei componenti:

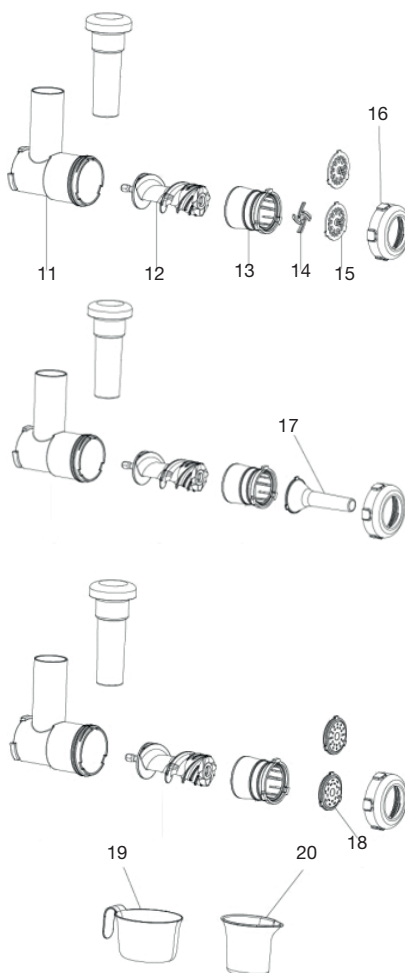
### Componenti per la produzione del succo:

1. Interruttore
2. Corpo dell'apparecchio
3. Recipiente per i piccoli ingredienti
4. Schiacciatore
5. Contenitore trasparente da riempire
6. Chiocciola bianca in ceramica
7. Cono trasparente per la pressatura
8. Coperchio arancione per il contenitore da riempire
9. Scarico del succo
10. Cavo dell'alimentatore



### Componenti per la lavorazione della carne e della pasta:

11. Tubo di riempimento scuro
12. Chiocciola grigia in ceramica
13. Cono scuro per la pressatura
14. Lama a stella
15. 2 x disco macinatore metallico (carne)
16. Coperchio grigio del contenitore da riempire
17. Tubo multifunzionale di riempimento
18. 2 x disco macinatore di plastica (pasta)
19. Bicchiere graduato per farina
20. Bicchiere graduato per acqua



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO PULITE ACCURATAMENTE TUTTE LE PARTI CHE VENGO-  
NO IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

## Istruzione

### Pulsante start/stop

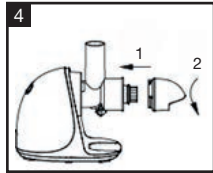
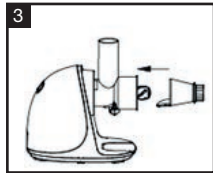
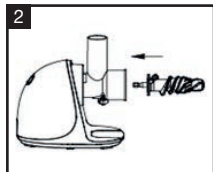
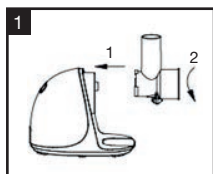
mettere in moto l'apparecchio, dopo 20 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente. Se avete bisogno di spegnere l'apparecchio nel bel mezzo del lavoro, premere nuovamente il pulsante start/stop.

### Pulsante reverse

nel caso in cui si blocchi l'apparecchio, premere il tasto reverse. Gli ingredienti vengono rilasciati e dopo un pò l'apparecchio è pronto per l'uso. Il pulsante deve essere tenuto premuto per 3 secondi prima di iniziare la retromarcia.

### Blocco

Se si desidera rimuovere il tubo di riempimento, premere il tasto blocco e ruotate il tubo di riempimento in senso orario. Se non premete questo pulsante, non sarete in grado di liberare il tubo di riempimento.



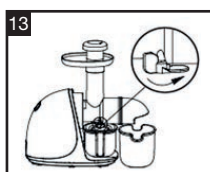
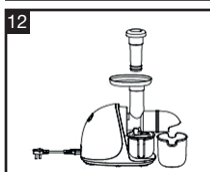
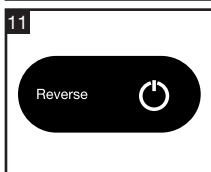
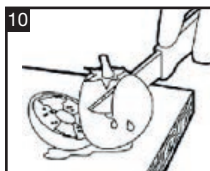
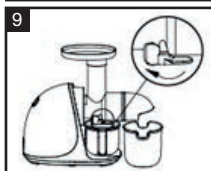
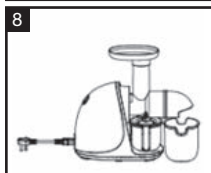
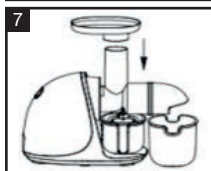
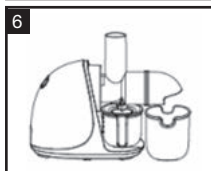
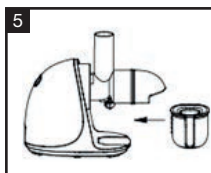
## Modalità di utilizzo

### Estrazione del succo

1. Collegamento del contenitore da riempire
  - Portare il contenitore da riempire verso il segno  sul corpo principale dell'apparecchio.
  - Successivamente girate il contenitore da riempire in senso antiorario, dal  al , sentirete un klik, il che significa che il contenitore da riempire è stato correttamente installato.
2. Inserite la chiocciola di ceramica sul corpo principale dell'apparecchio.
3. Posizionate il cono sul contenitore da riempire in modo tale che il colino inferiore combaci con l'apertura di scarico.
4. Collocate il coperchio del contenitore sul contenitore da riempire
  - Collocate il contenitore da riempire chiuso in modo tale che il segno  sia diretto verso il segno .
  - Successivamente girate il contenitore da riempire chiuso in senso antiorario in modo tale che il simbolo  sia diretto verso il segno  il che significa che l'installazione del coperchio è conclusa

Il coperchio del contenitore da riempire deve essere installato correttamente altrimenti potrebbe verificarsi la sua caduta durante il funzionamento dell'apparecchio.

5. Mettete il contenitore con la maniglia sotto il succo da scaricare.
6. Mettete il contenitore per la polpa sotto lo scarico della polpa in posizione la più vicina al contenitore per il succo.
7. Mettete il recipiente per il tubo di riempimento – il recipiente è utile per riporre piccoli frutti come fragole, uva ed altro.
8. Collegare il tubo dell'alimentazione – il tubo dell'alimentazione deve essere saldamente collegato all'apparecchio, altrimenti può causare lesioni o danni all'apparecchio derivanti da perdite di energia elettrica.



9. Allentare il tappo dell'apertura per lo scarico del succo (il tappo si apre verso il lato sinistro). Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che il tappo sia aperto.

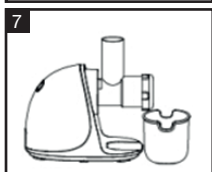
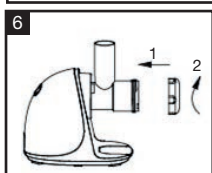
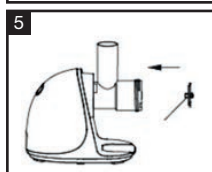
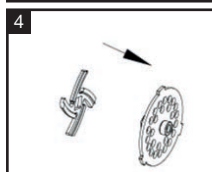
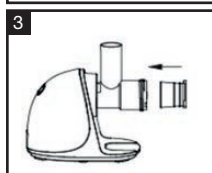
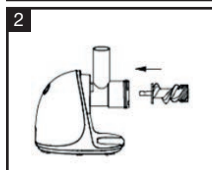
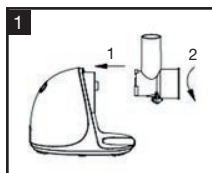
10. Se gli ingredienti hanno un torsolo, semi, pelle spessa o un gusci, prima di inserirli nell'apparecchio, rimuoveteli.

Non sovraccaricate il recipiente con cibo. Prevenite così la riduzione della durata del apparecchio.

11. Premete il tasto start/stop per mettere in moto l'apparecchio. L'unità ha un fusibile intelligente per garantire che l'apparecchio si spenga dopo 20 minuti di funzionamento continuo. Se è necessario arrestare l'apparecchio durante il funzionamento, premere il pulsante Start / Stop.

12. Inserite gli ingredienti nell'apertura di riempimento, quindi utilizzando lo schiacciatore premete delicatamente nel tubo di riempimento. Non impiegare lo schiacciatore con una forza eccessiva. Non toccate con le mani né introducete qualsiasi cibo nel tubo di riempimento. Se gli ingredienti si bloccano, premere il tasto „reverse“ (almeno per 3 secondi) e lasciare che l'ingrediente si sblocchi. Se necessario, spegnere l'apparecchio e pulite il tubo di riempimento.

13. Dopo l'uso, spegnete l'apparecchio. Rimuovere il contenitore per il succo ed il contenitore per la polpa. Ora vi potete godere un fresco succo.



## La produzione di carne macinata

### 1. Collegate il contenitore scuro da riempire

- Mettete il contenitore da riempire e girate in senso antiorario   , sentirete un klik, il che significa che il riempimento del contenitore è collegato correttamente.

### 2. Collocate nell'apertura sul corpo principale dell'apparecchio la chiocciola multifunzione grigia e quindi premere delicatamente, è importante che la chiocciola sia collocata nella parte posteriore del contenitore da riempire.

### 3. Collocate il cono per la pressatura in modo che entri nelle 3 serrature.

### 4. Collegate la lama a stella (fatta in metallo) con il disco macinatore (fatto in metallo). Le lame si adattano perfettamente sul disco macinatore. Si può scegliere tra due tipi di disco – il disco con una grande apertura ed il disco con un'apertura più piccola.

### 5. Mettete il disco con la lama nel contenitore da riempire.

### 6. Avvitare il coperchio grigio (mediante la parte filettata all'interno) sul contenitore multifunzionale da riempire.

### 7. Mettete il recipiente per la polpa sotto lo scarico della polpa. Il contenitore può essere sostituito da qualsiasi altro contenitore adatto come piatti, ciotole e simili.

### 8. Collegare il cavo dell'alimentazione.

- Premere il pulsante start/stop, l'apparecchio si avvia. L'apparecchio ha un meccanismo di sicurezza intelligente che assicura che l'apparecchio si spega automaticamente dopo 20 minuti di lavoro. Se avete bisogno di spegnere l'apparecchio durante la miscelazione, premere il tasto start/stop.

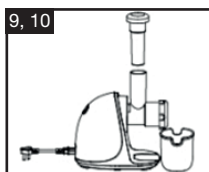
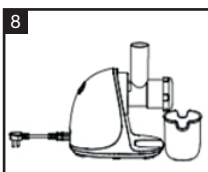
### 9. Tagliate la carne fresca in strisce che facilmente si inseriscono nella apertura del tubo multifunzionale da riempire.

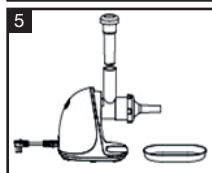
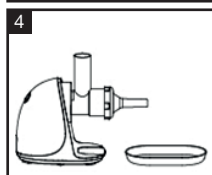
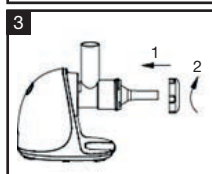
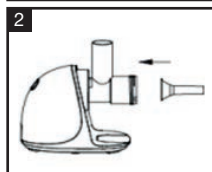
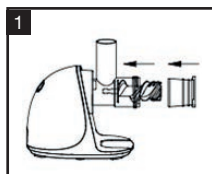
### 10. Inserite gli ingredienti nel contenitore multifunzionale da riempire, quindi utilizzate lo schiacciatore e spingete lentamente all'interno il cibo.

Mentre si muove la materia prima lungo il tubo di riempimento, non esercitare troppo una grande forza.

Prima di macinare, rimuovete costine, ossa e pelle, lasciate scongelare la carne congelata.

Per un migliore gusto, si può macinare la carne con le verdure.





### Produzione di insaccati

1. Nel seguente ordine, installate il contenitore da riempire, la chiocciola multifunzionale ed il cono per la pressatura (la procedura è la stessa che per macinare la carne).

2. Collegare il tubo multifunzionale di riempimento (fatto in plastica).

3. Fissare il coperchio sul contenitore multifunzionale da riempire.

Avvolgete il coperchio del contenitore da riempire (mediante la parte filettata all'interno) sul contenitore multifunzionale da riempire e successivamente premere delicatamente e avvitare in senso orario.

4. • Posizionare il piatto o altro contenitore idoneo sotto il tubo per l'insaccato.

- Mettete il budello sul tubo per insaccati, legare con un filo colorato il budello. I budelli sono molto fragili, quindi siate cauti durante la loro manipolazione.

5. • Mettete il ripieno nell'apertura superiore del contenitore da riempire.

- Accendete l'apparecchio premendo il pulsante start/stop. (L'apparecchiatura ha un meccanismo di sicurezza intelligente che disattiva l'apparecchiatura dopo 20 minuti. Se si deve spegnere l'apparecchiatura a metà, premere nuovamente il pulsante start/stop).

- Liberare le budella lentamente.

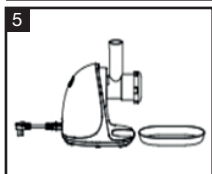
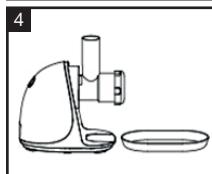
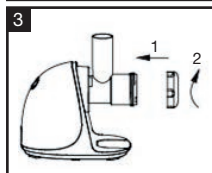
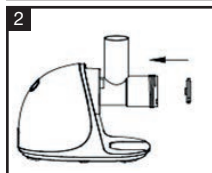
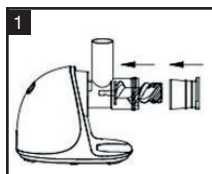
**Nota:** durante la produzione di insaccati, inserire prima il materiale di riempimento nel contenitore da riempire, solo allora accendere l'apparecchio.

Preparare un'ora prima della produzione il ripieno dell'insaccato.

Preparare un filo per legare gli insaccati.

Controllate gli insaccati, nel caso in cui compaiano delle bolle fate su di essi dei piccoli fori

Per far asciugare correttamente gli insaccati, conservateli in un luogo buio e ventilato.



## Produzione di pasta

1. Nel seguente ordine, installate il contenitore da riempire, la chioccia multifunzionale ed il cono per la pressatura (la procedura è la stessa che per la macinazione della carne).

2. Fissare la lama a stella (fatta in metallo) con il disco di macinazione (di plastica). Le lame si adattano perfettamente sul disco della macinazione. Si può scegliere tra due tipi di dischi - il disco con il foro rotondo ed il disco con il foro quadrato.

3. Avvitare il coperchio del contenitore grigio da riempire sul contenitore da riempire.

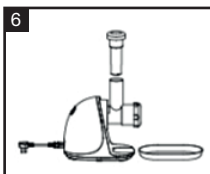
4. Posizionare un piatto o un altro contenitore adatto sotto lo scarico. Cospargere in primo luogo il piatto con la farina, per evitare che la pasta si attacchi.

5. • Collegare il cavo dell'alimentazione.

• Premere il pulsante start/stop, per portare l'apparecchio in funzione. L'apparecchio ha un meccanismo di sicurezza intelligente che disattiva l'apparecchiatura dopo 20 minuti. Se si deve spegnere l'apparecchiatura a metà, premere nuovamente il pulsante start/stop.

6. • Dividere la pasta in piccoli pezzi e metterli su un vassoio. Poi inserirli nel tubo di riempimento, uno dopo l'altro.

• Affinché non Vi si attacchi la pasta, cospargere con la farina.



## Corretta aggiunta di farina

Precisa quota di farina ed acqua:

| Bicchieri graduato per farina<br>(per misurare la quantità di farina) |       | Bicchieri graduato per acqua<br>(per misurare la quantità d'acqua, succo, uova,...) |                  |                  |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Farina                                                                | Peso  | Quantità d' acqua                                                                   | Succo di verdura | 1 uovo con acqua |
| 1 tazza                                                               | 200 g | 65 ml                                                                               | 65 ml            | 75 ml            |
| 1,5 tazza                                                             | 300 g | 95 ml                                                                               | 95 ml            | 105 ml           |
| 2 tazze                                                               | 400 g | 130 ml                                                                              | 130 ml           | 140 ml           |
| 2,5 tazze                                                             | 500 g | 160 ml                                                                              | 160 ml           | 170 ml           |

Per rendere il più gustoso l'impasto, aggiungere un pò di olio e di sale.

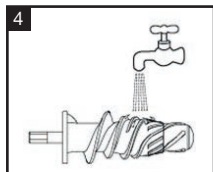
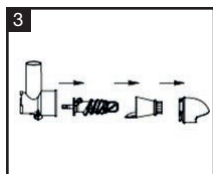
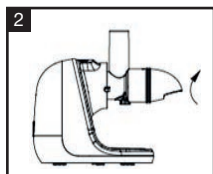
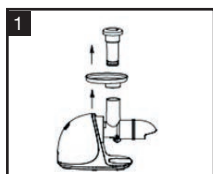
È possibile aggiungere un pò di succo di carota o di spinaci – la pasta sarà più gustosa e più nutriente.

### **Correttezza della scelta dei cibi**

1. Scegliete innanzitutto frutta e verdura freschi che hanno abbastanza succo. Cibi adatti sono per esempio le mele dure, le pere, l'uva, l'anguria, la carota, l'arancia ed altri.
2. Prima della spremitura, togliere il nocciolo, il torsolo, il guscio duro. Se spremete gli agrumi, togliere i semi, a causa dei quali il succo sarebbe amaro.
3. La quantità di succo di mela ed il suo sapore dipendono dalla varietà delle mele selezionate.
4. E' comune che il succo fresco diventi marrone, al fine di rallentare questo processo, consigliamo di aggiungere qualche goccia di succo di limone.
5. Appartengono ai prodotti adatti per la spremitura anche, per esempio, la lattuga e le erbe.
6. I prodotti ad alto contenuto di amido, come le banane, la papaia, l'avocado, i fichi ed il mango, non sono adatti per la spremitura, questi ingredienti possono essere trattati con l'aiuto del mixer G21 Perfect Smoothie.
7. La massima lunghezza del funzionamento dell'apparecchio è di 20 minuti, la lavorazione al massimo è di 5 kg di ingredienti.

## La manutenzione e la conservazione

1. Prima della pulizia e della manutenzione, scollegate sempre l'apparecchio dalla presa della corrente.
2. Dopo l'uso, pulite l'apparecchio in un termine adeguato.
3. Non lavate il corpo principale dell'apparecchio direttamente sotto l'acqua corrente e neppure immergetelo nell'acqua. Per pulire, utilizzare un panno umido, una spazzola morbida o una spugna.
4. Mantenete l'apparecchio asciutto e protetto dai raggi UV.
5. Prima di depositare l'apparecchio, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
6. Prima di pulire l'apparecchio, smontatelo secondo i seguenti passi:



1. Rimuovere lo schiacciatore ed il recipiente.
2. Tenete premuto il pulsante di blocco, ruotare il contenitore da riempire in senso orario, quindi rimuovere il contenitore da riempire.
3.
  - Funzione di spremitura: in questo ordine rimuovere il coperchio del contenitore da riempire, il cono per la pressatura e la chiocciola.
  - Funzioni di macinatura: in questo ordine rimuovere il coperchio del contenitore esterno da riempire, il disco macinatore, il cono per la pressatura e la chiocciola multifunzionale.
  - Funzione della produzione degli insaccati: rimuovere il coperchio esterno del contenitore da riempire, il tubo multifunzionale di riempimento, il cono per la pressatura e la chiocciola multifunzionale.
4. Pulire accuratamente tutte le parti. Il disco per la produzione della pasta si deve pulire con una spazzola di pulizia.

### Parametri tecnici:



Tensione: 220-240 V ~

Potenza: 150 W

Frequenza: 50/60 Hz

Velocità di rotazione: 75 rpm

Tempo di funzionamento continuo: 20 minuti

L'intervallo di tempo per l'avvio successivo: più di 20 minuti

Le immagini usate in questo manuale hanno scopo puramente descrittivo e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



## **GARANTÍA**

**Registro de la garantía extendida de 4 años.**

---

[www.g21-vitality.cz/warrantyregistration](http://www.g21-vitality.cz/warrantyregistration)

---

En el plazo de dos meses a partir de la compra del aparato.



## Gracias por la compra de nuestro producto.

Antes del uso haga el favor de leer con atención este manual.

### Advertencias importantes

#### Medidas de seguridad



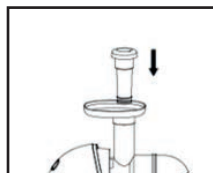
1. No sumerja el cuerpo del equipo en ningún líquido ni lo lave bajo un chorro de agua.



2. Durante la marcha está prohibido tocar e introducir objetos afilados en el tubo de llenado, el pisón no debe ser sustituido por ningún otro objeto.



3. La hélice cerámica es muy frágil, por eso hay que tratarla con cuidado protegiéndola contra la caída al piso.



4. Desplazando la materia prima a procesar no desarrolle demasiada fuerza sobre el pisón.



5. Las diferentes piezas no deben ser usadas en el microondas.



6. No lave ninguna parte del equipo en el lavavajillas.



7. No inserte materia prima muy caliente en el tubo de llenado (temperatura superior de 60°C).

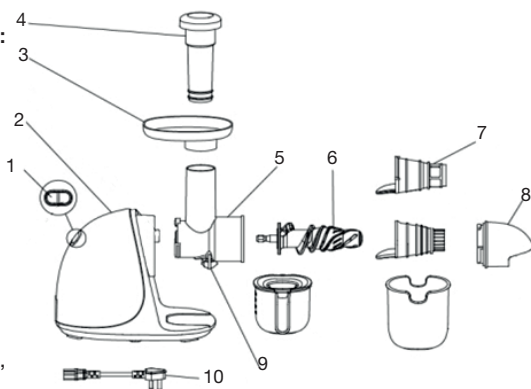
## Advertencia

1. Antes del uso del equipo haga el favor de comprobar que la tensión del enchufe sea igual que la tensión del equipo. La tensión del equipo es 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido o reparado por el servicio profesional, no cambie ni repare el cable Vd. mismo.
3. Si el equipo es dañado, contacte el servicio profesional, no repare Vd. mismo el equipo ni cambie sus diferentes partes.
4. Antes de desarmar, limpiar y mantener el equipo compruebe que esté desconectado del enchufe eléctrico.
5. Antes del uso compruebe que ninguna parte esté dañada. Si alguna parte está dañada, no use el equipo y contacte el servicio profesional. No trate de reparar el equipo Vd. mismo.
6. El equipo dispone del disyuntor contra el sobrecalentamiento. El equipo se desconecta automáticamente después de 20 minutos de funcionamiento ininterrumpido. Déjelo enfriar 20-30 minutos para prolongar su vida útil.
7. Siempre desconecte el equipo del enchufe si está sin control, antes de desarmarlo, montarlo o limpiarlo.
8. No permita a los niños que usen el equipo sin supervisión. Guarde el equipo fuera del alcance de niños.
9. El presente equipo no está destinado al uso por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, psíquicas o de percepción o falta de experiencias y conocimientos, siempre que no se les preste la supervisión o instrucción de parte de una persona responsable por su seguridad en cuanto al uso del equipo.
10. Está prohibido que los niños jueguen con el equipo.
11. Si el equipo está repleto del material o si el motor se traba, el equipo se desconecta automáticamente. Si el equipo emite la señal de advertencia, no lo use hasta que la señal de advertencia se desconecte. Antes del nuevo uso se recomienda limpiar el tubo de llenado.
12. Corte la materia prima a trozos más pequeños que quepan fácilmente en el tubo de llenado. Nunca meta en el equipo frutos con huesos grandes y cáscara dura. Estas partes se tienen que quitar antes de batir.
13. Antes de conectar el equipo compruebe que todas las partes desarmables estén en fijos en su puesto. La tapa del recipiente y el recipiente tienen que adherirse en fijo para evitar la caída de la tapa y derrame consecuente del contenido.
14. Partes que entran en contacto con alimentos corresponden a los requerimientos de materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos. Los recipientes tienen que estar limpios e inocuos para la salud.
15. Es normal que las partes que entran en contacto con los alimentos puedan teñirse en dependencia de la materia prima usada.
16. Conecte el equipo tan sólo después de llenarlo de alimentos.
17. Para limpiar el equipo no use productos abrasivos ni líquidos con contenido de acetona, etc.
18. No caliente ninguna parte del equipo.

## Lista de piezas:

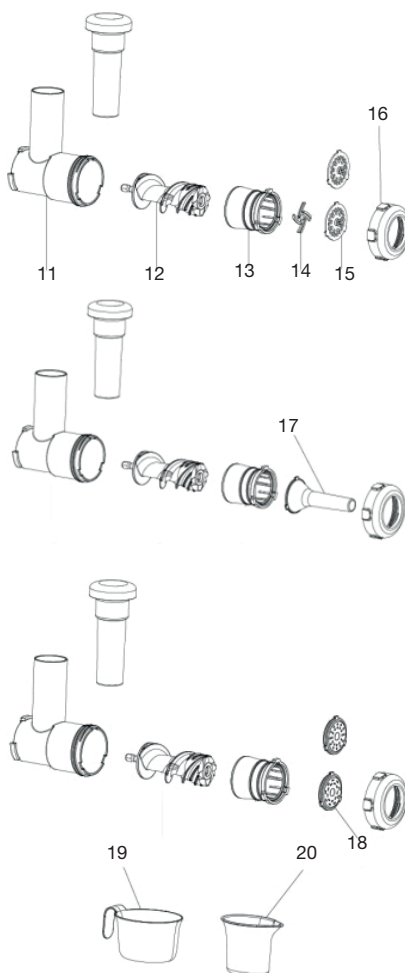
### Piezas para la producción del zumo:

1. Interruptor
2. Cuerpo del equipo
3. Depósito de materia prima menuda
4. Pisón
5. Recipiente transparente de llenado
6. Hélice blanca de cerámica
7. Cono de prensado transparente
8. Tapa del recipiente de llenado, color naranja
9. Salida del zumo
10. Cable de alimentación



### Piezas para el procesamiento de carne y fideo:

11. Recipiente oscuro de llenado
12. Hélice gris de cerámica
13. Cono de prensado oscuro
14. Cuchillo en cruz
15. 2 x disco metálico de moler (carne)
16. Tapa del recipiente de llenado, color gris
17. Tubo de llenado de función múltiple
18. 2 x disco plástico de moler (fideo)
19. Calibre de harina
20. Calibre de agua



ANTES DEL PRIMER USO LIMPIE CUIDADOSAMENTE TODAS LAS PARTES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

## Instrucciones

### Botón de arranque / alto

pone el equipo en marcha, después de 20 minutos, el equipo se desconecta automáticamente. Si necesita desconectar el equipo en el medio del trabajo, vuelva a pulsar el botón de arranque / alto.

### Botón de marcha atrás

en el caso de que el equipo se trabase, pulse el botón de la marcha atrás. Tras un momento, la materia prima se suelta y el equipo está preparado para el nuevo uso. Es necesario aguantar el botón durante 3 segundos para activar la marcha atrás.

### Cierre

si desea quitar el tubo de llenado, pulse el botón del cierre girando el tubo de llenado en el sentido horario. Si no aprieta este botón, no podrá aflojar el tubo de llenado.

## Métodos del uso

### Extracción de zumo

#### 1. Conexión del recipiente de llenado

- Dirija el recipiente de llenado a la marca  en el cuerpo principal del equipo.
- Después gire el recipiente de llenado contra el sentido horario de  a , cuando oiga el clic, significa que el recipiente de llenado está instalado correctamente.

#### 2. Introduzca la hélice cerámica en el orificio en el cuerpo principal del equipo.

#### 3. Introduzca el cono de prensado en el recipiente de llenado de modo que la malla inferior quede alineada con el orificio de derivación.

#### 4. Coloque la tapa del equipo de llenado en el recipiente de llenado.

- Ponga el casquillo del recipiente de llenado de modo que el símbolo  se dirija a la marca .
- Después gire el casquillo del recipiente de llenado contra el sentido horario de modo que el símbolo  se dirija a la marca , lo que significa que la instalación de la tapa está acabada.

La tapa del equipo de llenado tiene que estar instalada correctamente, a no ser así, podría caerse durante la marcha del equipo.

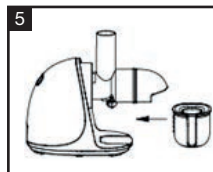
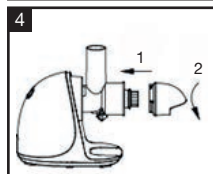
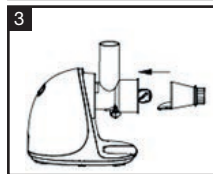
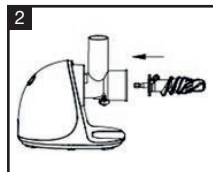
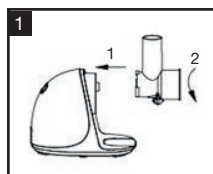
#### 5. Coloque el recipiente con el mango debajo de la salida del zumo.

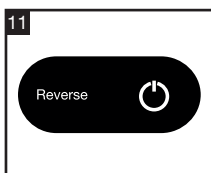
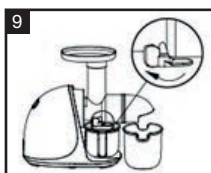
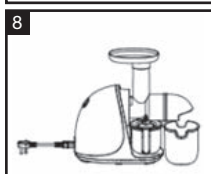
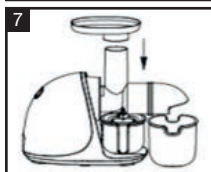
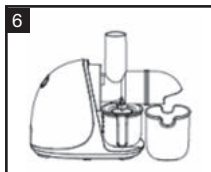
#### 6. Coloque el recipiente para la pulpa debajo de la salida de pulpa lo más cerca posible al recipiente para el zumo.

#### 7. Coloque el depósito en el tubo de llenado - el depósito es práctico para frutos pequeños como fresas, uvas, etc.

#### 8. Conecte el cable de alimentación - el cable de alimentación tiene que conectarse fijamente con el equipo, en el caso contrario existe peligro de un accidente o daño del equipo en consecuencia del escape de la energía eléctrica.

#### 9. Afloje la tapa del orificio para la salida del jugo (la tapa se abre al lado izquierdo). Antes de usar el equipo compruebe que la tapa esté abierta.





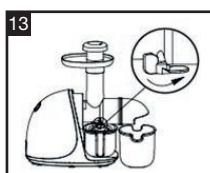
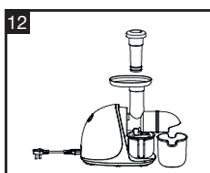
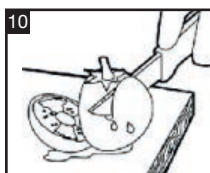
10. Si los frutos tienen corazón, huesos, cáscara dura, quítelos antes de introducir la fruta en el equipo.

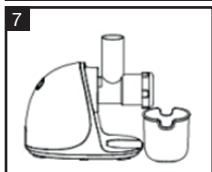
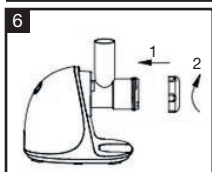
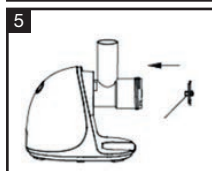
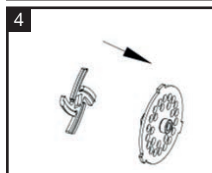
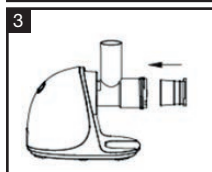
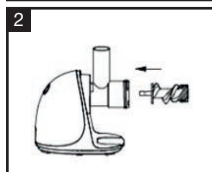
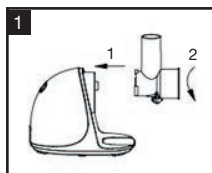
No sobrecargue el depósito de los alimentos. Es una prevención de la abreviación de la vida útil del equipo.

11. Pulsando el botón de arranque/alto pone el equipo en marcha. El equipo tiene un disyuntor inteligente que desconecta el equipo después de 20 minutos de marcha continua. Si necesita desconectar el equipo durante el trabajo, vuelva a pulsar el botón de arranque/alto.

12. Introduzca la materia prima en el orificio de llenado empujándola suavemente con el pisón al tubo de llenado. No desarrolle demasiada fuerza en el pisón. No toque ni introduzca objeto alguno en el recipiente de llenado. Si la materia prima se traba, pulse el botón „reverse“ (por lo menos durante 3 segundos) y deje la materia prima soltarse. En el caso de la necesidad desconecte el equipo y limpie el tubo de llenado.

13. Después de terminar desconecte el equipo. Quite el recipiente para el zumo y el recipiente para la pulpa. Ahora puede disfrutar del zumo fresco.





## Producción de carne molida

### 1. Conecte el recipiente oscuro de llenado

- Ponga y gire el recipiente de llenado contra el sentido horario de ⚡ a ⚡, cuando oiga un clic, significa que el recipiente de llenado está conectado correctamente.

### 2. Introduzca la hélice gris de función múltiple en el orificio en el cuerpo principal del equipo y empuje suavemente, es importante que la hélice entre hasta la parte trasera del recipiente de llenado.

### 3. Introduzca el cono de prensado de modo que se inserte en 3 cierres.

### 4. Acople el cuchillo en cruz (fabricado de metal) con el disco de molido (fabricado de metal). Los cuchillos se juntan con el disco de molido. Están a disposición 2 tipos de discos - disco con el orificio grande y disco con el orificio pequeño.

### 5. Introduzca el disco con cuchillo en el recipiente de llenado.

### 6. Enrosque la tapa gris (con la cara de rosca para dentro) en el recipiente de llenado de función múltiple.

### 7. Coloque el recipiente para la pulpa debajo de la salida de pulpa. El recipiente puede ser sustituido por cualquier otro recipiente conveniente, por ejemplo, plato, fuente, etc.

### 8. Conecte el cable de alimentación.

- Pulse el botón de arranque/alto, así pone el equipo en marcha. El equipo tiene un disyuntor inteligente que desconecta el equipo automáticamente después de 20 minutos de marcha. Si necesita desconectar el equipo batiendo, vuelva a pulsar el botón de arranque / alto.

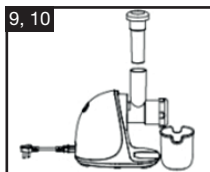
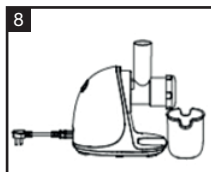
### 9. Corte la carne limpia en tiras para introducirlas fácilmente en el orificio del recipiente de llenado de función múltiple.

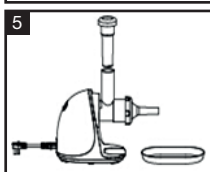
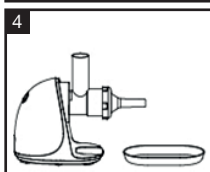
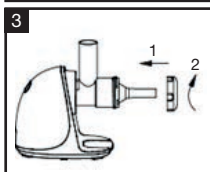
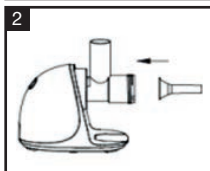
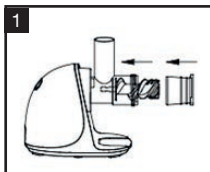
### 10. Introduzca la materia prima en el recipiente de llenado de función múltiple, después use el pisón para empujar la materia prima lentamente para dentro.

Desplazando la materia prima al interior del tubo de llenado no desarrolle demasiada fuerza sobre el pisón.

Antes de moler quite costillas, huesos y piel, deje descongelar la carne congelada.

Para mejorar el sabor puede moler la carne junto con verdura.





## Producción de chorizos

1. Instale en el orden siguiente el recipiente de llenado, hélice de función múltiple y cono de prensado (el mismo procedimiento que para moler carne).

2. Adjunte el tubo de llenado de función múltiple (fabricado de plástico).

3. Acople la tapa con el recipiente de llenado de función múltiple.

Dirija la tapa del recipiente de llenado (con la cara de rosca para dentro) al recipiente de llenado de función múltiple y después empuje suavemente y enrosque en el sentido horario.

4. • Coloque el plato u otro recipiente conveniente debajo del tubo de chorizos.

- Introduzca la tripa en el tubo para chorizos, amarre la tripa con un hilo de algodón. Las tripas son muy frágiles, por eso tenga cuidado durante la manipulación con ellas.

5. • Introduzca el relleno en el orificio superior del recipiente de llenado.

- Conecte el equipo pulsando el botón arranque / alto. (el equipo tiene un disyuntor inteligente que desconecta el equipo automáticamente después de 20 minutos. Si necesita desconectar el equipo en el medio del trabajo, vuelva a pulsar el botón de arranque / alto).

- Suelte lentamente las tripas.

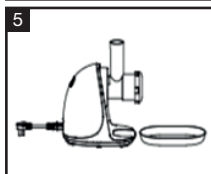
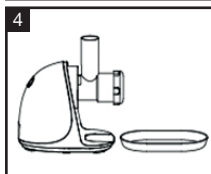
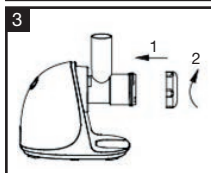
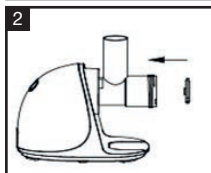
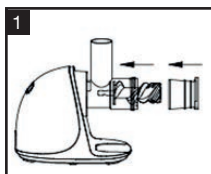
**Nota:** durante la producción de chorizos, primero introduzca el material de llenado en el recipiente de llenado, tan sólo después conecte el equipo.

Prepare el relleno de chorizos una hora antes de la producción.

Prepare un hilo para amarrar los chorizos.

Controle los chorizos, si aparecen burbujas, haga unos huequitos.

Para secar bien los chorizos, hay que guardarlos en un ambiente oscuro y ventilado.



### Producción de fideo.

1. Instale en el orden siguiente el recipiente de llenado, hélice de función múltiple y cono de prensado (el mismo procedimiento que para moler carne).

2. Adjunte el cuchillo en cruz (fabricado de metal) con el disco de molido (fabricado de plástico). Los cuchillos se juntan con el disco de molido. Están a disposición 2 tipos de discos - disco con un orificio grande redondo y disco con un orificio más pequeño y cuadrado.

3. Enrosque la tapa del recipiente gris de llenado en el recipiente de llenado.

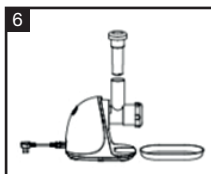
4. Coloque el plato u otro recipiente conveniente debajo de la salida. Primero eche harina en el plazo para evitar el pegado del fideo.

5. • Conecte el cable de alimentación.

• Pulse el botón de arranque/alto para poner el equipo en marcha. El equipo tiene un disyuntor inteligente que desconecta el equipo después de 20 minutos. Si necesita desconectar el equipo durante el trabajo, vuelva a pulsar el botón de arranque / alto.

6. • Divida la masa preparada en partes pequeñas y colóquela en una bandeja. Después vaya metiendo un trozo tras otro en el tubo de llenado.

• Eche harina para evitar el pegado del fideo.



### Adición correcta de la harina

Proporción detallada de harina y agua:

| Calibre de harina<br>(para medir la cantidad de harina) |         | Calibre de agua<br>(para medir agua, zumo, huevos,...) |                 |                  |
|---------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
| Harina                                                  | Balanza | Cantidad de agua                                       | Zumo de verdura | 1 huevo con agua |
| 1 taza                                                  | 200 g   | 65 ml                                                  | 65 ml           | 75 ml            |
| 1,5 taza                                                | 300 g   | 95 ml                                                  | 95 ml           | 105 ml           |
| 2 tazas                                                 | 400 g   | 130 ml                                                 | 130 ml          | 140 ml           |
| 2,5 tazas                                               | 500 g   | 160 ml                                                 | 160 ml          | 170 ml           |

Para hacer la pasta más sabrosa, añada un poco de aceite y sal.

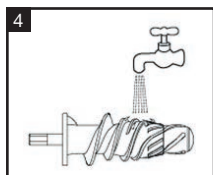
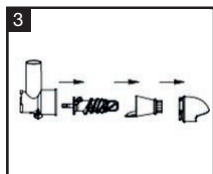
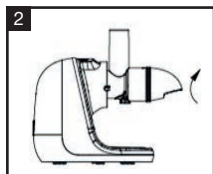
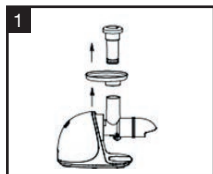
Puede añadir un poco de zumo de zanahoria o zumo - el fideo será más sabroso y nutritivo.

## **Selección correcta de los alimentos**

1. Escoja sobre todo verdura y fruta fresca que contengan bastante zumo. Materia prima conveniente son, por ejemplo, manzanas duras, peras, uvas, sandía, zanahoria, naranjas, etc.
2. Antes de extraer el zumo quite semillas, huesos y cáscara dura. Si exprime el zumo de cítricos, quite las semillas para evitar el sabor amargo del zumo.
3. La cantidad del zumo de manzana y su sabor dependen de la variedad escogida de las manzanas.
4. Es normal que el zumo fresco se pone pardo, recomendamos añadir unas gotas del zumo de limón para desacelerar este proceso.
5. Entre productos convenientes para exprimir el zumo pertenece también la lechuga y hierbas.
6. Productos con una gran cantidad de almidón como plátanos, papaya, aguacate, higos o mango, no son convenientes para la extracción del zumo, sin embargo, puede procesarlos por medio de la batidora G21 Perfect Smoothie.
7. La duración máxima de la marcha del equipo son 20 minutos, el procesamiento máximo de 5 kg de materia prima.

## Mantenimiento y almacenaje

1. Antes de la limpieza y mantenimiento siempre desconecte el equipo del enchufe.
2. Limpie el equipo en el tiempo adecuado para su uso.
3. No lave el cuerpo principal del equipo debajo del chorro de agua ni lo sumerja en el agua. Para limpiar use un paño húmedo, cepillo fino o esponja.
4. Mantenga el equipo seco protegiéndolo contra la radiación UV.
5. Antes de guardarlo, compruebe que el equipo esté seco y limpio.
6. Antes de la limpieza desarme el equipo siguiendo estos pasos:



1. Quite el pistón y el depósito.
2. Aguante el botón del cierre, gire el recipiente de llenado en el sentido horario, después quite el recipiente de llenado.
3.
  - Función de extracción del zumo: quite la tapa del recipiente de llenado, cono de prensado y hélice en este orden.
  - Función de molido de carne: quite la tapa exterior del recipiente de llenado, disco de moler, cono de prensado y hélice de función múltiple.
  - Función de producción de chorizos: quite la tapa exterior del recipiente de llenado, tubo de llenado de función múltiple, cono de prensado y hélice de función múltiple.
  - Función de producción de fideo: quite la tapa exterior del recipiente de llenado, disco para producir fideo, cono de prensado y hélice de función múltiple.
4. Limpie cuidadosamente todas las partes del equipo. El disco de producción de fideo se tiene que limpiar con un cepillo.

### Parámetros técnicos:

Tensión: 220-240 V~

Potencia: 150 W

Frecuencia: 50/60 Hz

Velocidad de las revoluciones: 75 revoluciones por minuto

Tiempo de funcionamiento continuo: 20 minutos

Duración del intervalo para el arranque repetido del equipo: más de 20 minutos

Las fotos usadas en el manual sólo sirven de ilustración y pueden distinguirse un poco del producto real.



۲۱



powerful blenders "Smoothie"



vertical juicers "Emotion"



horizontal juicers "Chamber" and "Gourmet"



food dehydrators "Harmony"



Food processor "Promesso"

*more products G21*