

ZJP1300B

WYCISKARKA DO OWOCÓW,
WARZYW I ZIÓŁ

соковыжималка для
фруктов, овощей и трав
/ fruit, vegetable and herb
juice presser

zelmor



ZJP1300

- | | | | | | |
|-----------|--|-------|-----------|---|-------|
| PL | INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
WYCISKARKA DO OWOCÓW,
WARZYW I ZIÓŁ | 6–11 | RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ
ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ТРАВ | 36–42 |
| CZ | NÁVOD K POUŽITÍ
LIS NA OVOCE, ZELENINU
A BYLINKY | 12–17 | BG | ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
ИЗСТИСКВАЧКА ЗА ПЛОДОВЕ,
ЗЕЛЕНЧУЦИ И БИЛКИ | 43–49 |
| SK | NÁVOD NA OBSLUHU
LIS NA OVOCE, ZELENINU
A BYLINKY | 18–23 | UA | ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
СОКОВИЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТІВ,
ОВОЧІВ ТА ТРАВ | 50–56 |
| HU | HASZNÁLATI UTASÍTÁS
GYŰMÖLCS, ZÖLDSÉG ÉS
GYÓGYNÖVÉNY PRÉS | 24–29 | EN | USER MANUAL
FRUIT, VEGETABLE AND HERB
JUICE PRESSER | 57–62 |
| RO | INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
STORCĂTOR DE FRUCTE, LEGUME
ȘI PLANTE MEDICINALE | 30–35 | | | |

ZJP1300B

zelmer

WYCISKARKA DO OWOCÓW,
WARZYW I ZIÓŁ

соковыжималка для
фруктов, овощей и трав
/ fruit, vegetable and herb
juice presser

Nowoczesna wyciskarka wolnoobrotowa
pozwalająca uzyskać naturalne i zdrowe soki

Шнековая соковыжималка на низких оборотах,
позволяющая получить натуральные и здоровые соки

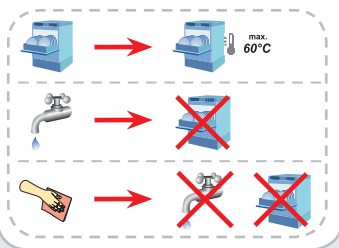
Modern low speed juice maker to obtain natural
and healthy juices



zelmer

www.zelmer.com

A



C**D**



Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer.

Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

Charakterystyka urządzenia

Ciesz się prawdziwym smakiem płynącym z natury z nowym urządzeniem Zelmer ZJP1300B.

Wyciskarka ZJP1300B jest urządzeniem służącym do pozyskiwania soków z owoców, warzyw i ziół. Zgniata ona produkty, pracując na wolnych obrotach, w celu uzyskania z nich soku. Takie innowacyjne rozwiązanie sprawia, że sok jest bogaty w wartości odżywcze i ma prawdziwie naturalny smak. Dzięki urządzeniu ZJP1300B uzyskasz sok nie tylko z owoców czy warzyw, ale również z ziół.

Dzięki zastosowaniu specjalnej metody wyciskania otrzymujemy większą wydajność i więcej wartości odżywczych. Wytrzymała śruba miażdży wyciskane produkty, dokładnie i skutecznie wyciskając z nich sok. Wolnoobrotowy silnik sprawia, że podczas pracy nie są wydzielane znaczne ilości ciepła, niszczące cenne witaminy, a dodatkowo jest on bardzo trwały. Zastosowanie takiej technologii sprawia, że ZJP1300B pracuje również wyjątkowo cicho.

ZJP1300B to nie tylko pyszny sok, ale także łatwość obsługi i czyszczenia. Po pracy resztki produktów usuniesz specjalną, dołączoną szczoteczką.

Wszystkie części mające kontakt z przetwarzanymi produktami wykonane są z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rozkoszuj się smakiem w pełni naturalnego soku.

Zelmer – niezawodnie.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! / OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego Zelmer.
- Nie używaj urządzenia, gdy śruba wyciskająca, sita bądź miska są uszkodzone.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania gdy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z urządzeniem w obecności dzieci.
- Nie pozostawiaj włączonego do sieci urządzenia bez dozoru.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym poza zasięgiem dzieci.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania małych ilości produktu na użytek domowy, w warunkach zbliżonych do domowych, lub do zastosowań niekomercyjnych.
- Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m.



UWAGA!

Nieprzestrzeżenie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie zdejmuj pokrywy z lejem, gdyż zadziała zabezpieczenie i wyłączy urządzenie.
- Nie zatykaj wylotu miąższu i soku podczas pracy urządzenia.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez wsadu.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy.

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Urządzenie podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kolek ochronny, o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa z lejem zasypowym jest dobrze zamocowana.
- Do popychania produktu stosuj tylko popychacz.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Nie narażaj urządzenia na działanie temperatury powyżej 60°C.
- Nie stawiaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Stawiaj urządzenie zawsze na stabilnej, równej i płaskiej powierzchni; przewód przyłączeniowy nie może zwiisać poza krawędź powierzchni, na której stoi urządzenie.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.



WSKAZÓWKA

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 20 minut.

Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem 1 godzina.

Hałas urządzenia (L_{WA}): 65 dB(A).

Opis urządzenia



- 1 Napęd wyciskarki
 - a Wylącznik ON-OFF-REV
 - b Przewód przyłączeniowy
- 2 Miska
 - c Gumowa zatyczka miski
 - d Wylot miąższu
 - e Wylot soku
 - f Tuleja uszczelniająca
 - g Blokada kapania
- 3 Sito do produktów miękkich – duże oczka
- 4 Sito do produktów twardych – małe oczka

- 5 Śruba wyciskająca
- 6 Pokrywa z lejem zasypowym
- 7 Popychacz
- 8 Pojemnik na sok
- 9 Pojemnik na miąższ
- 10 Szczotka

Przygotowanie wyciskarki do pracy (demontaż)

C

i Przed pierwszym użyciem rozmontuj wyciskarkę, umyj części mające kontakt z przetwarzanym produktem.

- 1 Wyciskarkę postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardej, czystym i suchym podłożu.
- 2 Wyjmij popychacz (7).
- 3 Zdejmij pokrywę (6) przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara.
- 4 W dalszej kolejności zdejmij miskę (2) wraz z wyposażeniem.
- 5 Wyjmij z miski (2) śrubę wyciskającą (5).
- 6 Następnie wyjmij z miski (2) sito ((3) lub (4)).
- 7 Wyciągnij tuleję uszczelniającą (2f) z miski (2).
- 8 Wyciągnij gumową zatyczkę (2c) znajdującą się na spodzie miski (2).

- Zdemontowane części (z wyjątkiem napędu) dokładnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po dokładnym osuszeniu przystąp do montażu czystych elementów.

! Nie myj zdemontowanych części w zmywarkach. Do mycia używaj wody o temp. nieprzekraczającej max. 60°C.

Przygotowanie wyciskarki do pracy (montaż)

D

- 1 Włóż gumową zatyczkę (2c) w otwór znajdujący się na spodzie miski (2).
- 2 Załóż tuleję uszczelniającą (2f) w misce (2), jeżeli została wcześniej zdemontowana.
- 3 Załóż na napęd (1) miskę (2) tak, aby w 3 wgłębieniach na spodzie miski (2) znalazły się 3 występy umieszczone na górnej powierzchni napędu (1).
- 4 Włóż do miski (2) wybrane sito ((3) lub (4)) tak, aby trójkąt znajdujący się na brzegu sita znalazł się w jednej linii z kłódką na misce (2). Otwór w sicie powinien trafić w otwór w misce.

i Dla twardych owoców jak np. marchew, ogórek, jabłka używaj sita z drobnymi oczkami (4). Dla owoców miękkich: arbuzy, pomarańcze, pomidory, itp. stosuj sito (3) o większych oczkach.

- 5 Włóż do środka miski (2) śrubę wyciskającą (5).
- 6 Nałóż pokrywę (6) na miskę (2), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w misce (6) i przekręć pokrywę (6) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara (6).
- 7 Do leja zasypowego pokrywy (6) włóż popychacz (7).
- 8 Wsuń pojemniki (8) pod wylot soku (2e) i pojemnik (9) pod wylot miąższu (2d).

Uruchomienie wyciskarki i praca z nią

E

Pozycje wyłącznika wyciskarki przedstawione są na Rys. B.

„ON” – ustawienie przełącznika w tej pozycji uruchamia urządzenie.

„OFF” – jest to pozycja neutralna, ustawienie przełącznika w tej pozycji wyłącza urządzenie.

„REV” – ustawienie przełącznika w tej pozycji powoduje włączenie trybu wstecznego.

- Sprawdź, czy wyłącznik (1a) ustawiony jest w pozycji „OFF”.

- 1 Włóż wtyczkę przewodu do gniazdka sieci.
- 2 Do leja zasypowego włóż pokrojone owoce lub warzywa i lekko dociśnij je popychaczem.
- 3 Ustaw blokadę kapania (2g) w pozycji otwartej.

! Do popychania produktów nie wolno używać palców lub stosować innych przedmiotów.

! Owoce i warzywa przed umieszczeniem w wyciskarce dokładnie umyj, następnie usuń nasiona lub inne twarde frakcje.

- 4 Uruchom wyciskarkę wyłącznikiem (1a) ustawiając go w pozycji „ON”.

! Nie dotykaj wyłącznika (1a) wyciskarki mokrymi rękami.

i Pokrywa (6) musi być poprawnie zamknięta i w innym wypadku urządzenie się nie włączy.

- 5 Do leja zasypowego wkładaj kolejne partie pokrojonych owoców lub warzyw i lekko dociskaj je popychaczem.

i Normalne użytkowanie w trybie ciągłym nie powinno przekraczać 20 minut. W przypadku wyciskania soku z twardych składników trudnych do wyciśnięcia, ciągła praca urządzenia nie powinna trwać dłużej niż 40 sekund, po tym czasie należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

i Maksymalna waga owoców i warzyw umieszczanych w wyciskarce nie powinna przekraczać 500 g produktu na 2 minuty pracy. W przy-

padku zaklinowania się śruby wyciskającej lub utknięcia przeciskanej frakcji owoców lub warzyw użyj funkcji „REV” przez 2-3 sekundy. Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Przygotowanie wyciskarki do pracy”).

Po zakończeniu pracy (wyciskaniu soku)



- 1) Wyłącz wyciskarkę ustawiając wyłącznik (1a) w pozycji „OFF”.
 - 2) Wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
 - 3) Ustaw blokadę kapania (2g) w pozycji zamkniętej przed wyciągnięciem pojemnika z pod wylotu soku (2e). W ten sposób zapobiegiesz kapaniu soku na blat.
- Wyciśnięty sok nagromadzony w pojemniku przelej do wcześniej przygotowanych szklanek, filiżanek, itp.



Gdy chcemy przepłukać urządzenie przed zmianą np. owoców, należy w pierwszej kolejności wyłączyć urządzenie, wymienić pojemnik na sok, włączyć je ponownie i wlać szklankę wody a większość pozostałości miększu zostanie samoistnie wypłukana.

- Przystąp do demontażu wyciskarki (patrz pkt. „Przygotowanie wyciskarki do pracy”).



Umyte i wysuszone pojemniki (8) i (9) złóż dla uzyskania oszczędności miejsca.

Zasady konserwacji wyciskarki

- Po każdorazowym użyciu wyciskarki należy ją dokładnie umyć nie dopuszczając do zasychania soku i resztek owoców lub warzyw.
- Zabrudzenia w szczelinach lub rogach usunąć szczotką będącą na wyposażeniu wyciskarki.
- Napęd czyścić wilgotną ściereczką skropioną środkiem do mycia naczyń. Następnie wytrzyj go do sucha.



W przypadku, gdy do wnętrza napędu dostanie się woda lub sok należy przerwać pracę i oddać urządzenie do kontroli w punkcie serwisowym.

- Elementy wyposażenia takie, jak: miska (2), blokada kapania (2g), tuleja uszczelniająca (2f), sita ((3) i (4)), śruba wyciskająca (5), pokrywa z lejem zasypowym (6), popychacz (7) oraz pojemniki ((8) i (9)) myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do mycia urządzenia nie używaj detergentów zawierających rozpuszczalniki organiczne, wybielacze, środki zawierające chlor, benzynę lub innych materiałów ściernych.
- Pod wpływem długotrwałego użytkowania może wystąpić zjawisko przebarwienia elementów wykonanych z tworzywa sztucznego. Nie traktuj tego jako wady.

- Zabarwienia powstałe z marchwi można usunąć przecierając je szmatką nasączoną olejem jadalnym.
- Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części.
- Zmontuj wyciskarkę w sposób opisany wcześniej (patrz pkt. „Przygotowanie wyciskarki do pracy”).

Co zrobić, gdy...

Wyciskarka nie pracuje:

1. Upewnij się czy wyciskarka jest podłączona do gniazdka sieci.
2. Upewnij się czy wyciskarka jest prawidłowo zmontowana w sposób opisany w instrukcji obsługi.
3. Wyciskarka mogła się wyłączyć, ponieważ była używana dłużej niż 20 minut. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
4. Oddaj wyciskarkę do punktu serwisowego.

Sok jest zbyt gęsty lub zbyt rzadki:

1. Upewnij się czy gumowa zatyczka (2c) jest prawidłowo osadzona.
2. Upewnij się, czy sok jest zrobiony ze świeżych składników.
3. Upewnij się czy sita ((3) lub (4)) nie są zatkane.

Wyciskarka zatrzymała się podczas pracy:

1. Upewnij się czy nie zostało włożonych zbyt wiele składników bądź składniki posiadały zbyt wiele twardych nasion. **Użyj funkcji „REV” przez 2-3 sekundy, a następnie z powrotem przelać wylącznik w pozycję „ON”.**
2. Jeżeli problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, wyczyścić i ponownie je zmontować.
3. Wyciskarka mogła się wyłączyć, ponieważ była używana dłużej niż 20 minut.

Jak przygotować zdrowy, pyszny sok?

- Owoce i warzywa przeznaczone do wyciskania soków powinny być świeże oraz starannie umyte. Przygotowanie warzyw polega na ich oczyszczeniu z piasku i ziemi pod bieżącą wodą i obraniu. Publikacje na temat robienia soków zalecają moczenie warzyw przez 5 minut w wodzie z dodatkiem soli i kwasu cytrynowego. Warzywa w ten sposób przygotowane nie ciemnieją w procesie rozdrabniania i sok z nich ma naturalny kolor.
- Owoce jagodowe myj bezpośrednio przed użyciem, gdyż szybko tracą swoją świeżość.
- Dobór warzyw i owoców zależy od pory roku, od upodobań smakowych, zaleceń zdrowotnych. Na wartość odżywczą soków z warzyw i owoców ma wpływ sposób postępowania przy ich sporządzaniu.
- Soki przygotowuje się z soczystych gatunków warzyw i owoców, które powinny być dojrzałe, świeże, ponieważ uzyskuje się z nich najwięcej soku o doskonałym smaku i aromacie.
- Do sporządzania napojów nadają się następujące warzywa: pomidory, marchew, seler, buraki, pietruszka, cebula, kapusta, ogórki, czarna rzepa, rabarbar, itp.

Dla celów dietetycznych oraz wysokich walorów smakowych można przygotować soki z sałaty, szpinaku, pora a nawet świeżych ziół czy gotowanej soi.

- Takie warzywa, jak: rzodkiew, szczypiorek, nać pietruszki, koper, rzeżuchę dodaje się do napojów drobno pokrojone.
- Soki owocowe można otrzymywać prawie ze wszystkich gatunków owoców.
- Jabłka, brzoskwinie, morele i śliwki powinny być po umyciu sparzone wrzątkiem w cedzaku kuchennym.
- Z owoców zawierających pestki usuń je, ponieważ mogłyby uszkodzić urządzenie.
- Wyciskanie soku ze śliwek, jagód, malin, miękkich gruszek i jablek oraz innych owoców jest kłopotliwe. Z miąższu tych owoców tworzy się gąbczasta masa, która zatyka otwory sitka. Owoców tych można używać do wyciskania soku mieszając je w małych ilościach z innymi owocami lub warzywami i należy częściej czyścić sito.
- Warzywa korzeniowe i owoce twarde należy pokroić na kawałki mieszczące się w leju zasypowym. Jabłka kroi się na części, (jeżeli wielkość jablek nie pozwala na umieszczenie ich w całości w leju zasypowym) nie obierając i wyjmując gniazd.
- Wartość odżywcza soków surowych zbliżona jest do wartości odżywczych produktów, z których zostały przygotowane – dzięki unikalnemu systemowi wyciskania soku, przygotowany napój zawiera błonnik, enzymy, składniki mineralne i witaminę C.
- Napoje z soków zalecane są szczególnie w żywieniu dzieci i osób starszych.
- Wskazane jest, aby w trakcie spożywania soków z warzyw popijać je niewielką ilością wody, gdyż są one bardzo esencjonalne. Jeżeli soki nie są rozcieńczone, dzienna dawka nie powinna przekraczać pół szklanki.
- Soków nie przechowuje się do późniejszego spożycia.
- Do napojów warzywnych można stosować przyprawy aromatyczne: pieprz, koper, kminek, gałkę muszkatołową, tymianek, majeranek, a do napojów owocowych: wanilie, cynamon i goździki. Aby uzyskać pełny aromat przypraw, należy je przed dodaniem do napoju dokładnie rozdrobnić. Powinny być one stosowane w niewielkich ilościach, aby zachować naturalny smak i zapach produktów, z jakich sporządzany jest napój. Z uwagi na niską wartość kaloryczną, napoje z owoców i warzyw są bardzo wskazane dla osób odchudzających się.
- Napoje owocowe i warzywno podaje się o temperaturze pokojowej lub oziębione kostkami lodu.

Świeże soki to zdrowie

Sok z marchwi



Przyspiesza przemianę materii, gdyż zawiera zestaw mikroelementów i witamin niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Witamina A wytworzona z karotenu poprawia wzrok. Składniki tego soku niwelują szkodliwe działanie nikotyny, przywracając skórze jej naturalny zdrowy kolor. Pół szklanki soku z marchwi i pół szklanki mleka jest zalecane dla małych dzieci. Sok z marchwi w połączeniu z sokiem z jablek jest wskazany jako napój wzmacniający dla osób starszych.

Sok pomidorowy



Dojrzałe i świeże pomidory dają sok doskonałej jakości. Można mieszać sok pomidorowy ze wszystkimi innymi sokami warzywnymi.

Zawiera dużo witaminy A i C. Dwie szklanki soku pokrywają dzienne zapotrzebowanie na witaminę C. Walory smakowe soku pomidorowego podnosi doprawienie go solą i pieprzem.

Sok z buraków



Sok z buraków czerwonych w połączeniu z sokiem z pomarańczy daje napój o wyśmienitym smaku. Sok ten w czystszej postaci może być spożywany tylko z przepisu lekarza.

Sok z kapusty



Jest stosowany w leczeniu wrzodów żołądka, ale tylko z przepisu lekarza. Zmieszany z sokiem z marchwi, nadaje się do picia nawet dla tych, którzy mają wrażliwy żołądek.

Sok szpinakowy



Sok ten jest silnie krwiotwórczy, lecz z powodu ostrego smaku zalecane jest mieszanie go z sokiem z marchwi. Sok szpinakowy, marchwiowy i selerowy w równych ilościach po zmieszaniu daje smaczny napój.

Sok z selera



Do soku nie powinno się używać liści selera, gdyż dają one gorzki smak. Sok z korzenia selera jest bardzo smaczny. Można go łączyć z sokiem z innych warzyw. Powinien być spożywany w mniejszych ilościach niż sok z marchwi. Dodanie soku z jablek lub cytryny poprawia smak.

Sok ogórkowy



Jest z natury mdły i trzeba go mieszać z sokiem jabłkowym, marchwiowym lub selerowym. Sok ogórkowy stosowany jest w pielęgnacji skóry. Ma działanie oczyszczające nerki. Zaleca się go przy kuracji odchudzającej.

Sok jabłkowy



Sok ze świeżych dojrzałych jabłek ma przyjemny aromat i smak, jest bogaty w witaminy A i B oraz cenne sole mineralne. Duża zawartość pektyn w soku sprawia, że ma on właściwości wspomagające trawienie. Świeży sok jabłkowy stosowany jest przeciwko podagrze i reumatyzmowi. Jest on, ogólnie biorąc, doskonałym środkiem odżywczym.

Sok jeżynowy



Sok jeżynowy z niewielką ilością cukru i wody mineralnej daje bardzo orzeźwiający napój. Ze względu na dużą zawartość witamin i mikroelementów działa wzmacniająco, zwłaszcza u ludzi starszych.

Sok z bzu czarnego



Sok jest bogaty w składniki odżywcze, ma właściwości napotne i może być stosowany przy przeziębieniu. Przygotowując przetwory można go łączyć z innymi sokami owocowymi.

Sok z czarnych porzeczek



Sok z czarnych porzeczek ma specyficzny aromat, dużą kwasowość i wyraźną cierpkosć. Ze względu na skład chemiczny i zawartość witamin jest to jeden z najlepszych soków. Należy go mieszać z sokami o małej kwasowości lub z wodą, miodem czy cukrem.

Zawartość witamin i minerałów w owocach i warzywach

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, borówka jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)
Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Blahopřejeme vám k výběru našeho zařízení a vítáme vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si prosím pozorně tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod k obsluze si prosím uschovejte, aby jej bylo možné používat také během pozdějšího používání výrobku.

Charakteristika zařízení

Těšte se ze skutečné chuti plynoucí z přírody s novým zařízením Zelmer ZJP1300B.

Odšťavovač ZJP1300B je zařízení, které slouží k lisování šťáv z ovoce, zeleniny a bylinek. Odšťavovač drtí produkty a s využitím nízkých otáček lisuje z nich šťávu. Takové inovační řešení přispívá k tomu, že šťáva je bohatá na výživné složky a má skutečně přírodní chuť. Díky zařízení ZJP1300B získáte šťávu nejen z ovoce nebo zeleniny, ale také z bylinek. Díky použití speciální lisovací metody dosáhnete větší produktivity a více výživných složek. Pevný šroub drtí lisované produkty a důkladně a efektivně lisuje z nich šťávu. Nizkootáčkový motor přispívá k tomu, že se při práci neuvolňuje značné množství tepla, které ničí cenné vitaminy, a kromě toho je velmi odolný. Použití takové technologie přispívá k tomu, že ZJP1300B pracuje také výjimečně tiše.

ZJP1300B to je nejen chutná šťáva, ale také jednoduchá obsluha a čištění. Po ukončení práce zbytky produktů odstraníte speciálním kartáčkem přiloženým k sadě.

Všechny části přicházející do styku se zpracovávanými produkty jsou vyrobeny z materiálů určených pro styk s potravinami.

**Vychutnejte si chuť plně přírodní šťávy.
Zelmer – spolehlivě.**

Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím zařízení se seznamte s celým obsahem návodu k použití.



NEBEZPEČÍ! / VÝSTRAHA! Nedodržování vede k úrazu

- Zástrčku nepřipojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- Nezapínejte zařízení, pokud jsou napájecí kabel nebo kryt viditelně poškozeny.
- Jestliže se neodpojitelný napájecí kabel poškodí, nechte jej vyměnit u výrobce nebo u pracovníka servisu anebo osobou s kvalifikací, aby se zabránilo nebezpečí.
- Opravy zařízení může provádět pouze zaškolený personál. Nesprávně provedená oprava může vážně ohrozit uživatele. V případě jakéhokoli výskytu poruch se obraťte na specializované servisní místo.
- Zařízení nepoužívejte, pokud lisovací šroub, sítko nebo miska jsou poškozeny.
- Před výměnou příslušenství a manipulací s rotujícími díly během provozu vypněte zařízení a odpojte jej od napájení.
- Vždy odpojujte zařízení od napájení, když je ponecháno bez dozoru, a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Zachovejte zvláštní opatrnost během práce zařízením v přítomnosti dětí.
- Zařízení nenechávejte připojené k síti bez dozoru.
- Zařízení nesmí používat děti. Zařízení uchovávejte společně s napájecím kabelem mimo dosah dětí.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, osoby s fyzickým, senzorickým a mentálním omezením a osoby nemající náležitě zkušenosti a znalosti pouze tehdy, bude-li jim zajištěn náležitý dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání přístroje a budou informovány o možném riziku. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čistit a provádět údržbu na spotřebiči mohou provádět děti pouze pod dohledem.
- Tento spotřebič je určený pro přípravu množství, které je běžné v domácnosti, nebo pro nekomerční použití podobné jako v domácnosti.
- Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m.



UPOZORNĚNÍ!

Nedodržování může poškodit majetek

- Nesnímejte kryt s plnicí trubicí, protože se aktivuje ochrana a zařízení se vypne.
- Nezakrývejte otvor pro vypouštění dužiny a šťávy během provozu zařízení.
- Zařízení nezapínejte bez obsahu.
- Zařízení nepřehánějte během provozu.
- Zástěrku nevytahujte ze síťové zásuvky tažením za kabel.
- Zařízení vždy připojte do elektrické zásuvky (pouze stíhavadého proudu) s ochranným kolíkem, s napětím odpovídajícím uvedenému na výkonovém štítku zařízení.
- Před zapnutím zařízení zkontrolujte, zda víko s plnicí trubicí je dobře připevněno.
- K přitlačování surovin používejte pouze pěchovač.
- Zařízení nepřetěžujte nadměrným množstvím surovin ani jejich příliš silným přitlačováním (pěchovačem).
- Zařízení nevystavujte působení teploty vyšší než 60°C.
- Zařízení nastavějte na mokřý povrch.
- Pohon zařízení neponořujte do vody ani jej nemyjte pod tekoucí vodou.
- Zařízení vždy stavějte na stabilní, rovný a plochý povrch, napájecí kabel nesmí volně viset přes hrany povrchu, na kterém stojí zařízení.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití, do vnitřních prostor.



POKYNY

Informace o výrobku a pokyny ohledně používání

- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití. V případě používání zařízení ke gastronomickým účelům se mění záruční podmínky.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výkonovém štítku výrobku.

Dovolená doba nepřetržitého provozu 20 minut.

Doba přestávky před opětovným použitím 1 hodina.

Hlučnost zařízení (L_{WA}): 65 dB(A).

Popis zařízení



- 1 Pohon lisu
 - a Spínač ON-OFF-REV
 - b Napájecí kabel
- 2 Miska
 - c Gumová zátka misky
 - d Odtok dužiny
 - e Odtok šťávy
 - f Těsnicí kroužek
 - g Blokáda kapání
- 3 Sítko pro měkké produkty – velká oka
- 4 Sítko pro tvrdé produkty – malá oka
- 5 Lisovací šroub
- 6 Víko s plnicí trubicí
- 7 Pěchovač
- 8 Nádoba na šťávu
- 9 Nádoba na dužinu
- 10 Kartáč

Příprava lisu k provozu (demontáž)



Před prvním použitím demontujte lis, umyjte dily přicházející do kontaktu se zpracovávanou surovinou.

- ① Lis postavte v blízkosti síťové zásuvky na tvrdý, čistý a suchý podklad.
- ② Vytáhněte pěchovač (7).
- ③ Sejměte víko (6) jeho otáčením proti směru chodu hodinových ručiček.
- ④ Dále sejměte misku (2) společně s příslušenstvím.
- ⑤ Vjměte z misky (2) lisovací šroub (5).
- ⑥ Pak vjměte z misky (2) sítko (3) nebo (4).
- ⑦ Z misky (2) vytáhněte těsnicí kroužek (2f).

⑧ Vytáhněte gumovou zátku (2c) nacházející na dně misky (2).

- Demontované díly (s výjimkou pohonu) důkladně umyjte teplou vodou s přídatkem přípravku na mytí nádobí. Po důkladném osušení namontujte čisté díly.



Demontované díly nemyjte v myčce. K mytí používejte vodu s teplotou nepřekračující max. 60°C.

Příprava lisu k provozu (montáž) **D**

① Vložte gumovou zátku (2c) do otvoru nacházejícího na dně misky (2).

② Nasadte těsnící kroužek (2f) do misky (2), pokud byl dříve demontován.



③ Na pohon (1) nasadte misku (2) tak, aby se do 3 žlábků na dně misky (2) zapadly 3 výčnělky umístěné na horním povrchu pohonu (1).

④ Vložte do misky (2) vybrané sítko ((3) nebo (4)) tak, aby trojúhelník na okraji sítko byl v jedné linii s trojúhelníkem na misce (2). Otvor v sítku se musí překrývat s otvorem v misce.



Pro tvrdé ovoce jako např. mrkev, okurky, jablka používejte sítko s malými oky (4). Pro měkké ovoce: melouny, pomeranče, rajčata atp. používejte sítko (3) s většími oky.

⑤ Do středu misky (2) vložte lisovací šroub (5).

⑥ Nasadte kryt (6) na misku (2) výčnělky do drážek, které jsou umístěny v misce  a otočte kryt (6) až na doraz ve směru chodu hodinových ručiček .

⑦ Do násypky krytu (6) vložte pěchovač (7).

⑧ Postavte nádoby (8) pod výtokový otvor na šťávu (2e) a nádobu (9) pod výtokový otvor na dužinu (2d).

Zapnutí lisu a jeho obsluha **E**

Polohy spínače lisu jsou znázorněny na Obr. B.

„ON“ – nastavení spínače do této polohy zapíná zařízení.

„OFF“ – je to neutrální poloha, nastavení spínače do této polohy vypíná zařízení.

„REV“ – nastavení spínače do této polohy zapne zpětný chod.

- Zkontrolujte, zda je spínač (1a) nastaven do polohy „OFF“.

① Vložte zástrčku kabelu do síťové zásuvky.

② Do násypné trubice vložte nakrájené ovoce nebo zeleninu a lehce je přitlačte pěchovačem.

③ Nastavte blokadu kapání (2g) do otevřené polohy.



K potlačování surovin nepoužívejte prsty nebo jiné předměty.



Ovoce a zeleninu před vložením do lisu důkladně umyjte, pak odstraňte pecky nebo jiné tvrdé složky.

④ Lis zapněte spínačem (1a) tak, že jej nastavíte do polohy „ON“.



Nedotýkejte se spínače (1a) lisu mokřými rukama.



Víko (6) musí být správně uzavřeno , jinak se zařízení nezapne.

⑤ Do plnicí trubice vkládejte další dávky nakrájeného ovoce nebo zeleniny a lehce je přitlačujte pěchovačem.



Normální používání v nepřetržitém režimu by nemělo překročit 20 minut. Při lisování šťáv z tvrdých složek, které se špatně lisují, by nepřetržitý provoz zařízení neměl trvat déle než 40 sekund, po této době nechte zařízení zcela vychladnout.



Maximální hmotnost ovoce a zeleniny vkládaných do lisu by neměla překročit 500 g suroviny na 2 minuty provozu. V případě zablokování lisovacího šroubu nebo ucpání protlačované dávky ovoce nebo zeleniny použijte funkci „REV“ po dobu 2–3 sekund. Pokud problém nadále přetrvává, demontujte zařízení, vyčistěte jej a opět smontujte (viz kap. „Příprava zařízení k provozu“).

Po ukončení práce (lisování šťávy) **F**

① Vypněte lis tak, že nastavíte spínač (1a) do polohy „OFF“.

② Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.

③ Nastavte blokadu kapání (2g) do uzavřené polohy dříve, než vytáhnete nádobu zpod otvoru pro odtok šťávy (2e). Taktó můžete zabránit okapávání šťávy na pracovní desku.

- Vylisovanou šťávu shromážděnou v nádobě přelijte do předem připravených šálků, sklenic atp.



Pokud chcete propláchnout zařízení před změnou např. ovoce, nejprve vypněte zařízení, vyměňte nádobu na šťávu, zařízení opět zapněte a nalijte sklenici vody a většina zbytku dužiny bude samočinně vypláchnuta.

- Začněte demontáž lisu (viz kap. „Příprava zařízení k provozu“).



Umyté a suché nádoby (8) a (9) poskládejte, abyste ušetřili místo.

Zásady údržby lisu

- Lis po každém použití důkladně umyjte a nenechávejte zaschnout šťávu nebo zbytky ovoce nebo zeleniny.
- Nečistoty ve šterbinách nebo rozích odstraňte kartáčkem, který je součástí příslušenství lisu.
- Pohon čistěte vlhkým hadříkem navlhčeným přípravkem na mytí nádobí. Pak jej utřete do sucha.



V případě, že dovnitř pohonu pronikne voda nebo šťáva, přerušete práci a zařízení odevzdejte do servisu.

- Části příslušenství, jako jsou: miska (2), blokáda kapání (2g), upínací svorka (2f), sítka ((3) a (4)), lisovací šroub (5), víko s násypným otvorem (6), posunovač (7) a nádoby ((8) a (9)), myjte v teplé vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí.
- K mytí zařízení nepoužívejte čisticí prostředky obsahující organická rozpouštědla, bělidla, přípravky s obsahem chlóru, benzínu nebo jiné brusné materiály.
- Vlivem dlouhodobého používání může dojít k jevu přebarvení dílů vyrobených z umělé hmoty. Nepovažujte to za vadu.
- Přebarvení vzniklé z mrkve můžete odstranit tak, že jej otřete hadříkem navlhčeným jedlým olejem.
- Po umytí důkladně osušte všechny díly.
- Lis smontujte dle dříve uvedeného popisu (viz kap. „Příprava spotřebiče k práci“).

Co dělat, když...

Lis nepracuje:

1. Ujistěte se, že je lis připojen do síťové zásuvky.
2. Ujistěte se, že je lis správně smontován podle popisu uvedeného v návodu k obsluze.
3. Lis se mohl vypnout, protože jste jej používali déle než 20 minut. Počkejte, až zařízení zcela vychladne.
4. Zařízení odevzdejte do servisu.

Šťáva je příliš hustá nebo příliš řidká:

1. Ujistěte se, že gumová zátka (2c) je správně nasazena.
2. Ujistěte se, že šťáva je lisována z čerstvých složek.
3. Ujistěte se, že sítko ((3) nebo (4)) nejsou ucpaná.

Lis se zastavil během provozu:

1. Zkontrolujte, zda jste nevložili příliš mnoho složek nebo složky neměly příliš mnoho tvrdých pecek. **Použijte funkci „REV“ po dobu 2–3 sekund a pak opět přepněte spínač do polohy „ON“.**
2. Pokud problém nadále přetrvává, demontujte zařízení, vyčistěte jej a opět smontujte.
3. Lis se mohl vypnout, protože byl používán déle než 20 minut.

Jak připravit zdravou, chutnou šťávu?

- Ovoce a zelenina určené k lisování šťávy musí být čerstvé a pečlivě umyté. Příprava zeleniny spočívá v jejím očistění od písku a hlíny pod tekoucí vodou a oloupaní. V literatuře na téma přípravy šťáv je doporučováno namočení zeleniny po dobu 5 minut do vody s přidavkem soli a kyseliny citrónové. Takto připravená zelenina netmavne v procesu drcení a šťáva z ní má přirozenou barvu.

- Lesní ovoce umyjte přímo před použitím, protože rychle ztrácí čerstvost.
- Výběr zeleniny a ovoce závisí na ročním období, chuťových preferencích a zdravotních doporučeních. Výživovou hodnotu šťáv ze zeleniny a ovoce ovlivňuje způsob jejich přípravy.
- Šťávy se připravují ze šťavnatých druhů zeleniny a ovoce, které by měly být zralé a čerstvé, protože se z nich získá nejvíce šťávy s vynikající chutí a arómatem.
- K přípravě nápojů je vhodná následující zelenina: rajčata, mrkev, celer, červená řepa, petržel, cibule, zelí, okurky, černá řepa, rebarbora atp. S ohledem na dietní účely a vysoké chuťové preference můžete připravit šťávy ze salátu, špenátu, póruku a dokonce čerstvých bylinek nebo vařeného sóje.
- Zelenina jako: ředkvička, pažitka, petrželová nať, kopr, ředice se přidávají do nápojů drobně nasekané.
- Ovocné šťávy můžete připravit skoro ze všech druhů ovoce.
- Jablka, broskve, meruňky a švestky spařte po umytí vroucí vodou v cedníku.
- Z ovoce odstraňte pecky, protože by mohly poškodit zařízení.
- Lisování šťávy ze švestek, borůvek, malin, měkkých hrušek, jablek a jiného ovoce je obtížné. Z dužiny tohoto ovoce se tvoří houbovitá hmota, která ucpává otvory sítko. Toto ovoce můžete použít k lisování šťávy ve směsi s jiným ovocem nebo zeleninou a musíte častěji čistit sítko.
- Kořenovou zeleninu a tvrdé ovoce nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice. Jablka nakrájejte na části (pokud velikost jablek neumožňuje je vložit celé do plnicí trubice) bez oloupaní a s celým vnitřkem.
- Výživová hodnota přírodních šťáv je sblížená hodnotě potravin, které byly z nich připraveny – díky jedinečnému systému lisování šťávy připravený nápoj obsahuje vlákninu, enzymy, minerální složky a vitamin C.
- Nápoje ze šťáv se doporučují zejména pro děti a starší osoby.
- Zejména je vhodné, aby se šťávy ze zeleniny zapíjely malým množstvím vody, protože jsou velmi koncentrované. Pokud šťávy nejsou zředěny, neměla by být denní dávka větší než půl sklenice.
- Šťávy neuchovávejte k pozdější spotřebě.
- Pro zeleninové nápoje můžete používat aromatické koření: pepř, kopr, kmín, muškátový květ, tymián, majoránku, a do ovocné nápoje: vanilku, skořici a hřebíček. Abyste dosáhli plného aroma koření, před přidáním je důkladně rozmělněte. Koření přidávejte v malém množství, aby se zachovala přirozená chuť a vůně surovin, ze kterých připravujete nápoj. Vzhledem k nízké kalorické hodnotě jsou nápoje z ovoce a zeleniny velmi doporučovány osobám, které drží dietu.
- Ovocné a zeleninové nápoje podávejte při pokojové teplotě nebo ochlazené kostkami ledu.

Čerstvé šťávy jsou zdravé

Mrkvová šťáva



Urychluje metabolismus, protože obsahuje komplex mikroprvků a vitamínů, které jsou nezbytné pro správné fungování organismu.

Vitamin A vytvořený z karotenu zlepšuje zrak. Složky této šťávy neutralizují škodlivé působení

nikotinu, obnovují přirozenou zdravou barvu kůže. Půl sklenice mrkvové šťávy a půl sklenice mléka je doporučována pro malé děti. Mrkvová šťáva smíchaná s jablečnou šťávou je doporučována jako posilující nápoj pro starší lidi.

Rajčatová šťáva



Zralá a čerstvá rajčata jsou zdrojem šťávy vynikající kvality.

Rajčatovou šťávu můžete míchat s ostatními zeleninovými šťávami. Obsahuje mnoho vitamínů A a C. Dvě sklenice šťávy pokrývají denní spotřebu vitamínu C. Chuťové přednosti rajčatové šťávy lze zvýšit přidáním soli a pepře.

Šťáva z červené řepy



Šťáva z červené řepy smíchaná s pomerančovou šťávou tvoří nápoj s vynikající chutí. Tuto šťávu v čisté podobě používejte pouze na doporučení lékaře.

Zelná šťáva



Používá se při léčbě žaludečních vředů, ale pouze na lékařský předpis. Smíchaná s mrkvovou šťávou je vhodná k pití. Mohou ji používat dokonce i lidé, kteří mají citlivý žaludek.

Špenátová šťáva



Tato šťáva je silně krvotvorná, ale z důvodu ostré chuti je doporučováno smíchaní s mrkvovou šťávou. Stejně množství smíchané špenátové, mrkvové a celerové šťávy dává chutný nápoj.

Celerová šťáva



Na šťávu nepoužívejte listy celeru, protože mají hořkou chuť. Šťáva z kořene celeru je velmi chutná. Můžete ji míchat s jinými zeleninovými šťávami. Její příjem by měl být menší než u mrkvové šťávy. Přidání jablečné nebo citrónové šťávy zlepšuje chuť.

Okurková šťáva



V přírodním stavu má mdlou chuť a proto ji smíchejte s jablečnou, mrkvovou, nebo celerovou šťávou. Okurková šťáva se používá k ošetřování pokožky. Navíc očisťuje ledviny. Je doporučována při hubnutí.

Jablečná šťáva



Šťáva z čerstvých zralých jablek má příjemné aroma a chuť, je bohatá na vitamíny A a B, a také vzácné minerální soli. Vysoký obsah pektinu ve šťávě přispívá k tomu, že šťáva má vlastnosti podporující trávení. Čerstvá jablečná šťáva se používá při léčbě dny a revma. Celkově vzato šťáva je vynikajícím výživovým doplňkem.

Ostružinová šťáva



Ostružinová šťáva s malým množstvím cukru a minerální vody poskytuje velmi osvěžující nápoj. Díky vysokému obsahu vitamínů mikroprvků má posilující působení, zejména u starších lidí.

Bezinková šťáva



Šťáva je bohatá na výživné složky, má vlastnosti odvodu potu a může se používat při nachlazení. Při přípravě můžete šťávu míchat s jinými ovocnými šťávami.

Šťáva z černého rybízu



Šťáva z černého rybízu má specifické aroma, vysokou kyselost a výraznou trpkost. Z hlediska chemického složení a obsahu vitamínů je to jedna z nejlepších šťáv. Míchejte ji se šťávami s nízkou kyselostí nebo vodou, medem či cukrem.

Obsah vitamínů a minerálů v ovoci a zelenině

Ovoce / zelenina	Vitamin / minerální látka	Kilokalorií / kalorií
Jablko	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Meruňka	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová řepa	Folacin, vláknina, borůvky jsou bohatým zdrojem vitamínu C a draslíku	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borůvka	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Zelí	Vitamin C, draslík, folacin, vitamin B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkev	Vitamin A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celer	Vitamin C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Okurka	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenykl obecný	Vitamin C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)

Ovoce / zelenina	Vitamin / minerální látka	Kilokalorií / kalorií
Hroznové víno	Vitamin C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Meloun	Vitamin C, folacin, vláknina, vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinka (bez pecky)	Vitamin C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskev (bez pecky)	Vitamin C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahoda	Vitamin C, železo, draslík a hořčik	125 g = 130 kJ (31 cal)
Rajče	Vitamin C, vláknina, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

Likvidace

Likvidace musí být šetrná k životnímu prostředí. Toto zařízení je označeno v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment – WEEE – odpadní elektrické a elektronické spotřebiče). Ustanovení směrnice definují zásady vrácení a recyklace odpadních spotřebičů v souladu s předpisy platnými v EU. Informace o likvidaci spotřebiče poskytne specializovaná maloobchodní prodejna.



Výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené používáním zařízení v rozporu s jeho určením nebo nesprávnou obsluhou.

Výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnicím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

Tešíme sa, že ste sa rozhodli pre náš spotrebič a sme radi, že vás môžeme privítať medzi užívateľmi výrobkov značky Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo Zelmer. Bolo projektované špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, dôkladne sa oboznámte s touto užívateľskou príručkou. Obzvlášť dôkladne si prečítajte bezpečnostné pokyny. Návod na obsluhu zachovajte, aby sa dal v prípade potreby použiť aj v priebehu neskoršieho používania výrobku.

Charakteristika zariadenia

Vychutnajte si skutočnú chuť prírody vďaka novému zariadeniu Zelmer ZJP1300B.

Odšťavovač je zariadenie, ktoré slúži na získavanie šťavy z ovocia, zo zeleniny a z bylín. Lisuje vložené produkty pri nízkych otáčkach s cieľom získať z nich šťavu. Zásluhou tohto inovatívneho riešenia je šťava bohatá na živiny a má pravú prirodzenú chuť. Vďaka odšťavovaču ZJP1300B si pripravíte čerstvú šťavu nielen z ovocia a zo zeleniny, ale tiež z bylín.

Vďaka použitej špeciálnej metóde lisovania dosiahnete vyššiu efektívnosť odšťavovania a aj lepšie výživné hodnoty. Pevná skrutka mliaždi odšťavovaný produkty, dôkladne a efektívne z nich vytlačí šťavu. Motor pracujúci pri malých otáčkach počas práce neuvolňuje príliš veľa tepla, preto neničí cenné vitamíny, a dodatočne je veľmi trvácny. Vďaka použitiu tejto technológie ZJP1300B pracuje mimoriadne ticho.

ZJP1300B prináša nielen chutnú šťavu, ale tiež sa jednoducho používa a čistí. Keď skončíte odšťavovanie, odpad odstránite špeciálnou kefkou, ktorá je súčasťou súpravy.

Všetky diely, ktoré prichádzajú do styku so spracovávanými produktmi, sú vyrobené z materiálov určených pre kontakt s potravinami.

**Vychutnajte si chuť skutočne prirodzenej šťavy.
Zelmer – vždy spoľahlivo.**

Bezpečnostné odporúčania

Pred začatím používania zariadenia sa bezpodmienečne oboznámte s celým obsahom užívateľskej príručky.



NEBEZPEČENSTVO!/ VAROVANIE!

**Nedodržiavanie môže viesť
k úrazu**

- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrymi rukami.
- Nezapínajte zariadenie, ak je napájací kábel alebo korpus zariadenia viditeľným spôsobom poškodený.
- Ak sa napájací kábel, ktorý je pevne spojený so zariadením, poškodí, vzhľadom na predchádzanie možných nebezpečenstiev, môže vymeniť iba výrobca alebo certifikovaný technik.
- Zariadenie môžu opravovať iba oprávnení (certifikovaní) technici. Nesprávne vykonaná oprava môže spôsobiť užívateľom vážne úrazy. Ak sa objaví akákoľvek porucha, obráťte sa na špecializovaný (autorizovaný) servis Zelmer.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú odšťavovacia skrutka, sito alebo miska poškodené.
- Ak chcete vymeniť niektorú časť zariadenia, alebo sa priblížiť k dielom, ktoré sa počas používania pohybujú, vždy spotrebič najprv vypnite a odpojte od el. napätia.
- Zariadenie vždy odpojte od el. napätia v prípadoch, ak je ponechané bez dozoru, a tiež pred montážou, demontážou alebo čistením
- Zachovávajte náležitú opatrnosť ak zariadenie používate v blízkosti detí.

- Ak je zariadenie bez dozoru, neponechávajte ho zapnuté do el. siete.
- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom skladujte mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať aj deti vo veku viac ako 8 rokov alebo osoby s obmedzenými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré nemajú dostatočne skúsenosti alebo nie sú dostatočne oboznámené s používaním tohto zariadenia, iba v prípade, ak sú pod stálym dozorom a po ich predošlom poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a s tým spojených rizikách. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič je určený na spracovanie množstiev bežných v domácnosti alebo na nekomerčné používania podobné ako v domácnosti.
- Spotrebič používajte iba vo vnútorných priestoroch pri izbovej teplote a do nadmorskej výšky 2000 m.



POZOR!

Nedodržiavanie vytvára riziko vzniku škody na majetku

- Nestahujte ochranný kryt s lievikom, pretože sa spustí ochranný mechanizmus a zariadenie sa vypne.
- Počas používania zariadenia nezatvárajte otvor na vypúšťanie dužiny a šťavy.
- Nespúšťajte zariadenie, ak nie sú vložené suroviny.
- Neprenášajte zariadenie počas práce.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie vždy pripojte do elektrickej zásuvky (len striedavého prúdu) s ochranným kolíkom, s napätím, ktoré zodpovedá parametrom uvedeným na štítku zariadenia.

- Pred spustením zariadenia overte, či je veko s násypným lievikom dobre pripevnené.
- Na vtlačanie surovín používajte výhradne iba zatlačadlo.
- Nepreťažujte zariadenie príliš veľkým množstvom surovín, ani ich príliš silným zatláčaním (zatlačadlom).
- Zariadenie nevystavujte vplyvu teploty väčšej ako 60°C.
- Nekládte na žiadnom mokrom povrchu.
- Neponárajte telo spotrebiča do vody, ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Zariadenie musí byť vždy položené na stabilnom, rovnom a plochom povrchu; napájací kábel nemôže visieť poza okraj povrchu, na ktorom stojí zariadenie.
- Spotrebič je určený len na domáce použitie, do vnútorných priestorov.



TIP

Informácie o výrobku a tipy týkajúce sa používania

- Zariadenie je určené výlučne pre domáce použitie. V prípade, ak bude používané v podniku, napr. v reštaurácii, záručné podmienky sa menia.

Technická špecifikácia

Technické parametre sú uvedené na popisnom štítku výrobku.

Prípustný čas nepretržitej práce je 20 minút.

Prestávka pred opätovným používaním musí trvať aspoň 1 hodinu.

Hlučnosť zariadenia (L_{WA}): 65 dB(A).

Opis zariadenia



- 1 Pohon odšľavovača
 - a Vypínač ON-OFF-REV
 - b Napájací kábel
- 2 Miska
 - c Gumová zátka misky
 - d Odtok dužiny
 - e Odtok šťavy
 - f Tesniaci rukáv
 - g Blokáda kvapkania
- 3 Sito na mäkké produkty – veľké oká
- 4 Sito na tvrdé produkty – malé oká
- 5 Vytlačacia skrutka
- 6 Veko s násypným lievikom
- 7 Posunovač
- 8 Nádoba na šťavu
- 9 Nádoba na dužinu
- 10 Kefka

Príprava odšťavovača (demontáž)



i *Pred prvým použitím rozoberte odšťavovač, umyte časti, ktoré majú kontakt so spracovávanými surovinami.*

- 1 Odšťavovač postavte blízko elektrickej zásuvky na tvrdom, čistom a suchom povrchu.
 - 2 Vyberte zatlačadlo (7).
 - 3 Stiahnite ochranný kryt (6), pretože ho v smere proti pohybu hodinových ručičiek.
 - 4 Potom zložte misku (2) spolu s vybavením.
 - 5 Z misky (2) vyberte vytlačiacu skrutku (5).
 - 6 Následne z misky vyberte (2) sito ((3) alebo (4)).
 - 7 Vyberte z misky (2) tesniaci rukáv (2f).
 - 8 Vytiahnite gumovú zásleпку (2c), ktorá sa nachádza na dne misky (2).
- Rozobrané časti (s výnimkou pohonu) starostlivo umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po riadnom vysušení zmontujte čisté prvky.

! *Neumývajte rozobrané časti v umývačkách riadu. Na umývanie používajte vodu s teplotou max. 60°C.*

Príprava odšťavovača (montáž)



- 1 Vložte gumovú zásleпку (2c) do otvoru, ktorý sa nachádza na dne misky (2).
- 2 Založte tesniaci rukáv (2f) do misky (2), ak ste ho predtým vybrali.
- 3 Založte misku (1) na pohon (2) tak, aby do 3 drážok na dne misky (2) zapadli 3 úchyty, ktoré sú umiestnené na hornom povrchu pohonu (1).
- 4 Vložte do misky (2) vybrané sito ((3) alebo (4)) tak, aby symbol trojuholníka na hrane sita ukazoval na symbol zámku na miske (2). Otvor v site musí vojsť do otvoru v miske.

i *Na odšťavovanie tvrdých produktov, ako napr. mrkva, uhorky, jablká ap., používajte sito s malými okami (4). Na odšťavovanie mäkkých produktov, ako napr. melón, pomaranče, paradajky ap. používajte sito (3) s väčšími okami.*

- 5 Vložte do prostriedku misky (2) vytlačiacu skrutku (5).
- 6 Nasadte kryt (6) na misku (2) výčnelkami do drážok, ktoré sú umiestnené v miske (2), a otočte kryt (6) až do odporu v smere hodinových ručičiek.
- 7 Do násypky krytu (6) vložte posúvač (7).
- 8 Vložte nádobu (8) pod kohútik šťavy (2e) a nádobu (9) pod otvor odpadovej dužiny (2d).

Spustenie a používanie odšťavovača



Polohy vypínača na odšťavovači sú znázornené na obr. B.

„ON“ – nastavením prepínača do tejto polohy sa zariadenie zapne.

„OFF“ – je to neutrálna poloha, nastavením prepínača do tejto polohy sa zariadenie vypne.

„REV“ – nastavením prepínača do tejto polohy sa zapne spätný chod.

- Overtete, či vypínač (1a) je nastavený do polohy „OFF“.
- 1 Vložte zástrčku napájacieho kábla do el. zásuvky.
 - 2 Do nasypacieho otvoru vložte pokrájané ovocie alebo zeleninu a ľahko ju dotlačte zatlačadlom.
 - 3 Blokádu kvapkania (2g) prepnite na otvorenú polohu.



! *Na dotlačanie surovín sa nesmú používať prsty alebo iné predmety.*



! *Ovocie a zeleninu pred položením do odšťavovača poriadne umyte, následne odstráňte kôstky alebo iné tvrdé časti ovocia a zeleniny.*

- 4 Zapnite odšťavovač vypínačom (1a), prepnite vypínač do polohy „ON“.



! *Nedotýkajte sa vypínača (1a) odšťavovača mokrymi rukami.*



i *Veko (6) musí byť správne zatvorené v opačnom prípade sa spotrebič nezapne.*

- 5 Do nasypacieho otvoru vložte ďalšie časti pokrájaného ovocia alebo zeleniny a ľahko ich dotlačte zatlačadlom.



i *Zariadenie by sa pri normálnom používaní nemalo používať dlhšie ako 20 minút. Ak sa šťava získava z produktov, ktoré sa ťažko lisujú, zariadenie by sa nemalo v jednom kuse používať dlhšie 40 sekúnd. Po tomto čase sa zariadenie musí vypnúť a nechať až kým úplne nevychladne.*



i *Maximálna hmotnosť ovocia a zeleniny, ktoré sú položené v odšťavovači, nesmie prekročiť 500 g na 2 minúty práce. Ak sa zablokuje vytlačacia skrutka alebo sa odšťavovač upchá pretlačenými časťami ovocia alebo zeleniny, na 2-3 sekundy použite funkciu „REV“. Keď stále máte taký problém, rozoberte spotrebič, očistite ho a opätovne ho zmontujte (pozrite bod „Príprava odšťavovača“).*

Po skončení odšťavovania



- 1 Vypnite odšťavovač, prepnutím vypínača (1a) do polohy „OFF“.
- 2 Vyberte z e. zásuvky zástrčku napájacieho kábla.

③ Predtým, ako vyťahujete nádobu spod výtoku šťavy (2e), prepnite blokádu kvapkania (2g) na zatvorenú polohu. Týmto spôsobom môžete zabrániť kvapkaniu šťavy na pracovnú dosku.

● Vytlačenu šťavu nahradenú v nádobe prelejte do skôr pripravených sklenených pohárov, šálok atď.



Ked' chcete zariadenie prepláchnuť pred zmenu napr. ovocia, v prvom rade zariadenie vypnite, vymeňte nádobu na šťavu, zariadenie znovu zapnite a vlejte pohár vody. Väčšina zvyškov dužiny sa vypláchne sama.

● Zdemontujte odšťavovač (pozrite bod „Príprava odšťavovača“).



Umyté a vysušené nádoby (8) a (9) zložte, ziskate tak viac ukladacieho priestoru.

Údržba odšťavovača

- Po každom použití odšťavovača ho poriadne umyte, aby nezaschla šťava a zvyšky ovocia alebo zeleniny.
- Špinu zo škár a z rohu odstráňte kefkou, ktorá je súčasťou výbavy odšťavovača.
- Pohon čistíte vlhkou handričkou namočenou do prostriedku na umývanie riadu. Následne vytrite ho do sucha.



Ak sa do vnútra pohonu dostane voda alebo šťava, prestaňte pracovať a spotrebič odovzdajte na kontrolu do servisu.

- Všetky diely zariadenia, ako sú: miska (2), blokáda kvapkania (2g), tesniaca objímka (2f), sitá ((3) a (4)), odšťavovacia skrutka (5), veko z dávkovacím hrdlom (6), zatlačadlo (7) a nádoby ((8) a (9)) umývajte v teplej vode s dodatkom čistiaceho prostriedku na riad.
- Na umývanie spotrebiča nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce organické rozpúšťadlá, bieliadlá, prípravky, ktoré obsahujú chlór, benzín alebo iné abrazívne materiály.
- Vplyvom dlhodobého používania sa môžu prvky vyrobené z plastu prefarbiť. Nepovažuje sa to za chybu.
- Zafarbenia, ktoré vzniknú z mrkvy, môžete odstrániť, ak ich pretriete handričkou namočenou v jedlom oleji.
- Po umytí dôkladne vysušte všetky diely.
- Zmontujte odšťavovač skôr opísaným spôsobom (pozrite bod „Príprava odšťavovača“).

Čo urobiť, keď...

Odšťavovač nefunguje:

1. Presvedčte sa, že odšťavovač je zapnutý do elektrickej zásuvky.
2. Presvedčte sa, že odšťavovač je správne zložený spôsobom, ktorý je opísaný v užívateľskej príručke.
3. Odšťavovač sa mohol vypnúť, pretože ste ho používali dlhšie ako 20 minút. Počkajte, kým zariadenie úplne nevychladne.
4. Zariadenie odovzdajte do servisu.

Šťava je príliš hustá alebo príliš riedka:

1. Uistite sa, že gumová záselepka (2c) je správne nasadená.
2. Uistite sa, že šťava je urobená z čerstvých surovín.
3. Uistite sa, či sitá ((3) alebo (4)) nie sú upchaté.

Odšťavovač sa zastavil počas práce:

1. Uistite sa, že ste nevložití príliš veľa ovocia alebo zeleniny, ktoré majú príliš veľa tvrdých semien. **Použite funkciu „REV“ asi 2-3 sekundy a následne znovu prepnite vypínač do polohy „ON“.**
2. Keď sa problém nevyriešil, zariadenie rozoberte, očistite ho a opätovne ho zmontujte.
3. Odšťavovač sa mohol vypnúť, pretože ste ho používali dlhšie ako 20 minút.

Ako pripraviť zdravú, chutnú šťavu?

- Ovocie a zelenina, ktoré sú určené na odšťavovanie, musia byť čerstvé a starostlivo umyté. Príprava zeleniny spočíva v očistení zeleniny od piesku a zemiiny pod tečúcou vodou a oškrabaní. Publikácie o príprave štiav odporúčajú namočiť zeleninu asi 5 minút vo vode s prísadou soli a kyseliny citrónovej. Zelenina pripravená týmto spôsobom netmavie v procese drobenia a šťava z nej má prirodzenú farbu.
- Bobuľovité ovocie umývajte priamo pred použitím, pretože rýchlo strácajú svoju čerstvosť.
- Výber zeleniny a ovocia závisí od ročného obdobia, od chuti a od zdravotných odporúčaní. Na výživnú hodnotu štiav zo zeleniny a ovocia vplyva spôsob prípravy.
- Šťavy sa robia zo šťavnatých druhov zeleniny a ovocia, ktoré musia byť zrelé, čerstvé, pretože sa z nich získava najviac šťavy s vynikajúcou chuťou a arómou.
- Na prípravu nápojov je vhodná nasledujúca zelenina: paradajky, mrkva, zeler, červená repa, petržlen, cibuľa, kapusta, uhorky, čierna repa ap. Na dietetické účely a pre ich veľmi dobrú chuť môžete pripraviť šťavy zo šalátu, špenátu, póru a dokonca zo sviežich bylínok či varenej sóje.
- Také druhy zeleniny ako: reďkovka, pažitka, petržlenová vňať, kôpor, žerucha dodajte do nápojov pokrývané na drobno.
- Ovocné šťavy môžete získavať zo všetkých druhov ovocia.
- Jablká, broskyne, marhule a slivky musia byť umyté a sparené horúcou vodou v kuchynskom sitku.
- Odstráňte kôstky z ovocia, pretože kôstky môžu zariadenie poškodiť.
- Odšťavovanie sliviek, bobulí, malín, mäkkých hrušiek a jablka a iného ovocia je problematické. Z dužiny tohto ovocia sa tvorí hubovitá hmota, ktorá upcháva otvory sitka. Toto ovocie môžete odšťavovať, ak ho zmiešate v malých množstvách s iným ovocím alebo zeleninou, a musíte častejšie čistiť sito.
- Koreňovú zeleninu a tvrdé ovocie pokrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do nasypacieho lievika. Jablká sa krájajú na časti, (ak veľkosť jablka neumožňuje položiť ich vcelku do nasypacieho lievika) bez vyberania jadier.

- Výživná hodnota surových štiav sa blíži k výživným hodnotám výrobkov, z ktorých boli pripravené - vďaka unikátnemu systému odšťavovania pripravený nápoj obsahuje vlákniny, enzýmy, minerálne zložky a vitamín C.
- Nápoje zo štiav sú obzvlášť odporúčané pre výživu detí a starších osôb.
- Odporúča sa počas pitia štiav zo zeleniny, piť ich s malým množstvom vody, pretože majú veľmi vysokú koncentráciu. Ak šťavy nie sú rozriedené, denná dávka nesmie prevyšovať polovicu skleneného pohára.
- Šťavy sa musia piť čerstvé, nesmú sa uchovať na neskôr.
- Pre zeleninové nápoje môžete použiť aromatické koreňiny: čierne korenie, kôpor, rasca, muškátový oriešok, tymián, majorán a pre ovocné nápoje: vanilku, škoricu a klinčeky. Ak chcete získať plnú arómu korenín, pred dodaním do nápoja ich starostlivo rozdrobte. Musíte ich používať v zodpovedajúco malých množstvách, aby ste udržali prirodzenú chuť a vôňu surovín, z ktorých je nápoj pripravený. Vzhľadom na nízku kalorickú hodnotu, nápoje z ovocia i zeleniny sú veľmi vhodné pre osoby, ktoré chcú chudnúť.
- Ovocné a zeleninové nápoje sa podávajú s izbovou teplotou alebo vychladené kockami ľadu.

Čerstvá šťava plná zdravia

Mrkvová šťava



Obsahuje komplet stopových prvkov a vitamínov, ktoré sú potrebné pre správne fungovanie organizmu. Vitamín A vytváraný z karoténu zlepšuje zrak.

Zložky tejto šťavy vyrovnávajú škodlivé pôsobenie nikotínu, navracajú pokožke jej prirodzenú zdravú farbu. Polovica pohára mrkvej šťavy a polovica pohára mlieka je odporúčaná pre malé deti. Mrkvová šťava v spojení s jablčnou šťavou je doporučený posilňujúci nápoj pre staršie osoby.

Paradajková šťava



Zrelé a čerstvé paradajky dávajú šťavu s vynikajúcou kvalitou. Paradajkovú šťavu môžete miešať so všetkými inými zeleninovými šťavami. Obsahuje veľa vitamínu

A a C. Dva poháre šťavy postačia na dennú spotrebu vitamínu C. Chuťové hodnoty paradajkovej šťavy zvyšujú soľ a korenie.

Cviklová šťava



Šťava z červenej repy zmiešaná s pomarančovou šťavou poskytuje nápoj s vynikajúcou chuťou. Túto šťavu v čistej forme môžete piť len na predpis lekára.

Kapustová šťava



Používa sa pri liečení vredov žalúdka, ale len na lekársky predpis. Zmiešaná so šťavou z mrkvy, je vhodná na pitie dokonca pre tých, ktorí majú citlivý žalúdok.

Špenátová šťava



Táto šťava pomáha pri tvorbe krviniek, ale pretože má ostrú chuť, odporúča sa miešať ju s mrkvovou šťavou. Špenátová, mrkvová a zelerová šťava po zmiešaní v rovnakých množstvách dávajú chutný nápoj.

Zelerová šťava



Do šťavy nepoužívajte listy zeleru, pretože dodávajú horkú chuť. Šťava z koreňa zeleru je veľmi chutná. Môžete ju spájať so šťavou z iných zelenín. Mala by sa piť v menších množstvách ako mrkvová šťava. Pridanie šťavy z jablk alebo citrónu zlepši chuť.

Uhorková šťava



Prirodzene je bez chuti a je potrebné ju miešať s jablkovou, mrkvovou alebo zelerovou šťavou. Uhorková šťava sa používa ako prostriedok na ošetrovanie pokožky. Očisťuje obličky. Odporúča sa pri chudnutí.

Jablková šťava



Šťava z čerstvých zreých jablák má príjemnú arómu a chuť, je bohatá na vitamíny A a B a má hodnotné minerálne soli. Veľký obsah pektínu v šťave zapríčiňuje, že má vlastnosti pomáhajúce tráveniu. Čerstvá jablková šťava sa používa pri liečení reumatizmu. Všeobecne je vynikajúcim výživným prostriedkom.

Černicová šťava



Černicová šťava s malým množstvom cukru a minerálnej vody dáva veľmi osviežujúci nápoj. Vzhľadom na veľký obsah vitamínov a stopových prvkov pôsobí posilňujúco, obzvlášť u starších ľudí.

Šťava z čiernej bazy



Šťava je bohatá na výživné zložky, má vlastnosti vyvolávajúce potenie a môže sa používať proti prechladnutiu. Pri príprave zavránanín ju môžeme spájať s inými ovocnými šťavami.

Šťava z čiernych ríbezlí



Šťava z čiernych ríbezlí má špecifickú arómu, veľkú kyslosť a výraznú trpkosť. Vzhľadom na chemické zloženie a obsah vitamín je to jedna z najlepších štiav. Miešajte ju so šťavami s nízkou kyslosťou alebo s vodou, medom alebo cukrom.

Obsah vitamínov a minerálov v ovocí a v zelenine

Ovocie / zelenina	Vitamín / minerál	Kilokalórií / kalórii
Jablko	Vitamín C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Marhuľa	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová repa	Kyselina listová, vláknina, čučoriedka je bohatý zdroj vitamínu C a draslíka	160 g = 190 kJ (45 cal)
Čučoriedka	Vitamín C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Vitamín C, draslík, kyselina listová, vitamín B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkva	Vitamíny A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Zeler	Vitamín C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Uhorka	Vitamín C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Kôpor	Vitamín C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hrozno	Vitamíny C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kívi	Vitamín C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Dyňa	Vitamín C, kyselina listová, vláknina, vitamín A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektárinka (bez kôstky)	Vitamíny C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskyňa (bez kôstky)	Vitamíny C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananás	Vitamín C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahoda	Vitamín C, železo, draslík a horčík	125 g = 130 kJ (31 cal)
Paradajka	Vitamín C, kyselina listová, vitamín E, kyselina listová, vitamín A	100 g = 90 kJ (22 cal)

Likvidácia odpadu

Zariadenie sa má zlikvidovať spôsobom šetrným k životnému prostrediu. Toto zariadenie je označené v súlade so Smernicou EÚ 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment – WEEE – spotrebované a opotrebované elektrické a elektronické zariadenia). Pokyny uvedené v Smernici upravujú zásady vrátenia a recyklácie spotrebovaných a opotrebovaných zariadení, podľa platných predpisov a noriem EÚ. Obráťte sa na špecializovaný maloobchod, v ktorom vám udelia informácie o spôsobe likvidácie odpadu platné v danom mieste.



Výrobca neodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím spotrebiča v rozpore s jeho určením alebo jeho chybnou obsluhou.

Výrobca si vyhradzuje právo k modifikácii výrobku kedykoľvek, bez predchádzajúceho oznámenia a jeho prispôsobenia k právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických a iných príčin.

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a készülék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

Készülék jellemzése

Élvezze a természet ízeit a Zelmer ZJP1300B segítségével.

A ZJP1300B gyümölcsprés egy készülék, mely a gyümölcsökből, zöldségekből illetve gyógynövényekből való lé elkészítésére szolgál. Összepréseli a termékeket, alacsony fordulatszámon dolgozva, hogy lét nyerjen belőlük. Hála ennek az innovációs megoldásnak a lé megőrzi tápértékét és természetes ízt. A ZJP1300B készüléknek köszönhetően a lé nemcsak a gyümölcsökből illetve zöldségekből nyerhető, hanem a gyógynövényekből is.

Az alkalmazott speciális préselő módszernek köszönhetően nagyobb hatékonysággal több tápértéket sikerül megőrizni a lében. A robusztus csavar szétzúzza a préselt termékeket, pontosan és hatékonyan préselve ki belőlük a levet. Az alacsony fordulatszámon dolgozó motor nem bocsát ki nagyobb mennyiségű hőt munka közben, ezáltal nem pusztítja el az értékes vitaminokat, s ráadásul rendkívül strapabíró. Ennek a technológiának köszönhetően a ZJP1300B nagyon halkan dolgozik.

A ZJP1300B nemcsak egy finom levet jelenti, hanem a könnyű kezelést és tisztítást is. A munkát követően a maradékokat egy speciális, a készülékhez mellékelt kefével lehet eltakarítani.

Az összes, a feldolgozott élelmiszertermékekkel érintkező alkatrészt egy speciális, élelmiszerekkel érintkezhető anyagból készült.

Élvezd a 100 %-ban természetes lé ízt.

Zelmer – megbízhatóan.

Biztonsággal kapcsolatos előírások

A készülék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el a teljes kezelési utasítást.



VESZÉLY! / FIGYELMEZTETÉS!

Be nem tartásuk balesetet okozhat

- A dugót ne dugja be a konnektorba vizes kézzel.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a csatlakozókábel sérült, vagy a burkolaton sérülés található.
- Ha a nem kihúzható hálózati vezeték megsérül, azt, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében, a gyártónál vagy szakszervizben, illetve egy szakemberrel újra kell cseréltetni.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a felhasználó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervizhez.
- Ne használja a készüléket, ha a préscsavar, a szűrők illetve a tál megsérültek.
- A készülék tisztítása, össze- vagy szét szerelése előtt a hálózati csatlakozó dugót mindig húzza ki a konnektorból.
- Mindig csatlakoztassa le a készüléket, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összerakás, szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Gyermek jelenlétében fordítson külön figyelmet a készülékre.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

- Gyermek a készüléket nem használhatja. Tartsa a készüléket a hálózati kábellel gyermekektől elzárva.
- A készüléket legalább 8 évet betöltött gyermekek, valamint fizikai, értelmi képességeikben korlátozott, illetve a készüléket és annak használatát nem ismerő személyek csak akkor használhatják, ha biztosított a felügyeltük, vagy a berendezés biztonságos módon történő használatára vonatkozó, és a vele járó veszélyekre vonatkozó kioktatás. A gyerekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezést felügyelet nélkül ne tisztítsák és ne tartsák karban gyerekek.
- Ez a készülék a háztartásban szokásos mennyiségek elkészítésére szolgál háztartási, illetve háztartási jellegű, nem kereskedelmi jellegű környezetben.
- A készülék csakis zárt helyiségekben, szobahőmérsékleten történő használatra alkalmas, maximálisan 2000 méteres tengerszint feletti magasságban.



VIGYÁZAT

Ha nem tartja be az előírásokat, veszélynek teszi ki a tulajdonát

- Ne vegye le a tölcser fedőjét, mert működésbe lép a biztonsági kapcsoló és a készülék kikapcsol.
- Ne zárja el a rostot és gyümölcslevet kieresztő nyílást a készülék használata közben.
- Ne indítsa be üresen.
- Ne mozdítsa el munka közben.
- Ne húzza ki a csatlakozókábelnél fogva.
- A készülék csak (váltóáramú) földelt hálózatba csatlakoztatható a készülék paramétertábláján szereplő paramétereknek megfelelően.
- Bekapcsolás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a beöntő nyílás tölcserjének fedője megfelelően a helyén van-e.

- A termékek betöltésére használja a tömörudat.
- Ne terhelje túl a készülék túl nagy mennyiségű alapanyag adagokkal illetve túl intenzív betöltéssel (tömörúd).
- Ne tegye ki a készüléket 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek
- Ne tegye a készüléket nedves felszínre.
- Ne merítse vízbe, valamint ne mossa folyóvízben.
- Helyezze a készüléket mindig lapos, sima felületre és ne hagyja, hogy a csatlakozókábel leljönjon erről a felületről, amin a készülék fekszik.
- A készüléket kizárólagosan beltéri, háztartásban történő használatra tervezték.



JAVASLAT

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék házi használatra készült. Üzleti felhasználás esetén a garancia feltételek megváltoznak.

Műszaki adatok

A készülék műszaki adatait a paraméter tábla tartalmazza.

A maximális, folyamatos munka időtartama 20 perc.

Két használat közötti szünet ideje min. 1 óra.

Zajszint (L_{WA}): 65 dB(A).

A készülék leírása



- 1 A prés motorja
 - a ON-OFF-REV kapcsoló
 - b Csatlakozókábel
- 2 Tál
 - c A tál gumi fedele
 - d Gyümölcshús kiömlő nyílás
 - e Kifolyó
 - f Tömítő hüvely
 - g Csöpögés gátló
- 3 Szűrő puha termékekhez – nagy szemek
- 4 Szűrő kemény termékekhez – kis szemek
- 5 Préselő csiga
- 6 Adagoló/tölcser fedővel
- 7 Tömörúd
- 8 Létartály
- 9 Gyümölcshús tartály
- 10 Kefe

A prés munkába állítása (szétszerelés)



Első használat előtt szerelje szét a prést és mossa meg annak az élelmiszerrel érintkező alkatrészeit.

- 1 Tegye a prést konnektor közelébe, kemény, tiszta és száraz felületre.
 - 2 Vegye ki a tömörudat (7).
 - 3 Vegye le a fedőt (6) az óramutató járásával ellenkező irányba tekerve azt.
 - 4 Ezután vegye le a tálát (2) a hozzátartozó alkatrészekkel együtt.
 - 5 Vegye ki a tálból (2) a préselő csigát (5).
 - 6 Majd pedig vegye ki a tálból (2) a szűrőt ((3) vagy (4)).
 - 7 Húzza ki a tömítő hüvelyt (2f) a tálból (2).
 - 8 Vegye ki a gumidugót (2c) mely a tál alján található (2).
- A szétszerelt részeket (a motor kivételével) alaposan mossa meg meleg, mosogatószeres vízben. Az alkatrészeket alaposan szárítsa meg, majd szerelje össze a meg tisztított alkatrészeket.



Ne mosogassa a készülék alkatrészeit mosogatógéppben. Mosogatáshoz ne használjon 60°C-nál melegebb vizet.



A prés munkába állítása (összeszerelés)



- 1 Tegye a gumidugót (2c) a tál alján található nyílásba (2).
- 2 Tegye a tömítő hüvelyt (2f) a tálra (2), ha előtte le lett szerelve.
- 3 Tegye fel a motort (1) a tálra (2) úgy, hogy a tál alján található 3 mélyedés (2) a motor tetején található 3 kitérőre illeszkedjen (1).
- 4 Tegye a tálba (2) a kiválasztott szűrőt ((3) illetve (4)) úgy, hogy a szűrő peremén található háromszög egy vonalban legyen a tálal található lakat szimbólummal (2). A szűrőn található nyílás a tálal található nyílásba kell hogy illjen.



A kemény termékekhez mint pl. a sárgarépa, uborka, alma, használjon kis szemű szűrőt (4). Puha termékekhez: dinnye, narancs, paradicsom stb. használjon nagyobb szemű szűrőt (3).

- 5 Tegye a tálba (2) a préselő csigát (5).
- 6 Illessze a gumi fedelet (6) a tálra (2), úgy, hogy a domborulatok a tálban található nyílásokba illjenek.  majd pedig csavarja el a tál fedelet (6) az óramutató járásával meg egyező irányba .
- 7 A fedél betöltő gallerijába (6) illessze a tömőkart (7).
- 8 Tegye a tartályokat (8) a lékfolyó alá (2e) és a tartályt (9) gyümölcsűs kiömlő nyílás alá (2d).

A prés beindítása és használata



A kikapcsoló gomb helyzete a présen a B. ábrán található.

- „ON” – ebben az állásban a kapcsoló elindítja a készüléket.
- „OFF” – neutrális állás, ebbe a helyzetbe állítva a kapcsoló kikapcsolja a készüléket.
- „REV” – ebben az állásban a kapcsoló elindítja a reverse funkciót.

- Ellenőrizze, hogy a kikapcsoló (1a) „OFF” állásban van-e.
- 1 Dugja be a csatlakozót a konnektorba.
- 2 Tegye a töltőtölcsérbe a felszeletelt gyümölcsöket vagy zöldségeket és nyomja őket finoman a tömörűd segítségével a tölcserbe.
- 3 A csöpögés gátlót (2g) állítsa nyitott helyzetbe.



A termékeket ne nyomja a tölcserbe az ujjai vagy más eszköz segítségével.



Mielőtt a készülékbe helyezi a gyümölcsöket illetve zöldségeket, alaposan mossa meg őket, valamint távolítsa el a magokat, vagy más kemény részeket.

- 4 Indítsa el a prést a kapcsológomb segítségével (1a) „ON” állásba állítva azt.



Ne érjen a kapcsológombhoz (1a) vizes kézzel.



A fedő (6) legyen megfelelően lezárva  különben a készülék kikapcsol.

- 5 A töltőtölcsérbe helyezze be következő adag gyümölcsöt vagy zöldséget és nyomja őket finoman a tömörűd segítségével a tölcserbe.



A normál működés folyamatos üzemmódban nem haladhatja meg a 20 percet. Ha kemény, nehezen préselhető termékekből szeretne levét nyerni, a készülék folyamatos munkája nem haladhatja meg a 40 másodpercet, majd pedig hagyni kell a készüléket kihűlni.



A töltőtölcsérbe helyezett gyümölcsök és zöldségek súlya nem haladhatja meg az 500 g-ot 2 percnyi munkaidő alatt. Ha a préselő csiga megakadna, és a prés eltömődik, kapcsolja be a „REV” funkciót 2-3 mp-re. Ha a probléma újfént előfordul, szét kell szedni a készüléket, kitisztítani és újra összeszerelni (lásd „A prés munkába állítása” fejezetet).

A munka befejezése után (préselés)



- 1 Kapcsolja ki a prést a kapcsoló (1a) „OFF” pozícióba állításával.
 - 2 Húzza ki a csatlakozókábelt a konnektorból.
 - 3 A csöpögés gátját (2g) állítsa zárt helyzetbe mielőtt elveszi a tartályt a lékifolyó nyílás alól (2e). Ezáltal megakadályozza a lé kifolyását az asztallapra.
- A tartályban összegyűlt kipréselt levét öntse át az előre előkészített poharakba, csészékbe, stb.



Ha más gyümölcsöket szeretne préselni, és előbb átöblítené a prést, kapcsolja ki a készüléket, majd cserélje ki az ivólétartályt, kapcsolja be a készüléket és öntsön bele egy pohár vizet, ami kimossa a maradék gyümölcshúst.

- Szerelje szét a prést (lásd a „A prés munkába állítása” fejezetet).



A megmosott és megszáritott tartályokat (8) és (9) rakja össze a helymegtakarítás végett.

A prés karbantartása

- A prést minden használat után alaposan el kell mosni, hogy ne száradjanak bele a gyümölcs és zöldség darabkák.
- A hasadékokban illetve sarkokban található szennyeződések távolítsa el a gyümölcspréshez mellékelt kefe segítségével
- A motort vedves mosogatószeres rongy segítségével tisztítsa. Majd törölje szárazra.



Abban az esetben, ha a motor belsejébe víz, vagy más folyadék kerül, állítsa le a készüléket és vigye szakszervizbe.

- Az olyan tartozékokat mint a: tálat (2), csöpögés gátját (2g), tömítő hüvelyt (2f), szűrőket (3) és (4), préscsavart (5), adagolótolócsért fedővel (6), tömőrudat (7) valamint a tartályokat ((8) és (9)) mossa meg meleg vízben mosogatószer hozzáadásával.
- A készülék tisztításához ne használjon oldószereket, fehérítőt, klórtartalmú szereket, benzint illetve egyéb súrolószereket tartalmazó tisztítószert.
- Hosszabb ideig történő használat esetén előfordulhat, hogy a készülék műanyag elemei elszíneződnek. Ez nem hiba.
- A sárgarépa okozta elszíneződések étolajos ronggyal távolíthatja el.
- Miután megmosta, jól szárítsa meg a tartozékokat.
- Szerelje össze a prést a korábban leírtaknak megfelelően (lásd „A prés munkába állítása” fejezetet).

Mit csináljunk, ha...

A prés nem működik:

1. Győződjön meg róla, hogy a prés áramhoz van-e csatlakoztatva.
2. Győződjön meg róla, hogy a prés a használati utasításnak megfelelően lett-e összeszerelve. Várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
3. A prés kikapcsolhatott, mert 20 percnél tovább működött folyamatosan.
4. Vigye a prést szervizbe.

Az ivólé túl sűrű, vagy túl híg:

1. Győződjön meg róla, hogy a gumidugó (2c) a helyén van-e.
2. Győződjön meg róla, hogy a levét friss alapanyagokból préselte-e.
3. Ellenőrizze, hogy a szűrők ((3) vagy a (4)) nem tömődtek-e el.

A prés leállt munka közben:

1. Győződjön meg róla, hogy nem tett-e túl sok alapanyagot, a présbe, vagy nincs-e túl sok kemény meg bennük. **Használja a „REV” funkciót 2-3 mp-en keresztül, majd állítsa vissza az „ON” pozícióba.**
2. Ha a probléma újra felmerülne, szerelje szét a készüléket, tisztítsa meg és szerelje össze.
3. A prés kikapcsolhatott, ha 20 percnél hosszabb ideig dolgozott egyhuzamban.

Hogyan készítsünk egészséges, finom ivólévet?

- A préseléshez használt gyümölcsök és zöldségek frissek kell hogy legyenek, valamint alaposan meg kell mosni őket. A zöldségek előkészítése során tisztítsa meg őket folyóvíz alatt a homoktól és földtől, amivel beszennyeződhetnek, és hámozza meg őket. Az ivólé készítésével foglalkozó írárok szerint a zöldségeket 5 percig, sós, citromsavos vízben kell áztatni ivólékészítés előtt. Az így előkészített zöldségek színe nem sötétül el a darabolás során és nem vesztik el a természetes színüket.
- A bogórs gyümölcsöket közvetlenül préselés előtt mossa csak meg, mert azok hamar elveszítik a frissességüket.
- A zöldségek és gyümölcsök kiválasztása az évszaktól, az egyéni ízléstől és az egészségügyi javallatoktól függ. A gyümölcs- és zöldséglevegő tápértéke az elkészítésükénél használt módszertől függ.
- Az ivóleveket lédús, érett, friss gyümölcsökből és zöldségekből érdemes elkészíteni, hogy minél több aromás és ízletes levet kapjunk.
- Az ivólé készítésére a következő zöldségek alkalmasak: paradicsom, sárgarépa, zeller, cékla, petrezselyem, hagyma, káposzta, uborka, fekete répa, rebarbara, stb. Diétás tulajdonságainak köszönhetően, valamint kitűnő ízük miatt készíthető ivólé salátából, spenótból, póréhagymából, de gyögyöngvényekből, vagy főtt szójából is.

- Az olyan zöldségeket, mint a: retek, snidling, petrezselem zöldje, kapor, kakukk-torma, apróra vágva adhatjuk az ivólevelekhez.
- Gyümölcslé szinte bármilyen gyümölcsből készíthető.
- Az almát, őszibarackot, sárgabarackot és szilvát préselés előtt meg kell mosni és konyhai tisztaszűrőben le kell forrázni.
- A gyümölcsök magját távolítsa el, mert az megsértheti a készüléket.
- A szilvából, bogyógyümölcsökből, málnából, puha körteből, valamint almából és egyéb gyümölcsökből nehéz ivólevet préselni. Ezen gyümölcsök húsa szivacsos masszát képez, mely eltömíti szűrőt. Ezeket a gyümölcsöket ivólé készítés céljából érdemes kis mennyiségben más gyümölccsel, vagy zöldséggel keverni és gyakrabban tisztítani a szűrőt.
- A gyökeres zöldségeket és kemény gyümölcsöket érdemes kis darabokra felvágni, melyek elférnek a töltőtölcsérben. Az almát szeleteljék fel (ha annak mérete nem teszi ezt lehetővé, hogy egyben a tölcsérbe helyezzzük), de ne hámozzuk meg és magozzuk ki.
- Az ivólevelek tápértéke megközelíti a nyers alapanyagok tápértékét, és az egyedülálló préselési technikának köszönhetően tartalmazzák a nyers alapanyagokban található enzimeket, ásványi anyagokat, C vitamint és cellulózt.
- Az ivólevelek különösen ajánlottak gyermekek és idősek számára.
- A zöldséglevelek fogyasztása során ajánlott, hogy azokat kevés vízzel együtt fogyasszuk, mert ezek nagyon sűrűek. Ha nem hígítjuk fel őket, az ajánlott napi fogyasztás ne haladja meg a félpohányit.
- Az ivólevet ne tárolja majd később történő fogyasztásra.
- A zöldségleveleket aromás fűszerekkel ízesíthetjük: borsal, kaporral, köménnyel, szerecsendióval, kakukkfűvel, majoránnával, míg a gyümölcsleveket vaníliával, fahéjjal és szegfűszeggel. Hogy teljesen kinyerjük a fűszerek aromáját, mielőtt az ivóléhoz adjuk, előbb aprítsuk fel őket. Csak kis mennyiségben használjuk őket, hogy megőrizzük az ivólé alapanyagainak természetes aromáját. Az alacsony kalóriatartalmuknak köszönhetően az ivólevelek javasolhatók a fogyókúrázóknak is.
- A gyümölcs és zöldségleveleket szobahőmérsékleten szolgáljuk fel, vagy lehűtve jégkockákkal.

A friss ivólé az egészség megtestesítője

Sárgarépa lé



Elősegíti az anyagcserét, mivel a szervezet számára nélkülözhetetlen ásványi anyagokat és vitaminokat tartalmaz. Az A vitamint, mely karotinból kerül előállításra, javítja a látást.

Ennek az ivólének az összetevői visszafordítják a nikotin káros hatását és visszaadják a bőr természetes színét. Fél pohár sárgarépa lé és fél pohár tej javasolt a kisgyermeknek. Fél pohár sárgarépa lé almával jót tesz mind erősítő ital az idősebbeknek.

Paradicsom lé



Érett és friss paradicsomok tökéletes ivólevet adnak. A paradicsomlé jól vegyíthető más zöldséglevelekkel. Sok A és C vitamint tartalmaz. Két pohár paradicsomlé fedezi a napi C vitamin szükségletet. A paradicsomlé ízét sóval és borssal javíthatjuk fel.

Cékla lé



A cékla lé paradicsomlével vegyítve kitűnő ízű ivólevet ad. Ezt az ivólevet tiszta formájában csak orvosi rendelvényre fogyasszuk.

Káposzta lé



Gyomorfekély esetén fogyasztandó, de csak orvosi rendelvényre. Sárgarépa lével keverve érzékeny gyomrúak is fogyaszthatják.

Spenót lé



Ez egy erősen vérképző ivólé, de kifejezetten erős íze miatt ajánlatos sárgarépa lével vegyíteni. A spenót lé, a sárgarépa lé és a zeller lé azonos arányú keveréke izletes ivólevet eredményez.

Zeller lé



Az ivóléhoz ne használjuk a zeller levelét, mert az keserű ízt eredményez. A zeller lé nagyon finom. Vegyíthető más zöldségvekkel. Ajánlott kevesebbet fogyasztani belőle, mint a sárgarépa léből. Alma lé és citromlé hozzáadásával javítható az íze.

Uborka lé



Természetesen izetlen, ezért érdemes alma lével, sárgarépa lével és zeller lével ízesíteni. Az uborka lé bőrápolásra használatos. Tisztítja a veséket. Fogyókúra esetén ajánlott.

Alma lé



Az érett izletes almából készült ivólé jó ízű, gazdag A és B vitamint, valamint ásványi anyag forrás. A magas pektin tartalomnak köszönhetően, jót tesz az emésztésnek. A friss alma lé köszvény és reuma ellen is ajánlott. Egy sóval kitűnő tápanyag.

Földiszeder lé



A földiszeder lé kevés cukorral és ásványvízzel nagyon tápláló. Magas vitamin és ásványi anyag tartalmának köszönhetően erősíti az idők szervezeteit.

Bodza lé



A bodza lé gazdag tápanyagforrás, izzasztó hatása van és jól alkalmazható megfázás esetén. Jól vegyíthető más gyümölcsök levélével.

Fekete ribzli lé



A fekete ribzli lének jellegzetes íze van, savas, és fanyar. A kémiai összetevőinek, valamint a vitamin tartalmának köszönhetően, ez az egyik legjobb ivólé. Ajánlott nem savanykás levekkel vegyíteni, vagy esetleg vízzel és mézzel.

A zöldségek és gyümölcsök vitamin- és tápanyagtartalma

Gyümölcs / zöldség	Vitamin / ásványi anyag	Kilokalória / kalória
Alma	C vitamin	200 g = 150 kJ (72 cal)
Sárgabarack	Rost, kálium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukorrépa	Folsav, rost, az áfonya C vitamin és kálium forrása	160 g = 190 kJ (45 cal)
Áfonya	C vitamin	125 g = 295 kJ (70 cal)
Káposzta	C vitamin, kálium, folsav, B6 vitamin, rost	100 g = 110 kJ (26 cal)
Sárgarépa	A, C, B6 vitaminok, rost	120 g = 125 kJ (30 cal)
Zeller	C vitamin, kálium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Uborka	C vitamin	280 g = 120 kJ (29 cal)
Édeskömény	C vitamin, rost	300 g = 145 kJ (35 cal)
Szőlő	C és B6 vitamin, kálium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	C vitamin, kálium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Sárgadinnye	C vitamin, folsav, kálium, A vitamin	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarin (mag nélkül)	C és B3 vitamin, kálium, rost	180 g = 355 kJ (85 cal)
Őszibarack (mag nélkül)	C és B3 vitamin, kálium, rost	150 g = 205 kJ (49 cal)
Körte	Rost	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananász	C vitamin	150 g = 250 kJ (59 cal)
Földieper	C vitamin, vas, kálium és magnézium	125 g = 130 kJ (31 cal)

Gyümölcs / zöldség	Vitamin / ásványi anyag	Kilokalória / kalória
Paradicsom	C vitamin, rost, E vitamin, folsav, A vitamin	100 g = 90 kJ (22 cal)

Környezetbarát hulladékkezelés

A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon. Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.



Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer. Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Descriere aparat

Bucurați-vă de gustul natural cu noul aparat Zelmer ZJP1300B.

Storcătorul ZJP1300B este un dispozitiv destinat pentru obținerea de sucuri din fructe, legume și ierburi. Acesta strivește produsele funcționând la rotații scăzute, pentru a obține suc din acestea. Această soluție inovatoare face ca sucul să fie bogat în valori nutritive și are un gust cu adevărat natural. Datorită dispozitivului ZJP1300B veți obține suc nu numai din fructe sau legume ci și din ierburi.

Datorită folosirii unei metode speciale de stoarcere obținem o mai mare eficiență și mai multe valori nutritive. Șurubul rezistent strivește produsele stoarse, storcând cu exactitate și eficient sucul din acestea. Motorul care funcționează la rotații scăzute, face ca în timpul funcționării nu sunt fie emisă o cantitate mare de căldură, care distruge vitaminele valoroase, și suplimentar, acesta este foarte durabil. Aplicarea acestei tehnologii face ca ZJP1300B să funcționeze extrem de silențios.

ZJP1300B înseamnă nu numai suc gustos ci și ușurință în deservire și curățare. După ce a fost oprit din funcționare, resturile de produse pot fi înlăturate cu ajutorul unei periuțe speciale care este anexată la dispozitiv.

Toate piesele componente care intră în contact cu produsele sunt fabricate din materiale destinate contactului cu produse alimentare.

Bucurați-vă de gustul sucului complet natural.

Zelmer – fiabil.

Indicații referitoare la siguranță

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție întregul manual de instrucțiuni de deservire.



PERICOL! / ATENȚIONARE!

Nerespectarea regulilor poate provoca răni

- Nu introduceți ștecherul în priză atunci când aveți mâinile ude.
- Nu porniți aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau atunci când carcasa este vizibil deteriorată.
- În cazul în care cablul de alimentare ne-detașabil este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la producător sau într-un atelier de reparații specializat de către o persoană calificată, cu scopul de a evita pericolul.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.
- Nu folosiți dispozitivul în cazul în care șurubul de stoarcere, sitele sau bolul sunt defecte.
- Decuplați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a trece la montarea, demontarea sau curățarea aparatului.
- Întotdeauna deconectați dispozitivul de la rețeaua de alimentare cu curent electric atunci când acesta este lăsat fără supraveghere, sau înainte de montarea acestuia, demontare sau curățare.
- Aveți atenție deosebită atunci când folosiți aparatul în prezența copiilor.

- Nu lăsați nesupravegheat aparatul cuplat la sursa de alimentare cu curent electric.
- Dispozitivul nu trebuie să fie folosit de către copii. Depozitați dispozitivul împreună cu cablul de alimentare cu curent electric într-un loc care nu se găsește la îndemâna copiilor.
- Acest echipament poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu abilități fizice și mentale reduse precum și de persoane fără experiență și care nu cunosc echipamentul, în cazul în care li se asigură supraveghere sau instructajul de utilizare a echipamentului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele care pot apărea. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie să curățe sau să întrețină echipamentul atunci când nu sunt supravegheați.
- Acest aparat este destinat pentru prepararea unor cantități pentru uzul casnic sau utilizării similare în spații non-comerciale.
- Folosiți aparatul numai în spații interioare, la temperatura camerei și la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării.



ATENȚIE!

Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- Nu scoateți capacul cu pâlnie deoarece acest lucru pune în pericol siguranța și va opri aparatul.
- Nu blocați orificiul de evacuare a pulpei și a sucului în timpul funcționării dispozitivului.
- Nu porniți aparatul fără ajutor.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză.

- Aparatul trebuie cuplat la priza de rețea (doar cu curent alternativ) dotată cu pini de protecție cu tensiune corespunzătoare celei indicate pe tăblița nominală a aparatului.
- Înainte de a porni aparatul verificați dacă ați fixat bine capacul cu pâlnia de umplere.
- Pentru a împinge produsul folosiți doar tachelul.
- Nu suprasolicitați aparatul cu o cantitate exagerată de produs sau prin împingere prea puternică (cu tachelul).
- Nu expuneți aparatul la temperaturi de peste 60°C.
- Nu amplasați aparatul pe suprafețe umede.
- Nu cufundați transmisia aparatului în apă și nu o spălați sub un jet de apă.
- Așezați mereu aparatul pe o suprafață stabilă, plată și fără denivelări; cablul de alimentare nu poate atârna în afara marginii suprafeței pe care ați așezat aparatul.
- Aparatul este destinat numai pentru uz casnic în interiorul încăperilor.



INDICAȚII

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Aparatul este destinat pentru uz casnic. În cazul în care este utilizat într-o firmă gastronomică, se vor schimba condițiile de garanție.

Informații tehnice

Parametri tehnici sunt indicați pe plăcuța nominală a produsului. Durata maximă de utilizare continuă este de 20 de minute. Durata pauzei înainte de a fi utilizat din nou este de 1 oră. Zgomotul aparatului (L_{WA}): 65 dB(A).

Descriere aparat



- 1 Transmisie storcător
 - a Comutator ON-OFF-REV
 - b Cablu de alimentare
- 2 Recipient
 - c Obturatorul de cauciuc a bolului
 - d Scurgere pulpă
 - e Scurgere suc
 - f Bucșă de etanșare
 - g Bolcada împotriva picurării
- 3 Sita pentru produse moi – orificii mari
- 4 Sita pentru produse tari – orificii mici
- 5 Șurub storcere
- 6 Capac cu pâlnie de umplere
- 7 Tachel
- 8 Recipient pentru suc
- 9 Recipient pentru pulpă
- 10 Perie

Pregătire storcător pentru utilizare (demontare)

C



Înainte de prima utilizare demontați storcătorul, spălați piesele care intră în contact cu produsul prelucrat.

- 1 Așezați storcătorul în apropierea prizei pe o suprafață tare, curată și uscată.
 - 2 Scoateți tachelul (7).
 - 3 Scoateți capacul (6) învârtiți în direcția opusă acelor de ceas.
 - 4 În continuare scoateți vasul (2) cu accesoriile.
 - 5 Scoateți din vas (2) șurubul de stoarcere (5).
 - 6 Apoi scoateți bolurile (2) sita (3) sau (4).
 - 7 Scoateți bucușa de etanșare (2f) din bol (2).
 - 8 Scoateți garnitura de cauciuc (2c) de pe fundul vasului (2).
- Spălați bine piesele demontate (cu excepția transmisiei) cu apă caldă cu puțin detergent pentru vase. După ce ați uscat bine montați piesele curățate.



Nu spălați piesele demontate în mașina de spălat vase. Pentru spălare folosiți apă cu temp. max. de 60°C.



Pregătire storcător pentru utilizare (montare)

D

- 1 Introduceți garnitura de cauciuc (2c) în orificiul de pe fundul vasului (2).
- 2 Puneți la loc bucușa de etanșare (2f) în bol (2), în cazul în care aceasta a fost demontată.
- 3 Așezați transmisia (1) pe vas (2) astfel încât în cele 3 adâncituri de pe fundul vasului (2) să intre cele 3 proeminențe situate pe suprafața de sus a transmisiei (1).
- 4 Introduceți în bol (2) sita aleasă ((3) sau (4)) astfel încât triunghiul care se află pe marginea sitei să se afle pe o linie cu triunghiul de pe bol (2). Orificiul din sită trebuie să se suprapună cu orificiul din bol.



Pentru fructele tari așa cum ar fi de ex. morcovul, castravetele, merele folosiți sita cu orificiile mărunte Pentru fructele moi: pepene, portocale, roșii, etc. folosiți sita (3) cu orificii mai mari.

- 5 Introduceți în vas (2) șurubul de stoarcere (5).
- 6 Puneți capacul (6) pe bol (2), astfel încât cancelurile să fie amplasate în șanțurile  bolului și rotiți capacul (6) în direcția de rotire a acelor de ceasom, până în momentul în care veți simți rezistență .
- 7 În pâlnia de umplere de pe capac (6) introduceți dispozitivul de împingere (7).
- 8 Introduceți recipientele (8) sub orificiul de scurgere a sucului (2e) și recipientul (9) sub orificiul de scurgere a pulpei (2d).

Pornire storcător și operarea acestuia

E

Pozițiile comutatorului storcătorului sunt prezentate pe Des. B.

„ON” – setarea comutatorului în această poziție pornește aparatul.

„OFF” – este poziția neutră, setarea comutatorului la această poziție oprește aparatul.

„REV” – setarea comutatorului la această poziție pornește funcția reverse.

- Verificați dacă comutatorul (1a) este setat la poziția „OFF”.
- 1 Introduceți ștecherul de la cablu în priză.
 - 2 În pâlnia de umplere introduceți fructele sau legumele tăiate și apăsați-le ușor cu tachelul.
 - 3 Setati blocada împotriva picurării (2g) în poziția deschis.



Nu folosiți degetele sau alte obiecte pentru a apăsa produsele de prelucrat.




Înainte de a introduce în storcător spălați bine fructele și legumele apoi îndepărtați semințele și sâmburii precum și celelalte părți dure.

- 4 Porniți storcătorul cu comutatorul (1a) pe care trebuie să-l setați la poziția „ON”.



Nu atingeți comutatorul (1a) storcătorului cu mâinile ude.



Capacul (6) trebuie să fie închis bine  în caz contrar aparatul nu va porni.

- 5 În pâlnia de umplere introduceți următoarele porții de fructe sau legume tăiate și apăsați-le cu tachelul.



Folosirea normală în mod permanent nu trebuie să depășească 0 de minute. În cazul în care este stors suc din produse care sunt greu de stors, funcționarea permanentă a dispozitivului nu trebuie să dureze mai mult de 40 de secunde, după acest timp dispozitivul trebuie lăsat să se răcească.



Masa maximă de fructe și legume introduse în storcător nu poate să depășească 500 g de produs pentru 2 minute de operare. În cazul în care șurubul de stoarcere se blochează sau atunci când se blochează partea de fructe și legume stoarse, folosiți funcția „REV” timp de 2-3 secunde. Atunci când problema durează în continuare trebuie să demontați aparatul, să-l curățați și să-l montați din nou (vezi pct. „Pregătire storcător pentru utilizare”).

După utilizare (stoarcere suc)



- 1 Oprii storcătorul prin setarea comutatorului (1a) la poziția „OFF”.
 - 2 Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.
 - 3 Setezi blocada împotriva picurării (2g) în poziția închis înainte de scoaterea recipientului de sub gura de scurgere a sucului (2e). În acest fel veți preveni picurarea sucului pe blat.
- Turnați suc stors colectat în recipient în pahare, sau câni etc. pe care le-ați spălat în prealabil.



Atunci când doriți să clătiți aparatul înainte de a schimba de ex. fructele, trebuie mai întâi să opriți aparatul, să înlocuiți recipientul pentru su, să-l porniți din nou și să turnați un pahar de apă și marea parte din resturile de pulpă vor fi clătite automat.

- Începeți să demontați storcătorul (vezi pct. „Pregătire storcător pentru utilizare”).



Recipientele spălate și uscate (8) și (9) trebuie introduse unul în altul pentru a economisi loc.

Regulile de întreținere a storcătorului

- După fiecare utilizare a storcătorului trebuie să-l spălați bine și să nu permiteți ca suc sau resturile de fructe și legume să se usuce în acesta.
- Murdăria din fisuri sau colțuri trebuie îndepărtată cu peria care face parte din echipamentul storcătorului.
- Curățați transmisia cu o pânză umedă stropită cu puțin detergent de vase. Apoi ștegeți până ce se usucă.



În cazul în care în transmisie intră apă sau suc trebuie să opriți utilizarea și să duceți aparatul la control în punctul de service.

- Elementele echipamentului așa cum ar fi: bolul (2), blocada împotriva picurării (2g), bușca de etanșare (2f), sitele ((3) i (4)), șurubul de stoarcere (5), capacul cu pâlnia de umplere (6), împingătorul (7) și recipientele ((8) și (9)) trebuie spălate în apă caldă cu adaos de detergent pentru vase.
- Pentru spălarea dispozitivului nu folosiți detergenți care conțin solvenți organici, substanțe de înălbire, produse care conțin clor, benzină sau alte materiale abrazive.
- În timpul utilizării îndelungate se poate întâmpla ca piesele din plastic să se decoloreze. Nu considerați acest lucru drept un defect.
- Petele produse de morcovi pot fi îndepărtate cu o pânză îmbibată cu ulei alimentar.
- După ce spălați uscați bine toate piesele.
- Montați storcătorul în modul descris anterior (vezi pct. „Pregătire storcător pentru utilizare”).

Cum să procedați când...

Storcătorul nu funcționează:

1. Asigurați-vă că storcătorul este conectat la curent.
2. Asigurați-vă că storcătorul este montat corect conform modului descris în instrucțiunea de utilizare.
3. Storcătorul se poate opri deoarece a fost utilizat o durată mai lungă de 20 de minute. Așteptați până ce dispozitivul se va răci definitiv.
4. Duceți storcătorul la punctul de service.

Suc este prea dens sau prea rar:

1. Asigurați-vă că garnitura de cauciuc (2c) este amplasată corespunzător.
2. Asigurați-vă că suc este efectuat din produse proaspete.
3. Asigurați-vă dacă sitele ((3) sau (4)) nu sunt astupate.

Storcătorul s-a oprit în timpul funcționării:

1. Asigurați-vă că nu ați introdus prea multe produse sau că produsele nu conțineau prea mulți sămburi sau semințe tari. **Folosiți funcția „REV” timp de 2-3 secunde, iar apoi mutați din nou comutatorul la poziția „ON”.**
2. În cazul în care problema persistă în continuare trebuie să demontați aparatul, să-l curățați și să-l montați din nou.
3. Storcătorul se poate opri deoarece a fost utilizat o durată mai lungă de 20 de minute.

Cum să pregătiți un suc sănătos și delicios?

- Fructele și legumele destinate pentru stoarcerea de suc trebuie să fie proaspete și spălate cu atenție. Pregătirea de legume presupune curățarea acestora de nisip și pământ cu un jet de apă și îndepărtarea cojii. Publicațiile referitoare la fabricarea de sucuri recomandă înmuiera legumelor timp de 5 minute în apă cu puțină sare și acid citric. Legumele astfel pregătite nu se înnegresc în timpul stoarcerii și suc din acestea își păstrează culoarea naturală.
- Fructele de pădure trebuie spălate imediat înainte de cunosumare deoarece își pierd repede prospețimea.
- Selectarea de legume și fructe depinde de anotimp, de gust și de recomandarea medicului. Valoarea nutritivă a scucurilor de legume sau de fructe depinde de modul de procedură în timpul procesării acestora.
- Sucerile trebuie pregătite din soiuri de legume și fructe suculente care trebuie să fie coapte și proaspete deoarece numai astfel veți obține din acestea cea mai mare cantitate de suc cu un gust și aromă ideală.
- Pentru pregătirea de băuturi sunt bune următoarele legume: roșiile, morcovul, țelina, sfecla, pătrunjelul, ceapa, varza, castraveții, ridichea neagră, rabarbarul, etp. Cu scopuri dietetice căți și pentru păstrarea valorilor nutritive puteți pregăti sucuri din salată, spanac, praz și chiar din plante și soia fiartă.
- Următoarele legume: ridichea, ceapa verde, pătrunjelul, mărarul, breabănul pot fi adăugate în sucuri dacă le tocați mărunț.

- Sucurile de fructe pot fi obținute aproape din toate soiurile de fructe.
- Merele, piersicile, caisele și prunele trebuie să fie opărite în strecurătoare.
- Îndepărtați sămăburiile din fructe deoarece pot deteriora aparatul.
- Stoarcerea de suc din prune, afine, zmeură, pere și mere moi precum și din alte fructe poate fi dificilă. Din pulpa acestor fructe se formează o masă spongioasă, care astupă orificiile sitei. Aceste fructe pot fi folosite dacă le amestecați în cantități mici cu alte fructe și legume și trebuie să curățați des sita.
- Legumele și fructele tari trebuie tăiate în bucăți care încap în pâlnia de umplere. Merele trebuie tăiate în bucăți (dacă dimensiunea mărunții nu permite introducerea acestora în întregime în pâlnia de umplere) fără a fi decojite și fără a scoate cotorul.
- Valoarea nutritivă a sucurilor proaspete este apropiată de valoarea nutritivă a produselor din care au fost pregătite – datorită sistemului unic de stoarcere a sucurilor, iar sucul pregătit conține fibre, enzime, minerale și vitamina C.
- Băuturile din sucurile proaspete sunt recomandate pentru copii și persoanele în vârstă.
- Se recomandă ca în timpul consumării sucurilor să le beți cu o cantitate mică de apă, deoarece sunt foarte concentrate. Dacă sucurile nu sunt diluate atunci cantitatea zilnică nu trebuie să depășească o jumătate de pahar.
- Sucurile nu pot fi păstrate pentru consum ulterior.
- În băuturile din legume puteți adăuga următoarele condimente aromatice: piper, mărar, chimen, nucșoară, cimbru, maghiran, iar în sucurile de fructe puteți adăuga: vanilie, scorțșoară și cuișoare. Pentru a obține aroma plină a condimentelor, trebuie să le măcinați înainte de a le adăuga în băutură. Acestea pot fi folosite în cantități mici, pentru a păstra gustul și mirosul natural al produselor, din care ați pregătit băutura. Deoarece au valori calorice scăzute, băuturile din fructe și legume sunt recomandate persoanelor care doresc să slăbească.
- Băuturile din fructe și legume trebuie servite la temperatura camerei sau pot fi răcite cu cuburi de gheață.

Sucuri proaspete pentru sănătate

Suc de morcov



Accelerează metabolismul, deoarece conține un set de microelemente și vitamine indispensabile pentru funcționarea corespunzătoare a organismului.

Vitamina A produsă din caroten îmbunătățește vederea. Ingredientele acestui suc compensează efectele nocive ale nicotinei, redau pielii culoarea ei naturală și sănătoasă. Pentru copii se recomandă jumătate de pahar de suc de morcov și jumătate de pahar de lapte. Sucul de morcovi în combinație cu sucul de mere este recomandat drept băutură întăritoare pentru persoanele în vârstă.

Suc de roșii



Roșiile coapte și proaspete îi conferă sucului calitatea ideală. Puteți combina sucul de roșii cu orice alt suc de legume.

Conține cantități mari de vitamina A și C. Două pahare de suc zilnic asigură necesarul zilnic de vitamina C. Valorile de gust ale sucului de roșii pot fi îmbunătățite prin condimentare cu sare și piper.

Suc de sfeclă



Sucul de sfeclă roșie în combinație cu sucul de portocale reprezintă o băutură cu un gust excepțional. Acest suc nediluat poate fi consumat doar la indicația medicului.

Suc de varză



Este folosit pentru a trata ulcerul gastric, dar numai la recomandarea medicului. Amestecat cu suc de morcovi este bun chiar și pentru cei care au stomac sensibil.

Suc de spanac



Acest suc are capacități hematopoietice, dar datorită gustului puternic se recomandă să-l amestecați cu suc de morcovi. Sucul de spanac, morcovi și de țelină amestecat în cantități egale formează o băutură delicioasă.

Suc de țelină



Pentru suc nu trebuie să folosiți frunzele de țelină, deoarece acestea produc un gust amar. Sucul din rădăcina de țelină este foarte gustos. Îl puteți amesteca cu sucurile din alte legume. Acesta trebuie consumat în cantități mai mici decât sucul de morcovi. Adăugați suc de mere sau de lămâie pentru a-l face mai gustos.

Suc de castraveți



Este insipid și trebuie amestecat cu suc de mere, morcovi sau de țelină. Sucul de castraveți este folosit pentru îngrijirea pielii. Este suc curățător rinichii. Este recomandat persoanelor care vor să slăbească.

Suc de mere



Sucul de mere coapte și proaspete are un gust și o aromă plăcută, este o sursă bogată de vitamina A și B precum și de săruri minerale importante. Cantitatea mare de pectine care ca acest suc să îmbunătățească digestia.

Sucul proaspăt de mere este folosit împotriva gutei și a reumatismului. În general este o sursă ideală de nutrienți.

Suc de mure



Sucul de mure cu o cantitate mică de zahăr și de apă minerală reprezintă o băutură răcoroasă perfectă. Datorită conținutului ridicat de vitamine și microelemente are un efect întăritor, în special la persoanele în vârstă.

Suc de soc



Sucul este bogat în elemente nutritive, are proprietăți diaforetice și poate fi folosit împotriva răcelii. Atunci când îl pregățiți poate fi combinat cu alte sucuri de fructe.

Suc de coacăze negre



Sucul de coacăze negre are o aromă specifică, aciditate sporită și acrimie evidentă. Datorită compoziției chimice și a conținutului de vitamine este unul dintre cele mai bune sucuri. Trebuie să-l amestecați cu sucuri cu aciditate mică ori cu apă, miere sau zahăr.

Conținutul de vitamine și minerale în fructe și legume

Fruct / legumă	Vitamina / substanța minerală	Kilocalorii / calorii
Măr	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Caisă	Fibre alimentare, potasiu	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sfeclă de zahăr	Acid folic, fibre alimentare, afinele sunt bogate în vitamina C și potasiu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Afină	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Varză	Vitamina C, potasiu, acid folic, vitamina B6, fibre alimentare	100 g = 110 kJ (26 cal)
Morcov	Vitamina A, C, B6, fibre alimentare	120 g = 125 kJ (30 cal)
Țelină	Vitamina C, potasiu	80 g = 55 kJ (7 cal)
Castravete	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenicul	Vitamina C, fibre alimentare	300 g = 145 kJ (35 cal)
Struguri	Vitamina C, B6, potasiu	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamina C, potasiu	100 g = 100 kJ (40 cal)
Pepene galben	Vitamina C, acid folic, fibre alimentare, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarină (fără sămbure)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre alimentare	180 g = 355 kJ (85 cal)

Fruct / legumă	Vitamina / substanța minerală	Kilocalorii / calorii
Piersică (fără sămbure)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre alimentare	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pară	Fibre alimentare	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Căpșună	Vitamina C, fier, potasiu și magneziu	125 g = 130 kJ (31 cal)
Roșie	Vitamina C, fibre, vitamina E, acid folic, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

Reciclare

Reciclarea trebuie realizată într-un mod ecologic. Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU cu privire la echipamentul electric și electronic uzat (waste electrical and electronic equipment – WEEE – echipament electric și electronic uzat). Indicațiile cuprinse în Directivă cuprind reguli cu privire la returnări și reciclarea echipamentului uzat în conformitate cu legislația în vigoare în UE. Trebuie luată legătura cu magazinul de specialitate de vânzare cu amănuntul, care va oferi informații despre locurile unde acest echipament poate fi reciclat.



Producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ș.a.

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию по эксплуатации, чтобы вы могли пользоваться ею в ходе использования прибора.

Характеристика прибора

Пробуйте вкус природы с новым прибором «Zelmer ZJP1300B».

Соковыжималка ZJP1300B – это прибор для извлечения соков из фруктов, овощей и зелени. Она сдвигает продукты, работая на медленных оборотах, с целью извлечения из них сока. Такие инновационные решения делают сок, богатый питательной ценностью и имеет поистине натуральный вкус. Благодаря прибору ZJP1300B можно получить сок не только из фруктов или овощей, но и зелени.

Благодаря применению специального метода выжимания производительность прибора выше, а питательной ценности больше. Прочный шнек сдвигания продуктов тщательно и эффективно выжимает из них сок. Благодаря тому, что двигатель работает на низких оборотах, не выделяется большое количество тепла, которое уничтожает ценные витамины, и в дополнение он очень прочный. Благодаря применению такой технологии работа соковыжималки ZJP1300B очень тихая.

ZJP1300B – это не только вкусный сок, но и легкость в обслуживании и чистке. После завершения работы остатки продуктов можно удалить специальной, входящей в комплект щеточкой.

Все части, которые имеют контакт с переработкой продуктов, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Насладитесь вкусом полным натурального сока. «Zelmer» – надежно.

Указания по безопасности

Перед началом использования прибора ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.



ОПАСНОСТЬ! / ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не подключайте вилку к розетке электросети мокрыми руками.
- Не запускайте прибор, если провод питания или корпус имеют видимые повреждения.
- Если кабель питания будет поврежден, он должен быть заменен у производителя или в специализированном сервисном центре, или квалифицированным лицом с целью предупреждения угрозы.
- Ремонт прибора может осуществляться исключительно обученным персоналом. Неправильно проведенный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок, обратитесь в специализированный сервисный пункт «Zelmer».
- Не пользуйтесь прибором, если шнек, сито-фильтр или чаша повреждены.
- Перед тем, как заменить оборудование или приблизиться к его частям, двигающимся в ходе эксплуатации, следует выключить прибор и отключить питание.
- Всегда отключайте устройство от электросети, когда оно остается без присмотра, а также перед монтажом, демонтажем или его чисткой.

- Соблюдайте особую осторожность при работе с прибором в присутствии детей.
- Не оставляйте прибор подключенный к электросети без присмотра.
- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство с кабелем в месте недоступном для детей.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте с 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, лицами без опыта работы с прибором, если будет осуществляться контроль или проведен инструктаж по эксплуатации прибора и связанными с этим угрозами. Запрещается детям играть с прибором. Не допускать проведения чистки и консервации прибора детьми без присмотра взрослых.
- Данный прибор предназначен для домашнего использования, или для использования в коммерческой, бытовой среде.
- Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности!

- Не снимайте крышку с воронкой, так как тогда работает предохранитель, который отключит прибор.
- Во время работы прибора не закрывайте выпускное отверстие жмыха и сока.
- Не запускайте незагруженный прибор.
- Не перемещайте прибор, когда он работает.

- Не вынимайте вилку из розетки, дергая ее за сетевой шнур.
- Прибор подключайте только к розетке электросети (исключительно переменного тока) оснащенной защитным штырем, с напряжением, соответствующим указанному на щитке прибора.
- Прежде чем запустить прибор проверьте, правильно ли закреплена крышка с засыпной воронкой.
- Для проталкивания продуктов используйте исключительно толкатель.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продуктов, и слишком сильным проталкиванием (с помощью толкателя).
- Не подвергайте прибор воздействию температуры свыше 60°C.
- Не ставьте прибор на влажную поверхность.
- Не погружайте привод прибора в воду и не мойте его под проточной водой.
- Ставьте прибор всегда на устойчивую, ровную и плоскую поверхность; провод питания не должен свисать с края поверхности, на которой стоит прибор.
- Прибор предназначен исключительно для применения внутри зданий.



СОВЕТЫ

Информация о изделии и рекомендации по его применению

- Прибор предназначен для домашнего пользования. В случае использования прибора в сфере общественного питания, условия гарантии изменяются.

Технические характеристики

Технические параметры указаны на щитке изделия.
 Допустимое время непрерывной работы – 20 минут.
 Время перерыва перед повторным использованием – 1 час.
 Уровень шума прибора (L_{WA}): 65 дБ(A).

Описание оборудования



- 1 Привод соковыжималки
 - a Выключатель ON-OFF-REV
 - b Провод питания
- 2 Чаша
 - c Резиновая пробка чаши
 - d Выходное отверстие для мякоти
 - e Выходное отверстие для сока
 - f Уплотнительная втулка
 - g Блокировка капания
- 3 Сито-фильтр для мягких продуктов – крупные дырочки

- 4 Сито-фильтр для твердых продуктов – мелкие дырочки
- 5 Выжимающий винт
- 6 Крышка с засыпной воронкой
- 7 Толкатель
- 8 Контейнер для сока
- 9 Контейнер для мякоти
- 10 Щетка

Подготовка соковыжималки к работе (разборка)

C



Перед первым использованием, разберите соковыжималку и вымойте части, контактирующие с перерабатываемыми продуктами.

- 1 Поставьте соковыжималку вблизи розетки электросети на твердом, чистом и сухом основании.
 - 2 Выньте толкатель (7).
 - 3 Снимите крышку (6), поворачивая ее против часовой стрелки.
 - 4 Затем снимите чашу (2) вместе с оснащением.
 - 5 Достаньте из чаши (2) выжимающий винт (5).
 - 6 Затем из чаши (2) извлеките сито-фильтр ((3) или (4)).
 - 7 Выньте уплотнительную втулку (2f) из чаши (2).
 - 8 Выньте резиновую пробку (2c), находящуюся внизу чаши (2).
- Разобранные части (за исключением привода) тщательно вымойте в теплой воде с моющим средством. Тщательно осушив прибор, соберите чистые элементы.



Не мойте разобранные части в посудомоечной машине. Для мойки используйте воду с температурой не превышающей макс. 60°C.

Подготовка соковыжималки к работе (сборка)

D

- 1 Воткните резиновую пробку (2c) в отверстие, находящееся внизу чаши (2).
- 2 Установите уплотнительную втулку (2f) в чаше (2), если она была ранее снята.
- 3 Установите на привод (1) чашу (2), таким образом, чтобы в 3 углублениях внизу чаши (2) оказались 3 выступа на верхней поверхности привода (1).
- 4 Вставьте в чашу (2) выбранное сито ((3) или (4)) так, чтобы находящийся на ободке сита треугольник был на одной линии с замком на чаше (2). Отверстие на сите должно попасть в отверстие на чаше.



Для твердых фруктов, например, моркови, огурца, яблока, использовать сито-

фильтр с мелкими дырочками (4). Для мягких фруктов: арбуз, апельсины, помидоры и т.п., применять сито-фильтр (3) с крупными дырочками.

- 5 Вставьте в чашу (2) выжимающий винт (5).
- 6 Накройте чашу (2) крышкой (6), вставляя фиксаторы в пазы чаши (6) и закрутите крышку (6) до упора по часовой стрелке (6).
- 7 В лоток подачи продуктов крышки (6) вставьте толкатель (7).
- 8 Вставить контейнер для сока (8) под выпускное отверстие (2e) и контейнер для мякоти (9) под выпускное отверстие (2d).

Запуск соковыжималки и ее обслуживание

E

Положения выключателя соковыжималки указаны на Рис. B.

«ON» – установка переключателя в это положение запускает прибор.

«OFF» – это нейтральное положение, установка переключателя в это положение выключает прибор.

«REV» – установка переключателя в это положение запускает прибор в обратном режиме (реверс).

- Проверьте, установлен ли выключатель (1a) в положение «OFF».

- 1 Подключите прибор к электросети.
- 2 В засыпную воронку вложите нарезанные фрукты или овощи и слегка прижмите их толкателем.
- 3 Установите блокировку капания (2g) в открытое положение.



Нельзя проталкивать продукты пальцами или другими предметами.



Прежде чем поместить фрукты и овощи в соковыжималку тщательно вымойте фрукты и овощи, затем удалите из них семена или другие твердые части.

- 4 Запустите соковыжималку с помощью выключателя (1a), устанавливая его в положение «ON».



Не прикасайтесь к выключателю (1a) соковыжималки мокрыми руками.



Крышка (6) должна быть надлежаще закрыта (6), в противном случае прибор не включится.

- 5 В засыпную воронку загружайте нарезанные фрукты и овощи и слегка прижимайте их толкателем.

i Нормальное использование в непрерывном режиме не должно превышать 20 минут. В случае выжимания сока из твердых трудно выдавливаемых продуктов непрерывная работа не должна превышать более 40 секунд, после этого оставить прибор до полного охлаждения.

i Максимальный вес фруктов и овощей, помещаемых в соковыжималку, не должен превышать 500 г продуктов на 2 минуты работы. В случае заклинивания выжимающего винта или если застрянет проталкиваемая партия фруктов или овощей, используйте функцию «REV» в течение 2-3 секунд. Если проблема остается, следует разобрать прибор, очистить его и повторно собрать (смотрите пункт «Подготовка соковыжималки к работе»).

После завершения работы (отжимания сока)

F

- 1) Выключите соковыжималку, устанавливая выключатель (1a) в положение «OFF».
 - 2) Отключите прибор от электросети.
 - 3) Установите блокировку капания (2g) в закрытое положение перед извлечением контейнера из под носика (2e). Таким образом сок не будет капать на стол.
- Отжатый сок, накопленный в емкости, перелейте в подготовленные заранее стаканы, чашки и т.д.

i Если необходимо очистить прибор перед сменой продукта, например, фруктов, следует в первую очередь выключить прибор, заменить емкость для сока и повторно включить прибор, затем влить стакан воды, тогда большинство остатков мякоти смываются самостоятельно.

- Приступите к разборке соковыжималки (смотрите пункт «Подготовка соковыжималки к работе»).

i Помытые и высушенные контейнеры (8) и (9) сложить для экономии места.

Правила ухода за соковыжималкой

- Каждый раз после использования соковыжималки ее следует тщательно вымыть, не допуская засыхания сока и остатков фруктов или овощей на её поверхности и деталей.
- Загрязнения из щелей или углов следует удалить щеточкой, которая входит в комплект соковыжималки.
- Привод возможно очистить с помощью влажной тряпочки, сбрызнутой посудомоечным средством. Затем следует вытереть его насухо.

! В случае если внутрь привода проникнет вода или сок, следует прекратить работу и сдать прибор на проверку в пункт сервисного обслуживания.

- Такие элементы, как: чаша (2), блокировка капания (2g), уплотнительная втулка (2f), сита-фильтры ((3) и (4)), шнек для выжимания (5), крышка с загрузочным желобом (6), толкатель (7) и контейнеры ((8) и (9)) мыть в теплой воде с применением жидкости для мытья посуды.
- Для мытья прибора не используйте моющие средства, содержащие органические растворители, отбеливатели, средства с содержанием хлора, бензин или другие абразивные материалы.
- При долгосрочном использовании может происходить выцветание элементов из пластмассы. Не считайте это поломкой.
- Изменение цвета пластика, которое может появиться после обработки моркови, можно удалить, протерев пластик салфеткой пропитанной маслом.
- После мойки тщательно осушите все части.
- Соберите соковыжималку таким образом, как это описано выше (смотрите пункт «Подготовка соковыжималки к работе»).

Что сделать, когда...

Соковыжималка не работает:

1. Убедитесь, что соковыжималка подключена к сети.
2. Убедитесь, что соковыжималка собрана правильно, согласно указаниям инструкции по эксплуатации.
3. Соковыжималка могла выключиться, так как ею не пользовались более 20 минут. Подождать до полного охлаждения прибора.
4. Сдайте соковыжималку в сервисный пункт.

Сок слишком густой или слишком жидкий:

1. Убедитесь, что резиновая пробка (2c) установлена правильно.
2. Убедитесь, что сок выжимается из свежих фруктов.
3. Убедиться, что сито-фильтр ((3) или (4)) не засорено.

Соковыжималка остановилась во время работы:

1. Убедитесь, не было ли помещено в нее слишком много компонентов или не было ли в них слишком много твердых семян. Используйте функцию «REV» в течение 2-3 секунд, а затем обратно, переключите выключатель в положение «ON».
2. Если проблема не решена, следует разобрать прибор, очистить его и повторно собрать.
3. Соковыжималка могла выключиться, так как ею не пользовались более 20 минут.

Как приготовить полезный сок с великолепным вкусом

- Фрукты и овощи, предназначенные для отжима соков, должны быть свежими и тщательно вымытыми. Подготовка фруктов состоит в очистке их от песка и земли под проточной водой и удалении кожицы. Публикации на тему приготовления соков рекомендуют вымочить овощи в течение 5 минут в воде с солью и лимонной кислотой. Овощи, подготовленные таким образом не темнеют в процессе измельчения и их сок сохраняет натуральный цвет.
- Ягоды можно непосредственно перед использованием, так как они быстро теряют свежесть.
- Подбор овощей и фруктов зависит от времени года, вкусовых предпочтений, рекомендаций по здоровью. На питательную ценность соков из овощей и фруктов влияет способ их приготовления.
- Соки выжимаются только из сочных сортов овощей и фруктов, так как из них можно получить самое большое количество вкусного и ароматного сока.
- Для приготовления напитков годятся следующие овощи: помидоры, морковь, сельдерей, свекла, петрушка, лук, капуста, огурцы, черная редька, ревеня и т.п. Для соблюдения диеты и получения высокого вкусового уровня можно приготовить сок из салата, шпината, лука-порея и даже свежей зелени или вареных соевых бобов.
- Такие овощи как: редиска, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, сердечник добавляются в напиток мелко нарезанные.
- Фруктовые соки можно получать почти из всех видов фруктов.
- Яблоки, персики, абрикосы и сливы следует после мытья ошпарить кипятком в дуршлаге.
- Удалите косточки из соержащих их фруктов, так как они могут повредить прибор.
- Выжимать сок из слив, черники, малины, мягких груш, яблок и других фруктов сложно. Из мякоти этих фруктов образуется губчатая масса, затыкающая отверстия сита. Эти фрукты можно использовать для приготовления сока смешивая их в небольшом количестве с другими фруктами или овощами, в этом случае, сито следует чистить чаще.
- Корнеллоды и твердые фрукты следует порезать на небольшие куски, чтобы они помещались в засыпную воронку. Яблоки следует порезать на части, (если размер яблок не позволяет поместить их полностью в засыпную воронку) не удаляя кожуру и сердцевину.
- Питательная ценность сырых соков близка к питательной ценности продуктов, из которых они были приготовлены – благодаря уникальной системе отжима сока приготовленный напиток содержит клетчатку, энзимы, минеральные вещества и витамин С.
- Напитки из соков рекомендуются, детям и пожилым людям.
- Рекомендуется запивать овощные соки небольшим количеством воды, так как их концентрация очень

высока. Если они не разбавляются, дневная доза не должна составлять больше чем половину стакана.

- Соки нельзя хранить для более позднего употребления.
- Для приготовления овощных напитков можно использовать ароматные специи: перец, укроп, тмин, мускатный орех, тимьян, майоран, а для фруктовых напитков: ваниль, корицу и гвоздику. Чтобы получить полный аромат, прежде чем добавить специи в напиток, их следует тщательно измельчить. Специи должны использоваться в небольшом количестве, чтобы сохранить натуральный вкус и запах продуктов, из которых изготовлен сок. Из-за низкой калорийности напитки из фруктов и овощей очень рекомендуются людям, стремящимся похудеть.
- Фруктовые и овощные напитки можно подавать или комнатной температуры или охлажденные кубиками льда.

Свежие соки – это здоровье

Сок из моркови



Ускоряет обмен веществ, так как содержит набор микроэлементов и витаминов необходимых для правильного функционирования организма. Витамин А, образующийся из каротина, улучшает зрение. Компоненты этого сока способствуют уменьшению вредного воздействия никотина, возвращая коже ее натуральный, здоровый цвет. Пол стакана сока из моркови и пол стакана молока рекомендуется маленьким детям. Сок из моркови смешанный с соком из яблок рекомендуется пожилым людям в качестве укрепляющего напитка.

Томатный сок



Из спелых, свежих помидоров получается замечательный сок. Томатный сок можно смешивать со всеми другими овощными соками. Содержит много витамина А и С. Два стакана сока покрывают дневную потребность в витамине С. Вкусовые качества томатного сока можно повысить добавив соль или перец.

Сок из свеклы



Сок из красной свеклы вместе с соком из апельсина – превосходный напиток. Этот сок в чистом виде может потребляться только по указанию врача.

Сок из капусты



Используется при лечении язвы желудка, но только по указанию врача. Капустный сок, смешанный с морковным соком, могут пить даже те, у кого чувствительный желудок.

Шпинатный сок



Этот сок имеет сильные кроветворные свойства, однако из-за острого вкуса рекомендуется смешивать его с соком из моркови. Шпинатный, морковный и сельдереевый соки, смешанные в равных количествах, являются вкусным напитком.

Сок из сельдерея



Для приготовления сока не должны использоваться листья сельдерея, так как у них горький привкус. Сок из корня сельдерея очень вкусный. Его можно сочетать с соком из других овощей. Его следует пить меньше, чем морковного сока. Добавка из яблок или лимона улучшает вкус.

Огуречный сок



У него по природе приторный вкус и его нужно смешать с яблочным, морковным или сельдереиным соками. Огуречный сок используется для ухода за кожей. Он очищает почки. Рекомендуется для похудения.

Яблочный сок



У сока из свежих, спелых яблок приятный аромат и вкус, он богат витаминами А и В, а также ценными минеральными солями. Содержит высокое количество пектинов. Свежий яблочный сок – средство против подагры и ревматизма. В общем, он является превосходным питательным средством.

Ежевичный сок



Ежевичный сок с небольшим количеством сахара и минеральной воды является очень освежающим напитком. Из-за высокого содержания витаминов и микроэлементов он действует укрепляюще, особенно у пожилых людей.

Сок из черной бузины



Сок богат питательными компонентами, обладает потогонными свойствами и может применяться при простуде. Приготавливая переработанные продукты его можно сочетать с другими фруктовыми соками.

Сок из черной смородины



Соку из черной смородины свойственны специфический аромат, высокая кислотность и сильная терпкость. Это один из лучших соков из-за химического состава и содержания витаминов. Его следует смешивать с соками с низкой кислотностью, водой, медом или сахаром.

Содержание витаминов и минералов в овощах и фруктах

Фрукт / овощ	Витамин / минерал	Килокалории / калории
Яблоко	Витамин С	200 г = 150 кДж (72 кал.)
Абрикос	Пищевое волокно, калий	30 г = 85 кДж (20 кал.)
Голубика	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал.)
Голубика	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал.)
Капуста	Витамин С, калий, фолиевая кислота, витамин В6, пищевое волокно	100 г = 110 кДж (26 кал.)
Морковь	Витамин А, С, В6, пищевое волокно	120 г = 125 кДж (30 кал.)
Сельдерея	Витамин С, калий	80 г = 55 кДж (7 кал.)
Огурец	Витамин С	280 г = 120 кДж (29 кал.)
Фенхель (укроп)	Витамин С, пищевое волокно	300 г = 145 кДж (35 кал.)
Виноград	Витамин С, В6, калий	125 г = 355 кДж (85 кал.)
Киви	Витамин С, калий	100 г = 100 кДж (40 кал.)
Дыня	Витамин С, фолиевая кислота, пищевое волокно, витамин А	200 г = 210 кДж (50 кал.)
Нектарин (без косточки)	Витамин С, В3, калий, пищевое волокно	180 г = 355 кДж (85 кал.)
Персик (без косточки)	Витамин С, В3, калий, пищевое волокно	150 г = 205 кДж (49 кал.)
Груша	Пищевое волокно	150 г = 205 кДж (60 кал.)
Ананас	Витамин С	150 г = 250 кДж (59 кал.)
Клубника	Витамин С, железо, калий и магний	125 г = 130 кДж (31 кал.)
Помидор	Витамин С, пищевое волокно, витамин Е, фолиевая кислота, витамин А	100 г = 90 кДж (22 кал.)

Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.



Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с нормами закона, стандартами, директивами или из конструкционных, коммерческих, эстетических и других соображений.

Благодарим Ви за покупката на нашия уред и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати се препоръчва използване само на оригиналните аксесоари на фирма Zelmer. Те са проектирани специално за този продукт.

Моля, прочетете внимателно настоящата инструкция за обслужване. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност. Моля, запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и при по-нататъшното използване на уреда.

Характеристика на уреда

Наслаждавайте се на истинския вкус на природата с новия уред Zelmer ZJP1300B.

Сокоизстисквачката ZJP1300B е уред, предназначен за получаване на сокове от плодове, зеленчуци и билки. При бавни обороти уредът смачква продуктите, като по този начин от тях се получава сок. Благодарение на това иновативно решение сокът е богат с хранителни вещества и има истински натурален вкус. Благодарение на уреда ZJP1300B ще получите сок не само от плодове и зеленчуци, но също и от билки.

Благодарение на използването на специален метод за изстискване получавате по-висока ефективност и повече хранителни вещества. Надежден винт смачква изстискваните продукти, като ефективно и точно изстиска техния сок. Благодарение на двигателя с бавни обороти при работата на уреда не се отделя голямо количество топлина, която унищожава ценните витамини. Освен това двигателят е много надежден. Използването на такава технология е причината, поради която ZJP1300B работи изключително тихо.

ZJP1300B не означава само вкусен сок, но също така лесно обслужване и почистване. След завършване на работата ще отстраните остатъците от продуктите със специална четка, приложена към уреда.

Всички части, които имат контакт с обработваните продукти са изработени от материали, предназначени за контакт с храна.

Насладете се на вкуса на напълно натурален сок. Zelmer – надеждност.

Указания за безопасност

Преди да започнете експлоатацията на уреда трябва да се запознаете със съдържанието на цялата инструкция за обслужване.



ОПАСНОСТ! / ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Не включвайте щепсела в захранващото мрежово гнездо с мокри ръце.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или корпусът е повреден по видим начин.
- В случай, че вграденият в уреда захранващ кабел бъде повреден, трябва да го смените при производителя, в съответен сервиз или да го смени квалифицирано лице с цел предотвратяване на потенциална опасност.
- Уредът може да бъде ремонтиран само от обучен персонал. Неправилно извършен ремонт може да причини сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на Zelmer.
- Не използвайте уреда, ако изстискващият винт, ситата или купата са повредени.
- Преди почистване, сглобяване или разглобяване на уреда винаги изваждайте захранващия кабел от електрическия контакт.
- Винаги изключвайте уреда от електрическото захранване, когато е оставен без надзор и преди монтиране, демонтиране или почистване.

- Бъдете особено предпазливи при работа с уреда в присъствието на деца.
- Не оставяйте включеното към мрежата устройство без надзор.
- Уредът не бива да се използва от деца. Съхранявайте уреда и охраняващия кабел на място недостъпно за деца.
- Това оборудване може да се използва от деца на възраст от 8 години и от лица с намалена физическа или психическа способност, и хора с липса на опит и познания за използване на уреда, ако са под надзор или са им преказани инструкции за използване на оборудването по безопасен начин. Децата не трябва да си играят с уреда. Не се разрешава извършване на чистене и действия по поддръжка на оборудването от деца без надзор.
- Този уред е предназначен за приготвяне на обичайни за бита количества в домашни условия или за подобни на битовите, нетърговски приложения.
- Уредът може да се използва само вътре в помещенията при стайна температура и на височина не надвишаваща 2000 метра над морското равнище.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от имуществени щети вследствие на неспазването

- Не сваляйте капачката с фунията, тъй като ще се задейства защитата и ще изключи уреда.
- Не запушвайте изхода за пулпа и сок по време на работа на уреда.
- Не включвайте уреда без да бъде зареден.
- Не пренасяйте уреда по време на работа.

- Не изключвайте щепсела от контакта чрез дърпане на кабела.
- Винаги включвайте уреда към електрически контакт със заземяване (само към електрическа мрежа с променлив ток) с напрежение, съответстващо на посоченото в информационната табела на уреда.
- Преди да включите уреда проверете, дали капачката с фунията за зареждане е добре закрепен.
- За избутване на продуктите използвайте само буталото.
- Не претоварвайте устройството с излишно количество продукт или с много силно тласкане (с буталото).
- Не подлагайте устройството на въздействие на температура над 60°C.
- Не поставяйте устройството върху мокра повърхност.
- Не потапяйте задвижването на устройството във вода и не го мийте под течаща вода.
- Поставяйте устройството винаги върху стабилна, равна и плоска повърхност; присъединителният кабел не може да виси зад края на повърхността, върху която стои устройството.
- Уредът е предназначен за използване само вътре в помещенията.



УКАЗАНИЕ

Информация за продукта и указания за експлоатация

- Уредът е предназначен за ползване в домакинствата. В случай на използване на уреда за професионални цели в гастрономията, гаранционните условия се променят.

Технически данни

Техническите параметри на уреда са посочени върху информационната табела на продукта.

Допустимо време за непрекъсната работа на уреда – 20 минути.

Време за почивка преди следващо включване на уреда – 1 час.

Ниво на шум (L_{WA}): 65 dB(A).

Описание на уреда



- 1 Задвижване на сокоизстисквачката
 - a Превключвател ON-OFF-REV
 - b Присъединителен кабел
- 2 Купа
 - c Гумена капачка на купата
 - d Изходен отвор за пулпата
 - e Изходен отвор за сок
 - f Уплътняваща втулка
 - g Тапа срещу капене

- 3 Сито за меки продукти – с големи отвори
- 4 Сито за твърди продукти – с малки отвори
- 5 Изстискаващ винт
- 6 Капак с фуния за зареждане
- 7 Бутало
- 8 Контейнер за сок
- 9 Контейнер за пулпа
- 10 Четка

Приготвяне на сокоизстискаващата за работа (демонтаж)



i *Преди първа употреба демонтирайте сокоизстискаващата, изमितе частите, предназначени за контакт с преработващия продукт.*

- 1 Поставете изстискаващата близо до мрежовото гнездо върху твърда, чиста и суха основа.
 - 2 Извадете буталото (7).
 - 3 Свалете капака (6), като го въртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
 - 4 След това свалете купата (2) заедно с оборудването.
 - 5 Извадете изстискаващия винт (5) от купата (2).
 - 6 След това извадете от купата (2) ситото ((3) или (4)).
 - 7 Извадете уплътняващата втулка (2f) от купата (2).
 - 8 Извадете гумената капачка (2c), която се намира на дъното на купата (2).
- Демонтираните части (освен задвижването) трябва да измиете старателно с топла вода и препарат за миене на съдове. След щателно изсушаване започнете монтажа на чистите елементи.



! *Не мийте демонтираните части в миялните машини. За миенето използвайте вода с температура, не превишаваща максимално 60°C.*

Приготвяне на изстискаващата за работа (монтаж)



- 1 Поставете гумената капачка (2c) в отвора на дъното на купата (2).
- 2 Поставете уплътняващата втулка (2f) в купата (2) – ако преди това е била демонтирана.
- 3 Поставете купата (2) върху задвижването (1) така, че в 3-те вдлъбнатини на дъното на купата (2) да влязат 3-те палци от горната част на задвижването (1).
- 4 Поставете в купата (2) избраното сито ((3) или (4)) така, че намиращият се на ръба на ситото триъгълник да бъде на една линия с катинара върху купата (2). Отворът в ситото трябва да съвпадне с отвора в купата.



i *За твърдите плодове или зеленчуци като например морков, краставица, ябълка използвайте ситото с малки отвори (4). За меките плодове: диня, портокали, домати и др. използвайте ситото (3) с по-големи отвори.*

- 5 Поставете изстискаващия винт (5) в купата (2).
- 6 Поставете капака (6) върху купата (2), като палците трябва да влязат в съответните отвори на купата (6) и завъртете капака (6) по посока на часовниковата стрелка, докато усетите съпротивление (6).
- 7 Поставете буталото (7) във фунията за зареждане на продукта (6).
- 8 Поставете контейнерите (8) под изхода за сок (2e) и контейнер (9) под изхода за пулпа (2d).

Включване и работа със сокоизстискаващата



Позициите за превключателя на сокоизстискаващата са посочени върху Фиг. B.

„ON” – превключателят в тази позиция включва уреда.
 „OFF” – неутрална позиция, поставяне на превключателя в тази позиция изключва уреда.
 „REV” – поставяне на превключателя в тази позиция включва заден ход.

- Проверете, дали превключателят (1a) е поставен в позиция „OFF”.
- 1 Включете щепсела на кабела в мрежовия контакт.
 - 2 Поставете нарязаните плодове или зеленчуци във фунията за зареждане и леко ги натиснете с буталото.
 - 3 Отворете тапата срещу капене (2g).



! *Не бива да избутвате продуктите с пръсти или с други предмети.*



! *Преди да поставите плодовете и зеленчуците в сокоизстискаващата, трябва да ги измиете добре и да отстраните семената или други твърди части.*

- 4 Включете сокоизстискаващата с превключателя (1a), като го поставите в позиция „ON”.



! *Не докосвайте превключателя (1a) с мокри ръце.*



i *Капакът (6) трябва да бъде правилно затворен (6). В противен случай уредът няма да се задейства.*

- 5 Поставете във фунията за зареждане поредните порции от нарязани плодове или зеленчуци и леко ги натискайте с буталото.

i *Времето на нормалната експлоатация на уреда в непрекъснат режим на работа не бива да надвишава 20 минути. В случай на изстискване на сок от твърди продукти, трудни за изстискване, непрекъснатата работа на уреда не бива да надвишава 40 секунди. След изтичането на това време трябва да оставите уреда да изстине напълно.*

i *Максималното тегло на поместените в сокоизстисквачката плодове и зеленчуци не бива да надвишава 500 гр продукт за 2 минути работа на уреда. В случай на блокиране на винта за изстискване или запушване от преработваната фракция на плодове или зеленчуци, използвайте функцията „REV“ в продължение на 2-3 секунди. В случай, че проблемът все още не е отстранен, трябва да демонтирате уреда, да го почистите и отново да го монтирате (вижте точка Подготовка на сокоизстисквачката за работа).*

След завършване на работата (изстискване на сока)

F

- 1 Изключете сокоизстисквачката, като поставите превключвателя (1a) в позиция „OFF“.
 - 2 Извадете щепсела на свързващия кабел от контакта на електрическата мрежа.
 - 3 Преди да извадите каната изпод отвора за сока (2e), затворете отвора с тапата срещу капене (2g). По този начин ще избегнете капането на сок върху плота.
- Събрайте в контейнера сок налейте в предварително приготвени чаши или други съдове.

i *Ако искаме да изплакнем устройството преди например смяна на плодовете, следва най-напред да изключим устройството, да сменим съда за сок, да го включим повторно и да силен чака вода – повечето от остатъците от пулпата ще се изплакнат.*

- Демонтирайте сокоизстисквачката (вижте точка „Подготовка на сокоизстисквачката за работа“).

i *Поставете един в друг измитите и изсушени контейнери (8) и (9), за да спестите място.*

Правила за поддръжка на сокоизстисквачката

- След всяко използване на сокоизстисквачката трябва старателно да я измиете и да не допускате до засъхване на сок и остатъци от плодове или зеленчуци.
- Отстранете замърсяванията в ъглите и кухините

с помощта на четката, която е част от оборудването на сокоизстисквачката.

- Почистете задвижването с влажна кърпа, навлажнена с препарат за миене на съдове. След това го подсушете.



В случай, че вътре в задвижването промийте вода или сок, трябва да прекъснете работата и да предадете устройството за проверка в сервизен пункт.

- Елементи от оборудването като: купа (2), тапа срещу капене (2g), уплътняваща втулка (2f), сита ((3) и (4)), изстискващ винт (5), капак с фуния за зареждане (6), бутало (7) и контейнери ((8) и (9)) трябва да миете с топла вода с добавен препарат за миене на съдове.
- За миене на уреда не бива да използвате детергенти, съдържащи органични разтворители, избелващи препарати, препарати, съдържащи хлор, бензин или други абразивни материали.
- Под въздействието на дълготрайна употреба елементите, изработени от пластмаса, могат да променят цвета си. Това не трябва да се смята за дефект.
- Петната от морков можете да премахнете, като ги изтривате с кърпичка, напоена с олио.
- След миене подсушете старателно всички части.
- Монтирайте сокоизстисквачката по описания по-горе начин (вижте точка „Подготовка на сокоизстисквачката за работа“).

Какво да правите, когато...

Сокоизстисквачката не работи:

1. Уверете се, дали сокоизстисквачката е включена в контакта на захранващата мрежа.
2. Уверете се, дали сокоизстисквачката е монтирана правилно по начина, описан в инструкцията за обслужване. Изчакайте, докато уредът изстине напълно.
3. Сокоизстисквачката може да се е изключила, поради това, че е работила по-дълго от 20 минути.
4. Занесете уреда в сервиз.

Сокът е много гъст или много рядък:

1. Уверете се, дали гумената капачка (2c) е поставена правилно.
2. Уверете се, дали сокът е приготвен от пресни продукти.
3. Уверете се, дали отворите на ситото ((3) или (4)) не са запушени.

Сокоизстисквачката се е изключила по време на работа:

1. Проверете, дали не са заредени твърде много продукти или, дали продуктите нямат твърди семена. **Използвайте функция „REV“ в продължение на 2-3 секунди и след това пак поставете превключвателя в позиция „ON“.**

2. Ако проблемът все още е налице, следва да демонтирате, почистите и пак да монтирате уреда.
3. Сокоизстисквачката може да се е изключила, поради това, че е работила по-дълго от 20 минути.

Как да пригответе питателен, вкусен сок?

- Плодовете и зеленчуците, предназначени за изстискване на сок трябва да бъдат пресни и старателно измити. Приготвянето на зеленчуците се състои в почистването им от пясък и земя под течаща вода и обелването им. Публикациите относно приготвянето на сок препоръчват потапяне на зеленчуците през около 5 минути във вода с добавка на сол и лимонена киселина. Приготвените по този начин зеленчуци не потъмняват в процеса на раздробяване и полученият от тях сок е с естествен цвят.
- Ягоди и подобни мийте непосредствено преди употреба, тъй като те бързо губят свежестта си.
- Подборът на зеленчуците и плодовете зависи от сезона, от вкусови предпочитания, от медицински препоръки. Начинът на приготвянето на сокове от плодове и зеленчуци оказва влияние върху хранителната им стойност.
- Сокове се приготвят от сочни видове зеленчуци и плодове, които трябва да бъдат зрели, свежи, тъй като от тях най-вече се придобива сок с отличен вкус и аромат.
- За приготвяне на напитки най-подходящи са следните зеленчуци: домати, моркови, кервиз, цвекло, магданоз, лук, зеле, краставици, черна ряпа, ревен и др. За диетични цели и поради високата вкусова стойност можете да пригответе сокове от маруля, спанак, праз лук и дори от пресни билки или варена соя.
- Зеленчуци като: репички, зелен ситен лук, зелен магданоз, копър се добавят в напитките нарязани на ситно.
- Плодови сокове може да се получат от почти всички видове плодове.
- Ябълките, прасковите, кайсиите и сливите след миенето трябва да попарите с вряла вода в кухненското решето.
- От костилковите плодове трябва да премахнете костилките, тъй като могат да повредят уреда.
- Изстискване на сок от сливи, боровинки, малини, меки круши и ябълки и други плодове е доста сложно. От месестата част на тези плодове се образува пулпа, която може да залуши отворите на ситото. Тези плодове могат да се употребяват за изстискване на сок, като се смесват в малки количества с други плодове и зеленчуци и трябва по-често да почиствате ситото.
- Корени от зеленчуци и твърди плодове следва да нарежете на парчета, които да се побират във фунията за зареждане. Ябълките се нарязват на части (ако размера на ябълките не позволява да се поместват цели във фунията за зареждане), без да се белят и да се изваждат семенните гнезда.

- Хранителната стойност на пресните сокове е близка на хранителната стойност на продуктите, от които те са приготвени - благодарение на уникалната система за изстискване на сок, пригответената напитка съдържа фибри, ензими, минерални елементи и витамин С.
- Напитките от соковете се препоръчват особено при хранене на деца и на възрастни хора.
- Препоръчва се по време на консумиране на сокове от зеленчуци да се пие с тях малко вода, тъй като те са много есенциални. Ако соковете не са разредени, дневната доза не трябва да надвишава половин чаена чаша.
- Соковете не се съхраняват за по-нататъшната употреба.
- Към напитките от зеленчуци могат да се добавят ароматни подправки: черен пипер, копър, кимион, индийско орехче, мащерка, риган, а към плодови напитки: ванилия, канела и карамфил. За да получите пълен аромат на подправките, трябва старателно да ги раздробите преди добавяне в напитката. Те трябва да се използват в малки количества, за да се запази естествения вкус и аромат на продуктите, от които се приготвя напитката. Поради ниската им калорийна стойност напитките от плодове и зеленчуци са много подходящи за лица, които искат да отслабнат.
- Напитките от плодове и зеленчуци се сервират със стайна температура или охладени с бучки лед.

Пресните сокове – само здраве

Сок от моркови



Ускорява обмяната на веществата, тъй като съдържа състав от микроелементи и витамини, необходими за правилното функциониране на организма. Произхождащият от каротина витамин А подобрява зрението.

Съставките на този сок нивелират вредното въздействие на никотина, възстановяват естествения цвят на кожата. Препоръчва се малките деца да приемат половин чаена чаша сок от моркови и половин чаена чаша мляко. Сок от моркови в съчетание със сок от ябълки се препоръчва като тонизираща напитка за възрастни хора.

Доматен сок



От зрели и пресни домати се получава сок с отлично качество. Доматеният сок може да се смесва с всички други зеленчукови сокове. Той съдържа много витамин А и С. Две чаени чаши доматен сок покриват дневната нужда от витамин С. Вкусовите качества на доматения сок се подобряват чрез подправяне със сол и черен пипер.

Сок от цвекло



Сокът от червено цвекло в съчетание с портокалов сок представляват напитка с преходен вкус. Този сок може да се употребява в чист вид само по лекарско предписание.

Сок от зеле



Използва се при лекуване на стомашна язва, но само по лекарско предписание. Смесен със сок от моркови е годен за пиене дори за тези, които имат чувствителен стомах.

Сок от спанак



Този сок е със силно кръвообразуващо действие, но поради острия вкус се препоръчва смесването му със сок от моркови. Смесването в равни количества на сок от спанак, моркови и кервизобразува вкусна напитка.

Сок от кервиз



За приготвянето на този сок не трябва да се използват листата на кервиза, тъй като имат горчив вкус. Сокът от корена на кервиза е много вкусен. Може да се съчетава със сок от други зеленчуци. Той трябва да се консумира в по-малки количества,

отколкото сок от моркови. Вкусът му се подобрява от добавяне на сок от ябълки или лимони.

Сок от краставици



По същество той е блудкав и трябва да се смесва със сок от ябълки, моркови или кервиз. Сокът от краставици се употребява при грижи за кожата. Има пречистващо действие върху бъбреците. Препоръчва се при отслабване.

Сок от ябълки



Сокът от пресни, зрели ябълки има приятен аромат и вкус, богат е с витамини А и В и с ценни минерални соли. Благодарение на високото съдържание на пектини сокът се характеризира със свойства, подпомагащи храносмилането. Пресен ябълков сок се употребява срещу подагра и ревматизъм. Общо взето той е отлично хранително средство.

Сок от къпини



Сок от къпини с малко количество захар и минерална вода представлява много освежителна напитка. Поради високото съдържание на витамини и микроелементи той има тонизиращо въздействие, особено при хората на възраст.

Сок от черен бъз



Сокът е богат с хранителни съставки има потогонни свойства и може да се употребява при настинка. При приготвяне за по-дълго съхраняване може да се съчетава с други плодови сокове.

Сок от касис



Сокът от касис има специфичен аромат, доста е кисел и отчетливо горчив. Поради химическия му състав и съдържание на витамини това е един от най-полезните сокове. Трябва да се смесва с по-малко кисели сокове или с вода, мед или захар.

Съдържание на витамини и минерали в плодовете и зеленчуците

Плод / зеленчук	Витамин / минерално вещество	Килокалории / калории
Ябълка	Витамин С	200 g = 150 kJ (72 cal)
Кайсия	Фибри, калий	30 g = 85 kJ (20 cal)
Захарно цвекло	Фолиевата киселина, фибрите, боровинките са богат източник на витамин С и калий	160 g = 190 kJ (45 cal)
Боровинки	Витамин С	125 g = 295 kJ (70 cal)
Зеле	Витамин С, калий, фолиева киселина, витамин В6, фибри	100 g = 110 kJ (26 cal)
Морков	Витамин А, С, В6, фибри	120 g = 125 kJ (30 cal)
Целина	Витамин С, калий	80 g = 55 kJ (7 cal)
Краставица	Витамин С	280 g = 120 kJ (29 cal)
Фенхел	Витамин С, фибри	300 g = 145 kJ (35 cal)
Грозде	Витамин С, В6, калий	125 g = 355 kJ (85 cal)
Киви	Витамин С, калий	100 g = 100 kJ (40 cal)
Пъпеш	Витамин С, фолиева киселина, фибри, витамин А	200 g = 210 kJ (50 cal)
Нектарина (без костилки)	Витамин С, В3, калий, фибри	180 g = 355 kJ (85 cal)
Праскова (без костилки)	Витамин С, В3, калий, фибри	150 g = 205 kJ (49 cal)
Круша	Фибри	150 g = 205 kJ (60 cal)

Плод / зеленчук	Витамин / минерално вещество	Килокалории / калории
Ананас	Витамин С	150 g = 250 kJ (59 cal)
Ягода	Витамин С, желязо, калий и магнезий	125 g = 130 kJ (31 cal)
Домат	Витамин С, фибри, витамин Е, фолиева киселина, витамин А	100 g = 90 kJ (22 cal)

Утилизация

Утилизацията трябва да се извърши по екологосъобразен начин. Това устройство е етикетирано в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (waste electrical and electronic equipment – WEEE – отпадъци от електрическо и електронно оборудване). Насоките в Директивата съдържат правилата за връщане и рециклиране на използваното оборудване в съответствие с действащите закони в ЕС. Трябва да се обърнете към специализиран магазин на дребно, който ще Ви информира за местата за утилизация.



Производителят не отговаря за евентуални повреди, възникнали от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение или неправилната му употреба.

Производителят запазва правото си да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Просимо старанно прочитати цю інструкцію з обслуговування. Особливу увагу треба звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб за необхідністю скористатися нею під час користування у майбутньому.

Характеристика пристрою

Насолоджуйтесь справжнім смаком, який походить від природи, з новим пристроєм Zelmer ZJP1300B.

Соковижималка ZJP1300B – це прилад для вичавлювання соку з фруктів, овочів і зелені. Вона зчавлює продукти, працюючи на повільних обертах, з метою отримання з них соку. Такі інноваційні рішення роблять сік, багатий поживною цінністю і має справжній натуральний смак. Завдяки приладу ZJP1300B можна отримати сік не тільки з фруктів або овочів, але і зелені.

Завдяки застосуванню спеціального методу вичавлювання продуктивність приладу вища, а поживної цінності більше. Міцний шнек зчавлювання продуктів ретельно і ефективно вичавлює з них сік. Завдяки тому, що двигун працює на низьких обертах, не виділяється велика кількість тепла, яка знищує цінні вітаміни, і на додаток він дуже міцний. Завдяки застосуванню такої технології робота соковижималки ZJP1300B дуже тиха.

ZJP1300B – це не тільки смачний сік, а й легкість в обслуговуванні і чищенні. Після завершення роботи залишки продуктів можна видалити спеціальною, що входить в комплект щіточкою.

Всі частини, які мають контакт з переробкою продуктів, виконані з матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Насолоджуйтесь смаком повністю натурального соку. Zelmer – надійно.

Вказівки щодо техніки безпеки

Перед початком використання приладу ознайомтеся із змістом усієї інструкції з експлуатації.



НЕБЕЗПЕКА! / ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Недотримання загрожує травмами

- Не підключайте штепсельну вилку до розетки електромережі мокрими руками.
- Не вмикайте пристрій, якщо кабель живлення пошкоджений або корпус пристрою має видимі пошкодження.
- Якщо кабель живлення буде пошкоджено, він повинен бути замінений у виробника або в спеціалізованому сервісному центрі, або кваліфікованою особою з метою попередження загрози.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Не користуйтеся приладом, якщо шнек, сито-фільтр або чаша пошкоджені.
- Перед очищенням обладнання, його монтажом або демонтажом вийміть приєднувальний провід з розетки.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі, коли він залишається без нагляду, а також перед монтажом, демонтажом або його чищенням.

- Будьте особливо обережні під час праці с пристроєм у присутності дітей.
- Не залишайте без нагляду пристрій, який підключений до електромережі.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій з кабелем у місці, недоступному для дітей.
- Даний прилад може використовуватись дітьми у віці з 8 років і особами з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, особами без досвіду роботи з приладом, якщо буде здійснюватись контроль або проведено інструктаж із експлуатації приладу та пов'язаними із цим загрозами. Не дозволяти дітям гратися з приладом. Не допускати проведення чищення та консервації приладу дітьми без нагляду дорослих.
- Цей прилад призначений для використання у непромислових масштабах у домашніх умовах або в умовах, подібних до домашніх.
- Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.



УВАГА!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Не знімайте кришку із засипною мискою, оскільки у такому випадку спрацює запобіжний захист та вимкне пристрій.
- Під час роботи приладу не закривайте випускний отвір відходів сировини та соку.
- Не вмикайте пристрій без завантаженого продукту.
- Не переносьте пристрій під час праці.

- Не витягуйте штепсельну вилку із розетки електромережі, потягнувши за кабель живлення.
- Підключайте пристрій до розетки електромережі (тільки перемінного струму), обладнаної захисним штифтом, а також з напругою, яка відповідає вказаній на інформаційній табличці специфікації пристрою.
- Перед увімкненням пристрою перевірте, чи кришка з засипною мискою добре закріплена.
- Для прошовкування продуктів використовуйте тільки прошовхувач.
- Не перевантажуйте пристрій ні надмірною кількістю продукту, ані занадто сильним його прошовхуванням (прошовхувачем).
- Не піддавайте пристрій впливу температури вище 60°C.
- Не ставте пристрій на мокру поверхню.
- Не занурюйте привід пристрою у воду та не мийте його під проточною водою.
- Завжди ставте пристрій на стабільній, рівній та пласкій поверхні; приєднувальний кабель не може звисати поза край поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Пристрій призначений виключно для використання всередині приміщень.



ВКАЗІВКА

Інформація про продукт та вказівки щодо користування

- Пристрій призначений для домашнього використання. У випадку його використання з метою ведення гастрономічного бізнесу, умови гарантії змінюються.

Технічні дані

Технічні параметри вказані на інформаційній табличці специфікації виробу.

Допустимий час безперервної праці – 20 хвилин.

Час перерви до повторного користування – 1 година.

Рівень шуму пристрою (L_{WA}): 65 дБ(А).

Опис пристрою



- 1 Привід соковитскача
 - a Вимикач ON-OFF-REV
 - b Приєднувальний кабель
- 2 Миска
 - c Гумова пробка чаші
 - d Випускний отвір м'якоти
 - e Випускний отвір соку
 - f Ущільнювальна втулка
 - g Блокування капання

- 3 Сито-фільтр для м'яких продуктів – великі дірочки
- 4 Сито-фільтр для твердих продуктів – дрібні дірочки
- 5 Витискуючий гвинт
- 6 Кришка з засипною мискою
- 7 Проштовхувач
- 8 Контейнер для соку
- 9 Контейнер для м'якоти
- 10 Щітка

Підготовка соковитискача до праці (демонтаж)



i *Перед першим використанням розмонтуйте соковитискач, помийте частини, що мають контакт з продуктом, який переробляється.*

- 1 Соковитискач поставте поблизу розетки електромережі на твердій, чистій та сухій поверхні.
 - 2 Витягніть проштовхувач (7).
 - 3 Зніміть кришку (6), повертаючи її у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок.
 - 4 Після цього зніміть миску (2) разом з оснащенням.
 - 5 Витягніть з миски (2) витискуючий гвинт (5).
 - 6 Далі з чаші (2) витягні сито-фільтр ((3) або (4)).
 - 7 Вийміть ущільнювальну втулку (2f) з чаші (2).
 - 8 Витягніть гумовий корок (2c), що знаходиться в дні миски (2).
- Демонтовані частини (за винятком приводу) добре помийте у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду. Після ретельного сушіння приступайте до монтажу чистих елементів.



! *Не мийте демонтовані частини у посудомийних машинах. Для миття використовуйте воду з максимальною температурою не вище 60°C.*



Підготовка соковитискача до праці (монтаж)



- 1 Вставте гумовий корок (2c) в отвір, що знаходиться в дні миски (2).
- 2 Установіть ущільнювальну втулку (2f) в чаші (2), якщо її раніше було вийнято.
- 3 Установіть на привід (1) миску (2) таким чином, щоб у 3 заглиблення в дні миски (2) потрапили 3 виступи, розташовані на верхній частині приводу (1).
- 4 Вставте в чашу (2) вибране сито ((3) або (4)) так, щоб трикутник, що знаходиться на ободку сита, був на одній лінії з замком на чаші (2). Отвір на ситі повинен попасти в отвір на чаші.



i *Для твердих фруктів, наприклад, моркви, огірка, яблука, використовувати сито-фільтр з дрібними дірочками (4). Для м'яких фруктів: кавун, апельсини, помідори тощо, застосовувати сито-фільтр (3) з великими дірочками.*

- 5 Вставте всередину миски (2) витискуючий гвинт (5).
- 6 Накрийте чашу (2) кришкою (6), вставляючи фіксатори в пази чаші  і закрутіть кришку (6) до упору за годинниковою стрілкою .
- 7 У лоток подачі продуктів кришки (6) вставити штовхач (7).
- 8 Вставити контейнер для соку (8) під випускний отвір (2e) і контейнер для м'якоти (9) під випускний отвір (2d).

Вмикання соковитискача та праця з ним



Положення вимикача соковитискача показані на Мал. B.

- «ON» – установка перемикача в це положення вмикає соковитискач.
- «OFF» – це нейтральне положення, установка перемикача в це положення вмикає пристрій.
- «REV» – установка перемикача у це положення призводить до вмикання зворотного режиму.

- Перевірте, чи вимикач (1a) встановлений у положення «OFF».
- 1 Вставте штепсельну вилку кабелю у розетку електромережі.
- 2 У засипну миску покладіть порізані фрукти або овочі та легко притисніть їх проштовхувачем.
- 3 Встановіть блокування капання (2g) у відкрите положення.



! *Для проштовхування продуктів забороняється використовувати пальці або інші предмети.*




! *Фрукти та овочі перед їх засипанням у соковитискач потрібно ретельно помити, а потім усунути насіння або інші тверді фракції.*

- 4 Увімкніть соковитискач вимикачем (1a), установивши його у положення «ON».



! *Не торкайтеся вимикача (1a) соковитискача мокрими руками.*



i *Кришку (6) потрібно правильно закрити , в протилежному випадку пристрій не ввімкнеться.*

⑤ У засипну миску всипайте наступні партії порізаних фруктів або овочів та легко притискайте їх проштовхувачем.



Нормальна робота в безперервному режимі не повинна перевищувати 20 хвилин. У разі вичавлювання соку з твердих важко вичавлюваних продуктів безперервна робота не повинна перевищувати більше 40 секунд, після цього залишити прилад до повного охолодження.



Максимальна вага фруктів та овочів, поміщених у соковитискач, не повинна перевищувати 500 г продукту на 2 хвилини праці. У випадку заклинення витискуючого гвинта або застрягання протискуваної фракції фруктів чи овочів скористайтеся функцією «REV» протягом 2-3 секунд. Якщо проблема залишатиметься надалі, необхідно розібрати пристрій, почистити і повторно його зібрати (дивіться пункт «Підготовка соковитискача до праці»).

Після закінчення праці (витискання соку)



① Вимкніть соковитискач, установивши вимикач (1a) у положення «OFF».

② Витягніть штепсельну вилку приєднувального кабелю із розетки електромережі.

③ Встановіть блокування капання (2g) в закриті положення перед тим, як дістати контейнер з під носика (2e). Таким чином сік не буде капати на стіл.

● Витиснений сік, що зібрався у резервуарі, перелийте до попередньо приготовлених склянок, горняток та ін.



Коли потрібно промити пристрій перед зміною, наприклад, фруктів, необхідно спочатку вимкнути пристрій, замінити резервуар для соку, потім знову увімкнути пристрій та влити склянку води - і більша частина залишків м'якоті буде самостійно вимита.

● Приступайте до демонтажу соковитискача (дивіться пункт «Підготовка соковитискача до праці»).



Помити і висушені контейнери (8) і (9) скласти для економії місця.

Правила догляду за соковитискачем

● Кожен раз після користування соковитискачем необхідно його ретельно помити, не допускаючи засихання соку та залишків фруктів чи овочів.

● Забруднення із щілин або кутків видаліть за допомогою щіточки, що входить до комплекту соковитискача.

● Привід чистіть вологою ганчіркою, змоченою засобом для миття посуду. Потім витріть його насухо.



У випадку, коли всередину привода потрапить вода або сік, необхідно перервати працю та віддати пристрій для перевірки у пункт сервісного обслуговування.

● Такі елементи, як: чаша (2), блокування капання (2g), ущільнювальна втулка (2f), сита-фільтри ((3) і (4)), шнек для вичавлювання (5), кришка із завантажувальним жолобом (6), штовхач (7) та контейнери ((8) і (9)) мити в теплій воді з застосуванням рідини для миття посуду.

● Для миття приладу не використовуйте миючі засоби, що містять органічні розчинники, відбілювачі, засоби з вмістом хлору, бензин або інші абразивні матеріали.

● У результаті впливу довготривалого користування може виникнути явище зміни кольору (помутніння) елементів, виконаних із пластмаси. Це не вважається дефектом.

● Забарвлення, що виникло від моркви, можна усунути шляхом протирання його ганчіркою, змоченою харчовою олією.

● Після миття слід ретельно висушити всі частини.

● Зберіть соковитискач способом, вказаним раніше (дивіться пункт «Підготовка соковитискача до праці»).

Що зробити, коли...

Соковитискач не працює:

1. Перевірте, чи соковитискач підключений до розетки електромережі.
2. Перевірте, чи правильно змонтований соковитискач способом, описаним в інструкції з експлуатації. Почекати до повного охолодження приладу.
3. Соковитискач міг вимкнутися автоматично, оскільки працював довше, ніж 20 хвилин.
4. Віддайте соковитискач у пункт сервісного обслуговування.

Сік занадто густий або занадто рідкий:

1. Перевірте, чи гумовий корок (2c) правильно вставлений.
2. Перевірте, чи сік зроблений зі свіжих складників.
3. Переконайтеся, що сито-фільтр ((3) або (4)) не засмічене.

Соковитискач зупинився під час праці:

1. Перевірте, чи не вкладено занадто багато складників, або чи складники не мають занадто багато твердих зернят. Скористайтеся функцією «REV» протягом 2-3 секунд, а потім знову переключіть вимикач у положення «ON».
2. Якщо проблема надалі залишилася, необхідно розібрати пристрій, почистити і знову його зібрати.
3. Соковитискач міг вимкнутися автоматично, оскільки працював довше, ніж 20 хвилин.

Як приготувати здоровий, смачний сік?

- Фрукти та овочі, призначені для витискання соків, повинні бути свіжі та старанно помиті. Підготовка овочів полягає в чищенні від піску і землі під проточною водою, а також у зніманні шкірки. Публікації на тему приготування соків рекомендують замочувати овочі протягом 5 хвилин у воді з додаванням солі та лимонної кислоти. Приготовані таким способом овочі не темніють у процесі подрібнення, і сік з них має природний колір.
- Ягоди мийте безпосередньо перед використанням, оскільки вони швидко втрачають свою користь.
- Підбирання овочів та фруктів залежить від пори року, кулінарних уподобань, лікарських рекомендацій. На споживчу цінність соків з овочів і фруктів впливає спосіб поводження з ними при приготуванні.
- Соки приготовлюються із соковитих сортів овочів і фруктів, котрі повинні бути дозрілі, свіжі, оскільки з них можна отримати найбільше соку з досконалим смаком та ароматом.
- Для приготування напоїв придатні наступні овочі: помідори, морква, селера, буряки, петрушка, цибуля, капуста, огірки, чорна ріпа, ревінь та ін. Для дотримання дієти та отримання високого смакового рівня можна приготувати сік з салату, шпинату, цибулі і порею та навіть свіжої зелені і або варених соєвих бобів.
- Такі овочі, як: редиска, зелена цибуля, зелена петрушка, кріп, жеруха додаються до напоїв дрібно порізаними.
- Фруктові соки можна отримати майже зі всіх видів фруктів.
- Яблука, персики, абрикоси та сливи необхідно після миття промити кип'ятком у кухонному друшляку.
- З фруктів, що мають кісточки, усуньте їх, оскільки вони можуть пошкодити пристрій.
- Витискання соку зі слив, ягід, малини, м'яких груш та яблук, а також інших фруктів є доволі кропітким. З м'якоти цих фруктів утворюється губчата маса, котра забиває отвори сита. Ці фрукти можна використовувати для витискання соку шляхом перемішування їх у малих кількостях з іншими овочами або фруктами, а також потрібно частіше чистити сито.
- Овочі - коренеплоди та тверді фрукти слід порізати на шматки, що помістяться у горловину засипної миски. Яблука ріжуться на частини (якщо розмір яблук не дозволяє помістити їх цілими в горловину засипної миски), не знімаючи шкірки і не виймаючи насіннєві гнізда.
- Споживча цінність сирих соків наближається до споживчої цінності продуктів, з яких вони були приготвлені – завдяки унікальній системі витискання соку, приготовлений напій містить клітковину, ензими, мінеральні речовини та вітамін С.
- Напої з соків рекомендовані, зокрема, для дитячого харчування і харчування осіб похилого віку.

- Рекомендується також під час споживання соків з овочів запивати їх невеликою кількістю води, оскільки вони дуже концентровані. Якщо соки не розведені, то денна норма не повинна перевищувати півсклянки.
- Соки не можна зберігати для пізнішого споживання.
- До напоїв з овочів можна додавати ароматичні приправи: перець, кріп, кмин, мускатний горіх, тим'ян, майоран, а до фруктових напоїв: ваніль, цинамон і гвоздику. Щоб отримати повний аромат приправ, необхідно їх перед додаванням до напою ретельно подрібнити. Вони повинні використовуватися у невеликих кількостях, щоб зберегти природний смак та аромат продуктів, з яких приготований напій. З уваги на низьку калорійну цінність, напої з фруктів та овочів особливо рекомендуються особам, котрі сидять на дієті.
- Овочеві та фруктові напої слід подавати кімнатної температури або охолодженими кубиками льоду.

Свіжі соки – це здоров'я

Сік з моркви



Прискорює обмін речовин, оскільки містить комплекс мікроелементів та вітамінів, необхідних для правильного функціонування організму.

Вітамін А, що виробляється з каротину, покращує зір. Складники цього соку нівелюють шкідливий вплив нікотину, повертають шкірі її природний здоровий колір. Півсклянки соку з моркви та півсклянки молока рекомендують для маленьких дітей. Сік з моркви у поєднанні з соком із яблука рекомендується як укріплюючий напій для осіб похилого віку.

Томатний сік



Зрілі та свіжі помідори дають високоякісний сік. Можна змішувати томатний сік зі всіма іншими овочевими соками.

Містить велику кількість вітаміну А і С. Дві склянки соку забезпечують денну потребу вітаміну С. Смакові якості томатного соку покращує додавання до нього солі та перцю.

Сік з буряків



Сік з червоних буряків у поєднанні з апельсиновим соком дає напій з прекрасним смаком. Цей сік у чистому виді можна споживати тільки за рецептом лікаря.

Капустяний сік



Використовується при лікуванні шлункової виразки, але тільки за рецептом лікаря. Змішаний з морквяним соком придатний до споживання навіть для тих, хто має вразливий шлунок.

Сік із шпинату



Цей сік має сильні кровотворні властивості, але з огляду на гострий смак рекомендується змішувати його з морквяним соком. Сік із шпинату, морквяний сік та сік із селери в рівних частинах після змішування дають смачний напій.

Сік із селери



Для соку не треба використовувати листя селери, оскільки воно дає гіркий смак. Сік із кореня селери дуже смачний. Його можна поєднувати із соком з інших овочів. Сік із селери треба споживати в менших кількостях, ніж морквяний сік. Додавання соку з яблука або лимонного соку покращить його смак.

Сік з огірка



За своїм смаком він досить м'який, тому треба його змішувати з яблучним, морквяним соком або соком із селери. Сік з огірок використовується для догляду за шкірою. Має очищуючу дію на нирки. Рекомендується при лікувальній дієті.

Яблучний сік



Сік із свіжих зрілих яблук має приємний аромат та смак, збагачений вітамінами А і В, а також цінними мінеральними солями. Великий вміст пектинів у соку призводить до того, що він має властивості, які сприяють травленню. Свіжий яблучний сік використовується проти подагри та ревматизму. Він, загалом, є прекрасним засобом харчування.

Ожиновий сік



Ожиновий сік з невеликою кількістю цукру та мінеральної води дає дуже тонізуючий напій. З огляду на великий вміст вітамінів та мікроелементів діє укріплюючи, особливо на людей похилого віку.

Сік з чорної бузини



Сік багатий на поживні складники, має потогінні властивості та може використовуватися при простуді. При консервуванні його можна поєднувати з іншими фруктовими соками.

Смородиновий сік



Смородиновий сік має специфічний аромат, високу кислотність та виразну терпкість. З огляду на хімічний склад та вміст вітамінів являється одним із найкращих соків. Його необхідно змішувати з соками, що мають невисоку кислотність, або з водою, медом чи цукром.

Вміст вітамінів і мінералів в овочах і фруктах

Фрукт / овоч	Вітамін / мінерал	Кілокалорії / калорії
Яблуко	Вітамін С	200 г = 150 кДж (72 кал.)
Абрикос	Харчове волокно, калій	30 г = 85 кДж (20 кал.)
Цукровий буряк	Фолієва кислота, харчове волокно, лохина, багата джерелом вітаміну С і калію	160 г = 190 кДж (45 кал.)
Лохина	Вітамін С	125 г = 295 кДж (70 кал.)
Капуста	Вітамін С, калій, фолієва кислота, вітамін В6, харчове волокно	100 г = 110 кДж (26 кал.)
Морква	Вітамін А, С, В6, харчове волокно	120 г = 125 кДж (30 кал.)
Селера	Вітамін С, калій	80 г = 55 кДж (7 кал.)
Огірок	Вітамін С	280 г = 120 кДж (29 кал.)
Фенхель (кріп)	Вітамін С, харчове волокно	300 г = 145 кДж (35 кал.)
Виноград	Вітамін С, В6, калій	125 г = 355 кДж (85 кал.)
Ківі	Вітамін С, калій	100 г = 100 кДж (40 кал.)
Диня	Вітамін С, фолієва кислота, харчове волокно, вітамін А	200 г = 210 кДж (50 кал.)
Нектарин (без кісточки)	Вітамін С, В3, калій, харчове волокно	180 г = 355 кДж (85 кал.)
Персик (без кісточки)	Вітамін С, В3, калій, харчове волокно	150 г = 205 кДж (49 кал.)
Груша	Харчове волокно	150 г = 205 кДж (60 кал.)
Ананас	Вітамін С	150 г = 250 кДж (59 кал.)
Полуниця	Вітамін С, залізо, калій і магній	125 г = 130 кДж (31 кал.)
Помідор	Вітамін С, харчове волокно, вітамін Е, фолієва кислота, вітамін А	100 г = 90 кДж (22 кал.)

Утилізація

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.



Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі завстосування ящиківих піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – (1Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тоговельним, естетичним та іншими причинами.

Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance and welcome among the users of Zelmer appliances!

For best results we recommend using original Zelmer accessories only. They have been designed specifically for this product.

Please carefully read this manual. Pay special attention to important safety instructions. Keep this instruction manual for future reference.

Appliance features

Enjoy the true taste of nature with your new Zelmer ZJP1300B.

The ZJP1300B Juice Maker allows you to squeeze juice out of fruits, vegetables, and herbs. Operating at low speed, it squeezes products in order to obtain the juice. This innovative solution makes the juice rich in nutrients and gives it a truly natural taste. With the ZJP1300B juice maker you can squeeze juice not only from the fruits or vegetables, but also from herbs.

The special squeezing method employed improves the juice maker performance and gives the juice more nutritional value. Rugged screw presses the products, squeezing juice out of them completely and efficiently. Thanks to the low-speed motor no heat is generated, which preserves the valuable vitamins and extends the appliance lifetime. Application of this technology makes the ZJP1300B extremely quiet.

ZJP1300B is not only about delicious juice, but also about ease of use and cleaning. You can remove the product residue with a special brush supplied.

All parts in contact with the food products are made of materials intended for contact with food.

Enjoy the taste of all natural juice.

Zelmer – reliably.

Safety precautions

Please read the entire manual before using this appliance.



DANGER! / WARNING!

Failure to follow safety recommendations may result in injury

- Do not connect the plug into the outlet with wet hands.
- Do not operate the appliance if its power cord, housing or the handle are damaged.
- If the power cord is damaged, in order to avoid a hazard it should be replaced by the manufacturer or by a specialised service centre or by a qualified person.
- The appliance should be repaired by trained staff only. Improper repair may result in a serious hazard to the user. In case of defects, please contact a qualified Zelmer service centre.
- Do not use the appliance when squeezing screw, screens or bowl are damaged.
- Turn off the appliance and unplug it from wall outlet before approaching the moving parts or changing the accessories.
- Always unplug the unit from wall outlet when it is left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
- Be careful when using the appliance around children.
- Do not leave the appliance unattended when plugged in.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments.
- Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.



NOTE!

Failure to observe these guidelines may result in damage to property

- Do not remove the lid with hopper, as this will turn off the appliance.
- Do not plug the pulp ejection outlet or the juice spout during appliance operation.
- Do not operate the appliance without any food products.
- Do not move the appliance during operation.
- Do not unplug the appliance by pulling the cord.
- Always connect the appliance to the power outlet (alternating current only) equipped with a grounding prong, with voltage matching that indicated on the name plate.
- Before starting, check that the hopper is secured.
- Use the pusher only to push the product.
- Do not overload the appliance with too much food product or by pushing it too hard (by means of the pusher).
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C.

- Do not place the appliance on a wet surface.
- Do not immerse the appliance motor unit in water, or wash it under running water.
- Always place the appliance on a stable, even and flat surface. The power cord must not hang over the edge of the surface, where you placed the appliance.
- The appliance is intended for indoor household use only.



TIP

Product information and directions for use

- The appliance is intended for domestic use. Warranty conditions change when appliance is used for catering.

Specifications

Technical specifications are listed on the product name plate. Do not operate the appliance for longer than 20 minutes. Allow the appliance to cool for one hour before using it again. Noise level (L_{WA}): 65 dB(A).

Features and components



- 1 Motor unit
 - a ON/OFF/REV
 - b Power cord
- 2 Bowl
 - c Rubber plug
 - d Pulp ejection outlet
 - e Juice spout
 - f Sealing sleeve
 - g Anti-drip plug
- 3 Soft products screen – coarse mesh
- 4 Hard products screen – fine mesh
- 5 Squeezing screw
- 6 Lid with hopper
- 7 Food pusher
- 8 Juice container
- 9 Pulp container
- 10 Brush

Before Use (take apart)



Before first use, take the juicer apart, wash the parts that come into contact with the food products.

- 1 Place the juicer near a wall outlet on hard, clean and dry surface.

- ② Remove the pusher (7).
 - ③ Remove the lid (6) by turning it counter-clockwise.
 - ④ Next, remove the bowl (2) with accessories.
 - ⑤ Remove squeezing screw (5) from the bowl (2).
 - ⑥ Then remove the screen (3) or (4) from the bowl (2).
 - ⑦ Remove the sealing sleeve (2f) from the bowl (2).
 - ⑧ Remove the rubber plug (2c) on the bottom of the bowl (2).
- Thoroughly wash the parts (except the motor unit) in warm water with dishwashing liquid. Once parts are thoroughly dried, proceed to re-assemble the Juice Maker.



Do not wash the parts in the dishwasher. When cleaning water temperature should not exceed 60°C.

Prepare the appliance for use (assemble) **D**

- ① Replace the rubber plug (2c) in the hole on the bottom of the bowl (2).
- ② Replace the sealing sleeve (2f) in the bowl (2), if previously removed.
- ③ Mount the bowl (2) on the motor unit (1) so that three tabs on the motor unit (1) slide into the three slots on the bottom of the bowl (2).
- ④ Place the selected screen ((3) or (4)) in the bowl (2), so that the triangle on the edge of the screen is aligned with the padlock on the bowl (2). The hole in the screen should be aligned with the hole in the bowl.



Use fine mesh screen (4) for hard fruits such as carrots, cucumbers, and apples. Use coarse mesh screen (3) for soft fruits such as watermelon, oranges, tomatoes, etc.

- ⑤ Put the squeezing screw (5) into the bowl (2).
- ⑥ Place the hopper (6) on the bowl (2), sliding the tabs into the bowl slots **b** and turn the hopper (6) fully clockwise **b**.
- ⑦ Insert pusher (7) into the hopper (6).
- ⑧ Place the containers (8) under the juice spout (2e) and the container (9) under the pulp outlet (2d).

Start up and use the appliance **E**

Juice Maker rocker switch positions are shown in Figure **B.**

“ON” – turn on the appliance.

“OFF” – turn off the appliance.

“REV” – reverse mode.

- Make sure the rocker switch (1a) is set in “OFF” position.
- ① Plug in the appliance.
 - ② Put chopped fruits or vegetables into the hopper and gently push with the pusher.

- ③ Open anti-drip plug (2g).



Do NOT push products with your fingers or other objects.



Thoroughly wash fruits and vegetables, remove seeds or other hard fractions before placing products in the appliance.

- ④ Turn on the appliance on by placing the rocker switch (1a) in “ON” position.



Do not touch the rocker switch (1a) with wet hands.



Lid with hopper (6) must be securely locked **b, otherwise the appliance will not start.**

- ⑤ Put more chopped fruits or vegetables into the hopper and gently push with the pusher.



Do not use the appliance continuously for more than 20 minutes. When squeezing juice from hard food products, do not operate the appliance for longer than 40 seconds and then allow it to cool down completely.



The maximum weight of fruits and vegetables placed in the Juice Maker should not exceed 250 g for each minute of operation. If the squeezing screw gets stuck or clogged with fruits or vegetables use the “REV” function for 2-3 seconds. If the problem persists, take the appliance apart, clean and re-assemble (see “Prepare the appliance for use (assemble)”).

After use (squeezing juice) **F**

- ① Turn off the appliance on by placing the rocker switch (1a) in “OFF” position.
 - ② Unplug power cord from wall outlet.
 - ③ Close the anti-drip plug (2g) before removing the juice container from under the juice spout (2e). This will prevent the juice from dripping on the kitchen worktop.
- Pour the squeezed juice from the pitcher into glasses, cups, etc.



If you want to rinse the appliance before squeezing other fruits, you must first turn off the appliance, replace the juice pitcher, turn the appliance on again and pour a glass of water in the hopper to rise out most of the residual pulp.

- Take apart the appliance (see “Before Use (take apart)”).



To save space stack washed and dried containers (8) and (9).

Maintenance

- Thoroughly wash the appliance after each use, preventing any juice or residual fruit or vegetable pulp from drying.
- Remove residue from crevices or corners using the brush supplied with the juice maker.
- Wipe the motor unit with a damp cloth and a few drops of dishwashing liquid. Then wipe it dry.



If any water or juice penetrates into the motor unit unplug the appliance and return it to a service centre for inspection.

- All items such as: a bowl (2), anti-drip plug (2g), sealing sleeve (2f), screens (3) and (4), squeezing screw (5), lid with hopper (6), pusher (7) and containers ((8) and (9)) should be washed in warm water with dishwashing liquid.
- When cleaning the appliance do not use detergents containing organic solvents, bleach, chlorine, gasoline or other abrasive materials.
- After prolonged use the plastic elements of the appliance may become discoloured. This is not a defect.
- Any discolouration from carrots can be removed with a cloth soaked in cooking oil.
- Thoroughly dry all appliance components after washing.
- Assemble the appliance as described earlier (see “Prepare the appliance for use (assemble)”).

What to do if...

Juicer Maker will not work:

1. Make sure the Juice Maker is plugged into a wall outlet.
2. Make sure the Juice Maker correctly assembled as described in the manual.
3. Juice Maker may have turned off because it was used for more than 20 minutes. Wait until the appliance cools down completely.
4. Take the appliance to a service centre.

The juice is too dense or too watery:

1. Make sure the rubber plug (2c) is properly installed
2. Make sure that the juice is made with fresh ingredients.
3. Make sure the screens ((3) or (4)) are not clogged.

Juice Maker stopped working:

1. Make sure you have not loaded too many ingredients and ingredients do not have too many hard seeds. **Use the “REV” function for 2-3 seconds, and then to rocker switch back to “ON”.**
2. If the problem persists, take the appliance apart, clean and re-assemble.
3. Juice Maker may have turned off because it was used for more than 20 minutes.

How to make healthy, delicious juice?

- Fruits and vegetables for making juice should be fresh and thoroughly washed. Vegetables should be cleaned from sand and soil under running water and peeled. Publications on juice-making recommend soaking vegetables for 5 minutes in water with salt and citric acid. Vegetables prepared in this way do not darken during chopping and produce natural colour juice.
- Wash berries just before use, as they quickly lose their freshness.
- The choice of fruits and vegetables depends on the time of year, your personal preferences and health recommendations. The nutritional value of juices from fruits and vegetables is affected by how they are squeezed.
- Juices should be made from juicy fruits and vegetable species that are ripe, fresh, because they have the most juice with excellent taste and aroma.
- The following vegetables are most suitable for beverages: tomatoes, carrots, celery, beetroots, parsley, onions, cabbage, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc. For dietary reasons and for great culinary experience you can make juice from lettuce, spinach, leek and even fresh herbs or cooked soybean.
- Vegetables such as radishes, chives, parsley leaves, dill, watercress should be added to beverages finely chopped.
- You can make juice from almost all the species of fruits.
- Apples, peaches, apricots and plums should be scalded in boiling water in a colander.
- Remove pits from fruits because they could damage the appliance.
- Squeezing juice from plums, blueberries, raspberries, soft pears and apples and other fruits may be troublesome. The pulp of these fruits forms spongy mass that clogs the strainer holes. You can make juice from these fruits by adding them in small quantities to other fruits or vegetables but you may need clean the strainer more often.
- Root vegetables and hard fruits should be cut into pieces that will fit into hopper. Apples should be cut up into pieces (if they do not fit into the hopper without cutting) – there is no need to peel them or remove the cores.
- The nutritional value of raw juice is similar to the nutritional value of the original food products - thanks to a unique juice squeezing method, the prepared beverage contains fibre, enzymes, minerals and vitamin C.
- Juice beverages are recommended especially for children and the elderly.
- It is advisable to consume vegetable juices with a sip of water, as they are very strong. If the juices are not thinned down, the daily intake should not exceed half a glass.
- Juice may not be stored for later consumption.
- You can add aromatic spices such as pepper, fennel, cumin, nutmeg, thyme, marjoram to vegetable beverages and vanilla, cinnamon and cloves to fruit

juices. To get the full flavour of spices, grind them to fine powder before adding to drink. Use spices in small quantities to preserve the natural taste and flavour of the product from which the beverage is prepared. Due to their low nutritional value, beverages made from fruit and vegetable juices are highly recommended for those on a diet.

- Fruit and vegetable beverages should be served at room temperature or chilled with ice cubes.

Fresh juice for good for health

Carrot juice



It speeds up the metabolism, as it contains a whole range of trace elements and vitamins necessary for proper functioning of the human body. Vitamin A is produced from carotene and improves eyesight.

The ingredients of this juice neutralise the harmful effects of nicotine, restores skin's natural healthy colour. Half a glass of carrot juice and half a glass of milk a day are recommended for young children. Carrot juice with addition of apple juice is recommended as an energising drink for the elderly.

Tomato juice



Ripe and fresh tomatoes provide excellent quality juice. You can mix tomato juice with all other vegetable juices. It contains a lot of vitamin A and C. Two glasses of juice cover the daily requirement of vitamin C. You can improve the taste of tomato juice by seasoning it with salt and pepper.

Beetroot juice



Beetroot juice combined with orange juice is a great tasting drink. This juice in its pure form can be consumed only when recommended by a doctor.

Cabbage juice



It may be used to treat stomach ulcers, but only when recommended by a doctor. When mixed with carrot juice, it is suitable for drinking by people who have a sensitive stomach.

Spinach juice



This juice is a potent hematopoietic, but because of its pungent flavour, it is best mixed with carrot juice. You will get a very tasty drink mixing spinach, carrot and celery juice in equal amounts.

Celery juice



Do not use celery leaves to make juice because they have a bitter taste. Celery root juice is very tasty. It can be combined with other vegetable juices. It should be consumed in smaller amounts than carrot juice. Add apple or lemon juice to improve its flavour.

Cucumber juice



By itself it tastes a bit bland and it should be mixed with apple, carrot or celery juice. Cucumber juice is used in skin care. It also cleanses kidneys. It is recommended for people on a diet.

Apple juice



Juice from fresh ripe apples has a pleasant aroma and taste, it is rich in vitamins A and B and valuable minerals. It facilitates digestion due to its high pectin content. Fresh apple juice is used against gout and arthritis. Overall, it is an excellent nutritional supplement.

Blackberry juice



Blackberry juice with a small addition of sugar and mineral water creates a very refreshing drink. Due to the high vitamin and trace elements content it improves stamina, especially in older people.

Black elderberry juice



The juice is rich in nutrients, has diaphoretic properties and can be used to treat the common cold. It may be combined with other juices when making fruit preserves.

Blackcurrant juice



Blackcurrant juice has a unique flavour, and it is characterised by high acidity and a distinct tartness. It is one of the best juices in terms of chemical composition and vitamin content. It should be mixed with low acidity juices or water, honey and sugar.

Contents of Fruits & Vegetables

Fruit/ Vegetable	Vitamin/Mineral substance	Kilocalorie/ Calorie
Apple	Vitamin C	200 g = 150 KJ (72 cal.)
Apricot	Dietary fiber, kalium	30 g = 85 KJ (20 cal.)
Sugar beet	Folacin, dietary fiber, blueberry is a good source of vitamin C and kalium	160 g = 190 KJ (45 cal.)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 KJ (70 cal.)
Cabbage	Vitamin C, kalium, folacin, B6, dietary fiber	100 g = 110 KJ (26 cal.)
Carrot	Vitamin A, C, B6, dietary fiber	120 g = 125 KJ (30 cal.)

Fruit/ Vegetable	Vitamin/Mineral substance	Kilocalorie/ Calorie
Celery	Vitamin C, kalium	80 g = 55 KJ (7 cal.)
Cucumber	Vitamin C	280 g = 120 KJ (29 cal.)
Fennel	Vitamin C, dietary fiber	300 g = 145 KJ (35 cal.)
Grape	Vitamin C, B6, kalium	125 g = 355 KJ (85 cal.)
Kiwi fruit	Vitamin C, kalium	100 g = 100 KJ (40 cal.)
Hami melon	Vitamin C, folacin, dietary fiber, vitamin A	200 g = 210 KJ (50 cal.)
Nectarine (no pit)	Vitamin C, B3, kalium, dietary fiber	180 g = 355 KJ (85 cal.)
Peach (no pit)	Vitamin C, B3, kalium, dietary fiber	150 g = 205 KJ (49 cal.)
Pear	Dietary fiber	150 g = 205 KJ (60 cal.)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 KJ (59 cal.)
Strawberry	Vitamin C, ferrum, kalium and magnesium	125 g = 130 KJ (31 cal.)
Tomato	Vitamin C, dietary fiber, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 KJ (22 cal.)

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.



The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from unintended use or improper handling of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adapt it to the requirements of laws, standards, directives, or to improve its construction due to commercial, aesthetic or other reasons.



PL 1. Wytrzymała śruba dokładnie wyciskająca sok na wolnych obrotach 2. Funkcja reverse – szybko wznowisz pracę urządzenia 3. Rączka do przenoszenia urządzenia 4. Łatwy montaż elementów

CZ 1. Robustní šroub důkladně lisuje šťávu při nízkých otáčkách 2. Funkce reverse – zpětný chod 3. Úchyt pro přenášení zařízení 4. Jednoduchá montáž příslušenství

SK 1. Odolná skrutka dôkladne vytlačá šťavu pri nízkych otáčkach 2. Funkcia reverse – rýchlo obnovíte prácu zariadenia 3. Rúčka na prenášanie zariadenia 4. Jednoduchá montáž dielov

HU 1. Strapabíró csavar mely alaposan kiperéseli a gyümölcslevet alacsony fordulatszámon 2. Reverse funkció – gyorsan vissza lehet állítani a készülék működését 3. Fogantyú a készülék hordozásához 4. Könnyen összerakható alkatrészek

RO 1. Șurub rezistent care stoarce foarte exact sucul la rotații mici 2. Funcția reverse – reluarea rapidă a funcționării dispozitivului 3. Măner pentru transportul dispozitivului 4. Montajul simplu al elementelor

RU 1. Прочный винт тщательно выжимает сок на низких оборотах 2. Функция реверса – быстро возобновит работу прибора 3. Ручка для перемещения прибора 4. Легкий монтаж элементов

BG 1. Надежен винт ефективно изстиска сока от плодoвете при бавни обороти 2. Функция reverse – бързо ще възстановите работата на уреда 3. Дръжка за пренасяне на уреда 4. Лесен монтаж на елементите

UA 1. Міцний гвинт ретельно вижимає сік на повільних обертах 2. Функція реверс – швидко відновлює роботу пристрою 3. Ручка для перенесення пристрою 4. Легкий монтаж елементів

EN 1. Durable screw squeezes out juice at low speed 2. Reverse function to quickly resume juice making 3. Carrying handle 4. Easy to assemble

Zelmer S.A.

ul. Hoffmanowej 19, 35-016 Rzeszów, POLAND

zelmer

www.zelmer.com

ZIP1300-001_V06