

- 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.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie zatykaj wylotu mięszsu 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 zwisać 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.
- Nie zdejmuj pokrywy z lejem, gdyż zadziała zabezpieczenie i wyłączy urządzenie.

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}) 71 dB(A).

Opis urządzenia



- 1 Napęd wyciskarki
 - a Wyłącznik ON-OFF-REV
 - b Przewód przyłączeniowy
- 2 Miska
 - c Gumowa zatyczka miski
 - d Wylot mięszsu
 - e Wylot soku
 - f Tuleja uszczelniająca
 - g Zatyczka wylotu soku
- 3 Śruba wyciskająca
 - h Gumy zgarniające sok (dwa komplety)
- 4 Pokrywa z lejem zasypowym
- 5 Popychacz
- 6 Pojemniki na sok i mięszs
- 7 Szczotka

Przygotowanie wyciskarki do pracy (demontaż)



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 Wymij popychacz (5).
- 3 Zdejmij pokrywę (4) przekręcając ją odrotnie do ruchu wskazówek zegara.
- 4 W dalszej kolejności zdejmij miskę (2) wraz z wyposażeniem.

- ⑤ Wyjmij z miski (2) śrubę wyciskającą (3).
- ⑥ Ściągnij gumy zgarniające sok (3h).



Gumy zgarniające sok (3h) są elementami niewielkich rozmiarów. Uważaj, aby nie zgubić ich przy demontażu. W zestawie z wyciskarką znajduje się zapasowy komplet gum zgarniających sok (3h).



- 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)



- 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 Załóż na śrubę wyciskającą (3) gumy zgarniające sok (3h).
- ⑤ Włóż do środka miski (2) śrubę wyciskającą (3).
- ⑥ Nałóż pokrywę (4) na miskę (2), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w misce  i przekręć pokrywę (4) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara .
- ⑦ Do leja zasypowego pokrywy (4) włóż popychacz (5).
- ⑧ Wsuń pojemniki (6) pod wylot soku (2e) i miąższu (2d).

Uruchomienie wyciskarki i praca z nią



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 gniazda sieci.
- ② Do leja zasypowego włóż pokrojone owoce lub warzywa i lekko dociśnij je popychaczem.



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.

- ③ Uruchom wyciskarkę wyłącznikiem (1a) ustawiając go w pozycji „ON”.



Nie dotykaj wyłącznika (1a) wyciskarki mokrymi rękami.



Pokrywa (4) musi być poprawnie zamknięta  w innym wypadku urządzenie się nie włączy.

- ④ Do leja zasypowego wkładaj kolejne partie pokrojonych owoców lub warzyw i lekko dociskaj je popychaczem.



Maksymalna waga owoców i warzyw umieszczonych w wyciskarce nie powinna przekraczać 500 g produktu na 2 minuty pracy. W przypadku 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 gniazda sieci.
- ③ Zatkaj wylot soku (2e) zatyczką wylotu soku (2g) przed wciągnięciem 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 włączyć szklankę wody a większość pozostałości miąższu zostanie samoistnie wypłukana.

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

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 usuiń 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), tuleja uszczelniająca (2f), zatyczka wylotu soku (2g), śruba wyciskająca (3), gumy zgarniające sok (3h), pokrywa z lejem zasypowym (4), popychacz (5) oraz pojemniki (6) 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 ściemych.
- 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.
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.

Wyciskarka zatrzymała się podczas pracy:

1. Upewnij się czy nie zostało poślonych zbyt wiele składników bądź składniki posiadały zbyt wiele twardych nasion. **Użyj funkcji „REV” przez 2-3 sekundy, a następnie z powrotem przełącz wyłącznik 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 kwasku 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 odżywcza 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 kroj 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 warzywne 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, przywracają 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 jabłek 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 dziennie zapotrzebowanie na witaminę C. Wałory 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 czystej 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 jabłek 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 cierpkość. Ze względu na skład chemiczny i zawartość witamin jest to jeden z najlżejszych soków. Należy go mieszać z sokami o małej kwasowości lub z wodą, miodem czy cukrem.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekazać na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzucić do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenia oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z odpadami komunalnymi!

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 JUICEMAKER.

JuiceMaker je zařízení pro získávání šťávy z ovoce, zeleniny a bylinek. JuiceMaker rozmělní suroviny, aby z nich získal šťávu; takové inovační řešení přispívá k tomu, že šťáva je bohatá na výživné složky a vitamín C a má skutečně přirozenou chuť. Díky zařízení JuiceMaker získáte čerstvou šťávu nejen z ovoce nebo zeleniny, ale také z bylinek a dokonce vařených sójových bobů.

Jedinečný systém SES (Slow Extraction System) je nový přístup k získávání šťávy – lisování šťávy probíhá při pomalých otáčkách, díky čemuž si šťáva zachovává maximální výživové hodnoty. Tento systém je neobvykle výkonný, jeho pomocí získáte mnohem více šťávy než pomocí klasického odšťavovače a navíc to uděláte mnohem kratším čase.

Zařízení je také výjimečně tiché a jeho jednoduchá obsluha a snadné mytí zvyšují uživatelské přednosti zařízení.

Zachování maximálního obsahu vitamínů, pektinů, enzymů, minerálů a vitamínu C způsobuje, že šťáva není čirá. Tento efekt je cílený, protože si myslíme, že vysoké výživové hodnoty jsou důležitější než čírost.

JuiceMaker to je nejen výborná šťáva. Je to také vkusné zařízení, které se stane ozdobou vaší kuchyně. Další předností je snadné mytí – nakonec stačí nalít sklenici vody a většina zbytku dužiny bude samočinně vypláchnuta.

Všechny díly, které přicházejí do styku se zpracovávanými surovinami, jsou vyrobeny z materiálů určených pro styk s potravinami.

JuiceMaker – čas na svěží, výbornou šťávu.

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 mokřými 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.
- Nepoužívejte zařízení, když jsou odšťavňovací šroub, gumy sbírající šťávu nebo miska 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 zařízení 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 ome-

zením 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.



UPOZORNĚNÍ! Nedodržování může poškodit majetek

- Nezakrývejte otvor pro vypouštění dužiny a šťávy během provozu zařízení.
- Zařízení nezapínejte bez obsahu.
- Zařízení nepřeházejte během provozu.
- Zástrčku nevytahujte ze síťové zásuvky tažením za kabel.
- Zařízení vždy připojte do elektrické zásuvky (pouze střídavého 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 nestavějte na mokry 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 vnitřního prostoru.



POKYN 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.
- Nesnímejte kryt s plnicí trubicí, protože se aktivuje ochrana a zařízení se vypne.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výkonovém štítku výrobku. Dovolena doba nepřetržitého provozu 20 minut. Doba přestávky před opětovným použitím 1 hodina. Hlučnost zařízení (L_{wa}) 71 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 Těsnící kroužek
 - g Zátka pro vypouštění šťávy
- 3 Lisovací šroub
 - h Gumy sbírající šťávu (dvě sady)
- 4 Víko s plnicí trubicí
- 5 Pěchovač
- 6 Nádoby na šťávu a dužinu
- 7 Kartáč

Příprava lisu k provozu (demontáž)



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

- 1 Lis postavte v blízkosti síťové zásuvky na tvrdý, čistý a suchý podklad.
- 2 Vytáhněte pěchovač (5).
- 3 Sejměte víko (4) jeho otáčením proti směru chodu hodinových ručiček.
- 4 Dále sejměte misku (2) společně s příslušenstvím.
- 5 Vyměňte z misky (2) lisovací šroub (3).
- 6 Stáhněte gumy sbírající šťávu (3h).





Gumy sbírající šťávu (3h) jsou díly s malými rozměry. Dávejte pozor, abyste je neztratili při demontáži. V příslušenství lisu se nachází sada gum sbírajících šťávu (3h).

- 7 Z misky (2) vytáhněte těsnící kroužek (2f).
 - 8 Vytáhněte gumovou zátka (2c) nacházející na dně misky (2).
- Demontované díly (s výjimkou pohonu) důkladně umyjte teplou vodou s přísadkou přípravku na mytí nádobí. Po důkladném osušení namontujte čisté díly.



Demontované díly nemyjte v myčce. K mytí použijte 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 Na lisovací šroub (3) nasadte gumy sbírající šťávu (3h).
- 5 Do středu misky (2) vložte lisovací šroub (3).
- 6 Nasadte kryt (4) na misku (2) výčnělky do drážek, které jsou umístěny v misce  a otočte kryt (4) až na doraz ve směru chodu hodinových ručiček .
- 7 Do násypky krytu (4) vložte pěchovač (5).
- 8 Postavte nádoby (6) pod odtok šťávy (2e) a dužiny (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.



K potlačování surovin nepoužívejte prsty nebo jiné předměty.




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

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



Nedotýkejte se spínače (1a) lisu mokřými rukama.



Víko (4) musí být správně uzavřeno , jinak se zařízení nezapne.

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



Maximální hmotnost ovoce a zeleniny vkládaných do lisu by neměla překročit 500 g surovin na 2 minuty provozu. V případě zablokování lisovacího šroubu nebo ucpání protlačovaného 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 Zakryjte výpustný otvor šťávy (2e) zátkou pro vypouštění šťávy (2g) před vyjmutím nádoby zpod otvoru pro odtok šťávy (2e). Takto 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“)

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.

- Součástí vybavení, jako jsou: miska (2), těsnící kroužek (2f), zátky pro odtok šťávy (2g), lisovací šroub (3), gumy sbírající šťávu (3h), víko s plnicí trubicí (4), pěchovač (5), jakož i nádoby (6) myjte teplou vodou 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 oťete 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.
4. Zařízení odevzdejte do servisu.

Šťáva je příliš hustá nebo příliš řídká:

1. Ujistěte se, že gumová zátka (2c) je správně nasazena
2. Ujistěte se, že šťáva je lisována z čerstvých složek.

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 očištění od písku a hlíny pod tekoucí vodou a oloupání. V literatuře na téma přípravy šťáv je doporučováno namočení zeleniny po dobu 5 minut do vody s přidávkem 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, kopř, řeřicha 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 sítka. 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 oloupání 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 vitamín 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, kopř, 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.

Vitamín 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 smíchání 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 z jinými zeleninovými šťávami. Její příjem by měl být menší než u rkvové 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 očišťuje 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 vlastností 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.

Ekologie – Pečujme o životní prostředí

Obalový materiál jednoduše neodhazujte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.



Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. BSH domácí spotřebiče s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zasláné poštou provádí servisní střediska značky ZELMER – viz. www.zelmer.cz

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, směrnícím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

Vážení zákazníci!

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 JUICEMAKER.

JuiceMaker je zariadenie, ktoré slúži na získavanie šťavy z ovocia, zo zeleniny a z bylín. JuiceMaker drví produkty, aby z nich získal šťavu; zásluhou tohto inovatívneho riešenia je šťava bohatá na živiny, vitamín C a má pravú prirodzenú chuť. Vďaka odšťavovaču JuiceMaker si pripravíte nielen čerstvú šťavu z ovocia a zo zeleniny, ale tiež z bylín a dokonca aj z varenej sóje.

Jedinečný systém SES (SlowExtractionSystem) predstavuje novú metódu získavania šťavy - šťava je vytlačovaná pri pomalých otáčkach, vďaka čomu si zachováva najvyššiu výživovú hodnotu. Systém je tiež veľmi efektívny, s jeho pomocou môžete získať oveľa viac šťavy, ako s pomocou tradičného odšťavovača. Navyše to urobíte aj oveľa rýchlejšie, a okrem toho to urobíte aj oveľa rýchlejšie.

Zariadenie je tiež mimoriadne tiché, a jednoduché ovládanie a umývanie ešte viac zvyšuje úžitkovú hodnotu zariadenia.

Pretože v šťave je zachované maximálne množstvo vitamínov, pektínu, enzýmov, minerálov a vitamínu C, šťava nie je priezračná. Tento efekt je želaný, pretože sa domnievame, že vysoká výživová hodnota šťavy je dôležitejšia, ako jej priezračnosť.

JuiceMaker to nie je len chutná šťava. Je to tiež vkusné zariadenie, ktoré sa stane ozdobou vašej kuchyne. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie - stačí na koniec naliať pohár vody a väčšina zvyškov dužiny sa automaticky vypláchne.

Všetky diely, ktoré sa stykajú so spracovávanými surovinami, sú vyrobené z materiálov určených pre kontakt s potravinami.

JuiceMaker - čas na čerstvú, vynikajúcu šťavu.

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, gumy zhrňajúce šťavu, 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
- Zachovávajúajte náležitú opatrnosť ak zariadenie používate v blízkosti detí.
- Ak je zariadenie bez dozoru, neponechávajújte 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.



POZOR! Nedodržiavanie vytvára riziko vzniku škody na majetku

- Počas používania zariadenia nezatvárajte otvor na vypúšťanie dužiny a šťavu.
- 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 vtláčanie 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.
- Nekladte 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.
- Nesťahujte ochranný kryt s lievikom, pretože sa spustí ochranný mechanizmus a zariadenie sa vypne.

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 (Lwa) 71 dB(A).

Opis zariadenia

A

- 1 Pohon odšŕavovača
 - a Vypínač ON-OFF-REV
 - b Napájací kábel
- 2 Miska
 - c Gumová zátka misky
 - d Odtok dužiny
 - e Odtok šťavy
 - f Tesniaci rukáv
 - g Zátka na vypúšťanie šťavy
- 3 Vytlačacia skrutka
 - h Gumy zhrňajúce šťavu (dve súpravy)
- 4 Veko s násypným lievikom
- 5 Posunovač
- 6 Nádoby na šťavu a dužinu
- 7 Kečka

Príprava odšŕavovača (demontáž)

C

Pred prvým použitím rozoberte odšŕavovač, umyte časti, ktoré majú kontakt so spracovávanými surovinami.

- 1 Odšŕavovač postavte blízko elektrickej zásuvky na tvrdom, čistom a suchom povrchu.
- 2 Vyberte zatlačadlo (5).
- 3 Stiahnite ochranný kryt (4), pretočte ho v smere proti pohybu hodinových ručičiek.
- 4 Potom zložte misku (2) spolu s vybavením.
- 5 Z misky (2) vyberte vytlačiacu skrutku (3).
- 6 Stiahnite gumy zhrňajúce šťavu (3h).



Gumy zhrňajúce šťavu (3h) sú pomerne malé časti zariadenia. Dávajte pozor, aby ste ich počas demontáže nestratili. V súprave s odšŕavovačom je pripojený náhradný komplet gúm zhrňajúcich šťavu (3h).



- 7 Vyberte z misky (2) tesniaci rukáv (2f).
 - 8 Vytiahnite gumovú zásepku (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)

D

- 1 Vložte gumovú záslepku (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 Založte na odšťavovaciu skrutku (3) gumy zhrňajúce šťavu (3h).
- 5 Vložte do prostriedku misky (2) vytlačiaciu skrutku (3).
- 6 Nasadte kryt (4) na misku (2) výčnelkami do drážok, ktoré sú umiestnené v miske , a otočte kryt (4) až do odporu v smere hodinových ručičiek .
- 7 Do násypky krytu (4) vložte posúvač (5).
- 8 Vložte nádoby (6) pod odvod šťavy (2e) a dužiny (2d).

Spustenie a používanie odšťavovača

E

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.

- Overte, či vypínač (1a) je nastavený do polohy „OFF“.

- 1 Vložte zástrčku napájacieho kábla do el. zásuvky.
- 2 Do násypacieho otvoru vložte pokrývané ovocie alebo zeleninu a ľahko ju dotlačte zatlačadlom.



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.

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



Nedotýkajte sa vypínača (1a) odšťavovača mokrymi rukami.



Veko (4) musí byť správne zatvorené  v opačnom prípade sa spotrebič nezapne.

- 4 Do násypacieho otvoru vložte ďalšie časti pokrýjaného ovocia alebo zeleniny a ľahko ich dotlačte zatlačadlom.

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 pretláčanými časťami ovocia alebo zeleniny, na 2-3 sekundy použite funkciu „REV“. Keď stále máte taký problém, rozoberte spotrebič, očistíte ho a opätovne ho zmontujete (pozrite bod „Príprava odšťavovača“).

Po skončení odšťavovania

F

- 1 Vypnite odšťavovač, prepnutím vypínača (1a) do polohy „OFF“.
- 2 Vyberte z e. zásuvky zástrčku napájacieho kábla.
- 3 Zakryte vypúšťací otvor šťavy (2e) zátkou na vypúšťanie šťavy (2g) pred vytiahnutím nádoby spod otvoru na vypúšťanie šťavy (2e). Týmto spôsobom môžete zabrániť kvapkaniu šťavy na pracovnú dosku.

- Vytlačenú šťavu nahromadenú v nádobe prelejte do skôr pripravených sklenených pohárov, šálok atď.

i

Keď 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“).

Údržba odšťavovača

- Po každom použití odšťavovača ho poriadne umyte, aby nezaschla šťava a zvyšky ovocia alebo zeleniny.
- Špinu zo škára 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), tesniaci krúžok (2f), zátka na vypúšťanie šťavy (2g), odšťavovacia skrutka (3), gumy stierajúce šťavu (3h), kryt s násypkou (4), posúvač (5), ako aj nádoby (6) umývajte v teplej vode s pridaním prostriedku na umývanie riadu.
- Na umývanie spotrebiča nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce organické rozpúšťadlá, bieliadla, prípravky, ktoré obsahujú chlór, benzín alebo iné abrazívne materiály.
- Vplyvom dlhodobého používania sa môžu prvky vyrobené z plastu prefarbiť. Nepovažujte sa to za chybu.
- Zafarbenia, ktoré vzniknú z mrkvky, 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.
4. Zariadenie odovzdajte do servisu.

Šťava je príliš hustá alebo príliš riedka:

1. Uistite sa, že gumová zásllepka (2c) je správne nasadená.
2. Uistite sa, že šťava je urobená z čerstvých surovín.

Odšťavovač sa zastavil počas práce:

1. Uistite sa, že ste nevložili 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 zeminy pod tečúcou vodou a oškrabani. Publikácie o príprave štiav odporúčajú namočiť zeleninu asi 5 minút vo vode s prísadou soli a kyseliny citrónovej. Zelenina pripravená týmto spôsobom netmavne v procese drobenia a šťava z nej má prirodzenú farbu.
- Bobulovité 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 štiav 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 štiavy 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 pokrýjané na drobno.
- Ovocné štiavy môžete získavať zo všetkých druhov ovocia.
- Jablká, broskyne, marhule a slivky musia byť umyté a spravené horúcou vodou v kuchynskom sitku.
- Odstráňte kôstky z ovocia, pretože kôstky môžu zariadenie poškodiť.

- Odšťavovanie sliviek, bobulí, malín, mäkkých hrušiek a jablák 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 jablák 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 štiavy nie sú rozriedené, denná dávka nesmie prevyšovať polovicu skleneného pohára.
- Štiavy sa musia piť čerstvé, nesmú sa uchovať na neskoro.
- Pre zeleninové nápoje môžete použiť aromatické koreňiny: čierne korenie, kôpor, rasca, muškátový oriešok, tymian, 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 štiavy vyrovnávajú škodlivé pôsobenie nikotínu, navracajú pokožku jej prirodzenú zdravú farbu. Polovica pohára mrkvej štiavy a polovica pohára mlieka je odporúčaná pre malé deti. Mrkvová šťava v spojení s jablkovou štiavou je doporučený posilujúci nápoj pre staršie osoby.

Paradajková šťava



Zrelé a čerstvé paradajky dávajú štiavu s vynikajúcou kvalitou. Paradajkovú štiavu môžete miešať so všetkými inými zeleninovými štiavami. Obsahuje veľa vitamínu A a C. Dva poháre štiavy postačia na dennú spotrebu vitamínu C. Chuťové hodnoty paradajkovej štiavy zvyšujú soľ a korenie.

Cviklová šťava



Šťava z červenej repy zmiešaná s pomarančovou štiavou poskytuje nápoj s vynikajúcou chuťou. Túto štiavu 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 jablka 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 zaváranín 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.

Ekológia – Starajme sa o životné prostredie

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebičov zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzkajú servisné strediská značky ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Nevyhadzujte do komunálneho odpadu!

Výrobca neodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím spotrebiča v rozpore s jeho určením alebo jeho chybou 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 üdvözljük 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 JUICEMAKER segítségével.

A JuiceMaker gyümölcs, zöldség és gyógynövényből készült ivólevék készítésére alkalmas. A JuiceMaker préselés útján nyeri ki a növények levét; az ilyen innovatív meg oldásnak köszönhetően, az ivólé természetes ízű valamint tápanyagtartalma és C vitamin tartalma magas. A JuiceMaker-nek köszönhetően nem csak gyümölcsökből és zöldségekből, de gyógynövényekből és akár főtt szójababból is készíthet ivólevet.

Az egyedülálló SES (SlowExtraction System) rendszer egy új módszere az ivólé készítésnek- az ivólé kis fordulatszámon kerül kiperéselésre, ami teljességében megtartja annak tápanyagtartalmát. Ez egy kivételesen kiadós rendszer, mely segítségével lényegesen több ivólevet préselhet, mint a hagyományos gyümölcscentrifugával és lényegesen rövidebb idő alatt.

Ez egy kivételesen csendes berendezés, melynek használata egyszerű, könnyen elmosható, ami csak növeli a használati értékét. Mivel maximálisan megőrzi az alapanyagok vitamin, pektin, enzim, ásványi anyag és C vitamin tartalmát a lé nem átlátszó. Ez egy szándékos hatás, mert úgy véljük, hogy az ivólé tápértéke fontosabb, mint az átlátszósága.

A JuiceMaker nem csak finom ivólevet jelent. Egyben egy elegáns készülék is, mely a konyhája díszére válik. Emellett könnyen tisztítható - elégséges a munka végeztével egy pohár vizet beleönteni, hogy a gyümölcstarabokat kiöblítse.

Minden alkatrésze, mely érintkezésbe kerülhet az élelmiszerekkel meg felelő élelmiszerekkel érintkezhető anyagokból készült.

JuiceMaker - friss és zamatos ivólevék.

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 prés csavar, a gyümölcslégyűjtő gumi illetve a tál sérült.
- 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.



VIGYÁZAT

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

- 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 tölsérjének 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 leljön 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.
- Ne vegye le a tölsér fedőjét, mert működésbe lép a biztonsági kapcsoló és a készülék kikapcsol.

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 (Lwa) 71 dB(A).

A készülék leírása

A

- 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 Gyümölcslevet kieresztő nyílás fedele
- 3 Préselő csiga
 - h Gyümölcslégyűjtő gumi (két készlet)
- 4 Adagolótölcsér fedővel
- 5 Tömörúd
- 6 Lé-és gyümölcshús tartály
- 7 Kefe

A prés munkába állítása (szétszerelés)

C

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

- 1 Tegye a prést konnektor közelébe, kemény, tiszta és száraz felületre.
- 2 Vegye ki a tömörudat (5).
- 3 Vegye le a fedőt (4) az óramutató járásával ellenkező irányba tekerve azt.
- 4 Ezután vegye le a tálat (2) a hozzátartozó alkatrészekkel együtt.
- 5 Vegye ki a tálból (2) a préselő csigát (3).
- 6 Vegye le a gyümölcslégyűjtő gumit (3h).



A gyümölcslégyűjtő gumi (3h) egy kisméretű tartozék. Ügyeljen, hogy ne veszítse el a prés összeszerelésnél. A préshez mellékeltünk egy tartalék gyümölcslégyűjtő gumi készletet (3h).

- 7 Húzza ki a tömítő hüvely (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 mosogatógépben. Mosogatáshoz ne használjon 60°C-nál melegebb vizet.

A prés munkába állítása (összeszerelés) **D**

- 1 Tegye a gumidugót (2c) a tál alján található nyílásba (2).
- 2 Tegye a tömítő hüvelyt (2f) a táltra (2), ha előtte le lett szerelve.
- 3 Tegye fel a motort (1) a táltra (2) úgy, hogy a tál alján található 3 mélyedés (2) a motor tetején található 3 kitérőre illeszkedjen (1).
- 4 Szerelje fel a szűrőt (3) a gyümölcsle gyűjtő gumira (3h).
- 5 Tegye a tábla (2) a préselő csigát (3).
- 6 Illessze a gumi fedelet (4) a táltra (2), úgy, hogy a domborulatok a tálban található nyílásokba illeszkedjenek (4) majd pedig csavarja el a tál fedelét (4) az óramutató járásával meg egyező irányba (4).
- 7 A fedél betöltő gallérjába (4) illessze a tömőkart (5).
- 8 Tolja a tartályt (6) a lé- (2e) és gyümölcshús kifolyó nyílás alá (2d).

A prés beindítása és használata **E**

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 töltőtöltésérbe a felszeletelt gyümölcsöket vagy zöldségeket és nyomja őket finoman a tömőrúd segítségével a töltésérbe.



A termékeket ne nyomja a töltésérbe 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.

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



Ne érjen a kapcsológombhoz (1a) vizes kézzel.



A fedő (4) legyen megfelelően lezárva különben a készülék kikapcsol.

- 4 A töltőtöltésérbe helyezze be következő adag gyümölcsöt vagy zöldséget és nyomja őket finoman a tömőrúd segítségével a töltésérbe.



A töltőtöltésérbe 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 újfent előfordul, szét kell szedni a készüléket, kitisztítani és újra összeszerelni (lásd „A prés munkába állítása” fejezetet).

A munka befejezése után (préselés) **F**

- 1 Kapcsolja ki a préselt a kapcsoló (1a) „OFF” pozícióba állításával.
- 2 Húzza ki a csatlakozókábelt a konnektorból.
- 3 Zárja el a gyümölcslevet kieresztő nyílást (2e) a gyümölcslevet kieresztő nyílás fedelével (2g) mielőtt elvinné a nyílást (2e) alól a tartályt. 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 préselt, 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 préselt (lásd a „A prés munkába állítása” fejezetet).

A prés karbantartása

- A préselt 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 nedves 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: tál (2), tömítő hüvely (2f), gyümölcslevet kieresztő nyílás fedele (2g), présesavar (3), gyümölcsle gyűjtő gumik (3h), betöltő galléros fedél (4), tömőkár (5) valamint a tartályok (6) meleg vízben kell mosni 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 elszíneződéseket 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.
3. A prés kikapcsolhatott, mert 20 percnél tovább működött folyamatosan.
4. Vigye a prést szervizbe.

Az ivólé túl sűrű, vagy túl hig:

1. Győződjön meg róla, hogy a gumidugó (2c) a helyén van-e
2. Győződjön meg róla, hogy a levét friss alapanyagokból préselte-e.

A prés leállt munka közben:

1. Győződjön meg róla, hogy nem tett-e túl sok alapanyagot, a présbe, vagy nincs-e túl sok kemény mag 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 prést kikapcsolhatott, ha 20 percnél hosszabb ideig dolgozott egyhuzamban.

Hogyan készítsünk egészséges, finom ivólevet?

- 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 írások szerint a zöldségeket 5 percig, sós, citromsavas vízben kell áztatni ivólékészítés előtt. Az így előkészített zöldségek színe nem sötétül el a darabolás során és nem veszítik el a természetes színüket.
- A boggyós 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 zöldséglevelek tápértéke az elkészítésük-nél 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, póré-hagymából, de gyógynövényekből, vagy főtt szójából is.

- Az olyan zöldségeket, mint a: retek, snidling, petrezselyem zöldség, kapor, kakukk-torma, apróra vágva adhatjuk az ivólevelekhez.
- Gyümölcsle szinte bármilyen gyümölcsből készíthető.
- Az almát, őszibarackot, sárgabarackot és szilvát préselés előtt meg kell mosni és konyhai térszűrőben le kell forrázni.
- A gyümölcsök magját távolítsa el, mert az megsértheti a készüléket.
- A szilvából, boggyós gyümölcsökből, málnából, puha körteből, valamint almából és egyéb gyümölcsökből nehéz ivólevet préselni. Ezen gyümölcsök húsa szivacsos masszát képez, mely eltömíti a 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 felválni, melyek elférnek a töltőtölcsérben. Az almát szeleteljük fel (ha annak mérete nem teszi ezt lehetővé, hogy egyben a tölcsérbe helyezzük), 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 ivóléhez 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 megtestestítője

Sárgarépa lé



Elősegíti az anyagcserét, mivel a szervezet számára nélkülözhetetlen ásványi anyagokat és vitaminokat tartalmaz. Az A vitamin, mely karotinnal 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 kisgyermekeknek. Fél pohár sárgarépa lé almával jót tesz mint erősítő ital az idősebbeknek.

Paradicsom lé



Érett és friss paradicsomok tökéletes ivólevet adnak. A paradicsomlé jól vegyíthető más zöldségekkel. 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 vértképző 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 ivóléhez ne használjuk a zeller levelét, mert az keserű ízt eredményez. A zeller lé nagyon finom. Vegyíthető más zöldségekkel. Ajánlott kevesebbet fogyasztani belőle, mint a sárgarépa léből. Alma lé és citromlé hozzáadásával javítható az íze.

Uborka lé



Természetesen ízetlen, 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 vitamin, valamint ásványi anyag forrás. A magas pektin tartalomnak köszönhetően, jót tesz az emésztésnek. A friss alma lé köszvény és reuma ellen is ajánlott. Egy szóval kitűnő tápanyag.

Földiszeder lé



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

Bodza lé



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

Fekete ribizli lé



A fekete ribizli 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.

Ökológia – óvjuk a természetet

Minden felhasználó hozzájárulhat a környezet védelméhez. Ez nem nehéz és nem is drága.

E célból: A kartoncsomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre, a polietilén (PE) zsákokat dobja műanyag gyűjtő konténerbe



Az elhasznált készüléket hulladékgyűjtő helyre kell leadni, mivel a készülékben található veszélyes anyagok károsíthatják a környezetet.

Ne dobja ki háztartási hulladékkal együtt!

Gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikor történő, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

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 JUICEMAKER.

JuiceMaker este un aparat proiectat pentru stoarcerea de sucuri din fructe, legume și plante medicinale. JuiceMaker presează produsele pentru a obține suc din acestea, iar această soluție inovatoare face ca sucul să fie bogat în substanțe nutritive, vitamina C și are un gust cu adevărat natural. Datorită dispozitivului JuiceMaker veți obține suc proaspăt nu numai din fructe sau legume dar și din plante cât și din boabele de soia fierte. Sistemul unic SES (Slow Extraction System) reprezintă o nouă abordare în domeniul stoarcerii de suc – sucul este stors la turație mică și datorită acestui fapt păstrează valorile nutritive maxime. Sistemul este de asemenea extrem de eficient, cu acesta veți storce considerabil mai mult suc, în comparație cu un storcător de suc obișnuit și veți obține acest lucru într-un timp considerabil mai scurt.

Aparatul face foarte puțin zgomot, iar modul ușor de operare și de curățare sporesc valorile de utilizare ale aparatului. Deoarece aparatul păstrează conținutul maxim de vitamine, pectine, enzime, minerale și vitamina C sucul nu este clar. Acesta este un efect intenționat, deoarece considerăm că valorile nutritive ridicate ale sucului sunt mai importante decât claritatea acestuia.

JuiceMaker reprezintă nu numai sucuri delicioase. Este de asemenea un aparat elegant, care poate sublinia valorile estetice ale aranjamentului interior din bucătăria dumneavoastră. Un atu adițional îl reprezintă ușurința cu care aparatul poate fi spălat – este suficient ca la sfârșit să turnați un pahar de apă și cea mai mare parte din pulpă va fi spălată imediat. Toate piesele care intră în contact cu produsele prelucrate sunt fabricate din materiale destinate pentru contact cu alimentele.

JuiceMaker – este vremea pentru un suc proaspăt și delicios.

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 atunci când șurubul de stoarcere sau cauciucurile de colectare a sucului și 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.



ATENȚIE!

Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- 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 tablă 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.
- Nu scoateți capacul cu pâlnie deoarece acest lucru pernește siguranța și va opri aparatul.

Informații tehnice

Parametrii 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}) 71 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 Obturatorul orificiului de scurgere a sucului
- 3 Șurub stoarcere
 - h Cauciucuri pentru colectarea sucului (două seturi)
- 4 Capac cu pâlnie de umplere
- 5 Tachel
- 6 Recipient pentru suc și pulpă
- 7 Perie

Pregătire storcător pentru utilizare (demontare)



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 (5).
- 3 Scoateți capacul (4) învârtiți în direcția opusă acelor de ceas.
- 4 În continuare scoateți vasul (2) cu accesoriile.
- 5 Scoateți din vas (2) șurubul de stoarcere (3).

⑥ Dați la o parte cauciucurile de colectare a sucului (3h).



Cauciucurile pentru colectare suc (3h) sunt elemente cu dimensiuni mici Aveți grijă să nu le pierdeți în timpul demontajului. În set cu storcătorul se află un set suplimentar de cauciucuri pentru colectarea sucului (3h).

⑦ Scoateți bușca 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)





① Introduceți garnitura de cauciuc (2c) în orificiul de pe fundul vasului (2).

② Puneți la loc bușca 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 Așezați pe sită (3) colectorul de suc (3h).

⑤ Introduceți în vas (2) șurubul de stoarcere (3).

⑥ Puneți capacul (4) pe bol (2), astfel încât canelurile să fie amplasate în șanțurile  bolului și rotiți capacul (4) în direcția de rotire a acelor de ceasornic, până în momentul în care veți simți rezistență .

⑦ În pâlnia de umplere de pe capac (4) introduceți dispozitivul de împingere (5).

⑧ Introduceți recipientele (6) sub scurgerea de suc (2e) și de pulpă (2d).

Pornire storcător și operarea acestuia



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.



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 sămburii precum și celelalte părți dure.

③ Porniți storcătorul cu comutatorul (1a) pe care trebuie să-l setați la poziția „ON”.



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



Capacul (4) trebuie să fie închis bine  în caz contrar aparatul nu va porni.

④ În pâlnia de umplere introduceți următoarele porții de fructe sau legume tăiate și apăsați-le cu tachelul.



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 Opriți storcătorul prin setarea comutatorului (1a) la poziția „OFF”.

② Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.

③ Blocați orificiul de scurgere a sucului (2e) cu ajutorul obturatorului pentru orificiul de scurgere a sucului (2g) înainte de scoaterea recipientului de sub orificiul de scurgere a sucului (2e). În acest fel veți preveni picurarea sucului pe blat.

- Turnați sucul 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”).

Regulile de întreținere a storcătorului

- După fiecare utilizare a storcătorului trebuie să-l spălați bine și să nu permiteți ca sucul 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), bucușa de etanșare (2f), obturatorul orificiului de scurgere a sucului (2g), șurubul de stoarcere (3), cauciucurile de colectare a sucului (3h), capacul cu pâlnia de umplere (4), accesoriul de împingere (5) și recipientele (6) spălați-le în apă caldă cu adaos de detergent pentru spălat 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 îmbată 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 instrucțiunile de utilizare.
3. Storcătorul se poate opri deoarece a fost utilizat o durată mai lungă de 20 de minute.
4. Duceți storcătorul la punctul de service.

Suc este prea dens sau prea rar:

1. Asigurați-vă că garnitura de cauciuc (2c) este amplasată coreșpunzător.
2. Asigurați-vă că sucul este efectuat din produse proaspete.

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 puțin sare și acid citric. Legumele astfel pregătite nu se înnegresc în timpul stoarcerii și sucii din acestea își păstrează culoarea naturală.
- Fructele de pădure trebuie spălate imediat înainte de consumare 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.
- Sucurile 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, etc. Cu scopuri dietetice cât 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, brăbănuș pot fi adăugate în sucuri dacă le tocați mărunt.
- Sucurile de fructe pot fi obținute aproape din toate soiurile de fructe.
- Merele, piersicile, caisele și prunele trebuie să fie opărite în strecurătoare.
- Îndepărtați sămburii 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 mărului 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 sucii pregătiți 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, scorțișoară și cuișoare. Pentru a obține aroma plină a condimentelor, trebuie să le măcinați înainte de a le adăuga în băutura. 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 băutura 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 băutura 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 băutura 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. Acest suc curăță 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 nutriție.

Suc de mure



Sucul de mure cu o cantitate mică de zahăr și de apă minerală reprezintă o băutura răcoritoare 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 pregătiți poate fi combinat cu alte sucuri de fructe.

Suc de coacăze negre



Sucul de coacăze negre are o aromă specifică, aciditate sporită și acime 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.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil, nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.



Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!

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 «JUICEMAKER».

«JuiceMaker» – прибор, предназначенный для получения соков из фруктов, овощей и трав. «JuiceMaker» давит продукты с целью получить из них сок; благодаря этому инновационному решению сок обладает высокой питательной ценностью, он богат витаминами С и его вкус по-настоящему натуральный. С помощью устройства JuiceMaker вы сможете получить не только свежий сок из фруктов или овощей, но также из зелени, более того, с вареных соевых бобов.

Уникальная система «SES» (Slow Extraction System) – новый подход к получению сока – сок выжимается на малых оборотах, благодаря чему сохраняется максимальная питательная ценность. Производительность системы чрезвычайно высока, с ее помощью вы сможете выжать значительно больше сока, чем с помощью традиционной электросоковыжималки, кроме того, для этого потребуется гораздо меньше времени. Устройство работает очень тихо, простое обслуживание и легкость мытья увеличивают эксплуатационные качества прибора. Сохранение максимального содержания витаминов, пектинов, энзимов, минералов и витамина С является причиной того, что сок непрозрачный. Это ожидаемый эффект, поскольку мы считаем, что высокая питательная ценность сока важнее его прозрачности. «JuiceMaker» - это не только замечательный сок, это также эlegantный прибор, который станет украшением вашей кухни. Дополнительным преимуществом является легкость мытья – достаточно в конце налить стакан воды и большинство остатков мякоти самостоятельно смываются. Все части, контактирующие с перерабатываемым сырьем, выполнены из безопасных материалов, предназначенных для контакта с пищей.

«JuiceMaker» – время для свежего, вкусного 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 используйте прибор в случае, если поврежден выжимной винт, резиновые для отвода или чаша.
- 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.



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности!

- 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.
- Не снимайте крышку с воронкой, так как тогда срывается предохранитель, который отключит прибор.

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}) 71 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 Пробка выпускного отверстия сока
- 3 Выжимающий винт
 - h Резиновые скребки сока (два комплекта)
- 4 Крышка с засыпной воронкой
- 5 Толкатель
- 6 Емкости для сока и мякоти
- 7 Щетка

Подготовка соковыжималки к работе (разборка)

C

i *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 (5).
- 3 Снимите крышку (4), поворачивая ее против часовой стрелки.
- 4 Затем снимите чашу (2) вместе с оснащением.
- 5 Достаньте из чаши (2) выжимающий винт (3).
- 6 Снимите резиновые скребки для отвода сока (3h).

! *Резиновые скребки сока (3h) - небольшого размера. Будьте осторожны, чтобы не потерять их во время демонтажа. В комплекте с соковыжималкой есть запасной комплект резиновых скребков сока (3h).*

- 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 Установите на сито (3) элемент, собирающий сок (3h).
- 5 Вставьте в чашу (2) выжимающий винт (3).
- 6 Накройте чашу (2) крышкой (4), вставляя фиксаторы в пазы чаши (4) и закрутите крышку (4) до упора по часовой стрелке (4).
- 7 В лоток подачи продуктов крышки (4) вставьте толкатель (5).
- 8 Поместите емкость (6) под отверстия для выхода сока (2e) и мякоти (2d).

Запуск соковыжималки и ее обслуживание

E

Положения выключателя соковыжималки указаны на Рис. В.

«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.

! *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.*

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

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

i *Крышка (4) должна быть надлежаще закрыта (4), в противном случае прибор не включится.*

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

i *Максимальный вес фруктов и овощей, помещаемых в соковыжималку, не должен превышать 500 г продуктов на 2 минуты работы. В случае заклинения 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 Перед тем, как достать емкость из-под выпускного

отверстия сока (2e), закрыть выпускное отверстие сока (2e) пробкой для выпускного отверстия сока (2g). Таким образом сок не будет капать на стол.

- Отжатый сок, накопленный в емкости, перелейте в подготовленные заранее стаканы, чашки и т.д.



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»).

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 деталях.
- Загрязнения из щелей или углов следует удалить щеточкой, которая входит в комплект соковыжималки.
- Привод возможно очистить с помощью влажной тряпочки, спрыснутой 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.

- Элементы прибора такие, как: чаша (2), уплотнительная втулка (2f), пробка выпускного отверстия сока (2g), выжимной винт (3), резиновые для отвода (3h), крышка с лотком подачи (4), толкатель (5) и емкости (6), мойте теплой водой 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.
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.

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 мойте 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 итп. Для соблюдения диеты и получения высокого вкусового уровня можно приготовить сок из салата, шпината, лука-порей и даже свежей зелени или вареных соевых бобов.
- Такие овощи как: редиска, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, сердечник добавляются в напиток мелко нарезанными.
- Фруктовые соки можно получать почти из всех видов фруктов.
- Яблоки, персики, абрикосы и сливы следует после мытья ошпарить кипятком в дуршлаге.
- Удалите косточки из соеержащих их фруктов, так как они могут повредить прибор.

- Вжимать 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 отжимания 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 вита-

мина А и С. Два стакана сока покрывают дневную потребность в витамине С. Вкусные 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 сельдереевыми 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.

Экология – Позаботимся о среде

Каждый пользователь может сделать свой вклад в охрану окружающей среды. Это не трудно и не дорого. С этой целью:

Картонную упаковку передайте на макулатуру, мешки из полиэтилена (PE) выкиньте в контейнер для пластика.



Использованный прибор отдайте в соответствующий пункт хранения, потому что опасные элементы, которые находятся в приборе, могут быть угрозой для среды.

Не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми отходами!

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 JUICEMAKER.

JuiceMaker е уред, предназначен за получаване на сок от плодове, зеленчуци и билки. JuiceMaker смачква продуктите, за да се получи сок от тях. Благодарение на това иновативно решение сокът е богат с хранителни стойности, витамин С и има истински естествен вкус. Благодарение на уреда JuiceMaker ще получите пресен сок не само от плодове и зеленчуци, но също така от билки и дори от варени соеви зърна.

Уникалната система SES (SlowExtractionSystem) представява ново решение за получаване на сок – сокът се изстискава при бавни обороти, благодарение на което запазва хранителната си стойност в максимална степен. Системата е изключително ефективна – с помощта на този уред ще получите много повече сок отколкото с традиционната сокоизстискачка и то за много по-кратко време.

Устройството работи изключително тихо, а лесното обслужване и миене повишават неговите експлоатационни преимущества.

Запазеното максимално съдържание на витамини, пектини, ензими, минерали и витамин С е причината, поради която сокът не е бистър. Това е преднамерен ефект, тъй като смятаме, че високата хранителна стойност на сока е по-важна от прозрачността му.

JuiceMaker – това не е само вкусен сок. Това е също елегантен уред, който ще украси Вашата кухня. Допълнителното преимущество е лесното миене - достатъчно е накрая да сипете чаша вода и повечето от остатъците от пулпата ще се изплакнат.

Всички части, които са в контакт с преработваните суровини, са изработени от материали, предназначени за контакт с храна.

JuiceMaker – време е за пресен, вкусен 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 винтът за изстискване, гумите за събиране на сок 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 хранящия 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.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от имуществени щети вследствие на неспазването

- 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 капака 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.
- Не сваляйте капака с фунията, тъй като ще се задейства защитата и ще изключи уреда.

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}) 71 dB(A).

Описание на уреда



- 1 Задвижване на сокоизстисквачката
 - a Превключвател ON-OFF-REV
 - b Присъединителен кабел
- 2 Кула
 - c Гумена капачка на купата
 - d Изходен отвор за пулпата
 - e Изходен отвор за сок
 - f Уплътняваща втулка
 - g Капачка за улея за сок
- 3 Изстискващ винт
 - h Гуми, събиращи сок (два комплекта)
- 4 Капак с фуния за зареждане
- 5 Бутало
- 6 Контейнери за сок и пулпа
- 7 Четка

Приготвяне на сокоизстисквачката за работа (демонтаж)

C

Преди първа употреба демонтирайте сокоизстисквачката, измийте частите, предназначени за контакт с преработвания продукт.

- 1 Поставете изстисквачката близо до мрежовото гнездо върху твърда, чиста и суха основа.
- 2 Извадете буталото (5).
- 3 Свалете капака (4), като го въртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- 4 След това свалете купата (2) заедно с оборудването.
- 5 Извадете изстискващия винт (3) от купата (2).
- 6 Снемете гумите, събиращи сок (3h).



Гумите за събиране на сок (3h) са елементи с малки размери. Внимавайте да не ги изгубите при демонтажа на уреда. В комплекта на сокоизстисквачката е приложен резервен комплект гуми за събиране на сок (3h).



- 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 изстисквачката за работа (монтаж)

D

- 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 Върху изстискващия винт (3) поставете гумите за събиране на сок (3h).
- 5 Поставете изстискващия винт (3) в купата (2).
- 6 Поставете капака (4) върху купата (2), като палците трябва да влязат в съответните отвори на купата  и завъртете капака (4) по посока на часовниковата стрелка, докато усетите съпротивление .
- 7 Поставете буталото (5) във фунията за зареждане на продукти (4).

- 8 Поставете контейнерите (6) под изхода за сок (2e) и изхода за пулпа (2d).

Включване и работа със сокоизстисквачката

E

Позициите за превключвателя на сокоизстисквачката са посочени върху Фиг. В

- „ON” превключвателят в тази позиция включва уреда.
- „OFF” неутрална позиция, поставяне на превключвателя в тази позиция изключва уреда.
- „REV” поставяне на превключвателя в тази позиция включва заден ход.
- Проверете, дали превключвателят (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.



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




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

- 3 Включете сокоизстисквачката с превключвателя (1a), като го поставите в позиция „ON”.



Не докосвайте превключвателя (1a) с мокри ръце.



Капакът (4) трябва да бъде правилно затворен . В противен случай уредът няма да се задейства.

- 4 Поставяйте във фунията за зареждане порциите от нарязани плодове или зеленчуци и леко ги натискайте с буталото.



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 напълнения със сок съд, затворете улея за сок (2e) с капачката за улея (2g). По този начин ще избегнете капането на сок върху плота.
- Събраният в контейнера сок налейте в предварително приготвени чаши или други съдове.



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”).

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 прокине вода или сок, трябва да прекъснете работата и да предадете устройството за проверка в сервизен пункт.

- Елементите на оборудването като: купа (2), уплътняваща втулка (2f), капачка на улея за сок (2g), винт за изстискване (3), гуми за събиране на сок (3h), капак с фуния за зареждане (4), бутало (5) и контейнери (6) трябва да миете с топла вода и 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.
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.

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. Пригответе по този начин зеленчуци не потъмняват в процеса на раздробяване и подолученият 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 соковете 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 запуши 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, приготвената 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 лицата, 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 доmatен сок покриват дневната нужда от витамин С. Вкусовите качества на доmatения 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 преобладаващ вкус. Този сок може да се употребява в чист вид само по лекарско предписание.

Сок от зеле



Използва се при лечение 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.

Екология – Да се погрижим за околната среда

Всеки потребител може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За тази цел: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликосе изхвърлете в контейнер за пластмаса.



Изабеният уред трябва да предадете в подходящ пункт за рециклиране, тъй като съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте уреда заедно с битовите отпадъци!

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 JUICEMAKER.

JuiceMaker являється пристроєм, призначеним для отримання соків із фруктів, овочів та трав. JuiceMaker розчавлює продукти для отримання з них соку; таке інноваційне рішення призводить до того, що сік зберігає споживчу вартість, вітамін С, а також має дійсно натуральний смак. Задопомогою пристрою JuiceMaker ви зможете отримати нетіпкийсвіжийсік із фруктівтаовочів, але також із зелені, більше того, із варених соєвихбобів.

Унікальна система SES (Slow Extraction System) - це новий підхід до отримання соку – сік витискається при повільних обертах, завдяки чому він зберігає максимальну поживчу вартість. Також система надзвичайно продуктивна, за її допомогою можна витиснути набагато більше соку, ніж за допомогою традиційного соковитискача (соковижималки), а крім того, це буде зроблено за значно коротший час.

Пристрій також надзвичайно тихий, а просте обслуговування та легкість миття підвищує експлуатаційні достоїнства пристрою.

Збереження максимального вмісту вітамінів, пектинів, ензимів, мінералів та вітаміну С призводить до того, що сік не є прозорий. Це умисний ефект, оскільки ми вважаємо, що висока споживча цінність соку важливіша, ніж прозорість.

JuiceMaker - це не тільки смачний сік. Це також елегантний пристрій, який стане прикрасою Вашої кухні. Додатковою перевагою є легкість миття - вистачить під кінець залити склянку води, і більша частина решток м'якоти буде самостійно вимита.

Усі частини, що мають контакт з сировиною, котра переробляється, виготовлені із матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

JuiceMaker – час на свіжий, смачний сік.

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 етою 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 використовуйте прилад у разі, якщо пошкоджений вижимний гвинт, гумові для відведення або чаша.
- Перед очищенням обладнання, його монтажом або демонтажом вийміть приєднувальний провід з оетки.
- 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.



УВАГА!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- 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 таблиці специфікації пристрою.
- Перед увімкненням пристрою перевірте, чи кришка з засипною мискою добре закріплена.
- Для проstownування продуктів використовуйте тільки проstownувач.
- Не перевантажуйте пристрій ні надмірною кількістю продукту, ані занадто сильним його проstownуванням (prostownувачем).
- 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 гладкій 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.
- Не знімайте кришку із засипною мискою, оскільки у такому випадку спрацює запобіжний захист та вимкне пристрій.

Технічні дані

Технічні параметри вказані на інформаційній таблиці специфікації виробу.

Допустимий час безперервної праці – 20 хвилин.

Час перерви до повторного користування – 1 година.

Рівень шуму пристрою (L_{WA}) – 71 дБ(А).

Опис пристрою



- 1 Привід соковитискача
 - 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 Пробка випускного отвору соку
- 3 Витискуючий гвинт
 - h Гумовіскребкисоку (двакомплекти)
- 4 Кришка з засипною мискою
- 5 Простновувач
- 6 Резервуари для соку та м'якоти
- 7 Щітка

Підготовка соковитискача до праці (демонтаж)



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 (5).
- ③ Зніміть кришку (4), 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 (3).



Гумові скребки соку (3h) є елементами невеликого розміру. Будьте обережні, щоб не загубити їх під час демонтажу. У комплекті з соковижималкою є запасний комплект гумових скребоків соку (3h).

- ⑥ Зніміть гумові скребки для відведення соку (3h).
 - 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)

D

- 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 виїнято.
- 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 Установіть на сито (3) сокозабирач (3h).
- ⑤ Вставте всередину миски (2) витискуючий гвинт (3).
- ⑥ Накрийте чашу (2) кришкою (4), вставляючи фіксатори в пази чаші (4) і закрутіть кришку (4) до упору за годинниковою стрілкою (4).
- ⑦ У лоток подачі продуктів кришки (4) вставити штовхач (5).
- ⑧ Засуньте резервуарі (6) під випускний отвір соку (2e) та м'якоти (2d).

Вмикання соковитискача та праця з ним

E

Положення вимикача соковитискача показані на Мал. В

«ON» – установка перемикача в це положення вмикає соковитискач.

«OFF» – це нейтральне положення, установка перемикача в це положення вимикає 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.



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.

- ③ Увімкніть соковитискач вимикачем (1a), установивши його у положення «ON»



Не торкайтеся вимикача (1a) соковитискача мокрими руками



Кришку (4) потрібно правильно закрити (4), в протилежному випадку пристрій не ввімкнеться.

- ④ У засипну миску всипайте наступні партії порізаних фруктів або овочів та легко притискайте їх проштовхувачем.



Максимальна вага фруктів та овочів, поміщених у соковитискач, не повинна перевищувати 500 г продукту на 2 хвилини праці. У випадку заклинення витискуючого гвинта або застрявання протискуваної фракції фруктів чи овочів скористайтесь 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)

F

- ① Вимкніть соковитискач, установивши вимикач (1a) у положення «OFF».
- ② Витягніть штепсельну вилку приєднувального кабелю із розетки електромережі.

Перед тим, як дістати ємність з-під випускного отвору соку (2e), закрити випускний отвір соку (2e) пробкою для випускного отвору соку (2g). 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'якоти буде самостійно вимита.

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

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 щітки, що входить до комплекту соковижималки.
- 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.

- Елементи приладу такі, як: чаша (2f), ущільнювальна втулка (2f), пробка випускного для відведення (2g), вижимний гвинт (3), гумові скребки соку (3h), кришка з лотком подачі (4), штовхач (5) і ємності (6), мийте теплою водою 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.
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.

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 природній колір.
- Ягоди мийте безпосередньо перед використанням, оскільки вони швидко втрачають свою свіжість.
- 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 пригтовляються 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, ревін та ін. Дяготриманнядієтиаотриманнявисокогосмаковогорівняможнаприготуватисікз салату, шпинату, цибулі-порейтанавітьсвіжозеленабаваренихсоевихбобів.
- 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 яблука 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 заповнювати 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, м'ята, 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 нівельують 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 яблук 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 огірків



За своїм смаком він досить м'який, тому треба його змішувати з яблучним, морквяним соком або соком із селери. Сік з огірків 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 укріплюючі, 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.

Екологія – Давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом із побутовими відходами!

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 тарного 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 застосування ящиків 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 – (Л) 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 неналежаного 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, технологічним, 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 Juice Maker.

Juice Maker allows you to squeeze juice out of fruits, vegetables, and herbs. JuiceMaker squashes the products to squeeze the juice out of them, making it rich in nutrients, vitamin C, and give it a truly natural flavour. Your Juice Maker will not only squeeze juice out of fruits or vegetables, but also out of herbs or even soya beans.

Its unique Slow Extraction System (SES) is a state-of-the-art solution for squeezing juice - a food product is slowly squeezed to retain maximum nutritional value. The system is also extremely efficient. Use it to squeeze a lot more juice than the conventional juicers and also do it in a much shorter time.

The appliance is also very quiet and easy to use and clean, which make it amazingly functional.

The juice is not clear because all the vitamins, pectin, enzymes, minerals, and vitamin C are preserved. This is intended, as we believe that high nutritional value of the juice is more important than clarity.

Your Juice Maker is not only about delicious juice. It's also an amazingly designed appliance smart device that will become the pride of your kitchen. An additional advantage is the ease of cleaning - once finished, pour a glass of water and most of the residual pulp will be rinsed out.

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

Juice Maker — time for fresh, delicious 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, rubber wipers 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 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.



NOTE!

Failure to observe these guidelines may result in damage to property.

- 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.
- Do not remove the lid with hopper, as this will turn off the appliance.

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 (Lwa) 71 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 Juice spout plug
- 3 Squeezing screw
 - h Rubber wipers (two sets)
- 4 Lid with hopper
- 5 Food pusher
- 6 Juice and pulp pitchers
- 7 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 (5).
- 3 Remove the lid (4) by turning it counter-clockwise.
- 4 Next, remove the bowl (2) with accessories.
- 5 Remove squeezing screw (3) from the bowl (2).
- 6 Remove the rubber wipers (3h).





Rubber wipers (3h) are small. Be careful not to misplace them. Spare set of rubber wipers (3h) is included with your Juice Maker.

- 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 Install rubber wipers (3h) on the squeezing screw (3).
- 5 Put the squeezing screw (3) into the bowl (2).
- 6 Place the hopper (4) on the bowl (2), sliding the tabs into the bowl slots  and turn the hopper (4) fully clockwise .
- 7 Insert pusher (5) into the hopper (4).
- 8 Place pitchers (6) under the juice spout (2e) and pulp ejection 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.



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.

- 3 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 (4) must be securely locked , otherwise the appliance will not start.

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



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 Plug the juice spout (2e) using the plug (2g) before removing the pitcher 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)”).

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) sealing sleeve (2f), juice spout plug (2g), squeezing screw (3), rubber wipers (3h), hopper (4), pusher (5), and pitcher (6) 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.
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.

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.

Ecology – Protect the environment

Each user can contribute to environmental protection. It is neither difficult nor expensive.

In order to do this: dispose of the cardboard packaging in the waste paper recycling container while all polyethylene (PE) bags into a waste plastic recycling container.



When the appliance will be no longer used take it to a specialised waste collection centre collecting used electrical and electronic goods as the appliance can contain components and materials hazardous to the environment.

Do not dispose the appliance with the municipal waste!

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.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.