

- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Do mycia metalowych części zwłaszcza sita z ostrą tarczą rozdrabniającą używaj miękkiej szczoteczki.
- Nie używaj sokowirówki bez zbiornika resztek.



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.
- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie opakowania z wnętrza urządzenia i dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Po zakończeniu pracy wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Dla ułatwienia obsługi możesz do pojemnika resztek włożyć worek foliowy, który wraz z odpadami po zakończeniu pracy sokowirówki wyrzucić do kosza.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 2 minuty

Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem 30 minut

Hałas urządzenia (L_{WA}): 77 dB/A

Sokowirówka typ JE1200 nie wymaga podłączania do gniazdka z bolcem uziemiającym .

Sokowirówka spełnia wymagania odpowiednich norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

– Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD)
– 2006/95/EC.

– Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
– 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie www.zelmer.pl.

Budowa urządzenia

A

- 1 Napęd sokowirówki
- 2 Pokrętko regulacyjne (PULSE, 0, bieg 1, bieg 2)
- 3 Zabierak
- 4 Nóżki
- 5 Przewód przyłączeniowy
- 6 Miska
- 7 Dzióbek
- 8 Klamry mocujące
- 9 Sito
- 10 Pokrywa
- 11 Lej zasypowy
- 12 Popychacz
- 13 Pojemnik na sok
- 14 Pokrywa pojemnika z separatorem piany
- 15 Zbiornik resztek
- 16 Szczotka

Przygotowanie sokowirówki do pracy

DEMONTAŻ SOKOWIRÓWKI

B



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

- Sokowirówkę postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardej, czystym i suchym podłożu.

① Pociągnij klamry mocujące do dołu tak, aby zeskokczyły z występów na pokrywie.

② Wyjmij popychacz i ściągnij pokrywę.

③ Wsuń zbiornik resztek.

④ Zdemontuj miskę z sitem. W tym celu przekręć miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby symbol ▼ na misce pokrył się z symbolem  na napędzie sokowirówki i zdejmij miskę z napędu sokowirówki.



Zdemontowane części (z wyjątkiem napędu) dokładnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Można również je myć w zmywarkach do naczyń w temp. max. 60°C (z wyjątkiem miski, sita i napędu). Po dokładnym osuszeniu przystąp do montażu czystych elementów.

MONTAŻ SOKOWIRÓWKI



- 1 Załóż na napęd sokowirówki miskę tak, aby symbol ▼ znajdujący się na podstawie miski pokrył się z symbolem ■ na napędzie sokowirówki.
- 2 Zablokuj miskę przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby symbol ■ na napędzie sokowirówki pokrywał się z symbolem ▼ na podstawie miski.
- 3 Załóż sito na zabierak, tak aby wycięcie na zabieraku pokryło się z wypustem w sicie.



Sito można zamontować tylko w jednej pozycji.

- 4 Pod pokrywą wsuń zbiornik resztek, w następujący sposób: ustaw ukośnie zbiornik i umieść go pod okapem miski tak aby wypust na pojemniku resztek trafił w występ na misce, następnie dosuń go do napędu.
- 5 Nałóż pokrywę tak, aby wypust znajdujący się na pokrywie znalazł się we wcięciu miski.
- 6 Obie klamry mocujące unieś do góry i włóż ich zaczepy na występy w pokrywie.
- 7 Docisnij klamry mocujące do miski (charakterystyczny „click” świadczy o prawidłowo zamontowanych klamrach).
- 8 Umieść pojemnik na sok tak, aby dzióbek sokowirówki znajdował się wewnątrz pojemnika.



Niewłaściwe zamontowanie klamer mocujących skutkuje zadziałaniem zabezpieczenia i uniemożliwia uruchomienie sokowirówki.



W pobliżu urządzenia przygotuj umyte owoce i warzywa przeznaczone do odwirowania soku.

Uruchomienie sokowirówki i praca z nią

- Sprawdź, czy pokrętło regulacyjne ustawione jest w pozycji „0”.
- Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci i uruchom sokowirówkę przekręcając pokrętło regulacyjne w zależności od potrzeb na bieg 1 lub 2 (patrz tabela „Zalecane prędkości odwirowywania dla wybranych owoców i warzyw”).
- Do leja zasympowego pokrywaj wkładaj owoce lub warzywa i lekko dociskaj je popychaczem.



Do popychania produktów nie wolno używać palców ani stosować innych przedmiotów.

- Wyciśnięty sok nagromadzony w pojemniku przelej do wcześniej przygotowanych szklanek, fiolizek, itp.



Pojemnik na sok wyposażony został w pokrywę z separatorem piany, której zadaniem jest zatrzymanie gęstszych frakcji soku i piany.

- W razie potrzeby (w przypadku nadmiernego nagromadzenia się miąższu na sicie powodującego drgania sokowirówki) zaleca się użycie funkcji „PULSE”.

FUNKCJA PULSE

Funkcja „PULSE” pozwala na usunięcie nadmiaru nagromadzonego miąższu na sicie. Przekręcenie pokrętła regulacyjnego na pozycję „PULSE” i przytrzymanie pokrętła w tym położeniu, spowoduje pracę urządzenia z maksymalną prędkością. Po zwolnieniu pokrętła urządzenie przerywa pracę.

Po zakończeniu pracy (odwirowywaniu soku)



- 1 Wyłącz sokowirówkę ustawiając pokrętło regulacyjne w pozycji „0”.
- 2 Wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- Po zatrzymaniu się silnika przystąp do demontażu sokowirówki w celu umycia części (patrz pkt. „DEMONTAŻ SOKOWIRÓWKI”).
- Opróżnij zbiornik resztek z nagromadzonych wytlóczyn.



Nie dopuszczaj do przepełnienia zbiornika resztek. W czasie jego wyciągania nadmiar nagromadzonych wytlóczyn może w momencie przechylenia zbiornika z niego wypaść.

Czyszczenie i konserwacja sokowirówki

- Po każdorazowym użyciu sokowirówki należy ją dokładnie umyć nie dopuszczając do zasychania soku i resztek owoców.
- Zabrudzenia w szczelinach lub narożnikach usuń szczoteczką o miękkim włosiu.
- Napęd czyść wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu 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, pokrywa, popychacz, pojemnik na sok z pokrywką z separatorem piany oraz zbiornik resztek myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Pokrywę, popychacz i pojemnik resztek można również myć w zmywarkach do naczyń w temp. max. 60°C.
- Do mycia sita stosuj wyłącznie szczoteczkę będącą na wyposażeniu sokowirówki. **Do mycia sita nie stosuj metalowych szczotek!**
- 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 sokowirówkę (patrz. pkt. „MONTAŻ SOKOWIRÓWKI”).



Zwracaj szczególną uwagę na przezroczyste (transparentne) części z tworzywa. Są one wrażliwe na uderzenia i upadki. Łatwo wtedy mogą ulec uszkodzeniu.

Jak robić soki z warzyw i owoców

- Owoce i warzywa przeznaczone do odwirowania soków powinny być świeże oraz starannie umyte. Przygotowanie warzyw polega na ich oczyszczeniu z piasku i ziemi pod bieżącą wodą i obraniu. Publikacje na temat robienia soków zalecają moczenie warzyw przez 5 minut w wodzie z dodatkiem soli i kwasu cytrynowego. Warzywa w ten sposób przygotowane nie ciemnieją w procesie odwirowania i sok z nich ma naturalny kolor.
- Owoce jagodowe myj bezpośrednio przed procesem odwirowania gdyż szybko tracą swoją świeżość.
- Dobór warzyw i owoców zależy od pory roku, od upodobań smakowych, zaleceń zdrowotnych. Na wartość odżywczą soków z warzyw i owoców ma wpływ sposób postępowania przy ich sporządzaniu.
- Soki przygotowuje się z soczystych gatunków warzyw i owoców, które powinny być dojrzałe, świeże, ponieważ uzyskuje się z nich najwięcej soku o doskonałym smaku i aromacie.
- Do sporządzania napojów nadają się następujące warzywa: pomidory, marchew, seler, buraki, pietruszka, cebula, kapusta, ogórki, czarna rzepa, rabarbar, itp.
- Takie warzywa, jak: rzodkiew, szczypiorek, nać pietruszki, koper, rzeżuchę dodaje się do napojów drobno pokrojone.
- Soki owocowe można otrzymywać prawie ze wszystkich rodzajów owoców.
- Jabłka, brzoskwinie, morele i śliwki powinny być po umyciu sparzone wrzątkiem w cedzaku kuchennym.
- Z owoców zawierających pestki usuń je, ponieważ mogłyby uszkodzić sokowirówkę.
- Odwirowanie soku ze śliwek, jagód, malin, miękkich gruszek i jabłek oraz innych owoców jest kłopotliwe. Z miąższu tych owoców tworzy się gąbczasta masa, która zatyka otwory sitka. Ovoców tych można używać do odwirowania soku mieszając je w małych ilościach z innymi owocami lub warzywami i należy częściej czyścić sito.
- Można uzyskać też w małej ilości soki z winogron, w tym celu należy wrzucić całe grono do leja zaspawego po usunięciu zdrewniałej łodygi.
- Warzywa korzeniowe i owoce twarde należy pokroić na kawałki mieszczące się w leju zaspawym. Jabłka kroi się na części (jeżeli wielkość jabłek nie pozwala na umieszczenie ich w całości w leju zaspawym) nie obierając i nie wyjmując gniazd.
- Owoce i warzywa wrzuca się do otworu leja zaspawego dopiero po uruchomieniu sokowirówki.
- Wartość odżywcza soków surowych zbliżona jest do wartości odżywczych produktów, z których zostały przygotowane.
- Napoje z soków zalecane są szczególnie w żywieniu dzieci i osób starszych.
- Wskazane jest, aby w trakcie spożywania soków z warzyw pijać je niewielką ilością wody, gdyż są one bardzo esencjonalne. Jeśli soki nie są rozcieńczone, dzienna dawka nie powinna przekraczać pół szklanki.

- Nie powinno się łączyć owoców z warzywami z wyjątkiem jabłek. Nie należy łączyć melonów z innymi owocami.
- 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: wanilię, 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 w temperaturze pokojowej lub schłodzone 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 dzienne zapotrzebowanie na witaminę C. Walory smakowe soku pomidorowego podnosi doprawienie go solą i pieprzem.

Sok z buraków



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

Sok z kapusty



Jest stosowany w leczeniu wrzodów żołądka, może być spożywany tylko z zalecenia lekarza. Zmieszany z sokiem z marchwi, nadaje się do picia nawet dla osób, mających wrzędlivy 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 odwirowywania 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 nerkę. 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 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 najlepszych soków. Należy go mieszać z sokami o małej kwasowości lub z wodą, miodem czy cukrem.

Specjalne przepisy zdrowotne

Napój wzmacniający	Sok oczyszczający organizm
6 marchewek	4 marchewki
2 jabłka	½ ogórka
½ buraka	1 burak

Napój „mocny oddech”

1 garść szpinaku
1 garść pietruszki
2 seleny
4 marchewki

Sok „wieczny regulator”

2 jabłka
1 twarda gruszka
¼ cytryny lub garść szpinaku
6 marchewek

Napój „słoneczny”

2 jabłka
6 truskawek

Napój „miłosny”

3 duże pomidory
½ ogórka
1 seler
¼ cytryny

Zalecane prędkości odwirowywania dla wybranych owoców i warzyw

Owoce/warzywa	Prędkość odwirowywania	
	1	2
Ananasy	•	
Borówka amerykańska	•	
Brzoskwinie		•
Buraki ćwikłowe		•
Gruszki		•
Jabłka		•
Kapusta		•
Koper włoski	•	
Marchew		•
Melony	•	
Morele	•	
Nektarynki		•
Ogórki	•	
Owoc kiwi	•	
Pomidory	•	
Seler	•	
Winogrona	•	

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 przeładź na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzucić do kontenera na plastik.

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

Nie wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi!!!



Przykładowe problemy podczas eksploatacji sokowirówki

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE – SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Urządzenie nie działa.	Klamry mocujące nie są poprawnie zamontowane na pokrywie.	Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Zamontuj poprawnie klamry mocujące na pokrywie (patrz punkt „ MONTAŻ SOKOWIRÓWKI ”). Uruchom ponownie urządzenie.
	Zadziałalo zabezpieczenie termiczne.	Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Pozostaw sokowirówkę do ostygnięcia na 30 minut, po tym czasie spróbuj ponownie uruchomić urządzenie.
Z urządzenia wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Nowe urządzenie.	Przy włączeniu i używaniu urządzenia po raz pierwszy, może występować specyficzny zapach. Nie stanowi to żadnego zagrożenia ani nie świadczy o niesprawności urządzenia. Zapach powinien ustąpić po kilkukrotnym użyciu.
	Sokowirówka jest przeciążona.	Sprawdź postępy procesu i czas przetwarzania z dozwolonym czasem pracy przytoczonym w instrukcji obsługi. Sprawdź napięcie podane na tabliczce znamionowej i porównaj z napięciem w sieci.
Obudowa nagrzewa się, urządzenie pracuje zbyt głośno i dymi.	Silnik jest uszkodzony.	Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Oddaj sokowirówkę do punktu serwisowego.
Sito zablokowało się.	Niewłaściwy produkt.	W urządzeniu nie można przetwarzać wyjątkowo twardych owoców lub warzyw lub składających się z długich włókien.
	Przeciążenie.	Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Odczekaj, aż urządzenie zatrzyma się. Wyczyść lej zasypowy, sito, pokrywę i zbiornik resztek.
Lej zasypowy dotyka do sita / sokowirówka wpada w drgania i wibracje.	Sito jest zamontowane niewłaściwie.	Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Sprawdź czy sito jest zamontowane poprawnie na zabieraku. Sprawdź czy sito nie uległo uszkodzeniu. W przypadku mechanicznego uszkodzenia sita, bezwzględnie oddaj sokowirówkę do punktu serwisowego.

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**



801 005 500

22 20 55 259

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

Importer/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 nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

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

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod k použití uschovejte pro další případné použití.

Charakteristika spotřebiče

Odšťavňovač je přístroj sloužící k rychlému získání šťávy z ovoce a zeleniny při současně separaci odpadů. Rychlost odšťavňování byla přizpůsobena tak, aby byly zachovány optimální jakostní parametry připravovaných šťáv. Šťáva obsahuje zdraví prospěšné kousky dužniny ovoce (zeleniny). I přestože mohou snížit průzračnost šťávy, se výrobce odšťavňovače rozhodl, že důležitější je zachovat co nejvyšší nutriční, zdravotní a dietetickou hodnotu získané šťávy, než její průzračnost. Množství šťávy z 1 kg suroviny záleží na její čerstvosti, ale i na čistotě sítky a stavu kotouče drtiče (např. svěží mrkve vynáší 50-60%). Díly, které mají kontakt se zpracovávanými surovinami, byly vyhotoveny z materiálu schválených pro styk s potravinami.

Pokyny pro bezpečné a řádné používání přístroje

Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené pokyny srozumitelné.

Před prvním použitím spotřebiče se seznámte s celým obsahem návodu k použití.



Nebezpečí! / Varování!

Nedodržení pokynů ohrožuje své zdraví

- Nepoužívejte spotřebič, je-li přívodní kabel nebo plášť spotřebiče viditelně poškozen.
- Jestliže je neodělitelný kabel poškozený, je nutné ho vyměnit u výrobce nebo ve specializovaném servisu proškoleným personálem, vyvarujete se tak nebezpečí úrazu.
- Provádět opravy na spotřebiči může pouze proškolený personál. Nesprávně provedená oprava představuje pro uživatele nebezpečí velmi vážného úrazu. V případě výskytu závady doporučujeme, abyste se obrátili na odborný servis.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li otočné sítko poškozeno.
- Před zapnutím odšťavňovače se ujistěte, že je viko dobře připevněno uzavíracími západkami.
- Nevytahujte zásobník na dužninu, ani neuvolňujte uzavírací západky, kdy je odšťavňovač v provozu.
- Před výměnou příslušenství, nebo před přiblížením

k pohyblivým dílům během použití, vypněte spotřebič a odpojte ho ze zásuvky.

- Před čištěním spotřebiče, montáží nebo jeho demontáží, vždy vyjměte přívodní kabel ze zásuvky.
- K péčování produktu používejte pouze péchovadlo, jež je součástí spotřebiče.
- Dbejte zvýšené opatrnosti během práce s odšťavňovačem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen k tomu, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezeními fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost tomu, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Nestavte odšťavňovač na mokré povrchu.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů můžete spotřebič poškodit

- Neodpojujte zástrčku ze zásuvky tažením za přívodní kabel.
- Pohonnou jednotku postavte poblíž el. zástrčky na tvrdě stabilní ploše tak, aby nebyly zakryty ventilační otvory v plášti.
- Spotřebič vždy zapojujte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Okamžitě přerušte práci a odpojte spotřebič ze zásuvky, jestliže se do pohonné jednotky odšťavňovače dostane jakákoliv tekutina. Odnesete odšťavňovač ke kontrole do servisu.
- Nezatěžujte spotřebič nadměrným množstvím produktu, ani příliš silným péčováním produktů v plnicím otvoru.
- Okamžitě vypněte odšťavňovač, když si povšimnete vibrační nebo snížení otáček. Vyčistěte sítko a jeho plášť.
- Přerušte práci a odpojte spotřebič ze zásuvky, když se zablokuje otvor na ovoce nebo drtící kotouč. Odstraňte příčinu zablokování.
- Nevystavujte odšťavňovač teplotám vyšším než 60°C.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru zapojený do zásuvky.
- Neponořujte pohonnou jednotku odšťavňovače do vody, ani ji nemýjte pod tekoucí vodou.
- K čištění pláště nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky v podobě emulzí, mléka, past atd. Mohou mimo jiné odstranit z povrchu informace a grafické symboly, jako jsou: stupnice, označení, výstražné znaky atd.
- K čištění kovových dílů, zvláště sítky s ostrým drtícím kotoučem, používejte měkký kartáček.
- Nepoužívejte odšťavňovač bez zásobníku na dužninu.



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Spotřebič je určen k domácímu použití. V případě jeho použití k obchodním a gastronomickým účelům, se změní záruční podmínky.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly z vnitřku spotřebiče a důkladně umyjte všechny díly příslušenství.
- Po ukončení práce vyjměte přírodní šňůru ze zásuvky.
- Pro usnadnění obsluhy můžete do zásobníku na dužninu vložit mikrotenový sáček, který spolu s odpadem po ukončení práce odšťavňovače vyhodíte do koše.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku.

Maximální doba nepřetržitého provozu je 2 minuty

Časový interval před opětovným použitím jsou 30 minut

Hlučnost spotřebiče (L_{WA}) 77 dB/A

Odšťavovač typ JE1200 nemusí být zapojen do zásuvky vybavené zemnicím kolíkem .

Odšťavovače ZELMER splňují požadavky platných norem.

Spotřebič je vyroben v souladu s požadovanými direktivami:

- Elektrický přístroj nízkého napětí (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je na typovém štítku označen značkou CE.

Popis spotřebiče



- 1 Pohonná jednotka odšťavňovače
- 2 Ovládací knoflík (PULSE, 0, rychlost 1, rychlost 2)
- 3 Hřídel
- 4 Nohy
- 5 Přírodní šňůra
- 6 Miska
- 7 Výlevka
- 8 Uzavírací západky
- 9 Síta
- 10 Víko
- 11 Plnicí otvor
- 12 Pěchovadlo
- 13 Nádobna na šťávu
- 14 Víko nádoby se separátorem pěny
- 15 Zásobník na dužninu
- 16 Kartáček

Příprava odšťavňovače k použití

DEMONTÁŽ ODŠŤAVŇOVAČE



Před prvním použitím demontujte odšťavňovač, umyjte a osušte díly, které mají kontakt se zpracovávaným produktem.

- Odšťavňovač postavte poblíž el. zásuvky na tvrdém, čistém a suchém povrchu.

① Zatáhněte za uzavírací západky zespodu tak, aby odskočily z výstupků na víku.

② Vyjměte pěchovadlo a sejměte víko.

③ Vysuňte zásobník na dužninu.

④ Demontujte misku se sítím. Za tímto účelem otočte misku proti směru hodinových ručiček tak, aby se symbol ▼ na misce pokrýval se symbolem  na pohonné jednotce odšťavňovače a sejměte misku z pohonné jednotky.



Demontované díly (kromě pohonu) důkladně umyjte v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Lze je také umýt v myčce při teplotě max. 60°C (mimo misky, sítko a pohonu). Po důkladném osušení můžete zahájit montáž částí dílů.

MONTÁŽ ODŠŤAVŇOVAČE



① Nasadte na pohonnou jednotku odšťavňovače misku tak, aby se symbol ▼ nacházející se na základně misky, pokrýval se symbolem  na pohonné jednotce odšťavňovače.

② Zablokujte misku otočením ve směru hodinových ručiček tak, aby se symbol  na pohonné jednotce odšťavňovače pokrýval se symbolem ▼ na základně misky.

③ Nasadte síto na hřídel tak, aby se výřez na hřídeli pokrýval s výlevkou v sítu.



Síta lze nasadit pouze v jedné poloze.

④ Pod víko připevňte zásobník na dužninu následujícím způsobem: Uchopte kolmo zásobník a vložte ho pod misku tak, aby se výlevka na zásobníku na dužninu nacházela ve výřezu na misce, následně dosuňte do pohonné jednotky.

⑤ Nasadte víko tak, aby se výlevka nacházející se na víku nacházela ve výřezu na misce.

⑥ Obě uzavírací západky nadzvedněte a nasadte na úchyty nacházející se na víku.

⑦ Přitiskněte uzavírací západky k misce (charakteristické „click“ znamená, že jsou západky správně nasazeny).

⑧ Nasadte nádobu na šťávu tak, aby se výlevka odšťavňovače nacházela uvnitř nádoby.



Nesprávná montáž uzavíracích západek spustí bezpečnostní pojistku a nebude možné zapnout odšťavňovač.



V blízkosti spotřebiče připravte umyté ovoce a zeleninu určené k odstředění šťávy.

Zapnutí odšťavňovače a provoz

- Zkontrolujte, že je ovládací knoflík nastavený do polohy „0“.
- Vložte zástrčku přívodní šňůry do zásuvky el. sítě a zapněte odšťavňovač otočením ovládacího knoflíku v závislosti na vašich potřebách, na rychlost 1 nebo 2 (viz. tabulka „Doporučené rychlosti pro odstředění vybraného ovoce a zeleniny“).
- Vložte do plnicího otvoru ovoce nebo zeleninu a zlehka přitlačte pěchovadlem.



K pěstování produktů nepoužívejte prsty ani jiné předměty.

- Získanou šťávu přelejte z nádoby do předem připravené sklenice, šálku atd.



Nádoba na šťávu je vybavena víkem se separátorem pěny, jehož úkolem je zachytit hustší frakce šťávy a pěny.

- V případě potřeby (v případě nadměrného nahromadění dužniny na sítu způsobující vibrování odšťavňovače), doporučujeme využít funkci „PULSE“.

FUNKCE PULSE

Funkce „PULSE“ umožňuje odstranit nahromaděnou dužninu na sítu. Otočením ovládacího knoflíku do polohy „PULSE“ a přidřením knoflíku v této poloze, se spotřebič zapne na nejvyšší rychlost. Po puštění knoflíku spotřebič ukončí práci.

Po ukončení práce (po získání šťávy)



- ① Vypněte odšťavňovač otočením ovládacího knoflíku do polohy „0“.
- ② Vyjměte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky el. sítě.
- Po zastavení motoru můžete zahájit demontáž odšťavňovače za účelem umytí jednotlivých dílů (viz. bod „DEMONTÁŽ ODŠTAVŇOVAČE“).
- Vyprázdněte zásobník na dužninu.



Dbejte na to, aby se nepřeplnil zásobník na dužninu. Během jeho vytahování může přilížit velké množství dužniny vypadnout při manipulaci se zásobníkem.

Čištění a údržba odšťavňovače

- Po každém použití odšťavňovač důkladně umyjte a nedovolte, aby na něm zasychaly zbytky šťávy a ovoce.
- Znečištění v drážkách nebo rozích odstraňte měkkým kartáčkem.
- Pohonnou jednotku umyjte vlhkým hadříkem s přípravkem na nádobí a následně vyfťete do sucha.



V případě, že do pohonné jednotky pronikne voda nebo šťáva, vypněte spotřebič a odneste ho ke kontrole do servisu.

- Jednotlivé díly příslušenství, jako je miska, pěchovadlo, zásobník na šťávu s víkem a separátorem pěny a zásobník na dužninu, myjte v teplé vodě s malým množstvím prostředku na nádobí.
- Víko, pěchovadlo a nádobu na dužninu lze mýt také v myčkách na nádobí v max. teplotě 60°C.
- K mytí sítky používejte pouze kartáček, jež je součástí vybavení odšťavňovače. **K čištění síta nepoužívejte žádné kovové kartáče!**
- Z důvodu dlouhodobého používání se mohou díly z umělé hmoty zabarvit. Tento jev není závada.
- Zabarvení vzniklé od mrkve lze odstranit hadříkem namočeným do jedlého oleje.
- Po umytí důkladně osušte všechny díly.
- Sestavte odšťavňovač (viz. bod „MONTÁŽ ODŠTAVŇOVAČE“).



Zvláštní pozornost věnujte průhledným (transparentním) dílům z umělé hmoty. Nejsou odolné proti nárazu. Mohou se velmi snadno poškodit.

Jak připravit zdravou chutnou šťávu?

- Ovoce a zelenina určené k výrobě šťáv, musí být čerstvé a dobře umyté. Před přípravou zeleninové šťávy, je nutné zeleninu nejdříve důkladně očistit z písku a hlíny pod tekoucí vodu a následně ji oloupat. Publikace na téma přípravy šťáv, doporučují namáčení zeleniny 5 min. ve vodě s malým množstvím soli a kyseliny citrónové. Zelenina připravená tímto způsobem netmavne během přípravy a šťáva má přirozenou barvu.
- Bobuloviny umyjte těsně před použitím, jelikož rychle ztrácí čerstvost.
- Výběr zeleniny a ovoce závisí na ročním období, vlastních chutích a zdravotních doporučeních. Na nutriční hodnotu šťáv z ovoce a zeleniny má vliv způsob její přípravy.
- Šťávy se připravují ze šťavnatých druhů ovoce a zeleniny, které musí být zralé a čerstvé, jelikož z nich můžete získat nejvíce šťávy dokonalé chuti a vůně.
- K přípravě nápojů je vhodná následující zelenina: rajčata, mrkev, celer, červená řepa, petržel, cibule, zeli, okurky, černá řepa, rebarbora atd.
- Taková zelenina jako: ředkvička, pažitka, petrželová nať, kopr a řeřicha se do nápojů dodávají jemně nakrájené.
- Ovocnou šťávu lze připravit téměř ze všech druhů ovoce.
- Jablka, broskve, meruňky a švestky musí být přelité vroucí vodou na kuchyňském sítu.
- Z ovoce odstraňte pecky, mohly by poškodit spotřebič.
- Příprava šťávy ze švestek, borůvek, malin, měkkých hrušek a jablek a dalšího měkkého ovoce je těžké. Z dužniny tohoto ovoce se tvoří houbovitá hmota, která

ucpává otvory sítko. Toto ovoce lze použít k přípravě šťávy pouze v malém množství, mícháním s jiným ovocem nebo zeleninou a je nutné častěji čistit sítko.

- Šťávu z hroznového vína nejlépe získáte vložením celého hroznu (bez dřevnaté lodyhy) do plnicího otvoru.
- Kořenovou zeleninu a tvrdé ovoce je nutné nakrájet na kousky, tak aby se vešly do plnicího otvoru. Jablka se krájí na části (jestliže velikost jablek nedovoluje vložit je vcelku do plnicího otvoru) bez loupání a vyjmování jádrince.
- Ovoce a zelenina se vkládá do plnicího otvoru teprve po zapnutí dšťavovače.
- Nutriční hodnota čerstvých šťáv je podobná nutričním hodnotám produktů, ze kterých je šťáva připravená.
- Nápoje ze šťáv jsou zvláště doporučovány při výživě dětí a starších osob.
- Doporučujeme během pití šťáv ze zeleniny zapíjet je malým množstvím vody, jelikož jsou velmi esencionální. Jestliže nejsou šťávy ředěné, neměla by denní dávka překročit půl sklenice.
- Nemělo by se míchat ovoce se zeleninou, kromě jablek. Není vhodné míchat melouny s jiným ovocem.
- Šťávy by se neměly přechovávat pro pozdější konzumaci.
- Zeleninové nápoje lze okořenit aromatickým kořením: pepř, kopr, kmín, muškátový oříšek, tymián, majoránka a ovocné nápoje: vanilka, hřebíček, skořice. Pro získání plného aroma koření, je nutné ho před přidáním důkladně rozdrtit. Koření by mělo být používáno v malém množství aby byla zachována přirozená chuť a vůně produktů, ze kterých je připraven nápoj. Z důvodu nízké kalorické hodnoty, jsou ovocné a zeleninové nápoje vhodné při redukční dietě.
- Ovocné a zeleninové nápoje pijte při pokojové teplotě nebo chlazené kostkami ledu.

Čerstvá šťáva je zdravá

Mrkvová šťáva



Zrychluje metabolismus, jelikož obsahuje celou řadu mikroelementů a vitaminů nezbytných pro správnou funkci organismu.

Vitamin A vytvořený z karotenu zlepšuje zrak. Složky této šťávy odstraňují škodlivé působení nikotinu a obnovují přirozený zdravý vzhled pokožky. Polovina sklenice mrkvové šťávy a půl sklenice mléka se doporučuje malým dětem. Mrkvová šťáva ve spojení s jablečnou šťávou je vhodná jako posilující nápoj pro starší osoby.

Tomatová šťáva



Zralá a čerstvá rajčata poskytují šťávu dokonalé kvality. Lze míchat tomatovou šťávu se všemi jinými zeleninovými šťávami.

Obsahuje velké množství vitaminů A a C. Dvě sklenice šťávy pokrývají denní potřebu vitamínu C. Chuťové hodnoty tomatové šťávy zvyšuje ochucení solí a pepřem.

Šťáva z červené řepy



Šťáva z červené řepy ve spojení s pomerančovou šťávou, poskytne nápoj výjimečné chuti. Tato šťáva v čisté formě může být konzumována pouze za souhlasu lékaře.

Šťáva ze zeli



Je používána k léčení při žaludečních vředech, ale pouze na doporučení lékaře. Smíchaná s mrkvovou šťávou je požitelná i pro ty, kteří mají citlivější žaludek.

Špenátová šťáva



Tato šťáva je silně krvetvorná, ale z důvodu její výrazné chuti je doporučeno míchat ji s mrkvovou šťávou. Špenátová, mrkvová a celerová šťáva promíchaná ve stejných dílech tvoří velmi chutný nápoj.

Celerová šťáva



Na šťávu by se neměly používat listy celeru, jelikož mají nahořklou chuť. Šťáva z celerového kořene je velmi chutná. Lze ji míchat se šťávami z jiné zeleniny. Měla by být konzumována v menším množství než mrkvová šťáva. Přidání jablečné šťávy nebo citronu zlepšuje chuť.

Okurková šťáva



Je sama o sobě nijaká a je nutné ji smíchat z jablečnou, mrkvovou nebo celerovou šťávou. Okurková šťáva je používána při péči o pokožku. Má čistící účinky na játra. Je doporučována při redukční dietě.

Jablečná šťáva



Šťáva z čerstvých zralých jablek má příjemnou vůni a chuť, je bohatá na vitamíny A a B a obsahuje důležité minerální látky. Velký obsah pektinů ve šťávě způsobuje, že má hodnoty napomáhající trávení. Čerstvá jablečná šťáva se používá proti dně a revmatizmu. Je všeobecně dokonalým výživným prostředkem.

Ostružinová šťáva



Ostružinová šťáva s malým množstvím cukru a minerální vody tvoří velmi osvěžující nápoj. Z důvodu vysokého obsahu vitaminů a mikroelementů má posilující účinek, zvláště pro starší osoby.

Šťáva z černého bezu



Šťáva má velmi bohaté nutriční hodnoty, má potíci vlastnosti a může být používána při nachlazení. Vhodná jako součást jiných ovocných šťáv.

Šťáva z černého rybízu



Šťáva z černého rybízu má specifickou vůni, je kyselá a výrazně trpká. Vzhledem k chemickému složení a obsahu vitamínů je to jedna z nejlepších šťáv. Je nutné ji míchat se šťávami s nízkou kyselostí nebo s vodou, medem a cukrem.

Speciální recepty pro zdraví

Energy drink 6 mrkví 2 jablka ½ červené řepy	Šťáva na pročištění těla 4 mrkve ½ okurky 1 červená řepa
Nápoj „silný dech“ 1 hrst špenátu 1 hrst petrželky 2 celer 4 mrkve	Šťáva „upravuje látkovou přemenu“ 2 jablka 1 tvrdá hruška ¼ citronu nebo hrst špenátu 6 mrkví
Nápoj „slunečný“ 2 jablka 6 jahod	Nápoj „lásky“ 3 velká rajčata ½ okurky 1 celer ¼ citronu

Doporučené rychlosti pro odstředění vybraného ovoce a zeleniny

Ovoce/zelenina	Rychlost odstředění	
	1	2
Ananasy	•	
Kanadská borůvka	•	
Broskve		•
Červená řepa		•
Hrušky		•
Jablka		•
Zelí		•
Kopr	•	
Mrkev		•
Melouny	•	
Meruňky	•	
Nekterinky		•
Okurky	•	
Kiwi	•	
Rajčata	•	
Celer	•	
Hroznové víno	•	

Problémy které se mohou vyskytnout při provozu odšťavňovače

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ – ZPŮSOB POSTUPOVÁNÍ
Spotřebič nefunguje.	Uzavírací západky jsou špatně nasazeny na víko.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Nasaďte správně uzavírací západky na víko (viz. bod „ MONTÁŽ ODŠŤAVŇOVAČE “). Opět zapněte spotřebič.
	Spustila se termická pojistka.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Nechte odšťavňovač na 30 minut vychladnout. Po této době se pokuste spotřebič opět zapnout.
Ze spotřebiče je cítit nepříjemný zápach.	Nový spotřebič.	Při prvním zapnutí a použití spotřebiče můžete ucítit specifický zápach. Je to běžný jev a neznamená to, že je spotřebič poškozen. Zápach by se měl po několika použitích vytratit.
	Odšťavňovač je přetížen.	Zkontrolujte postup procesu a dobu zpracovávání s dovolenou délkou provozu, jež je popsán v návodu k použití. Zkontrolujte napětí uvedené na typovém štítku a porovnejte s napětím ve vaší síti.
Plášť se zahřívá, spotřebič pracuje příliš hlasitě a kouří se z něho.	Je poškozený motor.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Odнесите odšťavňovač do servisu.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ – ZPŮSOB POSTUPOVÁNÍ
Síto se zablokovalo.	Nevhodný produkt.	Ve spotřebiči nelze zpracovávat velmi tvrdé ovoce a zeleninu, ani produkty s příliš dlouhými vlákny.
	Přetížení.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Počkejte, dokud se spotřebič nezastaví. Vyčistěte plnicí otvor, síto, víko a zásobník na dužninu.
Plnicí otvor se dotýká síta / odšťavňovač se klepe a vibruje.	Síto je špatně nasazeno.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je síto dobře nasazeno na hřídeli. Zkontrolujte, zda není síto poškozeno. V případě mechanického poškození odнесите odšťavňovač do servisu.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhazte. 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 odřiznutí, 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. ZELMER CENTRAL EUROPE 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 zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Dovozce/výrobce nebere odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu s jeho určením nebo v rozporu s návodem k obsluze.

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

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer.

Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok. Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

Opis zariadenia

Odšťavovač slúži na rýchle odšťavnenie štiav z ovocia a zeleniny, pričom súčasne oddeľuje prebytočnú dužinu a iný odpad z týchto produktov. Rýchlosť odšťavovania bola nastavená tak, aby sa dosiahli čo najlepšie kvalitatívne vlastnosti získanej šťavy. Šťava obsahuje drobné kúsky ovocia (zeleniny), ktoré sú prospešné pre zdravie človeka, ale ktoré zároveň znižujú čírosť získaného nápoja. Ide o cieleň efekt, pretože výrobca tohto zariadenia považuje za dôležitejšie zachovať čo najvyššiu výživnú a zdraviu prospešnú hodnotu získanej šťavy, ako jej čírosť. Množstvo získanej šťavy z 1 kg produktu v surovom stave závisí od kvality a čerstvosti použitého produktu, ako aj od čistoty sita, či stavu drviaceho kotúča (napr. z čerstvej mrkvy pripravíme 50-60% šťavy). Súčasťou zariadenia, ktoré sa bezprostredne dotýkajú so spracovávaným produktom sú vyhotovené z materiálov, ktorých styk s potravinami je nezávadný.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky

Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.

Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.



Nebezpečnosť! / Varovanie!

Ak tieto pokyny nebudete dodržiavať, môžete zapríčiniť poranenie osôb

- Neuvádzajte spotrebič do činnosti v prípade, že privodový kábel alebo plášť zariadenia sú viditeľne poškodené.
- V prípade, že napájací kábel bude poškodený je potrebné, aby bol vymenený priamo u výrobcu spotrebiča alebo v špecializovanom stredisku opráv, resp. inou kvalifikovanej osoby, čím sa vyhniete riziku vzniku nebezpečenstva.
- Opravu zariadenia môžu vykonať výlučne kvalifikované osoby. Nesprávne vykonaná oprava zariadenia môže znamenať vážne riziko pre jeho používateľa. V prípade poruchy kontaktujte špecializované servisného strediska.

- Spotrebič nepoužívajte, ak otáčací mikrosietový filter je poškodený.
- Pred zapnutím odšťavovača skontrolujte, či veko nádoby je správne zaistené poistnými sponami.
- Z nádoby nevyberajte zvyšky a neuvolňujte poistné spony pokiaľ odšťavovač vykonáva činnosť.
- Pred výmenou nástavca alebo pred stykom s pohyblivými časťami zariadenia, spotrebič vypnite a odpojte od zdroja napätia.
- Pred čistením zariadenia, jeho montážou alebo jeho rozobratím, nezabudnite vytiahnuť privodový kábel zo zásuvky rozvodu napätia.
- Suroviny tlačte výlučne tlačným valčekom, ktorý je súčasťou spotrebiča.
- Pri práci so spotrebičom v prítomnosti detí, zachovajte mimoriadnu ostražitosť.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Odšťavovač nekladte na mokrý povrch.



Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Nevytahujte zástrčku zo zásuvky rozvodu elektrického napätia potiahnutím za kábel.
- Hnaciú jednotku umiestnite v blízkosti zdroja napätia na pevnej ploche tak, aby nedošlo k upchatiu vetracích otvorov na vonkajšom plášti spotrebiča.
- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky zdroja napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré je uvedené na výrobnom štítku spotrebiča.
- Okamžite prerušte činnosť a vytiahnite spotrebič zo zásuvky zdroja napätia, v prípade, že do pohonnej jednotky odšťavovača vnikla akákoľvek tekutina. V takomto prípade odšťavovač odovzdajte do najbližšieho servisného strediska.
- Nepreťažujte zariadenie použitím nadmerného množstva a prílišným tlačením produktu v otvore na podávanie.
- Odšťavovač vypnite hneď potom, ako začne silno vibrovať alebo sa výrazne zníži rýchlosť jeho otáčok. Očistite filter a jeho vonkajší plášť.
- Prerušte činnosť a vytiahnite spotrebič zo zásuvky zdroja napätia, v prípade, že dôjde k upchatiu podávacej trubice alebo zablokovaniu sekacieho noža. Odtráňte príčinu zablokovania.
- Nevystavujte odšťavovač pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C.
- Nenechávajte spotrebič zapojený k zdroju napätia bez dohľadu.

- Pohonnú jednotku odšťavovača nikdy neponárajte do vody a neumývajte ju pod tečúcou vodou.
- Vonkajší obal spotrebiča neumývajte dráždivými čistiacimi prostriedkami v podobe emulzií, tekutého piesku, pást a pod., môžu okrem iného odstrániť aplikované informačné grafické symboly, výstražné znaky a pod.
- Na čistenie kovových súčastí spotrebiča, zvlášť kovového sita s ostrou čepelou používajte mäkkú kefku.
- Nepoužívajte odšťavovač bez nasadenia nádoby na odpadky.



Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu zariadenia

- Spotrebič je určený k použitiu v domácnosti. V prípade používania spotrebiča na podnikateľské účely v rámci poskytovania stravovacích služieb, záručné podmienky sa v takomto prípade podliehajú zmene.
- Pred prvým použitím z vnútra spotrebiča vyberte všetky obaly a dôkladne umyte jeho jednotlivé komponenty.
- Po ukončení práce, vytiahnite prívodový kábel z elektrickej zásuvky.
- Pre uľahčenie práce so spotrebičom môžete do nádoby na odpadky vložiť plastový sáčok, ktorý po skončení práce môžete spolu s odpadkami vyhodiť do koša.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na typovom štítku výrobku.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky 2 minúty
 Prestávka pred ďalším použitím (minimálne) 30 minút

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 77 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Odšťavovač typu JE1200 si nevyžaduje pripojenie do zásuvky s uzemnením .

Odšťavovače od spoločnosti ZELMER spĺňajú požiadavky platných noriem.

Spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledovných smerníc:

- Nízkonapäťový elektrický prístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Smernica o elektromagnetickej kompatibilite (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je na typovom štítku označený značkou CE.

Súčasti spotrebiča

A

- 1 Pohonná jednotka odšťavovača
- 2 Otočný regulátor (PULSE, 0, rýchlosť 1, rýchlosť 2)
- 3 Pohonný hriadeľ
- 4 Nožičky
- 5 Napäťový kábel
- 6 Miska
- 7 Výlevka
- 8 Poistné svorky
- 9 Sito
- 10 Veko
- 11 Dávkovač
- 12 Tlačný valček
- 13 Nádoba na šťavu
- 14 Veko nádoby so oddeľovačom peny
- 15 Nádoba na odpadky
- 16 Kefka

Uvedenie odšťavovača do prevádzky

DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA

B



Pred prvým použitím odšťavovač rozoberte, umyte tie časti, ktoré prichádzajú do bezprostredného kontaktu so spracovávaným produktom.

- Hnaciú jednotku umiestnite v blízkosti zdroja napätia, na pevný čistý a suchý povrch.
- ① Poistné svorky potiahnite smerom nadol tak, aby vyskočili z otvorov na veku.
- ② Vyberte tlačný valček a vytiahnite veko.
- ③ Vysuňte nádobu na dužinu.
- ④ Vyberte misku so sitom. Misku vyberiete tak, že ju otočíte v smere proti chodu hodinových ručičiek tak, aby sa symbol, ktorý je zobrazený ▼ na miske prekryval so symbolom  na pohonnej jednotke. Misku následne z pohonnej jednotky vytiahnite.



Demontované komponenty (okrem pohonnej jednotky), dôkladne umyte v teplej vode s pridaním čistiacieho prostriedku na umývanie riadu. Komponenty môžete umývať aj v umývačkách riadu pri teplote max. 60°C (okrem misky, sita a pohonnej jednotky). Po dôkladnom osušení, očistené komponenty môžete zložiť.

MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA



- 1 Na pohonnú jednotku odšťavovača nasadíte misku tak, aby sa symbol ▼ ktorý je znázornený na miske so symbolom ■ na pohonnej jednotke.
- 2 Misku zaistíte tak, že ju otočíte v smere pohybu hodinových ručičiek a tak, aby sa symbol ■ na pohonnej jednotke odšťavovača prekryval so symbolom ▼ na dne misky.
- 3 Sito nasadíte na pohonný hriadeľ tak, aby do výrezov hriadeľa zapadli výbežky na site.



Sito sa dá nasadiť iba v jednej polohe.

- 4 Pod veko umiestnite nádobu na odpadky nasledujúcim spôsobom: nádobu nachýľte a umiestnite ju pod vývod dužín na miske tak, aby výbežok na nádobe na odpadky zapadol do výčnelku na miske, následne ho prisuňte k pohonnej jednotke.
- 5 Nasadíte veko tak, aby výbežok na veka zapadol do výčnelku na miske.
- 6 Obidve poistné svorky zdvihnite nahor a nasadíte ich do výčnelkov na veku.
- 7 Poistné svorky pritlačte k miske (zaznie typické „click“, ktoré informuje o správnom nasadení svoriek).
- 8 Nádobu na šťavu umiestnite tak, aby sa výlevka odšťavovača nachádzala vo vnútri nádoby.



V prípade nesprávneho založenia poistných svoriek sa aktivuje zabezpečovací systém a odšťavovač sa nezapne.



V blízkosti spotrebiča si pripravte umyté ovocie a zeleninu, z ktorých chcete pripraviť odšťavený nápoj.

Uvedenie odšťavovača do činnosti a jeho použitie

- Skontrolujte, či otočný regulátor je nastavený v polohe „0“.
- Prívodový kábel zasunúte do zásuvky elektrickej siete a zapnite odšťavovač tak, že otočíte otočným regulátorom, podľa potreby, na rýchlostný stupeň 1 alebo 2 (pozri tabuľku „Odporúčaná rýchlosť odšťavovania pre vybrané druhy ovocia a zeleniny“).
- Do dávkočnice na veku spotrebiča začnite vkladať ovocie alebo zeleninu a jemne ich pritláčajte pomocou tlačného valčeka.



Produkty nikdy nezatláčajte prstami alebo inými predmetmi.

- Šťavu z ovocia alebo zeleniny, ktorá sa nazhromažďila v nádobe prelejte do vopred pripravených pohárov, šálok a pod.



Nádoba na šťavu je vybavená oddeľovačom peny, ktorého úlohou je zachytiť penu a hustejšiu frakciu šťavy.

- V prípade potreby (v prípade nadmerného nazhromaždenia dužiny na site, ktoré spôsobuje vibrácie odšťavovača) odporúčame použiť funkciu „PULSE“.

FUNKCIA PULSE

Funkcia „PULSE“ umožní vyprázdnenie nadmerne nazhromaždenej dužiny na site. Otočením otočného regulátora do polohy „PULSE“ a jeho pridržanie v tejto polohe, sa spotrebič aktivuje činnosť pri najvyšších otáčkach. Po uvoľnení otočného regulátora spotrebič túto činnosť preruší.

Po ukončení práce (odšťavení šťavy)



- 1 Vypnite odšťavovač tak, že nastavíte otočný regulátor do polohy „0“.
- 2 Zástrčku prívodového kábla vytiahnite zo zásuvky zdroja napätia.
- Po zastavení motora môžete odšťavovač začať rozoberať aby sme jednotlivé časti mohli umyť (pozri bod „DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA“).
- Z nádoby na odpadky vysypte nazhromaždenú dužinu.



Zabráňte tomu, aby sa nádoba na odpadky preplnila. Ak by sa v nádobe nazhromažďilo príliš veľa dužiny, môže pri vyberaní nádoby z nej vypadnúť.

Čistenie a údržba odšťavovača

- Po každom použití odšťavovača je potrebné ho dôkladne umyť, aby nedošlo k zaschnutiu šťavy a zvyškov ovocia.
- Nečistoty v štrbinách a rohoch odstránite pomocou kefy s jemnými štetinami.
- Telo pohonnej jednotky odšťavovača utrite navlhčenou handričkou s pridaním prostriedku na umývanie riadu. Potom ho utrite dosucha.



V prípade, ak by do pohonnej jednotky vnikla voda alebo šťava, je potrebné činnosť okamžite prerušiť a spotrebič znieť na kontrolu do najbližšieho servisného strediska.

- Jednotlivé komponenty také ako sú: miska, veko, tlačný valček, nádoba na šťavu s vekom s oddeľovačom peny a nádoba na odpadky, umyte v teplej vode s pridaním prostriedku na umývanie riadu.
- Veko, tlačný valček a nádobu na odpadky môžete umývať rovnako aj v umývačkách riadu pri max. teplote 60°C.
- Na umývanie sitka používajte iba kefku, ktorá tvorí súčasť balenia odšťavovača. **Na umývanie sitka nepoužívajte kovové kefky!**
- Vplyvom dlhodobého užívania spotrebiča môže dôjsť k sfarbeniu umelohmotných súčastí. Toto zafarbenie nie je nedostatkom spotrebiča.
- Sfarbenie po mrkve môžete odstrániť tak, že povrch potriete handričkou namočenou v jedlom oleji.
- Po umytí, všetky komponenty spotrebiča dôkladne vysušte.
- Odšťavovač opäť zložte (pozri bod. „MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA“).



Osobitnú pozornosť venujte priehľadným (transparentným) častiam z umelej hmoty. Sú náchylné na nárazy a pády. Môžu sa v takýchto prípadoch rozbiť.

Ako pripravíte zdravý a chutný nápoj?

- Ovocie a zelenina, ktorú chcete odšťavovať by mali byť čerstvé a dôkladne umyté. Príprava zeleniny spočíva v odstránení piesku a zeminu pod tečúcou vodou a v odstránení šupky. Rôzne publikácie na tému prípravy štiav odporúčajú nechať zeleninu namočiť na 5 minút vo vode s prídanim soli a citrónovej šťavy. Zelenina pripravená týmto spôsobom počas ošŕavovania nestmavne a z nej pripravená šťava si zachová svoju prirodzenú farbu.
- Bobulové ovocie umyte bezprostredne pred jeho spracovaním, keďže rýchlo stráca svoju čerstvosť.
- Pri výbere zeleniny a ovocia sa riadime ročným obdobím, podľa našej chuti a zdraviu prospešných vlastností. Vyživovaciu hodnotu pripravenej šťavy zo zeleniny a ovocia ovplyvňuje spôsob, akým je pripravená.
- Šťavu pripravujeme zo šťavnatých druhov ovocia a zeleniny, ktoré by mali byť dozreté a čerstvé, pretože z nich sa dá získať čo najviac šťavy s vynikajúcimi chuťovými a aromatickými vlastnosťami.
- Vhodné na prípravu nápojov sú nasledujúce druhy zeleniny: pradájk, zeler, repa, petržlen, cibuľa, kapusta, uhorky, čierne repa, rebarbora, a pod.
- Zelenina ako napríklad: reďkovka, pažítka, petržlenová vňať, fenikel, či žerucha pridávame do štiav nadrobno nasekané.
- Ovocné šťavy môžeme pripraviť takmer zo všetkých druhov ovocia.
- Jablká, broskyne, marhule a slivky, by mali byť po ich očistení zaliate vriacou vodou cez cedítko.
- Z ovocia, ktoré obsahuje kôstky najprv odstránime kôstky, ktoré by mohli spotrebiť poškodiť.
- Odstredenie šťavy zo sliviek, čučoriedok, malín, mákových hrusiek a jablč, ale aj iného ovocia je dosť náročné. Dužina týchto plodov je zložená z hubovitej hmoty, ktorá upcháva filtračné otvory. Toto ovocie môžete odšťavovať pri zmiešaní ich malého množstva s iným ovocím, alebo zeleniny, pričom je potrebné častejšie vyčistiť sitko.
- V malom množstve je možné taktiež vytlačiť šťavu z hrozna, avšak je potrebné do násypky vhodiť celé strapce po odstránení drevitej byle.
- Koreňovú zeleninu a tvrdé ovocie je potrebné nakrájať na malé kúsky a po ich zmiešaní ich postupne dávať do dávkovača. Jablká krájame na menšie kúsky (v prípade, že kvôli ich veľkosti nie je možné ich vložiť do dávkovača v celku), pričom šupku neodstraňujeme a nevyberáme z nich jadrá.
- Ovocie a zeleninu pridávame do dávkovača až po zapnutí odšťavovača.
- Vyživovacia hodnota surovej šťavy je takmer totožná z vyživovaciu hodnotou produktov, z ktorých boli šťavy pripravené.

- Nápoje pripravené zo štiav sú zvlášť vhodné pre deti a staršie osoby.
- Odporúča sa šťavu pripravenú zo zeleniny zapíť malým dúškom vody, vzhľadom na jej silnú aromatickosť. V prípade, že šťavu nezriedite, jej denná dávka by nemala byť väčšia ako pol pohára.
- Neodporúča sa kombinovať ovocie so zeleninou, s výnimkou jablč. Nekombinujte taktiež melón s inými druhmi ovocia.
- Šťavy neskladujte pre neskoršie použitie.
- K príprave zeleninových nápojov môžete použiť aromatické prísady: čierne korenie, kôpor, rascu, muškátový orech, tymián, majoránku, a k príprave ovocných nápojov: vanilku, škoricu a klinčeky. Aby ste z korenín získali čo najvýraznejšiu arómu, pred ich použitím ich dôkladne rozdrobite. Mali by byť používané v malom množstve tak, aby sa zachovala prirodzená chuť a aróma použitých produktov, z ktorých je nápoj pripravený. Vzhľadom na nízky obsah kalórií, nápoje z ovocia a zeleniny sú zvlášť vhodné pre osoby, ktoré sa rozhodli chudnúť.
- Ovocné a zeleninové nápoje podávame pri ich izbovej teplote alebo chladené kockami ľadu.

Čerstvá šťava je zdravá

Šťava z mrkvy



Urychľuje metabolizmus, pretože obsahuje vysoké množstvo stopových prvkov a vitamínov nevyhnutných pre správne fungovanie organizmu.

Vitamin A, ktorý vzniká z karoténu pozitívne vplyva na Váš zrak. Zložky tejto šťavy eliminujú škodlivé účinky nikotínu, vracajú pokožke jej prirodzenú zdravú farbu. Pre malé deti sa odporúča podávať polovicu pohára mrkvice šťavy a pol hrnčeka mlieka. Mrkvová šťava v kombinácii so šťavou z jablč, sa odporúča ako stimulačný nápoj pre seniorov.

Paradajková šťava



Zrelé a čerstvé paradajky sú základom pre vysoko kvalitný šťavnatý nápoj. Paradajkovú šťavu môžete zmiešať so šťavou z iných druhov zeleniny.

Obsahuje vysoké množstvo vitamínov A a C. Dva poháre tejto šťavy pokrývajú dennú potrebu vitamínu C. Chuťové vlastnosti paradajkovej šťavy môžeme zvýrazniť soľou a čiernym korením.

Šťava z červenej repy



Zo šťavy z červenej repy v kombinácii so šťavou z pomaranča získame nápoj s vynikajúcimi chuťovými vlastnosťami. Šťavu vo svojej nezriedenej podobe môžete užívať len na lekársky predpis.

Šťava z kapusty



Odporúča sa pri liečbe žalúdočných vredov, ale iba na lekársky predpis. V kombinácii s mrkvovou šťavou, je vhodná aj pre ľudí s citlivým žalúdkom.

Šťava zo špenátu



Táto šťava podporuje krvotvorbu, ale kvôli svojej výraznej chuti ju odporúčame zmiešať s mrkvovou šťavou. Zo šťavy zo špenátu, mrkvy a zeleru, v ich rôznej kombinácii, získame chutný nápoj.

Šťava zo zeleru



Šťavu by sme nemali pripravovať zo zelerovej vňate, ktorá by jej mohla pridať horkú chuť. Šťava z koreňa zeleru je vynikajúce chuťové vlastnosti. Môžete ju kombinovať so šťavami z iných druhov zeleniny. Konzumujeme ju v menšom množstve ako mrkvovú šťavu. Pridaním jablčnej šťavy alebo citrónu zlepšime jej chuť.

Uhorková šťava



V prirodzenom stave má mdlú chuť, preto odporúčame zmiešať ju s jablčnou šťavou, šťavou z mrkvy alebo zeleru. Uhorková šťava sa používa pri starostlivosti o pleť. Čistí obličky. Odporúča sa pri odtučňovacích kúrach.

Jablčná šťava



Šťava z čerstvých a zreých jablák má príjemnú vôňu a chuť. Je bohatá na vitamíny A a B a vzácné minerálne látky. Vysoký obsah pektínu blahodárne pôsobí na zažívacie ústrojenstvo. Čerstvá jablčná šťava sa využíva pri liečbe dny a reumatizmu. Vo všeobecnosti je bohatým zdrojom živín.

Šťava z černíc



Šťava z černíc s pridaním veľkého množstva cukru a minerálnej vody patrí medzi veľmi osviežujúce nápoje. Vzhľadom k vysokému obsahu vitamínov a stopových prvkov, regeneruje organizmus, a to najmä u starších ľudí.

Šťava z bazy čiernej



Šťava je bohatá na živiny, podporuje procesy potenia a môže sa používať pri prechladnutí. Môžeme ju pripravovať spolu s inými ovocnými šťavami.

Šťava z čiernych ríbezlí



Šťava z čiernych ríbezlí má špecifický arómu, vysokú kyslosť a má výrazne trpkú chuť. Vzhľadom na zloženie chemických látok a obsah vitamínov je to jedna z najlepších ovocných šťáv. Odporúčame ju zmiešať s menej kyslými šťavami alebo s vodou, medom alebo cukrom.

Recepty na rôzne zdravotné problémy

Posilňujúci nápoj

6 mrkiev
2 jablká
½ červenej repy

Detoxikačný nápoj

4 mrkvy
½ uhorky
1 červená repa

Nápoj „hlboký nádych“

1 hrst špenátu
1 hrst petržleny
2 zelery
4 mrkvy

Nápoj „dokonalá rovnováha“

2 jablká
1 tvrdá hruška
¼ citrónu alebo hrst špenátu
6 mrkiev

„Slnečný“ nápoj

2 jablká
6 jahôd

Nápoj „lásky“

3 väčšie paradajky
½ uhorky
1 zeler
¼ citróna

Odporúčaná rýchlosť odšťavovania pre vybrané druhy ovocia a zeleniny

Ovocie/zelenina	Rýchlosť odstredovania	
	1	2
Ananás	•	
Čučoriedky	•	
Broskyne		•
Červená repa		•
Hrušky		•
Jablká		•
Kapusta		•
Fenikel	•	
Mrkva		•
Melón	•	
Marhule	•	
Nektárinky		•
Uhorky	•	
Kiwi	•	
Paradajky	•	
Zeler	•	
Hrozno	•	

Niektoré príkladové problémy počas prevádzky odšťavovača

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE – POSTUP PRI ODSTARÁNENÍ ZÁVADY
Spotrebič nepracuje.	Poistné svorky nie sú na veku založené správne.	Vypnite spotrebič a vyberte zástrčku prívodového kábla zo zásuvky rozvodu napätia. Nasadte poistné svorky na veko správnym spôsobom (pozri bod „MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA“). Spotrebič uveďte opäť do činnosti.
	Došlo k aktivácii zabezpečenia proti prehriatiu.	Vypnite spotrebič a vyberte zástrčku prívodového kábla zo zásuvky rozvodu napätia. Odšťavovač nechajte na 30 minút vychladnúť, po uplynutí tejto doby môžete spotrebič opäť zapnúť.
Zo spotrebiča vychádza nepríjemný zápach.	Spotrebič je nový.	Po prvom zapnutí spotrebiča a po jeho uvedení do prevádzky, môže z neho vychádzať špecifický pach. Tento jav nepredstavuje žiadne riziko a nepovažuje sa za nedostatok spotrebiča. Zápach by mal zmiznúť po niekoľkonásobnom použití.
	Odšťavovač je preťažovaný.	Skontrolujte, či ste pri aktivácii spotrebiča postupovali správne a či sa doba odšťavovania zhoduje s dobou, ktorá je uvedená v návode na použitie. Skontrolujte napätie, ktoré je uvedené na výrobnom štítku spotrebiča a porovnajte ho s hodnotami vo Vašej elektrickej sieti.
Plášť spotrebiča sa nahrieva, spotrebič pracuje príliš nahlas a dymí.	Došlo k poškodeniu motora.	Vypnite spotrebič a vyberte zástrčku prívodového kábla zo zásuvky rozvodu napätia. Odšťavovač odovzdajte do servisného strediska.
Sito je zablokované.	Vložili ste nesprávny produkt.	Spotrebič nie je uspokojený na spracovania príliš tvrdého ovocia alebo zeleniny alebo takých, ktoré majú v sebe príliš dlhé vlákna.
	Preťaženie	Vypnite spotrebič a vyberte zástrčku prívodového kábla zo zásuvky rozvodu napätia. Počkajte do chvíle, kým sa spotrebič úplne nezastaví. Vyčist'te dávkovač, sito, veko a nádobu na odpadky.
Dávkovač sa dotýka sita / odšťavovač vibruje.	Sito bolo nasadené nesprávnym spôsobom.	Vypnite spotrebič a vyberte zástrčku prívodového kábla zo zásuvky rozvodu napätia. Skontrolujte, či je sito nasadené správne na pohonný hriadeľ. Skontrolujte, či sito nie je poškodené. V prípade, že došlo k mechanickému poškodeniu sita, odšťavovač rozhodne odovzdajte do servisného strediska.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na novú hodnotenie. 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 spotrebič 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. Spotrebič prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. 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 prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Dovoza/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté použitím zariadenia v rozpore s jeho určením alebo nesprávnou obsluhou.

Dovoza/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôbenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

Gratulálunk, hogy a mi készülékünkert választotta, és köszöntjük a Zelmer termékek használói között.

A legjobb eredmény elérése érdekében javasoljuk, hogy kizárólag a Zelmer cég eredeti alkatrészeit használja.

Ezeket kifejezetten ehhez a termékhez tervezték. Kérjük, olvassa el figyelmesen az alábbi használati utasítást. Fordítson különös figyelmet a biztonsági utasításokra. A használati utasítást, kérjük, úgy őrizze meg, hogy a későbbi használat közben is bele tudjon nézni.

A készülék jellemzői

A gyümölcscentrifuga rendeltetése, hogy gyümölcsökből és zöldségekből gyorsan lét lehessen kinyerni, a hulladékok egyidejű szétválasztásával. A centrifugálás sebessége úgy lett megválasztva, hogy a kifacsart lénél a legjobb paramétereket lehessen elérni. A lé tartalmazza a gyümölcsök (zöldségek) egészségre hasznos apró frakcióit, amelyek azonban csökkenthetik a lé szűrt tisztaságát. Ez szándékos hatás, miután a gyümölcscentrifuga gyártója úgy gondolta, hogy fontosabb a lé minél magasabb táp-, egészségi és dietetikai értékének megőrzése, mint a szűrtsége. Az 1 kg nyersanyagból kinyert lé függ a nyersanyag frissességétől, a szita tisztaságától, és a daraboló tárcsa állapotától (pl. friss répánál ez 50-60%). A feldolgozandó alapanyaggal érintkező részek olyan anyagból készültek, amelyek élelmiszerral érintkezhetnek.

A készülék használatára vonatkozó biztonsági és kezelési utasítások

Győződjön meg róla, hogy az alábbi utasításokat megtértették.

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



Veszély! / Figyelmeztetés!

Figyelman kívül hagyása sérüléshez vezethet

- Ne indítsa be a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a ház látható módon sérült.
- Ha a nem kihúzható hálózati vezeték megsérül, azt, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében, a gyártónál vagy szakszervizben, illetve egy szakemberrel újra kell cseréltetni.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet javíthatja. A helytelenül végzett javítás komoly veszélyt jelenthet a berendezés használója számára. Meghibásodás esetén forduljon szakszervizhez.
- Ne használja a készüléket, ha a forgó szita sérült.
- A gyümölcscentrifuga üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy a fedél a zárókapcsokkal jól rögzítve van-e.
- Ne távolítsa el a tartályból a maradékot, és ne is nyissa ki a zárókapcsokat, ha a gyümölcscentrifuga üzemel.

- Tartozékcsere előtt, vagy ha használat közben mozgó alkatrészekhez közelít, ki kell kapcsolni a készüléket, és áramtalanítani kell.
- A készülék tisztítása vagy szétszerelése előtt mindig húzza ki a hálózati vezetéket a hálózati dugaszolóaljzatból.
- A termék elölötalásához kizárólag a készülékhez adott tömőeszközt használja.
- Különösen óvatosan járjon el a gyümölcscentrifugával gyermekek jelenlétében.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletű biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Ne állítsa a készüléket nedves felületre.



Figyelem!

Be nem tartása a vagyontárgy sérülésével járhat

- Ne húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól a kábelnél fogva.
- A motort állítsa a hálózati dugaszolóaljzat közelében szilárd felületre, úgy, hogy ne takarja le a burkolaton található szellőző nyílásokat.
- A készüléket kizárólag a berendezés adattábláján feltüntetett feszültségű elektromos hálózatra csatlakoztassa (kizárólag váltóáramúra).
- Azonnal hagyja abba a munkát, és válassza le a berendezést a hálózatról, ha a gyümölcscentrifuga motorjához valamilyen folyadék jutott. Szakszervizben ellenőriztesse a gyümölcscentrifugát.
- Ne terhelje túl a berendezést túl sok termékkel, sem pedig annak túl erős tömésével a tölcserbe.
- Azonnal kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát, ha erős vibrációt érez, vagy csökken a fordulatszám. Tisztítsa meg a szítát és annak burkolatát.
- Szakítsa meg a munkát, és válassza le a berendezést a hálózatról, ha a termék beszorul a beöntő tölcserbe vagy a daraboló tárcsába. Szüntesse meg a beszorulást okát.
- Ne tegye ki a készüléket 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek.
- Ne hagyja a hálózatra csatlakoztatott berendezést felügyelet nélkül.
- Ne merítse a gyümölcscentrifuga motorját víz alá, és ne mosogassa folyóvízben.
- A burkolat elmosásához ne használjon agresszív detergenset emulzió, tej, paszta stb. formájában. Ezek többek között eltávolíthatják a grafikus jeleket, információkat, jelöléseket, figyelmeztető jelzéseket stb.

- A fém alkatrészek, különösen az éles daraboló tárcsával rendelkező szita mosogatásához használjon puha kefét.
- Ne használja a gyümölcscentrifugát a rostgyűjtő tartály nélkül.



Útmutatás

Tájékoztató a termékről és a használatára vonatkozó információk

- A termék kizárólag otthoni használatra készült. Gasztronómiai felhasználása esetén változnak a garanciális feltételek.
- A készülék első használatbavétele előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülék belsejéből, és alaposan mosogassa el a tartozékokat.
- A munka befejezése után húzza ki a hálózati kábelt a hálózati dugaszolóaljzatból.
- A kezelés megkönnyítése céljából a tartályba behelyezhet egy fóliazacsót, amit a gyümölcscentrifuga használatának befejezése után a hulladékokkal együtt kidobhat a szemétkébe.

Műszaki adatok

A műszaki adatok a termék adattábláján vannak megadva.
 A megengedett folyamatos üzemidő 2 mp.
 Szünet az ismételt üzembe helyezés előtt 30 mp.
 A berendezés zaja (L_{WA}) 77 dB/A
 A JE1200 típusú gyümölcscentrifugát nem kell földelt dugaszolóaljzatra csatlakoztatni

A ZELMER gyümölcs- és zöldségcentrifugák teljesítik az érvényben levő szabványokat.

A berendezés eleget tesz a következő direktíváknak:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A termék CE jelzéssel van jelölve az adattáblán.

A készülék felépítése



- 1 Gyümölcscentrifuga motorja
- 2 Szabályozó forgatógomb (PULSE, 0, 1. sebesség, 2. sebesség)
- 3 Menesztő
- 4 Kés
- 5 Hálózati kábel
- 6 Tál
- 7 Kifolyó
- 8 Zárókapcsok
- 9 Szita
- 10 Fedél
- 11 Betöltő tölcser

12 Tömöleszköz

13 Légyűjtő edény

14 A légyűjtő edény fedele hableválasztóval

15 Rostgyűjtő tartály

16 Tisztítókefe

A gyümölcscentrifuga előkészítése a munkához

A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA SZÉTSZERELÉSE



Első használatbavétel előtt szedje szét a gyümölcscentrifugát, és mossa el a feldolgozandó termékkel érintkező alkatrészeket.

- A gyümölcscentrifugát állítsa a hálózati dugaszolóaljzat közelébe, kemény, tiszta és száraz felületre.

1 Húzza meg lefelé a rögzítő pántot úgy, hogy kiugorjon a fedélén lévő mélyítésekbe.

2 Húzza ki a tömöleszközt, és húzza le a fedelet.

3 Tolja ki a rosttartályt.

4 Vegye le a tálat a szítával Ehhez fordítsa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányban, úgy, hogy a tálon lévő jel ▼ egybeessen a gyümölcscentrifuga hajtóműn lévő jellel, és vegye le a tálat a motorról.



A leszerelt részeket (a hajtómű kivételével) alaposan mossa el meleg, mosogatószeres vízben. Mosogatógépben is el lehet őket mosogatni max. 60°C hőmérsékleten (a tál, a szita és a hajtómű kivételével). Miután alaposan megszáritotta őket, rakja össze az elemeket.

A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA ÖSSZESZERELÉSE



1 Tegye fel a tálat a gyümölcscentrifuga hajtóművére, úgy, hogy a tál alján lévő jel fedésbe kerüljön a gyümölcscentrifuga hajtóművén található jellel.

2 Rögzítse a tálat elfordítva az óramutató járásával meg egyező irányban, úgy, hogy a gyümölcscentrifuga hajtóművén található jel egybeessen a tál alján található jellel.

3 Tegye fel a szítát a menesztőre úgy, hogy a menesztőn lévő kivágás fedésbe kerüljön a szítán lévő kiugrással.



A szítát kizárólag csak egy helyzetben lehet behelyezni.

4 A fedél alá tolja be a rosttartályt az alábbi módon: állítsa ferdén a tartályt, és helyezze be a tál pereme alá úgy, hogy a rosttartályon lévő kiugrás a tálon lévő bemélyedésbe találjon, majd tolja a hajtóműhöz.

5 Tegye fel a fedelet úgy, hogy a fedélén lévő kiugrás a tálon található bevágásba kerüljön.

⑥ Mindkét rögzítő pántot emelje fel, és a horgokat helyezze bele a fedélén található mélyedésekbe.

⑦ Nyomja a rögzítő pántokat a tálhoz (jól hallható kattanás jelzi, hogy a pánt jól lett felszerelve).

⑧ Helyezze el a létartályt úgy, hogy a gyümölcscentrifuga csőre a tartály belsejében legyen.



Ha a rögzítő kapcsok rosszul vannak felszerelve, működésbe lép a védelem, és nem engedi beindítani a gyümölcscentrifugát.



A készülék közelébe készítse elő a lékészítésre szánt gyümölcsöt és zöldséget.

A gyümölcscentrifuga üzembe helyezése és a munka vele

- Ellenőrizze, hogy a szabályozó forgatógomb „0” helyzetben van-e.
- Dugja be a hálózati kábel dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatba, és a szabályozó forgatógomb elfordításával indítsa be a gyümölcscentrifugát, igény szerint az 1. vagy a 2. sebességre állítva (lásd az „Egyes kiválasztott gyümölcsökhöz és zöldségekhez ajánlott centrifugálási sebesség” táblázatot).
- A fedélben lévő feltöltő tölcserbe helyezze be a gyümölcsöt vagy zöldséget, és könnyedén nyomja be a tömőeszközzel.



A termékek betolásához nem szabad az újít vagy valamilyen más tárgyat használnia.

- A kipróbált és az edénybe összegyűlő lét öntse át egy korábban odakészített pohárba, csészébe stb.



A légyűjtő tartály a fedelében rendelkezik egy hableválasztóval, aminek az a feladata, hogy felfogja a lé sűrűbb frakcióit és a habot.

- Szükség esetén (ha túl sok rost gyűlik fel a szítán, ami a gyümölcscentrifuga rángását okozza) ajánlott a „PULSE” funkció használata.

PULSE FUNKCIÓ

A „PULSE” funkcióval el lehet távolítani a szítán felgyülemlett rost feleslegét. Ha elfordítja a szabályozó forgatógombot a „PULSE” pozícióra, és ebben a helyzetben tartja, a készülék maximális fordulatszámmal működik. Ha elengedi a forgatógombot, a készülék megszakítja a működését.

A munka befejezése után (lé centrifugálása)



① Kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát a szabályozó forgatógombbal, azt a „0” helyzetbe állítva.

② Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az elektromos hálózati dugaszolóaljzatából.

- Miután a motor megállt, kezdje meg a gyümölcscentrifuga szétszerelését, hogy elmoshassa az alkatrészeit

(lásd „A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA SZÉTSZERELÉSE” pontot).

- A rostgyűjtő tartályból ürítse ki a felgyülemlett préselmenyt.



Ne hagyja, hogy a rostgyűjtő tartály túltöltődjön. A kihúzásakor a préselmény a feleslege a tartály megdöntésekor kieshet.

A gyümölcscentrifuga karbantartása és tisztítása

- A gyümölcscentrifugát minden használat után alaposan el kell mosni, nem szabad megengedni, hogy a lé rászáradjon.
- A hézagokban vagy sarkokban lerakódott szennyeződést egy puha szűrű kefével távolítsa el.
- A hajtóművet mosogatószeres vízzel nedvesített ronggyal tisztítsa meg. Majd törölje szárazra.



Ha a hajtómű belsejébe víz vagy gyümölcslé kerülne, hagyja abba a munkát, és adja be a készülékert szervizbe, ellenőrzésre.

- A tartozékokat, úgymint a tálat, fedelet, tömőeszközt, létartályt a hableválasztós fedéllel, valamint a rosttartályt mossa el meleg, mosogatószeres vízben.
- A fedelet, tömőeszközt és a rosttartályt mosogatógépben is el lehet mosogatni max. 60°C hőmérsékleten.
- A szűrő tisztításához kizárólag a gyümölcscentrifugához mellékelt keféet használja. A szűrő elmosásához ne használjon semmiféle fémből készült keféket!
- Hosszantartó használat hatására a műanyagból készült elemek elszíneződhetnek. Ez nem tekintendő hibának.
- A sárgarépa által okozott elszíneződést meg lehet szüntetni, ha étolajjal átitatott ronggyal átdörzsöli.
- Elmosás után alaposan szárítsa meg minden alkatrészt.
- Rakja össze a gyümölcscentrifugát (lásd a „GYÜMÖLCSCENTRIFUGA ÖSSZESZERELÉSE” pontot).



Különbös figyelmet fordítson az átlátszó (transzparens) műanyag alkatrészekre. Ezek érzékenyek az ütésekre és leesésre. Ilyenkor könnyen megsérülhetnek.

Hogyan kell finom, egészséges lét készíteni?

- A lé kinyerésre szánt gyümölcsnek és zöldségnek frissnek kell lennie, és alaposan meg kell azt mosni. A zöldség előkészítése azt jelenti, hogy folyó vízzel le kell mosni róla a homokot és földet, majd meg kell hámozni. A lé készítésre vonatkozó publikációk azt ajánlják, hogy áztassa a zöldséget 5 percig citromsavas és sós vízben. Az ilyen módon előkészített zöldség nem sötétedik be a darabolás során, és a belőle létrejött lének természetes színe van.
- A bogys gyümölcsöket közvetlenül a felhasználás előtt mossa meg, mert gyorsan elvesztik frissességüket.

- A zöldségek és gyümölcsök választéka függ az évszaktól, az ízlettől és az egészségügyi ajánlásoktól függ. A zöldség- és gyümölcslék tápértékét befolyásolja, hogy milyen módszerrel készítik őket.
- A léket lédús zöldség- és gyümölcsfajtákból készítik, amelyeknek éretnek, frissnek kell lenniük, mivel az ilyenekből lehet a legtöbb, kitűnő ízű és aromájú lét kinyerni.
- Italokat a következő zöldségekből lehet készíteni: paradicsom, sárgarépa, zeller, cékla, petrezselyem gyökér, hagyma, káposzta, uborka, fekete répa, rebarbara stb.
- Az olyan zöldségeket, mint a retek, újhagyma, petrezselyem zöldje, kapor, zsázstát apróra vágva kell az italokhoz adni.
- Gyümölcslét majdnem mindegyik gyümölcsből lehet készíteni.
- Az almát, őszibarackot, sárgabarackot megmosás után forró vízzel le kell forrázni egy konyhai szedőszűrőben.
- A csonthéjas magot tartalmazó gyümölcsökből távolítsa el a magot, mivel károsíthatják a készülséket.
- Szilvából, áfonyából, málnából, puha körtéből és almából, valamint más hasonló gyümölcsből körülményes gyümölcslét készíteni. Ezeknek a gyümölcsöknek a húsából szivacsos massa keletkezik, ami eltömi a szűrő nyílásait. Ezekből a gyümölcsökből úgy lehet lét készíteni, hogy kisebb mennyiségekben más gyümölcsőz vagy zöldséghez kell keverni, és előtte ki kell tisztítani a szűrőt.
- Kis mennyiségben kinyomható a szőlőlé, de a tölcsérbe a szemeket a száráról letépvé kell betölteni.
- A gyökeres zöldségeket és a kemény gyümölcsöket fel kell kockáztatni olyan apró darabokra, ami belefér a feltöltő tölcsérbe. Az almát darabokra kell vágni (ha az alma mérete nem teszi lehetővé, hogy egészen lehessen a feltöltő tölcsérbe rakni), nem kell meghámozni, és nem kell kivágni a magházat.
- A gyümölcslét és zöldséget csak akkor kell a feltöltő tölcsérbe dobni, amikor beindította a gyümölcscentrifugát.
- A nyers lé tápértéke csaknem megegyezik azoknak a nyersanyagoknak a tápértékével, amelyből készül.
- A zöldség- és gyümölcslék különösen a gyermekek és idősebb személyek étrendjében ajánlottak.
- Ajánlott a zöldségekből készült lét a fogyasztása után egy kevés vízzel leőblíteni, mivel ezek a lék nagyon tömények. Ha a lé nincs felhígítva, a napi adag nem haladhatja meg a fél pohárrnyit.
- Nem ajánlatos a gyümölcsleveket zöldséglevekekkel összekeverni, kivéve az almát. Sárgadinnyét ne keverjen más gyümölcsővel.
- A léket nem ajánlott későbbi fogyasztásra eltenni.
- A zöldséglevekekhez lehet aromás fűszereket, borsot, kaporot, köményt, mustármagot, kakukkfűvet, majoránát, a gyümölcslevekekhez pedig vaníliát, fahéjat és szegfűszeget használni. A fűszerek teljes aromájának kinyeréséhez apróra kell őket vágni, mielőtt a léhez adja. A fűszereket csak kis mennyiségben szabad használni, hogy a lé megőrizze a természetes ízét és illatát azoknak a nyersanyagoknak, amiből készült. Az alacsony kalória-tartalmára tekintettel, a gyümölcsökből és zöldségekből készült italok nagyon ajánlottak a fogyókúrázóknak.
- A zöldség- és gyümölcsleveket szobahőmérsékleten vagy jégkockákkal lehűtve kell fogyasztani.

A friss zöldség- és gyümölcslé csupa egészség

Sárgarépalé



Gyorsítja az anyagcserét, mivel egy sor, a szervezet működéséhez nélkülözhetetlen mikroelemet és vitamint tartalmaz.

A karotinból előállított A vitamin javítja a látást. Ennek a lénak az összetevői semlegesítik a nikotin káros hatását, és visszaadják a bőrnek az egészséges színét. Fél pohár répalé és fél pohár tej ajánlott kisgyermeknek számára. Almaléval kevert répalé ajánlott idősebbek számára, mint roboráló ital.

Paradicsomlé



Az érett és friss paradicsomból kitűnő minőségű lé készíthető. A paradicsomlét bármilyen más zöldségből készült lével keverni lehet.

Sok A és C vitamint tartalmaz. Két pohár paradicsomlé fedezi a napi C vitamin szükségletet. A paradicsomlé élvezeti értékét fokozza, ha megsózzák és megborsozzák.

Céklalé



A vörös céklából készült lé narancslével keverve kitűnő ízű ital. Tiszta céklalé kizárólag orvosi rendelvényre fogyasztható.

Káposztalé



Gyomorfékely kezelésére alkalmazzák, de kizárólag orvosi rendelvényre. Répaléval keverve még azok is ihatják, akiknek érzékeny a gyomruk.

Spenótlé



Ez a lé erősen vérképző, de az erős íze miatt ajánlott répaléval keverni. A spenótból, sárgarépából és zellerből készült lét egyenlő arányban keverve finom ital nyerhető.

Zellerlé



A léhez nem szabad a zeller leveleit használni, mivel keserű ízt adnak. A zeller gyökeréből készült lé viszont nagyon finom. Keverni lehet más zöldségekből készült lével. Kisebb mennyiségben kell fogyasztani, mint a répalét. Ha almalét vagy citromot ad hozzá, azzal javítja az ízet.

Uborkalé



Természetétől fogva fajtós, ezért keverni kell almaléval, répaléval vagy zellerlével. Az uborkalét bőrápolásra használják. Vese tisztító hatású. Ajánlott fogyasztani fogyókúrázásokor is.

Almalé



A friss, érett almából készült lének kellemes az íze és az aromája, gazdag A és B vitaminban és értékes ásványi sókban. A lének a nagy pektintartalma miatt emésztést segítő hatás van. A friss almalét fogyasztják köszvény és reuma ellen is. Általában véve kitűnő tápanyag.

Szederlé



A kevés cukrot és ásványvizet tartalmazó szederléből rendkívül frissítő ital készíthető. A nagy vitamin- és mikroelem tartalom miatt erősítő hatású, főként idősebb személyek számára.

Bodzalé



A bodzalé tápanyagokban gazdag, izzasztó hatású, megfázás esetén fogyasztható. Befőttek készítésekor lehet keverni más gyümölcsök levélével.

Feketeribizililé



Feketeribizilének specifikus az aromája, nagy a savassága és kifejezetten fanyar. A kémiai összetétele és a vitamintartalma miatt egyike a legjobb gyümölcsléknek. Keverni kell kisebb savtartalmú gyümölcslevekkel vagy vízzel, mézzel illetve cukorral.

Speciális egészségügyi előírások

Erősítő italok 6 sárgarépa 2 alma ½ cékla	A szervezetet tisztító lé 4 sárgarépa ½ uborka 1 cékla
„Mély lélegzet” ital 1 marék spenót 1 marék petrezselyem 2 zeller 4 sárgarépa	„Örök szabályzó” lé 2 alma 1 kemény körte ¼ citrom vagy egy marék spenót 6 sárgarépa
„Napos” ital 2 alma 6 eper	„Szerelmes” ital 3 nagy paradicsom ½ uborka 1 zeller ¼ citrom

Egyes kiválasztott gyümölcsökhöz és zöldségekhez ajánlott centrifugálási sebesség

Gyümölcs/zöldség	Centrifugálási sebesség	
	1	2
Ananász	•	
Fürtös áfonya	•	
Őszibarack		•
Cékla		•
Körte		•
Alma		•
Káposzta		•
Édeskömény	•	
Sárgarépa		•
Sárgadinnye	•	
Sárgabarack	•	
Nektarin		•
Uborka	•	
Kiwi	•	
Paradicsom	•	
Zeller	•	
Szőlő	•	

Környezetvédelem – Óvjuk környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózattól való kikapcsolás után a használt készüléket szét-szerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

A gyümölcscentrifuga használatakor előfordulható problémák

PROBLÉMA	OK	ELHÁRÍTÁS – A VÉGREHAJTÁS MÓDJA
A készülék nem működik.	A rögzítő kapcsok rosszul vannak felhelyezve a fedélre.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzatból. Helyezze fel jól a rögzítő kapcsokat (lásd „A GYÜMÖLSCENTRIFUGA ÖSSZESZERELÉSE” pontot). Kapcsolja be újra a készüléket.
	Bekapcsolt a hővédelem.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzatból. Hagyja állni 30 percig a gyümölcscentrifugát, hogy kihűljön, majd ennek az időnek a letelte után próbálja meg újra beindítani a készüléket.
A készülékből kellemetlen szag jön ki.	Új készülék.	Ha először használja a készüléket, specifikus szaga lehet. Ez nem jelent semmilyen veszélyt, és nem jelenti azt sem, hogy a készülék hibás. A szagnak néhány használat után meg kell szűnnie.
	A gyümölcscentrifuga túl van terhelve.	Hasonlítsa össze a folyamatok haladását és idejét a kezelési útmutatóban megadott, megengedett időekkel. Ellenőrizze az adattáblán megadott feszültséget, és hasonlítsa össze a hálózat feszültségével.
A ház felmelegszik, a készülék hangosan működik, és füstöl.	A motor elromlott.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzatból. Adja a gyümölcscentrifugát szervizbe.
A szita eltömődött.	Nem megfelelő termék.	A készülékben nem lehet kivételesen kemény gyümölcsöt vagy zöltséget feldolgozni, vagy olyanokat, amelyek hosszú rostokat tartalmaznak.
	Túlterhelés.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzatból. Várja meg, amíg a készülék leáll. Tisztítsa ki a betöltő tölcserő, a szitát, a fedelet és a rosttartályt.
A a betöltő tölcserő hozzáér a szitához / a gyümölcscentrifuga remeg és vibrál.	A szita rosszul van behelyezve.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzatból. Ellenőrizze, hogy a szita jól van-e felhelyezve a menesztőre. Ellenőrizze, hogy a szita nem sérült-e meg. Ha a szita mechanikusan sérült, feltétlenül adja a gyümölcscentrifugát szervizbe.

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, 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 alegerea dispozitivului nostru și vă urăm bun găsit printre beneficiarii produselor Zelmer.

Pentru a putea obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți numai accesoriile originale ale companiei Zelmer.

Acestea au fost proiectate special pentru acest produs. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor cu privire la siguranță. Vă sfătuim să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare astfel încât să le puteți folosi, de asemenea, în timpul utilizării ulterioare a dispozitivului.

Trăsăturile caracteristice ale storcătorului

Storcătorul este un dispozitiv care este destinat pentru stoarcerea rapidă a sucurilor de fructe și legume cu separarea concomitentă a resturilor. Viteza de stoarcere a fost selectată în așa fel încât, să puteți obține parametrii optimați în ceea ce privește calitatea Sucul conține fracțiuni mărunte de fructe (legume) care sunt foarte benefice pentru sănătate, dar care cauzează o mai mică claritate a sucului. Acest efect este bine gândit, deoarece producătorul storcătorului a ajuns la concluzia că, mult mai importantă este păstrarea unor valori nutritive, de sănătate și dietetice cât mai bogate a sucului obținut, decât claritatea acestuia. Cantitatea de suc care poate fi obținută din 1 kg de materie primă depinde de gradul de proșpețime a produsului folosit cât și de gradul de curățenie a sitei și starea discului de mărunțire (de ex. pentru morcovul proaspăt este de 50-60%). Piese care intră în contact direct cu materiile prime sunt fabricate din materiale care au fost aprobate pentru a intra în contact direct cu produsele alimentare.

Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a aparatului

Trebuie să vă asigurați că indicațiile de mai jos au fost corect înțelese.

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



Pericol! / Avertizare!

Nerespectarea poate conduce la leziuni

- Nu puneți în funcțiune dispozitivul, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau în cazul în care 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.
- Dispozitivul poate fi reparat numai de către persoane calificate în acest domeniu. Reparația care este realizată incorect poate cauza un pericol serios pentru

utilizator. În cazul în care ați observat defecțiuni luați legătura cu punctul de service.

- Nu folosiți dispozitivul dacă sita rotativă este defectă.
- Înainte de a pune în funcțiune storcătorul verificați dacă capacul este bine fixat cu ajutorul clemelor de prindere.
- Nu scoateți recipientul pentru resturi și nici nu deschideți clemele de prindere, atunci când storcătorul este în funcțiune.
- Înainte de a înlocui echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele care sunt în mișcare în timpul utilizării, dispozitivul trebuie oprit și, de asemenea, trebuie decuplat de la sursa de alimentare cu curent electric.
- Înainte de curățarea dispozitivului, montajul sau demontajul acestuia întotdeauna trebuie să scoateți stecherul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.
- Pentru împingerea produselor folosiți numai dispozitivul special prevăzut care face parte din setul storcătorului.
- Păstrați o deosebită prudență atunci când folosiți storcătorul în prezența copiilor.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Nu amplasați storcătorul pe suprafețe umede.



Atenție!

Ne-respectarea poate conduce la deteriorarea bunurilor

- Nu scoateți stecherul din priză rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.
- Transmisia trebuie amplasată în apropierea prizei rețelei cu curent electric pe o suprafață dură, stabilă astfel încât să nu fie acoperite orificiile de aerisire din carcasă.
- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priză rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Întrerupeți funcționarea și decuplați dispozitivul de la rețeaua de alimentare cu curent electric în cazul în care la transmisia storcătorului a ajuns orice fel de lichid. În acest caz storcătorul trebuie să îl transmiteți pentru revizie la un punct de service.
- Nu supraîncărcați dispozitivul cu o cantitate excesivă de produse, și nici prin împingerea prea puternică a produselor în pâlnia de umplere.
- Storcătorul trebuie oprit imediat ce veți observa vibrații puternice sau micșorarea rotațiilor. Curățați sita și carcasa acestuia.

- Întrerupeți funcționarea și decuplați dispozitivul de la rețeaua de alimentare cu curent electric atunci când are loc blocarea produsului în pâlnia de umplere sau pe discul de mărunțire. Îndepărtați cauza blocării.
- Nu expuneți dispozitivul la acțiunea unei temperaturi de peste 60°C.
- Nu lăsați dispozitivul în priză fără supraveghere.
- Sistemul de transmisie a storcătorului nu trebuie scufundat în apă și nici nu trebuie spălat sub jet de apă curentă.
- Pentru curățarea carcasei nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsii, loțiuni, paste etc. Acestea pot, printre altele, să șteargă simbolurile grafice care se găsesc pe carcasa dispozitivului, așa cum ar fi: simboluri, semne de avertizare etc.
- Pentru curățarea pieselor metalice mai ales a sitei cu discul de mărunțire folosiți numai o perie moale.
- Nu folosiți storcătorul fără recipientul pentru resturi.



Indicații

Informații despre produs și indicații cu privire la modul de utilizare

- Dispozitivul este prevăzut pentru uz casnic. În cazul în care acesta va fi folosit în cadrul afacerilor gastronomice, condițiile de garanție vor fi modificate.
- Înainte de prima utilizare scoateți toate ambalajele din interiorul dispozitivului și spălați foarte bine toate elementele echipamentului.
- După ce utilizarea dispozitivului a luat sfârșit scoateți cablul de alimentare din priza rețelei de alimentare cu curent electric.
- Pentru a permite o deservire mai simplă puteți să introduceți în recipientul pentru resturi o pungă de plastic pe care o puteți arunca după ce ați terminat stoarcerea.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt trecuți pe plăcuța de fabricație a produsului.

Timpul de funcționare neîntreruptă este de 2 minute

Pauza care trebuie făcută este de 30 minute

Zgomotul făcut de dispozitiv (L_{WA}) 77 dB/A

Storcătorul pentru fructe și legume de tip JE1200 nu necesită conectarea la priză cu pin cu împământare .

Storcătoarele ZELMER îndeplinesc cerințele normelor în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu cerințele directivelor:

- Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetice (EMC) – 2004/108/EC.

Produs marcat cu simbolul CE pe plăcuța de fabricație.

Construcția dispozitivului

A

- 1 Transmisia storcătorului
- 2 Butonul de reglare (PULSE, 0, viteza 1, viteza 2)
- 3 Colector
- 4 Picioare
- 5 Cablul de conectare
- 6 Castron
- 7 Cioc
- 8 Cleme de prindere
- 9 Sita
- 10 Capac
- 11 Pâlnia de umplere
- 12 Accesoriu de împingere
- 13 Recipient pentru suc
- 14 Capacul recipientului cu separator pentru spumă
- 15 Recipient pentru resturi
- 16 Peria

Pregătirea storcătorului pentru funcționare

DEMONTAJUL STORCĂTORULUI

B



Înainte de prima folosire, demontați storcătorul spălați și uscați bine piesele care intră în contact direct cu produsul.

- Storcătorul trebuie amplasat în apropierea prizei rețelei cu curent electric pe o suprafață dură.
- ① Trageți clemele de prindere în jos astfel încât acestea să iasă din lăcașurile de pe capac.
- ② Scoateți accesoriul de împingere și dați la o parte capacul.
- ③ Scoateți recipientul pentru resturi.
- ④ Demontați castronul cu sită. În acest scop rotiți castronul în direcția opusă mișcării acelor de ceasornic, astfel încât simbolul ▼ de pe castron să acopere simbolul  de pe sistemul de transmisie a storcătorului și dați la o parte castronul de pe sistemul de transmisie.



Toate piesele demontate (în afara transmisiei) spălați-le cu apă caldă cu adaos de detergent pentru spălat vase. Acestea, de asemenea, pot fi spălate în mașina de spălat vase la o temp. de max. 60°C (cu excepția castronului, sitei și a sistemului de transmisie). După ce toate elementele au fost bine uscate montați-le la loc.

MONTAJUL STORCĂTORULUI



- 1 Montați pe transmisia storcătorului castronul, astfel încât simbolul care se află pe baza ▼ castronului să acopere simbolul ■ care este amplasat pe sistemul de transmisie a storcătorului.
- 2 Blocați castronul rotindu-l în direcția acelor de ceasornic, astfel încât simbolul ■ de pe sistemul de transmisie a storcătorului să acopere simbolul ▼ de pe baza castronului.
- 3 Montați sita pe colector, astfel încât zonele de evacuare să se îmbine perfect.



Sita poate fi montată numai într-o singură poziție.

- 4 Sub capac montați recipientul pentru resturi în felul următor: fixați recipientul oblic și amplasați-l sub capota castronului astfel încât partea proeminentă de pe recipientul pentru resturi să intre în lăcașul special prevăzut de pe castron apoi împingeți-l către transmisie.
- 5 Montați capacul astfel încât ieșitura care se află pe capac să intre în lăcașul special prevăzut de pe castron.
- 6 Ambele cleme de prindere trebuie ridicate în sus și apoi fixate în lăcașurile special prevăzute de pe capac.
- 7 Apăsăți clemele de prindere pe castron (sunetul „click” caracteristic vă va anunța că, clemele au fost montate corect).
- 8 Amplasați recipientul pentru suc astfel încât partea proeminentă a storcătorului să se afle în interiorul recipientului.



Montarea incorectă a clemelor de prindere va conduce la pornirea sistemului de siguranță care la rândul său nu va permite punerea în funcțiune a storcătorului.



În apropierea dispozitivului pregătiți fructele și legumele care vor fi stoarse.

Punerea în funcțiune a storcătorului și folosirea acestuia

- Verificați dacă butonul de reglare este fixat în poziția „0”.
- Introduceți ștecherul conductorului de alimentare în priză rețelei de alimentare cu curent electric și porniți storcătorul prin rotirea butonului de reglare în funcție de nevoie pe viteza 1 sau 2 (vezi tabelul „Vitezele de stoarcere recomandate pentru anumite fructe și legume”).
- Fructele și legumele introduceți-le în pâlnia de umplere și apăsați-le delicat cu ajutorul accesoriului pentru împingere.



Pentru împingerea produselor se interzice folosirea degetelor sau a altor obiecte.

- Sucul stors din recipientul pentru suc turnați-l în pahare, câmile etc., pregătite anterior.



Recipientul pentru suc este echipat cu separator pentru spumă, a cărei sarcină este de a opri fracțiunile mai dense de suc și spumă.

- În caz de nevoie (în cazul în care pe sită se adună prea multă pulpă care poate conduce la trepidații ale storcătorului) se recomandă folosirea funcției „PULSE”.

FUNCȚIA PULSE

Funcția „PULSE” permite îndaluturarea surplusului de pulpă care s-a adunat pe sită. Rotirea butonului de reglare pe poziția „PULSE” și menținerea butonului în această poziție va conduce la funcționarea dispozitivului la viteza cea mai mare. După eliberarea butonului dispozitivul se va opri din funcționare.

După oprire (stoarcerea sucului)



- 1 Opiți storcătorul prin fixarea butonului de reglare în poziția „0”.
- 2 Scoateți ștecherul cablului de conectare din priză rețelei de alimentare cu curent electric.
- După ce motorul s-a oprit începeți demontajul storcătorului în scopul de a spăla piesele acestuia (vezi punctul „DEMONTAJUL STORCĂTORULUI”).
- Aruncați toate resturile care se află în recipientul pentru resturi.



Nu permiteți ca recipientul pentru resturi să se umple. În momentul scoaterii acestuia surplusul de resturi poate să cadă din acesta în cazul în care recipientul va fi înclinat.

Curățarea și conservarea storcătorului

- După fiecare folosire storcătorul trebuie spălat foarte bine pentru a nu permite uscarea sucului și a resturilor fructelor.
- Resturile care se află în fisuri și colțuri trebuie îndaluturate cu ajutorul unei perii moi.
- Sistemul de transmisie trebuie curățat cu ajutorul unei cârpe moi și a detergentului pentru spălat vase. Apoi acesta trebuie șters până ce va fi perfect uscat.



În cazul în care în interiorul transmisiei se găsește apă sau suc trebuie imediat să întrerupem funcționarea dispozitivului și trebuie să îl transmitem pentru verificare unui punct de service.

- Elementele echipamentului așa cum ar fi: recipientul pentru resturi, castronul, capacul, accesoriu de împins cât și recipientul pentru suc cu separatorul pentru spumă trebuie spălate în apă caldă cu adaos de soluție pentru spălat vase.
- Capacul, accesoriul pentru împingere și recipientul pentru resturi pot fi, de asemenea, spălate în mașinile de spălat vase la o temp. de max. 60°C.
- Pentru spălarea sitei folosiți numai peria, care se află în echipamentul storcătorului. **Pentru spălarea sitei nu folosiți nici un fel de perii metalice!**
- În cazul unei folosiri îndelungate puteți conduce la pierderea culorii elementelor care sunt fabricate din materiale sintetice. Nu tratați acest lucru ca un defect.

- Culoarea care rămâne după stoarcerea morcovului poate fi îndepărtată cu ajutorul unei cârpe înmuiate în ulei comestibil.
- După spălare uscați foarte bine toate piesele.
- Montați storcătorul (vezi punctul „**MONTAJUL SOTORCĂTORULUI**”).



Trebuie să fiți foarte atenți în ceea ce privește piesele transparente din materiale sintetice. Acestea sunt foarte sensibile la lovături și căderi. Pot fi foarte ușor deteriorate.

Cum putem pregăti un suc sănătos și gustos?

- Fructele și legumele care vor fi stoarse trebuie să fie proaspete și bine spălate. Pregătirea legumelor constă în curățarea acestora de nisip sau pământ, spălarea sub jet puternic de apă și curățarea de coajă. Publicațiile de specialitate, recomandă ca legumele prevăzute pentru stors să fie înmuiate timp de 5 minute în apă cu adaos de sare și sare de lămâie. Legumele pregătite în acest fel nu devin mai închise la culoare în timpul prelucrării și sucul lor are o valoare naturală.
- Unele fructe așa cum a r fi zmeura, căpșuna și altele, trebuiesc spălate imediat înainte de folosire, deoarece acestea își pierd foarte repede prospețimea.
- Selecția fructelor și legumelor depinde de sezon, de preferințe, recomandări de sănătate. Asupra valorii nutritive a sucurilor din legume și fructe are influență modul în care acestea sunt tratate în timpul pregătirii lor.
- Sucurile trebuie preparate din fructe zemoase și specii de legume care trebuie să fie coapte, proaspete, deoarece din acestea se poate obține suc cu gust și aromă excelentă.
- Pentru pregătirea băuturilor, cele mai recomandate legume sunt următoarele: roșiile, morcovii, țelina, sfecla, pătrunjelul, ceapa, varza, castraveții, napi negri, rubarbă, etc.
- Legume cum ar fi: ridichi, arpagic, frunze de pătrunjel, mărar, măcriș se adaugă la băuturi tăiate mărunt.
- Sucuri de fructe pot fi obținute aproape din toate speciile de fructe
- Merele, piersicile, caisele, prunele ar trebui să fie opărite cu apă clocotită pe strecurătoarea de bucătărie.
- Scoateți semințele din fructele care le conțin, deoarece acestea ar putea deteriora dispozitivul.
- Stoarcerea sucului din prune, afine, zmeură, pere și mere moi și alte fructe moi poate fi problematică. Pulpa fructului formează o masă spongioasă care blochează deschiderile ochiurilor sitei.. Aceste fructe pot fi folosite în cantități mici, împreună cu alte fructe și legume care sunt tari și de asemenea, trebuie mai des curățată sita.
- Puteți stoarce suc din cantități mici de struguri. În pălnie puneți boabele întregi de struguri după ce ați îndepărtat pușpinile lemnoase.
- Legumele de la care este folosită rădăcina și fructele tari trebuiesc tăiate în bucățele care vor intra ușor în pălnia de umplere. Merele trebuiesc tăiate în bucăți (în cazul în

care mărimea merelor nu permite introducerea acestora în întregime în pălnia de umplere) fără a le îndepărta coaja și fără a scoate sâmburi.

- Fructele și legumele sunt introduse în pălnia de umplere numai după ce storcătorul de fructe a fost pus în funcțiune.
- Valoarea nutrițională a sucurilor proaspete este apropiată de valoarea nutritivă a produselor, din care au fost pregătite.
- Băuturile produse pe bază de sucuri sunt recomandate în primul rând în ceea ce privește alimentarea copiilor și a persoanelor în vârstă.
- Se recomandă ca în momentul în care folosiți sucurile de legume să beți apă, deoarece acestea sunt foarte esențiale. Dacă sucurile acestea nu sunt diluate cu apă atunci doza zilnică nu trebuie să depășească o jumătate de pahar.
- Nu se recomandă combinarea fructelor cu legume, cu excepția merelor. Nu se recomandă combinarea pepenelui galben cu alte fructe.
- Sucurile obținute prin stoarcere nu pot fi păstrate pentru a fi folosite mai târziu.
- Pentru băuturile din legume, puteți folosi condimente aromatice: piper, mărar, chimen, nucșoară, cimbru, maghiran, iar pentru băuturile de fructe: vanilie, scorțișoară și cuișoare. Pentru a obține aroma plină a condimentelor, înainte de a le adăuga la băutură acestea trebuiesc foarte bine zdrobite. Acestea trebuie să fie folosite în cantități mici, pentru a păstra gustul natural și mirosul produselor din care este pregătită băutura. Datorită valorii calorice scăzute, băuturile din fructe și legume sunt recomandate pentru cei care țin dietă.
- Băutura din fructe și legume pot fi servite la temperatura camerei sau răcite cu cuburi de gheață.

Sucul proaspăt înseamnă sănătate

Suc de morcov



Accelerează metabolismul, deoarece conține un set de oligoelemente și vitamine care sunt necesare pentru o bună funcționare a organismului.

Vitamina A este produsă din caroten îmbunătățește vederea. Componentele acestui suc nivelează efectele nocive ale nicotinei, redau pielii culoarea sa naturală. O jumătate de pahar de suc de morcov și jumătate de cană de lapte sunt recomandate pentru copii mici. Sucul de morcovi, în combinație cu suc de mere, sunt recomandate ca băutura întăritoare pentru persoanele în vârstă.

Suc de roșii



Din roșiile coapte și proaspete se poate obține un suc de o calitate excelentă. Sucul de roșii poate fi combinat cu toate celelalte sucuri de legume.

Conține multe vitamine A și C. Două pahare de suc de roșii, acoperă necesarul zilnic de vitamina C. Valorile aromatice ale sucului de roșii sunt subliniate atunci când la acesta se adaugă sare și piper.

Suc de sfeclă roșie



Sucul de sfeclă roșie în combinație cu suc de portocale oferă băuturii un gust excelent. Acest suc în forma sa pură poate fi consumat numai atunci când este recomandat de medic.

Suc de varză



Acesta este folosit pentru a trata ulcere stomacale, dar numai în cazul în care este recomandat de medic. Amestecat cu suc de morcov, este potrivit pentru consum, chiar și pentru cei care au un stomac sensibil.

Suc de spanac



Acest suc este un puternic hematopoietic, dar din cauza gustului puternic, se recomandă amestecarea acestuia cu suc de morcov. Sucul de spanac, morcov și țelină în cantități egale, după amestecare, se transformă într-o băutură gustoasă.

Suc de țelină



Pentru producerea sucului nu trebuie să folosiți frunzele deoarece acestea oferă băuturii un gust amar. Sucul din rădăcina de țelină este foarte gustos. Acesta poate fi combinat cu sucuri din alte legume. Ar trebui consumat în cantități mai mici decât suc de morcov.

În cazul în care veți adăuga suc de mere sau de lămâie veți obține un gust mult mai bun.

Suc de castraveti



Acesta în general este foarte greșos, și trebuie amestecat cu suc de mere, morcov sau țelină. Sucul de castraveti este folosit pentru îngrijirea pielii. Acesta filtrează foarte bine rinichii. Este recomandat în cadrul tratamentului pentru pierderea în greutate.

Suc de mere



Sucul de mere proaspete și coapte are o aromă și un gust plăcut, este bogat în vitamine A și B și în minerale valoroase. Conținutul ridicat de pectine din suc, are proprietăți digestive. Sucul de mere proaspăt este folosit împotriva gutei și reumatismului. Acesta este, în general, un produs nutritiv excelent.

Suc de mure



Sucul de mure, cu un pic de zahăr și apă minerală se transformă într-o băutură foarte răcoritoare. Datorită conținutului ridicat de vitamine și microelemente este folosit ca băutură întăritoare în special pentru persoanele în vârstă.

Suc de soc



Sucul este bogat în substanțe nutritive, are proprietăți sudorifice și poate fi folosit în răceli. Acest suc poate fi combinat cu alte sucuri de fructe.

Suc de coacăze negre



Sucul de coacăze negre are un gust specific, aciditate ridicată și o acrie distinctă. Datorită compoziției chimice și a conținutului de vitamine, este unul dintre cele mai bune sucuri. Aceasta poate să fie amestecat cu sucuri cu aciditate scăzută sau cu apă, miere sau zahăr.

Rețete de sănătate speciale

Băutură întăritoare 6 morcovi 2 mere ½ sfeclă roșie	Suc pentru curățarea organismului 4 morcovi ¼ castravete 1 sfeclă roșie
Băutura „respirație puternică” 1 pumn de spanac 1 pumn de mărar 2 țeline 4 morcovi	Sucul „regulator veșnic” 2 mere 1 pară tare ¼ lămâie sau un pumn de spanac 6 morcovi
Băutură „însorită” 2 mere 6 căpșuni	Băutura „dragostei” 3 roșii mari ¼ castravete 1 țelină ¼ lămâie

Vitezele de stoarcere recomandate pentru anumite fructe și legume

Fructe/legume	Viteza de stoarcere	
	1	2
Ananas	•	
Afinul american	•	
Piersici		•
Sfeclă roșie		•
Pere		•
Mere		•
Varză		•
Mărar	•	
Morcov		•
Pepene galben	•	
Caise	•	
Nectarine		•
Castraveți	•	
Fruct kiwi	•	
Roșii	•	
Țelină	•	
Struguri	•	

Exemple de probleme care pot apare în timpul exploatării storcătorului

PROBLEMA	CAUZA	SOLUȚII – MODUL DE PROCEDARE
Dispozitivul nu funcționează.	Clemele de prindere nu sunt montate corect pe capac.	Oprii dispozitivul și scoateți ștecherul cablului de alimentare de la rețeaua de alimentare cu curent electric. Montați corect clemele de prindere pe capac (vezi punctul „ MON-TAJUL STORCĂTORULUI ”). Porniți din nou dispozitivul.
	A fost pus în funcțiune sistemul protecției termice.	Oprii dispozitivul și scoateți ștecherul cablului de alimentare de la rețeaua de alimentare cu curent electric. Lăsați storcătorul să se răcească timp de circa 30 de minute apoi încercați să îl porniți din nou.
Din dispozitiv iese un miros neplăcut.	Dispozitiv nou.	Există această posibilitate în cazul în care puneți în funcțiune pentru prima dată un dispozitiv nou. Acest lucru nu este periculos și nici nu ne semnalizează că dispozitivul este defect. Acest miros nu va mai fi simțit după ce storcătorul va fi folosit de mai multe ori.
	Storcătorul este supraîncărcat.	Verificați progresul procesului și timpul de prelucrare a produselor cu timpul care este permis și care este prezentat în instrucțiunea de deservire. Verificați dacă tensiunea care este trecută pe plăcuța de fabricație corespunde cu tensiunea din rețeaua de alimentare cu curent electric.
Carcasa se încălzește, dispozitivul face prea mult zgomot în timpul funcționării și iese fum.	Motorul dispozitivului este defect.	Oprii dispozitivul și scoateți ștecherul cablului de alimentare de la rețeaua de alimentare cu curent electric. Duceți storcătorul la un punct de service.
S-a blocat sita.	Produsul nu este corespunzător pentru acest dispozitiv.	Cu ajutorul acestui dispozitiv nu puteți stoarce fructe și legume foarte tari sau cele care au fibre lungi.
	Suprasarcină.	Oprii dispozitivul și scoateți ștecherul cablului de alimentare de la rețeaua de alimentare cu curent electric. Așteptați până ce dispozitivul se oprește. Curățați pâlnia de umplere, sita, capacul și recipientul pentru resturi.
Pâlnia de umplere atinge sita / storcătorul intră în trepidații și vibrații.	Sita nu este corect montată.	Oprii dispozitivul și scoateți ștecherul cablului de alimentare de la rețeaua de alimentare cu curent electric. Verificați dacă sita este montată corect pe colector. Verificați dacă sita nu este deteriorată. În cazul în care sita este deteriorată mecanic trebuie neapărat să duceți storcătorul la un punct de service.

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!!!



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

Importatorul/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 с выбором нашего прибора и приветствуем среди пользователей продуктов Zelter.

С целью получения наилучших результатов рекомендуем использовать исключительно оригинальные аксессуары фирмы Zelter.

Они специально разработаны для этого продукта. Просим внимательно прочитать эту инструкцию по эксплуатации. Особое внимание следует обратить на указания по безопасности. Просим сохранить инструкцию по эксплуатации, чтобы Вы могли использовать ее также во время дальнейшего использования.

Характеристика прибора

Соковыжималка является прибором, предназначенным для быстрого выжимания соков из фруктов и овощей с одновременным выделением отходов. Скорость выжимания подобрана таким образом, чтобы получить оптимальные параметры качественно выжатых соков. Сок содержит мелкие фракции фруктов (овощей), полезных для здоровья, но одновременно понижающих прозрачность сока. Это запланированный эффект, потому что производитель соковыжималки принял решение, что более важным является сохранение как можно больше питательных, полезных для здоровья и диетических качеств полученного сока, чем его прозрачность. Количество сока, полученного из 1 кг сырья, зависит от качества и свежести используемых продуктов, а также от чистоты сита и состояния терки (напр., для свежей моркови составляет 50-60%). Части, имеющие контакт с обрабатываемым сырьем, произведены из материалов, допустимых для контакта с продуктами питания.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации

Следует убедиться, что изложенные ниже указания поняты правильно.

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



Опасность! / Предостережение!

Несоблюдение грозит увечьями

- Не включайте прибор, если заметны повреждения кабеля питания или корпуса.
- 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 выполнять исключительно обученный персонал. Неправильно выполненный ремонт может привести к серьезной угрозе для пользователя. В случае появления неполадок обратитесь в специализированный сервисный центр.

- Не используйте оборудование, если обратное сито повреждено.
- Перед включением соковыжималки проверьте, хорошо ли зафиксирована замками (фиксаторами) крышка.
- Не вынимайте резервуар для отходов и не освобождайте замки (фиксаторы), когда соковыжималка работает.
- Перед заменой оборудования или приближением к оборотным частям во время использования следует выключить прибор и отключить от питания.
- Перед чисткой прибора, сборкой или его демонтируем всегда вынимайте кабель из гнезда электросети.
- Для проталкивания продукта используйте исключительно толкатель, предоставленный вместе с прибором.
- Проявите особую осторожность во время работы с соковыжималкой в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Не ставьте прибор на мокрую поверхность.



Внимание!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Не вытягивайте вилку из гнезда электросети потянув за кабель.
- Прибор поставьте рядом с гнездом электросети на твердой стабильной поверхности так, чтобы не закрывать вентиляционных отверстий в корпусе.
- Всегда подключайте прибор к гнезду электрической сети (исключительно переменного тока) с напряжением, соответствующим для данного прибора.
- Немедленно прекратите работу и отключите прибор от электросети, если в мотор соковыжималки попала какая-либо жидкость. Отдайте соковыжималку для диагностики в сервисный центр.
- Не перегружайте прибор излишним количеством продуктов или слишком сильным проталкиванием продуктов в загрузочное отверстие.
- Сразу же отключите соковыжималку, как только заметили сильные вибрации или уменьшение оборотов. Очистите сито и его корпус.
- Прекратите работу и отключите прибор от электросети, когда наступит блокировка продукта в загрузочном отверстии или на терке. Удалите причину блокировки.

- Не подвержайте соковыжималку действию температуры выше 60°C.
- Не оставляйте подключенный к электросети прибор без присмотра.
- Не погружайте корпус соковыжималки в воду и не мойте под проточной водой.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, молочка, паст и т.п. Они могут, между прочим, удалить нанесенные информационные графические символы, такие как: обозначения, знаки предупреждения и т.п.
- Для мытья металлических частей, в частности сита с острой теркой используйте мягкую щеточку.
- Не используйте соковыжималку без контейнера для отходов.



Указание

Информация о продукте и указания, касающиеся эксплуатации

- Прибор предназначен для домашнего использования. В случае его использования в промышленных, коммерческих целях, условия гарантии будут изменены.
- Перед первым использованием уберите все элементы упаковки внутри прибора и тщательно вымойте части оборудования.
- После завершения работы выньте кабель питания из розетки.
- Для простоты обслуживания положите в контейнер для отходов пакет, который вместе с отходами после завершения работы соковыжималки выбросите в корзину.

Технические параметры

Технические параметры указаны на информационной табличке изделия.

Допустимое время непрерывной работы 2 минуты

Время перерыва перед повторным использованием 30 минут

Шум прибора (L_{WA}) 77 дБ/А

Соковыжималка тип JE1200 не требует подключения к электрическому гнезду с заземлением .

Соковыжималки ZELMER соответствуют требованиям действующих норм.

Прибор соответствует требованиям директив:

- Электрический прибор с низким напряжением (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком CE на информационном табло.

Описание прибора

A

- 1 Привод соковыжималки
- 2 Ручка включателя (PULSE, 0, скорость 1, скорость 2)
- 3 Ось
- 4 Ножки
- 5 Кабель питания
- 6 Миска
- 7 Носик
- 8 Фиксаторы
- 9 Сито
- 10 Крышка
- 11 Загрузочное отверстие
- 12 Толкатель
- 13 Резервуар для сока
- 14 Крышка резервуара с сепаратором пены
- 15 Контейнер для отходов
- 16 Щетка

Подготовка соковыжималки к работе

ДЕМОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ

B



Перед первым использованием разберите соковыжималку, промойте части, имеющие контакт с обрабатываемым продуктом.

- Поставьте соковыжималку возле розетки на твердое, чистое и сухое основание.
- ① Потяните фиксаторы вниз таким образом, чтобы они соскочили с выступов на крышке.
- ② Достаньте толкатель и снимите крышку.
- ③ Выньте контейнер для отходов.
- ④ Демонтируйте миску с ситом. Для этого поверните миску в направлении против часовой стрелки, так, чтобы символ ▼ на миске совпал с символом  на приводе соковыжималки и снимите миску с привода соковыжималки.



Снятые части (за исключением привода) тщательно промойте в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды. Можно также их мыть в посудомоечных машинах при темп. макс. 60°C (кроме миски, сита и привода). После тщательной сушки приступите к монтажу чистых элементов.

МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ



- 1 Поставьте на привод соковыжималки миску таким образом, чтобы символ ▼ находящийся на основании миски совпал с символом ■ на приводе соковыжималки.
- 2 Заблокируйте миску. Поворачивая ее в направлении по часовой стрелке так, чтобы символ ■ на приводе соковыжималки совпал с символом ▼ на основании миски.
- 3 Установите сито на ось так, чтобы выемка на оси совпала с выступом на сите.



Сито можно монтировать только в одной позиции.

- 4 Поставьте под крышку контейнер для отходов, следующим образом: Установите контейнер под углом и поместите его под миску так, чтобы выступ на контейнере для отходов попал в выступ на миске, потом пододвиньте к приводу.
- 5 Установите крышку таким образом, чтобы выступ на крышке совпал с выемкой на миске.
- 6 Поднимите оба фиксатора вверх и наложите прицепы на выступы на крышке.
- 7 Дожмите фиксаторы к миске (характерное защелкивание говорит о правильности установки фиксаторов).
- 8 Разместите резервуар для сока так, чтобы носик соковыжималки находился внутри резервуара.



Неправильный монтаж фиксаторов приводит к включению системы безопасности и невозможности включения соковыжималки.



Возле прибора приготовьте помывные фрукты и овощи предназначенные для выжимания сока.

Включение соковыжималки и работа с ней

- Убедитесь, что выключатель установлен в позицию „0”.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку и включите соковыжималку, поворачивая ручку в зависимости от потребностей на скорость 1 или 2 (см. таблицу „Рекомендованные скорости выжимания для отдельных фруктов и овощей”).
- В засыпное отверстие крышки кладывайте фрукты или овощи и легко проталкивайте толкателем.



Для проталкивания продуктов нельзя использовать пальцы или другие предметы.

- Выжатый сок, накопленный в резервуаре, перелейте в заранее приготовленные стаканы, чашки и т.п.



Резервуар для сока оборудован крышкой с сепаратором пены, которая задерживает более густые фракции сока и пены.

- При необходимости (в случае чрезмерного накопления мякоти в сите, которое вызывает вибрирование соковыжималки) рекомендуется использовать функцию „PULSE”.

ФУНКЦИЯ PULSE

Функция „PULSE” позволяет устранить излишек накопленной мякоти на сите. Переключение ручки в позицию „PULSE” и удержание ручки в этом положении, заставит прибор работать с максимальной скоростью. Если отпустить ручку, прибор прерывает работу.

После окончания работы (выжимания сока)



- 1 Выключите соковыжималку установив ручку в позицию „0”.
- 2 Выньте вилку из розетки.
- После остановки мотора начинайте демонтаж соковыжималки для мытья частей (см. п. „ДЕМОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ”).
- Очистите контейнер от накопленных отходов.



Не допускайте переполнения контейнера для отходов. Во время его снятия излишек отходов резервуара может вытечь.

Чистка и хранение соковыжималки

- После каждого использования соковыжималки тщательно ее промойте.
- Загрязнения в щелях или углах устранили с помощью щеточки с мягким ворсом.
- Привод необходимо чистить влажной тряпочкой с добавлением средства для мытья посуды. После, насухо протереть.



В случае, если внутрь привода попала вода или сок, необходимо прекратить работу и отдать прибор на диагностику в сервисный центр.

- Элементы оснащения, такие как: миска, крышка, толкатель, резервуар для сока с крышкой с сепаратором пены и контейнер для отходов мыть в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.
- Крышку, толкатель и контейнер для отходов также можно мыть в посудомоечных машинах при темп. макс. 60°C.
- Для мытья сита используйте исключительно щеточку, которая прилагается к соковыжималке. **Для мытья сита не используйте металлические щетки!**
- Под влиянием длительной эксплуатации может выступить изменение цвета элементов, изготовленных из пластика. Не воспринимайте это как недостаток.

- Изменения цвета из-за моркови можно удалить, протирая ее тряпочкой, насыщенной постным маслом.
- После мытья тщательно высушите все части.
- Соберите соковыжималку (см. п. „МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ“).



Обращайте особенное внимание на прозрачные (транспарентные) части из пластика. Они не устойчивы к ударам и падению. Могут при этом легко повредиться.

Как приготовить здоровый, вкусный сок?

- Фрукты и овощи, предназначенные для отжимания соков, должны быть свежими и тщательно промытыми. Приготовление овощей заключается в их очищении от песка и земли под проточной водой и очистке от кожуры. Публикации по поводу приготовления соков рекомендуют замачивание овощей на 5 минут в воде с добавлением соли и лимонной кислоты. Овощи, подготовленные таким образом, не темнеют в процессе раздробления, и сок из них имеет натуральный цвет.
- Ягодные и фрукты мойте непосредственно перед использованием, потому что они быстро утрачивают свежесть.
- Подбор фруктов и овощей зависит от времени года, от вкусовых предпочтений, рекомендаций, связанных со здоровьем. На питательное качество соков из овощей и фруктов влияет их предыдущая подготовка.
- Соки готовятся из сочных сортов овощей и фруктов, которые должны быть спелыми, потому что из них получается наибольшее количество сока с отменным вкусом и ароматом.
- Для приготовления напитков пригодны следующие овощи: помидоры, морковь, сельдерей, свекла, петрушка, лук, капуста, огурцы, черная репа, ревень и т.п.
- Такие овощи, как редис, зелень петрушки, укроп, зелень добавляются мелко размельченные.
- Фруктовые соки можно получать почти со всех видов фруктов.
- Яблоки, персики, абрикосы и сливы должны быть после мытья ошпарены кипятком в кухонном сите.
- Из фруктов, содержащих косточки, удалите их, потому что они могли бы повредить прибор.
- Выжимание сока из слив, ягод, малин, мягких груш и яблок, а также других фруктов затруднено. Из мякоти этих фруктов создается губковидная масса, которая забивает отверстия сита. Эти фрукты можно использовать для выжимания сока, размешивая их в малых количествах с другими фруктами или овощами, и следует чаще чистить сито.
- Также можно выжимать сок из винограда. Для этого в загрузочное отверстие поместите целые гроздья винограда, предварительно оторвав твердые стебли.
- Корневые овощи и твердые фрукты следует разрезать на куски, помещающиеся в загрузочное отверстие.

Яблоки режут на части (если размер яблок не позволяет загрузить их целыми в загрузочное отверстие), не очищая от кожуры и не вынимая сердцевину.

- Фрукты и овощи помещаются в загрузочное отверстие только после включения соковыжималки.
- Питательное значение сырых соков близко к питательному значению продуктов питания, из которых они были приготовлены.
- Напитки из соков рекомендуются в детском питании и лиц старшего возраста.
- Рекомендуется, чтобы во время потребления соков из овощей запивать их небольшим количеством воды, потому что они очень концентрированы. Если соки не разбавлены, дневная доза не должна превышать полстакана.
- Не нужно соединять фрукты с овощами за исключением яблок. Не следует соединять арбузы с другими фруктами.
- Соки не хранятся для более позднего потребления.
- К овощным напиткам можно использовать ароматические приправы: перец, укроп, тмин, мускатный орех, тымьян, майоран, а к фруктовым напиткам ваниль, корицу и гвоздику. Чтобы получить полный аромат приправ, следует перед их добавлением к напитку тщательно раздробить. Они должны использоваться в небольших количествах, чтобы сохранить натуральный вкус и запах продуктов, из которых приготовлен напиток. Ввиду их небольшой калорийности, напитки из фруктов и овощей очень показаны для лиц на диете.
- Фруктовые и овощные напитки подаются при комнатной температуре или охлажденные кусочками льда.

Свежие соки – это здоровье

Сок из моркови



Ускоряет обмен веществ, поскольку содержит набор микроэлементов и витаминов, необходимых для правильного функционирования организма.

Витамин А, синтезированный из каротина, улучшает зрение. Элементы этого сока нивелируют негативное влияние никотина, возвращают коже ее натуральный здоровый цвет. Полстакана сока из моркови и полстакана молока рекомендуются малым детям. Сок из моркови в соединении с яблочным соком рекомендуется в качестве укрепляющего напитка для лиц старшего возраста.

Томатный сок



Спелые и свежие помидоры дают сок превосходного качества. Томатный сок можно соединять со всеми другими овощными соками. Содержит много витаминов А и С.

Два стакана сока покрывают дневную потребность организма в витамине С. Вкусовые качества томатного сока улучшают за счет соли и перца.

Сок из свеклы



Сок из красной свеклы в соединении с апельсиновым соком дает напиток с превосходным вкусом. Чистый сок из свеклы может потребляться только по рецепту врача.

Сок из капусты



Используется в лечении язвы желудка, но только по рецепту врача. Соединенный с соком моркови, он может потребляться даже лицами, имеющими слабый желудок.

Сок из шпината



Этот сок сильное кровотворное средство, но по причине резкого вкуса рекомендуется смешивание его с соком из моркови. Сок из шпината, моркови и сельдерея в равных количествах после смешивания дают вкусный напиток.

Сок из сельдерея



Для сока не должны быть использованы листья сельдерея, потому что они дают горький привкус. Сок из корня сельдерея очень вкусный. Его можно смешивать с соками из других овощей. Он должен быть использован в меньших количествах, чем морковный сок. Добавление яблочного сока или лимона улучшает вкус.

Огуречный сок



У него по происхождению приторный вкус и его нужно смешивать с яблочным, морковным или соком из сельдерея. Огуречный сок используется для улучшения состояния кожи. Рекомендуется при похудении.

Яблочный сок



Сок из свежих спелых яблок обладает приятным ароматом и вкусом, богат на витамины А и В, а также минеральные соли. Большое содержание пектина в соке благотворительно действует на функции пищеварения. Свежий яблочный сок используется при подагре и ревматизме. Вообще, он является прекрасным средством питания.

Ежевичный сок



Ежевичный сок с небольшим количеством сахара и воды дает очень тонизирующий напиток. Учитывая большое содержание витаминов и микроэлементов, действует очень укрепляюще, особенно у лиц пожилого возраста.

Сок из бузины



Сок обладает противовоспалительным эффектом и может использоваться при простуде. Готовя консервы, его можно соединять с другими фруктовыми соками.

Сок из черной смородины



Сок из черной смородины обладает специфическим ароматом, высокой кислотностью и выразительной терпкостью. Учитывая химический состав и содержание витаминов, это один из наилучших соков. Его следует смешивать с соками с низкой кислотностью или водой, медом или сахаром.

Специальные рецепты здоровья

Тонизирующий напиток 6 моркови 2 яблока ½ свеклы	Очищающий сок для организма 4 моркови ½ огурца 1 свекла
Напиток «Сильное дыхание» 1 вязка шпината 1 вязка петрушки 2 сельдерея 4 моркови	Сок «Вечный регулятор» 2 яблока 1 твердая груша ¼ лимона или вязка шпината 6 моркови
Напиток «Солнечный» 2 яблока 6 клубник	Напиток «Любовный» 3 большие помидоры ½ огурца 1 сельдерея ¼ лимона

Рекомендованные скорости выжимания для отдельных фруктов и овощей

Фрукты/овощи	Скорость выжимания	
	1	2
Ананасы	•	
Американская брусника	•	
Персики		•
Свекла		•
Груши		•
Яблоки		•
Капуста		•
Итальянский укроп	•	
Морковь		•
Дыни	•	
Абрикосы	•	
Нектарины		•
Огурцы	•	
Киви	•	
Помидоры	•	
Сельдерея	•	
Виноград	•	

Возможные проблемы во время эксплуатации соковыжималки

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ – СПОСОБ ДЕЙСТВИЙ
Прибор не работает.	Неправильно установлены фиксаторы на крышке.	Выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки. Установите правильно фиксаторы на крышке (см. пункт „МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ”). Включите прибор повторно.
	Сработала система термобезопасности.	Выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки. Оставьте соковыжималку на 30 минут для остывания, после этого попробуйте повторно включить прибор.
От прибора идет неприятный запах.	Новый прибор.	При включении и использовании прибора впервые, может ощущаться специфический запах. Это не является угрозой и не говорит о неисправности прибора. Запах должен пропасть после нескольких использований.
	Соковыжималка перегружена.	Сверить протекание процесса и время переработки с любым временем работы, приведенным в инструкции обслуживания. Проверить напряжение, указанное на идентификационной таблице, и сравните с напряжением сети.
Нагревается корпус, прибор работает слишком громко и дымит.	Поврежден мотор.	Выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки. Отдайте соковыжималку в сервисный центр.
Заблокировалось сито.	Несоответствующий продукт.	В приборе нельзя перерабатывать очень твердые фрукты или овощи, а также состоящие из длинных волокон.
	Перегрузка.	Выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки. Подождите, пока прибор остановится. Очистите засыпное отверстие, сито, крышку и контейнер для отходов.
Зажужжало отверстие касается сита / соковыжималка вздрагивает и вибрирует.	Неправильно установлено сито.	Выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки. Проверьте правильность установки сита на ось. Проверьте не повреждено ли сито. В случае механического повреждения сита, обязательно отдайте соковыжималку в сервисный центр.

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 вместе с бытовым мусором!!!



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

Импортёр/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 конструктивных, коммерческих, эстетических и других соображений.

Да Ви е честит новият уред и добре дошли сред потребителите на уредите на фирма Zeimer.

За най-добри резултати при използването на уреда, препоръчваме Ви да използвате само оригинални аксесоари на фирма Zeimer.

Те са проектирани специално за този продукт. Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба. Особено внимание следва да се обърне на съветите за безопасност. Моля, запазете тази инструкция за употреба, така че да можете да я използвате по време на по-нататъшното използване на уреда.

Характеристика на уреда

Сокоизстисквачката е уред предназначен за бързо изстискване на сок от плодовете и зеленчуците, и едновременно отделяне на отпадъците. Скоростта на центрофугиране е избрана, така че да се постигне оптимално качество на изстискваните сокове. Сокът съдържа малки частици от плодове (зеленчуци) които са полезни за здравето, но заради тях сока не е бистър, изглежда мътен. Това е целенасочен ефект, тъй като производителят на сокоизстисквачката смята, че по-важно е да се запази колкото се може по-голямата част от хранителните, здравословните и диетичните стойности на получения сок, отколкото неговата бистрота. Количеството на сока, получен от 1 кг суровини зависи от степента на свежест, както и от чистотата на цедката и състоянието на мелещия диск (напр. от пресни моркови се получава до 50-60% сок). Частите имащи контакт с преработваните суровини, са изработени от материали, одобрени за контакт с храни.

Препоръки за безопасност и правилно използване

Бъдете сигурни, че изредените по долу указания са добре разбрани.

Преди да започнете използването на уреда, прочетете внимателно съдържанието на цялата инструкция за употреба.



Опасност! / Предупреждение! Неспазването води до наранявания

- Не използвайте този уред, ако хранящия кабел или корпусът са видимо повредени.
- Ако хранящия кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя или в специализиран ремонтен пункт, или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ремонтите трябва да се извършват само от оторизиран персонал. Неправилно извършен ремонт може да доведе до сериозни опасности за здравето

и живота на потребителя. Ако се появят повреди обърнете се към сервизен представител.

- Не използвайте уреда ако въртящата се цедка е повредена.
- Преди да включите сокоизстисквачката, проверете дали е добре затворен капака (с фиксиращите скоби).
- Не изваждайте резервоара за остатъци и не освобождавайте скобите (фиксиращите скоби на капака) когато сокоизстисквачката работи
- Преди смяна на оборудване или приближаването Ви към движещи се елементи на уреда по време на употреба, трябва да изключите уреда и да извадете щепсела от контакта.
- Преди чистене на уреда, монтажа или демонтажа, извадете хранящия кабел от контакта.
- За набустване на продуктите използвайте само тласкача приложен към уреда.
- Обърнете особено внимание при използването на уреда, когато наскоро има деца.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Не поставяйте сокоизстисквачката на мокра повърхност.



Внимание!

Неспазването води до материални щети

- Не изваждайте щепсела от контакта чрез издърпване за кабела на уреда.
- Поставете задвижващата основа близо до хранящия контакт на твърда стабилна повърхност, така, че да не блокирате вентилационните отвори в корпуса.
- Уредът трябва винаги да бъде включен в контакт (само променлив ток) съвместим с напрежението както е посочено върху табелката на устройството.
- Веднага прекратете работата и изключете уреда от хранящата мрежа ако в задвижващата част на уреда проникне каквато и да е течност. Направете преглед на уреда в сервизен пункт.
- Не претоварвайте уреда с прекомерно количество продукти, или с прекалено силен натиск на продуктите (с тласкача).
- Веднага изключете сокоизстисквачката ако забележите силни вибрации или намаление на оборотите. Изчистете цедката и нейния корпус.
- Прекратете работата и изключете уреда от хранящата мрежа ако забележите, че продукта е бло-

киран във входния бункер (фуния) или на мелещия диск. Премахнете причината за блокирането.

- Не подлагайте сокоизстисквачката на влиянието на температура по –висока от 60°C.
- Не оставяйте включеният уред без наблюдение.
- Не потапяйте задвижващия мотор на сокоизстисквачката във вода, не мийте го под течаща вода.
- За да почистите корпуса не използвайте разяждащи препарати под формата на емулсии, лосиони, кремове и т.н. Те могат да изтрият нанесените информации на корпуса и да изтрият графичните символи, такива като знаци, предупредителни знаци и т.н.
- За миене на металните части, особено на цедката с острия диск за мелене използвайте само мека четка.
- Не използвайте сокоизстисквачката без резервоара за отпадъци.



Указание

Информации за продукта и указания касателно използването му

- Уреда е предназначен за домашна употреба. В случай на използване за други цели, като кетъринг бизнес, гаранционните условия се променят.
- Преди да използвате уреда за първи път извадете всички остатъци от опаковката и старателно измийте елементите на оборудването.
- След завършване на работа с уреда извадете хранящия кабел от контакта.
- За улесняване при употреба на уреда, можете да сложите в резервоара за отпадъци найлонов плик, който след завършване на работата да изхвърлите заедно с отпадъците.

Технически данни

Техническите параметри се намират в табелката на уреда.

Допустимо време на непрекъсната работа 2 минути

Продължителност на паузата преди използване на уреда 30 минути

Шум издаван от уреда (L_{WA}) 77 dB/A

Сокоизстисквачката тип JE1200 не изисква включването в контакт със щифт за заземяване

Сокоизстисквачките ZELMER отговарят на изискванията на действащите норми.

Уреда е съвместим с изискванията на директивите:

- За ниско напрежение (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Продуктът е маркиран със знака CE върху табелката на производителя.

Строеж на уреда

A

- 1 Задвижващ блок на сокоизстисквачката
- 2 Бутон за регулиране (PULSE, 0, скорост 1, скорост 2)
- 3 Елемент за събиране
- 4 Крачета
- 5 Захранващ кабел
- 6 Купа
- 7 Чучур
- 8 Фиксиращи скоби
- 9 Сито
- 10 Капак
- 11 Фуния за зареждане
- 12 Тласкач
- 13 Кана за сок
- 14 Капак на съда със сепаратор за пяна
- 15 Резервоар за отпадъци
- 16 Четка

Приготвяне на сокоизстисквачката за работа

ДЕМОНТИРАНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

B



Преди първото използване, разглобете сокоизстисквачката, измийте и изсушете частите имащи контакт с преработваните продукти.

- Поставете сокоизстисквачката близо до захранващ контакт на твърда, чиста и суха повърхност.
- 1 Издърпайте придържащите скоби на долу, така, че да изскочат от вдлъбнатините в капака.
 - 2 Извадете тласкача и свалете капака.
 - 3 Изтеглете резервоара за отпадъци.
 - 4 Демонтирайте купата със ситото. За тази цел завъртете купата по посока противоположна на посоката на часовниковата стрелка, така, че символа ▼ на купата да съвпада със символа на захранващия блок на сокоизстисквачката, свалете купата от захранващия блок.



Демонтираните части (с изключение на задвижващия блок), измийте обилно с топла вода и с препарат за миене на съдове. Можете също така да измиете частите в миялна машина при температура макс. 60°C (с изключение на купата, ситото и задвижващия блок). След старателно изсушаване, монтирайте отново чистите елементи.

МОНТАЖ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА



- 1 Сложете купата на захранващия блок на сокоизстисквачката така, че символа ▼ намиращ се на основата на купата да съвпада със символа ■ на захранващия блок на сокоизстисквачката.
- 2 Блокирайте купата завъртайки я по посока на часовниковата стрелка, така, че символа ■ на захранващия блок на сокоизстисквачката да съвпада със символа ▼ на основата на купата.
- 3 Монтирайте ситото на събиращия елемент, така, че изпъкналата част на елемента да съвпадне с вдлъбнатината в ситото.



Ситото може да бъде монтирано само в една позиция.

- 4 Под капака вкарайте резервоара за отпадъци, по следния начин: Наклонете диагонално резервоара и поставете под купата, така, че издатината в резервоара за отпадъци да съвпада с издатината в купата, след това натиснете към захранващия блок.
- 5 Сложете капака, така, че издатината намираща се на капака да съвпадне с вдлъбнатината намираща се на купата.
- 6 Поднесете нагоре и двете фиксиращи скоби и ги прикрепете към издатините намиращи се на капака.
- 7 Натиснете фиксиращите скоби към купата (чува се характерно „click“ което свидетелства за правилно монтираните скоби).
- 8 Поставете каната за сок така, че чучура на сокоизстисквачката да се намира вътре в каната.



Неправилното монтиране на фиксиращите скоби води до включване на защитата за сигурност и сокоизстисквачката не може да бъде включена.



Пригответе измитите плодове и зеленчуци предназначени за центрофугиране в близост до сокоизстисквачката.

Включване на сокоизстисквачката и работа с нея

- Проверете дали регулиращия бутон се намира на позиция „0“.
- Включете щепсела на захранващия кабел в контакта на захранващата мрежа и включете сокоизстисквачката завъртайки бутона за регулиране в зависимост от нуждите на скорост 1 или 2 (вижте табелката „Препоръчвани скорости на центрофугиране за избрани плодове и зеленчуци“).
- Във фунията за зареждане в капака сложете плодове или зеленчуци и леко натиснете с тласкача.



За натискане на продуктите не използвайте пръстите си нито не използвайте други предмети за тази цел.

- Изстискания сок се събира в каната, влейте го в порано приготвените чаши, шейкьри или други подобни съдове.



Каната за сок е снабдена в капака със сепаратор за пяна, който има за цел да задържа гъстите фракции на сока и пяната.

- Ако има нужда (в случаите на прекомерно събиране на гъста плодова маса на ситото, което води до вибриране на сокоизстисквачката) използвайте функцията „PULSE“.

ФУНКЦИЯТА PULSE

Функцията „PULSE“ позволява на премахване на прекомерното количество на плодово гъсто пюре натрупано на ситото. Завъртането на регулиращия бутон на позиция „PULSE“ и задържането на бутона в това положение, води до работа на уреда с максимална скорост. След освобождаване на бутона, уреда прекратява работата.

След завършване на работата (центрофугиране на сока)



- 1 Изключете сокоизстисквачката, завъртайки регулиращия бутон на позиция „0“.
- 2 Извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа.
- След спирането на работата на мотора можете да демонтирате частите на сокоизстисквачката за да бъдат те измити (вижте точка „ДЕМОНТИРАНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА“).
- Изпразнете резервоара с отпадъците.



Да не се допуска препълване на контейнера с отпадъци. По време на неговото изваждане, при наклоняването му могат да изпадат отпадъците от него.

Чистене и поддържане на сокоизстисквачката

- След всяко използване на сокоизстисквачката, старателно я измийте, не допускайте да изсъхнат на нея сок или остатъци от плодове или зеленчуци.
- Замърсявания в процепите или в ъглите на съдовете изчистете с мека четката.
- Корпуса на задвижващия блок изтрийте с влажна кърпа с малко количество течност за миене на съдове. Изтрийте го до сухо.



Ако случайно до вътрешността на задвижващия блок проникне вода или сок, прекратете веднага работата на уреда, след което направете контролен преглед в сервисния пункт.

- Елементи на оборудването, такива като: купа, капак, тласкач, каната за сок с капак със сепаратора за пяна и резервоара за отпадъци мийте с топла вода и течност за миене на съдове.

- Капака, тласкача и резервоара за отпадъците можете да миете в миячна машина при максимална температура 60°C.
- За миене на ситото използвайте само четката която е приложена към сокоизстисквачката. **За миене на ситото не използвайте метални четки!**
- Под въздействието на дълговременна употреба може да се появи смяна на цвета на елементите изработени от пластмаса. Това е нормално явление, не е повреда или недостатък.
- Оцветяването на частите, от изстискването на моркови можете да премахнете като изтриете частите на уреда с кърпа с олио за ядене.
- След миене старателно изсушете всички елементи.
- Монтирайте сокоизстисквачката (вижте точка „**МОНТАЖ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА**“).



Обръщайте особено внимание на прозрачните части от пластмаса. Те са чувствителни на удар и падане – могат лесно да бъдат счупени.

Как да пригответе здравословен и вкусен сок?

- Плодовете и зеленчуците, предназначени за приготвяне на сокове трябва да бъдат пресни и внимателно измити. Подготовката на зеленчуците означава изчистването им от пясък или почва под течаща вода и обелването им. В статиите на тема как да направим вкусни зеленчукови сокове се препоръчва да нахиснете зеленчуците в продължение на 5 минути във вода със сол и лимонена киселина. Зеленчуците, приготвени по този начин не потъмняват в процеса на раздробяване и сока от тях е с естествен цвят.
- Плодовете от тип малини или ягоди да се измиват непосредствено преди употреба, тъй като те бързо губят своята свежест.
- Избора на плодове и зеленчуци зависи от сезона, от вкусовите предпочитания, здравните препоръки. Хранителната стойност на соковете от плодове и зеленчуци се влияе от начина на приготвянето им.
- Пригответе сокове от сочни растителни видове на плодове и зеленчуци, които трябва да бъдат добре узрели, пресни, тъй като от тях се получава сок с най-добър вкус и аромат.
- За приготвяне на сокове можете да използвате следните зеленчуци: домати, моркови, целина, цвекло, магданоз, лук, зеле, краставици, ряпа, ревен и др.
- Такива зеленчуци като: репички, зелен лук, магданоз (листа), копър, кресон да се добавят към сокоизстисквачката дребно нарязани.
- Плодови сокове можете да получите почти от всички видове зеленчуци.
- Ябълки, праскови, кайсии и сливи, след като бъдат измити, можете да запалете с вряща вода в гевгир.
- Премахнете костилките от плодовете които ги съдържат, за да не повредите уреда.

- Изстискването на сокове от сливи, боровинки, малини, меки круши или други меки плодове може да създава трудности. Тези плодове по време на изстискване създават гъста маса, която запушва отворите на ситото. Затова използвайте тези плодове при изстискване на смесени сокове – с други плодове или зеленчуци, и по-често изчиствайте ситото.
- Възможно е да извличате малки количества сок от грозде, но е необходимо да поставите цял грозд след като махнете дървесинното стъбло.
- Зеленчуци – корени или твърди плодове нарежете на парчета така, че да влязат в улея за подаване на плодове. Ябълките можете да нарежете на части (ако са малки можете да ги сложите цели) не обелвайте кората и не изчиствайте семките.
- Плодовете и зеленчуците поставяйте в улея за подаване само след включването на сокоизстисквачката.
- Хранителната стойност на сока е подобна на хранителната стойност на продуктите, от които те са били подготвени.
- Соковете са особено препоръчителни в храненето на децата и възрастните хора.
- Препоръчително е по време на пиене на сокове от зеленчуците да се пие и малко вода, тъй като те са много концентрирани. Ако сокове не се разреждат, дневната доза не трябва да надвишава половин чаша.
- Не трябва да се правят комбинирани сокове от зеленчуци и плодове, с изключение на ябълки. Не комбинирайте пълешки с други плодове.
- Соковете не се съхраняват за по-късна употреба.
- Към зеленчуковите сокове могат да се използват ароматни подправки: черен пипер, копър, кимион, индийско орехче, мащерка, риган, а към плодовите сокове: ванилия, канела и карамфил. За да получите пълния аромат на подправки, преди да ги добавите към напитката старателно нарежете. Използвайте подправките в малки количества, за да се запази естествен вкус и мириса на продуктите, от които е направена напитката. Поради ниската си калоричност, соковете от плодове и зеленчуци силно се препоръчват за хора, които са на диета.
- Зеленчуковите и плодовите сокове се сервират при стайна температура или охладени с кубчета лед.

Пресни сокове – то здраве

Сок от моркови



Ускорява метаболизма, защото съдържа набор от микроелементи и витамини, необходими за правилното функциониране на организма. Витамин А, които се произвежда от каротина подобрява зрението. Компонентите на този сок отстраняват вредното въздействие на никотина, позволяват да се възстанови кожата, да е здрава и с естествения си цвят. Половин чаша сок от моркови и 1/2 чаша мляко се препоръчва за малки деца. Сок от моркови в комбинация със сок от ябълки, се препоръчва като засилваща напитка за възрастните хора.

Сок от домати



От пресни и добре узрели домати можете да получите сок от най-високо качество. Можете да смесвате доматения сок с всички други видове зеленчуци.

Съдържа много витамин А и С. Две чаши от този сок задоволява нуждите на организма от витамин С. Можете да подобрите вкуса му с добавяне на сол и черен пипер.

Сок от цвекло



Сока от червеното цвекло в комбинация със сок от портокали има чудесен вкус. Пиенето на концентриран сок само от червено цвекло изисква консултация с лекар.

Сок от зеле



Използва се за лекуване на стомашни язви, но се препоръчва консултация с лекар. Комбиниран със сок от моркови може да бъде употребен дори от хора с чувствителен стомах.

Сок от спанак



Този сок има много полезни свойства – препоръчва се за хората с анемия, но понеже има неприятен вкус, можете да го комбинирате със сок от моркови. Вкусна напитка можете да

получите от комбинацията на спанак, моркови и целина (корен) в еднакви пропорции.

Сок от целина (корен)



За приготвяне на сока от целина не използвайте листата, които имат горчив вкус, а само корена. Сока от корена на целината е много вкусен, можете да го смесвате с други зеленчуци. Консумирайте го в количества по-малки от сока от моркови. Към него можете да добавите сок от ябълки или лимон.

Сок от краставици



Няма приятен вкус, затова се препоръчва мешането му със сок от ябълки, моркови или целина. Сока от краставици е полезен за кожата. Има изчистващо действие на бъбреците. Препоръчва се при диетите за отслабване.

Сок от ябълки



Сокът от пресни, узрели ябълки има приятен аромат и вкус, богат е с витамини А и В и ценни минерали. Високото съдържание на пектин в сока подпомага храносмилането. Пресен ябълков сок се използва срещу подагра и ревматизъм. Може да се каже, че като цяло, е отличен хранителен елемент.

Сок от къпини



Сокът от къпини, с малко количество захар и минерална вода е отлична напитка. Понеже съдържа много витамини и микроелементи, действа усиливащо за организма на човека, препоръчва се особено за възрастни хора.

Сок от черен бъз



Сокът е богат в хранителни вещества, стимулира потенето и може да се използва при настинки. При изготвянето на този сок можете да го комбинирате с други плодови сокове.

Сок от черен касис



Сокът от касис има специфичен аромат, висока киселинност и характерна тръпчивост. Благодарение на химичния състав и съдържанието на витамин, той е един от най-добрите сокове. Той трябва да се смесва със сок с ниска киселинност или вода, мед или захар.

Специални рецепти за здраве

Усилваща напитка	Сок изчистващ организма
6 моркови 2 ябълки ½ цвекло	4 моркови ½ краставица 1 цвекло
Напитка „силен дъх“	Сок „вечен регулатор“
1 шепа спанак 1 шепа магданоз 2 целини (корен) 4 моркови	2 ябълки 1 твърда круша ¼ лимон или шепа спанак 6 моркови
Напитка „слънчева“	Напитка „любовна“
2 ябълки 6 ягоди	3 големи домати ½ краставица 1 целина (корен) ¼ лимон

Препоръчвани скорости на центрофугиране за избрани плодове и зеленчуци

Плодове/зеленчуци	Скорост на центрофугиране	
	1	2
Ананаси	•	
Американски боровинки	•	
Праскови		•
Червено цвекло		•
Круши		•
Ябълки		•
Зеле		•
Копър	•	
Моркови		•
Пъпеши	•	
Кайсии	•	
Нектаринки		•
Краставици	•	
Киви	•	
Домати	•	
Целина	•	
Грозде	•	

Примерни проблеми по време на експлоатиране на сокоизстисквачката

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ – НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ
Уреда не работи.	Фиксиращите скоби не са правилно монтирани на капака.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Монтирайте правилно фиксиращите скоби на капака (вижте точка „МОНТАЖ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА“). Включете отново уреда.
	Задействан е термичния предпазител.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Оставете сокоизстисквачката да изстине през около 30 минути, след това се опитайте отново да я включите.
От уреда излиза неприятна миризма.	Нов уред.	При включване и използване на уреда за първи път, може да се появи специфична миризма. Няма никаква опасност нито уреда не е повреден при това явление. След като бъде употребен няколко пъти, от уреда не би трябвало да се появява неприятна миризма.
	Сокоизстисквачката е претоварена.	Сравнете времето на работа и напредването на процеса с допустимите стойности за време на работа намиращи се в инструкцията за употреба.
		Проверете дали напрежението на захранващата мрежа отговаря на това намиращо се в табелката на уреда.
Корпуса се нагрява, уреда работи прекалено шумно и от него излиза пушек.	Мотора е повреден.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Занесете сокоизстисквачката за ремонт в сервисния пункт.
Ситото е блокирано.	Не съответстващ продукт.	Този уред не може да преработва особено твърди плодове или зеленчуци с дълги влакна.
	Претоварване.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Изчакайте докато уреда изцяло спре работата си. Изчистете фунията за зареждане, ситото, капака и резервоара за отпадъци.
Фунията за зареждане докосва ситото / сокоизстисквачката вибрира.	Ситото е монтирано неправилно.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Проверете дали ситото е монтирано правилно. Проверете дали ситото не е повредено. В случаите на механична повреда на ситото, обезателно занесете сокоизстисквачката за ремонт в сервисния пункт.

Екология – Грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.

Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!



Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото 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 приладу та запрошуємо до кола користувачів продуктів Zelmer.

З метою отримання якнайкращих результатів, рекомендуємо використовувати виключно оригінальні аксесуари фірми Zelmer.

Вони спеціально розроблені для цього продукту. Просимо уважно прочитати цю інструкцію з експлуатації. Особливу увагу слід звернути на вказівки із безпеки. Просимо зберегти інструкцію з експлуатації, щоб Ви могли використовувати її також під час подальшого використання.

Характеристика приладу

Соковижималка є приладом, призначеним для швидкого віджимання соків з фруктів і овочів з одночасним віділенням відходів. Швидкість віджимання підібрана таким чином, щоб отримати оптимальні параметри якісно віджатих соків. Сік містить дрібні фракції фруктів (овочів), корисні для здоров'я, але які можуть знижувати прозорість соку. Це запланований ефект, тому що виробник соковижималки прийняв рішення, що важливішим є збереження якомога більше поживних, корисних для здоров'я і дієтичних якостей отриманого соку, ніж його прозорість. Кількість соку, отриманого з 1 кг сировини, залежить від якості та свіжості використовуваних продуктів, а також від чистоти сита і стану терки (напр., для свіжої моркви складає 50-60%). Частини, що мають контакт з оброблюваною сировиною, зроблені з матеріалів, допустимих для контакту з продуктами харчування.

Вказівки з безпеки і відповідного використання

Слід переконатися, що наведені нижче вказівки були зрозумілими.

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



Небезпека! / Попередження! Недотримання загрожує травмами

- Не вмикайте прилад, якщо помітні пошкодження проводу живлення або корпусу.
- Якщо кабель живлення було пошкоджено, він повинен бути замінений у виробника або в спеціалізованому сервісному центрі, або кваліфікованою особою з метою попередження загрози.
- Ремонт приладу може виконувати виключно професійний персонал. Неправильно виконаний ремонт може привести до серйозної загрози для користувача. У випадку появи неполадок зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
- Не використовуйте обладнання, якщо оборотне сито пошкоджене.

- Перед тим, як ввімкнути соковижималку перевірте, чи добре зафіксована замками (фіксаторами) кришка.
- Не виймайте контейнер для відходів і не знімайте замки (фіксатори), коли соковижималка працює.
- Перед заміною обладнання або наближенням до оборотних частин під час використання слід виключити прилад та відключити від живлення.
- Перед чисткою приладу, монтажем або його демонстрацією завжди виймайте кабель із гнізда електромережі.
- Для проstownування продукту використовуйте виключно проstownувач, що постачається разом з приладом.
- Проявіть особливу обережність під час роботи із соковижималкою у присутності дітей.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітям) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Не ставте прилад на мокру поверхню.



Увага!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Не виймайте вилку із гнізда електромережі, тягнучи за кабель.
- Прилад поставте поблизу гнізда електромережі на твердій стабільній поверхні так, щоб не закривати вентиляційні отвори у корпусі.
- Прилад завжди підключайте до гнізда електричної мережі (виключно змінного струму) із напругою, що відповідає поданій на інформаційному табло приладу.
- Негайно припиніть роботу і відключіть прилад від електромережі, якщо в мотор соковижималки потрапила яка-небудь рідина. Віддайте соковижималку для перегляду у сервісний центр.
- Не перевантажуйте прилад зайвою кількістю продуктів або занадто сильним проstownуванням продуктів у засипний отвір.
- Негайно відключіть соковижималку, як тільки помітите сильні вібрації або зменшення обертів. Очистіть сито і його корпус.
- Припиніть роботу і відключіть прилад від електромережі, коли настане блокування продукту в отворі для засипання або на терці. Видаліть причину блокування.
- Не піддавайте соковижималку дії температури вище 60°C.
- Не залишайте підключений до електромережі прилад без нагляду.
- Не занурюйте корпус у воду і не мийте під проточною водою.

- Для миття корпусу не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсій, молочка, паст і т.п. Вони можуть, між іншим, видалити нанесені інформаційні графічні символи, такі як: позначення, знаки попередження і т.п.
- Для миття металевих частин, зокрема сита з гострою теркою, використовуйте м'яку щіточку.
- Не використовуйте соковижималку без контейнера для відходів.



Вказівка

Інформація про продукт і вказівки щодо експлуатації

- Прилад призначений для домашнього вжитку. У випадку його використання з метою гастрономічного підприємництва умови гарантії буде змінено.
- Перед першим використанням усуньте всі елементи упаковки усередині приладу і ретельно вимийте частини приладу.
- Після закінчення роботи вийміть кабель живлення з розетки.
- Для спрощення обслуговування можете в контейнер для відходів покласти пакет, який разом з відходами після закінчення роботи соковижималки викинете в кошик.

Технічні параметри

Технічні параметри вказані на інформаційному табло виробу.

Допустимий час безперервної роботи 2 хвилини

Час перерви перед повторним використанням 30 хвилин

Шум приладу (L_{WA}) 77 dB/A

Соківижималка тип JE1200 не вимагає підключення до електричного гнізда із заземленням .

Соківижималка ZELMER відповідає вимогам діючих норм.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електричний прилад із низькою напругою (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Прилад позначено знаком CE на інформаційному табло.

Опис приладу



- 1 Привід соковижималки
- 2 Ручка вмикача (PULSE, 0, швидкість 1, швидкість 2)
- 3 Вісь
- 4 Ніжки
- 5 Кабель живлення
- 6 Миска
- 7 Носик
- 8 Фіксатори

9 Сито

10 Кришка

11 Засипний отвір

12 Простовхувач

13 Резервуар для соку

14 Кришка резервуару з сепаратором піни

15 Контейнер для відходів

16 Щітка

Підготовка соковижималки до роботи

ДЕМОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ



Перед першим використанням розкладіть соковижималку, промийте частини, що мають контакт з оброблюваним продуктом.

- Поставте соковижималку біля розетки на тверду, чисту та суху поверхню.

1 Потягніть фіксатори вниз так, щоб вони зіскочили з виступів на кришці.

2 Вийміть простовхувач і зніміть кришку.

3 Вийміть контейнер для відходів.

4 Демонтуйте миску з ситом. Для цього поверніть миску в напрямку проти годинникової стрілки, так, щоб символ

▼ на місці співпав з символом  на приводі соковижималки і зніміть миску з приводу соковижималки.



Зняті частини (за винятком приводу) ретельно промийте в теплій воді з додаванням засобу для миття посуду. Можна також їх мити в посудомийних машинах при темп. макс. 60°C (крім миски, сита і приводу). Після ретельної сушки розпочніть монтаж чистих елементів.

МОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ



1 Поставте на привід соковижималки миску так, щоб символ ▼ на основі миски співпав з символом  на приводі соковижималки.

2 Заблокуйте миску, повертаючи її в напрямку за годинниковою стрілкою так, щоб символ  на приводі соковижималки співпав з символом ▼ на основі миски.

3 Встановіть сито на вісь так, щоб віймка на осі співпала з виступом на ситі.



Сито можна монтувати тільки в одній позиції.

4 Поставте під кришку контейнер для відходів, наступним чином: Поставте контейнер під нахилом і помістіть його під миску так, щоб виступ на контейнері для відходів потрапив у виступ на місці, потім підсуньте до приводу.

- ⑤ Встановіть кришку так, щоб виступ на кришці співпав з виймою на місці.
- ⑥ Підніміть обидва фіксатори вгору і накладіть причепи на виступи на кришці.
- ⑦ Дожміть фіксатори до миски (характерне клацання говорить про правильність установки фіксаторів).
- ⑧ Розмістіть резервуар для соку так, щоб носик соковижималки знаходився у середині резервуару.



Неправильний монтаж фіксаторів призводить до спрацювання системи безпеки і неможливості включення соковижималки.



Біля приладу приготуйте помиті фрукти і овочі, призначені для віджимання соку.

Включення соковижималки і робота з нею

- Переконайтеся, що вимикач встановлений в позицію "0".
- Вставте штепсельну вилку в розетку і включіть соковижималку, повертаючи ручку залежно від потреб на швидкість 1 або 2 (див. таблицю "Рекомендовані швидкості віджимання для окремих фруктів і овочів").
- У засипний отвір кришки кладайте фрукти або овочі і легко проштовхуйте пресом.



Для проштовхування продуктів не можна використовувати пальці або інші предмети.

- Віджати сік, накопичений в резервуарі, перелийте в заздалегідь підготовлені склянки, чашки і т.п.



Резервуар для соку обладнаний кришкою з сепаратором піни, яка повинна затримувати густіші фракції соку і піни.

- При необхідності (у разі надмірного накопичення м'якоти в сіті, що викликає вібрацію соковижималки) рекомендується використати функцію "PULSE".

ФУНКЦІЯ PULSE

Функція "PULSE" дозволяє усунути надлишок накопиченої м'якоти на сіті. Перемикаючи ручку в позицію "PULSE" і притримання ручки в цьому положенні, змусить прилад працювати з максимальною швидкістю. Якщо відпустити ручку, прилад припиняє роботу.

Після закінчення роботи (віджимання соку)



- ① Вимкніть соковижималку встановивши ручку в позицію "0".
- ② Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Після зупинки мотора починайте демонтаж соковижималки для миття частин (див. п. "ДЕМОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ").
- Очистіть контейнер від накопичених відходів.



Не допускайте до переповнювання контейнера для відходів. Під час його витягування надлишок відходів під час нахилання резервуару може з нього випасти.

Чищення і зберігання соковижималки

- Після кожного використання соковижималки ретельно її промийте, не допускаючи до висихання соку і залишків фруктів.
- Забруднення в щілинах або кутах усуньте за допомогою щітки з м'яким ворсом.
- Привід чистити вологою ганчіркою з додаванням засобу для миття посуду. Потім досуха протерти.



У випадку, якщо всередину приводу потрапила вода або сік, необхідно зупинити роботу і віддати прилад на перевірку в сервісний центр.

- Елементи оснащення, такі як: миска, кришка, проштовхувач, резервуар для соку з кришкою з сепаратором піни і контейнер для відходів мити в теплій воді з додаванням засобу для миття посуду.
- Кришку, проштовхувач і контейнер для відходів також можна мити в посудомийних машинах при темп. макс. 60°C.
- Для миття сита використовуйте виключно щітку, яка додається до соковижималки. **Для миття сита не використовуйте металеві щітки!**
- Внаслідок тривалої експлуатації може відбутися зміна кольору елементів, виготовлених з пластика. Не сприймайте це як недоліки.
- Зміни кольору від моркви можна видалити, протираючи її ганчіркою, насиченою пісною олією.
- Після миття ретельно висушіть усі частини.
- Зберіть соковижималку (див. п. "МОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ").



Звертайте особливу увагу на прозорі (транспарентні) частини з пластика. Вони не стійкі до ударів і падіння. Можуть при цьому легко пошкодитись.

Як приготувати здоровий, смачний сік?

- Фрукти та овочі, призначені для витискання соків, повинні бути свіжими і ретельно промитими. Приготування овочів полягає в їх очищенні від піску та землі під проточною водою та очистці від шкірки. Публікації з приводу приготування соків рекомендують замочування овочів на 5 хвилин у воді із додаванням солі та лимонної кислоти. Овочі, підготовані таким чином, не темніють у процесі роздрібнення, і сік із них має натуральне забарвлення.
- Ягідні фрукти мийте безпосередньо перед використанням, оскільки вони швидко втрачають свіжість.
- Підбір фруктів та овочів залежить від пори року, від

смакових вподобань, рекомендацій, пов'язаних зі здоров'ям. На споживчу вартість соків із овочів та фруктів мають вплив дії при їх підготовці.

- Соки готуються із соковитих сортів овочів та фруктів, які повинні бути дозрілими, тому що із них виходить найбільша кількість соку з відмінним смаком та ароматом.
- Для приготування напоїв придатні наступні овочі: помідори, морква, селера, буряк, петрушка, цибуля, капуста, огірки, чорна ріпа, ревінь і т.п.
- Такі овочі, як редис, зелень петрушки, кріп, зелень додаються подрібненими.
- Фруктові соки можна отримувати майже з усіх видів фруктів.
- Яблука, персики, абрикоси та сливи повинні бути після миття ошпарені кип'ятком у кухонному друшпазі.
- Із фруктів, що містять кісточки, видаліть їх, тому що вони можуть пошкодити прилад.
- Витискання соку із слив, ягід, малин, м'яких груш і яблук, а також інших фруктів ускладнено. Із м'якоти цих фруктів утворюється губковидна маса, яка заважає отвору сита. Ці фрукти можна використовувати для витискання соку, змішуючи їх у малих кількостях з іншими фруктами, і слід частіше чистити сито.
- Можна робити невеликі кількості виноградного соку, кладучи у ліжку цілі виногради, попередньо усунувши тверді гілки.
- Кореневі овочі та тверді фрукти слід розрізати на шматки, що вміщатимуться в засипний отвір. Яблука розрізають на частини (якщо розмір яблук не дозволяє на розміщення їх цілими у засипний отвір), не очищаючи від шкірки та не виймаючи серцевину.
- Фрукти та овочі розміщуються у засипний отвір лише після включення соковижималки.
- Харчове значення сирих соків близьке до поживного значення продуктів харчування, із яких вони були приготовані.
- Напої із соків рекомендуються в дитячому харчуванні та харчуванні осіб похилого віку.
- Рекомендується, щоб під час споживання соків із овочів запивати їх невеликою кількістю води, тому що вони дуже концентровані. Якщо соки не розбавлені, денна доза не повинна перевищувати півсклянки.
- Не потрібно поєднувати фрукти із овочами за винятком яблук. Не слід поєднувати кавун з іншими фруктами.
- Соки не зберігаються для споживання «на потім».
- До овочевих напоїв можна використовувати ароматичні приправи: перець, кріп, тмин, мускатний горіх, тим'ян, майоран, а до фруктових напоїв – ваніль, корицю та гвоздику. Щоб отримати повний аромат приправ, слід перед їх додаванням до напою ретельно подрібнити. Вони повинні використовуватися у невеликих кількостях, щоб зберегти натуральний смак і запах продуктів, із яких виготовлено напій. З огляду на невисоку калорійність, напої із фруктів та овочів рекомендовані для осіб на дієті.
- Фруктові та овочеві напої подаються кімнатної температури або охолодженими кістками льоду.

Свіжі соки – це здоров'я

Сок із моркви



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

Вітамін А, синтезований із каротину, покращує зір. Елементи цього соку нівелюють негативний вплив нікотину, повертають шкірі її натуральний здоровий колір. Півсклянки соку із моркви і півсклянки молока рекомендовані для малих дітей. Сік із моркви у поєднанні із яблучним соком рекомендуються у якості зміцнюючого напою для осіб старшого віку.

Томатний сік



Стигли та свіжі помідори дають сік чудової якості. Томатний сік можна поєднувати з усіма іншими овочевими соками.

Містить багато вітамінів А і С. Дві склянки соку покривають денну потребу організму у вітаміні С. Смакові якості томатного соку покращують за рахунок солі та перцю.

Сік із буряка



Сік з червоного буряка у поєднанні з апельсиновим соком дає напій із чудовим смаком. Чистий сік із буряка може споживатися виключно за рецептом лікаря.

Сік із капусти



Використовується при лікуванні виразки шлунка, але виключно за рецептом лікаря. У поєднанні із соком моркви він може споживатися навіть особами із слабким шлунком.

Сік із шпинату



Цей сік – сильний кровотворний засіб, але з причини різкого смаку рекомендується змішування його із соком моркви. Сік із шпинату, моркви та селери у рівних кількостях після змішування дають смачний напій.

Сік із селери



Для соку не повинні використовуватися листя селери, тому що вони дають гіркий присмак. Сік із кореню селери дуже смачний. Його можна змішувати із соками з інших овочів. Він повинен використовуватися у менших кількостях, ніж морковний сік. Додавання сблужного соку або лимону покращує смак.

Огірковий сік



У нього за походженням приторний смак, і його потрібно змішувати з яблучним, сорковим соками або соком з селери. Огірковий сік використовується для покращення стану шкіри. Рекомендується при схудненні.

Яблучний сік



Сік із свіжих стиглих яблук наділений приємним смаком та ароматом, багатий на вітаміни А і В, а також мінеральні солі. Великий вміст пектину в соку позитивно впливає на функції травлення. Свіжий яблучний сік використовується при подагрі та ревматизмі. Загалом, він є прекрасним засобом харчування.

Ожиновий сік



Ожиновий сік із невеликою кількістю цукру та води дає дуже тонізуючий напій. Враховуючи значний вміст вітамінів та мікроелементів, він діє дуже зміцнююче, особливо в осіб похилого віку.

Сік з бузини



Сік наділений протизапальним ефектом і може використовуватися при застуді. Готуючи консерви, його можна поєднувати з іншими фруктовими соками.

Сік з чорної смородини



Сік з чорної смородини наділений специфічним ароматом, високою кислотністю та виразною терпкістю. Враховуючи хімічний склад та вміст вітамінів, це один із найкращих соків. Його слід змішувати з соками із низькою кислотністю або водою, медом або цукром.

Спеціальні рецепти здоров'я

Тонізуючий напій 6 моркви 2 яблука ½ буряка	Очисний сік для організму 4 моркви ½ огірка 1 буряк
Напій «Сильне дихання» 1 жменя шпинату 1 жменя петрушки 2 селери 4 моркви	Сік «Вічний регулятор» 2 яблука 1 тверда груша ¼ лимона або жменя шпинату 6 морквин
Напій «Сонячний» 2 яблука 6 полуниць	Напій «Любовний» 3 великі помідори ½ огірки 1 селера ¼ лимона

Рекомендовані швидкості віджимання для окремих фруктів і овочів

Фрукти/овочі	Швидкість віджимання	
	1	2
Ананаси	●	
Американська брусниця	●	
Персики		●
Буряк		●
Груші		●
Яблука		●
Капуста		●
Італійський кріп	●	
Морква		●
Дині	●	
Абрикоси	●	
Нектарини		●
Огірки	●	
Ківі	●	
Помідори	●	
Селера	●	
Виноград	●	

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 з побутовими відходами!!!

Можливі проблеми під час експлуатації соковижималки

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ – СПОСІБ ДІЙ
Прилад не працює.	Неправильно встановлені фіксатори на кришці.	Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки. Встановіть правильно фіксатори на кришці (див. пункт “МОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ”). Ввімкніть прилад повторно.
	Спрацювала система термобезпеки.	Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки. Залиште соковижималку на 30 хвилин для охолодження, після цього спробуйте повторно ввімкнути прилад.
Від приладу йде неприємний запах.	Новий прилад.	При включенні і використанні приладу вперше, може відчуватися специфічний запах. Це не є загрозою і не говорить про несправність приладу. Запах повинен пропасти після кількох використання.
	Соківижималка переобтяжена.	Зверити протікання процесу і час переробки з будь-яким часом роботи, наведеним в інструкції обслуговування. Перевірити напругу, вказану на ідентифікаційній таблиці, і порівняти з напругою мережі.
Нагрівається корпус, прилад працює занадто голосно і димить.	Пошкоджений мотор.	Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки. Віддайте соковижималку в сервісний центр.
Заблокувалося сито.	Невідповідний продукт.	У приладі не можна переробляти дуже тверді фрукти або овочі, а також які складаються з довгих волокон.
	Перевантаження.	Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки. Почекайте, поки прилад зупиниться. Очистіть засипний отвір, сито, кришку і контейнер для відходів.
Засипний отвір торкається сита / соковижималка здригається і вібує.	Неправильно встановлено сито.	Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки. Перевірте правильність установки сита на вісь. Перевірте чи не пошкоджено сито. У разі механічного ушкодження сита, обов'язково віддайте соковижималку в сервісний центр.

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 здійснюватись 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 ячикових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатись у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

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

Імпортер/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 конструкційними, торговельними, естетичними та іншими причинами.

Dear Customer,

Congratulations on your choice of our appliance and welcome to the group of Zelmer product users.

In order to achieve the best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please, read these instructions carefully. Special attention should be paid to safety information. Keep this manual so that you can refer to it in the future.

Description of the appliance

Your juice extractor is designed for fast fruit and vegetable juice centrifuging with automatic separation of pulp. Centrifugation speed was carefully selected to ensure excellent quality juices. Small particles of fruit (or vegetable) contained in the extracted juice are healthy, but may affect the clarity of juice. This is an intended effect, as keeping the highest nutrient, health and dietetic values of your juices is more important than their clarity. The quantity of juice obtained with 1kg of fruit or vegetables depends on their freshness, cleanness of the filter and condition of the shredding disc (e.g. for fresh carrots it is 50-60%). All parts in contact with processed products are made of materials suitable for contact with food.

Safety operation instructions

Make sure that you understand all of the information below.

Please read the entire user manual before using the appliance.



Danger! / Warning! Risk of injury

- Never operate the appliance if the power cord is damaged or the casing is visibly damaged.
- If the non-detachable cord is damaged, it should be replaced by the producer, proper service facility or qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can be repaired by qualified staff only. Incorrect repair may cause serious hazard to the user. In case of any defects, contact an authorised service facility.
- Do not operate the appliance if the rotary strainer is damaged.
- Make sure that the lid is locked securely in place before the appliance is switched on.
- Never remove the pulp container or unfasten any clamps when the appliance is in operation.
- Turn off the device and unplug it before replacing any elements or approaching any moving parts during use.
- Always unplug device before cleaning, assembling or disassembling.

- Guide food through the feeder tube only with the pusher provided with the appliance.
- Be particularly cautious when the juice extractor is used in the presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never put the appliance on any wet surfaces.



Warning! Risk of property damage

- Do not disconnect the plug from the socket by pulling on the cord.
- Place the motor unit near a wall socket on a flat, stable surface so that the vent holes of the appliance are not blocked.
- The appliance must be plugged only to an alternating current socket with power corresponding to the power stated on the name plate of the appliance.
- Immediately stop the operation and unplug the appliance if any liquid gets into the motor. Return the appliance to an authorised service facility for examination and servicing.
- Never overload the appliance by processing extensive amounts of products or pushing them too hard into the feeding tube.
- Turn off the appliance immediately if you notice that it vibrates excessively or the rotation speed has dropped. Wash the strainer and its housing.
- Turn the motor off and unplug the appliance if food is blocked in the feeder or on the grinding blades. Remove the cause of blocking.
- Do not expose the appliance to temperatures exceeding 60°C.
- Do not leave the appliance unattended when it is plugged to a socket.
- Do not immerse the motor unit in water or rinse it under running water.
- Never clean the casing with any aggressive detergents (emulsion, milk, paste, etc). They can remove graphic symbols such as labels, caution signs, etc.
- Clean all metal parts of the appliance with a soft brush, especially the strainer and the shredding disc.
- Never operate the appliance without the pulp container.



Tip

Product information and tips for use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- Before first use, remove all packaging from the appliance and wash all accessories thoroughly.
- Unplug the appliance when finished extracting juice.
- For easier operation you may put a plastic bag into the pulp container and discard it together with the pulp after extracting juice.

Technical data

The technical data are given on the name plate.

Maximum continuous operation time: 2 minutes

Time interval between successive uses: 30 minutes

Noise level (L_{WA}) 77 dB/A

The juice extractor type JE1200 does not require connection to a grounded socket

ZELMER appliances satisfy the requirements of relevant standards.

The appliance meets the requirements of the following directives:

- Low Voltage Device (LVD) – 2006/95/EC;
- Electro-Magnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE symbol on the name plate.

Appliance parts

A

- 1 Motor unit
- 2 Control knob (PULSE, 0, level 1, level 2)
- 3 Skimmer
- 4 Feet
- 5 Power cord
- 6 Juice bowl
- 7 Spout
- 8 Locking clamps
- 9 Strainer
- 10 Lid
- 11 Feeding tube
- 12 Pusher
- 13 Jug
- 14 Jug lid with froth separator
- 15 Pulp container
- 16 Brush

Preparing for operation

DISASSEMBLING

B

Before first use, disassemble the appliance and wash all parts in contact with processed fruit or vegetables.

- Place the appliance near a wall socket on a clean hard and dry surface.
- 1 Press the locking clamps all the way down to release the lid.
 - 2 Remove the pusher and the lid.
 - 3 Slide out the pulp container.
 - 4 Remove the juice bowl with the strainer by turning the bowl counter-clockwise so that the symbol ▼ on the bowl is aligned with the symbol on the motor unit. Remove the juice bowl from the motor unit.



Wash all parts (except the motor unit) carefully in warm water with some washing liquid. You can also clean them in a dishwasher at max. 60°C (except the juice bowl, strainer and motor unit). Dry all parts thoroughly and replace once dry.

ASSEMBLING

C

- 1 Place the juice bowl on the motor unit, aligning the symbol ▼ on the underside of the bowl with the symbol on the motor unit.
- 2 Lock the juice bowl by turning it clockwise so that the symbol on the motor unit is aligned with the ▼ symbol on the underside of the bowl.
- 3 Mount the strainer on the skimmer so that the notch on the skimmer is aligned with the groove in the strainer.



The strainer may be mounted in one position only.

- 4 Slide the pulp container under the lid as follows: lean the pulp container and place it under the insert of the bowl so that the protrusion in the pulp container is placed inside the groove in the bowl. Then slide it in towards the motor unit.
- 5 Install the lid so that the protrusion of the lid is in the notch of the juice bowl.
- 6 Lift up both clamps and clamp them onto the fasteners located on the lid.
- 7 Press the clamps to the juice bowl (a characteristic click indicates that they are clamped correctly).
- 8 Put the juice collector so that the juice spout is inside the collector.



If you fail to assemble the locking clamps correctly, a safety device will prevent the switch-on of the appliance.



Prepare washed fruit and vegetables and place them near the appliance.

Starting and operating the appliance

- Make sure that the control knob is set to “0”.
- Insert the power cord plug into a socket and start the appliance by turning the control knob to level 1 or 2 depending on your needs (see the table “**Recommended speeds**”).
- Insert fruit or vegetables into the feeding tube on the lid and guide them gently through using the pusher.



Never use your fingers or objects other than the pusher to feed fruit or vegetables into the feeding tube.

- Transfer the extracted juice from the container into glasses, cups, etc.



The jug has a lid with a froth separator to stop coarse juice particles and froth.

- If necessary (if excessive pulp deposited on the strainer causes vibrations) use the “**PULSE**” function.

PULSE FUNCTION

The “**PULSE**” function allows to remove excessive pulp on the strainer. Turn and hold the control knob to “**PULSE**” to operate the appliance at maximum speed. Release the knob to stop the appliance.

After each use



- ① Turn the control knob to “0” to switch off the appliance.
 - ② Unplug the appliance.
- Once the motor unit stops, disassemble the appliance to wash all parts (see “**DISASSEMBLING**”).
 - Remove all pulp from the pulp container.



Never allow the pulp container to be overfilled. Excess pulp can spill out while leaning the container on disassembly.

Cleaning and maintenance

- Wash the appliance thoroughly after each use to prevent adhesion of juice and pulp to the walls.
- Use a soft brush to remove dirt from crevices and corners of the appliance.
- Clean the motor unit using a damp cloth with some washing liquid. Then dry thoroughly.



If water or juice leaks into the inside of the motor unit, abort operation immediately and have the appliance checked at a service centre.

- Wash the following elements in warm soapy water: juice bowl, lid, pusher, jug with froth separator, pulp container.
- The lid, pusher and pulp container can also be washed in a dishwasher at max. 60°C.
- Wash the strainer only using the brush supplied with the appliance. **Never use any metal brushes for washing the strainer!**

- Some plastic parts of the appliance may change colour after long-term use. It is not a defect.
- Orange stains from carrot juice can be removed by cleaning the surface with a cloth immersed in cooking oil.
- Dry all parts thoroughly after washing.
- Reassemble the appliance (see “**ASSEMBLING**”).



Take care when handling transparent plastic parts of the appliance. They are sensitive to hitting and falling and may break easily.

Preparing healthy and delicious juice

- Fruit and vegetables for juice extraction process should be fresh and well washed. Vegetables should be cleaned of sand and soil under running water and peeled. Handbooks on juice preparation recommend soaking the vegetables in water with salt and citric acid for 5 minutes. Prepared in this way, vegetables do not darken during processing and the juice has a natural colour.
- Berry fruits should be washed directly before use, so they retain their freshness.
- Your selection of fruit and vegetables depends on the time of year, your tastes and recommended diet. Nutritional values of fruit and vegetable juices depend on the method of preparation.
- For perfect flavour and fragrance, juices should be made with ripe, fresh and juicy fruits and vegetables.
- The following vegetables are best to juice: tomatoes, carrots, celeries, beetroots, parsleys, onions, cabbages, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc.
- Vegetables like radish, chives, green parsley, dill and cress can be added to juice finely chopped.
- Almost all kinds of fruit are suitable for juicing.
- After washing, apples, peaches, apricots and plums should be blanched in boiling water on a strainer.
- Make sure to remove stones from the fruit you wish to juice, as they may damage your appliance.
- Juicing plums, blueberries, raspberries, soft pears and apples, or other soft fruit may be problematic, as the flesh of these fruit turns into a spongy pulp, blocking the strainer mesh. To process this type of fruit successfully, it is best to add them in small quantities to other fruit or vegetables. More frequent cleaning of the strainer is required.
- You can extract a small amount of grapes juice, but it is necessary to put whole bunch to the chute after removing ligneous stalk.
- Root vegetables and hard fruit should be cut into pieces small enough to pass through the feeder tube. Cut the apples into pieces (if not small enough to enter the feeder tube) without peeling and coring.
- Feed the fruit or vegetables into the tube only after starting the appliance.
- The nutritional value of freshly extracted juice is comparable to that of the fruit and vegetables before processing.

- Fresh juices are especially recommended for children and the elderly.
- As vegetable juice tends to be very thick, it is recommended to have it with a small amount of water. If not diluted, a daily portion of vegetable juice should not be larger than half a glass.
- It is not recommended to mix fruit and vegetables, except for vegetable-apple combinations. Melon juice should not be combined with other juices.
- Juices should not be stored for later consumption.
- The following spices can be added to vegetable juices to improve their flavour: pepper, dill, cumin, nutmeg, thyme and marjoram. Fruit beverages can be made with added: vanilla, cinnamon and clove. It is recommended to crush the spices thoroughly before use to enjoy their full fragrance. Spices should be used in small quantities to maintain the natural fragrance and flavour of your juices. Due to low caloric content, fruit and vegetable juices are highly recommended for people on a slimming diet.
- Fruit and vegetable juices are best served at room temperature or with ice cubes.

Fresh juices for your health

Carrot juice



Carrot juice stimulates the metabolism, as it is rich in vitamins and minerals necessary to maintain the proper function of the body.

Obtained from the carotene, Vitamin A benefits your eyesight, while other components of the carrot juice reduce harmful effects of nicotine and restore your skin's natural and healthy colour. Small children are recommended to drink half a glass of carrot juice and half a glass of milk daily whereas elderly people can boost their energy with a glass of carrot juice mixed with apple juice.

Tomato juice



Ripe and fresh tomatoes give excellent quality juice which can be mixed with virtually all other vegetable juices.

Tomato juice is a rich source of vitamin A and C. Two glasses of tomato juice contain your daily requirements of C vitamin. Season your juice with salt and pepper according to taste.

Beetroot juice



Beetroot juice and orange juice make a delicious combination. However, make sure to consult your doctor before drinking pure beetroot juice.

Cabbage juice



Cabbage juice is recommended for treatment of gastric ulcers. Always ask your doctor first before consumption. Best combined with carrot juice – makes an excellent choice even for people with sensitive stomach.

Spinach juice



Spinach juice stimulates production of red blood cells in the body. It has a very intensive taste, so it is best combined with carrot juice. Mix equal volumes of spinach juice, carrot juice and celery juice for a tasty drink.

Celery juice



Celery leaves have bitter taste, so remove them first before processing the root in your juice extractor. Celery juice is very tasty and goes well with other vegetable juices. It should be consumed in smaller quantities than the carrot juice. Enhance the taste by adding apple or lemon juice.

Cucumber juice



Due to its natural bland taste, cucumber juice is best combined with apple, carrot or celery juice. Cucumber juice is used for skin care and is known to support kidney filtration process. It is also recommended for a slimming diet.

Apple juice



Made from fresh and ripe apples, apple juice has pleasant fragrance and flavour. It is a rich source of vitamin A and B and valuable minerals. Apple juice has been shown to improve digestion owing to the high content of pectin. Fresh apple juice is also recommended for people with gout and rheumatism. In general, apple juice provides great overall benefits for your health.

Blackberry juice



Blackberry juice with a dash of sugar and mineral water is a great refreshing beverage. Due to high concentration of vitamins and minerals blackberry juice boosts the vital functions, particularly in elderly people.

Elderberry juice



Rich in various nutrients, elderberry juice promotes perspiration and is therefore recommended in the treatment of cold. When preparing fruit preserves you can mix elderberry juice with other fruit juices.

Black currant juice



Black currant juice has specific fragrance, high acidity and distinct sourness. Due to its chemical composition and high vitamin content black currant juice is one of the most recommended juices. It should be mixed with other low-acidity juices or with water, honey and sugar.

Special health recipes

Energy drink 6 carrots 2 apples ½ beetroot	Body detox juice 4 carrots ½ cucumber 1 beetroot
“Strong breath” drink 1 handful of spinach 1 handful of parsley 2 celeries 4 carrots	“Timeless regulator” juice 2 apples 1 hard pear ¼ lemon or a handful of spinach 6 carrots
“Sunny” drink 2 apples 6 strawberries	“Love” drink 3 big tomatoes ½ cucumber 1 celery ¼ lemon

Recommended speeds

Fruit/Vegetables	Speed level	
	1	2
Pineapples	●	
Blueberries	●	
Peaches		●
Beetroots		●
Pears		●
Apples		●
Cabbage		●
Fennel	●	
Carrot		●
Melons	●	
Apricots	●	
Nectarines		●
Cucumbers	●	
Kiwi	●	
Tomatoes	●	
Celery	●	
Grapes	●	

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION – WHAT TO DO
The appliance does not work.	The locking clamps are not locked correctly on the lid.	Switch off and unplug the appliance. Lock the locking clamps correctly on the lid (see “ ASSEMBLYING ”). Switch on the appliance.
	Overheating protection was activated.	Switch off and unplug the appliance. Allow the appliance to cool down for 30 minutes and try switching it on again.
The appliance produces unusual smell.	The appliance is new.	The appliance may produce a specific smell when switched on and used for the first time. This however is not dangerous in any way and does not indicate that the appliance is damaged. The smell should wear off after you use the appliance several times.
	The appliance is overloaded.	Compare the extracting performance and times with the ones stated in the manual. Check if the voltage stated on the rating plate corresponds to the voltage in your supply system.
The casing becomes hot / The appliance is too loud and produces smoke.	The motor unit is damaged.	Switch off and unplug the appliance. Return the appliance to an authorised service centre.
The strainer is blocked.	The product is not suitable.	The appliance cannot be used with fruit or vegetables that are especially hard or contain long fibres.
	The appliance is overloaded.	Switch off and unplug the appliance. Wait until the appliance stops. Clean the feeding tube, strainer, lid and pulp container.
The feeding tube touches the strainer / The appliance vibrates.	The strainer is not fitted correctly.	Switch off and unplug the appliance. Check if the strainer sits correctly on the skimmer. Check if the strainer is not damaged. If the strainer is damaged, you must repair the appliance at an authorised service centre.