



- PL** Funkcja Turbo.
- CZ** Funkce Turbo.
- SK** Funkcia Turbo.
- RO** Functie Turbo.
- RU** ТУРБО режим.
- BG** Турбо функция.
- UA** Функція TURBO.
- EN** Turbo function.



- PL** Pojemnik na sok z separatorem piany.
- CZ** Nádobka na šťávu se separátorem pěny.
- SK** Nádobka na šťávu so separátorem peny.
- RO** Receptient pentru suc cu compartiment special pentru spuma.
- RU** Емкость для сока с сепаратором пены.
- BG** Кана за сока със сепаратор за пяна.
- UA** Ємність для соку з сепаратором піни.
- EN** Juice jug with foam separator.



- PL** Automatyczny wyrzut resztek do dużego zbiornika.
- CZ** Automatická separace pevných částí do zásobníku.
- SK** Automatické oddeľovanie pevných častí do zásobníka.
- RO** Nu vă faceți griji pentru reziduuri, ele sunt eliminate automat într-un container mare.
- RU** Остатки автоматически собираются в большой контейнер.
- BG** Автоматично изхвърляне на отпадъците в голям контейнер.
- UA** Залишки автоматично збираються у великий контейнер.
- EN** Are automatically rejected leftovers into a big container.

zelmer

496 Sokowirówka Juice Extractor

instrukcja
użytkowania
user
manual



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA SOKOWIRÓWKA Typ 496	4-9	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE STORCĂTOR DE FRUCTE Tip 496	22-27	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ СОКОВИТИСКАЧ Тип 496	40-45
CZ NÁVOD K POUŽITÍ ODŠŤAVOVAČ Typ 496	10-15	RU ІНСТРУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІИ СОКОВЫЖИМАЛКА Тип 496	28-33	EN USER MANUAL JUICE EXTRACTOR Type 496	46-51
SK NÁVOD NA OBSLUHU ODŠŤAVOVAČ Typ 496	16-21	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА СОКОВИЗТИСКВАЧКА Тип 496	34-39		

496-006_V01



496 Sokowirówka Juice Extractor

Linia Produktów Product Line



Krajalnica
Slicer

Czajnik
Electric kettle

Maszynka
do mielenia
Meat mincer

Robot kuchenny
Food processor

Sokowirówka
Juice extractor

Mikser
Mixer

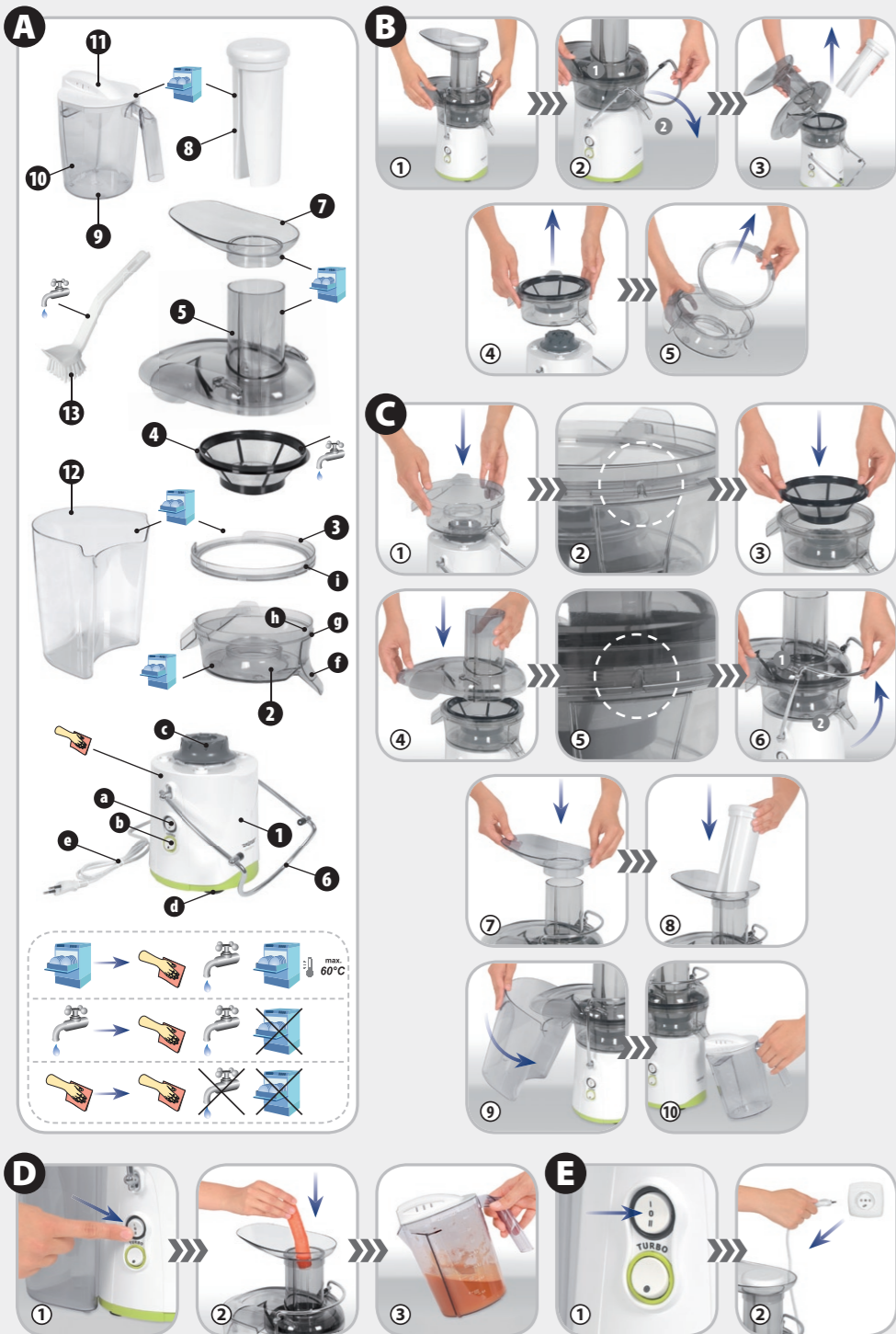
Blender ręczny
Hand blender

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

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

Charakterystyka urządzenia

Sokowirówka typ 496 jest elektrycznym urządzeniem służącym do szybkiego odwirowywania soków z owoców i warzyw z automatycznym oddzieleniem odpadów. W sokowirówce następuje rozdrobnienie surowca a następnie odwirowanie soku z rozdrobnionej masy. Prosta i łatwa obsługa podnosi walory użytkowe urządzenia. Elektroniczny stabilizator prędkości zapewnia stałą prędkość obrotów niezależnie od obciążenia, dzięki czemu zapewnione jest uzyskanie jednolitej konsystencji soku. Sokowirówka posiada 2 prędkości odwirowania (dla owoców twardych i miękkich), które zostały dobrane tak, aby uzyskać optymalne parametry jakościowe wyciskanych soków. Zachowanie maksymalnych zawartości witamin, pektyn, enzymów i minerałów w soku powoduje jego mniejszą klarowność. Jest to efekt zamierzony, gdyż Producent sokowirówki uznał, iż ważniejsze jest zachowanie jak największych wartości odżywczych, zdrowotnych i dietetycznych otrzymanego soku niż jego klarowność. Sokowirówka posiada zabezpieczenie uniemożliwiające jej włączenie w przypadku niekompletnego montażu urządzenia. Sokowirówka wyposażona jest dodatkowo w funkcję automatycznego czyszczenia sita. Naciskając przycisk **TURBO** silnik pracuje przez 1,5+2 sekund na wysokich obrotach. Wysokie obroty pomagają oczyścić sito w przypadku, gdy pojawią się drgania wynikłe z nadmiernego nagromadzenia się miąższu. Funkcja **TURBO** może być stosowana jedynie w 10 sekundowych odstępach. Sokowirówka może nieprzerwanie pracować 15 minut. Ilość uzyskanego soku np. z 1 kg surowca zależy od jego stopnia świeżości, jak również czystości sita i stanu tarczy rozdrabniającej. Części mające kontakt z przetwarzanymi surowcami wykonane są z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania sokowirówki

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

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączony ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Nie używaj sokowirówki, gdy sito wirujące jest uszkodzone.
- Przed uruchomieniem sokowirówki sprawdź czy pokrywa jest dobrze zamocowana kabłąkiem.
- Nie zwalniasz kabłąka, gdy sokowirówka pracuje i wiruje sito, gdyż zadziała zabezpieczenie i wyłączy urządzenie.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem sokowirówki, montażem lub jej demontażem zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Do popychania produktu stosuj tylko popychacz.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z sokowirówką w obecności dzieci.
- Nie stawiaj sokowirówki na mokrej powierzchni.
- Nie używaj sokowirówki bez zbiornika resztek.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Notes



Uwaga!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Natychmiast wyłącz sokowirówkę, gdy zauważysz silne wibracje lub zmniejszenie obrotów. Oczyszczyć sito i jego obudowę.
- Przerwij pracę i odłącz urządzenie od sieci gdy nastąpi zablokowanie produktu w leju zasypowym lub na tarczy rozdrabniającej. Usuń przyczynę zablokowania.
- Natychmiast przerwij pracę i odłącz urządzenie od sieci, gdy do napędu sokowirówki dostał się jakikolwiek płyn. Oddaj sokowirówkę do przeglądu w punkcie serwisowym.
- Nie narażaj sokowirówki na działanie temperatury powyżej 60°C.
- Nie pozostawiaj włączonego do sieci urządzenia bez dozoru.
- Nie zanurzaj napędu sokowirówki w wodzie, ani myj go pod bieżącą wodą.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem), gdyż gwałtowny nadmiar poziomu soku w dzióbku miski sokowej może doprowadzić do powstania zjawiska wypływania soku spod pokrywy lub do zbiornika resztek.
- Napęd postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym stabilnym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.



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.
- Po zakończeniu pracy wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Do mycia metalowych części zwłaszcza sita z ostrą tarczą rozdrabniającą używaj miękkiej szczoteczki.
- Dla ułatwienia obsługi możesz do pojemnika resztek włożyć worek foliowy, który wraz z odpadami po zakończeniu pracy sokowirówki wyrzucić do kosza.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj elementy wyposażenia.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy	15 minut
Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem	30 minut
Czas przerwy przed ponownym użyciem TURBO	10 sekund
Hałas urządzenia (L _{WA})	79 dB/A
Zakres prędkości	I bieg, II bieg

Sokowirówka typ 496 zbudowana jest w II klasie izolacji . Nie wymaga podłączenia do gniazdka sieci wyposażonego w kolek ochronny.

Sokowirówka spełnia wymagania odpowiednich norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenia 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.

INFORMACJE O OWOCACH I WARZYWACH

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

Budowa sokowirówki

(Rys. A)

- 1 Napęd sokowirówki
 - a wyłącznik I-0-II
 - b przycisk TURBO
 - c zabierak
 - d przyssawka
 - e przewód przyłączeniowy
- 2 Miska
 - f dzióbek
 - g żeberko zewnętrzne
 - h żeberko wewnętrzne
- 3 Wkładka miski
 - i wycięcie
- 4 Sito
- 5 Pokrywa
- 6 Kabłąk
- 7 Miska na drobne owoce
- 8 Popychacz
- 9 Pojemnik na sok
- 10 Separator piany
- 11 Pokrywa pojemnika
- 12 Zbiornik resztek
- 13 Szczotka

Przygotowanie sokowirówki do pracy (demontaż)

(Rys. B)

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

- 1 Sokowirówkę postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym, czystym i suchym podłożu.
- 2 Pociągnij kabłąk (6) w dół tak, aby jego rolki wyskoczyły z wgłębień na pokrywie (5) z poz. 1 w poz. 2.
- 3 Wyjmij popychacz (8), zdejmij miskę (7), pokrywę (5).
- 4 W dalszej kolejności zdejmij miskę (2) razem z wkładką (3) oraz sitem (4).
- 5 Następnie rozłącz miskę (2) z wkładką (3).

i *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 sita i napędu). Po dokładnym osuszeniu przystąp do montażu czystych elementów.*

Przygotowanie sokowirówki do pracy (montaż)

(Rys. C)

- 1 Załóż na napęd (1) miskę (2) tak, aby dzióbek (f) leżał dokładnie we wgłębieniu obudowy napędu (1) oraz aby w 4 wgłębieniach na spodzie miski (2) znalazły się 4 występy umieszczone na górnej powierzchni napędu (1).
- 2 Włóż do miski (2) wkładkę miski (3) tak, aby wycięcie (i) we wkładce miski (3) znalazło się na wewnętrznym żeberku (h) miski (2).
- 3 Włóż do środka sito (4) sprawdzając czy jest dobrze osadzone i czy łatwo się obraca.
- 4 Nałóż pokrywę (5) tak, aby żeberko (g) miski (2) znalazło się we wcięciu pokrywy (5).
- 5 Zwróć uwagę na poprawność montażu. Żeberko zewnętrzne (g) miski (2) powinno znaleźć się w jednej linii z wycięciem w pokrywie (5).
- 6 Podnieś do góry kabłąk (6) tak, aby jego rolki wskoczyły do wgłębień na pokrywie (5) z poz. 2 na poz. 1 (słychać będzie charakterystyczny trzask).
- 7 W razie potrzeby na lej zasypowy pokrywy (5) załóż miskę na drobne owoce (7).
- 8 Do leja zasypowego włóż popychacz (8) tak, aby wybranie w nim w kształcie litery "V" trafiło w nóż znajdujący się w leju zasypowym.
- 9 Pod pokrywą (5) wsuń zbiornik resztek (12) następująco: ustaw ukośnie zbiornik i umieść go pod okapem wkładki miski (3) i pokrywą (5), potem dosuń go do napędu (1).
- 10 Umieść pojemnik na sok (9) tak, aby dzióbek sokowirówki (f) znajdował się wewnątrz pojemnika (9).

Uruchomienie sokowirówki i praca z nią (Rys. D)

- Sprawdź, czy wyłącznik ustawiony jest w pozycji „0”.
- 1 Włóż wtyczkę przewodu do gniazdka sieci i uruchom sokowirówkę wyłącznikiem (a) ustawiając w zależności od potrzeb 1. bieg (poz. I – niskie obroty dla owoców miękkich np. maliny, pomidory, ogórek, melony, itp.) lub 2. bieg (poz. II – wysokie obroty dla owoców twardych, np. marchew, seler, buraki, jabłka, itp.).

i *Przykładowa tabela zawierająca dokładne informacje na temat dobrania odpowiedniego biegu dla konkretnych owoców i warzyw znajduje się na stronie 5.*
 - 2 Do leja zasypowego wkładaj owoce lub warzywa i lekko dociskaj je popychaczem.

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

W razie potrzeby (w przypadku nadmiernego nagromadzenia się miąższu na sicie powodującego drgania sokowirówki) możesz użyć przycisku **TURBO** (b). Silnik pracuje wtedy na maksymalnych obrotach przez ok. 2 sekundy. Po tym czasie funkcja **TURBO** wyłączy się automatycznie, a silnik powróci do poprzednich obrotów.



Ponowne użycie funkcji TURBO może nastąpić po min. 10 sekundach.

- Przy odwirowywaniu soku z małych owoców użyj miski (7) na drobne owoce, którą nałóż na lej zasypowy pokrywki (5).
- Wyciśnięty sok nagromadzony w pojemniku przeleję do wcześniej przygotowanych szklanek, filiżanek, itp.
- ③ Pojemnik na sok (9) wyposażony został w separator piany (10), której zadaniem jest zatrzymanie gęstszych frakcji soku i piany.



Zalecamy jednak soki w naturalnej postaci, mniej klarowne. Należy więc wyjąć z kubka separator piany.

Po zakończeniu pracy (odwirowywaniu soku)

(Rys. E)

- ① Wyłącz sokowirówkę ustawiając wyłącznik (a) 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. „Przygotowanie sokowirówki do pracy”).
 - Opróżnij zbiornik resztek z nagromadzonych wytloczyn.



Nie dopuszczaj do przepelnienia zbiornika resztek. W czasie jego wyciągania nadmiar wytloczyn w momencie przechylenia zbiornika może z niego wypaść.

Zasady konserwacji sokowirówki

- Po każdorazowym użyciu sokowirówki należy ją dokładnie umyć nie dopuszczając do zasychania soku i resztek owoców.
- Zabrudzenia w szczelinach lub rogach usuń szczoteczką do mycia butelek lub szczoteczką do mycia zębów.
- Napęd czyść wilgotną ściereczką skropioną środkiem do mycia naczyń. Następnie wytrzyj go do sucha.



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

- Elementy wyposażenia takie, jak: miska sokowa, wkładka miski, pokrywa, miska na drobne owoce, popychacz oraz pojemnik na sok z pokrywką i separatorem piany myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Można również je myć w zmywarkach do naczyń w temp. max. 60°C.
- Wyjątek stanowi sito (4). Do jego mycia stosuj wyłącznie szczoteczkę o twardym włosiu (13), będącą na wyposażeniu sokowirówki. **Do mycia sita nie stosuj żadnych metalowych szczotek!**
- Pod wpływem długotrwałego użytkowania może wystą-

pić 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 w sposób opisany wcześniej (patrz. pkt. „Przygotowanie sokowirówki do pracy”).
- Zwiń przewód w schowku znajdującym się w podstawie napędu sokowirówki.



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

Co zrobić, gdy ...

Sokowirówka nie pracuje:

- Oddaj sokowirówkę do punktu serwisowego.

Sokowirówka słabo oddziela sok, wpada w drgania i wibracje:

- Użyj funkcji **TURBO**. Jeżeli w dalszym ciągu powyższy problem występuje wyłącz urządzenie, oczyść sito z nagromadzonych na siatce filtracyjnej resztek. Dodatkowo, w przypadku zapelnienia zbiornika resztek, opróżnij go.
- W przypadku mechanicznego uszkodzenia sita, bezwzględnie wymień je na nowe.

Jak odwirowywać sok z owoców i warzyw:

- Owoce i warzywa przeznaczone do wyciskania soków powinny być świeże oraz starannie umyte. Przygotowanie warzyw polega na ich oczyszczeniu z piasku i ziemi pod bieżącą wodą i obraniu. Publikacje na temat robienia soków zalecają moczenie warzyw przez 5 minut w wodzie z dodatkiem soli i kwasku cytrynowego. Warzywa w ten sposób przygotowane nie ciemnieją w procesie rozdrabniania i sok z nich ma naturalny kolor.
- Owoce jagodowe myj bezpośrednio przed użyciem, gdyż szybko tracą swoją świeżość.
- Dobór warzyw i owoców zależy od pory roku, od upodobań smakowych, zaleceń zdrowotnych. Na wartość 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, ogórek, czarna rzepa, rabarbar, itp. Dla celów dietetycznych można przygotowywać soki z sałaty, szpinaku, pora i innych warzyw.
- Takie warzywa, jak: rzodkiew, szczypiorek, nać pietruszki, koper, rzeżuchę dodaje się do napojów drobno pokrojone.

- Soki owocowe można otrzymywać prawie ze wszystkich gatunków owoców.
- Jabłka, brzoskwinie, morele i śliwki powinny być po umyciu sprzone wrzątkiem w cedzaku kuchennym.
- Z owoców zawierających pestki usuń je, ponieważ mogłyby uszkodzić sokowirówkę.
- Wyciskanie 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 wyciskania soku mieszając je w małych ilościach z innymi owocami lub warzywami i należy częściej czyścić sito.
- Można wyciskać też w małej ilości soki z winogron, ale należy wrzucić całe grona do leja zasykowego po usunięciu zdrewniałej łodygi.
- Warzywa korzeniowe i owoce twarde należy pokroić na kawałki mieszczące się w leju zasykowym. Jabłka kroi się na części (jeżeli wielkość jabłek nie pozwala na umieszczenie ich w całości w leju zasykowym) nie obierając i nie wyjmując gniazd.
- Owoce i warzywa wrzuca się do otworu leja zasykowego dopiero po uruchomieniu sokowirówki.
- W razie zablokowania surowca w leju zasykowym lub na tarczy rozdrabniającej sita, użyj funkcji **TURBO**. Jeżeli w dalszym ciągu powyższy problem występuje, wyłącz urządzenie, rozbierz i oczyść.
- Wartość odżywcza soków surowych zbliżona jest do wartości odżywczych owoców i warzyw, z tym że pozbawione są one części błonnika usuniętego w procesie odwirowywania soku. Dlatego też soki mogą być spożywane przez osoby, które ze względu na dolegliwości przewodu pokarmowego nie mogą jeść surowych warzyw.
- Napoje z soków zalecane są szczególnie w żywieniu dzieci i osób starszych.
- Wskazane jest, aby w trakcie spożywania soków z warzyw popijać je niewielką ilością wody, gdyż są one bardzo esencjonalne. Jeśli soki nie są rozcieńczone, dzienna dawka nie powinna przekraczać pół szklanki.
- Soki owocowe są łatwiejsze do trawienia, można je pić w dużych ilościach: od 3 do 4 szklanek dziennie między posiłkami.
- Soki powinny być spożywane natychmiast po ich sporządzeniu i pite małymi łykami. Sok pity wolno miesza się ze śliną co pomaga w jego trawieniu. Pity zbyt szybko i w nadmiernych ilościach nie jest właściwie przyswajany.
- Nie powinno się łączyć owoców z warzywami z wyjątkiem jabłek. Nie należy łączyć melonów z innymi owocami.
- Soków nie przechowuje się do późniejszego spożycia.
- Soki z warzyw mogą być rozcieńczone letnią przegotowaną wodą, wodą mineralną, mlekiem lub serwatką, dosładzane lub w inny sposób doprawiane do smaku.
- Z soków można sporządzać koktajle niskoalkoholowe.
- 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 dokład-

nie rozdrobnić. Powinny być one stosowane w niewielkich ilościach, aby zachować naturalny smak i zapach produktów, z jakich sporządzany jest napój. Z uwagi na niską wartość kaloryczną, napoje z owoców i warzyw są bardzo wskazane dla osób odchudzających się.

- Napoje owocowe i warzywne podaje się o temperaturze pokojowej lub oziębione kostkami lodu.
- Dodatkami do napojów warzywnych mogą być słone paluszki, krakersy i grzanki a do napojów owocowych herbatniki, ciasta, biszkopty.
- Sok uzyskiwany z niektórych owoców i warzyw posiada tendencje do samo zagęszczania. Stan taki wynika z właściwości użytych produktów i jest niezależny od urzędzenia.

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 wymienionym smaku. Sok ten w czystej postaci może być spożywany tylko z przepisu lekarza.

Sok z kapusty



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

Sok szpinakowy



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

Sok z selera



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

Sok ogórkowy



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

Sok jabłkowy



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

Sok 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.

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 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.

Specjalne przepisy zdrowotne

Napój wzmacniający 6 marchewek 2 jabłka ½ buraka	Sok oczyszczający organizm 4 marchewki ½ ogórka 1 burak
Napój „mocny oddech” 1 garść szpinaku 1 garść pietruszki 2 seleri 4 marchewki	Sok „wieczny regulator” 2 jabłka 1 twarda gruszką ¼ cytryny lub garść szpinaku 6 marchewek
Napój „słoneczny” 2 jabłka 6 truskawek	Napój „miłosny” 3 duże pomidory ½ ogórka 1 seler ¼ cytryny

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 przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik. Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.



Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

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

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

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

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte pokynům týkajících se bezpečnosti. Návod k obsluze si, prosím, uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

Charakteristika odšťavovače

Odšťavovač typ 496 je elektrický spotřebič pro snadné a rychlé získání šťávy z čerstvé zeleniny nebo ovoce s automatickou separací odpadu. V odšťavovači dochází k rozdrčení plodů a následnému oddělení šťávy od dužiny. Snadná obsluha zvyšuje užitkové vlastnosti odšťavovače. Díky elektronickému stabilizátoru je zajištěná stála rychlost otáček, nezávisle na zatížení přístroje a tím i jednotná konzistence šťávy. Podle typu ovoce (měkké nebo tvrdé) lze přepínat mezi dvěma stupni rychlosti odšťavování, odstředivá rychlost jednotlivých stupňů je zvolena tak, aby bylo možné dosáhnout optimálních kvalitativních parametrů získané šťávy. Látky obsažené v získané šťávě (vitamíny, pektin, enzymy a minerály) mohou způsobovat menší průzračnost získaných šťáv. Výrobce záměrně preferuje hodnoty zdravotní, dietetické a výživné před estetickými hodnotami získané šťávy. Přístroj je vybaven bezpečnostním prvem, který zabraňuje uvedení odšťavovače do chodu v případě nesprávného nebo nekompletního složení. Odšťavovač je vybaven funkcí automatického čištění sítka, zmáčknutím tlačítka **TURBO** se motor roztočí na maximální otáčky, na dobu 1,5+2 vteřiny. Tuto funkci použijte v případě, že dojde k vibračním způsobeným nahromaděním dužiny na sítku. Funkci **TURBO** lze opět použít po 10 vteřinách. Nepřetržitý provoz odšťavovače je maximálně 15 minut. Množství šťávy získané z 1 kg ovoce nebo zeleniny závisí na tom, jak čerstvé jsou potraviny a v jakém stavu je sítko a třecí kotouč. Části odšťavovače, které přicházejí do styku se zpracovávanými surovinami, jsou vyrobeny z materiálu schválených pro přímý kontakt s potravinami.

Bezpečnostní pokyny a pokyny ke správnému používání odšťavovače

Před prvním použitím si pozorně přečtěte celý návod k použití.

Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené pokyny srozumitelné.



Nebezpečí/Varování!

Nedodržáním pokynů ohrožujete své zdraví

- Nezapínejte spotřebič v případě, že přívodní šňůra je poškozená, je poškozen kryt nebo konstrukce spotřebiče.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Nepoužívejte odšťavovač, pokud je poškozeno odstředivé sítko.
- Dříve než uvedete odšťavovač do chodu, přesvědčte se, je li kryt odšťavovače dobře upevněn a zajištěn zámkem.
- Nepovolujte zámek v případě, že odšťavovač je ještě v provozu a sítko se točí, došlo by k aktivaci bezpečnostního prvku a vypnutí přístroje.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástí pohybujících se během provozu vysavače je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.
- Čištění a údržbu odšťavovače provádějte vždy až po vyjmutí přívodní šňůry ze sítě.
- K posouvání ovoce nebo zeleniny v plnicím otvoru používejte výhradně naczpávač.
- Buďte zvlášť opatrní při práci s odšťavovačem v přítomnosti dětí.
- Nepokládejte odšťavovač na mokré povrchy.
- Nepoužívejte odšťavovač bez nádoby na šťavu.
- 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.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů můžete spotřebič poškodit

- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky zatažením za šňůru.
- Přístroj zapojujte vždy do elektrické zásuvky (pouze na střídavý proud) s napětím, které odpovídá hodnotám na výrobním štítku přístroje.
- Dojde li v průběhu práce s odšťavovačem k silným vibracím, vypněte přístroj, očistěte sítko a další části.
- V případě ucpaní plnicího otvoru nebo třecího kotouče ovocem či zeleninou, vypněte přístroj, vyjměte přírodní šňůru ze zásuvky a odstraňte příčinu zablokování.
- V případě, že se dovnitř pohonné jednotky dostane voda, šťáva nebo jakákoliv jiná tekutina je nutno přístroj okamžitě vypnout a odevzdat jej ke kontrole do specializovaného servisu.
- Pohonnou jednotku ani další části odšťavovače nevystavuje působení teploty vyšší, než 60°C.
- Nenechávejte odšťavovač pod napětím bez dozoru.
- Neponořujte pohonnou jednotku odšťavovače ve vodě ani jej neomyvejte pod tekoucí vodou.
- K čištění odšťavovače nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako emulze, pasty apod. Mohlo by dojít např. k odstranění popisů na přístroji, grafických značek apod.
- Nezatěžujte přístroj nadměrným množstvím produktu ani příliš silným tlačením, protože z důvodu nadměrného množství šťávy v misce může dojít k přelítí přes kryt nebo do nádoby s dužinou.
- Umístěte přístroj v blízkosti síťové zásuvky na tvrdém, stabilním podkladu tak, aby ventilační otvory v krytu nebyly zakryty.




Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Při používání v gastronomických zařízeních se mění záruční podmínky.
- Po ukončení práce s odšťavovačem vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Při čištění kovových částí odšťavovače, zejména v případě čištění sítka, používejte jemné kartáčky.
- Pro usnadnění obsluhy můžete do nádoby na zbytky vložit fóliový sáček, který pak po ukončení práce s odšťavovačem vyhodíte i s odpadem do koše.
- Před prvním použitím přístroje umyjte důkladně veškeré příslušenství.

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedené na typovém štítku přístroje.	
Přípustná doba nepřetržitého provozu	15 minut
Délka přestávky před opětovným použitím	30 minut
Délka přestávky před opětovným použitím funkce TURBO	10 vteřin
Hlučnost přístroje (L _{WA})	79 dB/A
Rychlostní stupně	I bieg, II bieg

Odšťavňovač typu 496 je vyhotoven v II. třídě izolace .

Odšťavovač typ 496 nevyžaduje připojení k síti s ochranným zemnicím kolíkem.

Přístroj odpovídá požadavkům příslušných norem.

Zařízení splňuje podmínky nařízení:

- Nízkonapětové elektrické zařízení (LDV) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na výrobním štítku.

POKYNY K ZÍSKÁVÁNÍ ŠŤÁVY Z OVOCE A ZELENINY

Ovoce/zelenina	Rychlostní stupeň
Ananas	II
Americké borůvky	I
Broskve	I
Červená řepa	I
Hrušky	I
Jablka	I
Zelí	II
Kopr	I
Maliny	I
Mrkev	II
Meloun	I
Meruňky	I
Nektarinky	I
Okurky	I
Kivi	I
Rajčata	I
Celer	II
Hroznové víno	I

Popis přístroje

(Obr. A)

- 1 Pohonná jednotka odšťavovače
 - a přepínač I-0-II
 - b tlačítko TURBO
 - c spojka
 - d přísavné nožky
 - e přívodní šňůra
- 2 Miska
 - f výlevka
 - g vnější žebro
 - h vnitřní žebro
- 3 Kroužek misky
 - i profil
- 4 Sítko
- 5 Kryt
- 6 Zámek
- 7 Násypná miska
- 8 Pěchovadlo
- 9 Nádobka na šťávu
- 10 Separátor pěny
- 11 Víko nádobky na šťávu
- 12 Zásobník na dužinu
- 13 Kartáč

Příprava odšťavovače (demontáž)

(Obr. B)

i Před prvním použitím rozmontujte jednotlivé díly odšťavovače a umyjte veškeré díly, které budou v kontaktu s potravinami.

- 1 Pohonnou jednotku postavte v blízkosti síťové zásuvky na tvrdém, suchém a čistém podkladu.
- 2 Zatáhněte zámek (6) směrem dolů tak, aby válečky zámku vyjely z drážek krytu (5), z polohy 1 do polohy 2.
- 3 Vyměňte pěchovadlo (8), sejměte násypnou misku (7), kryt (5).
- 4 Dále vyjměte misku (2) zároveň s kroužkem (3) a sítkem (4).
- 5 Pak oddělte misku (2) a vložky (3).

i Jedinlivé části (kromě pohonné jednotky) umyjte důkladně v teplé vodě, použijte čistící přípravek na mytí nádobí. Části odšťavovače můžete umýt také v myčce nádobí při teplotě max. 60°C (kromě pohonné jednotky a sítka). Jedinlivé díly důkladně osušte a smontujte.

Příprava odšťavovače (montáž)

(Rys. C)

- 1 Na pohonnou jednotku (1) nasadte misku (2) tak, aby výlevka (f) byla umístěna přímo v prohloubení krytu pohonné jednotky (1) a zároveň 4 prvky vyčnívající z horní části pohonné jednotky (1) zapadly do jamek na spodní části misky (2).
- 2 Vložte do misky (2) kroužek misky (3) tak, aby se profil (i) v kroužku misky (3) ocitl na vnějším žebro (h) misky (2).
- 3 Nasadte sítko (4) zkontrolujte jestli je dobře nasazeno a jestli se volně otáčí.
- 4 Nasadte kryt (5) tak, aby se vnější žebro (g) misky (2) nacházelo ve výřezu krytu (5).
- 5 Věnujte pozornost správné montáži. Vnější žebro (g) misky (2) se musí ocitnout v jedné linii s výřezem v krytu (5).
- 6 Zvedněte zámek (6) tak, aby válečky zámku zapadly do drážek krytu (5) z polohy 2 do polohy 1 (uslyšíte charakteristické cvaknutí).
- 7 Podle potřeby nasadte na plnicí otvor krytu (5) násypnou misku (7).
- 8 Do plnicího otvoru vložte pěchovadlo (8) tak, aby jeho výřez ve tvaru písmena „V“ byl na stejné straně jako nůž umístěný v plnicím otvoru krytu (5).
- 9 Pod kryt (5) vložte zásobník na dužinu (12) takto: zásobník vložte zešikma pod límeček kroužku misky (3) a kryt (5), následně dosuňte směrem k pohonné jednotce (1).
- 10 Umístěte nádobku na šťávu (9) tak, aby výlevka (f) byla uvnitř nádobky (9).

Uvedení do provozu a obsluha odšťavovače

(Obr. D)

- Zkontrolujte je-li vypínač v poloze „0“.
- 1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky a podle potřeby přepněte vypínač (a) do polohy I (menší otáčky) nebo do polohy II (vyšší otáčky).

i Tabulka určující vhodný rychlostní stupeň pro jednotlivé druhy ovoce nebo zeleniny je na str. 11 tohoto návodu k obsluze.

- 2 Do plnicího otvoru postupně vkládejte zeleninu nebo ovoce určené ke zpracování a lehce je posouvajte naczpávačem.



K posouvání produktů v plnicím otvoru nikdy nepoužívejte prsty ani žádné jiné předměty kromě naczpávače.

V případě potřeby (usazení nadměrného množství dužiny na sítku způsobuje vibrace) použijte tlačítko TURBO (b). Motor po dobu cca 2 vteřin pracuje v maximálních otáčkách. Potom se funkce TURBO automaticky vypne otáčky motoru klesnou na původní hodnotu.



Opakované použití funkce TURBO je možné teprve po 10 vteřinách.

- Pokud hodláte zpracovat drobné ovoce, nasaďte násypnou misku (7) pro drobné ovoce na plnicí otvor krytu (5).
 - Šťávu z nádoby nalijte do předem připravených skleniček, šálků, apod.
- ③ Nádobka na šťávu (9) obsahuje separátor pěny (10), který zachytává hustší šťávu a pěnu.



Doporučujeme však separátor pěny odstranit a konzumovat šťávu v její přirozené podobě, nedbaje na její hustší konzistenci.

Ukončení práce (odšťavování)

(Obr. E)

- 1 Vypněte odšťavovač přepnutím vypínače (a) do polohy „0“.
- 2 Vyjměte zástrčku ze zásuvky.
 - Jakmile se motor přestane otáčet, můžete přistoupit k demontáži odšťavovače a k čištění jednotlivých částí, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Příprava odšťavovače“.
 - Vyprázdněte zásobník na dřevě.



Nedopustíte k přeplnění zásobníku na dřevě. Manipulace s přeplněným zásobníkem je pak obtížná a při jeho vyjímání může dojít k vysypání částí jeho objemu.

Čištění a údržba

- Po každém použití odšťavovače jej důkladně umyjte a nedopustíte, aby zbytky zeleniny nebo ovoce zaschly na povrchu jednotlivých dílů odšťavovače.
- Zbytky usazené v rozích nebo v mezerách odstraňte kartáčem na lahve nebo kartáčkem na zuby.
- Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s použitím čistícího prostředku na nádobí a potom jej vytřete do sucha.



V případě, že se dovnitř pohonné jednotky dostane voda, šťáva nebo jakákoliv jiná tekutina, je nutno přístroj okamžitě vypnout a odevzdat jej ke kontrole do specializovaného servisu.

- Díly odšťavovače myjte v teplé vodě pomocí prostředků na mytí nádobí, pak je důkladně opláchněte a vysušte.
- Veškeré díly kromě sítka a pohonné jednotky můžete mýt v myčce nádobí při teplotě max. 60°C.
- Sítko (4) umyjte kartáčkem (13), který je součástí příslušenství. **K mytí sítka nepoužívejte žádné drátěné kartáče ani drátěnky!**
- Po dlouhodobém používání, může dojít k změně barevného odstínu některých plastových částí odšťavovače, nepovažujte to za vadu.
- Barevné změny způsobené mrkví lze snadno odstranit použitím hadříku napuštěného jedlým olejem.
- Po umytí důkladně osušte všechny části.
- Odšťavovač smontujte dle pokynů uvedených v odstavci „Příprava odšťavovače“.

- Přírodní šňůru smotejte do schránky, v podstavci pohonné jednotky odšťavovače.



Přehledné (transparentní) plastové části přístroje jsou křehké a při nárazu nebo pádu na zem může dojít k jejich poškození.

Jak postupovat v případě, že ...

Odšťavovač nelze zprovoznit:

- Odevzdejte přístroj do specializovaného servisu.

Odšťavovač produkuje málo šťávy, vibruje nebo cuká:

- Použijte funkci **TURBO**. Pokud však tento problém přetrvává, vypněte odšťavovač, vyčistěte sítko, odstraňte usazené zbytky, případně vyprázdněte zaplněný zásobník.
- V případě mechanického poškození sítka jej bezpodmínečně vyměňte za nové.

Jak získávat šťávy z ovoce a zeleniny

- Ovoce a zelenina určená k odšťavování by měla být čerstvá a pečlivě umytá. Pod tekoucí vodou odstraňte z potravin zbytky hlíny a písku, případně odstraňte slupku nebo pecky. V publikacích na téma přípravy ovocných šťáv se doporučuje namočit zeleninu na 5 minut do mírně osolené vody s přidavkem kyseliny citrónové. Takto připravené produkty v průběhu přípravy netmavnou a šťáva si zachová přirozenou barvu.
- Dužinaté ovoce myjte bezprostředně před použitím, jelikož tyto rychle ztrácejí svou svěžest.
- Volba zeleniny a ovoce závisí na ročním období, na chutných preferencích spotřebitele, zdravotních doporučeních apod. Na výživnou hodnotu šťáv z ovoce a zeleniny má vliv postup při jejich zpracování.
- Nejvyšší kvalita šťáv dokonalé chuti a se silným aroma, získáte ze šťavnatých druhů zeleniny a ovoce, které musí být zralé a čerstvé.
- K přípravě nápojů jsou vhodné zejména tyto druhy zeleniny: rajčata, mrkev, celer, červená řepa, petržel, cibule, zelí, okurky, rebarbora apod. Pro dietní účely lze připravit šťávy ze salátu, špenátu, póru a dalších druhů zeleniny.
- Zeleninu typu: ředkev, pažitka, nať petržele, kopr, řeřichu, přidávejte do hotových nápojů jemně nakrájené.
- Ovocné šťávy lze získat téměř ze všech druhů ovoce.
- Jablka, broskve, meruňky a švestky přelijte před odšťavováním vařící vodou.
- Z peckovitých druhů ovoce odstraňte pecky, které by mohly poškodit odšťavovač.
- Je obtížné získat šťávu z ovoce typu: švestka, jahoda, malina, měkká hruška apod., jelikož tyto druhy ovoce vytvářejí tuhou hmotu, která okamžitě ucpává sítko odšťavovače. Doporučujeme je proto přidávat v malém množství k jiným druhům ovoce, ze kterého získáváte šťávu a častěji kontrolovat průchodnost sítka.
- Šťávu z hroznového vína nejlépe získáte vložením celého hroznu (bez dřevnaté lodyhy) do plnicího otvoru.

- Kořenovou zeleninu a některé druhy tvrdého ovoce pokrájejte na kousky, které se bez potíží vejdou do plnicího otvoru. Pokud jsou jablka větší, než průměr plnicího otvoru, pokrájejte je na čtvrtky, není nutno je loupat ani odstraňovat jádřínek.
- Zeleninu a ovoce vkládejte do plnicího otvoru teprve po zapnutí odšťavovače.
- Pokud dojde k zablokování plnicího otvoru nebo kotouče, použijte funkci **TURBO**. Pokud však tento problém přetrvává, vypněte odšťavovač, rozeberte jej a odstraňte příčinu zablokování.
- Výživná hodnota šťavy se blíží výživné hodnotě ovoce nebo zeleniny z níž je připravená, v procesu přípravy šťavy dochází pouze k částečnému odstranění vlákniny. Konzumace šťavy je proto vhodná pro osoby, které z důvodu onemocnění trávicího traktu nemohou konzumovat čerstvé ovoce a zeleninu.
- Nápoje připravené z čerstvého ovoce nebo zeleniny, jsou doporučovány zejména jako doplňková výživa pro děti nebo starší osoby.
- Zeleninové šťavy doporučujeme zapíjet čistou vodou nebo přímo ředit malým množstvím vody. Šťavy jsou velmi koncentrované, nekonzumujte proto více než půl sklenice denně, případně konzultujte se svým lékařem doporučenou denní dávku šťavy, vyrobené z jednotlivých druhů zeleniny.
- Ovocné šťavy jsou snadněji stravitelné, proto je můžete konzumovat ve větším množství, doporučujeme 3–4 sklenice denně mezi jednotlivými jídly.
- Připravenou šťavu ihned konzumujte, pijte ji pomalu, po malých doušcích.
- Nekombinujte ovoce se zeleninou, výjimkou mohou být pouze jablka. Šťavu z melounů nemíchejte s žádnou jinou šťavou.
- Neskladujte vyrobené šťavy pro pozdější konzumaci.
- Šťavy můžete ředit vlažnou převařenou vodou, minerálkou, mlékem, můžete je dosladit nebo jiným způsobem dochutit.
- Šťavu lze použít k přípravě sladkých alkoholických nápojů.
- Zeleninové šťavy můžete ochutit aromatickým kořením např.: pepřem, kmínem, koprem, muškátovým oříškem, tymiánem, majoránkou. Ovocné šťavy můžete ochutit např.: vanilkou, skořicí, hřebíčkem apod. Pro získání plného aroma je nutno koření nejdříve rozmělnit a pak přidat do nápojů, používejte však jen malé množství, aby byla zachována původní chuť ovocné nebo zeleninové šťavy. Ovocné a zeleninové šťavy jsou z hlediska nízké kalorické hodnoty vhodné pro osoby, které drží dietu.
- Ovocné a zeleninové šťavy podávejte v pokojové teplotě nebo s ledem. K zeleninovým šťávám můžete podávat tyčinky, slané oplatky a slané pečivo, k ovocným pak sladké oplatky, sladké pečivo, čajové pečivo, cukroví apod.
- Šťavy z některých druhů ovoce nebo zeleniny mají tendenci k houstnutí, toto je vlastnost určitého druhu ovoce či zeleniny a odšťavovač na tento jev nemá žádný vliv.

Čerstvé šťavy pro zdraví

Mrkvová šťáva



Zrychluje látkovou výměnu, poněvadž obsahuje sadu mikroprvků a vitamínů, nutných k správné funkci organismu.

Vitamin A se vytváří z karotenu a dobře působí na zrak. Niveluje nepříznivý vliv nikotinu na lidský organismus a dává kůži krásnou, přirozenou a zdravou barvu. Půl skleničky mrkvové šťavy denně a půl skleničky mléka je doporučováno ve výživě malých dětí. Mrkvová šťáva ve spojení s jablečnou jsou výborné jako posilující nápoj pro starší lidi.

Rajčatová šťáva



Zralá a čerstvá rajčata můžete proměnit v dokonalou šťavu. Můžete ji míchat s každou jinou zeleninovou šťavou. Obsahuje vitamíny A a C. Dvě skleničky šťavy stačí jako denní dávka vitamínu C. Chuťová hodnota se značně vylepší po přidání soli a pepře.

Šťava z červené řepy



Šťava z červené řepy ve spojení s pomerančovou šťavou dává chuťově výborný nápoj. Čistá šťáva se může požívat pouze při doporučení lékařem.

Šťava z zelí



Používá se při žaludečních nemocech, ale jen při doporučení lékařem. Smíchána s mrkvovou šťavou se může pít i v případě citlivého žaludku.

Špenátová šťáva



Působí silně krvetvorně a má ostrou, výraznou chuť. Proto se doporučuje její míchání s mrkvovou šťavou. Velice dobře chutná směs špenátové, mrkvové a celerové šťavy, smíchaná ve stejném poměru.

Šťava z celeru



Nepoužívá se celerové listy, poněvadž jsou nahořklé. Šťava z kořenu je velice chutná. Může se smíchat se šťavou z jiných druhů zeleniny. Požívá se v menších dávkách než mrkvová šťáva. Chuť se zlepší přidáním jablečné šťavy nebo citrónu.

Okurková šťáva



Je řádná a proto se doporučuje smíšení s jablečnou šťavou. Používá se k ošetřování pleti. Očisťuje ledviny. Doporučovaná při odtučňovací kúře.

Jablečná šťáva



Jablečná šťáva z čerstvých zralých jablek má příjemnou chuť a je aromatická. Obsahuje vitaminy A a B a cenné minerální látky. Vysoký obsah pektinů ve šťávě má příznivý vliv na trávicí procesy. Čerstvá jablečná šťáva se používá jako lék proti revma a dně.

Rybízová šťáva



Rybízová šťáva má specifickou vůni, je kyselá a trpká. Je to jedna z nevhodnějších ovocných šťáv co se týče obsahu vitamínů a minerálních látek. Je vhodné ji míchat s málo kyselými šťávami, s vodou, sladit medem nebo cukrem.

Ostružinová šťáva



Ostružinová šťáva s přídavkem cukru a minerální vody je výjimečně osvěžujícím nápojem. Doporučuje se pro starší lidi, poněvadž je posilňuje díky obsahu vitamínů a mikroprvků.

Bezinková šťáva



Bezinková šťáva obsahuje mnoho výživných látek, kromě toho má léčivé účinky – je dobrá proti nachlazení. Může se míchat s jinými ovocnými šťávami.

Speciální recepty pro zdravý životní styl

Posilující nápoj 6 mrkviček 2 jablka ½ řepy	Nápoj pročišťující organismus 4 mrkvičky ½ okurky salátovky 1 cukrová řepa
Nápoj „silný dech“ Hrst špenátu Hrst petržele 2 celeru 4 mrkvičky	Nápoj „upravující metabolismus“ 2 jablka 1 tvrdá hruška ¼ citrónu 6 mrkviček
„Slunečný“ nápoj 2 jablka 6 jahod	Nápoj „lásky“ 3 velká rajčata ½ okurky salátovky 1 celer ¼ citrónu

Ekologicky vhodná likvidace

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



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

Toto elektrozařizování nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařizování u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zasláné poštou provádí servisní střediska ZELMER viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Výrobce ani dovozce neodpovídá za případné škody způsobené nevhodným použitím spotřebiče v rozporu s návodem k obsluze.

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění konstrukčních, estetických nebo jiných změn za účelem přizpůsobení výrobku požadavkům norem, nařizování nebo z důvodů obchodních a dalších, bez předchozího oznámení těchto změn.

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 si uchovajte, aby ste si ho mohli prečítať aj počas neskoršieho používania výrobku.

Charakteristika zariadenia

Odšťavovač typ 496 je elektrické zariadenie určené na rýchle odstredenie štiav z ovocia a zeleniny s automatickým oddelením odpadu.

V odšťavovači dochádza k rozdrveniu suroviny a následným odstredeniu šťavy z rozdrvenej hmoty. Jednoduchá a ľahká obsluha zvyšuje úžitkové prednosti zariadenia. Elektronický stabilizátor rýchlosti zaručuje stálu rýchlosť otáčok nezávisle od zaťaženia, vďaka čomu je zaručené dosiahnutie stálej konzistencie šťavy. Odšťavovač má dve rýchlosti odstredovania (pre tvrdé a mäkké ovocie), ktoré boli zvolené tak, aby sa dosiahli optimálne kvalitatívne parametre odstredovaných štiav. Uchovanie maximálneho obsahu vitamínov, pektínu, enzýmov a minerálov v šťave spôsobuje jeho menšiu čírosť. Je to zámerný efekt, pretože výrobca odšťavovača uznal, že dôležitejšie je uchovať čo najvyššie výživové, zdravotné a diétnické hodnoty získavanej šťavy, ako jej čírosť. Odšťavovač má ochranu proti prípadnému zapnutiu pre prípad nekompletnej montáže zariadenia. Odšťavovač je dodatočne vybavený funkciou automatického čistenia sita. Stlačením tlačidla **TURBO** motor pracuje 1,5 až 2 sekundy s vysokými otáčkami. Vysoké otáčky pomáhajú očistiť sito v prípade, ak sa objavia vibrácie vyvolané prílišným nahromadením dužiny. Funkcia **TURBO** sa môže používať len v 10 sekundových intervaloch. Odšťavovač môže pracovať bez prestávky 15 minút. Množstvo získanej šťavy napríklad z 1 kg suroviny závisí od stupňa čerstvosti, ako aj čistoty sita a stavu drviaceho kotúča.

Časti, ktoré prichádzajú do kontaktu so spracovávanými surovinami, sú vyhotovené z materiálov dovolených pre kontakt s potravinami.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania odšťavovača

Pred začatím práce so spotrebičom sa podrobne oboznámte s obsahom tohto návodu na použitie.

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



Nebezpečenstvo! / Varovanie!

Ak tieto pokyny nebudete dodržiavať, môžete zapríčiniť poranenie osôb

- Nezapínajte zariadenie, ak je prívodná šnúra poškodená alebo kryt je poškodený viditeľným spôsobom.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vyškolená osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Nepoužívajte odšťavovač, ak je poškodené odstredivé sito.
- Pred zapnutím odšťavovača skontrolujte, či je veko dobre upevnené skobou.
- Neuvolňujte skobu, ak odšťavovač pracuje a sito odstreduje, pretože zaúčinkuje ochrana a zariadenie vypne.
- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým častiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napätia.
- Pred čistením, montážou alebo demontážou odšťavovača vždy vyťahnite prívodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Na vtlačenie produktu používajte len posúvač.
- Buďte zvlášť opatrní pri práci s odšťavovačom v prítomnosti detí.
- Neodkladajte odšťavovač na mokrý povrch.
- Nepoužívajte odšťavovač bez nádoby na odpad.
- 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.



Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za prírodnú šnúru.
- Dbajte na to, aby spotrebič bol pripojený výlučne do zásuvky zdroja elektrického napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré vyhovuje hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Odšŕavovač okamžite vypnite, ak spozorujete silné vibrácie alebo pokles otáčok. Očistite sito a jeho kryt.
- Ak dôjde k zablokovaniu produktu v násypke alebo na drviacom kotúči odšŕavovača odstráňte príčinu zablokovania.
- Ak sa do pohonu odšŕavovača dostane akákoľvek tekutina, okamžite prerušte prácu a odpojte zariadenie od siete. Odovzdajte odšŕavovač do servisu na prehladku.
- Nevystavujte odšŕavovač pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C.
- Nenechávajte zariadenie zapnuté v sieti bez dozoru.
- Neponárajte pohon odšŕavovača do vody, ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Na umývanie krytu nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, mliečka, pást a pod. Môžu odstrániť okrem iného informačné grafické symboly také ako napríklad: stupnice, označenia, výstražné značky a pod.
- Nepreťažujte zariadenie nadmerným množstvom surovín ani ich príliš silným tlačением (napchávaním), pretože prudké zvýšenie hladiny šťavy vo výlevke misy na šťavu môže byť príčinou vytekania šťavy spod krytu a unikania do nádoby na odpadky.
- Umiestnite pohon v blízkosti napájacej zásuvky na pevnom, stabilnom povrchu tak, aby ste neprikryli ventilačné otvory v telese.



Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu zariadenia


- Zariadenie je určené len pre domáce používanie. V prípade, ak bude používané za účelom gastronomického biznisu, v tomto prípade sa menia záručné podmienky.
- Po ukončení práce vyberte prírodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Na umývanie kovových častí, hlavne sita s ostrým drviacim kotúčom, používajte mäkkú kefku.
- Pre uľahčenie obsluhy môžete do nádoby pre zbytky vložiť fóliový sáčok, ktorý spolu s odpadmi po ukončení práce odšŕavovača vyhodíte do odpadkového koša.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne umyte prvky príslušenstva.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na štítku výrobu.

Dovolený čas nepretržitej práce 15 minút
 Čas prestávky medzi opätovným použitím 30 minút
 Čas prestávky medzi opätovným použitím **TURBO** 10 sekúnd
 Rozsah rýchlostí I. rýchlosť, II. rýchlosť

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 79 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Odšŕavovač typ 496 je vyrobený v II. triede izolácie .

Odšŕavovač typ 496 nevyžadujú uzemnenie.

Odšŕavovač spĺňa požiadavky príslušných noriem.

Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

- Nízkonapäťové elektrické zariadenie (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobu.

INFORMÁCIE O OVOCÍ A ZELENINE

Ovocie a zelenina	Rýchlosť odstreďovania
Ananás	II
Americká brusnica	I
Broskyne	I
Cvikla	I
Hrušky	I
Jablká	I
Kapusta	II
Talianky kôpor	I
Maliny	I
Mrkva	II
Melóny	I
Marhule	I
Mandarínky	I
Uhorky	I
Kivi	I
Paradajky	I
Zeler	II
Hrozno	I

Konštrukcia odšťavovača

(Obr. A)

- 1 Pohon odšťavovača
 - a prepínač I-0-II
 - b tlačidlo TURBO
 - c unášač
 - d časť na prisatie
 - e prírodná šnúra
- 2 Misa
 - f lievik
 - g vonkajšie rebierko
 - h vnútorné rebierko
- 3 Vložka misy
 - i zárez
- 4 Sito
- 5 Veko
- 6 Skoba
- 7 Miska na drobné ovocie
- 8 Posúvač
- 9 Nádobna na šťavu
- 10 Separátor peny
- 11 Veko nádoby
- 12 Zásobník na zbytky
- 13 Kefka

Príprava odšťavovača na prácu (demontáž)

(Obr. B)

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

- 1 Odšťavovač postavte v blízkosti napájacej zásuvky na tvrdý, čistý a suchý podklad.
- 2 Potiahnite skobu (6) smerom nadol tak, aby jej valčeky vyskočili z priehlbín na veku (5) z polohy 1 do polohy 2.
- 3 Vyberte posúvač (8), zdemontujte misku (7), veko (5).
- 4 Ďalej vyberte misku (2) spolu s vložkou (3) a sitom (4).
- 5 Ďalej rozpojte misku (2) a vložku (3).

i Zdemontované časti (s výnimkou pohonu) dôkladne umyte v teplej vode prostriedkom na umývanie riadu. Môžete ich taktiež umyť v umývačkách riadu pri teplote max. 60°C (okrem sitka a pohonnej jednotky). Po dôkladnom vysušení pristúpte k montáži čistých prvkov.

Príprava odšťavovača na prácu

(montáž)

(Obr. C)

- 1 Na pohon (1) založte misku (2) tak, aby lievik (f) sa nachádzal presne v priehlbine krytu pohonu (1) a taktiež aby v 4 priehlbínach v spodnej časti misy (2) sa nachádzali 4 výstupky umiestnené na hornej ploche pohonu (1).
- 2 Vložte do misy (2) vložku misy (3) tak, aby sa zárez (i) vo vložke misy (3) našiel na vnútornom rebierku (h) misy (2).
- 3 Vložte do stredu sito (4) a skontrolujte, či je správne osadené i či sa ľahko otáča.
- 4 Naložte kryt (5) tak, aby sa vonkajšie rebierko (g) misy (2) našlo v záreze krytu (5).
- 5 Dbajte na správnu montáž. Vonkajšie rebierko (g) misy (2) by sa malo nájsť na jednej čiare so zárezom v kryte (5).
- 6 Zdvihnite hore skobu (6) tak, aby jej valčeky zapadli do priehlbín na veku (5) z pozície 2 do pozície 1 (bude počuť charakteristické cvaknutie).
- 7 V prípade potreby na násypku veka (5) založte misku na drobné ovocie (7).
- 8 Do násypky vložte posúvač (8) tak, aby jeho priehlbina v tvare písmena „V“ trafila do noža nachádzajúceho sa v násypke.
- 9 Pod veko (5) vsuňte zásobník na zvyšky (12) následovne: uložte šikmo zásobník a umiestnite ho pod odkvap vložky misy (3) a veko (5), následne ho prisuňte k pohonu (1).
- 10 Umiestnite nádobu na šťavu (9) tak, aby lievik odšťavovača (f) sa nachádzal vo vnútri nádoby (9).

Zapnutie odšťavovača a práca s ním

(Obr. D)

- Skontrolujte, či je vypínač nastavený do polohy „0“.
- 1 ložte zástrčku prírodnej šnúry do sieťovej zásuvky a zapnite odšťavovač vypínačom (a) nastavením v závislosti od potreby 1. rýchlosť (poloha I - nízke otáčky) alebo 2. rýchlosť (poloha II - vysoké otáčky).

i Tabuľka príkladov obsahujúca presné informácie týkajúce sa voľby vhodnej rýchlosti pre konkrétne ovocie a zeleninu sa nachádza na strane 16.

- 2 Do násypky vkladajte ovocie alebo zeleninu a ľahko ich pritlačte posúvačom.

! Na tlačenie produktov nepoužívajte prsty alebo iné predmety.

V prípade potreby (v prípade nadmerného nahromadenia sa dužiny na site vyvolávajúce vibrácie odšťavovača) môžete použiť tlačidlo TURBO (b). Vtedy motor pracuje s maximálnymi otáčkami po dobu 2 sekúnd. Po tejto dobe sa funkcia TURBO automaticky vypne a motor sa vráti do predchádzajúcich otáčok.

! Opätovné použitie funkcie TURBO môže nastať minimálne po 10 sekundách.

- Pri odstreďovaní šťavy z malého ovocia používajte misku (7) na drobné ovocie, ktorú založite na násypku.
 - Odstredenú šťavu nahromadenú v nádobe prelejte do predtým pripravených pohárov, šálok atď.
- ③ Nádoba na šťavu (9) je vybavená separátorom peny (10), úlohou ktorého je zastavenie hustejších frakcií šťavy a peny.



Odporúčame šťavy v prírodnej podobe, menej čire. Preto je potrebné vybrať z pohára separátor peny.

Po ukončení práce (odstredení šťavy) (Obr. E)

- ① Vypnite odšťavovač nastavením vypínača (a) do polohy „0“.
- ② Vyberte zástrčku prírodnej šnúry zo sieťovej zásuvky.
 - Po zastavení motora pristúpte k demontáži odšťavovača za účelom umytia dielov (pozri bod „Príprava odšťavovača na prácu“).
 - Vyprázdnite zásobník na zbytky od nahromadených odpadkov.



Nedovoľte preplnenie zásobníka na zbytky. Počas jeho vyberania môže prebytok zbytkov v momente prehnutia zásobníka z neho vypadnúť.

Zásady údržby odšťavovača

- Po každom použití odšťavovača je potrebné ho dôkladne umyť nedovoľujúc zaschnutie šťavy a zbytkov ovocia.
- Znečistenie v škárah alebo rohoch odstráňte kefkou na umývanie fľaš alebo zubnou kefkou.
- Pohon očistite vlhkou utierkou navlhčenou prostriedkom na umývanie riadu. Následne ho vyutierajte do sucha.



V prípade, že sa do vnútra pohonu dostane voda alebo šťava, je potrebné prácu prerušiť a odovzdať zariadenia na kontrolu do servisu.

- Časti vybavenia také ako: miska na šťavu, vložka misky, veko, miska na drobné ovocie, posúvač a taktiež nádoba na šťavu s vekom a separátorom peny, umývajte v teplej vode s prísadou prostriedku na umývanie riadu.
- Taktiež je možné ich umývať v umývačkách riadu pri teplote maximálne 60°C.
- Výnimkou je sito (4). Na jeho umývanie používajte výlučne kefkou s tvrdý štetinami (13) ktorá je vo výbave odšťavovača. **Na umývanie sita nepoužívajte žiadne kovové kefky!**
- Dlhodobým používaním môže nastať jav prefarbenia častí zhotovených z plastickej látky. Nepovažujte to za chybu.
- Zafarbenie, ktoré vzniklo z mrkvy, je možné odstrániť utieraním utierkou napustenou jedlým olejom.
- Po umytí všetky časti dôkladne osušte.
- Zmontujte odšťavovač spôsobom opísaným predtým (pozri bod „Príprava odšťavovača na prácu“).

- Naviňte prírodnú šnúru do skrýše nachádzajúcej sa v podstavci pohonu odšťavovača.



Osobitnú pozornosť venujte priezračným (transparentným) umelohmotným častiam. Sú náchylné na úder a pády. Lahko sa môžu poškodiť.

Čo urobiť, ak ...

Odšťavovač nepracuje:

- Odovzdajte odšťavovač do servisu.

Odšťavovač slabو oddeľuje šťavu, skáče a vibruje:

- Použite funkciu **TURBO**. Ak problém naďalej pretrváva, vypnite zariadenie, očistite sito od nahromadených na filtračnej sieťke zbytkov. Dodatočne, v prípade zaplnenia zásobníka na zbytky, ho vyprázdnite.
- V prípade mechanického poškodenia sita ho bezpodmienečne vymeňte za nové.

Ako pripraviť šťavy zo zeleniny a ovocia

- Ovocie a zelenina, určené na vytlačenie šťavy, musia byť čerstvé a dôkladne umyté. Príprava zeleniny spočíva v jej očistení od piesku a zeminy pod tečúcou vodou a jej oškriabani. Publikácie na tému prípravy štiav odporúčajú namáčať zeleninu na 5 minút do vody s prísadou soli alebo kyseliny citrónovej. Pripravená týmto spôsobom počas drvenia netmavne a šťava z nej má prirodzenú farbu.
- Bobuľovité ovocie umývajte tesne pred použitím, nakoľko rýchlo stráca svoju čerstvosť.
- Výber zeleniny a ovocia závisí od ročného obdobia, od chuti a zdravotných odporúčaní. Na výživovú hodnotu štiav zo zeleniny a ovocia má vplyv spôsob postupu pri ich príprave.
- Šťavy sa pripravujú zo šťavnatých druhov zeleniny a ovocia, ktoré musí byť zrelé, čerstvé, pretože sa z nich získava najviac šťavy výbornej chuti a arómy.
- Na prípravu nápojov je vhodná nasledujúca zelenina: paradajky, mrkva, zeler, cvikla, petržlen, cibuľa, kapusta, uhorky, čierna repa, rebarbora atď.. Na diétne účely je možné pripravovať šťavy zo šalátu, špenátu, póru a inej zeleniny.
- Zelenina taká ako: reďkovka, pažitka, petržlenová vňať, kôpor, rezuča, sa pridáva do nápojov porezaná na drobné.
- Ovocné šťavy je možné získavať takmer zo všetkých druhov ovocia.
- Jablká, broskyne, marhule a slivky musia byť po umytí sparené vriacou vodou v kuchynskom cedidle.
- Z ovocia obsahujúceho kôstky je potrebné ich odstrániť, nakoľko by mohli odšťavovač poškodiť.
- Vytlačenie šťavy zo sliviek, čučoriedok, malín, mäkkých hrušiek a jablák taktiež iného ovocia, je problematické.
- Z dužiny tohto ovocia sa tvorí hmota, ktorá upcháva otvory sita. Toto ovocie je možné používať na prípravu štiav ich primiešavaním v malých množstvách k inému ovociu alebo zelenine a je potrebné aj častejšie čistenie sita.

- V malom množstve je možné taktiež vytláčať šťavu z hrozna, avšak je potrebné do násypky vhodit celé strapce po odstránení drevitej byle.
- Koreňovú zeleninu a tvrdé ovocie je potrebné porezať na kúsky, ktoré vojdú do otvoru násypky. Jablká sa režu na kúsky (ak veľkosť jablák neumožňuje ich vloženie do otvoru v násypke vcelku) bez zbavenia jadierok.
- Ovocie a zelenia sa vhadzuje do otvoru násypky až po zapnutí odšťavovača.
- V prípade zablokovania suroviny v otvore násypky alebo na drviacom kotúči sita použite funkciu **TURBO**. Ak aj naďalej pretrváva vyššie uvedený problém, zariadenie rozoberte a vyčistíte ho.
- Výživová hodnota surových štiav je blízka výživovej hodnote ovocia a zeleniny s tým, že sú zbavené častí blán odstránených v procese odstreďovania šťavy. Preto šťavy môžu konzumovať osoby, ktoré vzhľadom na problémy s trávicím traktom nemôžu konzumovať surovú zeleninu.
- Nápoje zo štiav sa odporúčajú zvlášť pri výžive detí a starších osôb.
- Pri konzumovaní zeleninových štiav sa odporúča ich zapíjať nevelkým množstvom vody, nakoľko obsahujú veľa esencií. Ak šťavy nie sú zriedené, denná dávka nesmie prekročiť polovicu pohára.
- Ovocné šťavy sú ľahšie stráviteľné, je možné ich piť vo veľkých množstvách: od 3 do 4 pohárov denne medzi jednotlivými jedlami.
- Šťavy sa musia konzumovať ihneď po ich príprave a piť malými hltmi. Šťava, ktorá sa pije pomaly, sa zmiešava so slinami, čo napomáha tráveniu šťavy. Príliš rýchle pitie a vo veľkých množstvách spôsobuje nevhodné prijímanie organizmom.
- Nemalo by sa kombinovať ovocie so zeleninou, okrem jablák. Nesmú sa kombinovať melóny s iným ovocím.
- Šťavy neodkladajte na neskoršiu konzumáciu.
- Zeleninové šťavy sa môžu riediť vlažnou prevarenou vodou, minerálnou vodou, mliekom alebo srvátkou, môžu sa prísadzovať alebo dochucovať iným spôsobom.
- Zo šťavy je možné pripravovať kokteily s nízkym obsahom alkoholu.
- Pri zeleninových nápojoch je možné používať aromatické korenie: čierne korenie, kôpor, kmín, muškátový oriech, tymián, majoránku a pri ovocných nápojoch: vanilku, škoricu a klinčeky. Pre dosiahnutie úplnej arómy korenín je potrebné ich pred pridaním do nápoja dôkladne rozdrviť. Musia sa používať v nevelkých množstvách pre udržanie prirodzenej chuti a vône produktov, z ktorých sa nápoj pripravuje. Vzhľadom na nízku kalorickú hodnotu sa nápoje z ovocia a zeleniny veľmi odporúčajú osobám, ktoré chcú schudnúť.
- Ovocné a zeleninové nápoje sa podávajú pri izbovej teplote alebo chladené kockami ľadu. K zeleninovým nápojom sa môžu podávať slané tyčinky, slané pečivo a hrianky a k ovocným nápojom čajové pečivo, zákusky a piškóty.
- Šťava získavaná z niektorého ovocia a zeleniny má tendenciu hustnúť. Takýto stav vyplýva z vlastností použitých produktov a nezávisí od zariadenia.

Čerstvé šťavy – to je zdravie

Mrkvová šťava



Zrýchľuje látkovú premenu, pretože obsahuje mikroelementy a vitamíny nevyhnutné na správne fungovanie organizmu.

Vitámín A vytvorený z karotínu zlepšuje zrak.

Zložky tejto šťavy tlmia škodlivý účinok nikotínu, vracajú pokožke jej prirodzenú zdravú farbu. Pol pohára mrkvej šťavy a pol pohára mlieka sa odporúča pre malé deti. Mrkvová šťava v spojení s jablkovou šťavou sa odporúča ako posilujúci nápoj pre staršie osoby.

Paradajková šťava



Z dozretých a čerstvých paradajok sa získava šťava vynikajúcej kvality. Paradajkovú šťavu je možné miešať so všetkými inými zeleninovými šťavami.

Obsahuje veľa vitamínu A a C. Dva poháre šťavy pokrývajú dennú dávku vitamínu C. Chutové hodnoty paradajkovej šťavy vylepšuje dochutenie soľou a čiernym korením.

Cviklová šťava



Spojením šťavy z cvikly s pomarančovou šťavou vzniká nápoj výbornej chuti. Táto šťava sa v čistej podobe môže konzumovať iba na odporúčanie lekára.

Šťava z kapusty



Používa sa pri liečbe žalúdočných vredov, avšak iba na odporúčanie lekára. Zmiešaná s mrkovou šťavou je vhodná na pitie aj pre tých, ktorí majú citlivý žalúdok.

Špenátová šťava



Táto šťava je silne krvotvorná, avšak pre jej ostrú chuť sa odporúča zmiešavať s mrkovou šťavou. Zmiešaním v rovnakých množstvách špenátovej, mrkvej a zelerovej šťavy vznikne chutný nápoj.

Šťava zo zeleru



Na prípravu sa nesmú používať zelerové listy, pretože dávajú horkú chuť. Šťava zo zelerového korenia je veľmi chutná. Môžete ju miešať so šťavou z inej zeleniny. Mal by sa konzumovať v menších množstvách ako mrkvová šťava. Pridanie jablkovej alebo citrónovej šťavy zlepšuje chuť.

Uhorková šťava



Je prirodzene mdlá a preto sa musí zmiešať s jablkovou, mrkovou alebo zelerovou šťavou. Uhorková šťava sa používa na ošetrovanie pokožky. Očisťuje obličky. Odporúča sa pri zoštíhľujúcej kúre.

Jablková šťava



Šťava z čerstvých zreých jablák má príjemnú arómu a chuť, je bohatá na vitamíny A a B a tiež vzácne minerálne soli. Veľký obsah pektínu v šťave spôsobuje, že má vlastnosti podporujúce trávenie. Čerstvá jablková šťava sa používa proti dne a reumatizmu. Je vynikajúcim výživovým prípravkom.

Černicová šťava



Černicová šťava s malým množstvom cukru a minerálnej vody je veľmi osviežujúci nápoj. Vzhľadom na veľký obsah vitamínov a mikroelementov pôsobí posilňujúco najmä u starších ľudí.

Šťava z bázy čiernej



Šťava je bohatá na výživové zložky, pomáha vylučovať pot a môže sa používať pri prechladnutí. Pri spracovávaní sa môže miešať s inými ovocnými šťavami.

Šťava z čiernych ríbezlí



Šťava z čiernych ríbezlí má špecifickú arómu, vysokú kyslosť a výrazne trpkastú chuť. Vzhľadom na chemické zloženie a obsah vitamínov je to jedna z najlepších štiav. Je potrebné ju miešať so šťavami s nízkou kyslosťou alebo s vodou, medom alebo cukrom.

Špeciálny zdravotné recepty

Posilňujúci nápoj 6 mrkvičiek 2 jablká ½ cvikly	Šťava na prečistenie organizmu 4 mrkvy ½ uhorky 1 cvikla
Nápoj „silné vydychnutie“ 2 hrste špenátu 1 hrst petržlenu 2 zelery 4 mrkvy	Šťava „večerný regulátor“ 2 jablká 1 tvrdá hruška ¼ citróna alebo hrst špenátu 6 mrkvičiek
„Slniečny“ nápoj 2 jablká 6 jahôd	Nápoj „lásky“ 3 veľké paradajky ½ uhorky 1 zeler ¼ citróna

Ekologicky vhodná likvidácia

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

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



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

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. 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 – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody zapríčinené používaním zariadenia nezhodným s jeho určením alebo nesprávnou obsluhou.

Výrobca si vyhradzuje právo na modifikáciu výrobku kedykoľvek bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických a iných dôvodov.

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

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

Caracteristicile aparatului

Storcătorul de fructe tip 496 este un aparat electric care servește la stoarcerea rapidă a sucurilor din fructe și legume, îndepărtând automat resturile.

În storcătorul de fructe are loc fărâmițarea produsului iar după aceea stoarcerea sucului din masa fărâmițată. Manipularea simplă și ușoară face ca aparatul să fie foarte util. Stabilizatorul electric al vitezei asigură viteza constantă a rotațiilor, nedepinzând de încărcătură, de aceea obținerea sucului de o consistență uniformă este asigurată. Storcătorul de fructe are 2 viteze de stoarcere (pentru fructele tari și moi), care au fost alese în așa fel încât să se obțină un suc cu parametri de calitate. Păstrarea la maximum a vitaminelor, pectinelor, enzimelor și mineralelor face ca sucul să fie puțin clar. Acest efect este intenționat deoarece producătorul storcătorului de fructe a ajuns la concluzia că mai importantă este păstrarea valorilor nutritive și dietetice cât mai înalte decât claritatea lui. Storcătorul de fructe conține o siguranță care nu permite punerea în funcțiune în cazul în care aparatul nu este montat așa cum trebuie. În plus, storcătorul de fructe are funcția de curățare automată a sitei. Apăsând butonul **TURBO** motorul funcționează timp de 1,5÷2 secunde cu viteză mare. Viteza mare permite curățarea sitei în cazul în care vor apărea vibrații rezultate în urma îngrămădirii unei cantități de pulpă prea mare. Funcția **TURBO** poate fi refolosită doar în cazul unor pauze de 10 secunde. Storcătorul de fructe poate fi folosit fără întrerupere timp de 15 minute. Cantitatea de suc obținută de ex. dintr-un kg de fructe depinde de proșpețimea lor, de cât de curată este sita și starea discului de feliere.

Părțile care intră în contact cu materia primă folosită sunt efectuate dintr-un material care poate intra în contact direct cu alimentele.

Indicații cu privire la măsurile de siguranță și folosirea corespunzătoare a storcătorului de fructe

Înainte de a începe folosirea dispozitivului luați la cunoștință cuprinsul întregii instrucțiuni de deservire.

Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.



Pericol! / Avertizare!

Ne respectarea poate conduce la leziuni

- Nu porniți aparatul dacă cablul electric este deteriorat sau carcasa aparatului este în vreun fel deteriorată.
- Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.
- Nu folosiți storcătorul de fructe dacă sita de stoarcere este defectată.
- Înainte de a pune în funcțiune storcătorul de fructe verificați dacă capacul este bine fixat cu balamaua.
- Nu trageți balamaua când storcătorul de fructe funcționează și sita stoarce deoarece siguranța va fi pusă în funcțiune și aparatul va termina să funcționeze.
- Înainte de a șimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile în mișcare în timpul utilizării trebuie să opriți aparatul și să-l scoateți din priză.
- Înainte de curățarea storcătorului de fructe, montarea sau demontarea lui întotdeauna scoateți cablul din priză.
- Pentru a împinge produsul folosiți numai împingătorul.
- Fiți foarte atenți când în timpul funcționării storcătorului de fructe sunt copii în preajmă.
- Nu puneți storcătorul de fructe pe suprafețe umede.
- Nu folosiți storcătorul de fructe fără recipientul petru resturi.
- 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.



Atenție!

Ne-respectarea poate conduce la deteriorarea bunurilor

- Nu scoateți niciodată aparatul din priză trăgând de cablu.
- Cuplați aparatul mereu la priza de rețea (coar curent alternativ) cu tensiune conformă cu cea indicată pe plăcuța nominală a aparatului.
- Când observați vibrații puternice sau micșorarea rotațiilor, deconectați imediat storcătorul de fructe. Curățați sita și carcasa ei.
- Întrerupeți lucrul și deconectați aparatul de la rețea dacă produsul s-a blocat în pâlnie sau în discul de feliere. Înlăturați cauza blocării.
- Întrerupeți lucrul și deconectați aparatul de la rețea dacă în sistemul de propulsie al storcătorului de fructe a ajuns orice fel de lichid. Storcătorul de fructe trebuie dus la un service pentru verificare.
- Nu expuneți storcătorul de fructe să funcționeze la temperaturi mai mari de 60°C.
- Nu lăsați aparatul conectat la rețea fără supraveghere.
- Nu cufundați sistemul de propulsie al storcătorului de fructe în apă și nu spălați-l direct sub jetul de apă.
- Pentru a spăla carcasa nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsie, paste, etc. Printre altele pot înlătura simbolurile grafice informaționale ca de ex.: liniile gradate, însemnările, semnele de avertizare etc.
- Nu supraîncărcați aparatul cu o cantitate prea mare de produse, nici nu le apăsați prea puternic (cu dispozitivul de presare-dozare), deoarece prezența unei cantități excesive de suc în ciocul vasului poate conduce la apariția unui fenomen nedorit, la scurgerea sucului sub capacul aparatului și în recipientul pentru pasta de fructe/legume rezultată.
- Așezați unitatea-motor în apropierea prizei rețelei electrice, pe o suprafață tare, astfel încât să nu acoperiți orificiile de ventilare din carcasă.



Indicații


Informații despre produs și indicații cu privire la utilizare

- Acest dispozitiv este destinat utilizării casnice. În cazul în care este întrebuințat cu scopuri comerciale în gastronomie, condițiile de garanție se schimbă.
- După ce ați terminat lucrul scoateți aparatul din priză.
- Pentru a spăla părțile metalice în special sita și discul de feliere folosiți o periuță moale.
- Pentru a vă ușura munca, în recipientul pentru resturi puteți pune o pungă de plastic, pe care după ce ați terminat o puteți arunca la gunoi împreună cu resturile adunate.
- Înainte de prima utilizare a aparatului, spălați cu atenție elementele accesoriilor.

Informații tehnice

Parametrii tehnici sunt indicați pe plăcuța caracteristică a produsului.

Timpul permis al folosirii fără întrerupere 15 minute
 Durata pauzei înainte de o a doua întrebuințare 30 minute
 Durata pauzei înainte de o a doua folosire **TURBO** 10 secunde
 Zgomotul aparatului (L_{WA}) 79 dB/A
 Trepte de viteză viteza I, viteza II

Storcătorul de fructe de tip 496 este realizat în clasa a II-a de izolare .

Nu impune conectarea la o priză electrică prevăzută cu contact de protecție.

Storcătorul de fructe îndeplinește cerințele normelor corespunzătoare.

Aparatul este în conformitate cu cerințele directivelor:

- Aparatele electrice cu voltaj scăzut (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Aparatul a fost însemnat cu semnul CE pe plăcuța cu caracteristici.

INFORMAȚII DESPRE FRUCTE ȘI LEGUME

Fructe/Legume	Viteza de stoarcere
Ananas	II
Afine americane	I
Piersici	I
Sfeci	I
Pere	I
Mere	I
Varză	II
Pătrunjel	I
Zmeure	I
Morcov	II
Pepeni galbeni	I
Caise	I
Nectarine	I
Castraveți	I
Kivi	I
Roșii	I
Țelină	II
Struguri	I

Construcția storcătorului de fructe (Desen A)

- 1 Sistemul de propulsie
 - a întrerupătorul I-0-II
 - b butonul TURBO
 - c roata motrice
 - d elementul aspirator (de absorbire)
 - e cablu electric
- 2 Vasul
 - f ciocul
 - g muchia de siguranță exterioară
 - h muchia de siguranță interioară
- 3 Inelul vasului
 - i tăietura
- 4 Sita
- 5 Capacul
- 6 Balamaua
- 7 Vasul pentru fructe mărunte
- 8 Împingătorul
- 9 Recipient pentru suc
- 10 Separatorul de spumă
- 11 Capacul recipientului
- 12 Recipientul pentru resturi
- 13 Peria

Pregătirea storcătorului de fructe pentru întrebuințare (demonțarea) (Desen B)

i *Înainte de prima întrebuințare demontează storcătorul de fructe, spală părțile care vor fi în contact direct cu fructele și legumele.*

- 1 Puneți storcătorul de fructe aproape de priză pe o suprafață tare, curată și uscată.
- 2 Trageți balamaua (6) în jos astfel încât roțile ei să sară din adânciturile de pe capac (5) din poz. 1 în poz. 2.
- 3 Scoateți împingătorul (8), ridicați vasul pentru fructe mărunte (7), capacul (5).
- 4 În continuare ridicați vasul (2) împreună cu inelul vasului (3) și sita (4).
- 5 Pe urma desfaceți vasul (2) din inelul sau (3).

i *Părțile demontate (cu excepția sistemului de propulsare) spălați-le bine în apă caldă cu adaos de detergent lichid pentru spălarea vaselor. Pot fi de asemenea spălate în mașina de spălat vase la temperatură max. de 60°C (cu excepția sistemului de propulsare și sitei). După ce s-au uscat puteți începe să montați elementele curate.*

Pregătirea storcătorului de fructe pentru întrebuințare (montarea) (Desen C)

- 1 Pe sistemul de propulsie (1) puneți vasul (2) astfel încât ciocul (f) să se afle exact în adâncitura carcasei sistemului de propulsie (1) și ca în 4 adâncituri de pe fundul vasului (2) să se găsească 4 ridicături care se găsesc pe partea de sus a sistemului de propulsie (1).
- 2 Montați la vas (2) inelul vasului (3), astfel încât tăietura (i) din capacul vasului (3) să intre în muchia de siguranță interioară (h) a vasului (2), iar tăietura (k) din vas (2).
- 3 Puneți sita (4) înăuntru verificând dacă este bine fixată și dacă se învâрте cu ușurință.
- 4 Montați capacul (5) astfel încât muchia de siguranță exterioară (g) a inelului vasului (2) să intre în tăietura capacului (5).
- 5 Fiți atent(ă) la montarea adecvată. Muchia de siguranță exterioară (g) a inelului vasului (2) trebuie să se afle pe aceeași linie cu tăietura din capac (5).
- 6 Ridicați în sus balamaua (6) astfel încât roțile ei să se fixeze în adânciturile de pe capac (5) din poz. 2 în poz. 1 (o să auziți un sunet caracteristic).
- 7 Dacă este nevoie pe pâlnia capacului (5) puteți pune vasul pentru fructe mărunte (7).
- 8 În pâlnie bagați împingătorul (8) astfel încât partea inferioară în forma literei "V" să atingă cuțitul care se găsește în pâlnie.
- 9 Sub capac (5) pune recipientul pentru resturi (12) în felul următor: apleacă recipientul și pune-l sub jgheabul inelului vasului (3) și capac (5), și apoi împinge-l în față spre sistemul de propulsare (1).
- 10 Fixați recipientul pentru suc (9) astfel încât ciocul storcătorului de fructe (f) să se găsească înăuntru recipientului (9).

Punerea în funcțiune a storcătorului de fructe și întrebuințarea lui (Desen D)

- Verificați dacă întrerupătorul este fixat în poziția „0”.
- 1 Puneți cablul electric în priză și cu ajutorul întrerupătorului (a), pune în funcțiune storcătorul de fructe în funcție de nevoi la viteza 1 (nivelul I - rotații rare) sau viteza 2 (nivelul II - rotații dese).

i *Tabla care conține informații exacte despre alegerea vitezei corespunzătoare pentru fructe și legume o găsiți la pagina 27.*

- 2 Puneți fructele sau legumele în pâlnie și împingeți-le ușor cu împingătorul.



Pentru a împinge produsele nu aveți voie să folosiți degetele sau alte obiecte.

Dacă este nevoie (în cazul în care pe sită se va depune o cantitate prea mare de pulpă care va produce vibrații) poți folosi butonul **TURBO (b)**. Motorul funcționează atunci la

rotații maxime timp de aproximativ 2 secunde. După aceea funcția **TURBO** se va încheia automat, iar motorul va reveni la rotațiile precedente.



Puteți refolosi funcția TURBO după minimum 10 secunde.

- Pentru stoarcerea sucului din fructe mărunte folosiți vasul pentru fructe mărunte (7), pe care îl fixați pe pâlnia capacului (5).
 - Sucele stors care se află în recipient vărsați-l în cânie, paharele pregătiți-te mai devreme.
- ③ În recipientul pentru suc se află un separator de spumă (10), care oprește părțile dese ale sucului și spuma.



Vă recomandăm totuși sucurile în forma lor naturală, mai puțin clare. Deci trebuie să scoateți separatorul de spumă din recipient.

După teminarea întrebuințării (stoarcerii sucului)

(Desen E)

- ① Deconectați storcătorul de fructe apăsând întrerupătorul (a) în poziția „0”.
 - ② Scoateți cablul electric din priză.
- După ce motorul s-a oprit puteți începe să demonstori storcătorul de fructe pentru a spăla elementele (vezi punctul „Pregătirea storcătorului de fructe pentru întrebuințare”).
 - Aruncați resturile din recipientul pentru resturi.



Aveți grijă ca recipientul pentru resturi să nu fie prea plin. În momentul în care o să vreți să scoateți recipientul, resturile pot cădea.

Regurile conservării storcătorului de fructe

- După fiecare folosire storcătorul de fructe trebuie spălat cu exactitate nepermițând uscarea sucului și resturilor fructelor.
- Murdăria din fisuri și colțuri îndepărtați-o cu peria pentru spălat sticle sau cu perișta de spălat dinți.
- Sistemul de propulsie ștergeți-l cu o cârpă umedă cu puțin detergent pentru spălarea vaselor. Apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.



În cazul în care înăuntrul sistemului de propulsie va ajunge apă sau suc, întrerupeți lucrul și duceți aparatul la control la un punct de service.

- Elementele storcătorului de fructe, cum ar fi: vasul, inelul vasului, capacul, vasul pentru fructe mărunte, împingătorul și recipientul pentru suc cu capac și separator de spumă, spălați-le în apă caldă cu adaos de detergent pentru vase.
- Pot fi de asemenea spălate în mașina de spălat vase la temperatură max. de 60°C.

- Cu excepția sitei (4). Pentru a spăla sita puteți folosi numai o perie dură (13) pe care o găsești în cutia storcătorului de fructe. **Pentru a spăla sita nu folosiți nici un fel de perii metalice!**
- Cu timpul elementele de plastic se vor decolora. Este un proces normal.
- Decolorările produse de morcovi pot fi înșăurate cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar.
- După spălare toate părțile trebuie să se usuce.
- Montați storcătorul de fructe așa cum a fost descris mai înainte (vezi punctul „Pregătirea storcătorului de fructe pentru întrebuințare”).
- Puneți cablul în compartimentul de stocare cablu care se află la baza sistemului de propulsie a storcătorului de fructe.



Fiți atent în special cu părțile de plastic transparente. Sunt sensibile la lovitură și căderi. Atunci se pot strica foarte ușor.

Ce să faci dacă ...

Storcătorul de fructe nu mai funcționează:

- Duceți storcătorul de fructe la service.

Storcătorul de fructe stoarce slab sucul, vibrează și se mișcă:

- Folosiți funcția **TURBO**. Dacă problema persistă deconectează aparatul, curăță resturile care se află pe filrul sitei. Dacă recipientul pentru resturi este plin, golește-l.
- În cazul unei defecțiuni mecanice a sitei, neapărat schimbați sita defectă cu una nouă.

Cum să faceți suc din legume și fructe

- Fructele și legumele destinate stoarcerii trebuie să fie proaspete și foarte bine spălate. Pregătirea legumelor constă în curățarea de nisip și pământ sub un jet de apă și decojirea. Publicațiile despre producerea sucurilor recomandă înmuierea legumelor timp de 5 minute în apă cu adaos de sare și acid citric. Legumele pregătite în acest fel nu își schimbă culoarea în timpul procesului de stoarcere și sucul are o culoare naturală.
- Fructele cum ar fi afinele, murele trebuie spălate la scurt timp înainte de folosire deoarece își pierd repede prospețimea.
- Alegerea fructelor și legumelor depinde de anotimp, de gusturi, de recomandări. Valorile nutritive ale sucurilor din fructe și legume sunt influențate de felul în care sunt pregătite.
- Sucurile trebuie pregătite din legume și fructe suculente, coapte, proaspete, deoarece în acest fel veți obține din ele sucuri cu un gust bun și aromat.
- Pentru producerea de sucuri următoarele legume sunt corespunzătoare: roșii, morcovi, țeline, sfeclă, pătrunjel, ceapă, varză, ridichii negre, rabarbar etc.
- În scopuri dietetice puteți pregăti sucuri din salată, spanac, praz și alte legume.

- Legume cum ar fi ridichile, ceapă de iarnă, pătrunjel, mărar se adaugă în sucuri tăiate mărunt.
- Sucurile de fructe le puteți obține aproape din orice fel de fructe.
- După ce spălați merele, piersicile, caisele și prunele puneți-le în strecurătoare și opăriți-le.
- Trebuie să îndepărtați sâmburii din fructele care îi conțin deoarece pot defecta storcătorul de fructe.
- Stoarcerea sucurilor din prune, afine, zmeure, pere, mere și alte fructe moi este dificilă. Din pulpa acestor fructe veți obține o masă spongioasă, care astupă orificiile sitei. Aceste fructe pot folosite în cantități mici împreună cu alte fructe sau legume iar sita trebuie curățată des.
- Puteți stoarce suc din cantități mici de struguri. În pălnie puneți boabele întregi de struguri după ce ați îndepărtat tulpinile lemnoase.
- Legumele rădăcinoase și fructele tari trebuie să le tăiați în bucăți astfel încât să încapă în pălnie. Merele se taie în bucăți (dacă mărimea lor nu permite introducerea în întregime în pălnie) fără să le decojiți.
- Introduceți fructele și legumele în pălnie abia după ce ați pus în funcțiune storcătorul de fructe.
- În cazul în care produsul se blochează în pălnie sau pe discul de feliere, folosește-te de funcția **TURBO**. Dacă problema persistă, deconectează aparatul, demontează-l și curăță-l.
- Valorile nutritive ale sucurilor sunt aproape aceleași ca ale fructelor și legumelor, doar că nu conțin fibre care au fost îndepărtate în timpul stoarcerii. De aceea sucurile pot fi consumate de persoanele care au probleme digestive și nu pot consuma legume proaspete.
- Băuturile din sucuri sunt recomandate în special copiilor și persoanelor în vârstă.
- Se recomandă ca în timpul consumării sucurilor din legume să beți puțină apă deoarece sunt foarte concentrate. Dacă sucurile nu sunt diluate, nu ar trebuie să beți mai mult de jumătate de pahar pe zi.
- Sucurile din fructe sunt mai ușor de digerat și le puteți bea în cantități mari: de la 3 la 4 pahare pe zi între mese.
- Sucurile trebuie consumate imediat după preparare și băute încet. Sucul băut încet se amestecă cu saliva și este mai ușor digerat. Băut prea rapid și în cantități prea mari nu este digerat în mod corespunzător.
- Fructele și legumele nu trebuie amestecate, cu excepția merelor. Nu trebuie să amestecați penele galben cu alte fructe.
- Sucurile nu se păstrează pentru a fi consumate mai târziu.
- Sucurile din legume pot fi diluate cu apă fiartă, apă minerală, lapte sau zer, îndulcite sau condimentate după gust.
- Din sucuri puteți prepara cocktailuri cu un mic adaos de alcool.
- Pentru sucurile din legume puteți folosi condimente aromatice: piper, mărar, chimen, cimbru, magheran, iar pentru sucurile din fructe: vanilie, cinamon, cuișoare. Pentru a obține un aromat din plin trebuie să mărunțiți condimentele înainte de folosire. Trebuie folosite în cantități nu prea mari pentru a păstra gustul și mirosul natural al sucurilor.

Sucurile din fructe și legume au puține calorii și de aceea sunt recomandate persoanelor care țin cură de slăbire.

- Sucurile de fructe și legume se servesc la temperatura camerei sau răcite cu cuburi de gheață.
- Sucurile de legume pot fi servite cu crakersi, snecksuri, iar cele de fructe cu pișcoturi, biscuiți, prăjituri.
- Sucurile obținute din unele fructe și legume au o tendință de a se îndesa. Acest fapt rezultă din caracteristicile produselor folosite și nu are nimic în comun cu storcătorul de fructe.

Sucurile proaspete înseamnă sănătate

Sucul de morcovi



Acesta grăbește transformarea materiei, deoarece conține un ansamblu de microelemente și de vitamine indispensabile pentru funcționarea organismului.

Vitamina A, extrasă din caroten, îmbunătățește vederea. Elementele acestui suc diminuează efectele nocive ale nicotinei, îi redă pielii culoarea sa naturală și sănătoasă. Jumătate de pahar de suc de morcovi cu jumătate de pahar de lapte se recomandă copiilor mici. Sucul din morcovi, împreună cu suc de mere, este recomandat ca întăritor pentru persoanele în vârstă.

Sucul de roșii



Din roșiile coapte și proaspete se obține un suc de o calitate deosebită. Sucul de roșii poate fi amestecat cu orice alte sucuri de legume.

Are un conținut bogat în vitaminele A și C. Două pahare de suc acoperă necesarul zilnic de vitamina C. Puteți îmbogăți gustul sucului, adăugându-l sare și piper.

Sucul de sfeclă



Sucul de sfeclă de sfeclă roșie, în combinație cu cel de roșii, are un gust delicios. Sucul pur de sfeclă roșie poate fi consumat numai la recomandarea medicului.

Sucul de varză



Este utilizat în tratarea afecțiunilor stomacului, dar numai la recomandarea medicului. Amestecat cu suc de morcovi, poate fi băut chiar de către cei care au un stomac sensibil.

Sucul din spanac



Sucul acesta are un conținut ridicat de fier (de aici gustul său specific, extrem de puternic) și, de aceea, se recomandă amestecarea sa cu suc de morcovi. Amestecând suc de spanac cu cel din țelină, în proporții variabile, se pot obține băuturi cu un gust delicios.

Sucul din țelină



La prepararea sucului nu trebuie utilizate frunzele de țelină, pentru că acestea dau un gust amar. Poate fi amestecat cu suc din alte legume. Trebuie să fie servit în cantități mai mici decât sucul de roșii. Gustul poate fi îmbunătățit dacă se adaugă suc de mere sau de lămâie.

Sucul de castraveți



Prin natura sa, este un suc fad, de aceea trebuie amestecat cu suc de mere, de morcovi sau de țelină. Sucul de castraveți este indicat în îngrijirea pielii. Curăță rinichii. Este indicat în curele de slăbire.

Sucul de mere



Sucul din mere coapte are o aromă și un gust plăcute, este bogat în vitaminele A și B și în prețioase săruri minerale. Conținutul bogat în pectine al sucului îi conferă acestuia proprietatea de a ajuta digestia. Sucul proaspăt de mere este utilizat în tratamentul gutei și al reumatismului. Este, în general vorbind, un excelent nutritiv.

Sucul din coacăze



Sucul din coacăze are o aromă specifică, are o aciditate crescută și un gust acrișor. Datorită compoziției sale chimice și a conținutului său în vitamine, este unul dintre cele mai bune sucuri. Trebuie să-l amestecați cu sucuri cu o aciditate scăzută sau cu apă, cu zahăr sau miere de albine.

Sucul de mure



Din sucul de mure, cu o cantitate mică de zahăr și apă se obține o băutură foarte răcoritoare. Ținând seama de conținutul său în vitamine și microelemente, acționează ca un întăritor și se recomandă persoanelor în vârstă.

Sucul din soc



Este bogat în elemente nutritive, are proprietatea de a mări transpirația și poate fi folosit împotriva gripei. Poate fi amestecat cu alte sucuri de fructe.

Rețete sănătoase speciale

Băutură învigoratoare

6 morcovi
2 mere
½ sfeclă

Sucul pentru curățarea organismului

4 morcovi
½ castravete
1 sfeclă

Băutura „respirație puternică”

1 pumn de spanac
1 pumn de pătrunjel
2 țeline
4 morcovi

Sucul „regulator etern”

2 mere
1 pară tare
¼ lămâie sau un pumn de spanac
6 morcovi

Băutura „soarelui”

2 mere
6 căpșuni

Băutura „dragostei”

3 roșii mari
½ castravete
1 țelină
¼ lămâie

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

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

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



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.

Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunț prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.

RU Уважаемые Пользователи!

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

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Пожалуйста, сохраните эту инструкцию для последующего использования.

Описание прибора

Соковыжималка тип 496 это электрический прибор, предназначенный для быстрого получения сока из фруктов и овощей с автоматическим отделением отходов. В соковыжималке фрукты и овощи измельчаются и растираются, а затем из них выжимается сок. Простое и несложное обслуживание повышает эксплуатационные свойства соковыжималки. Электронный стабилизатор скорости обеспечивает постоянную скорость оборотов, независимо от нагрузки, благодаря чему гарантируется получение однородной консистенции сока. Соковыжималка имеет 2 скорости отжима (для твердых и мягких фруктов), которые подобраны таким образом, чтобы можно было получить сок высокого качества. Свежевыжатые соки содержат максимальное количество витаминов, пектина, энзимов и минералов и поэтому они менее прозрачные. Изготовитель соковыжималки считает более важным сохранение как можно большего количества полезных питательных и диетических свойств, чем его прозрачность. Перед началом работы всегда убедитесь, что соковыжималка правильно и полностью собрана. Устройство не включится, пока не будет правильно собрано. Соковыжималка имеет также функцию автоматической очистки ситечка. При нажатии кнопки **TURBO** двигатель работает около 1,5+2 сек. на высоких оборотах. Высокие обороты помогают очищать ситечко в случае, если начинаются вибрации, связанные с чрезмерным накоплением мякоти. Функцию **TURBO** можно включать с 10 секундными перерывами. Соковыжималка не должна работать без перерыва дольше 15 минут. Количество отжимаемого сока, напр. из 1 кг фруктов зависит от их размеров, чистоты ситечка и состояния дисковой терки. Детали, с прикасающиеся с фруктами и овощами, выполнены из материалов, допускающих контакт с пищевыми продуктами.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации соковыжималки

Перед началом эксплуатации прибора для приготовления ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.

Следует убедиться, что ниже указанные указания поняты.



Опасность! / Предупреждение!

Несоблюдение грозит травмами

- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если будет поврежден неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведенный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Не используйте соковыжималку с поврежденной центрифугой (вращающимся ситечком).
- Перед включением соковыжималки убедитесь, что крышка соковыжималки установлена на место, а ручка запорного устройства поднята в вертикальное рабочее положение.
- Пока соковыжималка работает и вращается центрифуга, не опускайте ручку запорного устройства, т.к. в этом случае сработает защита и прибор выключится.
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- После использования и перед уходом всегда отключайте прибор от электросети.
- Для проталкивания продуктов всегда используйте прилагающийся к соковыжималке толкатель.
- Если во время работы прибора рядом находятся дети, необходимо проявлять особую осторожность.
- Не ставьте соковыжималку на мокрую поверхность.
- Не используйте соковыжималку без контейнера для мякоти.
- 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.



Внимание!

Несоблюдение грозит порчей имущества

- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Всегда подключайте прибор к розетке электрической сети (исключительно переменного тока) с напряжением, соответствующим приведенному на заводском щитке прибора.
- Немедленно выключите соковыжималку, как только заметите сильную вибрацию или уменьшение оборотов. Очистите ситечко и его корпус.
- Некоторые твердые овощи/фрукты могут заблокироваться в загрузочном лотке или на дисковой терке. Если это произошло, немедленно выключите соковыжималку и удалите препятствие.
- Немедленно прервите работу и отключите прибор от сети, если в привод соковыжималки попадет вода или любая другая жидкость. В этом случае рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Чтобы не допустить до перегрева мотора, не подвергайте соковыжималку воздействию температуры выше 60°C.
- Не оставляйте работающую соковыжималку без присмотра.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищающую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продукта и не проталкивайте его слишком быстро (толкателем), т.к. при резком чрезмерном повышении уровня сока в носике чаши сок может вылиться из-под крышки или в контейнер для маюти.
- Поставьте корпус с приводом вблизи сетевой розетки на твердой, чистой и сухой поверхности так, чтобы вентиляционные отверстия в корпусе не были закрыты.



Указания

Информация о продукте и указания по эксплуатации

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования. В случае использования прибора в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- После использования всегда отключайте прибор от питающей сети.
- Для мытья металлических деталей, особенно ситечка с острой дисковой теркой, используйте мягкую щеточку.

- Чтобы Вам не пришлось мыть контейнер для маюти, заранее вставьте в него пакет для заморозки продуктов или обычный пластиковый пакет. Закончив выжимать сок, просто выкиньте пакет с маюти в мусорное ведро.
- Перед первым включением прибора тщательно промойте все элементы оснащения.

Техническая характеристика

Технические данные прибора указаны на заводском щитке.	
Допустимое время непрерывной работы	15 мин.
Интервал между очередными включениями	30 мин.
Интервал между очередными включениями функции TURBO	10 сек.
Уровень шума (L _{WA})	79 dB(A)
Диапазон скорости:	I скорость, II скорость

Соковыжималка тип 496 имеет II класс изоляции .

Не требует подсоединения к розетке с заземлением.

Соковыжималка отвечает требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

ИНФОРМАЦИЯ О ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

Фрукты/овощи	Скорость измельчения
Ананасы	II
Черника	I
Персики	I
Красная свекла	I
Груши	I
Яблоки	I
Капуста	II
Фенкул	I
Малина	I
Морковь	II
Дыни	I
Абрикосы	I
Нектарины	I
Огурцы	I
Киви	I
Помидоры	I
Сельдерей	II
Виноград	I

Устройство соковыжималки (Рис. А)

- 1 Привод соковыжималки
 - a выключатель I-0-II
 - b кнопка TURBO
 - c лопасти
 - d присос
 - e питающий электропровод
- 2 Чаша фильтра
 - f носик
 - g наружное ребрышко
 - h внутреннее ребрышко
- 3 Фильтр
 - i вырез
- 4 Ситечко
- 5 Крышка
- 6 Ручка запорного устройства
- 7 Лоток для мелких фруктов
- 8 Толкатель
- 9 Кувшин для сока
- 10 Сепаратор пены
- 11 Крышка кувшина
- 12 Контейнер для мякоти
- 13 Щеточка

Подготовка соковыжималки к работе (разборка) (Рис. В)

i *Перед первым включением соковыжималки разберите ее и вымойте съемные детали, которые будут соприкасаться с перерабатываемыми продуктами.*

- 1 Поставьте соковыжималку вблизи розетки в чистом и сухом месте на твердом основании.
- 2 Возьмитесь обеими руками за ручку запорного устройства (6) и потяните вниз, чтобы вынуть его из желобков на крышке соковыжималки (5) из пол. 1 в пол. 2.
- 3 Выньте толкатель (8), снимите лоток для фруктов (7) и крышку (5).
- 4 Затем снимите чашу фильтра (2) вместе с фильтром (3) и ситечком (4).
- 5 Отсоедините чашу фильтра (2) от фильтра.

i *Разобрав прибор, все съемные детали (за исключением двигателя) необходимо вымыть в горячей воде с моющим средством. Крышку соковыжималки, чашу фильтра, контейнер для мякоти, фильтр, лоток для мелких фруктов, толкатель, кувшин для сока можно мыть в посудомоечной машине при темп. макс. 60°С. Прежде чем приступить к сборке прибора, дайте обсохнуть чистым деталям.*

Подготовка соковыжималки к работе (разборка) (Рис. С)

- 1 Установите чашу фильтра (2) на привод (1) так, чтобы носик (f) точно совпал с углублением на корпусе привода (1) и чтобы 4 выступа на верхней поверхности привода (1) совместились с 4 углублениями на дне чаши фильтра (2).
- 2 Вложите фильтр (3) в чашу фильтра (2) так, чтобы вырез (i) в фильтре (3) оказался на внутреннем ребрышке (h) чаши фильтра (2).
- 3 Вставьте ситечко (4) и убедитесь, что оно установлено прочно и легко вращается.
- 4 Закройте крышку (5) так, чтобы наружное ребрышко (g) фильтра (2) совпало с желобком на крышке соковыжималки (5).
- 5 Обращайте внимание на правильность сборки. Наружное ребрышко (g) фильтра (2) должно находиться на одной линии с желобком на крышке (5).
- 6 Возьмитесь обеими руками за ручку запорного устройства (6) и потяните вверх из пол. 2 в пол. 1, чтобы его ролики попали в желобки на крышке соковыжималки (5) (услышите характерный щелчок).
- 7 В случае надобности наденьте на засыпной бункер (5) лоток для мелких фруктов (7).
- 8 Вставьте толкатель (8) в загрузочный бункер, совмстив канавку в форме буквы «V» на толкателе с небольшим выступом в загрузочном бункере.
- 9 Установите контейнер для мякоти (12). Немного наклонив контейнер вставьте его под фильтр (3) и крышку (5), затем придвиньте его к приводу (1).
- 10 Кувшин для сока (9) поставьте так, чтобы носик соковыжималки (f) находился внутри кувшина (9).

Первое включение соковыжималки и ее обслуживание (Рис. D)

- Убедитесь, что выключатель установлен в положение „0”.
- 1 Вложите вилку электропровода в розетку и включите соковыжималку выключателем (a). В зависимости от типа фруктов и овощей выберите подходящую для них скорость: скорость 1 (поз. I - низкие обороты) или скорость 2 (поз. II - высокие обороты).

i *Примерная таблица с информацией на тему выбора скорости для конкретных фруктов и овощей приведена на 33 стр.*

- 2 Фрукты и овощи закладывайте в загрузочный бункер аккуратно, с помощью толкателя.



Ни в коем случае не проталкивайте продукты в шахту руками или металлическими предметами. Используйте для этой цели только прилагающийся к соковыжималке толкатель.

В случае надобности (если на ситечке скопилось чрезмерное количество мякоти и соковыжималка начинает вибрировать), можете воспользоваться кнопкой **TURBO (b)**. Двигатель будет работать на максимальных оборотах ок. 2 сек. Функция **TURBO** выключается автоматически, а двигатель снова переходит к работе на прежних оборотах.



Функцию TURBO можно включить снова только через 10 секунд.

- Если хотите приготовить сок из мелких фруктов, наденьте на загрузочный бункер лоток для мелких фруктов (7).
 - Выжатый сок перелейте из кувшина в заранее приготовленные стаканы, бокалы и т.п.
- ③ Кувшин для сока (9) оснащен сепаратором пены (10), который помогает избавиться от пены и густых фракций.



Рекоменуем пить соки в их натуральном виде, не осветленными. Чтобы налить сок с пеной, просто выньте из кувшина сепаратор пены.

Окончание работы (выжимания сока)

(Рис. E)

- ① Выключите соковыжималку, переключая выключатель (a) в положение „0”.
- ② Выньте вилку питающего электропровода из розетки.
 - Кгда двигатель остановится, разберите соковыжималку и промойте все съемные детали (см. пкт. „Подготовка соковыжималки к работе”).
 - Опорожните контейнер для мякоти.



Следите за тем, чтобы контейнер для мякоти не переполнялся, так как это может привести к неправильной работе или повреждению устройства.

Правила консервирования соковыжималки

- Если мякоть засохнет в фильтре, она может забить мельчайшие фильтрующие отверстия, и таким образом снизить производительность соковыжималки. Сразу после использования промойте съемные детали, чтобы удалить с них мякоть.
- Загрязнения из щелей и углов уберите с помощью ерша для мытья бутылок или зубной щетки.
- Привод соковыжималки протирайте влажной тряпочкой (может быть увлажнена средством для мытья посуды), затем просушите или вытрите насухо.



В случае, если в привод соковыжималки попала вода или любая другая жидкость, немедленно прервите работу и отключите прибор от сети. В этом случае рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Чашу фильтра, фильтр, лоток для мелких фруктов, толкатель, кувшин, крышку кувшина и сепаратор пены можно мыть в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.
- Также можно мыть в посудомоечной машине при темп. макс. 60°C.
- Исключением является ситечко (4). Мойте его прилагаемой нейлоновой щеточкой (13). Категорически запрещается использовать для мытья металлические щетки!
- При переработке продуктов с большим содержанием пигмента (например, моркови) пластмассовые части могут окраситься. Это не является дефектом
- Перед тем как мыть окрасившиеся части, протрите их салфеткой, смоченной растительным маслом.
- После мытья дайте деталям обсохнуть.
- Соберите соковыжималку способом, описанным ранее (см. пкт. „Подготовка соковыжималки к работе”).
- Смотайте электропровод и уложите его в специальное отделение в основании привода соковыжималки.



Особое внимание обращайте на прозрачные (транспарентные) пластиковые детали, которые можно легко повредить.

Что сделать, если ...

Соковыжималка не работает:

- Обратитесь в специализированный сервисный пункт.

Соковыжималка выжимает сок слабо, начинает вибрировать:

- Воспользуйтесь функцией **TURBO**. Если в дальнейшем проблема повторится, выключите прибор и очистите от скопившейся в ситечке мякоти. Опорожните также контейнер для мякоти.
- В случае механического повреждения ситечка обязательно замените его новым.

Советы по выжиманию сока из овощей и фруктов

- Фрукты и овощи, предназначенные для переработки, должны быть свежими. Их необходимо тщательно отмыть от песка и земли под проточной водой и очистить от кожицы. Публикации на тему приготовления соков рекомендуют мочить овощи в теч. 5 минут в соленой воде с добавлением лимонной кислоты. Таким образом подготовленные овощи не темнеют в процессе измельчения и выжатый из них сок сохраняет натуральный цвет.
- Ягоды мойте непосредственно перед приготовлением сока, т.к. они быстро теряют свою свежесть.
- Выбор овощей и фруктов зависит от времени года, от вкусовых навыков, рекомендаций относительно питания. Питательные свойства овощных и фруктовых соков зависят от способа их приготовления.

- Выжимайте соки только из сочных сортов овощей и фруктов, которые должны быть свежими и спелыми. Получите из них больше вкусного и ароматного сока.
- Для приготовления напитков годятся следующие овощи: помидоры, морковь, сельдерей, красная свекла, петрушка, лук, капуста, огурцы, редька, ревеня и т.п.
- В диетических целях можно приготовить сок из шпината, салата, лука-порей и других овощей.
- Такие овощи, как редиска, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, сердечник перед приготовлением сока необходимо мелко порезать.
- Фруктовые соки можно приготовить почти из всех сортов фруктов.
- Яблоки, персики, абрикосы и сливы необходимо вымыть и ошпарить кипятком на дуршлаге.
- Выжимать сок из фруктов с твердыми семенами или косточками можно, только предварительно удалив косточки.
- Выжимать сок из слив, черники, малины, мягких груш и яблок, а также других мягких фруктов трудно. В процессе их переработки в ситечке скапливается излишняя мякоть, которая затыкает отверстия ситечка. Эти фрукты можно использовать для приготовления сока только смешивая их в небольшом количестве с другими фруктами или овощами. Чаще очищайте ситечко.
- Также можно выжимать сок из винограда. Для этого в засыпной бункер закладываете целые кисти винограда, предварительно оторвав твердые стебли.
- Корнеллоды и твердые фрукты необходимо порезать на куски такого размера, чтобы они свободно проходили через загрузочный бункер. Такие фрукты, как яблоки или груши можно переработать вместе с кожурой и сердцевинкой.
- Овощи и фрукты закладываете в загрузочный бункер только после включения соковыжималки.
- Некоторые твердые овощи/фрукты могут заблокироваться в загрузочном лотке или на дисковой терке. В этом случае включите функцию **TURBO**. Если в дальнейшем проблема повторится, выключите прибор, разберите и очистите.
- Свежевыжатые соки обладают почти такими же питательными свойствами, как и свежие фрукты или овощи, однако при отжиме из фруктов удаляется значительная часть клетчатки. Поэтому соки могут пить даже те, кому противопоказано употребление сырых овощей и фруктов.
- Напитки из свежих соков особенно рекомендуются детям и пожилым людям.
- Свежевыжатые овощные соки рекомендуется разбавлять небольшим количеством воды. Если сок не разбавлен, то дневная норма не должна превышать пол стакана.
- Фруктовые соки перевариваются и усваиваются легче, их можно пить в больших количествах: от 3 до 4 стаканов в день между едой.
- Сок необходимо выпить непосредственно после

приготовления. Пить сок нужно небольшими глотками, смешивая со слюной - таким образом усвоится больше полезных элементов. Сок, который выпиваем слишком быстро и в большом количестве, усваивается хуже.

- Не рекомендуется смешивать овощи с фруктами, кроме яблок. Также не рекомендуется сочетать дыню с фруктами.
- Свежеприготовленные соки не рекомендуется хранить.
- Овощные соки можно разбавлять теплой кипяченой водой, минеральной водой, молоком или сывороткой, добавляя в них сахар или приправляя по вкусу.
- Из соков можно приготовить безалкогольные коктейли.
- Для приготовления овощных напитков можно использовать ароматные специи: перец, укроп, мускатный орех, тмин, майран, а для фруктовых напитков: ваниль, корицу и гвоздики. Чтобы напиток был ароматнее, специи перед употреблением необходимо тщательно измельчить. Используйте их в небольшом количестве, чтобы сохранить натуральный вкус и запах продуктов, из которых приготовлен напиток. Поскольку фруктовые и овощные напитки содержат мало калорий, особенно рекомендуется их пить во время похудения.
- Фруктовые и овощные напитки можно подавать и охлажденными с кусочками льда, и комнатной температуры. К овощным сокам можно подать соленую соломку, крекеры и гренки, а к фруктовым сокам печенье, пирожные и бисквит.
- Некоторые соки имеют тенденцию к самозагустеванию. Это связано с их свойствами и не зависит от прибора.

Свежий сок из полезных овощей и фруктов

Морковный сок



Морковный сок содержит особенно высокий процент каротина, который в организме превращается в витамин А.

Укрепляет зрение. Способствует уменьшению вредного воздействия никотина. Придает коже свежий, здоровый вид. Маленьким детям рекомендуется смесь пол стакана молока и пол стакана морковного сока. Сок из моркови и яблок рекомендуется пожилым людям как общеукрепляющее средство.

Томатный сок



Из свежих, спелых помидоров получается превосходный сок. Томатный сок можно смешивать со всеми овощными соками.

Два стакана сока обеспечивают дневную потребность в витамине С. Для улучшения вкуса томатного сока можно добавить в него соль и перец. Содержит большое количество витаминов А и С. Ускоряет обмен веществ, т.к. содержит различные микроэлементы и витамины, необходимые для правильного функционирования организма.

Сок из красной свеклы



Сок из красной свеклы, смешанный с апельсиновым соком – это превосходный, вкусный напиток. В чистом виде сок можно употреблять только по рекомендации врача.

Капустный сок



Сок из капусты благоприятно действует на желудок, но пить его можно исключительно после консультации с врачом. Смесь морковного и капустного соков могут пить даже те, у кого чувствительный желудок.

Сок из шпината



Сок из шпината это сильное кроветворное средство. Имеет острый вкус и поэтому рекомендуется смешивать его с морковным соком. Напиток из сока из шпината, сельдерея и морковного сока (в равных пропорциях) – это очень вкусный напиток.

Сок из сельдерея



Для приготовления сока из сельдерея не рекомендуется использовать листья из-за их горьковатого вкуса, а сок из корней сельдерея очень вкусный. Сок из корней сельдерея можно смешивать с другими овощными соками. Его можно пить в количествах меньших, чем морковный сок. Чтобы улучшить вкус, можно добавить немного яблочного или лимонного сока.

Огуречный сок



Огуречный сок в чистом виде имеет пресный вкус, поэтому его смешивают с яблочным, морковным соком или соком из сельдерея. Используется в препаратах по уходу за кожей. Является одним из лучших естественных мочегонных средств. Рекомендуется при похудении.

Яблочный сок



Сок из свежих, спелых яблок имеет приятный аромат и вкус, богат витаминами А и В. Содержит большое количество органических солей, минеральных веществ и пектина, который оказывает благотворное влияние на кишечник. Свежевыжатый яблочный сок рекомендуется при ревматизме и подагре. Является превосходным общеукрепляющим средством.

Сок из черной смородины



Сок из черной смородины является одним из лучших источников витаминов. Имеет специфический запах и обладает терпким вкусом. Поскольку сок из черной смородины имеет высокую кислотность, то перед употреблением его необходимо смешивать с соками с низкой кислотностью или добавлять мед или сахар.

Жевичный сок



Жевичный сок, смешанный с минеральной водой и с добавлением сахара – это очень освежающий напиток. В связи с большим содержанием витаминов и микроэлементов действует общеукрепляюще. Особенно рекомендуется в пожилом возрасте.

Сок из бузины



Сок из черной бузины содержит большое количество питательных веществ. Используется как потогонное средство при простудах. Сок можно смешивать с другими фруктовыми соками.

Специальные рецепты

Укрепляющий напиток 6 морковок 2 яблока ½ красной свеклы	Сок для детоксикации организма 4 морковки ½ огурца 1 красная свекла
Напиток „Сильное Дыхание” 1 горсть шпината 1 горсть петрушки 2 сельдерея 4 морковки	Сок „Вечный регулятор” 2 яблока 1 твердая груша ¼ лимона или горсть шпината 6 морковок
Напиток „Солнечный” 2 яблока 6 клубник	Напиток „Любовный” 3 крупных помидора ½ огурца 1 сельдерея ¼ лимона

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!!!



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

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию устройства в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструктивных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

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

Описание на уреда

Сокоизстисквачката модел 496 е електрически уред за бързо получаване на сок от плодове и зеленчуци с автоматично отделяне на отпадъците.

Във сокоизстисквачката суровината се смачква и след това съктът се изцежда от кашата с центрофуга. Предимствата на употребата (на този продукт) са в простото и лесно обслужване. Електронният стабилизатор на скоростта осигурява постоянна скорост на оборотите, независимо от натоварването, благодарение на което се гарантира получаването на еднородна консистенция на сока. Сокоизстисквачката има 2 центрофугиращи скорости (за меки и твърди плодове), които са подбрани за постигане на оптимално качество на изстисквания сок. Прясно изстисканите сокове съдържат максимално количество витамини, пектин, ензими и минерали и затова те са по-малко прозрачни. Това е един планиран ефект, тъй като Производителят смята съхранението на колкото може по-голямо количество хранителни, здравословни и диетични свойства на сока за по-важно от неговата прозрачност. Сокоизстисквачката е снабдена със специална система за превенция срещу включването ѝ в случай, че монтирането ѝ е непълно. Допълнително сокоизстисквачката е снабдена със самопочистващ филтър. При натискане на бутона **ТУРБО** двигателят работи 1,5÷2 сек. на високи обороти. Високите обороти помагат за почистване на филтъра в случай, че се появят вибрации, свързани с прекомерно натрупване на каша. Функцията **ТУРБО** може да бъде включвана само през 10-секундни интервали. Сокоизстисквачката работи без прекъсване 15 минути. Качеството на получения от например 1 кг плодове сок зависи от това колко са пресни, от чистотата на филтъра и състоянието на мачкащото стъргало. Частите, които влизат в контакт със суровините, са направени от материали, допускащи контакт с храна.

Правила за безопасна работа

Преди да започнете да използвате уреда, запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за употреба.

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



Опасност! / Предупреждение! Неспазването води до наранявания

- Не включвайте уреда, когато захранващият кабел или обвивката му видимо са повредени.
- Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специализирано ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на.
- Не използвайте сокоизстисквачката, когато филтърът е повреден.
- Преди да включите сокоизстисквачката проверете дали капакът е затворен добре със затварящата дръжка.
- Не освобождавайте дръжката в процеса на работа на сокоизстисквачката и при филтриране, тъй като в този случай системата за безопасност ще изключи уреда.
- Преди замяна на оборудването или доближаване до частите, движещи се по време на употреба, следва да изключите уреда и да го отключите от захранването.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата преди почистване, монтаж или демонтаж.
- За избутване на плодотелете използвайте само приложеното към уреда бутало.
- Бъдете особено внимателни, когато работите с уреда в присъствието на деца.
- Не поставяйте уреда върху мокра повърхност.
- Не използвайте сокоизстисквачката без контейнер за отпадъците.
- 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.



Внимание!

Неспазването води до материални щети

- Не изключвайте щепсела от контакта, дърпайки кабела.
- Винаги подключвайте уреда към мрежово електрическо гнездо (изключително за променлив ток) с напрежението, съответстващо на посоченото върху табелката за технически данни на уреда.
- Незабавно изключете сокоизстисквачката, когато забележите силни вибрации или снижаване на оборотите. Почистете филтъра и неговия корпус.
- Спрете работа и изключете уреда от мрежата, когато в бункерчето или диска на стъргалото заседне продукт. Отблокирайте го.
- Спрете незабавно работа и прекъснете захранването, когато в мотора попаднат някакви течности. Занесете сокоизстисквачката в сервиз за преглед.
- Не излагайте уреда на температура, по-висока от 60°C.
- Не оставяйте включен уред без наблюдение.
- Не потапяйте двигателя във вода, както и не го почиствайте под течаща вода.
- Не почиствайте корпуса с агресивни почистващи препарати като емулсия, мляко, паста и пр. Те могат да изтрият графичните символи като: скали, етикети, предупредителни знаци и т.н.
- Не претоварвайте уреда с прекалено голямо количество продукти и не натъпквайте продуктите прекалено силно (с буталото), тъй като прекалено високото ниво на сока в устието на купата за сок може да доведе до изтичане на сок под капака или в контейнера за отпадъци.
- Поставете двигателя близо да електрически контакт върху твърда, стабилна повърхност така, че да не покривате вентилационните отвори в корпуса.



Указание


Информация за продукта и указания касателно неговото използване

- Уредът е предназначен за ползване в домашни условия. В случай, че се използва в заведение за обществено хранене, условията на гаранцията се променят.
- Изключете захранването след приключване на работа.
- Почиствайте металните части, по-специално филтъра и мащачото стъргало с мека четка.
- За по-лесна поддръжка можете да поставите в контейнера за отпадъци найлонов плик, който да изхвърляте в кофата за боклук след изстискването на сока.
- Преди първото използване на уреда внимателно измийте принадлежностите.

Спецификации

Техническите параметри са означени на табелата на продукта.

Допустимо време за непрекъснато функциониране	15 минути
Интервал между две поредни включения	30 минути
Интервал между две поредни включения на ТУРБО функцията	10 секунди
Генериран шум при работа на уреда (L _{WA})	79 dB/A
Скоростен обхват	I скорост, II скорост

Сокоизстисквачката тип 496 е конструирана съгласно II клас изолация .

Тя не трябва да се включва в ел. контакт с предпазен щифт.

Сокоизстисквачката отговаря на изискванията на законно определените стандарти.

Сокоизстисквачката отговаря на следните директиви:

- Директива за нисковолтовото оборудване (LVD) – 2006/95/EC.
- Директива за електромагнитната съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Продуктът е маркиран със знака за съответствие на СЕ.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЛОДОВЕТЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИТЕ

Плодове/Зеленчуци	Центрофугираща скорост
Ананаси	II
Боровинки	I
Праскови	I
Червено цвекло	I
Круши	I
Ябълки	I
Зеле	II
Копър	I
Малини	I
Моркови	II
Дини	I
Пъпеша	I
Нектарини	I
Краставици	I
Киви	I
Домати	I
Кервиз	II
Грозде	I

Наименования на частите

(Рис. А)

- 1 Мотор
 - a I-0-II превключвател
 - b ТУРБО бутон
 - c цедка
 - d вакуумна чаша
 - e захранващ кабел
- 2 Чаша на филтъра
 - f чучур
 - g външно ребро
 - h вътрешно ребро
- 3 Втулка на чашата на филтъра
 - i изрез
- 4 Филтър
- 5 Капак
- 6 Затваряща дръжка
- 7 Чаша за малки плодове
- 8 Бутало
- 9 Контейнер за сока
- 10 Сепаратор за пяната
- 11 Капак на контейнера
- 12 Контейнер за отпадъците
- 13 Четка

Подготовка за работа (демонтаж) (Рис. В)

i Разглобете сокоизстисквачката преди включването ѝ за пръв път и почистете частите, влизащи в контакт с обработвания продукт.

- 1 Поставете сокоизстисквачката близо до контакт върху твърда, чиста и суха повърхност.
- 2 Дръпнете затварящата дръжка (6) надолу така, че да я извадите от жлебовете на капака (5), премествайки я от позиция 1 в позиция 2.
- 3 Извадете буталото (8) и махнете чашата за малки плодове (7) и капака (5).
- 4 След това махнете чашата на филтъра (2), включително втулката (3) и филтъра (4).
- 5 След това свалете вложката (3) от купата (2).

i Измийте внимателно разглобените части (отделно от мотора) с гореща вода и течен препарат. Можете да ги миете в миялна машина при максимална температура 60°C (отделно от мотора и филтъра). След изсушаване внимателно започнете монтирането на почистените части.

Подготовка за работа (монтаж) (Рис. С)

(Рис. С)

- 1 Подредете чашата на филтъра (2) и двигателя (1) така, че чучура (f) да попадне точно в жлеба на корпуса на двигателния механизъм (1), а 4-те катарами в горната част на двигателя (1) да съвпадат с 4-те жлеба на дъното на чашата на филтъра (2).
- 2 Поставете в купата (2) вложката на купата (3) така, че изрезът (i) във вложката на купата (3) да попадне на вътрешното ребро (h) на купата (2).
- 3 Поставете филтъра (4) вътре и проверете дали е сложено правилно и се върти лесно.
- 4 Сложете капака (5) така, че външното ребро (g) на купата (2) да попадне в изреза на капака (5).
- 5 Обърнете внимание монтажът да бъде извършен правилно. Външното ребро (g) на купата (2) трябва да се намира на една линия с изреза в капака (5).
- 6 Дръпнете затварящата дръжка (6) нагоре така, че ролките да влязат в жлебовете на капака (5), премествайки я от позиция 2 в позиция 1 (ще чуете характерно щракване).
- 7 Когато е необходимо, поставете чашата за малки плодове (7) в бункерчето на капака (5).
- 8 Поставете буталото (8) в бункерчето така, че V-образният отвор да съвпадне с острието във вътрешността му.
- 9 Поставете контейнера за отпадъците (12) под капака (5) по следния начин: наклонете контейнера и го наместете под втулката (3) и капака (5), след това го бутнете към мотора (1).
- 10 Поставете контейнера за сока (9) така, че чучура (e) да влиза в контейнера.

Пускане и начин на управление (Рис. D)

(Рис. D)

- Проверете дали превключвателя е в позиция „0”.
- 1 Включете сокоизстисквачката в мрежата и установете превключвателя (a) на необходимата скорост (позиция I - ниски обороти; позиция II - високи обороти).

i Примерна таблица, включваща точна информация за избора на подходяща скорост за отделните плодове и зеленчуци, има на стр. 39.

- 2 Сложете някакви плодове или зелчуци в бункерчето и ги натиснете леко с буталото.



Не трябва да натискате продуктите с пръсти или други средства.

Ако е необходимо (в случай на претоварване на филтъра с отпадъци, което причинява вибрации на сокоизстисквачката), можете да използвате ТУРБО бутон (b). В този случай моторът работи при максимални обороти приблизително 2 секунди. След това ТУРБО функцията се изключва автоматично и моторът се връща на предишните обороти.



Повторно включване на ТУРБО функцията е допустимо след минимум 10 секунди.

- Когато изстисквате сок от малки плодове, използвайте чашата за малки плодове (7), поставяйки я върху бункерчето.
- Излейте изстискания сок в предварително подготвени стъклени или не стъклени чаши.

③ Контейнерът за сок (9) е снабден със сепаратор за пяна (10), който прегражда гъстата част на сока от пяната.



Препоръчваме сока в натуралния му вид, по-малко прозрачния. За да получите такъв сок, е необходимо да махнете сепаратора за пяна.

Край на работата

(изцеждане на сока)

(Рис. Е)

- ① Изключете сокоизстисквачката, завъртайки превключвателя (а) на позиция „0”.
- ② Прекъснете захранването на уреда.
 - След като моторът спре, започнете демониране на сокоизстисквачката, за да измиете частите ѝ (виж „Подготовка за работа”).
 - Изхвърлете акумулираните отпадъци от контейнера.



Избягвайте претоварването на контейнера за отпадъци. Прекомерните отпадъци може да изтекат при накланянето на контейнера по време на преместването му.

Правила за поддръжка на сокоизстисквачката

- Почиствайте внимателно след всяка употреба, за да предотвратите засъхване на сок и плодови остатъци.
- Премахвайте мръсотията от ъглите с четка за миене на бутлики или четка за зъби.
- Почиствайте мотора с влажна кърпа, напоена с миеш препарат. След това го изсушете.



Когато в мотора попадне вода или сок, спрете работа незабавно и занесете уреда за преглед в сервис.

- С гореща вода и миеш препарат могат да бъдат мити следните елементи: чашата за сок, втулката, капака, чашата за малки плодове, буталото и контейнера за сок, включително сепаратора за пяна.
- Можете да ги миете и в съдомиялна машина при максимална температура 60°C.
- Филтърът (4) прави изключение. Той може да се мие само с твърда четка (13), която е включена в оборудването на сокоизстисквачката. **Не използвайте каквито и да са метални четки за почистване на филтъра!**

- Възможно е някои елементи да променят цвета си при продължителна употреба. Това не е дефект.
- Оцветяване от моркови може да бъде премахнато чрез почистване с кърпа, напоена с готварско олио.
- Изсушете внимателно частите след почистване.
- Монтирайте сокоизстисквачката, следвайки горепосочените инструкции (виж „Подготовка за работа”).
- Навийте захранващия кабел в основата на мотора.



Обръщайте специално внимание на прозрачните пластмасови части. Те са най-чувствителни към удар и падане. В тези случаи те могат лесно да се повредят.

Какво да се направи, когато ...

Сокоизстисквачката не работи:

- Занесете сокоизстисквачката на сервизен техник.

Сокоизстисквачката извлича малко сок или вибрира:

- Използвайте ТУРБО функцията. Ако проблемът още съществува, изключете уреда; почистете филтъра от натрупаните отпадъци. Допълнително изпразнете контейнера за отпадъци, ако е пълен.
- В случай на механично увреждане на филтъра същият безусловно трябва да се смени с друг.

Приготвяне на плодови и зеленчукови сокове

- Изстискваните плодове и зеленчуци трябва да бъдат пресни и внимателно измити. Зеленчуците трябва да бъдат изчистени от пясък и пръст с течаша вода и обелени. Публикациите, касаещи приготвянето на сок, препоръчват зеленчуците да бъдат потапени във вода със сол и лимонова киселина за 5 минути. Така те няма да потъмнеят в процеса на обработването им и сока от тях ще запази натуралния си цвят.
- Безкостилковите плодове трябва да бъдат измивани непосредствено преди употреба, за да не изгубят свежестта си.
- Изборът на плод или зеленчук зависи от годишния сезон, вкусовите предпочитания и здравословните препоръки. Начинът на приготвяне влияе върху хранителните качества.
- Сокове се правят от сочни видове плодове и зеленчуци, които трябва да бъдат узрели и пресни, за да бъде получен сок с перфектен вкус и аромат.
- Подходящи за приготвяне на сок са следните зеленчуци: домати, моркови, кервиз, червено цвекло, магданоз, лук, зеле, краставици, черна ряпа, ревен и т.н. Можете също като диетична храна да приготвяте сок от маруля, спанак, праз-лук и други зеленчуци.
- Зеленчуци като дребен лук, зелен магданоз, копър, кресон, трябва да бъдат нарязвани.
- Може да се приготвя сок от почти всички видове плодове.
- Ябълките, прасковите, кайсиите и сливите трябва да бъдат попарвани с гореща вода върху цедка.

- Махнете костилките от плодовете, които имат такива, за да предотвратите повреда на сокоизстисквачката.
- Извличането на сок от сливи, боровинки, меки круши, ябълки или други меки плодове, е трудно. В процеса на преработката им се натрупва много отпадък, който задържа филтъра. Можете да използвате тези продукти, миксирайки малка част от тях с други плодове или зеленчуци. Необходимо е също по-често да почиствате филтъра.
- Възможно е да извличате малки количества сок от грозде, но е необходимо да поставите цял грозд след като махнете дървесинното стъбло.
- Нарязвайте кореноплодните зеленчуци и твърдите плодове на парчета, достатъчно малки, за да бъдат поставени в бункерчето. Нарязвайте ябълките на парчета (ако те не са достатъчно малки, за да бъдат поставени цели в бункерчето), без да ги белите и да махате семето и сърцевината.
- Поставете плодовете или зеленчуците в бункерчето след включване на сокоизстисквачката.
- В случай, че продуктът блокира в бункерчето или филтърния диск, използвайте **ТУРБО** функцията. Ако проблемът още съществува, изключете уреда, демонтирайте го и го почистете.
- Хранителните качества на прясно изцедения сок са близки до тези на плодовете и зеленчуците, но в процеса на центрофугиране част от фибрите се елиминират. Ето защо сокът може да бъде консумиран от хора, които поради храносмилателни проблеми не могат да ядат сурови зеленчуци.
- Соковите напитки се препоръчват на деца и възрастните.
- Препоръчително е зеленчуковите сокове да се разреждат с малко вода, тъй като те са много силни. Ако не са разреждени, дневната им норма не бива да надвишава половин чаша.
- Плодовите сокове се смилат по-лесно, тъй като е възможно да се пият в големи количества: от 3 до 4 чаши на ден между яденетата.
- Соковете трябва да бъдат консумирани непосредствено след приготвянето им и на глътки. Когато пиете сока бавно, той се смесва със слюнката, което улеснява смилането му. Изпитият твърде бързо и в голямо количество сок не се абсорбира добре.
- Не трябва да смесвате зеленчуци с плодове, освен ябълките. Сокът от пълеш не трябва да се смесва с други плодови сокове.
- Не трябва да съхранявате сока за по-късна консумация.
- Зеленчуковите сокове могат да бъдат разреждани с хладка, гореща и минерална вода, с мляко, суроватка, да бъдат подсладжани или овкусявани по друг начин.
- От соковете можете да пригответе безалкохолни коктейли.
- За зеленчуковите сокове могат да се използват следните подправки: пипер, копър, кимион, индийско орехче, мащерка, риган, а за плодните: вани-

лия, канела и карамфил. Необходимо е да смелите добре подправките, за да получите истински аромат. Те трябва да се използват в малки количества, за да се съхрани натуралния аромат и вкус на началния плодос продукт. Заради ниската им калоричност плодните и зеленчуковите сокове се препоръчват на хората, подлагащи се на диети за отслабване.

- Плодовете и зеленчуковите сокове се сервират при стайна температура или охладени с кубчета лед.
- Добра добавка към зеленчуковите сокове са солетите, сухите твърди бисквити
- и препечените филийки, а към плодните сокове меките бисквити, тортите и кековите.
- Някои плодови и зеленчукови сокове имат тенденцията да се самосъствят. Този феномен е резултат от свойствата на използваните продукти и не зависи от уреда.

Пресният сок е здравословен

Сок от моркови



Ускорява обмяната на веществата, тъй като съдържа редица микроелементи и витамини, необходими за правилното функциониране на организма.

Каротенът се преобразува във витамин А, който подобрява зрението. Съставките на този сок отстраняват вредното въздействие на никотина, възстановяват естествения здрав цвят на кожата. Половин чаша сок от моркови и половин чаша мляко се препоръчва за малки деца. Сокът от моркови, съчетан със сок от ябълки, се препоръчва за подсилване на организма на възрастните хора.

Доматен сок



От зрели, пресни домати се получава сок с идеално качество. Доматеният сок може да се смесва с всички останали зеленчукови сокове.

Съдържа много витамин А и С. Две чаши сок покриват дневната нужда от витамин С. Вкусовите качества на доматения сок се подобряват, ако той се подправи със сол и черен пипер.

Сок от червено цвекло



Сокът от червено цвекло, съчетан с портокалов сок, е напитка с изключителен вкус. Този сок в чист вид може да се консумира само по лекарско предписание.

Сок от зеле



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

Сок от спанак



Този сок е изключително полезен за кръвообразуването, но поради острия му вкус е препоръчително да се смесва със сок от моркови. От сока от спанак, моркови и целина в еднаква пропорция след смесване се получава вкусна напитка.

Сок от целина



За сока не бива да се използва зелената част на целината, тъй като тя придава горчив вкус. Сокът от корена на целината е много вкусен. Може да се съчетава със сока от други зеленчуци. Трябва да се консумира в по-малки количества отколкото сока от моркови. Добавянето на сок от ябълки или лимон поправя вкуса му.

Сок от краставици



Има блудкав вкус и затова трябва да се смесва със сок от ябълки, моркови или целина. Сокът от краставици се използва за грижа за кожата. Подпомага пречистването на бъбреците. Препоръчва се при диета за отслабване.

Ябълков сок



Сокът от пресни, зрели ябълки има приятен аромат и вкус, богат е на витамин А и В и ценни минерални соли. Поради високото съдържание на пектин в сока той има свойството да подпомага храносмилането. Пресният ябълков сок се прилага срещу подагра и ревматизъм. Най-общо казано, това е идеален хранителен продукт.

Сок от къпини



Сокът от къпини с малко количество захар и минерална вода е изключително освежаваща напитка. Предвид голямото съдържание на витамини и микроелементи действа подсилващо, особено при възрастните хора.

Сок от черен бъз



Сокът е богат на хранителни съставки, подпомага изпотяването и може да се използва при настинка. При приготвяне на зимнина може да се съчетава с други плодови сокове.

Сок от касис



Сокът от касис има специфичен аромат, висока киселинност и осезаем тръпчив вкус. Благодарение на химическия си състав и съдържанието на витамини той е един от най-добрите сокове. Трябва да се смесва със сокове с ниска киселинност или с вода, мед или захар.

Специални здравословни рецепти

Енергийна напитка

6 моркова
2 ябълки
½ червено цвекло

Сок за детоксикация на организма

4 моркова
½ краставица
1 червено цвекло

Напитка „Силно дихание“

1 шепя спанак
1 шепя магданоз
2 кервиза
4 моркова

Сок „Вечен регулатор“

2 ябълки
1 твърда круша
¼ лимон или шепя спанак
6 моркова

„Слънчева“ напитка

2 ябълки
6 ягоди

„Любовна“ напитка

3 големи домата
½ краставица
1 кервиз
¼ лимон

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!!!

Производителят не носи отговорност за каквито и да е повреди, които са резултат от неволна или неправилна употреба.

Производителят си запазва правото да видоизменя продукта по всяко време, за да отговори на законовите регулации, норми, директиви или поради конструктивни, търговски, естетически или други основания, без да съобщава за това предварително.

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

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

Просимо уважно прочитати цю інструкцію з користування. Особливу увагу треба звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб при необхідності скористатися нею під час користування у майбутньому.

Характеристика пристрою

Соковитискач моделі 496 це електричний пристрій, призначений для швидкого витискання соку з фруктів і овочів з автоматичним відокремленням рештків м'якоти.

Соковитискач розтирає сировину та витискає сік з розтертої маси. Простота та легкість обслуговування забезпечує високі експлуатаційні властивості пристрою. Електронний стабілізатор швидкості підтримує постійну швидкість обертання, незалежно від навантаження, що дозволяє отримати сік однорідної консистенції. Соковитискач має 2 швидкості (для твердих та м'яких фруктів), які забезпечують оптимальні якісні параметри готових соків. Збереження максимального вмісту вітамінів, пектинів, ензимів та мінералів у готовому соку робить його непрозорим. Виробник свідомо пішов на це, вважаючи, що збереження харчових, поживних і дієтичних властивостей готового соку має набагато більше значення, ніж його прозорість. Соковитискач оснащений запобіжником, який не дозволяє увімкнути пристрій у випадку відсутності елементів обладнання. Крім цього, соковитискач має функцію автоматичного очищення сита. Після натискання кнопки **Turbo** двигун протягом 1,5-2 секунд двигун працює на великих обертах, що дозволяє вичистити сито у випадку, коли внаслідок накопичення великої кількості м'якоти пристрій починає вібрувати. Функцію **Turbo** можна вмикати лише з 10-секундними перервами. Соковитискач розрахований на 15 хвилин безперервної роботи. Кількість соку, яку можна отримати з 1 кг сировини, залежить від свіжості продукту, а також від чистоти сита і стану подрібнювального диска.

Елементи, що безпосередньо контактують з сировиною, виготовлено з матеріалів, які дозволені для застосування з харчовими продуктами.

Правила техніки безпеки та вказівки щодо правильного використання соковитискача

Перед початком експлуатації приладу для приготування ознайомтесь із змістом усієї інструкції з експлуатації.

Слід переконатися, що наведені нижче вказівки зрозумілі.



Небезпека! / Попередження!

Недотримання загрожує травмами

- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженим проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Забороняється використовувати соковитискач з пошкодженим оберталиним ситом.
- Перед увімкненням слід переконатися, що кришка надійно закріплена за допомогою фіксатора.
- Не відпусчайте спускову скобу під час роботи соковитискача та обертання сита, оскільки тоді спрацює запобіжний захист і пристрій вимкнеться.
- Перед заміною елементів або при контакті з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Перед чистенням, монтажем або демонтажем пристрою обов'язково виймайте штепсель з електророзетки.
- Для подавання сировини застосовуйте штовхач.
- Будьте особливо обережні, якщо соковитискач працює в присутності дітей.
- Не ставте соковитискач на мокру поверхню.
- Не користуйтеся соковитискачем без баку для рештків.
- 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.



Увага!

Недотримання загрожує псуванням майна

- Забороняється витягати штепсель з електророзетки, тягнучи за провід.
- Пристрій завжди підключайте до розетки електричної мережі (тільки перемінного струму) з напругою, котра відповідає напрузі, вказаній на інформаційній таблиці специфікації пристрою.
- У випадку появи сильної вібрації або зменшення обертів соковитискача слід негайно вимкнути та очистити сито і корпус сита.
- Якщо сировина заб'є завантажувальну камеру або подрібнювальний диск, слід припинити роботу і відключити пристрій від електромережі, після чого усунути причину заблокування.
- Якщо в привід соковитискача потрапить будь-яка рідина, слід негайно припинити роботу і відключити пристрій від електромережі. Такий прилад має пройти огляд у сервісному центрі.
- Не слід наражати соковитискач на вплив температури, яка перевищує 60°C.
- Забороняється залишати без нагляду пристрій, підключений до електромережі.
- Забороняється занурювати привід соковитискача у воду або мити його під проточною водою.
- Для миття корпусу не рекомендується застосовувати їдкі миючі засоби, такі як пасти, креми, емульсії, що можуть стерти інформаційні графічні позначки: шкали, позначення, застережні знаки тощо.
- Не допускайте перевантаження обладнання надмірною кількістю продукту, чи надто сильним його штовханням (штовхачем), тому, що раптовий надмір рівня соку у носіку миски для соку може привести до виникнення явища виходу соку з-під кришки або в ємність для відходів.
- Привід установіть поблизу розетки, на твердій стабільній основі, щоб не закривати вентиляційних отворів в корпусі.



Вказівки

Інформація про продукт і вказівки по експлуатації

- Обладнання призначене для домашнього використання. У випадку його використання для цілей діяльності із загального харчування, умови гарантії змінюються.
- Після завершення роботи витягніть штепсель проводу живлення з електророзетки.
- Для миття металевих елементів, зокрема сита з гострим подрібнювальним диском, слід застосовувати м'яку щітку.
- Для полегшення прибирання у бак для рештків м'якоти можна покласти поліетиленовий мішок для

сміття, щоб після закінчення роботи викинути його разом з відходами.

- Перед першим користуванням соковижималки старанно вимийте елементи оснащення.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на інформаційній наклейці, яка знаходиться на нижній частині виробу.

Допустимий час безперервної роботи	15 хвилин
Час перерви перед повторним використанням	30 хвилин
Час перерви перед повторним використанням функції TURBO	10 секунд
Шум пристроєм (L _{WA})	79 дБ/А
Діапазон швидкості	I швидкість, II швидкість

Соковитискувач типу 496 побудовано з ізоляції II класу

Не вимагає підключення до розетки з запобіжником.

Соковитискачі відповідають вимогам чинних стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

- Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

На інформаційній наклейці пристрій позначений символом CE.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОВОЧІ ТА ФРУКТИ

Овочі/фрукти	Швидкість роботи
Ананаси	II
Чорниця	I
Персики	I
Буряки	I
Груші	I
Яблука	I
Капуста	II
Фенхель	I
Малина	I
Морква	II
Диня	I
Абрикоси	I
Нектарини	I
Огірки	I
Ківі	I
Помідори	I
Селера	II
Виноград	I

Конструкція соковитискача (Мал. А)

- 1 Привід соковитискача
 - a вимикач I-0-II
 - b кнопка TURBO
 - c муфта
 - d присоска
 - e провід живлення
- 2 Ємність
 - f носик
 - g зовнішнє реберце
 - h внутрішнє реберце
- 3 Вставка ємності
 - i виріз
- 4 Сито
- 5 Кришка
- 6 Дуга - фіксатор
- 7 Миска для дрібних фруктів
- 8 Штовхач
- 9 Кухоль для соку
- 10 Сепаратор піни
- 11 Кришка кухля
- 12 Бак для рештків м'якоти
- 13 Щіточка

Підготовка соковитискача до роботи (демонтаж) (Мал. В)

i *Перед першим використанням розберіть соковитискач, вимийте і висушіть елементи, які контактують з сировиною.*

- 1 Поставте соковитискач поблизу електророзетки на тверду, чисту і суху поверхню.
- 2 Потягніть за дугу - фіксатор (6) вниз так, щоб її ролики вискочили з заглиблень у кришці (5) з положення 1 у положення 2.
- 3 Витягніть штовхач (8), зніміть кришку (5).
- 4 Після цього витягніть ємність (2) разом з вставкою (3) та ситом (4).
- 5 Далі роз'єднайте миску (2) з вкладкою (3).

i *Вимийте усі демонтовані елементи (за винятком приводу) у гарячій воді з додаванням рідини для миття кухонного посуду. Складові елементи можна також мити у посудомийній машині при температурі не більше 60°C (за винятком і приводу сита). Коли вони добре висохнуть, можна приступити до монтажу соковитискача.*

Підготовка соковитискача до роботи (монтаж) (Мал. С)

- 1 Обърнете внимание монтажът да бъде извършен правилно. Външното ребро (f) на купата (3) трябва да се намира на една линия с изреза в капака (5).
- 2 Установіть в миску (2) вкладку миски (3) так, щоб виріз (i) у вкладці миски (3) знаходився на внутрішньому реберці (h) миски (2).
- 3 Вставте всередину сито (4), перевірте правильність встановлення і легкість обертання.
- 4 Накладіть кришку (5) так, щоб зовнішнє реберце (g) миски (2) знаходилося у вирізі кришки (5).
- 5 Зверніть увагу на правильність монтажу. Зовнішнє реберце (g) миски (2) повинно знаходитися в одній лінії з вирізом у кришці (5).
- 6 Підніміть догори дугу-фіксатор (6), щоб її ролики заскочили у заглиблення на кришці (5), з положення 2 у положення 1 (до характерного клацання).
- 7 При потребі надіньте на завантажувальну камеру (5) ємність для дрібних фруктів (7).
- 8 Вставте штовхач (8) у завантажувальну камеру, щоб заглиблення у штовхачі у вигляді літери "V" співпало з перегородкою у камері.
- 9 Поставте під кришку (5) бак для рештків м'якоти (12): поставте бак під нахилом і вставте його під кришку вставки ємності (3) та кришки (5), після чого підсуньте бак ближче до приводу (1).
- 10 Поставте кухню для соку (9) так, щоб кінчик носика (f) опинився всередині кухля (9).

Увімкнення соковитискача та його експлуатація (Мал. D)

- Перевірте, чи вимикач знаходиться у положенні „0”.
- 1 Вставте штепсель проводу живлення в електророзетку, увімкніть соковитискач за допомогою вимикача (a) та в залежності від потреб переключіть його у положення: 1 (I шв.: повільні оберти) або 2 (II шв.: великі оберти).

i *Таблиця відповідності швидкостей конкретним овочам і фруктам знаходиться на сторінці 45.*

- 2 Подавайте у завантажувальну камеру овочі або фрукти і злегка натискайте на штовхач.

! *Забороняється підштовхувати продукти пальцями або іншими предметами.*

При потребі (у випадку надмірного накопичення м'якоти на ситі, що спричиняє вібрацію соковитискача) можна скористатися функцією **TURBO (b)**, коли двигун працює на максимальних обертах протягом близько 2 секунд. Після цього функція **TURBO** автоматично вимикається, а двигун знову працює з попередньо заданою швидкістю.



Знову скористатися функцією TURBO можна не раніше, ніж через 10 секунд.

- Витискаючи сік з дрібних фруктів застосовуйте відповідну ємність (7), яка встановлюється на завантажувальну камеру.
 - Вилийте готовий сік з кухля у заздалегідь підготовані склянки, фужери тощо.
- ③ Кухоль (9) має сепаратор піни (10), який допомагає відділити залишки овочів або фруктів та піну.



Однак, ми рекомендуємо вживати соки у натуральній формі, які є менш прозорими. Тому радимо витягнути сепаратор піни з кухля.

Після завершення роботи (приготування соку)

(Мал. Е)

- ① Вимкніть соковитискач за допомогою вимикача (а) - положення „0”.
- ② Витягніть штепсель проводу живлення з електророзетки.
- Після зупинки двигуна розберіть соковитискач, щоб вимити складові елементи (див. розділ „Підготовка соковитискача до роботи”).
- Усуньте відходи з бака.



Не допускайте переповнення бака для відходів. Під час демонтажу, коли бак опиняється під нахилом, надлишки відходів будуть висипатися.

Правила догляду за соковитискачем

- Після кожного використання ретельно вимийте пристрій, не допускаючи засихання соку і залишків овочів і фруктів.
- Забруднені шви або кути вичистіть щіточкою для миття пляшок або зубною щіткою.
- Корпус приводу соковитискача протріть вологою серветкою з додаванням рідини для миття посуду та витріть його насухо.



Якщо всередину приводу потрапить вода або сік, слід припинити експлуатацію та звернутися у сервісний центр для перевірки пристрою.

- Робочі елементи: ємність, вставку ємності, кришку, ємність для дрібних фруктів, штовхач та кухню для соку з кришкою і сепаратором піни слід вимити у гарячій воді з додаванням рідини для миття кухонного посуду.
- Вказані елементи можна також мити у посудомийній машині при температурі не більше 60°C (за винятком сита).
- Сито (4) дозволяється мити лише за допомогою

щітки з жорстким ворсом (13), яка входить у комплект поставки соковитискача. **Для миття сита забороняється застосовувати металеві щітки!**

- Внаслідок тривалого використання пластмасові елементи можуть змінити колір. Це нормально явище, яке не є недоліком пристрою.
- Плями від моркви можна усунути за допомогою серветки, змоченої харчовою олією.
- Добре висушіть усі вимиті елементи.
- Зберіть соковитискач, як описано вище (див. розділ „Підготовка соковитискача до роботи”).
- Змотайте провід і сховайте його у кишенюку в основі приводу соковитискача.



Будьте особливо обережні з прозорими пластмасовими елементами. Не допускайте ударів і падінь, які можуть спричинити пошкодження.

Що робити, якщо виникнуть проблеми ...

Соквитискач не працює:

- Зверніться у сервісний центр.

Соквитискач погано витискає сік, дрижить і вібрує:

- Скористайтеся функцією TURBO. Якщо проблема не зникне, вимкніть пристрій, очистіть сито від залишків, що накопичилися на фільтраційній сітці. Крім цього, перевірте та спорожніть бак для м'якоті.
- У випадку механічного пошкодження сита обов'язково замініть його на нове.

Як робити овочеві та фруктові соки

- Овочі та фрукти, з яких робиться сік, мають бути свіжими і чистими. Овочі слід очистити від піску та землі, мийчи під проточною водою. У кулінарних книгах рекомендується замочити овочі на 5 хвилин у воді з сіллю та лимонною кислотою. Завдяки цьому овочі не будуть темніти під час подрібнення, а готовий сік збереже натуральний колір.
- Ягоди слід вимити безпосередньо перед приготуванням соку, адже вони швидко втрачають свіжість.
- Вибір овочів та фруктів залежить від пори року, смакових уподобань, рекомендацій дієтологів. На харчову цінність овочевих і фруктових соків впливає спосіб приготування.
- Соки слід робити з соковитих плодів, які мають бути стиглими і свіжими, адже це дозволяє отримати максимум соку з прекрасним смаком та ароматом.
- Для приготування напоїв найкраще підходять: помідори, морква, селера, буряки, петрушка, цибуля, капуста, огірки, чорна ріпа, ревінь тощо. Для дієтичних цілей можна зробити сік з салату, шпинату, порею та інших овочів.
- Такі овочі, як редис, зелена цибуля, петрушка, кріп, слід додавати до напоїв дрібно порізаними.
- Фруктовий сік можна приготувати практично з усіх видів фруктів.

- Вимити яблука, персики, абрикоси та сливи слід облисти окропом.
- Необхідно усунути кісточки, які можуть пошкодити соковитискач.
- Приготування соку зі слив, ягід, малини, м'яких грушок, яблук та інших фруктів вимагає багато зусиль. З м'якоті цих фруктів утворюється маса, яка забиває отвори сита. Рекомендується змішувати ці овочі з іншими і частіше чистити сито.
- Можна робити невеликі кількості виноградного соку, кладучи у лійку цілі винограда, попередньо усунувши тверді гілки.
- Тверді овочі і фрукти слід порізати на куски, які проходять крізь завантажувальну камеру. Яблука також слід порізати (якщо їх розмір перевищує розміри камери), але можна не чистити від шкірки і серцевини.
- Овочі і фрукти слід вкладати у лійку лише після увімкнення соковитискача.
- У випадку блокування завантажувальної камери або подрібнювального диска сита скористайтеся функцією **TURBO**. Якщо проблема не зникне, вимкніть пристрій, розберіть його та очистіть.
- Харчова цінність свіжих соків наближається до харчової цінності овочів і фруктів, хоча соки позбавлені клітковини, яка усувається під час витискання. Тому соки можуть пити люди, які з огляду на шлункові хвороби не можуть їсти сирі овочі.
- Напої з соків особливо рекомендовані дітям та людям похилого віку.
- Овочеві соки бажано запивати невеликою кількістю води, адже вони є дуже концентрованими. Денна норма нерозведеного соку не повинна перевищувати пів склянки.
- Фруктові соки перетравлюються краще і їх можна пити багато - від 3 до 4 склянок протягом дня між прийомами їжі.
- Сік необхідно пити відразу після приготування маленькими ковтками. Сік, який п'ється повільно, змішується зі слиною, що сприяє травленню. У протилежному випадку напій засвоюється значно гірше.
- Не слід змішувати овочі та фрукти, за винятком яблук. Також не можна змішувати з іншими плодами.
- Соки не підлягають зберіганню.
- Овочеві соки можна розвести прохолодною кип'яченою або мінеральною водою, молоком, сироваткою. Можна додати цукру або інші приправи за смаком.
- З соків можна готувати слабоалкогольні коктейлі.
- До овочевих соків можна додавати ароматичні приправи: перець, кріп, кмін, мускатний горіх, чебрець, майоран, а до фруктових ваніль, корицю і гвоздику. Щоб отримати максимальний аромат приправ, перед тим, як додати у напій, їх слід розмолоти. Приправи використовуються у незначних кількостях, щоб зберегти натуральний смак і запах продуктів, з яких готується напій. З огляду на низьку калорійність овочеві і фруктові соки особливо рекомендовані людям, які прагнуть позбутися зайвої ваги.

- Овочеві і фруктові соки подаються кімнатної температури або з льодом.
- До овочевих соків можна подати солоні палички, крекери та грінки, до фруктових - печиво або бісквіти.
- Сік, отриманий з деяких видів овочів і фруктів, може загуснути. Це явище обумовлене властивостями сировини і не залежить від соковитискача.

Свіжі соки – це здоров'я!

Сік з моркви



Містить мікроелементи і вітаміни потрібні для правильного функціонування організму.

Вітамін А (каротин) позитивно впливає на зір. Складники цього соку протидіють шкідливому впливу нікотину, повертають шкірі натуральний і здоровий колір. Для дітей рекомендується пити морквяний сік в поєднанні з молоком, по пів склянки. Морквяний сік в поєднанні з яблучним є дуже корисним для старших людей.

Томатний сік



Достиглі і свіжі помідори дають сік досконалої якості. Його можна змішувати з усіма іншими овочевими соками.

Містить багато вітаміну А і С. Дві склянки соку забезпечують денну норму вітаміну С. Смакові властивості томатного соку можна підкреслити сіллю і перцем.

Сік з буряка



Сік з червоних буряків в поєднанні з апельсиновим соком створює напій з надзвичайним смаком. Цей сік можна вживати тільки за призначенням лікаря.

Сік з капусти



Використовується при лікуванні виразки шлунка, але тільки за призначенням лікаря. В поєднанні з морквяним соком можна пити також особам з вразливими шлунками.

Шпинатний сік



Цей сік дуже добре відновлює кров, але через гострий смак, його рекомендується вживати в поєднанні з морквяним соком. Шпинатний сік, морквяний, а також сік з селери в поєднанні створюють смачний напій.

Сік з селери



Для соку не потрібно використовувати листя селери, тому що вони дають гіркий присмак. Сік з кореня селери є дуже смачним. Його можна поєднувати з соками інших овочів. Потрібно споживати в менших кількостях ніж сік з моркви. Додавання соку з яблук або лимонів покращує смак.

Сік з огірки



Його потрібно змішувати з яблучним, морквяним або селеровим смаками. Сік з огірок використовується для очищення шкіри, а також нирок. Рекомендується при корекції фігури.

Сік з яблука



Сік зі свіжих, достиглих яблук має приємний аромат і смак, багатий на вітамін А і В, а також цінні мінеральні солі. Високий вміст пектинів в соку впливає на покращення травлення. Свіжий яблучний сік використовується проти ревматизму і подагри. Є дуже поживним.

Сік з ожини



Сік з ожини з невеликою кількістю цукру і мінеральної води дає надзвичайно енергетичний напій. З погляду на високий вміст вітамінів і мікроелементів є доброю підтримкою для організму, особливо для старших людей.

Сік з чорного бозу



Цей сік багатий на живильні мінерали, використовується при застуді. Його можна поєднувати з іншими фруктовими соками.

Сік зі смородини



Сік зі смородини має специфічний аромат, смак кислий і терпкий. Дивлячись на хімічний склад і вміст вітамінів – це один з найкращих соків. Його потрібно змішувати з менш кислими соками або з водою, медом чи цукром.

Спеціальні рецепти здорових напоїв

Напій для зміцнення організму 6 шт. моркви 2 яблука ½ буряка	Сік для очищення організму 4 шт. моркви ½ огірка 1 буряк
Напій „Здоровий дух” 1 жменя шпинату 1 жменя петрушки 2 селери 4 шт. Моркви	Сік „Вічний двигун” 2 яблука 1 тверда груша ¼ лимона або жменя шпинату 6 шт. Моркви
Напій „Сонячний” 2 яблука 6 полуниця	Напій „Кохання” 3 великі помідори ½ огірка 1 селера ¼ лимона

Екологія – давайте дбати про довкілля!

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 та викинути поліетиленові пакети 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!!!

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 ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих 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.

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням пристрою не за призначенням або неправильною експлуатацією.

Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних, естетичних та інших причин.

Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

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

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

Appliance characteristic

Juice extractor type 496 is an electrical appliance for fast fruit and vegetable juice centrifuging including automatic pulp separation.

The raw material is pulped and then the juice is centrifuged from the pulp. The usage advantages are increased due to the easy and simple operation. Electronic speed stabilizer provides constant rotation speed independent on loading, which allows juice even consistency obtaining. The juice extractor is equipped with 2 centrifuging speeds (for soft and hard fruit), which have been selected to obtain the optimal quality parameters for squeezed juice. Keeping the maximal content of vitamins, pectin, enzymes and minerals causes the lower juice clarity. This is an intended effect, as the juice extractor Manufacturer decided, that keeping the highest nutrient, pro-health and dietetic values of a juice is more important than its clarity. The juice extractor is equipped with special safety system preventing starting it in case of incomplete appliance assembling. The juice extractor is additionally equipped with filter self-cleaning function. After pressing **TURBO** button the engine operates 1,5÷2 seconds with high rotation. High rotation helps to clean the filter in case the vibration occurring due to excessive pulp accumulation. **TURBO** function can be used in 10 seconds intervals only. The juice extractor can operate 15 minutes without any break. The quantity of juice obtained from i.e. 1kg of a raw material, depends on its freshness, as well as on filter cleanness and pulping blade condition.

The parts in contact with processed raw materials are made of materials permitted for contact with food.

Safety operation instructions

Read this manual carefully before you use the appliance.

Make sure that you understand the below safety precautions.



Danger! / Warning! Risk of injury

- Do not start up the appliance when the supplying cord is damaged or the casing is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Do not use the juice extractor when the filter is damaged.
- Before you start the juice extractor up, check the lid if it is locked well with the locking bar.
- Do not unfasten the locking bar during juice extractor operation and the filter wiring, as in such case the safety system will switch the appliance off.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Unplug always before cleaning, assembling or disassembling.
- To push the product use the pusher only.
- Be especially careful with the juice extractor operation in the presence of children.
- Do not place the juice extractor on the wet surface.
- Do not use the juice extractor without the pulp collector.
- 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.



Warning! Risk of property damage

- Do not disconnect the plug from the socket pulling the cord.
- The appliance may only be plugged to an electrical socket (alternating current only) with a voltage in conformity with the one given on the rating plate of the appliance.

- Switch the juice extractor off immediately, when you notice strong vibrations or rotation decrease. Clean the filter and its casing.
- Stop the operation and unplug the appliance when the product is blocked in chute or pulping blade. Unblock it.
- Stop the operation immediately and unplug the appliance when any liquid gets into the motor. Bring the juice extractor to the service for inspection.
- Do not expose the juice extractor to temperatures over 60°C.
- Do not leave the appliance plugged unattended.
- Do not immerse the motor in water neither clean it under running water.
- Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste, etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs, etc.
- Do not overload the appliance with extensive amount of product or do not push it to strong (with a pusher), because a sudden increase of juice amount in the bowl spout can cause the juice overflow out of the lid or into pulp collector.
- Place the motor body near a socket on a flat, stable surface so that the vent holes of the appliance are not covered.




Tip
Product information and tips on its use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- Unplug after operation.
- Clean the metal parts, especially the filter including the sharp pulping blade with soft brush.
- To make the maintenance easier, you can put the plastic bag into the pulp collector, which you can remove to the rubbish bin after operation.
- Before the first use, wash thoroughly all elements of the equipment.

Specifications

The technical parameters are quoted on the nameplate of the product.

Admissible time of non-stop operation	15 minutes
An interval between repeated operation	30 minutes
An interval between repeated TURBO usage	10 seconds
Noise generated by the appliance (L _{WA})	79 dB/A
Speed range:	I gear, II gear

The juice extractor type 496 is constructed in II class insulation .

It does not require connection to the grounded socket.

The juice extractor meets applicable norms requirements.

The appliance meets the requirements of the directives:

- Low voltage electrical device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE symbol on the nameplate.

INFORMATION ON FRUIT AND VEGETABLES

Fruit/vegetables	Centrifuging speed
Pineapples	II
Blueberries	I
Peaches	I
Beetroots	I
Pears	I
Apples	I
Cabbage	II
Fennel	I
Raspberries	I
Carrots	II
Melons	I
Apricots	I
Nectarines	I
Cucumbers	I
Kiwi	I
Tomatoes	I
Celery	II
Grapes	I


Part names

(Fig. A)


- 1 Juice extractor motor
 - a I-0-II switch
 - b TURBO button
 - c skimmer
 - d vacuum cup
 - e supply cord
- 2 Bowl
 - f juice spout
 - g outer fin
 - h inner fin
- 3 Bowl insert
 - i notch
- 4 Filter
- 5 Lid
- 6 Locking bar
- 7 Bowl for small fruits
- 8 Pusher
- 9 Juice collector
- 10 Foam separator
- 11 Lid of collector
- 12 Pulp collector
- 13 Brush

Preparations for operation (disassembling)

(Fig. B)

 **Disassemble the juice extractor before first usage and clean the parts in contact with processed product.**

- 1 Place the juice extractor near the socket on the firm, clean and dry surface.
- 2 Pull down the locking bar (6) so that the tracks moved out of grooves of the lid (5) from position 1 to position 2.
- 3 Take the pusher (8) out and remove the bowl (7) and lid (5).
- 4 Then remove the bowl (2) including the insert (3) and filter (4).
- 5 Then, disassemble the insert (3) from the bowl (2).

 **Wash the disassembled parts (apart from the motor) carefully in hot water and wash-up liquid. You can clean them in dishwasher in max temp. 60°C (apart from the motor and filter). After drying carefully start assembling the clean parts.**

Preparations for operation (assembling)


(Fig. C)

- 1 Align the bowl (2) to the motor (1), so that the juice spout (f) was placed exactly in the casing (1) groove and 4 buckles from the upper part of the motor (1) were placed inside the 4 grooves in the bottom of the bowl (2).
- 2 Insert the bowl insert (3) to the bowl (2) so that the notch (i) in the bowl insert (3) is located in the inner fin (h) of the bowl (2).
- 3 Put the filter (4) inside and check if it is well mounted and rotates easily.
- 4 Install the lid (5) so that the outer fin (g) of the bowl (2) is in the notch of the lid (5).
- 5 Pay attention to assemble the parts correctly. The outer fin (g) of the bowl (2) should be in one line with the notch in the lid (5).
- 6 Pull the locking bar (6) up, so that the rolls moved into grooves of the lid (5) from position 2 to position 1 (you will hear a characteristic clicking sound).
- 7 Each time insert a bowl for small fruit (7) on the feeder opening of the cover (5).
- 8 Put the pusher (8) into the chute so that the V-shaped hole was put on the knife inside the chute.
- 9 Put the pulp collector (12) under the lid (5) in the following way: lean the collector and place it under the insert (3) and lid (5), then push it towards the motor (1).
- 10 Put the juice collector (9) so that the juice spout (f) was inside the collector (9).

Start-up and operation

(Fig. D)

- Check if the switch is turned to „0” position.
- 1 Plug the juice extractor in and start it up with the switch (a) setting as necessary gear 1 (position I – low rotation) or gear 2 (position II – high rotation).

 **Such exemplar table including exact information on selection of appropriate gear for particular fruit and vegetables is on page 76.**

- 2 Put some fruit or vegetables into chute and press them slightly with the pusher.



You mustn't push the products with your fingers or other objects.

In case of the necessity (In case of excessive accumulation of the pulp on the filter, which causes juice extractor vibrations) you can use **TURBO** button (b). The engine operates in such case on maximal rotation for approximately 2 seconds. After this time, the **TURBO** function switches off automatically, and the engine returns to previous rotation.



Repeated usage of TURBO function can take place after min. 10 seconds.

- When centrifuging juice of small fruits, use the bowl for small fruits (7), put it on the chute.
 - Pour the extracted juice into glasses or cups prepared in advance.
- ③ The juice collector (9) is equipped with foam separator (10), which task is to stop the thicker particles of juice and foam.



We recommend natural version of juice, less clear. In order to obtain such a juice it is necessary to remove the foam separator.

After operation (juice centrifuging) (Fig. E)

- ① Switch the juice extractor off, turning the switch (a) to position „0”.
- ② Unplug the appliance.
 - After the motor stops start to disassemble the juice extractor in order to wash the parts (see „Preparing for operation”).
 - Remove the accumulated pulp from the pulp collector.



Prevent the excess of the pulp collector. The excessive pulp can pour out while leaning the collector during removing.

Juice extractor maintenance rules

- Clean carefully after each usage, to prevent drying of juice and fruit remains.
- Remove the dirt from the corners with a bottle brush or tooth brush.
- Clean the motor with damp cloth sprinkled with washing up liquid. Then dry it.



When water or juice getting into the motor, stop operation immediately and bring the appliance to service for inspection.

- The following elements of the equipment: juice bowl, insert, and lid, bowl for small fruits, pusher and the juice collector including foam separator should be washed in hot water with wash-up liquid.
- You can clean them in dishwashers in maximum temperature 60°C.
- The exception is a filter (4). It should be washed with hard brush (13) only, which is included to this juice extractor equipment. **Do not use any metal brushes to clean the filter!**
- Some elements can change their colour after long-term usage. It is not a defect.
- Colour from carrot can be removed by cleaning the surface with a cloth immersed in edible oil.
- Dry carefully all parts after cleaning.
- Assemble the juice extractor according to instruction mentioned above (see „Preparing for operation”).
- Roll the supplying cord inside the base of juice extractor motor.



Pay a special attention to transparent plastic parts. They are the most sensitive for hits and falls. They can be easily damaged then.

What to do when ...

The juice extractor does not work:

- Bring the juice extractor to service agent.

The juice extractor extracts little juice or vibrates:

- Use the **TURBO** function. If the problem still exists, switch the appliance off; clean the filter from accumulated pulp. Additionally, empty the pulp collector if it is full.
- In case of mechanical filter damage, implicitly replace it with a new one.

Fruit and vegetable juices preparation

- Fruit and vegetables for juice extraction, should be fresh and washed carefully. Vegetables should be cleaned from sand and soil with running water and peeled. Publications concerning juice preparation, recommend to deep the vegetables into water with salt and citric acid for 5 minutes. Such prepared vegetables do not get darker during processing and their juice has natural colour.
- Berry fruits should be washed directly before using, so that they do not loose their freshness.
- The selection of fruit and vegetables depends on the season of the year, taste likes or health recommendations. The way of preparation influences the nutritive value.
- Juices should be made of juicy kinds of fruits and vegetables, which should be ripe and fresh, to get the juice of the perfect flavour and fragrance.
- The following vegetables are good for juice preparation: tomatoes, carrots, celeries, beetroots, parsleys, onions, cabbages, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc. You can also prepare juice of lettuce, spinach, leek and other vegetables as part of diet.
- The following vegetables can be added to juices chopped: radish, chives, green parsley, dill, cress.
- Fruit juice can be made of almost all kinds of fruit.
- Apples, peaches, apricots and plums should be blanched with boiling water on the strainer.
- Remove the stones from the fruit, which have it, to prevent damages of the juice extractor.
- Juice extracting of plums, blueberries, soft pears, apples or other fruit is inconvenient. The flesh of these fruit becomes a spongy pulp, which blocks the filter holes. You can use these fruit mixing a small amount of them with other fruit or vegetables, it is also necessary to clean the filter more often.
- You can extract a small amount of grapes juice, but it is necessary to put whole bunch to the chute after removing ligneous stalk.
- Cut the radical vegetables and hard fruit into pieces small enough for the chute. Cut the apples into pieces (if they are not small enough to put them whole into the chute) without peeling and removing seed cavity.

- Put the fruit or vegetables into the chute after you start up the juice extractor.
- In case the product is blocked in the chute or on the filter pulping blade, use the **TURBO** function. If the problem still exists, switch the appliance off, disassemble and clean.
- The fresh juice nutritive value is close to fruit and vegetables nutritive value, but part of fibre is eliminated during juice centrifuging process. That is why the juice can be consumed by people, who can not eat raw vegetables due to digestions problems.
- Juice drinks are specially recommended for children and elderly people nourishment.
- It is recommended to have a small amount of water while drinking vegetable juices, which are very strong. If the juices are not diluted, a daily dose should not exceed a half of glass.
- Fruit juices are easier to digest so it is possible to drink a big amount of them: 3 up to 4 glasses per day between meals.
- Juices should be consumed immediately after preparing, and drunk in sips. When drinking juice slowly, it mixes with saliva, which makes digestion easier. Drunk too fast and in too big quantity the juice is not properly absorbed.
- You should not mix fruit with vegetables apart from apples. Melon juice shouldn't be mixed with other fruit juices.
- You shouldn't store juice for later consumption.
- Vegetable juices can be diluted with lukewarm, boiled water, mineral water, milk, whey, sweeten, or flavoured another way.
- You can prepare chasers of juice.
- The following fragrance spices can be used for vegetable juices: pepper, dill, caraway, nutmeg, thyme, marjoram, and for fruit juices: vanilla, cinnamon and clove. It is necessary to mince the spices carefully to obtain full fragrance. The spices should be used in small amount to keep natural fragrance and flavour of the juice basic products. Due to low caloridity, fruit and vegetable juices are recommended for people on a slimming diet.
- Fruit and vegetable juices are served in room temperature or cooled with ice cubes.
- Salty sticks, crackers and toasts can be good snacks for vegetable juices, as biscuits, cakes, sponge cakes for fruit juices.
- The juice obtained of some fruit and vegetables has tendency to self-condensing. Such phenomena results from the properties of used products and does not depend on the appliance.

Fresh juice is healthy

Carrot juice



It accelerates metabolism since it contains microelements and vitamins necessary for the body to function properly.

Vitamin A, produced from carotene, improves sight. The ingredients of this juice eliminate harmful effects of nicotine, restores the natural healthy colour of the skin. Half a glass of carrot juice and half a glass of milk is recommended for little children. Carrot juice in combination with apple juice is recommended as an energizing drink for elderly people.

Tomato juice



Ripe and fresh tomatoes produce juice of an excellent quality. Tomato juice may be mixed with all other vegetable juices. It contains a lot of vitamin A and C.

Two glasses of this juice covers a daily demand of vitamin C. Salt and pepper enhance the taste of the juice.

Beetroot juice



Beetroot juice in combination with orange juice gives a drink of an excellent taste. This juice in a pure form may be drunk only upon a doctor's recommendation.

Cabbage juice



This juice is applied in treatment of gastric ulcers, however only upon a doctor's recommendation. When mixed with carrot juice, it may be drunk by those with sensitive stomach.

Spinach juice



This juice is highly hematopoietic, however due to a strong smell it is recommended to mix it with carrot juice. Spinach juice, carrot juice and celery juice mixed in equal amounts give a tasty drink.

Celery juice



Do not use celery leaves because of their bitter taste. The juice from a root of a celery is very tasty. It can be mixed with other vegetable juices. It should be drunk in smaller amounts than carrot juice. Adding apple juice or lemon improves the taste of the juice.

Cucumber juice



It is naturally bland and it should be mixed with apple, carrot or celery juice. Cucumber juice is used for skin care. It also filters kidneys. It is recommended for slimming treatment.

Apple juice



Juice made from fresh and ripe apples has a pleasant fragrance and taste and it is rich in vitamins A and B and valuable mineral salts.

A high content of pectin in the juice makes that it has properties supporting digestion. Fresh apple juice is used to treat podagra and rheumatism. It is, generally speaking, an excellent nutriment.

Blackberry juice



Blackberry juice with a small amount of sugar and mineral water makes a very refreshing drink. Due to a big content of vitamins and microelements, it gives energy, especially to elderly people.

Black elder juice



The juice is rich in nutritive elements, it has diaphoretic properties and is used to treat a cold. When preparing preserves, it may be mixed with other fruit juices.

Blackcurrant juice



Blackcurrant juice has a specific fragrance, high acidity and noticeable tartness. Due to its chemical composition and a content of vitamins, it is one of the best juices. It should be mixed with juices of low acidity or with water, honey or sugar.

Ecology – Environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive. In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.



When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

Special health recipes

Energy drink 6 carrots 2 apples ½ of beetroot	Body detox juice 4 carrots ½ of 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 of lemon or a handful of spinach 6 carrots
”Sunny” drink 2 apples 6 strawberries	”Love” drink 3 big tomatoes ½ of cucumber 1 celery ¼ of lemon

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.

The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.