

zelmier

instrukcja
użytkowania
user
manual

JuiceMaker JP1500

Wyciskarka do owoców,
warzyw i ziół
Fruit, vegetable, and herb
juice presser





JuiceMaker JP1500

Wyciskarka do owoców,
warzyw i ziół
Fruit, vegetable, and herb
juice presser

Linia Produktów „Nerro”
Product Line „Nerro”

432
Czajnik
Kettle



13Z016
Ekspres do kawy
Espresso machine

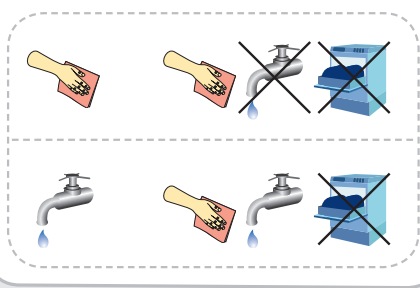
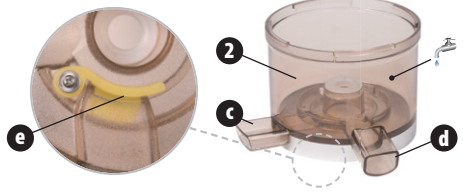


491
Blender ręczny
Hand blender

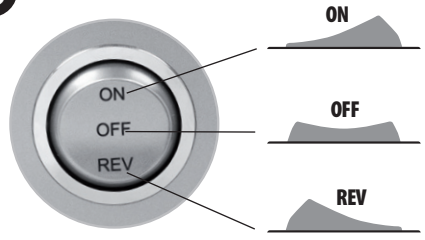
zelmer

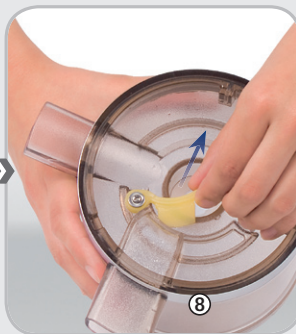
www.zelmer.pl
www.zelmer.com

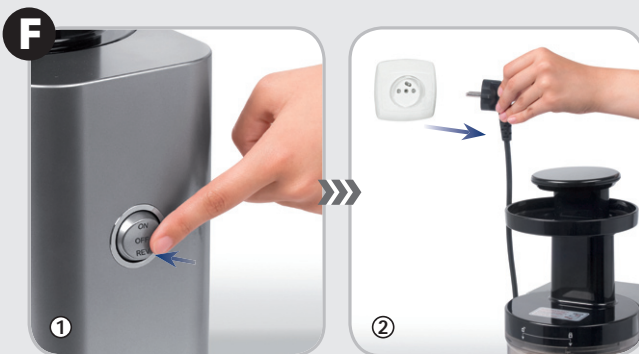
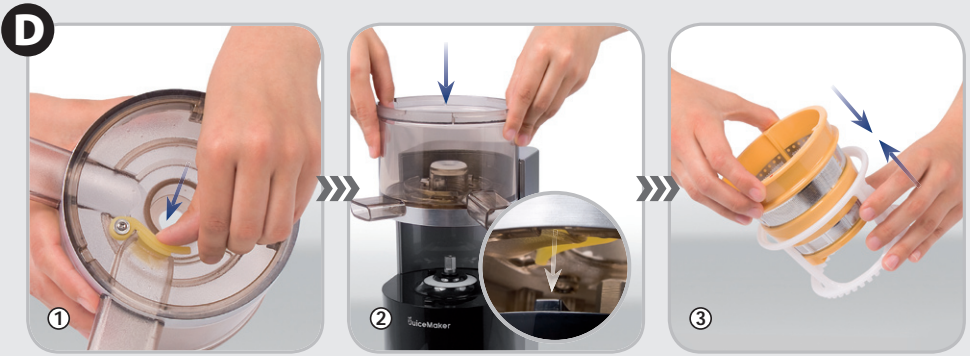
A



B



C**E**



Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

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

Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

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

Charakterystyka urządzenia

Ciesz się prawdziwym smakiem płynącym z natury z nowym urządzeniem JUICEMAKER.

JuiceMaker jest urządzeniem służącym do pozyskiwania soków z owoców, warzyw i ziół. JuiceMaker zgniatą produkty celem uzyskania z nich soku; takie innowacyjne rozwiązanie sprawia, iż sok jest bogaty w wartości odżywcze, witaminę C oraz ma prawdziwie naturalny smak. Dzięki urządzeniu JuiceMaker uzyskasz świeży sok nie tylko z owoców czy warzyw, ale również z ziół a nawet ziaren soi.

Unikalny system SES (Slow Extraction System) to nowe podejście do pozyskiwania soku – sok wyciskany jest przy wolnych obrotach, dzięki czemu zachowuje maksymalne wartości odżywcze. System też jest niezwykle wydajny, za jego pomocą wyciśniesz zdecydowanie więcej soku, niż za pomocą tradycyjnej sokowirówki a ponadto zrobisz to w zdecydowanie krótszym czasie.

Urządzenie jest również niezwykle ciche, a prosta obsługa i łatwość mycia podnosi walory użytkowe urządzenia.

Zachowanie maksymalnych zawartości witamin, pektyn, enzymów, minerałów i witaminy C powoduje, że sok nie jest klarowny. Efekt ten jest zamierzony, bowiem uważamy, że wysokie wartości odżywcze soku są ważniejsze niż klarowność.

JuiceMaker to nie tylko pyszny sok. To także eleganckie urządzenie, które stanie się ozdobą Twojej kuchni. Dodatkową zaletą jest łatwość mycia – wystarczy na koniec wlać szklankę wody a większość pozostałości mięszu zostanie samoistnie wypłukana.

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

JuiceMaker – czas na świeży, pyszny sok.

Zelmer – niezawodnie.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub 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 Zelmer.
- Nie używaj urządzenia, gdy śruba wyciskająca, sito bądź zgarniacz soku są uszkodzone.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem urządzenia, montażem lub jej demontażem zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z urządzeniem w obecności dzieci.
- Nie pozostawiaj włączonego do sieci urządzenia bez dozoru.
- 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.



Uwaga! Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie uruchamiaj urządzenia bez wsadu.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 20 minut.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Urządzenie podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kolekt ochronny, o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa z lejem zasypowym jest dobrze zamocowana.
- Do popychania produktu stosuj tylko popychacz.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Nie narażaj urządzenia na działanie temperatury powyżej 60°C.
- Nie stawiaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Stawiaj urządzenie zawsze na stabilnej, równej i płaskiej powierzchni; przewód przyłączeniowy nie może zwiisać poza krawędź powierzchni, na której stoi urządzenie.



Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Nie zdejmuj pokrywy z lejem, gdyż zadziała zabezpieczenie i wyłączy urządzenie.
- Po zakończeniu pracy wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacje symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Do mycia metalowych części zwłaszcza sita używaj miękkiej szczoteczki.

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

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 20 minut.

Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem 1 godzina.

Hałas urządzenia (L_{WA}) 71 dB(A).

Wyciskarka typ JP1500 zbudowana jest w I klasie izolacji, wyposażona w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Wymaga podłączenia do gniazdka sieci wyposażonego w kolekcje ochrony.

Wyciskarka typ JP1500 spełnia wymagania odpowiednich norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

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

Opis urządzenia

(Rys. A)

- 1 Napęd wyciskarki
 - a Wylącznik ON-OFF-REV
 - b Przewód przyłączeniowy
- 2 Miska
 - c Wylot miąższu
 - d Wylot soku
 - e Gumowa zatyczka
- 3 Zgarniacz soku
- 4 Sito
- 5 Śruba wyciskająca
- 6 Pokrywa z lejem zasypowym
- 7 Popychacz
- 8 Pojemniki na sok i miąższ
- 9 Szczotka

Przygotowanie wyciskarki do pracy (demontaż)

(Rys. C)



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

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

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





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

Przygotowanie wyciskarki do pracy (montaż)

(Rys. D)

- 1 Włóż gumową zatyczkę (2c) w otwór znajdujący się na spodzie miski (2).
- 2 Załóż na napęd (1) miskę (2) tak, aby w 3 wgłębieniach na spodzie miski (2) znalazły się 3 występy umieszczone na

górną powierzchnię napędu (1).

- 3) Załóż na sito (4) zgarniacz soku (3).
- 4) Tak zmontowane elementy włóż do miski (2) tak, aby czerwona kropka znajdująca się na brzegu sita (4) znalazła się w jednej linii z trójkątem na misce (2).
- 5) Włóż do środka miski (2) śrubę wyciskającą (5).
- 6) Nałóż pokrywę (6) na pojemnik (2), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w pojemniku  i przekręć pokrywę (6) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara .
- 7) Do leja zasypowego miski (2) włóż popychacz (7).
- 8) Wsuń pojemniki (8) pod wylot soku (2c) i miąższu (2a).

Uruchomienie wyciskarki i praca z nią (Rys. E)


Pozycje wyłącznika wyciskarki przedstawione są na Rys. B


„ON” ustawienie przełącznika w tej pozycji uruchamia urządzenie.

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

„REV” ustawienie przełącznika w tej pozycji powodujełączenie trybu wstecznego.



- Sprawdź, czy wyłącznik (1a) ustawiony jest w pozycji „OFF”.
- 1) Włóż wtyczkę przewodu do gniazda sieci.
 - 2) Do leja zasypowego włóż pokrojone owoce lub warzywa i lekko dociśnij je popychaczem.

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


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

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

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

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

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

 **Maksymalna waga owoców i warzyw umieszczanych w wyciskarce nie powinna przekraczać 500 g produktu na 2 minuty pracy. W przypadku zaklinowania się śruby wyciskającej lub utknięcia przeciskanej frakcji owoców lub warzyw użyj funkcji „REV” przez 2-3 sekundy.**

Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Przygotowanie wyciskarki do pracy”).

Po zakończeniu pracy (wyciskaniu soku)

(Rys. F)


- 1) Wyłącz wyciskarkę ustawiając wyłącznik (1a) w pozycji „OFF”.
 - 2) Wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda sieci.
- Wyciśnięty sok nagromadzony w pojemniku przelej do wcześniej przygotowanych szklanek, filiżanek, itp.



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

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

Zasady konserwacji wyciskarki

- Po każdorazowym użyciu wyciskarki należy ją dokładnie umyć nie dopuszczając do zasychania soku i resztek owoców lub warzyw.
 - Zabrudzenia w szczelinach lub rogach usuń szczoteczką będącą na wyposażeniu wyciskarki.
 - 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, zgarniacz soku, sito, śruba wyciskająca, pokrywa z lejem zasypowym, popychacz oraz pojemnik na sok myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
 - Pod wpływem długotrwałego użytkowania może wystąpić zjawisko przebarwienia elementów wykonanych z tworzywa sztucznego. Nie traktuj tego jako wady.
 - Zabrudzenia powstałe z marchwi można usunąć przecierając je szmatką nasączoną olejem jadalnym.
 - Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części.
 - Zmontuj wyciskarkę w sposób opisany wcześniej (patrz pkt. „Przygotowanie wyciskarki do pracy”).

Co zrobić, gdy...

Wyciskarka nie pracuje:

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

Sok jest zbyt gęsty lub zbyt rzadki:

1. Upewnij się czy gumowa zatyczka (2c) jest prawidłowo osadzona
2. Upewnij się, czy sok jest zrobiony ze świeżych składników.

Wyciskarka zatrzymała się podczas pracy:

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

Jak przygotować zdrowy, pyszny sok?

- Owoce i warzywa przeznaczone do wyciskania soków powinny być świeże oraz starannie umyte. Przygotowanie warzyw polega na ich oczyszczeniu z piasku i ziemi pod bieżącą wodą i obraniu. Publikacje na temat robienia soków zalecają moczenie warzyw przez 5 minut w wodzie z dodatkiem soli i kwasu cytrynowego. Warzywa w ten sposób przygotowane nie ciemnieją w procesie rozdrabniania i sok z nich ma naturalny kolor.
- Owoce jagodowe myj bezpośrednio przed użyciem, gdyż szybko tracą swoją świeżość.
- Dobór warzyw i owoców zależy od pory roku, od upodobań smakowych, zaleceń zdrowotnych. Na wartość odżywczą soków z warzyw i owoców ma wpływ sposób postępowania przy ich sporządzaniu.
- Soki przygotowuje się z soczystych gatunków warzyw i owoców, które powinny być dojrzałe, świeże, ponieważ uzyskuje się z nich najwięcej soku o doskonałym smaku i aromacie.
- Do sporządzania napojów nadają się następujące warzywa: pomidory, marchew, seler, buraki, pietruszka, cebula, kapusta, ogórki, czarna rzepa, rabarbar, itp. Dla celów dietetycznych oraz wysokich walorów smakowych można przygotować soki z sałaty, szpinaku, pora a nawet świeżych ziół czy soi.
- Takie warzywa, jak: rzodkiew, szczypiorek, nać pietruszki, koper, rzeżuchę dodaje się do napojów drobno pokrojone.
- Soki owocowe można otrzymywać prawie ze wszystkich gatunków owoców.

- Jabłka, brzoskwinie, morele i śliwki powinny być po umyciu sparzone wrzątkiem w cedzaku kuchennym.
- Z owoców zawierających pestki usuń je, ponieważ mogłyby uszkodzić urządzenie.
- Wyciskanie soku ze śliwek, jagód, malin, miękkich gruszek i 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.
- Warzywa korzeniowe i owoce twarde należy pokroić na kawałki mieszczące się w leju zasypowym. Jabłka kroj się na części, (jeżeli wielkość jabłek nie pozwala na umieszczenie ich w całości w leju zasypowym) nie obierając i wyjmując gniazd.
- Wartość odżywcza soków surowych zbliżona jest do wartości odżywczych produktów, z których zostały przygotowane – dzięki unikalnemu systemowi wyciskania soku, przygotowany napój zawiera błonnik, enzymy, składniki mineralne i witaminę C.
- Napoje z soków zalecane są szczególnie w żywieniu dzieci i osób starszych.
- Wskazane jest, aby w trakcie spożywania soków z warzyw popijać je niewielką ilością wody, gdyż są one bardzo esencjonalne. Jeżeli soki nie są rozcieńczone, dzienna dawka nie powinna przekraczać pół szklanki.
- Nie powinno się łączyć owoców z warzywami z wyjątkiem jabłek. Nie należy łączyć melonów z innymi owocami.
- Soków nie przechowuje się do późniejszego spożycia.
- Do napojów warzywnych można stosować przyprawy aromatyczne: pieprz, koper, kminek, galkę muszkatołową, tymianek, majeranek, a do napojów owocowych: wanilie, cynamon i goździki. Aby uzyskać pełny aromat przypraw, należy je przed dodaniem do napoju dokładnie rozdrobnić. Powinny być one stosowane w niewielkich ilościach, aby zachować naturalny smak i zapach produktów, z jakich sporządzany jest napój. Z uwagi na niską wartość kaloryczną, napoje z owoców i warzyw są bardzo wskazane dla osób odchudzających się.
- Napoje owocowe i warzywne podaje się o temperaturze pokojowej lub oziębione kostkami lodu.

Świeże soki to zdrowie

Sok z marchwi



Przypiesza przemianę materii, gdyż zawiera zestaw mikroelementów i witamin niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Witamina A wytworzona z karotenu poprawia wzrok. Składniki tego soku niwelują szkodliwe działanie nikotyny, przywracają skórze jej naturalny zdrowy kolor. Pół szklanki soku z marchwi i pół szklanki mleka jest zalecane dla małych dzieci. Sok z marchwi w połączeniu z sokiem z jabłek jest wskazany jako napój wzmacniający dla osób starszych.

Sok pomidorowy



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

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

Sok z buraków



Sok z buraków czerwonych w połączeniu z sokiem z pomarańczy daje napój o wyśmienitym smaku. Sok ten w czystej postaci może być spożywany tylko z 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 nerkę. Zaleca się go przy kuracji odchudzającej.

Sok jabłkowy



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

Sok jeżynowy



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

Sok z bzu czarnego



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

Sok z czarnych porzeczek



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

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

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

Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

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

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

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

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

Pro dosažení 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.

Popis zařízení

Mějte radost z opravdové chuti pocházející z přírody s novým zařízením JUICEMAKER.

JuiceMaker je určen pro získávání šťávy z ovoce, zeleniny a bylin. JuiceMaker rozmačkává potraviny pro získání šťávy. Díky tomuto inovačnímu řešení šťáva má mnoho výživových hodnot, vitamín C a skutečně přirozenou chuť. Díky JuiceMakeru získáte čerstvou šťávu nejen z ovoce a zeleniny, ale také z bylin a dokonce i sójových bobů.

Jedinečný systém SES (Slow Extraction System) je nový přístup k získávání šťávy - odšťavňování probíhá za pomalých otáček, díky čemuž šťáva zachovává maximální výživové hodnoty. Tento systém je rovněž mimořádně produktivní, jeho pomocí získáte mnohem více šťávy než pomocí tradičního odšťavňovače a navíc to uděláte mnohem rychleji.

Zařízení je výjimečně tiché a jeho dalšími užitkovými přednostmi jsou: jednoduchá obsluha a snadné mytí.

Zachování maximálního množství vitamínů, pektinových látek, minerálů a vitamínu C způsobuje, že šťáva není průzračná. Tohoto efektu jsme dosáhli schválně, protože výživové hodnoty pro nás jsou důležitější než průzračnost.

JuiceMaker je nejen výborná šťáva. Je to rovněž elegantní zařízení, které se stane ozdobou Vaší kuchyně. Další předností je snadné mytí – stačí na konci nalít sklenici vody a většina zbytku dužiny bude tímto způsobem spláchnuta.

Všechny části, které jsou ve styku se surovinami, jsou vyrobeny z materiálů určených pro styk s potravinami.

JuiceMaker – je čas na výbornou čerstvou šťávu.

Zelmer – spolehlivě.

Bezpečnostní pokyny

Je třeba se ujistit, že bylo těmto pokynům porozuměno.



Nebezpečí! / Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí úraz

- Nepřipojujte vidlice do zásuvky mokřma rukama.
- Nezapínejte zařízení, pokud je napájecí kabel poškozen nebo pokud je kryt viditelně poškozen.
- 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 zařízení, pokud je poškozen drtící šroub nebo shrnovač šťávy.
- Před čištěním přístroje, jeho montáží nebo demonstřací, vytáhněte vždy zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástek pohybujících se během provozu vysavače je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.
- Dbejte zvláštní opatnosti při provozu v přítomnosti dětí.
- Nenechávejte zařízení připojené k síti bez dozoru.
- 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, aby si děti s přístrojem nehrály.



Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí poškození majetku

- Nezapínejte zařízení bez surovin.
- Nepřeházejte zařízení během provozu.
- Nepoužívejte zařízení déle než 20 minut.
- Nevytahujte vidlici napájecího přívodu taháním za kabel.
- Zařízení připojujte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavého proudu) vybavené uzemněním, s napětím shodným s napětím uvedeným na povinném štítku.
- Před zapnutím zařízení se ujistěte, že je kryt s plnicí trubicí řádně připevněn.
- K přitlačování surovin používejte pouze pěchovač.
- Nepřetěžujte zařízení nadměrným množstvím surovin ani příliš silným tlakem na pěchovač.

- Zařízení nevystavujte působení teploty nad 60°C.
- Zařízení nestavte na mokré povrchy.
- Zařízení neponořujte do vody ani nemyjte pod tekoucí vodou.
- Zařízení vždy stavte na stabilní, rovný a plochý povrch. Napájecí kabel nesmí volně viset mimo okraj povrchu, na němž stojí zařízení.



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Zařízení je určeno pro domácí použití. V případě použití v gastronomickém podniku dojde ke změně záručních podmínek.
- Nesnímejte kryt s plnicí trubicí, pokud bylo zařízení vypnuto bezpečnostním systémem.
- Po ukončení provozu vyjměte napájecí kabel ze zásuvky.
- K mytí krytu nepoužívejte silné detergenty v podobě emulze, pasty apod. Tyto prostředky by mohly odstranit grafické informace a symboly, měřítka, bezpečnostní označení apod.
- K mytí kovových částí, zejména sítka, používejte měkký kartáček.

Před prvním zprovozněním zařízení se seznamte s obsahem celého návodu k použití.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na povinném štítku produktu.

Připustná doba nepřetržitého provozu 20 minut.

Doba přestávky před opětovným provozem 1 hodina.

Hlučnost zařízení (L_{WA}) 71 dB(A).

Odšťavňovač typ 1500 je vytvořen v 1. izolační třídě, je vybaven napájecím kabelem s bezpečnostní žilou a vidlicí s bezpečnostním stykem.

Tento přístroj je nutno připojit do síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Odšťavňovač typ 1500 splňuje požadavky příslušných norem.

Zařízení je shodné s požadavky směrnic:

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

Produkt má označení CE na povinném štítku.

Popis zařízení

(Obr. A)

- 1 Pohon odšťavňovače
 - a Vypínač ON-OFF-REV
 - b Napájecí kabel
- 2 Miska
 - c Odtok dužiny
 - d Odtok šťávy
 - e Gumová zátka
- 3 Shrnovač šťávy
- 4 Sítko
- 5 Drtící šroub
- 6 Kryt s plnicí trubicí
- 7 Pěchovač
- 8 Nádoby na šťávu a dužinu
- 9 Kartáček

Příprava odšťavňovače k provozu (demontáž)

(Obr. C)



Před prvním zprovozněním demontujte odšťavňovač a umyjte části, které se dostávají do styku se surovinou.

- 1 Postavte zařízení v blízkosti elektrické zásuvky, na tvrdý, čistý a suchý povrch.
 - 2 Vyjměte pěchovač (7).
 - 3 Sejměte kryt (6) otočením proti směru hodinových ručiček.
 - 4 Sejměte misku (2) s příslušenstvím.
 - 5 Z misky (2) vyjměte drtící šroub (5).
 - 6 Vyjměte sítko (4) se shrnovačem šťávy (3).
 - 7 Odpojte sítko (4) od shrnovače šťávy (3).
 - 8 Vyjměte gumovou zátku (2c) ve spodní části misky (2).
- Demontované části (s výjimkou pohonu) důkladně myjte v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Po důkladném vysušení opětovně namontujte čisté prvky.





Nemyjte demontované části v myčce. Teplota vody pro mytí nesmí být vyšší než 60°C.

Příprava odšťavňovače k provozu (montáž)

(Obr. D)

- 1 Vložte gumovou zátku (2c) do otvoru ve spodní části misky (2).
- 2 Nasadte na pohon (1) misku (2) tak, aby do 3 žlábků ve spodní části misky zapadly 3 výstupy umístěné na horním povrchu pohonu (1).
- 3 Na sítko (4) nasadte shrnovač šťávy (3).
- 4 Takto namontované prvky vložte do misky (2) tak, aby červená tečka na okraji sítka (4) byla v jedné linii s trojúhelníkem na misce (2).

- ⑤ Do misky (2) vložte drtící šroub (5).
- ⑥ Nasaďte kryt (6) na nádobu (2) tak, aby výstupy zapadly do žlábků umístěných v nádobě  a otočte kryt (6) ve směru hodinových ručiček .
- ⑦ Do plnicí trubice misky (2) vložte pěchovač (7).
- ⑦ Umístěte nádoby (8) pod otvory pro odtok šťávy (2c) a dužiny (2a).

Provoz odšťavňovače (Obr. E)

Polohy vypínače odšťavňovače jsou uvedeny na Obr. B

„ON“ nastavením vypínače do této polohy se zařízení zapíná.


„OFF“ je to neutrální poloha, nastavením vypínače do této polohy se zařízení vypíná.

„REV“ nastavením vypínače do této polohy se zapíná zpětný chod.

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

- ① Připojte vidlici napájecího kabelu k síti.
- ② Do plnicí trubice vložte nakrájené ovoce nebo zeleninu a lehce je přitlačte pěchovačem.

 **K přitlačování surovin se nesmějí používat prsty nebo jiné předměty.**


 **Ovoce a zeleninu před umístěním do odšťavňovače důkladně umyjte a odstraňte z nich semena a jiné tvrdé prvky.**

- ③ Zapněte odšťavňovač nastavením vypínače (1a) do polohy „ON“.

 **Nedotýkejte se vypínače (1a) mokřýma rukama.**

 **Kryt (6) musí být správně uzavřen , v jiném případě se zařízení nezapne.**

- ④ Do plnicí trubice vkládejte nakrájené ovoce nebo zeleninu a lehce je přitlačujte pěchovačem.

 **Maximální hmotnost ovoce a zeleniny v odšťavňovači by neměla překračovat 500 g surovinou pro 2 minuty provozu.**

V případě zablokování drtícího šroubu nebo zacpání suroviny použijte funkci „REV“ podobu 2-3 vteřin.


Pokud problém nebyl řešen, demontujte zařízení, očistěte je a opětovně namontujte (viz „Příprava odšťavňovače k provozu“).

Po ukončení provozu (Obr. F)

- ① Vypněte odšťavňovač nastavením vypínače (1a) do polohy „OFF“.

- ② Vyjměte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky.


- Šťávu z nádoby nalijte do připravených sklenic, šálků apod.

 **Pokud chcete opláchnout zařízení např. před změnou ovoce, nejdřív vypněte zařízení, vyměňte nádobu na šťávu, opětovně zapněte a nalijte sklenici vody. Většina zbytků dužiny se spláchne.**

- Demontujte odšťavňovač (viz „Příprava odšťavňovače k provozu“).

Zásady údržby odšťavňovače

- Po každém jednotlivém použití odšťavňovače je třeba jej důkladně umýt, aby nedošlo k zaschnutí šťávy a zbytků ovoce a zeleniny.
- Nečistoty ve spárách nebo v rozích odstraňte kartáčkem, který patří k vybavení odšťavňovače.
- Pohon čistěte vlhkým hadříkem s prostředkem na mytí nádobí. Pak jej důkladně vytřete.

 **Pokud se do vnitřku pohonu dostane voda nebo šťáva, přerušte provoz a nechte zkontrolovat zařízení v servisním středisku.**

- Prvky vybavení (miska, shrnovač šťávy, sítko, drtící šroub, kryt s plnicí trubicí, pěchovač, nádoba na šťávu) myjte v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí.
- Dlouhé používání může způsobit změnu barvy umělohmotných prvků. Nepovažujte to za vadu.
- Změny barvy způsobené mrkví lze odstranit hadříkem nasáknutým jedlým olejem.
- Po umytí důkladně vysušte všechny části.
- Provedte montáž odšťavňovače dle uvedených pokynů (viz „Příprava odšťavňovače k provozu“).

Co dělat, když...

Odšťavňovač nepracuje:

1. Zkontrolujte, zda je odšťavňovač připojen k síti.
2. Zkontrolujte, zda je odšťavňovač správně namontován dle návodu k použití.
3. Odšťavňovač se mohl vypnout, protože pracoval déle než 20 minut.
4. Předějte odšťavňovač servisnímu středisku.

Šťáva je příliš hustá nebo příliš řídká:

1. Zkontrolujte, zda je gumová zátka (2c) správně nasazena.
2. Zkontrolujte, zda je šťáva připravená z čerstvé suroviny.

Odšťavňovač se zastavil během provozu:

1. Zkontrolujte, zda nebylo vloženo příliš mnoho suroviny nebo neměla příliš mnoho tvrdých semen. **Použijte funkci „REV“ po dobu 2-3 vteřin a opětovně přepněte vypínač do polohy „ON“.**
2. Pokud problém nebyl řešen, demontujte zařízení, očistěte je a opětovně namontujte.
3. Odšťavňovač se mohl vypnout, protože pracoval déle než 20 minut.

Jak se připravuje výborná zdravá šťáva?

- Zelenina a ovoce určené pro odšťavňování by měly být čerstvé a důkladně umyté. Příprava zeleniny spočívá v odstranění písku a zeminy pod tekoucí vodou a oloupání. Publikace o přípravě šťáv doporučují namáčet zeleninu ve vodě se solí a citronovou kyselinou. Takto připravená zelenina se nestane tmavá v procesu rozmáčkávání a šťáva bude mít přirozenou barvu.
- Lesní ovoce myjte přímo před použitím, protože rychle ztrácí čerstvost.
- Výběr ovoce a zeleniny záleží na ročním období, chuťových preferencích a zdravotních doporučeních. Výživovou hodnotu zeleninových a ovocných šťáv ovlivňuje způsob jejich přípravy.
- Šťávy by se měly připravovat ze šťavnatých druhů zeleniny a ovoce, které by měly být zralé a čerstvé, aby daly co nejvíce šťávy s výbornou chutí a aromatem.
- K přípravě nápojů je vhodná tato zelenina: rajčata, mrkev, celer, červená řepa, petržel, cibule, zelí, okurky, černá řepa, rebarbora apod. Pro účely diety a chuťových předností lze připravit šťávy ze salátu, špenátu, póruku a dokonce i čerstvých bylin či šou.
- Ředkvička, pažitka, petržel, kopr, řeřicha apod. se přidávají k nápojům drobně nakrájeně.
- Ovocné šťávy lze připravit téměř ze všech druhů ovoce.
- Jablka, broskve, meruňky a švestky po umytí spařte ve vroucí vodě.
- Odstraňte z ovoce pecky, protože by mohly poškodit zařízení.
- Odšťavňování švestek, borůvek, malin, měkkých hrušek a jablek je obtížné. Z dužiny tohoto ovoce se vytváří hmota, která zacpává otvory sítka. Toto ovoce lze používat k odšťavňování v malém množství ve směsi s jiným ovocem nebo zeleninou a přitom je třeba častěji čistit sítka.
- Kořenovou zeleninu a tvrdé ovoce je třeba nakrájet na kousky, které se vejdou do plnicí trubice. Jablka se nakrájí na části (pokud jejich rozměr neumožňuje vložit celé ovoce) se slupkou a celým vnitřkem.
- Výživová hodnota syrové šťávy je skoro stejná jako výživová hodnota surovin, z nichž byla připravena – díky jedinečnému systému odšťavňování nápoj obsahuje bunichin, enzymy, minerály a vitamín C.
- Nápoje ze šťáv se doporučují zejména pro děti a starší osoby.
- Zeleninové šťávy by se měly zapíjet menším množstvím

vody, jsou totiž velmi koncentrované. Pokud šťáva není rozředěná, denní dávka by neměla být větší než půl sklenice.

- Ovoce by se nemělo spojovat se zeleninou, s výjimkou jablek. Melouny by se neměly spojovat s jiným ovocem.
- Šťávy se neuchovávají pro pozdější spotřebu.
- K zeleninovým nápojům lze přidávat aromatické koření: pepř, kopr, muškátový oříšek, tymián, majorán a k ovocným nápojům: vanilku, skořici a hřebíček. Pro získání plného aromatu koření před přidáním je důkladně rozdrolte. Používejte je v malém množství, abyste zachovali přirozenou chuť a vůni surovin, z nichž připravujete nápoj. Kvůli nízké kalorické hodnotě jsou ovocné a zeleninové nápoje vhodné pro osoby, které používají dietu.
- Ovocné a zeleninové nápoje se podávají v pokojové teplotě nebo vychlazené kostkami ledu..

Čerstvé šťávy dávají zdraví

Mrkvová šťáva



Zrychluje metabolismus, protože obsahuje minerály a vitamíny nezbytné pro správnou funkci organismu.

Vitamin A vytvořený z karotenu zlepšuje zrak.

Látky v této šťávě neutralizují škodlivý vliv nikotinu, vracejí kůži její přirozenou zdravou barvu. Půl sklenice mrkvové šťávy a půl sklenice mléka se doporučuje pro malé děti. Mrkvová šťáva spojená s jablečnou šťávou se doporučuje jako posilující nápoj pro starší osoby.

Rajčatová šťáva



Zralá a čerstvá rajčata jsou zdrojem výborné šťávy. Rajčatovou šťávu lze míchat se všemi ostatními zeleninovými šťávami.

Obsahuje mnoho vitamínu A a C. Dvě sklenice šťávy uspokojí denní potřebu vitamínu C. Chuť rajčatové šťávy lze zvýraznit přidáním soli a pepře.

Šťáva z červené řepy



Šťáva z červené řepy spojená s pomerančovou šťávou tvoří vynikající nápoj. Tato šťáva v čisté podobě smí být spotřebována pouze na základě lékařského doporučení.

Zelná šťáva



Používá se k léčení žaludečních vředů, ale pouze na základě lékařského doporučení. Ve směsi s mrkvovou šťávou je vhodná i pro osoby s citlivým žaludkem.

Špenátová šťáva



Tato šťáva zvyšuje vytváření krve, ale kvůli své ostré chuti by se měla míchat s mrkvovou šťávou. Směs špenátové, mrkvové a celerové šťávy v rovném množství má výbornou chuť.

Celerová šťáva



Celerové listy by se neměly odšťavňovat, protože dávají hořkou chuť, šťáva z celerového kořenu je ale velmi dobrá. Lze ji míchat s jinou zeleninovou šťávou. Těto šťávy by se mělo pít méně než mrkvové. Přidání jablečné nebo citronové šťávy navíc zlepši chuť.

Okurková šťáva



Je poněkud mdlá, proto je třeba ji míchat s jablečnou, mrkvovou nebo celerovou šťávou. Je používána pro zlepšení stavu kůže, kromě toho očišťuje ledviny. Je doporučována pro hubnutí.

Jablečná šťáva



Šťáva z čerstvých zralých jablek má příjemné aroma a chuť, obsahuje mnoho vitamínu A a B acenné minerály. Díky velkému množství pektinů zlepšuje metabolismus. Čerstvá jablečná šťáva je používán k léčení podagry a revmatismu. Je to dokonalý výživový prostředek.

Ostružinová šťáva



Ostružinová šťáva s malým množstvím cukru a minerální vody je výborný osvěžující nápoj. Díky velkému množství vitamínů a minerálů je posilující, zejména pro starší osoby.

Šťáva z černého bezu



Tato šťáva obsahuje mnoho výživových prvků, způsobuje pocení a používá se při nachlazení. Lze ji míchat s jinými ovocnými šťávami.

Šťáva z černého rybízu



Tato šťáva má specifické aroma, výraznou kyselost a trpkost. Z hlediska chemického složení a obsahu vitamínů je to jedna z nejcennějších šťáv. Měla by se míchat se šťávami s malou kyselostí nebo vodou, medem či cukrem.

Ekologicky vhodná likvidace

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

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

Toto elektrozařizování nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH 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 zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařizování v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

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

Vážení Klienti!

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

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

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

Charakteristika zariadenia

Vychutnajte si skutočnú chuť prírody vďaka novému zariadeniu JUICEMAKER.

JuiceMaker je zariadenie, ktoré slúži získavaniu šťavy z ovocia, zeleniny a liečivých bylín. JuiceMaker drví produkty, aby z nich získal šťavu. Zaslúhou tohto inovatívneho riešenia je šťava bohatá na živiny, vitamín C a má ozajstnú prírodnú chuť. Vďaka zariadeniu JuiceMaker získate čerstvú šťavu nielen z ovocia alebo zeleniny, ale aj z liečivých bylín a dokonca aj zo sójových bôbov.

Unikátny systém SES (Slow Extraction System) predstavuje novú metódu získavania šťavy. Šťava je lisovaná pri pomalejšej rýchlosti. Vďaka tomu si zachováva najvyššiu výživovú hodnotu. Systém je veľmi výkonný, s jeho pomocou možno získať oveľa viac šťavy, ako s pomocou tradičného odšťavovača. Navyše to urobíte aj oveľa rýchlejšie.

Prevádzka zariadenia je takisto veľmi tichá. Jednoduchosť obsluhy a ľahké čistenie zvyšuje užitkovú hodnotu zariadenia.

Udržanie maximálneho množstva vitamínov, pektínu, enzýmov, minerálov a vitamínu C má za následok, že šťava nie je priezračná. Tento efekt je želaný, pretože sa domnievame, že vysoká výživová hodnota šťavy je dôležitejšia ako priezračnosť.

JuiceMaker to nie je len vynikajúca šťava. Je to aj elegantné zariadenie, ktoré sa stane ozdobou Vašej kuchyne. Ďalšou výhodou je ľahké čistenie. Stačí na koniec naliať pohár vody a väčšina zvyškov dužiny sa automaticky vypláchne.

Všetky časti, ktoré majú kontakt so spracovávanými surovinami, sú vyrobené z materiálov určených pre kontakt s potravinami.

JuiceMaker – čas na čerstvú, vynikajúcu šťavu.

Zelmer – vždy spoľahlivo.

Bezpečnostné pokyny

Uistite sa, že ste pochopili dole uvedené pokyny.



Nebezpečenstvo! / Upozornenie!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraniť

- Nezapínajte zástrčku do elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Nezapínajte zariadenie, ak je elektrický prívodný kábel alebo kryt zariadenia viditeľným spôsobom poškodený.
- Ak sa poškodí elektrický neodpojiteľný prípojný kábel, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský servis alebo kvalifikovaná osoba. Vyhnete sa tak prípadnému poraneniu.
- 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 zariadenie, ak sú vytlačájujúci šrob, sito alebo zberač šťavy poškodené.
- Pred čistením spotrebiča, jeho montážou alebo demontážou vždy odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým častiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napätia.
- Buďte veľmi opatrný počas prevádzky zariadenia v prítomnosti detí.
- Nenechajte zariadenie zapojené do zásuvky bez dozoru.
- 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!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete spôsobiť škodu na majetku

- Nezapínajte zariadenie bez náplne.
- Neprenášajte zariadenie počas prevádzky.
- Nepoužívajte zariadenie dlhšie ako 20 minút.
- Neťahajte elektrickú zástrčku zo zásuvky potaňovaním za elektrický kábel.
- Zariadenie zapájajte do zásuvky elektrickej siete (len striedavý prúd), ktorá má ochranný kolík, s napätím podaným na výrobnom štítku zariadenia.
- Skôr než spotrebič zapnete, preverte, či veko s násypným lievikom sú dobre pripevnené.

- Na zatlačenie výrobku používajte výlučne zatláčadlo
- Spotrebič nepreťažujte príliš veľkým množstvom surovín, ani jeho príliš silným zatláčaním (zatláčadlom).
- Spotrebič nevystavujte vplyvu teploty väčšej než 60°C.
- Spotrebič nekladte na mokrý povrch.
- Neponárajte telo spotrebiča do vody, ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Spotrebič položte vždy na stabilný, rovný a plochý povrch; elektrický prírodný kábel nemôže visieť za okraj povrchu, na ktorom stojí spotrebič.



Pokyn

Informácia o výrobku a pokyny, ktoré sa týkajú používania

- Spotrebič je určený pre domáce použitie.
- Ak ho budete používať pre účely gastronómického biznisu, záručné podmienky sa menia.
- Nesťahujte ochranný kryt s lievikom, pretože sa spustí ochranný mechanizmus a vypne sa spotrebič.
- Po ukončení práce vyberte elektrický prírodný kábel zo zásuvky.
- Na umývanie krytu nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, čistiacich mliek, pást, atď. Agresívne detergenty môžu okrem iného odstrániť nanesené informácie, grafické symboly ako napr.: mierky, označenia, výstražné znaky, atď.
- Na umývanie kovových častí, obzvlášť sita používajte mäkké kefky.

Skôr než začnete odšťavovač používať, oboznámte sa s obsahom celého návodu na obsluhu.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Prípustný čas nepretržitej práce je 20 minút.

Préstávka pred opätovným používaním musí trvať 1 hodinu.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 71 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Odšťavovač typ JP1500 je vyrobený v I. triede izolácie. Odšťavovač má elektrický prírodný kábel s ochrannou žilou a elektrickú zástrčku s ochranným kolíkom.

Vyžaduje zapojenie do sieťovej zásuvky vybavenej ochranným kolíkom.

Odšťavovač typ JP1500 spĺňa požiadavky platných noriem.

Spotrebič je v súlade s požiadavkami direktív:

- Elektrický nízkonapäťový spotrebič (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený znakom CE na výrobnom štítku.

Opis spotrebiča

(Obr. A)

- 1 Pohonná jednotka odšťavovača
 - a Vypínač ON-OFF-REV
 - b Elektrický prírodný kábel
- 2 Miska
 - c Odtok dužiny
 - d Odtok šťavy
 - e Gumová záslepka
- 3 Zberač šťavy
- 4 Sito
- 5 Vytlačajúci šrob
- 6 Veko s násypným lievikom
- 7 Zatláčadlo
- 8 Nádoby na šťavu a dužinu
- 9 Kefka

Príprava odšťavovača (demontáž)

(Obr. C)



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

- 1 Odšťavovač postavte blízko elektrickej zásuvky na tvrdom, čistom a suchom povrchu.
- 2 Vyberte zatláčadlo (7).
- 3 Stiahnite ochranný kryt (6). Pretočte ho v smere proti pohybu hodinových ručičiek.
- 4 V ďalšom poradí stiahnite misku (2) spolu s výbavou.
- 5 Vyberte z misky (2) vytlačujúci šrob (5).
- 6 Následne vyberte sito (4) spolu so zberačom šťavy (3).
- 7 Rozoberte sito (4) a zberač šťavy (3).
- 8 Vytiahnite gumovú záslepku (2c), ktorá sa nachádza na dne misky (2).
 - Rozobrané časti (s výnimkou pohonu) starostlivo umyte v teplej vode s prodlžkou na umývanie riadu. Po riadnom vysušení zmontujte čisté prvky.





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

Príprava odšťavovača (montáž)

(Obr. D)

- 1 Vložte gumovú záslepku (2c) do otvoru, ktorý sa nachádza na dne misky (2).
- 2 Založte misku (2) na pohon (1) tak, aby do 3 drážok na dne misky (2) zapadli 3 úchyty, ktoré sú umiestnené na hornom povrchu pohonu (1).
- 3 Založte na sito (4) zberač šťavy (3).
- 4 Takto zmontované prvky vložte do misky (2) tak, aby červená bodka, ktorá sa nachádza na okraji sita (4), bola v jednej línii s trojuholníkom na miske (2).

- ⑤ Vložte do prostriedku misky (2) vytlačajúci šrob (5).
- ⑥ Nasadte ochranný kryt (6) na nádobu (2). Úchyty ochranného krytu musia zapadnúť do drážok v nádobe . Pretočte ochranný kryt (6) až na doraz v smere pohybu hodinových ručičiek .
- ⑦ Do nasýpacieho otvoru misky (2) vložte zatláčadlo (7).
- ⑧ Vložte nádoby (8) pod odvod šťavy (2c) a dužiny (2a).

Zapnutie odšťavovača a práca s ním (Obr. E)

Polohy vypínača na odšťavovači sú zázorné na Obr. B

„ON“ nastavením prepínača do tejto polohy sa zapne spotrebič.

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

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

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

- ① Vložte elektrickú zástrčku do zásuvky.
- ② Do nasýpacieho otvoru vložte pokrývané ovocie alebo zeleninu a ľahko ju dotlačte zatláčadlom.



Na dotlačanie výrobkov nesmiete používať prsty alebo iné predmety.



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

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



Nedotýkajte sa vypínača (1a) odšťavovača mokrymi rukami.



Veko (6) musí byť správne zatvorené . Ináč sa spotrebič nezapne.

- ④ Do nasýpacieho otvoru vložte ďalšie časti pokrývaného ovocia alebo zeleniny a ľahko ich dotlačte zatláčadlom.



Maximálna hmotnosť ovocia a zeleniny, ktoré sú položené v odšťavovači, nesmie prekročiť 500 g na 2 minúty práce.

Ak sa zablokuje vytlačujúci šrob alebo sa odšťavovač upchá pretláčanými časťami ovocia alebo zeleniny, použite funkciu „REV“ na asi 2-3 sekundy.

Keď stále máte taký problém, rozoberte spotrebič, očistite ho a opätovne ho zmontujte (pozrite bod „Priprava odšťavovača“).

Po ukončení práce (odšťavovania) (Obr. F)

- ① Vypnite odšťavovač. Nastavte vypínač (1a) do polohy „OFF“.
- ② Vyberte zástrčku elektrického kábla do zásuvky.
 - Vytlačenú šťavu nahromadenú v nádobe prelejte do skôr pripravených sklenených pohárov, šálok, atď.



Keď chcete prepláchnuť spotrebič pred zmenou napr. ovocia, vypnite v prvom rade spotrebič, vymeňte nádobu na šťavu, znovu spotrebič zapnite a vlejte pohár vody. Väčšina zvyškov dužiny sa vypláčne sama.

- Zdemontujte odšťavovač (pozrite bod „Priprava odšťavovača“).

Princípy údržby odšťavovača

- Po každom použití odšťavovača ho poriadne umyte, aby nezaschla šťava a zvyšky ovocia.
- Špinu v medzerách alebo rohoch odstráňte kefkou, ktorá bola dodaná spolu s odšťavovačom.
- Pohon čistite vlhkou handričkou namočenou do prostriedku na umývanie riadu. Následne odšťavovač vytrite do sucha.



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

- Prvky výbavy ako napr.: miska, zberač šťavy, sito, vytlačujúci šrob, veko s nasýpacím lievikom, zatláčadlo a nádoba na šťavu umyte v teplej vode s prísadou tekutiny na umývanie riadu.
- Pod vplyvom dlhodobého používania sa môžu prefarbiť prvky vyrobené z umelej hmoty. To nie sú chyby.
- Zafarbenia, ktoré vzniknú z mrkvky, môžete odstrániť, ak ich pretriete handričkou namočenou v jedálenskom oleji. Po umytí starostlivo vysušte všetky časti.
- Zmontujte odšťavovač skôr opísaným spôsobom (pozrite bod „Priprava odšťavovača“).

Čo urobiť, ak...

Odšťavovač nefunguje:

1. Presvedčte sa, že odšťavovač je zapnutý do elektrickej zásuvky.
2. Presvedčte sa, že odšťavovač je správne zložený spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.
3. Odšťavovač sa mohol vypnúť, pretože ste ho používali dlhšie než 20 minút.
4. Odovzdajte odšťavovač do servisu.

Šťava je veľmi hustá alebo príliš riedka:

1. Presvedčte sa, že gumová zásepka (2c) je správne nasadená.
2. Presvedčte sa, že šťava je urobená z čerstvého ovocia alebo zeleniny.

Odšťavovač sa zastavil počas práce:

1. Presvedčte sa, že ste nevložíli príliš veľa ovocia alebo zeleniny, ktoré majú príliš veľa tvrdých semien. **Použite funkciu „REV“ asi 2-3 sekundy a následne znovu prepnete vypínač do polohy „ON“.**
2. Ak problém stále trvá, zoberzte spotrebič, vyčistite ho a opätovne ho zmontujte.
3. Odšťavovač sa mohol vypnúť, pretože ste ho používali dlhšie než 20 minút.

Ako pripraviť zdravú chutnú šťavu?

- Ovocie a zelenina, ktoré sú určené na odšťavovanie, musia byť čerstvé a starostlivo umyté. Príprava zeleniny spočíva v očistení zeleniny od piesku a zeminy pod tečúcou vodou a ich oškrabaniu. Publikácie o príprave štiav odporúčajú namočiť zeleninu asi 5 minút vo vode s prísadou soli a kyseliny citrónovej. Zelenina pripravená týmto spôsobom netmavne v procese drobenia a šťava z nej má prirodzenú farbu.
- Bobulovité ovocie umývajte priamo pred použitím, pretože ináč rýchlo stráca svoju čerstvosť
- Výber zeleniny a ovocia závisí od ročného obdobia, od chuti a od zdravotných odporúčaní. Na výživnú hodnotu štiav zo zeleniny a ovocia vplýva spôsob prípravy.
- Šťavy sa robia zo šťavnatých druhov zeleniny a ovocia, ktoré musia byť zrelé, čerstvé, pretože sa z nich získava najviac štiav s vynikajúcou chuťou a arómou.
- Na prípravu nápojov je vhodná nasledujúca zelenina: paradajky, mrkva, zeler, červená repa, petržlen, cibuľa, kapusta, uhorky, čierna repa, atď. Pre diétne účely a vysoké chuťové hodnoty môžete pripraviť šťavy zo šalátu, špenátu, póru a dokonca čerstvých liečivých rastlín alebo sóje.
- Také druhy zeleniny ako napr.: reďkovka, pažítka, petržlenová vňať, kôpor, žerucha dodajte do nápojov pokrýjané na drobno.
- Ovocné šťavy môžete získavať zo všetkých druhov ovocia.
- Jablká, broskyne, marhule a slivky musia byť umyté a sparené horúcou vodou v kuchynskom sitku.
- Odstráňte kôstky z ovocia. Kôstky by mohli poškodiť spotrebič.
- Odšťavovanie sliviek, bobulí, malín, mäkkých hrušiek a jabĺk a iného ovocia je problematické. Z dužiny tohto ovocia sa tvorí hustá hmota, ktorá upcháva otvory sitka. Toto ovocie môžete odšťavovať, ak ho zmiešate v malých množstvách s iným ovocím alebo zeleninou. Musíte častejšie čistiť sito.
- Koreňovú zeleninu a tvrdé ovocie pokrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do zasypávacieho lievika. Jablká sa krájajú na časti. (ak veľkosť jablk neumožňuje položiť ich vcelku do nasypávacieho lievika) bez vyberania jadier.
- Výživná hodnota surových štiav sa blíži k výživným hodnotám výrobkov, z ktorých boli pripravené – vďaka unikátnemu systému odšťavovania pripravený nápoj obsahuje vlákniny, enzýmy, minerálne zložky a vitamín C.

- Nápoje zo štiav sú obzvlášť odporúčané pre výživu detí a starších osôb.
- Odporúča sa počas pitia štiav zo zeleniny, piť ich s malým množstvom vody, pretože majú veľmi vysokú koncentráciu. Ak šťavy nie sú rozriedené, denná dávka nesmie prevyšovať polovicu skleneného pohára.
- Nespájajte ovocie a zeleninu s výnimkou jablák. Nespájajte melóny s iným ovocím.
- Neskladujte šťavy a neskôr ich nepite.
- Pre zeleninové nápoje môžete použiť aromatické korenie: korenie, kôpor, rasca, muškátový oriešok, tymian, majorán a pre ovocné nápoje: vanilku, škoricu a klinčeky. Ak chcete získať plnú arómu korenia, pred dodaním do nápoja ich starostlivo rozdrobte. Musíte ich používať v zodpovedajúcom malých množstvách, aby ste udržali prirodzenú chuť a vôňu surovín, z ktorých je nápoj pripravený. Vzhľadom na nízku kalorickú hodnotu, nápoje z ovocia i zeleniny sú veľmi vhodné pre osoby, ktoré chcú chudnúť.
- Ovocné a zeleninové nápoje sa podávajú s izbovou teplotou alebo vychladené kockami ľadu.

Čerstvé šťavy sú zdravie

Šťava z mrkvy



Obsahuje komplet mikroprvkov a vitamínov, ktoré sú potrebné pre správne fungovanie organizmu.

Vitamín A sa vytvára z karoténu. Zlepšuje zrak.

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

Paradajková šťava



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

Dva sklenené poháre šťavy postačia na dennú potrebu vitamínu C. Chuťové hodnoty rajčinovej šťavy zvyšujú soľ a korenie.

Šťava červenej repy



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

Šťava z kapusty



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

Špenátová šťava



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

Zelerová šťava



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

Uhorková šťava



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

Jablková šťava



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

Borievková šťava



Šťava z borievok s malým množstvom cukru a minerálnej vody dáva veľmi osviežujúci nápoj. Vzhľadom na veľký obsah vitamínov a mikroprvkov pôsobí posilňujúco, obzvlášť u starších ľudí.

Šťava z bazy čiernej



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

Šťava z čiernych ríbezlí



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

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 prírodnej 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 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.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

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

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

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

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

Készülék jellemzése

Élvezze a természet ízeit a JUICEMAKER segítségével.

JuiceMaker gyümölcs, zöldség és gyógynövényből készült ivólevelek készítésére alkalmas. A JuiceMaker préselés útján nyeri ki a növények levét; az ilyen innovatív megoldásnak köszönhetően, az ivólé tápanyagtartalma és C vitamin magas valamint természetes ízű. A JuiceMaker-nek köszönhetően nem csak gyümölcsökből és zöldségekből, de gyógynövényekből és akár szójából is készíthet ivólevet. Az egyedülálló SES (Slow Extraction System) rendszer egy új formája az ivólé készítésnek – az ivólé kis fordulatszámokon kerül kinyomására, ami teljességében megtartja annak tápanyagtartalmát. Ez egy kivételesen kiadós rendszer, mely segítségével lényegesen több ivólevet préselhet, mint a hagyományos gyümölcscentrifugával és lényegesen rövidebb idő alatt. Ez egy kivételesen csendes berendezés, melynek használata egyszerű, könnyen elmosható, ami csak növeli a használati értékét. Mivel maximálisan megőrzi az alapanyagok vitamin, pektin, enzim, ásványianyag és C vitamin tartalmát a lé nem átlátszó. Ez szándékos, mert úgy véljük, hogy az ivólé tápértéke fontosabb, mint az átlátszósága. A JuiceMaker, nem csak finom ivólevet jelent. Egyben egy elegáns készülék is, mely a konyhája díszére válik. Emellett könnyen tisztítható – elégséges a munka végeztével egy pohár víz, hogy a gyümölcsdarabokat kiöblítse. Minden alkatrésze mely érintkezésbe kerülhet élelmiszerekkel megfelelő élelmiszerekkel érintkezhető anyagokból készült.

JuiceMaker – friss és zamatos ivólevelek.

Zelmer – megbízhatóság.

Biztonsági előírások

Győződjön meg róla, hogy jól megértette az alábbi előírásokat.



Veszély! / Vigyázat!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- Ne dugja be a konnektorba vizes kézzel.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a csatlakozókábel sérült, vagy a burkolaton sérülés található.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.
- Ne használja a készüléket, ha a préselő csiga, a szűrő vagy a légyűjtő megsérült.
- A készülék tisztítása, össze- vagy szétszerelése előtt a hálózati csatlakozó dugót mindig húzza ki a konnektorból.
- Üzemeltetés közben, valamelyik funkció tartozéka csere vagy mozgatható tartozékhoz közeledés előtt, ajánlatos kikapcsolni és áramtalanítani.
- Gyermek jelenlétében fordítson külön figyelmet a készülékre.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket mozgásokban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.



Vigyázat!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- Ne indítsa be üresen.
- Ne mozdítsa el munka közben.
- Ne használja folyamatosan 20 percnél tovább.
- Ne húzza ki a csatlakozókábelnél fogva.
- A készülék csak (váltóáramú) földelt hálózatba csatlakoztatható a készülék paramétertábláján szereplő paramétereknek megfelelően.
- Bekapcsolás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a beöntő nyílás tölcserjének fedője megfelelően a helyén van-e.
- A termékek betöltésére használja a tömörudat.

- Ne terhelje túl a készüléket, se túl sok, se túl intenzív betöltéssel (tömörít).
- Ne tegye ki a készüléket 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek.
- Ne tegye a készüléket nedves felszínre.
- Ne merítse vízbe, valamint ne mossa folyóvízben.
- Helyezze a készüléket mindig lapos, sima felületre és ne hagyja, hogy a csatlakozókábel lelőgjon erről a felületől.

i **Javaslat** Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék házi használatra készült
- Üzleti felhasználás esetén a garanciafeltételek megváltoznak.
- Ne vegye le a tölcser fedőjét, mert működésbe lép a biztonsági kapcsoló és a készülék kikapcsol.
- Használat után húzza ki a csatlakozókábelt a konnektorból.
- A készüléket ne tisztítsa agresszív detergenssekkel folyadék, krém, tej stb. formájában, mert azok lemoshatják a jelöléseket, mint pl.: beosztás, figyelmeztető jelek, a készülék felületéről.
- A fém részek mosásához, főként a szűrőhöz használjon puha kefé.

A prés használata előtt olvassa el a használati utasítást.

Műszaki adatok

A készülék műszaki adatait a paraméter tábla tartalmazza.

Maximális, folyamatos munka időtartama 20 perc.

Két használat közötti szünet ideje min. 1 óra.

Zajszint (L_{WA}) 71 dB(A).

A JP1500 prés I osztályú készülék, mely földelt csatlakozókábellel és csatlakozóval van ellátva.

Csak földelt konnektorba csatlakoztatható.

A JP1500 prés megfelel a következő normáknak.

A készülék megfelel a következő direktíváknak:

- Alacsonyfeszültségű készülék (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A termék CE jelzéssel ellátva a paramétertáblán.

A készülék leírása (A. ábra)

- 1 A prés motorja
 - a ON-OFF-REV kapcsoló
 - b Csatlakozókábel
- 2 Tál
 - c Gyümölcsbűs kiömlő nyílás
 - d Kifolyó
 - e Gumidugó
- 3 Légyűjtő
- 4 Szűrő
- 5 Préselő csiga
- 6 Adagoló tölcser fedővel
- 7 Tömörít
- 8 Lé- és gyümölcsbűs tartály
- 9 Kefe

A prés munkábaállítása (szétszerelés) (C. ábra)



i **Először használat előtt szerelje szét a prést és mossa el annak az élelmiszerral érintkező alkatrészeit.**

- 1 Tegye a prést konnektor közelébe, kemény, tiszta és száraz felületre.
 - 2 Vegye ki a tömörít (7).
 - 3 Vegye le a fedőt (6) az óramutató járásával ellenkező irányba tekerve azt.
 - 4 Ezután vegye le a tálat (2) a hozzátartozó alkatrészekkel együtt.
 - 5 Vegye ki a tálból (2) a préselő csigát (5).
 - 6 Ezután vegye ki a szűrőt (4) és a légyűjtőt (3).
 - 7 Szerelje le a szűrőt (4) a légyűjtőtől (3).
 - 8 Vegye ki a gumidugót (2c) mely a tál alján található (2).
- A szétszerelt részeket (a motor kivételével) alaposan mossa el meleg, mosogatószeres vízben. Az alkatrészeket alaposan szárítsa meg, majd szerelje össze a megtisztított alkatrészeket.

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

A prés munkábaállítása (összeszerelés) (D. ábra)

- 1 Tegye a gumidugót (2c) a tál alján található nyílásba (2).
- 2 Tegye fel a motort (1) a táltra (2) úgy, hogy a tál alján található 3 mélyedés (2) a motor tetején található 3 kitéremkedésre illeszkedjen (1).
- 3 Szerelje fel a szűrőt (4) a légyűjtőre (3).
- 4 Az így összeszerelt alkatrészeket tegye a tábla (2) úgy, hogy a piros pötty a szűrő szélén a (4) a tálon található háromszöggel egyvonalba kerüljön (2).

- ⑤ Tegye a tálba (2) a préselő csigát (5).
- ⑥ hogy a fedő peremén található kitérkedések a tartály szélén található mélyedésekbe illeszkedjenek , majd fordítsa el a fedőt (6) az óramutató járásával megegyező irányba .
- ⑦ A tál adagolótolcsérjébe (2) helyezze be a tömörudat (7).
- ⑧ Tolja a tartályt (8) a lé- (2c) és gyümölcshús kifolyó nyílás alá (2a).

A prés beindítása és használata (E. ábra)

A kikapcsológomb helyzete a présen a B. ábrán található

„ON” ebben az állásban a kapcsoló elindítja a készüléket.

„OFF” neutrális állás, ebbe a helyzetbe állítva a kapcsoló kikapcsolja a készüléket.

„REV” ebben az állásban a kapcsoló elindítja a reverse funkciót.

- Ellenőrizze, hogy a kikapcsoló (1a) „OFF” állásban van-e.

- ① Dugja be a csatlakozót a konnektorba.
- ② Tegye a töltőtölcsérbe a felszeletelt gyümölcsöket vagy zöldségeket és nyomja őket finoman a tömörúd segítségével a tölcsérbe.



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



A gyümölcsöket mielőtt a készülékbe helyezí a alaposan mossa meg, valamint távolítsa el a magokat, vagy más kemény részeket.

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



Ne érjen a kapcsológomhoz (1a) vizes kézzel.



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

- ④ A töltőtölcsérbe helyezze be következő adag gyümölcsöt, vagy zöldségeket és nyomja őket finoman a tömörúd segítségével a tölcsérbe.



A töltőtölcsérbe helyezett gyümölcsök és zöldségek súlya nem haladhatja meg az 500 g-ot 2 percnyi munkaidő alatt.

Ha a préselő csiga megakadna és a prés eltömődik, kapcsolja be a „REV” funkciót 2-3 mp-re.

Ha a probléma újfent elfordul szét kell szedni a készüléket, kitisztítani és újra összeszerelni (lásd „A prés munkábaállítása”).

A munka befejezése után (préselés) (F. ábra)

- ① Kapcsolja ki a prés a kapcsoló (1a) „OFF”pozícióba állításával.
- ② Húzza ki a csatlakozókábelt a konnektorból.

- A tartályban összegyűlt kipréselt levét öntse át az előre elkészített poharakba, csészékbe, stb.



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

- Szerelje szét a prés (lásd. „A prés munkábaállítása”).

A prés karbantartása

- A prés minden használat után alaposan el kell mosni, hogy ne száradjanak bele a gyümölcs és zöldség darabkák.
- A résekbe és hajlatokba ragadt szennyeződést távolítsa el a préshez tartozó kefe segítségével.
- A motort nedves mosogatószeres rongy segítségével tisztítsa. Majd törölje szárazra.



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

- Az olyan alkatrészeket, mint: a tálat, a légyjűtőt, a szűrőt, a préselő csigát, a fedőt és a töltőtölcsért, a tömörudat, valamint a tartályt, meleg mosogatószeres vízben mosogathatja el.
- Hosszútávú használat esetén előfordulhat, hogy a készülék műanyag elemei elszineződnek. Ez nem hiba.
- A sárgarépa okozta elszineződéseket étolajos ronggyal távolíthatja el.
- Miután elmosa, jól szárítsa meg az tartozékokat.
- Szerelje össze a prés a korábban leírtaknak megfelelően (lásd „A prés munkábaállítása”).

Mit kell tenni, ha...

A prés nem működik:

1. Győződjön meg róla, hogy a prés be van-e dugva a konnektorba.
2. Győződjön meg róla, hogy a prés a használati utasításnak megfelelően megfelelően van-e összeszerelve.
3. A prés kikapcsolhatott, mert 20 percnél tovább működött folyamatosan.
4. Vigye a prés szervízbe.

Az ivólé túl sűrű, vagy túl hig:

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

A prés leállt munka közben:

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

Hogyan készítsünk egészséges, finom ivólevet?

- A préseléshez használt gyümölcsök és zöltségek frissek kell, hogy legyenek, valamint alaposan meg kell mosni őket. A zöltségek előkészítése során tisztítsa meg őket folyóvíz alatt a homoktól és földtől, amivel beszennyeződhetnek és hámozza meg őket. Az ivólé készítésével foglalkozó írárok szerint a zöltségeket 5 percre, sós, citromsavas vízben kell áztatni ivólé készítés előtt. Az így előkészített zöltségek nem veszítik el a természetes színiüket.
- A bogycs gyümölcsöket közvetlenül préselés előtt mossa csak meg, mert azok hamar elveszítik a frissességüket.
- A zöltségek és gyümölcsök kiválasztása az évszaktól, az egyéni ízléstől és az egészségügyi javallatoktól függ. A gyümölcs- és zöltséglevelek tápértéke az előkészítésüktől és elkészítésüktől is függ.
- Az ivóleveket leveses, érett, friss gyümölcsökből és zöltségekből érdemes elkészíteni, hogy minél több aromás levelet kapjunk.
- Az ivólé készítésére a következő zöltségek alkalmasak: paradicsom, sárgarépa, zeller, cékla, perezselyem, hagyma, káposzta, uborka, fekete répa, rebarbara, stb. Diétás tulajdonságainak köszönhetően, valamint kitűnő ízük miatt készíthető ivólé salátából, spenótból, poréahagymából, de gyógynövényekből, vagy szójából is.
- Az olyan zöltségeket, mint a: retek, snidling, petrezselyem zöldje, kapor, kakukktorma, apróra vágva adhatjuk az ivólevelekhez.
- Gyümölcslé szinte bármilyen gyümölcsből készíthető.
- Az almát, őszibarackot, sárgabarackot és szilvát préselés előtt meg kell mosni és konyhai térszűrőben le kell forrázni.
- A gyümölcsök magját távolítsa el, mert az megsértheti a készüléket.
- A szilvából, bogycs gyümölcsökből, málnából puha körtéből, valamint almából nehéz ivólevet préselni. Ezen gyümölcsök húsa szivacsos maszát képez, mely eltömíti a szűrőt. Ezeket a gyümölcsöket ivólé készítés céljából érdemes kis mennyiségben más gyümölccsel, vagy zöltséggel keverni és gyakrabban tisztítani a szűrőt.
- A gyökeres zöltségeket és kemény gyümölcsöket érdemes kis darabokra felválni, melyek elférnek a töltőtölcsérben. Az almát szeleteljük fel (ha annak mérete nem teszi lehetővé, hogy egyben a töltősérbe helyezzük, de ne hámozzuk meg és mogyozzuk ki.

- Az ivólevelek tápértéke megközelíti a nyers alapanyagok tápértékét, és az egyedülálló préselési technikának köszönhetően tartalmazza a nyers alapanyagokban található enzimeket, ásványi anyagokat, C vitamint és cellulózt.
- Az ivólevelek különösen ajánlottak gyermekek és idősek számára.
- A zöltséglevelek fogyasztása során ajánlott, hogy azokat kevés vízzel együtt fogyasszuk, mert azok nagyon sűrűek. Ha nem hígítjuk fel őket, az ajánlott napi fogyasztás nem haladja meg a a fél poháryit.
- Ne keverjük a zöltségeket és gyümölcsökkel, kivéve az almát. Ne keverjük a sárgadinnyét más gyümölcsökkel.
- A zöltségleveket aromás fűszerekkel ízesíthetjük: borsal, kaporral, köménnyel, szerecsendióval, kakukkfűvel, majoránnával, míg a gyümölcsleveket vaníliával, fahéjjal és szegfűszeggel. Hogy teljesen kinyerjük a fűszerek aromáját, mielőtt a az ivóléhoz adjuk, előbb aprítsuk fel őket. Csak kis mennyiségben használjuk őket, hogy megőrizzük az ivólé alapanyagainak természetes aromáját. Az alacsony kalóriatartalmuknak köszönhetően az ivólevelek javasolhatók a fogyókúrázóknak is.
- A gyümölcs és zöltségleveket szobahőmérsékleten szokgáljuk fel, vagy lehűtve jégkockákkal.

A friss ivólé maga az egészség

Sárgarépa



Elősegíti az anyagcserét, mivel a szervezet számára nélkülözhetetlen ásványianyagokat és vitaminokat tartalmaz.

A vitamin, mely karotinból kerül előállításra, javítja a látást. Ennek az ivólének az összetevői visszafordítják a nikotin káros hatását és visszaadják a bőr természetes színét. Fél pohár sárgarépa és fél pohár tej javasolt gyermekeknek. Fél pohár sárgarépa almával jót tesz, mint erősítő ital az idősebbeknek.

Paradicsomlé



Érett és friss paradicsomok tökéletes ivólevet adnak. A paradicsomlé jól vegyíthető más zöltséglevelekkel.

Sok A és C vitamint tartalmaz. Két pohár paradicsomlé fedezi a napi C vitamin szükségletet. A paradicsomlé ízét sóval és borssal javíthatjuk fel.

Céklalé



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

Káposztalé



Gyomorérekly esetén fogyasztandó, de csak orvosi rendelvényre. Sárgarépaléval keverve, érzékeny gyomorúak is fogyaszthatják.

Spenótlé



Ez egy erősen vérképző ivólé, de kifejezetten erős íze miatt ajánlatos sárgarépalével vegyíteni. A spenótlé, a sárgarépalé és a zellerlé különböző arányú keveréke izletes ivólevet eredményez.

Zellerlé



Az ivóléhez ne használjuk a zeller levelét, mert az keserű ízt eredményez. A zellerlé nagyon finom. Vegyíthető más zöldséglevekkel. Ajánlott kevesebbet fogyasztani belőle, mint a a sárgarépaléből. Almalé és citromlé hozzáadásával javítható az íze.

Uborkalé



Természetesen íztelen, ezért érdemes almaléval, sárgarépaléval és zellerlével ízesíteni. Az uborkalé bőrápolásra használatos. Tisztítja a veséket. Fogyókúra esetén ajánlott.

Almalé



Az érett izletes almából készült ivólé jó ízű, gazdag A és B vitamin, valamint ásványianyag forrás. A magas pektin tartalomnak köszönhetően, jót tesz az emésztésnek. A friss almálé köszvény és reuma ellen is ajánlott. Egy szóval kitűnő tápanyag.

Földi szederlé



A földi szederlé kevés cukorral és ásványvízzel nagyon tápláló. Magas vitamin és ásványianyag tartalmának köszönhetően erősíti az idősök szervezetét.

Bodzalé



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

Fekete ribizililé



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

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákokat dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózathoz való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.



A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

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

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

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

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

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

Descriere aparat

Bucurați-vă de gustul natural cu noul aparat JUICEMAKER.

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

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

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

JuiceMaker – este vremea pentru un suc proaspăt și delicios.

Zelmer – fiabil.

Indicații referitoare la siguranță

Asigurați-vă că ați înțeles următoarele indicații.



Pericol! / Atenționare!

Nerespectarea regulilor poate provoca răni

- Nu introduceți ștecherul în priză atunci când aveți mâinile ude.
- Nu porniți aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau atunci când carcasa este vizibil deteriorată.
- 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 aparatul în cazul în care șurubul de stoarcere, sita sau colectorul de suc sunt deteriorate.
- Decuplați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a trece la montarea, demontarea sau curățarea aparatului.
- 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.
- Aveți atenție deosebită atunci când folosiți aparatul în prezența copiilor.
- Nu lăsați nesupravegheat aparatul cuplat la sursa de alimentare cu curent electric.
- 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!

Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- Nu porniți aparatul fără ajutor.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Nu folosiți aparatul mai mult de 20 de minute la o singură utilizare.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză.
- Aparatul trebuie cuplat la priza de rețea (doar cu curent alternativ) dotată cu pini de protecție cu tensiune corespunzătoare celei indicate pe plăcuța nominală a aparatului.

- Înainte de a porni aparatul verificați dacă ați fixat bine capacul cu pâlnia de umplere.
- Pentru a împinge produsul folosiți doar tachelul.
- Nu suprasolicitați aparatul cu o cantitate exagerată de produs sau prin împingere prea puternică (cu tachelul).
- Nu expuneți aparatul la temperaturi de peste 60°C.
- Nu amplasați aparatul pe suprafețe umede.
- Nu cufundați transmisia aparatului în apă și nu o spălați sub un jet de apă.
- Așezați mereu aparatul pe o suprafață stabilă, plată și fără denivelări; cablul de alimentare nu poate atârna în afara marginii suprafeței pe care ați așezat aparatul.



Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Aparatul este destinat pentru uz casnic. În cazul în care este utilizat într-o firmă gastronomică, se vor schimba condițiile de garanție.
- Nu scoateți capacul cu pâlnie deoarece acest lucru pernește siguranța și va opri aparatul.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul scoateți cablul de alimentare din priză.
- Nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsie, loțiune, pastă, etc. pentru a spăla carcasa. Aceștia pot, printre altele, șterge informațiile și simbolurile grafice inscripționate cum ar fi: gradajul, marcajele, semnele de atenționare, etc.
- Pentru a spăla piesele metalice, în special sita, folosiți o perie moale.

Înainte să începeți să utilizați storcătorul citiți întreaga instrucțiune de utilizare.

Informații tehnice

Parametrii tehnici sunt indicați pe plăcuța nominală a produsului.

Durata maximă de utilizare continuă este de 20 de minute.

Durata pauzei înainte de a fi utilizat din nou este de 1 oră.

Zgomotul aparatului (L_{WA}) 71 dB(A).

Storcătorul tip JP1500 este produs în clasa și de izolare, dotat cu un cablu de alimentare cu conductor de protecție și ștecher cu contact de împământare.

Necesită conectarea la priza electrică cu contact de protecție. Storcătorul tip JP1500 îndeplinește cerințele standardelor corespunzătoare.

Aparatul este conform cu cerințele directivelor:

- Aparat electric cu tensiune joasă (LVD) - 2006/95/EC.
 - Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.
- Produsul a fost însemnat cu marcajul CE pe plăcuța nominală.

Descriere aparat

(Des. A)

- 1 Transmisie storcător
 - a Comutator ON-OFF-REV
 - b Cablu de alimentare
- 2 Recipient
 - c Scurgere pulpă
 - d Scurgere suc
 - e Garnitură de cauciuc
- 3 Colector suc
- 4 Sita
- 5 Șurub stoarcere
- 6 Capac cu pâlnie de umplere
- 7 Tachel
- 8 Recipiente pentru suc și pulpă
- 9 Perie

Pregătire storcător pentru utilizare (demontare)

(Des. C)



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

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





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

Pregătire storcător pentru utilizare (montare)

(Des. D)

- 1 Introduceți garnitura de cauciuc (2c) în orificiul de pe fundul vasului (2).
- 2 Așezați transmisia (1) pe vas (2) astfel încât în cele 3 adâncituri de pe fundul vasului (2) să intre cele 3 proeminente situate pe suprafața de sus a transmisiei (1).

- ③ Așezați pe sită (4) colectorul de suc (3).
- ④ Introduceți piesele astfel montate în vas (2) astfel încât punctul roșu de pe marginea sitei (4) să fie în aceeași linie cu triunghiul de pe vas (2).
- ⑤ Introduceți în vas (2) șurubul de stoarcere (5).
- ⑥ Așezați capacul (6) pe recipient (2), având grijă ca proeminențele să intre în adânciturile din recipient și învârtiți capacul (6)  până ce simțiți rezistență în direcția acelor de ceas .
- ⑦ În pâlnia de umplere a vasului (2) introduceți tachelul (7).
- ⑧ Introduceți recipientele (8) sun scurgerea de suc (2c) și de pulpă (2a).

Pornire storcător și operarea acestuia (Des. E)

Pozițiile comutatorului storcătorului sunt prezentate pe Des. B

„ON” setarea comutatorului în această poziție pornește aparatul.

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

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

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



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




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

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



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



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

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



Masa maximă de fructe și legume introduse în storcător nu poate să depășească 500 g de produs pentru 2 minute de operare.

În cazul în care șurubul de stoarcere se blochează sau atunci când se blochează partea de fructe și legume stoarse, folosiți funcția „REV” timp de 2-3 secunde.

Atunci când problema durează în continuare trebuie să demontați aparatul, să-l curățați și să-l montați din nou (vezi pct. „Pregătire storcător pentru utilizare”).

După utilizare (stoarcere suc) (Des.F)

- ① Opriți storcătorul prin setarea comutatorului (1a) la poziția „OFF”.
- ② Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priza de rețea.
- Turnați sucul stors colectat în recipient în pahare, sau câni etc. pe care le-ați spălat în prealabil.



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

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

Regulile de întreținere a storcătorului

- După fiecare utilizare a storcătorului trebuie să-l spălați bine și să nu permiteți ca sucul sau resturile de fructe și legume să se usuce în acesta.
- Îndepărtați petele din orificii sau canturi cu peria din dotarea storcătorului.
- Curățați transmisia cu o pânză umedă stropită cu puțin detergent de vase. Apoi ștegreți până ce se usucă.



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

- Elementele din dotare de ex.: recipientul, colectorul de suc, sita, șurubul de stoarcere, capacul cu pâlnie de umplere, tachelul și recipientul pentru suc trebuie spălate în apă caldă cu puțin detergent de spălat vase.
- În timpul utilizării îndelungate se poate întâmpla ca piesele din plastic să se decoloreze. Nu considerați acest lucru drept un defect.
- Petele produse de morcovi pot fi îndepărtate cu o pânză îmbată cu ulei alimentar.
- După ce spălați uscați bine toate piesele.
- Montați storcătorul în modul descris anterior (vezi pct. „Pregătire storcător pentru utilizare”).

Cum să procedați când...

Storcătorul nu funcționează:

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

Suc este prea dens sau prea rar:

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

Storcătorul s-a oprit în timpul funcționării:

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

Cum să pregătiți un suc sănătos și delicios?

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

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

Sucuri proaspete pentru sănătate

Suc de morcov



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

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

Suc de roșii



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

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

Suc de sfeclă



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

Suc de varză



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

Suc de spanac



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

Suc de țelină



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

Suc de castraveți



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

Suc de mere



Sucul de mere coapte și proaspete are un gust și o aromă plăcută, este o sursă bogată de vitamina A și B precum și de săruri minerale importante. Cantitatea mare de pectine care este prezentă în suc să îmbunătățească digestia. Sucul proaspăt de mere este folosit împotriva gutei și a reumatismului. În general este o sursă ideală de nutrienți.

Suc de mure



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

Suc de soc



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

Suc de coacăze negre



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

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

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



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

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

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

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

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

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

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

Характеристика прибора

Пробуйте вкус природы с новым прибором «JUICEMAKER».

«JuiceMaker» – прибор, предназначенный для получения соков из фруктов, овощей и трав. «JuiceMaker» давит продукты с целью получить из них сок; благодаря этому инновационному решению сок обладает высокой питательной ценностью, он богат витаминами С и его вкус по-настоящему натуральный. Благодаря прибору «JuiceMaker» вы получите свежий сок не только из фруктов или овощей, но также из трав и даже из соевых семян. Уникальная система «SES» (Slow Extraction System) – новый подход к получению сока – сок выжимается на малых оборотах, благодаря чему сохраняется максимальная питательная ценность. Производительность системы чрезвычайно высока, с ее помощью вы сможете выжать значительно больше сока, чем с помощью традиционной электросоковыжималки, кроме того, для этого потребуются гораздо меньше времени. Устройство работает очень тихо, простое обслуживание и легкость мытья увеличивают эксплуатационные качества прибора. Сохранение максимального содержания витаминов, пектинов, энзимов, минералов и витамина С является причиной того, что сок непрозрачный. Это ожидаемый эффект, поскольку мы считаем, что высокая питательная ценность сока важнее его прозрачности. «JuiceMaker» - это не только замечательный сок, это также эlegantный прибор, который станет украшением вашей кухни. Дополнительным преимуществом является легкость мытья – достаточно в конце налить стакан воды и большинство остатков мякоти самостоятельно смываются. Все части, контактирующие с перерабатываемым сырьем, выполнены из безопасных материалов, предназначенных для контакта с пищей.

«JuiceMaker» – время для свежего, вкусного сока.

«Zelmer» – надежно.

Указания по безопасности

Следует убедиться, что приведенные ниже указания были поняты.



Опасность! / Внимание!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не подключайте вилку к розетке электросети мокрыми руками.
- Не запускайте прибор, если провод питания или корпус имеют видимые повреждения.
- Если поврежден неотделяемый провод питания, его замена должна быть проведена у изготовителя, в специализированной ремонтной мастерской или ее должно произвести квалифицированное лицо, во избежание угрозы.
- Ремонт прибора может осуществляться исключительно обученным персоналом. Неправильно проведенный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок, обратитесь в специализированный сервисный пункт «Zelmer».
- Не используйте прибор, если выжимающий винт, сито или элемент, собирающий сок повреждены.
- Перед тем, как заменить оборудование или приблизиться к его частям, двигающимся в ходе эксплуатации, следует выключить прибор и отключить питание.
- Перед очисткой прибора, сборкой или разборкой всегда извлекайте провод питания из розетки электросети.
- Соблюдайте особую осторожность при работе с прибором в присутствии детей.
- Не оставляйте прибор подключенный к электросети без присмотра.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Настоящий прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, чувствительными или психическими способностями, лицам не обладающим опытом и знанием оборудования, исключение: если это происходит под контролем или под руководством пользователя оборудования, переданному лицами, отвечающими за их безопасность.
- Следует следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.



Внимание!

Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности!

- Не запускайте незагруженный прибор.
- Не перемещайте прибор, когда он работает.
- Не извлекайте вилку из розетки, потягивая за провод.

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



Советы

Информация о изделии и рекомендации по его применению

- Прибор предназначен для домашнего пользования. В случае использования прибора в сфере общественного питания, условия гарантии изменяются.
- Не снимайте крышку с воронкой, так как тогда срабатывает предохранитель, который отключит прибор.
- После завершения работы извлеките провод питания из розетки электросети.
- Для мойки корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсии, молочка, паст и т.п. Они могут удалить имеющуюся информацию на корпусе прибора, графические символы, такие как: деление, обозначения, предупредительные знаки и т.п.
- Для мойки металлических элементов, особенно сита, используйте мягкую щеточку.

Прежде чем начать эксплуатацию соковыжималки, ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.

Технические характеристики

Технические параметры указаны на щитке изделия.
Допустимое время непрерывной работы – 20 минут.
Время перерыва перед повторным использованием – 1 час.

Уровень шума прибора (L_{WA}) 71 ДБ(А).

Соковыжималка типа JP1500 имеет I класс изоляции, оснащена проводом питания с защитной жилой и вилкой с защитным штырем.

Запрещается включать соковыжималку в розетку, которая не имеет заземления.

Соковыжималка типа JP1500 удовлетворяет требованиям соответствующих стандартов.

Прибор соответствует требованиям директив:

- Низковольтное электрооборудование (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (ЭМС) – 2004/108/EC.

Прибор отмечен на щитке знаком CE.

Описание оборудования

(Рис. А)

- 1 Привод соковыжималки
 - a Выключатель ON-OFF-REV
 - b Провод питания
- 2 Чаша
 - c Выходное отверстие для мякоти
 - d Выходное отверстие для сока
 - e Резиновая пробка
- 3 Элемент, собирающий сок
- 4 Сито
- 5 Выжимающий винт
- 6 Крышка с засыпной воронкой
- 7 Толкатель
- 8 Емкости для сока и мякоти
- 9 Щетка

Подготовка соковыжималки к работе

(разборка)

(Рис. С)



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

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



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

Подготовка соковыжималки к работе (сборка) (Рис. D)

- 1 Воткните резиновую пробку (2с) в отверстие, находящееся внизу чаши (2).
- 2 Установите на привод (1) чашу (2), таким образом, чтобы в 3 углублениях внизу чаши (2) оказались 3 выступа на верхней поверхности привода (1).
- 3 Установите на сито (4) элемент, собирающий сок (3).
- 4 Собранные таким образом элементы поместите в чашу (2) так, чтобы красная точка, находящаяся на крае сита (4) совпала с треугольником на чаше (2).
- 5 Вставьте в чашу (2) выжимающий винт (5).
- 6 Установите крышку (6) на емкость (2), попадая выступами в выемки, расположенными на емкости (2) и поверните крышку (6) до отказа по часовой стрелке (6).
- 7 В засыпную воронку чаши (2) воткните толкатель (7).
- 8 Поместите емкость (8) под отверстия для выхода сока (2с) и мякоти (2а).

Запуск соковыжималки и ее обслуживание (Рис. E)

Положения выключателя соковыжималки указаны на Рис. B.


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


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

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

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


- 1 Подключите прибор к электросети.
- 2 В засыпную воронку вложите нарезанные фрукты или овощи и слегка прижмите их толкателем.

 **Нельзя проталкивать продукты пальцами или другими предметами.**


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

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

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

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

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

 **Максимальный вес фруктов и овощей, помещаемых в соковыжималку, не должен превышать 500 г продуктов на 2 минуты работы.**

В случае заклинивания выжимающего винта или если застрянет проталкиваемая партия фруктов или овощей, используйте функцию «REV» в течение 2-3 секунд.


Если проблема остается, следует разобрать прибор, очистить его и повторно собрать (смотрите пункт «Подготовка соковыжималки к работе»).

После завершения работы (отжимания сока) (Рис. F)

- 1 Выключите соковыжималку, устанавливая выключатель (1а) в положение «OFF».

- 2 Отключите прибор от электросети.


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

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

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

Правила ухода за соковыжималкой

- Каждый раз после использования соковыжималки ее следует тщательно вымыть, не допуская засыхания сока и остатков фруктов или овощей на её поверхности и деталях.
- Загрязнения в щелях или углах удалите с помощью щетки, которая идет в комплекте.
- Привод возможно очистить с помощью влажной тряпочки, сбрызнутой посудомоечным средством. Затем следует вытереть его насухо.

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

- Элементы оснащения такие как: чаша, элемент, собирающий сок, сито, выжимающий винт, крышка с засыпной воронкой, толкатель и емкость для сока мойте в теплой воде с жидкостью для мытья посуды.

- При долгосрочном использовании может происходить выцветание элементов из пластмассы. Не считайте это поломкой.
- Изменение цвета пластика, которое может появиться после обработки моркови, можно удалить, протерев пластик салфеткой пропитанной маслом.
- После мойки тщательно осушите все части.
- Соберите соковыжималку таким образом, как это описано выше (смотрите пункт «Подготовка соковыжималки к работе»).

Что сделать, когда...

Соковыжималка не работает:

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

Сок слишком густой или слишком жидкий:

1. Убедитесь, что резиновая пробка (2с) установлена правильно.
2. Убедитесь, что сок выжимается из свежих фруктов.

Соковыжималка остановилась во время работы:

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

Как приготовить полезный сок с великолепным вкусом

- Фрукты и овощи, предназначенные для отжима соков, должны быть свежими и тщательно вымытыми. Подготовка фруктов состоит в очистке их от песка и земли под проточной водой и удалении кожицы. Публикации на тему приготовления соков рекомендуют вымочить овощи в течение 5 минут в воде с солью и лимонной кислотой. Овощи, подготовленные таким образом не темнеют в процессе измельчения и их сок сохраняет натуральный цвет.
- Ягоды мойте непосредственно перед использованием, так как они быстро теряют свежесть.
- Подбор овощей и фруктов зависит от времени года, вкусовых предпочтений, рекомендаций по здоровью. На питательную ценность соков из овощей и фруктов влияет способ их приготовления.
- Соки выжимаются только из сочных сортов овощей

и фруктов, так как из них можно получить самое большое количество вкусного и ароматного сока.

- Для приготовления напитков годятся следующие овощи: помидоры, морковь, сельдерей, свекла, петрушка, лук, капуста, огурцы, черная редька, ревень итп. В диетических целях и для вкусовых преимуществ можно готовить соки: из салата, шпината, лука-порея и даже из свежих трав или сои.
- Такие овощи как: редиска, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, сердечник добавляются в напиток мелко нарезанные.
- Фруктовые соки можно получать почти из всех видов фруктов.
- Яблоки, персики, абрикосы и сливы следует после мытья ошпарить кипятком в дуршлаге.
- Удалите косточки из соержащих их фруктов, так как они могут повредить прибор.
- Выжимать сок из слив, черники, малины, мягких груш, яблок и других фруктов сложно. Из мякоти этих фруктов образуется губчатая масса, затыкающая отверстия сита. Эти фрукты можно использовать для приготовления сока смешивая их в небольшом количестве с другими фруктами или овощами, в этом случае, сито следует чистить чаще.
- Корнеплоды и твердые фрукты следует порезать на небольшие куски, чтобы они помещались в засыпную воронку. Яблоки следует порезать на части, (если размер яблок не позволяет поместить их полностью в засыпную воронку) не удаляя кожуру и сердцевину.
- Питательная ценность сырых соков близка к питательной ценности продуктов, из которых они были приготовлены – благодаря уникальной системе отжима сока приготовленный напиток содержит клетчатку, энзимы, минеральные вещества и витамин С.
- Напитки из соков рекомендуются, детям и пожилым людям.
- Рекомендуется запивать овощные соки небольшим количеством воды, так как их концентрация очень высока. Если они не разбавляются, дневная доза не должна составлять больше чем половину стакана.
- Не рекомендуется смешивать овощи с фруктами, кроме яблок. Не следует сочетать дыню с другими фруктами.
- Соки нельзя хранить для более позднего употребления.
- Для приготовления овощных напитков можно использовать ароматные специи: перец, укроп, тмин, мускатный орех, тимьян, майоран, а для фруктовых напитков: ваниль, корицу и гвоздику. Чтобы получить полный аромат, прежде чем добавить специи в напиток, их следует тщательно измельчить. Специи должны использоваться в небольшом количестве, чтобы сохранить натуральный вкус и запах продуктов, из которых изготовлен сок. Из-за низкой калорийности напитки из фруктов и овощей очень рекомендуются людям, стремящимся похудеть.
- Фруктовые и овощные напитки можно подавать или комнатной температуры или охлажденные кубиками льда.

Свежие соки – это здоровье

Сок из моркови



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

Томатный сок



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

Сок из свеклы



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

Сок из капусты



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

Шпинатный сок



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

Сок из сельдерея



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

Огуречный сок



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

Яблочный сок



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

Ежевичный сок



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

Сок из черной бузины



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

Сок из черной смородины



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

Экология – забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особых усилий.

С этой целью: Картонные упаковки сдавайте в макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика. Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

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

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

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.

Характеристика на устройството

Радвай се на истински вкус, произхождащ от природата, с новото устройство JUICEMAKER.

JuiceMaker е устройството, служещо за получаване на сокове от плодове, зеленчуци и билки. JuiceMaker смачква продуктите, за да получи сок от тях; толкова новаторско решение става причина за това, че сокът е богат с хранителна стойност, витамин С и има истински естествен вкус. Благодарение на устройството JuiceMaker ще получите пресен сок не само от плодове или зеленчуци, но и от билки и дори от соеви зърна.

Уникалната система SES (Slow Extraction System) е нов метод за придобиване на сок – сокът се изстискава при бавни обороти, благодарение на което запазва максимална хранителна стойност. Тази система е също така необикновено производителна, с нейната помощ ще изстиснете намного повече сок, отколкото с помощта на традиционна сокоизстискачка, а освен това ще го направите за много по-кратко време.

Устройството също така е необикновено тихо, а леснота на експлоатацията и миенето увеличава експлоатационните преимущества на устройството.

Запазеното максимално съдържание на витамини, пектини, ферменти, минерали и витамин С става причина за това, че сокът не е бистър. Това е преднамерен ефект, тъй като смятаме, че високата хранителна стойност на сока е по-важна от прозрачността му.

JuiceMaker е не само прави вкусен сок. Това е и елегантно устройство, което ще украси кухнята Ви. Допълнителното преимущество е лесно миене – достатъчно е накрая да влеете чашка вода, а повечето от остатъците от шлаката ще се изплакнат.

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

JuiceMaker – време за пресен, вкусен сок.

Zelmer – надеждно.

Указанията относно безопасност

Следва да се убедите, че указанията по-долу бяха разбрани.



Опасност!/Предупреждение!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Не подключвайте щепсела към мрежовото гнездо с мокри ръце.
- Не задвижвайте устройството, ако хранящият кабел е повреден или корпусът е повреден по видим начин.
- Ако неотключаемият хранящ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специализиран сервиз 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 ползвайте устройството, ако изстискащият винт, ситото или скреперът за сок са повредени.
- Преди почистване, сглобяване или разглобяване на уреда винаги изваждайте хранящия кабел от електрическия контакт.
- Преди замяна на оборудването или доближаване до частите, движещи се по време на употреба, следва да изключите уреда и да го изключите от захранването.
- Бъдете особено предпазливи при работа с устройството в присъствие на деца.
- Не оставяйте включеното към мрежата устройство без надзор.
- 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!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Не задвижвайте устройството без натоварване.
- Не пренасяйте устройството по време на работата.
- Не употребявайте устройството по-дълго от 20 минути.
- Не изваждайте щепсела от мрежовото гнездо, като дърпате кабела.

- Устройството включвайте към мрежовото електрическо гнездо (изключително за променлив ток), снабдено със защитен дюбел, с напрежението, съответстващо на посоченото върху табелката за технически данни на устройството.
- Преди задвижване на устройството проверете, дали капакът с фуния за засипване е добре закрепен.
- За тласкане на продукта използвайте само тласкача.
- Не претоварвайте устройството с излишно количество продукт или с много силно тласкане (с тласкача).
- Не подлагайте устройството на въздействие на температурата над 60°C.
- Не поставяйте устройството върху мокра повърхност.
- Не потапяйте задвижването на устройството във вода и не го мийте под течаща вода.
- Поставяйте устройството винаги върху стабилна, равна и плоска повърхност; присъединителният кабел не може да виси зад края на повърхността, върху която стои устройството.



Указание

Информация за продукт и указания относно ползването му

- Устройството е предназначено за домашна употреба. При неговото използване за професионални цели гаранционните условия се променят.
- Не сваляйте капака с фунията, тъй като защитата ще действа и ще изключи устройството.
- След приключване на работата извадете присъединителния кабел от мрежовото гнездо.
- За миене на корпуса не употребявайте агресивни детергенти във формата на емулсии, мляко, паста и др. Те могат, между друго, да премахнат нанесената информация, графични символи като: скалите, маркировката, предупредителните знаци и др.
- За миене на металните части, особено на ситото, употребявайте мека четка.

Преди да започнете употреба на изстисквачката запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за експлоатация.

Технически данни

Техническите параметри са посочени върху табелката за технически данни на устройството.

Допустимото време на непрекъсната работа – 20 минути.

Време на паузата преди повторна употреба – 1 час.

Шум на устройството (L_{WA}) 71 dB (A).

Изстисквачката тип JP1500 е построена с I клас на изолацията, снабдена с присъединителния кабел със защитна жила и със щепсела със защитен контакт.

Сокоизстисквачката отговаря на изискванията на законно определените стандарти.

Изстисквачката тип JP1500 съответства на изискванията на съответните норми.

Устройството съответства на изисквания на директивите:

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

Устройството е обозначено със знак CE върху табелката за технически данни.

Описание на устройството

(Рис. А)

- 1 Задвижване на изстисквачката
 - a Изключвател ON-OFF-REV
 - b Присъединителен кабел
- 2 Чиния
 - c Изходен отвор за шлаката
 - d Изходен отвор за сока
 - e Гумен щифт
- 3 Скрепер за сока
- 4 Сито
- 5 Изстискващ винт
- 6 Капак с фуния за засипване
- 7 Тласкач
- 8 Съдове за сока и шлаката
- 9 Четка

Приготвяне на изстисквачката за работа

(демонтаж)

(Рис. С)



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



- 1 Поставете изстисквачката близо до мрежовото гнездо върху твърда, чиста и суха основа.
- 2 Извадете тласкача (7).
- 3 Свалете капака (6), като го въртите в посока срещу часовниковата стрелка.
- 4 След това свалете чинията (2) заедно с оборудването.

- ⑤ Извадете от чинията (2) изстискващия винт (5).
 - ⑥ След това извадете ситото (4) заедно със скрепера за сока (3).
 - ⑦ Разединете ситото (4) и скрепер на сока (3).
 - ⑧ Извадете гумения щифт (2в), намиращ се от долната страна на чинията (2).
- Демонтираните части (с изключение на задвижването) щателно измийте с топла вода с добавка на миеш препарат за съдовете. След щателно изсушаване започнете монтажа на чисти елементи.



Не мийте демонтираните части в миачни машини. За миенето използвайте вода с температурата, не превишаваща макс. 60°C.

Приготвяне на изстисквачката за работа (демонтаж) (Рис. D)

- ① Сложете гумения щифт (2в) в отвора, намиращ се от долната страна на чинията (2).
- ② Сложете чинията (2) върху задвижването (1) така, че в 3 вдлъбнатини от долната страна на чинията (2) да попаднат 3 издатини, поместени върху горната повърхност на задвижването (1).
- ③ Сложете скрепер за сока (3) върху ситото (4).
- ④ Така монтираните елементи сложете в чинията (2) така, че червената точка, намираща се по края на ситото (4) да се окаже в една линия с триъгълник върху чинията (2).
- ⑤ Сложете изстискващия винт (5) вътре в чинията (2).
- ⑥ Сложете капака (6) върху съда (2), като попадате с издатините в поместените в съда улеи  и завъртете капака (6) до съпротивление в посока на часовниковата стрелка .
- ⑦ Сложете тласкача (7) в отвора за засипване на чинията (2).
- ⑧ Сложете съдовете (8) под изходния отвор за сока (2б) и за шлаката (2а).

Задвижване на изстисквачката и работа с нея (Рис. E)

Положения на изключателя на изстисквачката са представени върху рис. В

„ON” – поставяне на превключателя в това положение задвижва устройството.

„OFF” – е неутрално положение, поставяне на превключателя в това положение спира устройството.

„REV” – поставяне на превключателя в това положение предизвиква включване на обратния режим.

- Проверете дали изключателят (1а) е поставен в положение „OFF”.
- ① Сложете щепсела на кабела в мрежовото гнездо.

- ② Сложете в фунията за изсипване на нарязаните плодове или зеленчуци и леко ги притиснете с тласкача.



Не бива да използвате за тласкане на продуктите пръстите си или да употребявате други предмети.




Преди да сложите плодовете и зеленчуците в изстисквачката, щателно ги измийте, след това премахнете зърна или други твърди частици.

- ③ Задвижете изстисквачката с изключателя (1а), като го поставяте в положение „ON”.



Не се докосвайте до изключателя (1а) на изстисквачката с мокри ръце.



Капакът (6) трябва да бъде правилно затворен , в друг случай устройството няма да се включи.

- ④ Слагайте във фунията за изсипване поредни партии нарязани плодове или зеленчуци и леко ги притискайте с тласкача.



Максималното тегло на поместените в изстисквачката плодове и зеленчуци не трябва да надхвърля 500 г продукт за 2 минути работа.

В случай на заклиняване на изстискващия винт или на запушване от преработваната фракция на плодовете или зеленчуците използвайте функция „REV” в течение на 2 – 3 секунди

Ако проблемът все още е налице, следва да демонтирате, очистите и пак да монтирате устройството (виж точка «Приготвяне на изстисквачката за работа»).

След приключване на работата (изстискване на сока) (Рис. F)

- ① Изключете изстисквачката, като поставяте изключателя (1а) в положение „OFF”.
- ② Извадете щепсела на присъединителния кабел от мрежовото гнездо.

- Натрупания в съда изстиснат сок прелейте в предварително приготвените чашки.



Ако искаме да изплакнем устройството преди напр. смяна на плодовете, следва най-напред да изключим устройството, да сменим съда за сок, да го включим повторно и да влеем чашка вода, а повечето от остатъците от шлаката ще се изплакнат.

- Демонтирайте изстисквачката (виж точка «Приготвяне на изстисквачката за работа»).

Правила за поддържане на изстисквачката

- След всяка употреба на изстисквачката трябва щателно да я измиете, без да допускате до засъхване на сока и на остатъците от плодове или зеленчуци.
- Замърсяванията в цепнатините или ъгълите премахнете с четката, с която е снабдена изстисквачката.
- Задвижването очистете с влажна кърпичка, навлажнена с миешо средство за съдове. След това го изтрийте насухо.



В случай че вътре в задвижването попадне вода или сок, следва да прекъснете работата и да предадете устройството за контрол в сървизен пункт.

- Елементи на оборудването като: чинията, скреперът за сока, ситото, изстискващият винт, капакът с фуния за засипване, тласкачът и съдът за сока мийте с топла вода с добавка на миешо средство за съдове.
- Под влияние на дълговременна употреба елементите, изработени от пластмаса, могат да променят цвета си. Не се отнасяйте към това като към дефект.
- Петната, възникнали от морков, можете да премахнете, като ги протирате с кърпичка, напоена с растително масло.
- След измиване щателно изсушете всичките части.
- Монтирайте изстисквачката по начина, описан по-рано (виж точка «Приготвяне на изстисквачката за работа»).

Какво да правите, ако...

Изстисквачката не работи:

1. Осигурете се дали изстисквачката е подключена към мрежовото гнездо.
2. Осигурете се дали изстисквачката е правилно монтирана по начина, описан в инструкцията за експлоатация.
3. Изстисквачката може да се е изключила, тъй като беше употребявана по-дълго от 5 минути.
4. Предадете изстисквачката в сървизен пункт.

Сокът е много гъст или много рядък:

1. Осигурете се дали гуменият щепсел (2b) е поставен правилно.
2. Осигурете се дали сокът е направен от пресни съставки.

Изстисквачката спря по време на работата:

1. Осигурете се дали не са сложени твърде много съставки или дали съставките нямат много твърди зърна. **Използвайте функцията „REV” в течение на 2–3 секунди, а след това повторно превключете изключвателя в положение „ON”.**

2. Ако проблемът все още е налице, следва да демонтирате, очистите и пак да монтирате устройството.
3. Изстисквачката може да се е изключила, тъй като беше употребявана по-дълго от 5 минути.

Как да пригответе питателен, вкусен сок?

- Плодовете и зеленчуците, предназначени за изстискване на соковете, трябва да бъдат пресни и щателно измити. Приготвяне на зеленчуците се състои в очистването от пяск и земя под течаща вода и в обелването. Публикации на тема приготвяне на соковете препоръчват зеленчуците да накисват в течение на 5 минути във вода с добавка на сол и на лимонена киселина. По този начин приготвените зеленчуци не тъмнеят в процеса на раздробяване и сок от тях има естествен цвят.
- Ягоди и подобни мийте непосредствено преди употреба, тъй като те бързо губят свежестта си.
- Подбор на зеленчуците и плодовете зависи от сезона, от вкусови предпочитания, от медицински препоръки. Върху хранителната стойност на соковете от плодове и зеленчуци влияе начинът за приготвянето им.
- Соковете се приготвят от сочни видове зеленчуци и плодове, които трябва да бъдат узрели, свежи, тъй като от тях се придобива най-вече сок с отличен вкус и аромат.
- За приготвяне на напитки са най-пригодни следните зеленчуци: домати, морков, кервиз, цвекло, магданоз, лук, зеле, краставици, черна ряпа, ревен и др. За диетични цели и поради голяма вкусова стойност можете да пригответе сокове от салат, спанак, празлук и дори от пресни билки или соя.
- Зеленчуците като: репичка, зелен ситен лук, зелен магданоз, копър се добавят в напитките, нарязани на ситно.
- Соковете от плодове могат да се получават почти от всички видове.
- Ябълки, праскови, кайсии и сливи трябва след миеването да попарите с вряла вода в кухненското решето.
- От плодовете с твърди зърна премахнете ги, тъй като те могат да повредят устройството.
- Изстискване на сок от сливи, черни боровинки, малини, меки круши и ябълки и други плодове е доста сложно. От плътта на тези плодове се образува една гъбчеста маса, която запушва отвори на ситото. Тези плодове могат да се употребяват за изстискване на сок, като се смесват в малки количества с други плодове и зеленчуци и трябва по-често да почиствате ситото.
- Корени от зеленчуци и твърди плодове следва да нарежете на парчета, които да се побират във фунията за засипване. Ябълките се нарязват на части (ако размер на ябълките не позволява те да се поместват във фунията за засипване цели), без да се белят и да се изваждат гнездата за зърна.
- Хранителната стойност на пресни сокове е близка на хранителната стойност на продуктите, от които

те са приготвени – благодарение на уникалната система за изстискване на сок, приготвената напитка съдържа целулоза, ферменти, минерални съставки и витамин С.

- Напитки от соковете се препоръчват особено при хранене на деца и на хора на възраст.
- Показано е по време на консумиране на соковете от зеленчуци да се пие с тях по малко вода, тъй като те са много есенциални. Ако соковете не са разтворени, дневната доза не трябва да надхвърля половина чаена чаша.
- Плодовете, с изключение на ябълки, не трябва да се съчетават със зеленчуците. Пъпешите не трябва да се съчетават с други плодове.
- Соковете не се съхраняват за по-нататъшната употреба.
- Към напитките от зеленчуци могат да се добавят ароматни подправки: черен пипер, копър, кимион, индийско орехче, мащерка, риган, а към плодови напитки: ванилия, канела и карамфил. За да получите пълен аромат на подправките, те трябва да се щателно раздробят преди добавяне в напитката. Те трябва да се използват в малки количества, за да се запази естествен вкус и аромат на продуктите, от които се приготвя напитката. Поради ниската им калорийна стойност напитките от плодове и зеленчуци са много показани за лица, които искат да отслабнат.
- Напитките от плодове и зеленчуци се сервират със стаена температура или охладени с бучки от лед.

Пресни сокове – здраве

Сок от морков



Ускорява обмен на веществата, тъй като съдържа състав от микроелементи и витамини, необходими за правилно функциониране на организма.

Витамин А, произведен от каротин, подобрява зрението. Съставките на този сок нивелират вредното въздействие на никотин, връщат на кожата естествения ѝ здрав цвят. Половина чаена чашка сок от морков и половина чаена чашка мляко се препоръчва за малки деца. Сок от морков в съчетание със сок от ябълки се препоръчва като заякчаваща напитка за хората на възраст.

Доматен сок



Зрели и пресни домати дават сок от отлично качество. Доматеният сок може да се смесва с всички други зеленчукови сокове.

Той съдържа много витамин А и С. Две чаени чашки сок покриват дневната потребност от витамин С. Вкусови качества на доматения сок се увеличават от подправяне със сол и черен пипер.

Сок от цвекло



Сок от червено цвекло в съчетание с портокалов сок дава напитка с превъзходен вкус. Този сок в чист вид може да се употребява само по лекарско предписание.

Сок от зеле



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

Сок от спанак



Това е силно кървообразователен сок, но поради остър вкус се препоръчва да се смесва със сок от морков. Сок от спанак, от морков и от кервиз след смесването в равни количества съставя вкусна напитка.

Сок от кервиз



За този сок не трябва да се използват листата на кервиз, тъй като те предизвикват горчив вкус. Сок от корен на кервиз е много вкусен. Може да се съчетава със сок от други зеленчуци. Той трябва да се употребява в по-малко количество, отколкото сок от морков. Вкусът му се подобрява от добавяне на сок от ябълки или лимони.

Сок от краставици



По природата си той е блудкав и трябва да се смесва със сок от ябълки, морков или кервиз. Сок от краставици се употребява при поддържане на кожата. Той има очистящо въздействие върху бъбреците. Препоръчва се при отслабване.

Сок от ябълки



Сок от пресни, зрели ябълки има приятен аромат и вкус, е богат с витамини А и В и със ценни минерални соли. Високо съдържание на пектините в сока става причина за това, че има свойства, подпомагащи храносмилането. Пресен ябълков сок се употребява против подагра и ревматизъм. Общо взето, това е отлично хранително средство.

Сок от къпини



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

Сок от бъз



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

Сок от касис



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

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 пликосе изхвърлете в контейнер за пластмаса.



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

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

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

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

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

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

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

Характеристика пристрою

Насолоджуйтесь справжнім смаком, який походить від природи, з новим пристроєм JUICE MAKER.

JuiceMaker являється пристроєм, призначеним для отримання соків із фруктів, овочів та трав. JuiceMaker розчавлює продукти для отримання з них соку; таке інноваційне рішення призводить до того, що сік зберігає споживчу вартість, вітамін С, а також має дійсно натуральний смак. Завдяки пристрою JuiceMaker Ви отримаєте свіжий сік не тільки із фруктів чи овочів, але також з трав, а навіть із зернят сої.

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

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

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

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

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

JuiceMaker – час на свіжий, смачний сік.

Zelmer – надійно.

Вказівки щодо техніки безпеки

Необхідно переконатися у тому, що наведені нижче вказівки повністю зрозумілі.



Небезпека! / Попередження! Недотримання загрожує травмами

- Не підключайте штепсельну вилку до розетки електромережі мокрими руками.
- Не вмикайте пристрій, якщо кабель живлення пошкоджений або корпус пристрою має видимі пошкодження.
- Якщо 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.
- Не користуйтеся пристроєм, якщо витискуючий гвинт, сито або сокозабирач пошкоджені.
- Перед очищенням обладнання, його монтажом або демонтажом вийміть приєднувальний провід з розетки.
- Перед заміною елементів або при контакті з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Будьте особливо обережні під час праці з пристроєм у присутності дітей.
- Не залишайте без нагляду пристрій, який підключений до електромережі.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітьми) 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 ведеється особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.



Увага! Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Не вмикайте пристрій без завантаженого продукту.
- Не переносьте пристрій під час праці.
- Не користуйтеся пристроєм довше, ніж 20 хвилин.
- Не витягайте штепсельну вилку із розетки електромережі, потягнувши за кабель живлення.

- Підключайте пристрій до розетки електромережі (тільки перемінного струму), обладнаної захисним штифтом, а також з напругою, яка відповідає вказаній на інформаційній таблиці специфікації пристрою.
- Перед увімкненням пристрою перевірте, чи кришка з засипною мискою добре закріплена.
- Для проштовхування продуктів використовуйте тільки проштовхувач.
- Не перевантажуйте пристрій ні надмірною кількістю продукту, ані занадто сильним його проштовхуванням (проштовхувачем).
- Не піддавайте пристрій впливу температури вище 60°C.
- Не ставте пристрій на мокру поверхню.
- Не занурюйте привід пристрою у воду та не мийте його під проточною водою.
- Завжди ставте пристрій на стабільній, рівній та плоскій поверхні; приєднувальний кабель не може висісти поза край поверхні, на якій стоїть пристрій.



Вказівка

Інформація про продукт та вказівки щодо користування

- Пристрій призначений для домашнього використання. У випадку його використання з метою ведення гастрономічного бізнесу, умови гарантії змінюються.
- Не знімайте кришку із засипною мискою, оскільки у такому випадку спрацює запобіжний захист та вимкне пристрій.
- Після закінчення праці витягніть приєднувальний кабель із розетки електромережі.
- Для миття корпусу не використовуйте агресивні миючі засоби у виді емульсій, молочка, пасти тощо. Вони можуть, серед іншого, усунути нанесені інформаційні графічні символи, такі як: поділки, позначення, попереджувальні значки та ін.
- Для миття металевих частин, зокрема сита, використовуйте м'яку щітку.

Перед початком користування соковитискачем ознайомтеся зі змістом всієї інструкції з експлуатації.

Технічні дані

Технічні параметри вказані на інформаційній таблиці специфікації виробу.

Допустимий час безперервної праці – 20 хвилин.

Час перерви до повторного користування – 1 година.

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

Соківитискач типу JP1500 виконаний у I класі ізоляції, обладнаний кабелем живлення з захисною жилкою та штепсельною вилкою із захисним штифтом.

Вимагає підключення до розетки з заземленням.

Соківитискач типу JP1500 відповідає вимогам діючих норм.

Пристрій відповідає вимогам директив:

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

Виріб позначений знаком CE на інформаційній таблиці специфікації.

Опис пристрою

(Мал. А)

- 1 Привід соковитискача
 - a Вимикач ON-OFF-REV
 - b Приєднувальний кабель
- 2 Миска
 - c Випускний отвір м'якоті
 - d Випускний отвір соку
 - e Гумовий корок
- 3 Сокозабирач
- 4 Сито
- 5 Витискуючий гвинт
- 6 Кришка з засипною мискою
- 7 Простовхувач
- 8 Резервуари для соку та м'якоті
- 9 Щітка

Підготовка соковитискача до праці

(демонтаж)

(Мал. С)





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

- 1 Соківитискач поставте поблизу розетки електромережі на твердій, чистій та сухій поверхні.
 - 2 Витягніть проштовхувач (7).
 - 3 Зніміть кришку (6), повертаючи її у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок.
 - 4 Після цього зніміть миску (2) разом з оснащенням.
 - 5 Витягніть з миски (2) витискуючий гвинт (5).
 - 6 Потім витягніть сито (4) разом із сокозабирачем (3).
 - 7 Роз'єднайте сито (4) та сокозабирач (3).
 - 8 Витягніть гумовий корок (2c), що знаходиться в дні миски (2).
- Демонтовані частини (за винятком приводу) добре помийте у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду. Після ретельного сушіння приступайте до монтажу чистих елементів.



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

Підготовка соковитискача до праці (монтаж) (Мал. D)

- 1 Вставте гумовий корок (2с) в отвір, що знаходиться в дні миски (2).
- 2 Установіть на привід (1) миску (2) таким чином, щоб у 3 заглиблення в дні миски (2) потрапили 3 виступи, розташовані на верхній частині приводу (1).
- 3 Установіть на сито (4) сокозабирач (3).
- 4 Змонтовані таким чином елементи вставте у миску (2) так, щоб червона крапка, яка розміщена на краю сита (4), знаходилася на одній лінії з трикутником на мисці (2).
- 5 Вставте всередину миски (2) витискуючий гвинт (5).
- 6 Надіньте кришку (6) на резервуар (2), потрапляючи виступами у рівчачки, що знаходяться в резервуарі  і поверніть кришку (6) до упору в напрямку за рухом годинникових стрілок .
- 7 У засипну горловину миски (2) вставте проштовхувач (7).
- 8 Засуньте резервуари (8) під випускний отвір соку (2с) та м'якоті (2а).

Вмикання соковитискача та праця з ним (Мал. E)

Положення вимикача соковитискача показані на Мал. B


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


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

«REV» – установка перемикача у це положення призводить до вмикання зворотного режиму.


- Перевірте, чи вимикач (1а) встановлений у положення «OFF».



- 1 Вставте штепсельну вилку кабелю у розетку електромережі.
- 2 У засипну миску покладіть порізані фрукти або овочі та легко притисніть їх проштовхувачем.

 Для проштовхування продуктів забороняється використовувати пальці або інші предмети.


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

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

 Не торкайтеся вимикача (1а) соковитискача мокрими руками

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

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

 Максимальна вага фруктів та овочів, поміщених у соковитискач, не повинна перевищувати 500 г продукту на 2 хвилини праці. У випадку заклинення витискуючого гвинта або застрягання протискуваної фракції фруктів чи овочів скористайтеся функцією «REV» протягом 2-3 секунд.


Якщо проблема залишатиметься надалі, необхідно розібрати пристрій, почистити і повторно його зібрати (дивіться пункт «Підготовка соковитискача до праці»).

Після закінчення праці (витискання соку) (Мал. F)

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

- 2 Витягніть штепсельну вилку приєднувального кабелю із розетки електромережі.


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

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

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

Правила догляду за соковитискачем

- Кожен раз після користування соковитискачем необхідно його ретельно помити, не допускаючи засихання соку та залишків фруктів чи овочів.
- Забруднення у щілинах або кутках усувайте щіточкою, котра входить до складу оснащення соковитискача.
- Привід чистіть вологою ганчіркою, змоченою засобом для миття посуду. Потім витріть його насухо.

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

- Елементи оснащення, такі як: миска, сокозабирач, сито, витискуючий гвинт, кришка з засипною мискою, проштовхувач та резервуар для соку мийте в теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- У результаті впливу довготривалого користування може виникнути явище зміни кольору (помутніння) елементів, виконаних із пластмаси. Це не вважається дефектом.
- Забарвлення, що виникло від моркви, можна усунути шляхом протирання його ганчіркою, змоченою харчовою олією.
- Після миття слід ретельно висушити всі частини.
- Зберіть соковитискач способом, вказаним раніше (дивіться пункт «Підготовка соковитискача до праці»).

Що зробити, коли...

Соковитискач не працює:

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

Сік занадто густий або занадто рідкий:

1. Перевірте, чи гумовий корок (2с) правильно вставлений.
2. Перевірте, чи сік зроблений зі свіжих складників.

Соковитискач зупинився під час праці:

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

Як приготувати здоровий, смачний сік?

- Фрукти та овочі, призначені для витискання соків, повинні бути свіжі та старанно помиті. Підготовка овочів полягає в чищенні від піску і землі під проточною водою, а також у зніманні шкірки. Публікації на тему приготування соків рекомендують замочувати овочі протягом 5 хвилин у воді з додаванням солі та лимонної кислоти. Приготовані таким способом овочі не темніють у процесі подрібнення, і сік з них має природний колір.
- Ягоди мийте безпосередньо перед використанням, оскільки вони швидко втрачають свою свіжість.

- Підбирання овочів та фруктів залежить від пори року, кулінарних уподобань, лікарських рекомендацій. На споживчу цінність соків з овочів і фруктів впливає спосіб поводження з ними при приготуванні.
- Соки пригтовляються із соковитих сортів овочів і фруктів, котрі повинні бути дозрілі, свіжі, оскільки з них можна отримати найбільше соку з досконалим смаком та ароматом.
- Для приготування напоїв придатні наступні овочі: помідори, морква, селера, буряки, петрушка, цибуля, капуста, огірки, чорна ріпа, ревінь та ін. Для дієтичних цілей, а також високих смакових властивостей можна приготувати соки з зеленого салату, шпинату, пори, а навіть зі свіжих трав чи сої.
- Такі овочі, як: редиска, зелена цибуля, зелена петрушка, кріп, жеруха додаються до напоїв дрібно порізаними.
- Фруктові соки можна отримати майже зі всіх видів фруктів.
- Яблука, персики, абрикоси та сливи необхідно після миття промити кип'ятком у кухонному друшляку.
- З фруктів, що мають кісточки, усуньте їх, оскільки вони можуть пошкодити пристрій.
- Витискання соку зі слив, ягід, малини, м'яких груш та яблук, а також інших фруктів є доволі кропітким. З м'якоти цих фруктів утворюється губчата маса, котра забиває отвори сита. Ці фрукти можна використовувати для витискання соку шляхом перемішування їх у малих кількостях з іншими овочами або фруктами, а також потрібно частіше чистити сито.
- Овочі - коренеплоди та тверді фрукти слід порізати на шматки, що помістяться у горловину засипної миски. Яблука ріжуться на частини (якщо розмір яблука не дозволяє помістити їх цілими в горловину засипної миски), не знімаючи шкірки і не виймаючи насінневі гнізда.
- Споживча цінність сирих соків наближається до споживчої цінності продуктів, з яких вони були приготовлені – завдяки унікальній системі витискання соку, приготовлений напій містить клітковину, ензими, мінеральні речовини та вітаміни С.
- Напої з соків рекомендовані, зокрема, для дитячого харчування і харчування осіб похилого віку.
- Рекомендується також під час споживання соків з овочів запивати їх невеликою кількістю води, оскільки вони дуже концентровані. Якщо соки не розведені, то денна норма не повинна перевищувати півсклянки.
- Не слід поєднувати фрукти з овочами, за винятком яблук. Не треба поєднувати диню з іншими фруктами.
- Соки не можна зберігати для пізнішого споживання.
- До напоїв з овочів можна додавати ароматичні приправи: перець, кріп, кмин, мускатний горіх, тим'ян, майоран, а до фруктових напоїв: ваніль, цинамон і гвоздику. Щоб отримати повний аромат приправ, необхідно їх перед додаванням до напою ретельно подрібнити. Вони повинні використовуватися у невеликих кількостях, щоб зберегти природний смак та

аромат продуктів, з яких приготований напій. З уваги на низьку калорійну цінність, напої з фруктів та овочів особливо рекомендуються особам, котрі сидять на дієті.

- Овочеві та фруктові напої слід подавати кімнатної температури або охолодженими кубиками льоду.

Свіжі соки - це здоров'я

Сік з моркви



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

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

Томатний сік



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

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

Сік з буряків



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

Капустяний сік



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

Сік із шпинату



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

Сік із селери



Для соку не треба використовувати листя селери, оскільки воно дає гіркий смак. Сік із кореня селери дуже смачний. Його можна поєднувати із соком з інших овочів.

Сік із селери треба споживати в менших кількостях, ніж морквяний сік. Додавання соку з яблук або лимонного соку покращить його смак.

Сік з огірків



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

Яблучний сік



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

Ожиновий сік



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

Сік з чорної бузини



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

Смородиновий сік



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

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

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



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

Не викидайте пристрій разом 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 транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(П) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

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

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

Dear Customer,

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

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmor 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 Characteristics

Enjoy the true taste of nature with your new JUICEMAKER.

JuiceMaker is a juice presser for fruits, vegetables, and herbs. JuiceMaker squashes the products to extract juice out of them; such a solution makes the juice rich in nutrients, vitamin C, and a truly natural taste. JuiceMaker extracts juice not only from fruits or vegetables, but also herbs or even soya beans.

Its unique Slow Extraction System (SES) is a state-of-the-art solution for extracting juice – a product is squashed at low speed, which makes it possible to maximally preserve nutrients in the extracted juice. The system is also extremely efficient – you are guaranteed to get more juice than while using a traditional juicer, and furthermore, the process is going to be quicker.

The appliance is also exceptionally quiet, and its simplicity, as well as cleaning ease makes it amazingly functional.

Preserving the maximum content of vitamins, pectin, enzymes, minerals, and vitamin C makes the juice not clear. This effect is intended, as we believe that high nutritious value of a juice are more important than its clarity.

JuiceMaker does not only equal making a tasty juice. It is also an elegant appliance which is going to become the highlight of your kitchen. Additionally the appliance is easy to clean – you only need to pour a glass of water at the end of the process, and most of pulp leftovers are going to be automatically rinsed out.

All parts coming in contact with the processed products are produced from materials which are dedicated to come in contact with food products.

JuiceMaker – Time for a Fresh, Tasty Juice!

Zelmor – the Reliable Company.

Operational safety guidelines

Please make sure the following guidelines were understood.



Danger! / Warning! Health hazard

- Do not plug the appliance into the power socket with wet hands.
- Never turn the appliance on, if the power cord 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 appliance, if the extracting screw, the filter or the juice sweeper are damaged.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Do not use the vacuum cleaner to clean people or animals, pay special attention to keep the nozzles away from eyes and ears.
- Pay special attention to any operations, when children are present.
- Do not leave the appliance plugged in unattended.
- 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.



Caution! Not observance can result in damage to possessions

- Do not turn the appliance on without any products.
- Do not move the appliance while it works.
- Do not use the appliance for more than 20 minutes.
- Do not unplug the appliance by pulling the cord.
- The appliance should be plugged into a power socket with alternating current equipped with a safety pin, and voltage compatible with the one given on the rating plate of the appliance.
- Before starting the appliance, check whether the lid with the charging hopper is secured.
- Use only the pusher for pushing the product.

- Do not overload the appliance by too much product or pushing it too hard (by means of the pusher).
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C.
- Do not place the appliance on wet surface.
- Do not immerse the motor in water or wash it with running water.
- Always place the appliance on a stable, even, and flat surface; the power cord may not hang over the edge of the surface, where the appliance has been situated.



Suggestion

Information on the product and suggestions for its use

- The appliance is designed for domestic use only. In case of using it in catering business, the terms of the guarantee shall change.
- Do not remove the lid with the hopper, as this triggers a safeguard, and turns the appliance off.
- When you are done operating the appliance, unplug the power cord from the socket.
- Do not use aggressive detergents, such as lotions, cream cleaners, pastes, etc. They may accidentally remove graphical information visible on the surface, such as: scales, markings, danger signs, etc.
- Use a soft brush to clean any metal elements, especially of the filter.

Make sure you read the whole of this instruction manual, before you start operating the juice presser.

Technical Data

The technical data is given on the rating plate of the appliance.

Maximum permissible operation time is 20 minutes. Break time needed before using it again is 1 hour.

Noise level (L_{WA}) 71 dB(A).

JP1500 juice presser is a 1st class appliance equipped with a power cord with a protective conductor and a plug with a safety pin.

It must be plugged into grounded receptacle.

JP1500 juice presser complies with the needed standards.

The appliance is in conformity with the following directives:

- Low Voltage Directive – 2006/95/EC.
- Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The rating plate of the appliance has the CE mark on it.

The Description of the Appliance (Fig. A)

- 1 Motor
 - a ON-OFF-REV switch
 - b Power cord
- 2 Bowl
 - c Pulp nozzle
 - d Juice nozzle
 - e Rubber stopper
- 3 Juice sweeper
- 4 Filter
- 5 Extracting bolt
- 6 Lid with the charging hopper
- 7 Pusher
- 8 Juice and pulp container
- 9 Brush

Before Use (disassembly) (Fig. C)



Before using the appliance for the first time, disassemble the extractor, and wash the parts which come into contact with the processed product.



- 1 Place the extractor near a power socket on a hard, clean, and dry surface.
- 2 Take out the pusher (7).
- 3 Remove the lid (6) by turning it counter-clockwise.
- 4 Next remove the bowl (2) together with its accessories.
- 5 Remove the extracting bolt (5) from the bowl (2).
- 6 Next remove the filter (4) with the juice sweeper (3).
- 7 Disconnect the filter (4) from the juice sweeper (3).
- 8 Pull out the rubber stopper (2c) situated on the bottom of the bowl (2).
 - Wash the disassembled elements (excluding the motor) thoroughly in warm water with the addition of a dishwashing liquid. After drying them carefully, assemble the juicer.



Do not wash the elements in a dishwashing machine. The water used for washing should not exceed 60°C.

Before Use (assembly) (Fig. D)

- 1 Place the rubber stopper (2c) in the opening situated on the bottom of the bowl (2).
- 2 Install the bowl (2) onto the motor (1) in such a way that the 3 protrusions from the top surface of the motor (1) are situated in the 3 hollows found on the bottom of the bowl (2).
- 3 Install the juice sweeper (3) on the filter (4).
- 4 Place the assembled element into the bowl (2) in such a way that the red dot situated on the edge of the filter (4) is placed in a line with the triangle on the bowl (2).

- ⑤ Insert the extracting bolt (5) into the bowl (2).
- ⑥ Place the lid (6) on the container (2) finding the way with the insets into the grooves in the container , and turn the lid (6) clockwise home .
- ⑦ Put the pusher (7) into the charging hopper (2).
- ⑧ Place the containers (8) under the juice nozzle (2c) and the pulp nozzle (2a).

Start-up and Work (Fig. E)


Switch position of the appliance presented in the Fig. B


“ON” – switch in this position starts the appliance.

“OFF” – this is the neutral position for the switch, it turns the appliance off.


“REV” – switch in this position shifts the appliance into reverse.

- Check whether the switch (1a) is in its “OFF” position.
- ① Plug the appliance into the power socket.
 - ② Put sliced fruits or vegetables into the charging hopper, and gently push it with the pusher.

 **Do not use fingers or other objects to push the products.**


 **Fruits and vegetables should be thoroughly washed, and their seeds and other hard parts removed, before they are put into the extractor.**

- ③ Turn the extractor on by turning the switch (1a) into the “ON” position.

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

 **The lid (6) must be securely closed ; otherwise the appliance will not start.**


- ④ Put next batches of sliced fruits or vegetables into the charging hopper, and push it gently by means of the pusher.

 **The maximum weight of fruits and vegetables put into the extractor should not exceed 500 g of products per 2 minutes of operation.**
In case the extracting screw is choked or a batch of products gets stuck, switch the appliance into “REV” for 2-3 seconds

If the problem persists, you need to disassemble the appliance, clean it, and assemble it again (see para. Before Use).

After Use (extracting juice) (Fig. F)


- ① Turn off the extractor by turning the switch (1a) to the “OFF” position.
 - ② Unplug the power cord from the socket.
- The juice extracted into the container pour into earlier prepared glasses, cups, etc

 **If you want to rinse the appliance before changing products, it is necessary to turn it off first, next replace the juice container, turn the device on, and pour a glass of water in to rinse out automatically any pulp leftovers.**

- Proceed to disassembling the extractor (see para. Before Use).

Maintenance

- After each use the extractor should thoroughly washed, preventing any juice or leftovers of fruits or vegetables.
- Remove any dirt from corners or slits by means of the brush provided together with the extractor.
- The motor should be cleaned with a moist cloth with a small amount of dishwashing liquid. Next wipe it dry.

 **In case any water or juice gets inside the motor, you need to stop operating the appliance, and leave it for maintenance in a local service center.**

- Wash all equipment accessories such as: bowl, juice sweeper, filter, extracting screw, lid with charging hopper, pusher, and juice container, in warm water with the addition of a dishwashing liquid.
- Due to long-term usage some of the plastic elements of the appliance may become discolored. This effect should not be considered as a fault.
- Any color traces from carrots may be easily removed by wiping the surface with a cloth dipped in edible oil.
- Thoroughly dry all the parts after washing them.
- Assemble the extractor step by step according to the above instructions (see para. Before Use).

What to do, if...

...the extractor does not work:

1. Make sure the extractor is plugged into the power socket.
2. Make sure the extractor is assembled in the way described in the manual.
3. The extractor may have turned off due to working more than 20 minutes.
4. Take the extractor to the service center.

...the juice is too thick or too watery

1. Make sure the rubber stopper (2c) is installed tightly.
2. Make sure the juice is extracted from fresh products.

...the extractor stopped working:

1. Make sure there are not too many products in the extractor or the products do not contain too many hard seeds. Use the "REV" switch function for 2-3 seconds, and turn it back to "ON" position.
2. If the problem persists, you need to disassemble the appliance, clean it, and assemble it again.
3. The extractor may have turned off due to working more than 20 minutes.

How to make a delicious, healthy juice?

- The fruits and vegetables used for extracting juice should be fresh and thoroughly washed. To prepare vegetables you have to rinse any traces of dirt and soil off them with running water, and then peel their skin off. Literature on juice-making recommends soaking vegetables for 5 minutes in water with an addition of salt and citric acid. Vegetables which are prepared in such a way do not darken after they are sliced, and their juice has a more natural color to it.
- Wash any berries before extracting juice from them, as they go bad really fast.
- The choice of products depends on the season, personal preference, and health recommendations. The nutrition value of a fruit or vegetable juice depends also on the way it is extracted.
- Juices should be prepared from juicy products, which must be ripe and fresh, as they give the largest amount of juice of great taste and fragrance.
- The following vegetables are the most suitable for juice making: tomatoes, carrots, celery, beetroots, parsley, onions, cabbages, cucumbers, turnips, rhubarb, etc. For dietary reasons and high taste values juices may be made from salads, spinach, leek or even fresh herbs or soya.
- Such vegetables as: radish, chive, parsley, cress should be added to the process finely chopped.
- Fruit juices can be extracted almost from any kind of fruits.
- After rinsing, apples, peaches, apricots, and plums should be scalded in a colander.
- Any pips and seeds should be removed from the fruits, as they may damage the appliance.
- Extracting juice out of plums, blueberries, raspberries, soft pears and apples or other fruits may be troublesome. The pulp of these fruits is processed into a spongy mass, which clogs up the filter. These fruits may be used in the process by mixing their small amounts with other fruits and vegetables, but in such a case you have to remember to clean the filter more often.
- Root vegetables and hard fruit should be sliced into pieces which fit into the charging hopper. Apples should be cut up into pieces (if they do not fit the charging hopper without cutting) – there is no need to peel their skin or removing the cores.
- The nutrition value of juices is comparable to the values of the extracted products - the unique extracting system

makes the juice full of fiber, enzymes, minerals, and vitamin C.

- Juices are especially recommended in nutrition diets for children and seniors.
- It is recommended to wash the juices with small amounts of water, as they are extremely thick. If the juices are not thinned down, daily consumption should not exceed half a glass.
- You should not combine fruits with vegetables, with the exception of apples. Do not combine melons with other fruits.
- Juices should not be stored for later consumption.
- You may add seasoning to vegetable juices, such as: pepper, dill, caraway, nutmeg, thyme, marjoram; and vanilla, cinnamon, and clove to fruit juices. In order to get the best aroma, grind the seasoning down before adding it to the juice. Any seasoning should be used in small amount to preserve the natural taste and scent of the extracted products. Due to their low calorific values, fruit and vegetable juices are especially recommended for people trying to lose weight.
- Fruit and vegetable juices may be served at room temperature or chilled with ice cubes.

Extracting Health from Fruits & Vegetables

Carrot Juice



Accelerates the metabolism through its composition of microelements and vitamins vital for the proper functioning of human organism.

Vitamin A from carotenes improves eyesight.

The elements of this juice neutralize the harmful effect of nicotine, and help the skin to regain its natural, healthy look. Half a glass of carrot juice and half a glass of milk are recommended for small children on a daily basis. Carrot juice mixed with apple juice is an energizing drink recommended especially for seniors.

Tomato Juice



Ripe and fresh tomatoes are great for a high-quality juice. You can mix tomato juice with any other vegetable juices.

The juice contains large amount of vitamin A and C. Two glasses cover the reference daily value for vitamin C. The taste of the juice may be improved by adding salt and pepper to it.

Beetroot Juice



Beetroot juice combined with orange juice gives a great drink of exquisite taste. Beetroot juice itself may only be drunk following the doctor's orders.

Cabbage Juice



Cabbage juice is used for curing gastric ulcer, but only on doctor's orders. Mixed with carrot juice may be drunk by people with sensitive stomachs.

Spinach Juice



Spinach juice is highly anti-anemic, but due to its pungent taste it is recommended to mix it with carrot juice. If you mix spinach, carrot, and celery juices in equal amounts, you get a delicious drink.

Celery Juice



You need to avoid adding celery leaves to the process, as they give the extracted juice a bitter aftertaste. Celery root juice is very tasty. It may be combined with other vegetable juices. The daily consumption is lower than that of carrot juice. Adding apple or lemon juice improves its taste.

Cucumber Juice



Alone it tastes a bit bland, and it should be mixed with apple, carrot or celery juice. Cucumber juice may be used for skincare. It also cleanses kidneys. It is recommended for any slimming treatment.

Apple juice



Juice made from fresh and ripe apples has a pleasant taste and aroma. It is rich in vitamin A and B, as well as valuable mineral salts. The large amount of pectin in the juice makes it ideal for facilitating digestion. Fresh apple juice may be used for podagra and rheumatism. All in all, it is an excellent nutrition source.

Blackberry Juice



Blackberry juice combined with small amount of sugar and mineral water gives an extremely refreshing drink. Due to many vitamins and microelements it is very energizing, especially for seniors.

Black Elder Juice



Black elder juice is rich in nutrients, and may be used in curing colds. It may be combined with other juices while making fruit preserves.

Blackcurrant Juice



Blackcurrant juice tastes very uniquely – its chief qualities are acidity and tartness. It is one of the best juices in terms of chemical and vitamin composition. It should be mixed with other low-acid juices or water, honey, and 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!!!

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

The manufacturer/importer reserves his rights to modify 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 in advance.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



- PL** Łatwe czyszczenie
- CZ** Snadné čištění
- SK** Ľahké čistenie
- HU** Könnyű tisztítás
- RO** Ușor de curățat
- RU** Удобство очистки
- BG** Лесно почистване
- UA** Легкий процес очистки
- EN** Easy cleaning



- PL** Cicha praca
- CZ** Tichý provoz
- SK** Tichá prevádzka
- HU** Csendes munka
- RO** Zgomot redus
- RU** Тихая работа
- BG** Тиха работа
- UA** Безшумність
- EN** Noiseless operation



- PL** Funkcja reverse
- CZ** Funkce reverse
- SK** Funkcia reverse
- HU** Reverse funkció
- RO** Funcția reverse
- RU** Функция reverse
- BG** Функция реверс
- UA** Функція реверс
- EN** Reverse Function