

- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktów, ani zbyt silnym popychaniem produktów w leju.
- Nie narażaj urządzenia na działanie temperatury powyżej 60°C.
- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Do mycia metalowych części zwłaszcza sita z ostrą tarczą rozdrabniającą, noża i tarczy malaksera używaj szczoteczki będącej na wyposażeniu.

## SOKOWIRÓWKA

- Natychmiast wyłącz sokowirówkę, gdy zauważysz silne wibracje lub zmniejszenie obrotów. Oczyszcz sito i jego obudowę.
- Przerwij pracę i odłącz urządzenie od sieci elektrycznej gdy nastąpi zablokowanie produktu w leju zasypowym lub na tarczy rozdrabniającej. Usunij przyczynę zablokowania.
- Nie używaj sokowirówki bez zbiornika resztek.

## KUBEK MIKSUJĄCY/ MŁYNEK

- Nie napełniaj dzbanka wrzącymi płynami.
- Podczas przechowywania nigdy nie trzymaj pokrywy założonej na dzbanku.
- Nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczenia 900 ml – jeżeli tak się stanie, to jego zawartość może spowodować podniesienie pokrywy przy uruchomieniu silnika.
- Nie przepelniaj dzbanka. Jeżeli płyn dostanie się pod zespół silnika, może zostać zassany do silnika, powodując jego uszkodzenie.
- Podczas miksowania w dzbanku powinno się znajdować minimum 300 ml płynu.
- Zaleca się korzystać z urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym/młynkiem w ciągłej pracy nie dłużej niż przez 30 sekund. Po tym czasie wyłącz urządzenie i odczekaj 5 minut przed ponownym uruchomieniem, pozwalając na ostygnięcie silnika. Proces miksowania może składać się maksymalnie z pięciu 30 sekundowych cykliów pracy.
- Nie włączaj urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym/młynkiem, kiedy jest pusty, ponieważ może ulec przegrzaniu.
- Temperatura składników użytych do miksowania nie powinna przekraczać 60°C.

## MALAKSER

- Przed przystąpieniem do pracy sprawdź, czy w pojemniku malaksera nie znajduje się twardy przedmiot (np. łyżka).
- Nie zatrzymuj pracy urządzenia poprzez otwarcie pokrywy malaksera lub obrócenie pojemnika (hamo-

wanie awaryjne). Powoduje to szybsze zużycie się napędu i należy tego unikać.

- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tego typu urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie pod bieżącą wodą z użyciem płynu do mycia naczyń i miękkiej szczoteczki.



## Wskazówka

### Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie opakowania z wnętrza urządzenia i dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Po zakończeniu pracy wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

## Dane techniczne

Napęd urządzenia przystosowany jest do współpracy z sokowirówką, kubkiem miksującym, młynkiem i malakserem.

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy napędu:

– z sokowirówką	2 minuty
– z kubkiem miksującym	30 sekund
– z młynkiem	30 sekund
– z malakserem	30 sekund

Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem napędu z sokowirówką

30 minut

Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem

napędu z kubkiem miksującym lub młynkiem

5 minut


Czas przerwy przed ponownym użytkowaniem

napędu z malakserem

10 minut

Hałas urządzenia ( $L_{WA}$ ):

– z sokowirówką	77 db/A
– z kubkiem miksującym	83 db/A
– z młynkiem	82 db/A
– z malakserem	86 db/A

Urządzenie zbudowane jest w II klasie izolacji, nie wymaga podłączenia do gniazdka z bolcem uziemiającym .

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

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

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl).

## Budowa urządzenia

**A**

- 1 Pokrętko regulacyjne (PULSE, 0, bieg 1, bieg 2)
- 2 Nóżki
- 3 Napęd
- 4 Przewód przyłączeniowy
- 5 Zabierak

## ELEMENTY SOKOWIRÓWKI

- 6 Zbiornik resztek
- 7 Dzióbek
- 8 Miska
- 9 Klamry mocujące
- 10 Sito
- 11 Pokrywa
- 12 Lej zasypowy
- 13 Popychacz
- 14 Pojemnik na sok
- 15 Pokrywa pojemnika z separatorem piany
- 16 Szczotka

## PODSTAWA NA PRZYSTAWKI

- 17 Podstawa na przystawki

## ELEMENTY MŁYNKA

- 18 Podstawa młynka z zespołem noży
- 19 Uszczelka młynka
- 20 Pojemnik młynka

## ELEMENTY KUBKA MIKSUJĄCEGO

- 21 Zespół noży kubka miksującego
- 22 Uszczelka
- 23 Dzbaneł ze wskaźnikiem poziomu
- 24 Pokrywa dzbanka
- 25 Nakładka pokrywy

## ELEMENTY MALAKSERA

- 26 Przekładnia
- 27 Pojemnik malaksiera
- 28 Tarcza dwustronna
- 29 Nóż malaksiera
- 30 Pokrywa malaksiera
- 31 Popychacz malaksiera

## SOKOWIRÓWKA

### CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Sokowirówka jest urządzeniem służącym do szybkiego odwirowania soków z owoców i warzyw z jednoczesnym oddzieleniem odpadów. Prędkość odwirowania została dobrana tak, aby uzyskać optymalne parametry jakościowe wyciskanych soków. Sok zawiera drobne frakcje owoców (warzyw) korzystne dla zdrowia, lecz mogących powodować mniejszą klarowność soku. Jest to efekt zamierzony, gdyż producent sokowirówki uznał, iż ważniejsze jest zachowanie jak największych wartości odżywczych, zdrowotnych i dietetycznych otrzymywanego soku, niż jego klarowność. Ilość soku uzyskanego z 1 kg surowca zależy od świeżości zastosowanych produktów, jak również czystości sita i stanu tarczy rozdrabniającej (np. dla świeżej marchwi wynosi 50-60%). Części mające kontakt z przetwarzanymi surowcami wykonane zostały z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

### Przygotowanie sokowirówki do pracy

#### DEMONTAŻ SOKOWIRÓWKI

**B**

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

- 1 Pociągnij klamry mocujące do góry tak, aby zeskokczyły z występów na pokrywie.
- 2 Wymij popychacz i ściągnij pokrywę.
- 3 Wsuń zbiornik resztek.
- 4 Zdemontuj miskę z sitem. W tym celu przekręć miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby symbol ▼ na misce pokrył się z symbolem ■ na napędzie sokowirówki i zdejmij miskę z napędu sokowirówki.

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

#### MONTAŻ SOKOWIRÓWKI

**C**

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

**i** Sito można zamontować tylko w jednej pozycji.

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

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

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

## Uruchomienie sokowirówki i praca z nią

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

**!** Nie popychaj produktów palcami ani innymi przedmiotami.

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

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

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

## FUNKCJA PULSE

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

## Po zakończeniu pracy (odwirowaniu soku)

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

**!** Nie dopuszczaj do przepelnienia zbiornika resztek. W czasie jego wyciągania nadmiar nagromadzonych wytlóczyn może wypaść ze zbiornika w momencie przechylenia.

## Czyszczenie i konserwacja sokowirówki

- Po każdorazowym użyciu sokowirówki należy ją dokładnie umyć nie dopuszczając do zasychania soku i resztek owoców.
- Zabrudzenia w szczelinach lub narożnikach usuń szczoteczką o miękkim włosiu.
- Napęd czyść wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzyj go do sucha.

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

- Elementy wyposażenia takie, jak: miska, pokrywa, popychacz, pojemnik na sok z pokrywką z separatorem piany oraz zbiornik resztek myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Pokrywę, popychacz i pojemnik resztek można również myć w zmywarkach do naczyń w temp. max. 60°C.
- Do mycia sita stosuj wyłącznie szczoteczkę, będącą na wyposażeniu sokowirówki. **Do mycia sita nie stosuj metalowych szczotek!**
- Pod wpływem długotrwałego użytkowania może wystąpić zjawisko przebarwienia elementów wykonanych z tworzywa sztucznego. Nie traktuj tego jako wady.
- Zabarwienia powstałe z marchwi można usunąć przecierając je szmatką nasączoną olejem jadalnym.
- Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części.
- Zmontuj sokowirówkę (patrz. pkt. „**MONTAŻ SOKOWIRÓWKI**”).

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

## Jak robić soki z warzyw i owoców

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

- Nie powinno się łączyć owoców z warzywami z wyjątkiem jabłek. Nie należy łączyć melonów z innymi owocami.
- Soków nie przechowuje się do późniejszego spożycia.
- Do napojów warzywnych można stosować przyprawy aromatyczne: pieprz, koper, kminek, gałkę muszkatołową, tymianek, majeranek, a do napojów owocowych: wanilię, cynamon i goździki. Aby uzyskać pełny aromat przypraw, należy je przed dodaniem do napoju dokładnie rozdrobnić. Powinny być one stosowane w niewielkich ilościach, aby zachować naturalny smak i zapach produktów, z jakich sporządzany jest napój. Z uwagi na niską wartość kaloryczną, napoje z owoców i warzyw są bardzo wskazane dla osób odchudzających się.
- Napoje owocowe i warzywno podaje się w temperaturze pokojowej lub schłodzone kostkami lodu.

## Świeże soki to zdrowie

### Sok z marchwi



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

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

### Sok pomidorowy



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

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

### Sok z buraków



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

### Sok z kapusty



Jest stosowany w leczeniu wrzodów żołądka, może być spożywany tylko z zalecenia lekarza. Zmieszany z sokiem z marchwi, nadaje się do picia nawet dla osób, mających wrzylki żołądek.

### Sok szpinakowy



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

### Sok z selera



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

### Sok ogórkowy



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

### Sok jabłkowy



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

### Sok jeżynowy



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

### Sok z bzu czarnego



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

### Sok z czarnych porzeczek



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

## Specjalne przepisy zdrowotne

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

## Zalecane prędkości odwirowywania dla wybranych owoców i warzyw

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

## Przykładowe problemy podczas eksploatacji sokowirówki

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

## Przygotowanie urządzenia do pracy z przystawkami



① Ustaw napęd na suchej, stabilnej, poziomej powierzchni, w pobliżu gniazdka zasilającego i poza zasięgiem dzieci.



**Poprowadź przewód zasilający tak, żeby nie zwisał ze stołu lub blatu i nie mógł zostać przypadkowo pociągnięty lub zaczepiony.**

② Załóż na napęd podstawę na przystawki tak, aby symbol ▼ znajdujący się na boku podstawy pokrył się z symbolem ■ na napędzie.

③ Zablokuj podstawę na przystawki przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby symbol ■ na napędzie pokrywał się z symbolem ▼ na podstawie (charakterystyczny „click” świadczy o prawidłowo zamontowanej podstawie).

④ Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieci elektrycznej.



**Przed podłączeniem urządzenia do zasilania, upewnij się, że pokrętko regulacyjne ustawione jest w pozycji „0”.**

## KUBEK MIKSUJĄCY

### CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Kubek miksujący przeznaczony jest do siekania i mieszania różnego rodzaju produktów. Przy jego pomocy można przygotować zupy, sosy i koktajle mleczne, można również miksować warzywa, owoce, mięso a także rozdrabniać gotowane składniki do jedzenia dla niemowląt.



## Przygotowanie urządzenia do pracy

Przed pierwszym użyciem urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym (lub po jego przechowywaniu przez dłuższy okres czasu), wymyj dzbanek, pokrywę i nakładkę pokrywy w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, dobrze przepłucz i osusz.



**Trzymaj ręce z dala od noży – są one ostre.**

## Obsługa i działanie



① Zamontuj kubek miksujący na podstawie na przystawki, tak by uchwyt dzbanka znalazł się po prawej stronie urządzenia.

② Zablokuj dzbanek przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania (charakterystyczny „click” świadczy o prawidłowo zamontowanym dzbanku).



**Uchwyt dzbanka powinien znajdować się po prawej stronie urządzenia.**

③ Włóż składniki do dzbanka. Nie napełniaj poza oznaczenie 900 ml na dzbanku.



**Sposób wkładania składników do dzbanka miksera jest dowolny, jednak lepsze efekty uzyskuje się dodając najpierw twarde składniki.**

④ Załóż pokrywę na dzbanek tak, aby bok pokrywy na którym nie są umieszczone sitka pokrywy, znalazł się przy dzióbku dzbanka. Zamontowana w ten sposób pokrywa zapobiega wychapywaniu się składników podczas procesu miksowania.



**Pokrywę dzbanka można zamontować w trzech położeniach, przy czym tylko jedno położenie pokrywy jest stosowane w procesie miksowania. Pozostałe dwa położenia wykorzystuje się podczas przelewania zmiksowanej zawartości dzbanka do naczyń.**

⑤ Włóż nakładkę pokrywy w otwór w pokrywie tak, by występy znajdujące się na nakładce znalazły się we wcięciach pokrywy. Zablokuj nakładkę przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania.



**Nie włączaj urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym bez nakładki pokrywy, szczególnie jeżeli będziesz miksować stałe składniki. Mogą one zostać wyrzucone przez otwór.**

⑥ Włącz miksowanie poprzez obrócenie pokrętki regulacyjnego do odpowiedniej pozycji.



**Miksując na biegu 2 uzyskuje się lepsze efekty.**



**Nie korzystaj z urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym w ciągłej pracy dłużej niż przez 30 sekund. Po tym czasie wyłącz urządzenie i odczekaj 5 minut przed ponownym uruchomieniem, pozwalając na ostygnięcie silnika.**

⑦ Podczas miksowania możesz dodawać produkty (przyprawy, składniki) poprzez otwór po wyjęciu nakładki pokrywy.

⑧ Aby zatrzymać urządzenie przekręć pokrętko regulatora prędkości do pozycji „0”.



**Jeśli konsystencja miksowanych produktów nie odpowiada jeszcze oczekiwaniom przekręć pokrętko regulacyjne na pozycję „PULSE” i przytrzymaj w tym położeniu przez kilka sekund, urządzenie rozpocznie pracę z maksymalną prędkością. Po zwolnieniu pokrętki urządzenie przerywa pracę.**

## KRUSZENIE LODU

Urządzenie z zamontowanym kubkiem miksującym może służyć również do kruszenia kostek lodu, pozwala uzyskać niewielkie kawałki lodu o zblizonej wielkości.



**Przed używaniem kubka miksującego do kruszenia kostek lodu, upewnij się, że jest on czysty. W przeciwnym razie umyj go starannie czystą wodą. Jakiegokolwiek pozostałości środka myjącego mogą wpływać na smak pokruszonego lodu i spowodują utratę smaku napoju, do którego zostanie on dodany.**

Włóż do dzbanka nie więcej niż 15 kostek lodu (o wielkości nie przekraczającej 2 cm). Oprócz kostek lodu wlej jeszcze ok. 15 ml (1 łyżeczka) świeżej zimnej wody. Załóż pokrywę dzbanka wraz z nakładką, następnie przekręć pokrętko regulacyjne na pozycję „1”. Urządzenie rozpocznie pracę, kruszenie lodu przeprowadzaj w cyklach 3 sekundowych, czynność powtarzaj aż do kompletnego skruszenia lodu. Jeśli konsystencja lodu nie odpowiada jeszcze oczekiwaniom (chcesz uzyskać konsystencję śniegu) przekręć pokrętko regulacyjne na pozycję „PULSE” i przytrzymaj w tym położeniu przez kilka sekund, urządzenie rozpocznie pracę z maksymalną prędkością. Po zwolnieniu pokrętki urządzenie przerywa pracę.



**Nie krusz kostek lodu bez wcześniejszego dodania wody do dzbanka.**

## Po zakończeniu pracy z kubkiem miksującym

- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci elektrycznej.
- Zdemontuj kubek miksujący, w tym celu przytrzymaj jedną ręką podstawę na przystawki drugą ręką złap za uchwyt dzbanka.

- Przekręć dzbanek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do napotkania wyczuwalnego oporu i zdejmij dzbanek z podstawy na przystawki.
- Przelej przyrządzony koktajl do naczyń.

**i** Pokrywę dzbanka można zamontować w trzech położeniach, przy czym tylko jedno położenie pokrywy jest stosowane w procesie miksowania. Pozostałe dwa położenia (sitko szerokie, sitko wąskie) wykorzystuje się podczas przelewania zmiksowanej zawartości dzbanka do naczyń.

- Umyj kubek miksujący (patrz punkt „Czyszczenie i konserwacja urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym/młynkiem”).

## DEMONTAŻ ZESPOŁU TNĄCEGO



- Odłącz wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci elektrycznej.
  - Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do napotkania wyczuwalnego oporu i zdejmij pokrywę z dzbanka.
- 1 Opróżnij dzbanek z zawartości.
  - 2 Wyczyść dzbanek (patrz punkt „Czyszczenie i konserwacja urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym/młynkiem”). Obróć dzbanek do góry dnem i postaw na płaskiej, stabilnej powierzchni.
  - 3 Jedną ręką przytrzymaj dzbanek a drugą odkręć zespół noży w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
  - 4 Wyjmij ostrożnie zespół noży wraz z uszczelką.



**Noże urządzenia są ostre. Obchodź się z nimi ostrożnie.**

## MONTAŻ ZESPOŁU TNĄCEGO



- 1 Włóż uszczelkę we wgłębienie w zespole noży.
- 2 Zdejmij pokrywę z dzbanka miksera. Obróć dzbanek „do góry dnem” i postaw na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- 3 Włóż zespół noży do otworu w spodzie dzbanka.
- 4 Jedną ręką przytrzymaj dzbanek a drugą zakręć zespół noży w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.

## MŁYNEK

## CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Młynek przeznaczony jest do rozdrabniania i mielenia składników, takich jak pieprz, ziarnka kawy, ryż, pszenica, ziarna sezamowe, orzechy (luskane) itp., a także do siekania mięsa.



**Młynek nie jest przystosowany do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak np. kostki lodu i gałka muszkatołowa.**



**Nigdy nie używaj młynka do mielenia cukru, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.**



**Przed przystąpieniem do siekania, mięso obrierz z żył, błon i tłuszczu a następnie pokrój na kawałki wielkości ok. 2x2 cm.**

## Obsługa i działanie



- Włóż składniki do pojemnika młynka.



**Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości, oznaczonego na pojemniku młynka.**

- 1 Nałóż i nakręć podstawę młynka z zespołem noży na gwint pojemnika młynka.
  - 2 Obróć młynek do góry dnem i zamontuj go na podstawie na przystawki.
  - 3 Zablokuj młynek przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania (charakterystyczny „click” świadczy o prawidłowo zamontowanym młynku).
- Uruchoom urządzenie poprzez obrócenie pokrętki regulacyjnej do odpowiedniej pozycji. Dostosuj bieg odpowiednio do miksowanych składników.



**Zalecamy korzystanie z programu „PULSE” lub prędkości maksymalnej.**



**Mielenie różnych produktów bezpośrednio po sobie bez dokładnego wymycia może spowodować przenikanie zapachu i smaku z poprzednio mielonego produktu.**



**Nie korzystaj z urządzenia z zamontowanym młynkiem w ciągłej pracy dłużej niż przez 30 sekund. Jeśli w ciągu 30 sekund nie udało się zakończyć procesu mielenia wyłącz urządzenie i odczekaj 5 minut przed ponownym uruchomieniem.**

- 4 Po zakończeniu mielenia ustaw pokrętkę regulacyjną w pozycji „0”.



**Zawsze bezpośrednio po użyciu wymyj pojemnik młynka i podstawę młynka z zespołem noży w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Uszczelkę młynka wytrzyj wilgotną szmatką.**

## Po zakończeniu pracy z młynkiem

- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci elektrycznej.
- Zdemontuj młynek, w tym celu przytrzymaj jedną ręką podstawę na przystawki, drugą ręką złap za młynek. Przekręć młynek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do napotkania wyczuwalnego oporu o zdejmij go z podstawy na przystawki.



- Obróć młynek do góry podstawą.
- Przekręć podstawę młynka z zespołem noży w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij podstawę z zespołem noży z pokrywy młynka.
- Przesyp zmieloną zawartość do naczynia.
- Umij młynek (patrz punkt „**Czyszczenie i konserwacja urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym/ młynkiem**”).

### Czyszczenie i konserwacja urządzenia z zamontowanym kubkiem miksującym/ młynkiem



**Czyszczenie urządzenia wykonaj bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to osadzeniu się resztek wewnątrz dzbanka miksersa.**

- Wlej około 450 ml wody do dzbanka i uruchom urządzenie na około 10 sekund przekręcając i przytrzymując pokrętko regulacyjne w pozycji „PULSE”.
- Następnie wylej wodę z dzbanka, obróć go „do góry dnem” i osusz.
- W razie potrzeby wymyj dzbanek, pokrywę, nakładkę pokrywy, zespół noży, pojemnik młynka i podstawę młynka z zespołem noży w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Uszczelkę kubka miksującego i uszczelkę młynka wytrzyj wilgotną szmatką.
- Następnie przepłucz w czystej bieżącej wodzie i wysusz.
- Jeżeli pozostawiłeś dzbanek na dłużej bez czyszczenia i do wnętrza dzbanka przywarły kawałki miksowanych składników, użyj nylonowej szczotki.
- Nie zaleca się wkładania dzbanka, pokrywy, nakładki pokrywy, młynka, zespołu noży, pojemnika młynka i podstawę młynka z zespołem noży do zmywarki do naczyń. Agresywne środki czyszczące mogą negatywnie oddziaływać na stan powierzchni elementów urządzenia.
- Przetrzyj zewnętrzną część napędu wilgotną, delikatną szmatką.



**Nie wkładaj napędu do wody lub innego płynu.**

- Do mycia napędu nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne.
- Nie czyść dzbanka i pojemnika młynka szorstkimi gąbkami lub ścierkami.
- Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie elementy urządzenia.

## MALAKSER

### CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Malakser przeznaczony jest do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem posiłków. Wymienne wyposażenie (nóż malaksera, tarcza dwustronna) pozwala na siekanie, cięcie, mieszanie ciasta oraz rozdrabnianie warzyw.

### ZASTOSOWANIE WYPOSAŻENIA

**Nóż malaksera** – służy do obróbki mięsa surowego lub gotowanego. Można nim również mieszać ciasto.

**Tarcza dwustronna**

- strona do plasterów – służy do cięcia na plastry.
- strona do wiórków – służy do cięcia/ścierania na wiórki.

### Przygotowanie urządzenia do pracy

Przed pierwszym użyciem urządzenia z zamontowanym malakserem (lub po jego przechowywaniu przez dłuższy okres czasu), wymyj elementy malaksera (popychacz, pokrywę, pojemnik, nóż i tarczę dwustronna) w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, dobrze przepłucz i osusz.

### Obsługa i działanie



① Zamontuj przekładnię na podstawie na przystawki tak, aby symbol ▼ znajdujący się na przekładni pokrył się z symbolem ■ na podstawie na przystawki a następnie zablokuj przekładnię przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania, symbol ▼ na przekładni pokryje się z symbolem ■ na podstawie na przystawki (charakterystyczny „click” świadczy o prawidłowo zamontowanej przekładni).

② Zamontuj pojemnik malaksera na podstawie na przystawki tak, aby symbol ▼ znajdujący się na pojemniku pokrył się z symbolem ■ na podstawie na przystawki. Następnie dociśnij pojemnik do podstawy na przystawki i zablokuj go przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania, symbol ▼ na pojemniku pokryje się z symbolem ■ na podstawie na przystawki (charakterystyczny „click” świadczy o prawidłowo zamontowanym pojemniku malaksera).



**Uchwyt pojemnika malaksera powinien znajdować się po prawej stronie urządzenia.**

### PRACA Z NOŻEM MALAKSERA



① Włóż nóż malaksera do pojemnika.

- Umieść produkty w pojemniku.

② Załóż pokrywę malaksera tak aby trzpień na pokrywie trafił w otwór w nożu a symbol ▼ na pokrywie pokrył się z symbolem ■ na pojemniku malaksera.

③ Dociśnij pokrywę malaksera do kołnierza pojemnika i zablokuj ją przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem

wskazówek zegara do momentu gdy symbol ▼ na pokrywie pokryje się z symbolem ■ na pojemniku.

- Do leja zasypowego malaksera włóż popychacz malaksera.
- Włącz urządzenie poprzez obrócenie pokrętki regulacyjnego do odpowiedniej pozycji.



**Nie korzystaj z urządzenia z zamontowanym malakserem w ciągłej pracy dłużej niż przez 30 sekund. Po tym czasie wyłącz urządzenie i odczekaj 10 minut przed ponownym uruchomieniem, pozwalając na ostygnięcie silnika.**

④ Podczas pracy możesz dodawać produkty (przyprawy, składniki) poprzez lej zasypowy po wyjęciu popychacza malaksera. Do leja zasypowego pokrywy wkładaj produkty i jeśli zaistnieje potrzeba lekko dociskaj je popychaczem.



**Nie popychaj produktów palcami ani innymi przedmiotami.**

- Aby zatrzymać urządzenie przekręć pokrętkę regulatora prędkości do pozycji „0”.
- Otwórz malakser w sposób odwrotny do opisanego w punktach ③ i ②.

## PRACA Z TARCZĄ DWUSTRONNĄ



① Włóż tarczę dwustronną do pojemnika malaksera stroną odpowiednią dla zastosowania (plastry/wiórki).

② Załóż pokrywę malaksera tak aby trzpień na pokrywie trafił w otwór w nożu a symbol ▼ na pokrywie pokrył się z symbolem ■ na pojemniku malaksera.

③ Dociśnij pokrywę malaksera do kołnierza pojemnika i zablokuj ją przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu gdy symbol ▼ na pokrywie pokryje się z symbolem ■ na pojemniku.

④ Do leja zasypowego malaksera włóż produkty i jeśli jest to możliwe popychacz malaksera.

⑤ Włącz urządzenie poprzez obrócenie pokrętki regulacyjnego do odpowiedniej pozycji.



**Nie korzystaj z urządzenia z zamontowanym malakserem w ciągłej pracy dłużej niż przez 30 sekund. Po tym czasie wyłącz urządzenie i odczekaj 10 minut przed ponownym uruchomieniem, pozwalając na ostygnięcie silnika.**

- Podczas pracy dodawaj produkty poprzez lej zasypowy po wyjęciu popychacza malaksera. Do leja zasypowego pokrywy wkładaj owoce lub warzywa i lekko dociskaj je popychaczem.



**Nie popychaj produktów palcami ani innymi przedmiotami.**

⑥ Aby zatrzymać urządzenie przekręć pokrętkę regulatora prędkości do pozycji „0”.

- Otwórz malakser w sposób odwrotny do opisanego w punktach ③ i ②.

## Wskazówki eksploatacyjne

- Nożem malaksera nie rozdrabniaj zbyt dużych kawałków. Przed włożeniem do pojemnika podziel produkty na kostki wielkości ok. 3 cm.
- Przy rozdrabnianiu: sera, masła, margaryny nie dopuszczaj do zbyt długiej pracy urządzenia. Rozdrabniane produkty mogą się rozgrzać i rozpuścić.
- Jeżeli produkty przyklejają się do noża lub wewnętrznych ścianek pojemnika wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i zgarnij produkty z noża i ścianek pojemnika.

## Tarcza dwustronna – strona do plasterów

- Regularne plastry bez ścinków uzyskasz wtedy, gdy podczas napełniania leja urządzenie jest wyłączone. Można w tym celu wykorzystać funkcję „PULSE”.

## Tarcza dwustronna – strona do wiórków

- Lej możesz napełniać produktami przy pracującym urządzeniu.

## Czyszczenie i konserwacja urządzenia z zamontowanym malakserem



**Czyszczenie urządzenia wykonaj bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to osadzaniu się resztek wewnątrz malaksera.**

- Po każdorazowym użyciu dokładnie umyj części wyposażenia mające kontakt z przetwarzanym produktem w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, aby nie dopuścić do zaschnięcia resztek.
- Korpus napędu przetrzyj wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Zabrudzenia w szczelinach lub narożach usuń szczoteczką do mycia butelek lub szczoteczką do zębów.
- Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części.
- Nóż malaksera przechowuj zawsze w pojemniku malaksera.

## Ekologia – Zadbajmy o środowisko

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




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

**Nie wyrzucaj urządzenia wraz z odpadami komunalnymi!**

#### DANE KONTAKTOWE:

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

 801 005 500

 22 20 55 259

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

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

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

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

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

**Pokyny pro bezpečné a řádné používání přístroje**

*Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené pokyny srozumitelné.*

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



**Nebezpečí! / Varování!**

**Nedodržení pokynů ohrožuje své zdraví**

- Nepoužívejte spotřebič, je-li přívodní kabel nebo plášť spotřebiče viditelně poškozen.
- Jestliže je neoddělitelný kabel poškozený, je nutné ho vyměnit u výrobce nebo ve specializovaném servisu proškoleným personálem, vyvarujete se tak nebezpečí úrazu.
- Provádět opravy na spotřebiči může pouze proškolený personál. Nesprávně provedená oprava představuje pro uživatele nebezpečí velmi vážného úrazu. V případě výskytu závady doporučujeme, abyste se obrátili na odborný servis.
- Před výměnou příslušenství, nebo před přiblížením k pohyblivým dílům během použití, vypněte spotřebič a odpojte ho ze zásuvky.
- Před čištěním spotřebiče, montáží nebo jeho demontáží, vždy vyjměte přívodní kabel ze zásuvky.
- Po použití spotřebič vypněte. Nedemontujte součásti odšťavovače, neodstraňujte víko jeho nádoby a nádoby robota, dokud se motor a všechny pohyblivé součástky spotřebiče úplně nezastaví.
- K péčování produktu používejte pouze pěchovadlo, jež je součástí spotřebiče.
- Dbejte zvýšené opatrnosti během práce s odšťavovačem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen k tomu, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost tomu, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Nestavte odšťavovač na mokřém povrchu.

- Ukládejte spotřebič a napájecí kabel v bezpečné vzdálenosti od topných povrchů a hořáků.

**ODŠŤAVOVAČ**

- Nepoužívejte odšťavovač, pokud došlo k poškození síti.
- Před zapnutím odšťavovače zkontrolujte, zda je víko dobře upevněno stahovacími svorkami.
- Nevytahujte nádobu na dužinu ani nepovolujte stahovací svorky, pokud odšťavovač pracuje.

**MIXOVACÍ NÁDOBKA/MLÝNEK**

- Před sejmutím víka z nádoby a před odstraněním mixovací nádoby a mlýnku z podstavce na příslušenství otočte ovládacím knoflíkem do polohy „0“. Počkejte, až se nože úplně zastaví.
- Nepoužívejte mixovací nádobku bez nasazeného víka.
- Nedávejte ruce do nádoby, i když byla odmontována za účelem čištění, protože nože jsou stále nebezpečné – velmi ostré.
- Nevkládejte do nádoby tvrdé předměty (lžička, lopatka apod.), pokud připojujete spotřebič do zásuvky.
- Nemyjte nože přímo rukama. K mytí používejte přiložený kartáček.

**ROBOT**

- Nedotýkejte se rukama součástí vybavení, které se pohybují, zvláště nebezpečný je oboustranný kotouč a nůž robota. Jsou velmi ostré! Neopatrným zacházením může dojít k úrazu.
- Při práci s krájecími noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění je třeba dbát na zvýšenou opatrnost.
- Nemyjte nůž robota ani oboustranný kotouč přímo rukama. K mytí používejte přiložený kartáček.



**Pozor!**

**Nedodržení těchto pokynů můžete spotřebič poškodit**

- Neodpojujte zástrčku ze zásuvky tažením za přívodní kabel.
- Pohonnou jednotku postavte poblíž el. zástrčky na tvrdé stabilní ploše tak, aby nebyly zakryty ventiláčnické otvory v plášti.
- Spotřebič vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Okamžitě přerušte práci a odpojte spotřebič ze zásuvky, jestliže se do pohonné jednotky odšťavovače dostane jakákoliv tekutina. Odneste odšťavovač ke kontrole do servisu.
- Nezatěžujte spotřebič nadměrným množstvím produktu, ani příliš silným pěchováním produktů v plnicím otvoru.
- Nevystavujte odšťavovač teplotám vyšším než 60°C.
- Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické zásuvky bez dozoru.

- Neponožujte pohonnou jednotku odšťavovače do vody, ani ji nemýjte pod tekoucí vodou.
- K čištění pláště nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky v podobě emulzí, mléka, past atd. Mohou mimo jiné odstranit z povrchu informace a grafické symboly, jako jsou: stupnice, označení, výstražné znaky atd.
- Na mytí kovových dílů, zejména síta s ostrým krájecím kotoučem, nože a kotouče robota používejte přiložený kartáček.

## ODŠŤAVOVAČ

- Pokud se objeví silné vibrace nebo začnou klesat otáčky, odšťavovač okamžitě vypněte. Vyčistěte síto a jeho kryt.
- Pokud dojde k zablokování potravin v plnicí trubici nebo na krájecím kotouči, přerušte práci a vypněte spotřebič ze zásuvky. Pak odstraňte příčinu ucpaní.
- Nepoužívejte odšťavovač bez připevněné nádoby na dužinu.

## MIXOVACÍ NÁDOBKA/MLÝNEK

- Nevlejte do nádoby horké tekutiny.
- Během skladování nenechávejte nikdy víko nasazené na nádobě.
- Nenaplňte nádobu nad značku 900 ml – stane-li se tak, může jeho obsah zvednout víko při zapnutí odšťavovače.
- Nádobu nepřepĺňujte. Pokud se tekutina dostane pod motorovou jednotku, může se dostat dovnitř a poškodit motor.
- Při mixování musí být v nádobě alespoň 300 ml tekutiny.
- Spotřebič s připevněnou mixovací nádobou/mlýnkem může pracovat nepřetržitě maximálně 30 vteřin. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a před dalším zapnutím počkejte 5 minut, aby vychladl motor. Proces mixování se může skládat nejvýš z pěti 30-vteřinových pracovních cyklů.
- Nezapínejte spotřebič s prázdnou mixovací nádobou/mlýnkem, protože může dojít k jeho přehřátí.
- Teplota mixovaných potravin nesmí přesáhnout 60°C.

## ROBOT

- Před zahájením práce zkontrolujte, zda se v nádobě robota nenachází nějaký tvrdý předmět (např. lžička).
- Nepřerušujte práci spotřebiče otevíráním víka robota nebo otáčením nádoby (nouzové zastavení). Dochází tak k rychlejšímu opotřebením motoru a tomu je nutno zabránit.
- Nemýjte kovové díly v myčce nádobí. Agresivní čisticí prostředky používané v zařízeních tohoto druhu způsobují tmavnutí kovových dílů. Myjte je ručně pod tekoucí vodou s použitím přípravku na mytí nádobí a měkkého kartáče.



## Pokyny

### Informace o výrobku a pokyny k použití

- Spotřebič je určen k domácímu použití. V případě jeho použití k obchodním a gastronomickým účelům se změní záruční podmínky.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly z vnitřiku spotřebiče a důkladně umyjte všechny díly příslušenství.
- Po ukončení práce vyjměte přírodní šňůru ze zásuvky.

## Technické údaje

Pohon spotřebiče je upraven pro práci s odšťavovačem, mixovací nádobkou, mlýnkem a robotem.

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku zařízení.

Maximální doba práce pohonné jednotky bez přerušení:

– s odšťavovačem	2 minuty
– s mixovací nádobkou	30 vteřin
– s mlýnkem	30 vteřin
– s robotem	30 vteřin

Délka přestávky před opětovným zapnutím pohonné jednotky s odšťavovačem

30 minut

Délka přestávky před opětovným zapnutím pohonné jednotky s mixovací nádobkou nebo mlýnkem

5 minut

Délka přestávky před opětovným zapnutím pohonné jednotky s robotem

10 minut

Hlučnost zařízení ( $L_{WA}$ ):

– s odšťavovačem	77 dB/A
– s mixovací nádobkou	83 dB/A
– s mlýnkem	82 dB/A
– s robotem	86 dB/A

Spotřebič je vyroben v 2. izolační třídě, nevyžaduje připojení k zásuvce s uzemněním .

Odšťavovače ZELMER splňují požadavky platných norem.

Spotřebič je vyroben v souladu s požadovanými direktivami:

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

Výrobek je na typovém štítku označen značkou CE.

## Konstrukce

**A**

- 1 Ovládací knoflík (PULSE, 0, rychlost 1, rychlost 2)
- 2 Nožičky
- 3 Pohonná jednotka
- 4 Napájecí kabel
- 5 Unašeč

## SOUČÁSTI ODŠŤAVOVAČE

- 6 Nádoba na dužinu
- 7 Nálevka
- 8 Mísa
- 9 Stahovací svorky
- 10 Síto
- 11 Víko
- 12 Plnicí trubice
- 13 Pěchovadlo
- 14 Nádoba na šťávu
- 15 Víko nádoby s oddělovačem pěny
- 16 Kartáč

## PODSTAVEC NA VYBAVENÍ

- 17 Podstavec na vybavení

## SOUČÁSTI MLÝNKU

- 18 Podstavec mlýnku se soupravou nožů
- 19 Těsnění mlýnku
- 20 Nádoba mlýnku

## SOUČÁSTI MIXOVACÍ NÁDOBY

- 21 Souprava nožů mixovací nádoby
- 22 Těsnění
- 23 Nádoba s ukazatelem hladiny
- 24 Víko nádoby
- 25 Nástavec víka

## SOUČÁSTI MÍCHAČKY

- 26 Převodové ústrojí
- 27 Nádoba robota
- 28 Oboustranný kotouč
- 29 Nůž robota
- 30 Víko robota
- 31 Pěchovadlo robota

## ODŠŤAVOVAČ

### CHARAKTERISTIKA SPOTŘEBIČE

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

### Příprava odšťavovače k použití

#### DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČE

**B**

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

- 1 Zatáhnete za uzavírací západky zespodu tak, aby odskočily z výstupků na víko.
- 2 Vyjmete pěchovadlo a sejměte víko.
- 3 Vysuňte zásobník na dužninu.
- 4 Demontujte misku se sítím. Za tímto účelem otočte misku proti směru hodinových ručiček tak, aby se symbol ▼ na misce pokrýval se symbolem ■ na pohonné jednotce odšťavovače a sejměte misku z pohonné jednotky.

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

#### MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČE

**C**

- 1 Nasadte na pohonnou jednotku odšťavovače misku tak, aby se symbol ▼, nacházející se na základně misky, pokrýval se symbolem ■ na pohonné jednotce odšťavovače.
- 2 Zablokujte misku otočením ve směru hodinových ručiček tak, aby se symbol ■ na pohonné jednotce odšťavovače pokrýval se symbolem ▼ na základně misky.
- 3 Nasadte síto na hřídel tak, aby se výřez na hřideli pokrýval s výlevkou v sítu.

**i** Síto lze nasadit pouze v jedné poloze.

- 4 Pod víko připevněte zásobník na dužninu následujícím způsobem: Uchopte kolmo zásobník a vložte ho pod misku



tak, aby se výlevka na zásobníku na dužninu nacházela ve výřezu na misce, následně dosuňte do pohonné jednotky.

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

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

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

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



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



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

## Zapnutí odšťavovače a práce s ním

- Zkontrolujte, zda je ovládací knoflík v poloze „0“.
- Zapněte zástrčku napájecího kabelu do síťové zásuvky a zapněte odšťavovač otočením ovládacího knoflíku do polohy 1 nebo 2 podle potřeby (viz tabulka „Doporučené rychlosti odšťavování pro vybrané druhy ovoce a zeleniny“).
- Ovoce a zeleninu vkládejte do plnicí trubice ve víku a mírně je tlačte pěchovadlem.



**Netlačte na potraviny prsty ani jinými předměty.**

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



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

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

## FUNKCE PULSE

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

## Po ukončení práce (po získání šťávy)

- Vypněte odšťavovač otočením ovládacího knoflíku do polohy „0“.
- Vyjměte zástrčku přírodní šňůry ze zásuvky el. sítě.
- Po zastavení motoru můžete zahájit demontáž odšťavovače za účelem umytí jednotlivých dílů (viz bod „DEMONTÁŽ ODŠTAVOVAČE“).
- Vyprázdněte zásobník na dužninu.



**Nedovolte, aby došlo k přehlnění nádoby na dužninu. Při jejím vytahování může nadbytek nahromaděné dužniny z nádoby vypadnout při jejím naklonění.**

## Čištění a údržba odšťavovače

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



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

- Jednotlivé díly příslušenství, jako je miska, pěchovadlo, zásobník na šťávu s víkem a separátorem pěny a zásobník na dužninu, myjte v teplé vodě s malým množstvím prostředku na nádobí.
  - Víko, pěchovadlo a nádoba na dužninu lze mýt také v myčkách na nádobí v max. teplotě 60°C.
  - K mytí sítky používejte pouze kartáček, jež je součástí vybavení odšťavovače. **K čištění síta nepoužívejte žádné kovové kartáče!**
  - Z důvodu dlouhodobého používání se mohou díly z umělé hmoty zabarvit. Tento jev není závada.
  - Zbarvení vzniklé od mrkve lze odstranit hadříkem namočeným do jedlého oleje.
  - Po umytí důkladně osušte všechny díly.
  - Sestavte odšťavovač (viz. bod „MONTÁŽ ODŠTAVOVAČE“).
- Zvláštní pozornost věnujte průhledným (transparentním) dílům z umělé hmoty. Nejsou odolné proti nárazu. Mohou se velmi snadno poškodit.**

## Jak připravit zdravou chutnou šťávu?

- Ovoce a zelenina, určené k výrobě šťáv, musí být čerstvé a dobře umyté. Před přípravou zeleninové šťávy je nutné zeleninu nejdříve důkladně očistit od písku a hlíny pod tekoucí vodou a následně ji oloupat. Publikace na téma přípravy šťáv doporučují namáčení zeleniny 5 min. ve vodě s malým množstvím soli a kyseliny citrónové. Zelenina připravená tímto způsobem netmavne během přípravy a šťáva má přirozenou barvu.
- Bobuloviny umyjte těsně před použitím, jelikož rychle ztrácí čerstvost.
- Výběr zeleniny a ovoce závisí na ročním období, vlastních chutích a zdravotních doporučeních. Na nutriční hodnotu šťáv z ovoce a zeleniny má vliv způsob její přípravy.
- Šťávy se připravují ze šťavnatých druhů ovoce a zeleniny, které musí být zralé a čerstvé, jelikož z nich můžete získat nejvíce šťávy dokonalé chuti a vůně.

- K přípravě nápojů je vhodná následující zelenina: rajčata, mrkev, celer, červená řepa, petržel, cibule, zelí, okurky, černá řepa, rebarbora atd.
- Taková zelenina jako: ředkvička, pažitka, petrželová nať, kopr a řeřicha se do nápojů dodávají jemně nakrájené.
- Ovocnou šťávu lze připravit téměř ze všech druhů ovoce.
- Jablka, broskve, meruňky a švestky musí být přelité vroucí vodou na kuchyňském sítu.
- Z ovoce odstraňte pecky, mohly by poškodit spotřebič.
- Příprava šťávy ze švestek, borůvek, malin, měkkých hrušek a jablek a dalšího měkkého ovoce je těžká. Z dužniny tohoto ovoce se tvoří houbovitá hmota, která ucpává otvory sítka. Toto ovoce lze použít k přípravě šťávy pouze v malém množství, mícháním s jiným ovocem nebo zeleninou a je nutné častěji čistit sítko.
- Šťávu z hroznového vína nejlépe získáte vložením celého hroznu (bez dřevnaté lodyhy) do plnicího otvoru.
- Kořenovou zeleninu a tvrdé ovoce je nutné nakrájet na kousky, tak aby se vešly do plnicího otvoru. Jablka se krájí na části (jestliže velikost jablek nedovoluje vložit je vcelku do plnicího otvoru) bez loupání a vyjmování jádřince.
- Ovoce a zelenina se vkládá do plnicího otvoru teprve po zapnutí odšťavovače.
- Nutriční hodnota čerstvých šťáv je podobná nutričním hodnotám produktů, ze kterých je šťáva připravená.
- Nápoje ze šťáv jsou zvláště doporučovány při výživě dětí a starších osob.
- Doporučujeme během pití šťáv ze zeleniny zapíjet je malým množstvím vody, jelikož jsou velmi esencionální. Jestliže nejsou šťávy ředěné, neměla by denní dávka překročit půl sklenice.
- Nemělo by se míchat ovoce se zeleninou, kromě jablek. Není vhodné míchat melouny s jiným ovocem.
- Šťávy by se neměly přechovávat pro pozdější konzumaci.
- Zeleninové nápoje lze okořenit aromatickým kořením: pepř, kopr, kmín, muškátový oříšek, tymián, majoránka a ovocné nápoje: vanilka, hřebíček, skořice. Pro získání plného aroma koření, je nutné ho před přidáním důkladně rozdrtit. Koření by mělo být používáno v malém množství, aby byla zachována přirozená chuť a vůně produktů, ze kterých je připraven nápoj. Z důvodu nízké kalorické hodnoty jsou ovocné a zeleninové nápoje vhodné při redukční dietě.
- Ovocné a zeleninové nápoje pijte při pokojové teplotě nebo chlazené kostkami ledu.

## Čerstvá šťáva je zdravá

### Mrkvová šťáva



Zrychlují metabolismus, jelikož obsahuje celou řadu mikroelementů a vitamínů nezbytných pro správnou funkci organismu.

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

### Rajčatová šťáva



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

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

### Šťáva z červené řepy



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

### Šťáva ze zelí



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

### Špenátová šťáva



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

### Celerová šťáva



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

### Okurková šťáva



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

### Jablečná šťáva



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

### Ostružinová šťáva



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

### Šťáva z černého bezu



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

### Šťáva z černého rybízu



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

## Doporučené rychlosti pro odstředění vybraného ovoce a zeleniny

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

## Speciální recepty pro zdraví

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

## Problémy, které se mohou vyskytnout při provozu odšťavovače

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ – ZPŮSOB POSTUPOVÁNÍ
Spotřebič nefunguje.	Uzavírací západky jsou špatně nasazeny na víko.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Nasaďte správně uzavírací západky na víko (viz. bod „MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČE“). Opět zapněte spotřebič.
	Spustila se termická pojistka.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Nechte odšťavovač na 30 minut vychladnout. Po této době se pokuste spotřebič opět zapnout.
Ze spotřebiče je cítit nepřijemný zápach.	Nový spotřebič.	Při prvním zapnutí a použití spotřebiče můžete ucítit specifický zápach. Je to běžný jev a neznamená to, že je spotřebič poškozen. Zápach by se měl po několika použitích vytratit.
	Odšťavovač je přetížen.	Zkontrolujte postup procesu a dobu zpracování s dovolenou délkou provozu, jež je popsán v návodu k použití. Zkontrolujte napětí uvedené na typovém štítku a porovnejte s napětím ve vaší síti.
Plášť se zahřívá, spotřebič pracuje příliš hlasitě a kouří se z něho.	Je poškozený motor.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Odnešte odšťavovač do servisu.
Síť se zablokovala.	Nevhodný produkt.	Ve spotřebiči nelze zpracovávat velmi tvrdé ovoce a zeleninu, ani produkty s příliš dlouhými vláknky.
	Přetížení.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Počkejte, dokud se spotřebič nezastaví. Vyčistěte plnicí otvor, síť, víko a zásobník na dužninu.
Plnicí otvor se dotýká síť / odšťavovač se klepe a vibruje.	Síť je špatně nasazena.	Vypněte spotřebič a odpojte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je síť dobře nasazena na hřídeli. Zkontrolujte, zda není síť poškozena. V případě mechanického poškození odnešte odšťavovač do servisu.

## Příprava spotřebiče k práci s příslušenstvím



① Postavte pohonnou jednotku na pevnou rovnou podložku, v blízkosti elektrické zásuvky a mimo dosah dětí.



**Pokládejte napájecí kabel tak, aby volně visel přes okraj stolu nebo kuchyňské linky a aby za něj nikdo nemohl náhodou zatáhnout nebo o něj zavadit.**

② Nasaďte na pohonnou jednotku podstavec na příslušenství tak, aby se symbol ▼ na boku podstavce kryl se symbolem ◻ na pohonné jednotce.

③ Zajistěte podstavec na příslušenství jeho otočením ve směru pohybu hodinových ručiček tak, aby se symbol ◻ na pohonné jednotce kryl se symbolem ▼ na podstavci (typické cvaknutí potvrdí, že podstavec je správně upevněn).

④ Zapněte zástrčku napájecího kabelu do elektrické zásuvky.



**Před zapnutím spotřebiče do zásuvky se ujistěte, zda je ovládací knoflík nastaven v poloze „0“.**

## MIXOVACÍ NÁDOBKA

### POPIS ZAŘÍZENÍ

Mixovací nádoba je určena na sekání a míchání různých druhů surovin. S její pomocí můžeme připravit polévky, omáčky a mléčné koktejly, můžeme také mixovat zeleninu, ovoce, maso a také strouhat vařené suroviny do jídel pro batolata.

### Příprava spotřebiče k práci

Před prvním použitím spotřebiče s přípevněnou mixovací nádobou (nebo po jeho dlouhodobém skladování) umyjte nádobu, víko a nástavec víka v teplé vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí. Dobře opláchněte a vysušte.



**Mějte ruce vždy v bezpečné vzdálenosti od ostřích nožů.**

## Obsluha a funkce

**E**

- 1 Upevněte mixovací nádobku na podstavci na příslušenství tak, aby rukojeť nádoby byla po pravé straně spotřebiče.
- 2 Zajistěte nádobku jejím otočením ve směru pohybu hodinových ručiček do zaklapnutí (typické cvaknutí potvrdí, že nádoba je správně upevněna).



**Rukojeť nádoby musí být po pravé straně spotřebiče.**

- 3 Vložte potraviny do nádoby. Nenaplňujte nádobu nad značku 900 ml.



**Způsob vkládání potravin do nádoby je libovolný, avšak lepšího výsledku dosáhnete, když budete nejdříve vkládat tvrdé suroviny.**

- 4 Nasadte víko na nádobu tak, aby strana víka, na které nejsou umístěna síta víka, byla u nálevky nádoby. Takto připevněné víko zabrání rozstříkávání potravin během mixování.



**Víko nádoby lze upevnit ve třech polohách, avšak pouze jedna poloha víka se používá při mixování. Zbývající dvě polohy se využívají při přelévání mixovaného obsahu v nádobě do jiných nádob.**

- 5 Vložte nástavec víka do otvoru ve víku tak, aby výstupky na nástavci zapadly do zářezů ve víku. Zablokujte nástavec jeho otočením ve směru pohybu hodinových ručiček až do zaklapnutí.



**Nezapínejte spotřebič s namontovanou mixovací nádobkou bez nástavce víka, zejména pokud chcete mixovat pevné složky. Může dojít k jejich vymrštění otvorem ve víku.**

- 6 Zapněte mixování otočením ovládacího knoflíku do správné polohy.



**Lepšího výsledku lze dosáhnout mixováním rychlostí 2.**



**Nepoužívejte spotřebič s namontovanou mixovací nádobkou nepřetržitě déle než 30 vteřin. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a před dalším zapnutím počkejte 5 minut, aby vychladl motor.**

- 7 Během mixování můžete přidávat další suroviny (koření, potraviny) otvorem po vyjmutí nástavce víka.

- 8 Pro zastavení spotřebiče uveďte ovládací knoflík rychlostí do polohy „0“.



**Pokud konzistence mixovaných potravin ještě není dokonalá, otočte ovládací knoflík do polohy „PULSE“ a podržte jej v této poloze po dobu několika vteřin. Spotřebič začne pracovat maximální rychlostí. Po povolení ovládacího knoflíku zařízení přeruší práci.**

## DRČENÍ LEDU

Zařízení s upevněnou mixovací nádobkou můžete používat také na drčení kostek ledu. Lze tak vyrobit malé kousičky ledu podobné velikosti.



**Před použitím mixovací nádoby na drčení kostek ledu se ujistěte, zda je mixovací nádobka čistá. V opačném případě ji pečlivě umyjte čistou vodou. Jakékoli zbytky mycího přípravku mohou ovlivnit chuť drčeného ledu a ovlivní také chuť nápoje, do kterého bude přidán.**

Dejte do nádoby nejvýš 15 kostek ledu (maximální velikost 2 cm). Kromě ledu nalijte ještě asi 15 ml (1 lžičku) čerstvé studené vody. Uzavřete nádobu víkem s nástavcem a otočte ovládacím knoflíkem do polohy „1“. Zařízení začne pracovat, drčení ledu provádějte v 3-vteřinových cyklech, úkon opakujte až do úplného rozrozdrcení ledu. Pokud konzistence ledu ještě neodpovídá očekávání (chcete dosáhnout konzistence sněhu), otočte ovládací knoflík do polohy „PULSE“ a podržte jej v této poloze po dobu několika vteřin. Spotřebič začne pracovat maximální rychlostí. Po povolení ovládacího knoflíku zařízení přeruší práci.



**Nedrťte led bez předchozího přidání vody do nádoby.**

## Po skončení práce s mixovací nádobkou

- Vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Odmontujte mixovací nádobku. Pro tento účel uchopte jednou rukou podstavec na příslušenství a druhou rukou uchopte rukojeť nádoby.
- Otočte nádobou proti směru pohybu hodinových ručiček, dokud neucítíte znatelný odpor a sejměte nádobu z podstavce na příslušenství.
- Přelijte připravený koktejl do sklenic.



**Víko nádoby lze upevnit ve třech polohách, avšak pouze jedna poloha víka se používá při mixování. Zbývající dvě polohy (široké síto, úzké síto) se využívají při přelévání mixovaného obsahu nádoby do jiných nádob.**

- Umyjte mixovací nádobu (viz bod „Čištění a údržba spotřebiče s připevněnou mixovací nádobkou/mlýnkem“).

## DEMONTÁŽ ŘEZACÍHO ÚSTROJÍ

**F**

- Vypněte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Otočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček, dokud neucítíte znatelný odpor a sejměte víko z nádoby.

1 Vyprázdněte obsah nádoby.

2 Vyčistěte nádobu (viz bod „Čištění a údržba spotřebiče s připevněnou mixovací nádobkou/mlýnkem“). Otočte nádobu dnem vzhůru a postavte ji na rovnou a stabilní podložku.

③ Jednou rukou přidržujte nádobu a druhou odšroubujte soupravu nožů proti směru pohybu hodinových ručiček.

④ Vyjměte opatrně soupravu nožů i s těsněním.



**Nože spotřebiče jsou ostré. Zacházejte s nimi opatrně.**

## MONTÁŽ ŘEZACÍHO ÚSTROJÍ



① Vložte těsnění do prohlubně v soupravě nožů.

② Sejměte víko z nádoby mixéru. Otočte nádobu dnem vzhůru a postavte ji na rovnou a stabilní podložku.

③ Vložte soupravu nožů do otvoru ve spodní části nádoby.

④ Jednou rukou přidržujte nádobu a druhou zašroubujte soupravu nožů ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.

## MLÝNEK

### POPIS ZAŘÍZENÍ

Mlýnek je určen pro drcení a mletí takových surovin, jako je pepř, kávová zrna, rýže, pšenice, sezamová semínka, louskané ořechy apod., a také na sekání masa.



**Mlýnek není určen pro drcení velmi tvrdých surovin, jako jsou např. kostky ledu nebo muškatový oříšek.**



**Nikdy nepoužívejte mlýnek na mletí cukru, protože by mohlo dojít k poškození spotřebiče.**



**Před zahájením sekání z masa odstraňte žíly, blány a tuk a nakrájejte jej na kousky o velikosti cca 2x2 cm.**

### Obsluha a funkce



● Vložte suroviny do nádoby mlýnku.



**Nepřekračujte maximální úroveň obsahu, označenou na nádobě mlýnku.**

① Nasaďte a našroubujte podstavec mlýnku se soupravou nožů na závit nádoby mlýnku.

② Otočte mlýnek dnem vzhůru a připevněte jej k podstavci na příslušenství.

③ Zajistěte mlýnek jeho otočením ve směru pohybu hodinových ručiček do zaklapnutí (typické cvaknutí potvrdí, že mlýnek je správně upevněn).

● Zapněte spotřebič otočením ovládacího knoflíku do správné polohy. Upravte rychlost podle mixovaných surovin.



**Doporučujeme používat program „PULSE“ nebo maximální rychlost.**



**Mletí různých surovin hned po sobě bez pečlivého umytí může způsobit smíchání vůně a chuti s vůní a chutí přecházející mleté suroviny.**



**Nepoužívejte spotřebič s namontovaným mlýnkem nepřetržitě déle než 30 vteřin. Pokud se vám během 30 vteřin nepodařilo dokončit mletí, spotřebič vypněte a před dalším zapnutím vyčkejte 5 minut.**

④ Po skončení mletí uveďte ovládací knoflík do polohy „0“.



**Po každém použití umyjte nádobu mlýnku a podstavec mlýnku se soupravou nožů v teplé vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí. Těsnění mlýnku vytřete vlhkým hadříkem.**

### Po ukončení práce s mlýnkem

- Vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Odmontujte mlýnek. Pro tento účel uchopte jednou rukou podstavec na příslušenství a druhou rukou uchopte mlýnek. Otočte mlýnkem proti směru pohybu hodinových ručiček, dokud neucítíte znatelný odpor a sejměte mlýnek z podstavce na příslušenství.
- Obráťte mlýnek dnem vzhůru.
- Otočte podstavcem mlýnku se soupravou nožů proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte podstavec se soupravou nožů z víka mlýnku.
- Vysypejte umleté suroviny do jiné nádoby.
- Mlýnek umyjte (viz bod „Čištění a údržba spotřebiče s připevněnou mixovací nádobkou/mlýnkem“).

### Čištění a údržba spotřebiče s připevněnou mixovací nádobkou/mlýnkem



**Spotřebič vyčistěte ihned po použití. Zabráňte tak usazování zbytků uvnitř nádoby mixéru.**

- Nalijte do nádoby asi 450 ml vody a zapněte spotřebič na cca 10 vteřin otočením a podržením ovládacího knoflíku v poloze „PULSE“.
- Pak vodu z nádoby vylijte, obraťte nádobu vzhůru dnem a vysušte.
- V případě potřeby umyjte nádobu, víko, nástavec víka, soupravu nožů, nádobu mlýnku a podstavec mlýnku se soupravou nožů v teplé vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí.
- Těsnění mixovací nádoby a těsnění mlýnku otřete vlhkým hadříkem.
- Pak opláchněte pod čistou tekoucí vodou a vysušte.
- Pokud jste nechali nádobu nevyčištěnou delší dobu a ke stěnám nádoby se přilepily kousky mixovaných surovin, použijte nylonový kartáč.
- Nedoporučujeme vkládat nádobu, víko, nástavec víka, mlýnek, soupravu nožů, nádobu mlýnku a podstavec mlýnku se soupravou nožů do myčky nádobí. Agresivní



čisticí prostředky mohou mít negativní vliv na stav povrchů součástí spotřebiče.

- Venkovní část pohonné jednotky otřete jemným, vlhkým hadříkem.



**Nevkládejte pohonnou jednotku do vody ani do jiné tekutiny.**

- K mytí pohonné jednotky nepoužívejte agresivní saponáty, jako jsou čisticí emulze, krémy, pasty apod. Mohlo by dojít mimo jiné k odstranění informačních grafických symbolů.
- Nečistěte sběrnou nádobu ani nádobku mlynku drsnými houbami ani hadříky.
- Po umytí všechny součásti spotřebiče pečlivě vysušte.

## ROBOT

### POPIS ZAŘÍZENÍ

Robot je určen k práci spojené s přípravou jídel. Vyměnitelné vybavení (nůž robota, oboustranný kotouč) umožňuje sekání, řezání, míchání těsta a rozměšňování zeleniny.

### POUŽITÍ VYBAVENÍ

**Nůž robota** – slouží ke zpracování syrového nebo vařeného masa. Můžeme jím také míchat těsto.

#### Oboustranný kotouč

- strana na plátky – slouží ke krájení na plátky.
- strana na strouhání – slouží ke strouhání.

### Příprava spotřebiče k práci

Před prvním použitím spotřebiče s přípevným robotem (nebo po jeho dlouhodobém skladování) umyjte součásti robota (pěchovadlo, víko, nádobu, nůž a oboustranný kotouč) v teplé vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí. Dobře opláchněte a vysušte.

### Obsluha a funkce



- ① Na podstavec na příslušenství upevněte převodové ústrojí tak, aby se symbol ▼ na převodovém ústrojí kryl se symbolem ■ na podstavci na příslušenství a pak převodové ústrojí zajistíte jeho otočením ve směru pohybu hodinových ručiček až do zaklapnutí. Symbol ▼ na převodovém ústrojí se bude kryt se symbolem ■ na podstavci na příslušenství (typické cvaknutí potvrdí, že převodové ústrojí je správně upevněno).
- ② Připevněte nádobu robota k podstavci na příslušenství tak, aby se symbol ▼ na nádobě kryl se symbolem ■ na podstavci na příslušenství. Pak přitlačte nádobu k podstavci na příslušenství a zajistíte ji otočením ve směru pohybu hodinových ručiček až do zaklapnutí. Symbol ▼ na nádobě se bude kryt se symbolem ■ na podstavci na příslušenství (typické cvaknutí potvrdí, že nádoba robota je správně upevněna).



**Rukojeť nádoby robota musí být po pravé straně spotřebiče.**

### PRÁCE S NŮŽEM ROBOTA



- ① Vložte nůž robota do nádoby.
  - Vložte do nádoby suroviny.
- ② Nasadte na robot víko tak, aby čep na víku zapadl do otvoru v noži a symbol ▼ na víku se překrýval se symbolem ■ na nádobě robota.
- ③ Přitlačte víko robota k přírubě nádoby a zajistěte je otočením ve směru pohybu hodinových ručiček až do okamžiku, kdy se symbol ▼ na víku bude překrývat se symbolem ■ na nádobě.
  - Do plnicí trubice robota vložte pěchovadlo.
  - Zapněte zařízení otočením ovládacího knoflíku do vhodné polohy.



**Nepoužívejte spotřebič s přípevným robotem nepřetržitě déle než 30 vteřin. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a před dalším zapnutím počkejte 10 minut, aby vychladl motor.**

- ④ Během provozu robota můžete přidávat suroviny (koření, potraviny) do plnicí trubice po vyjmutí pěchovadla. Do plnicí trubice ve víku vkládejte suroviny a v případě potřeby je lehce zatlačte pěchovadlem.



**Nelaďte na suroviny prsty ani jinými předměty.**

- Pro zastavení spotřebiče uveďte ovládací knoflík rychlosti do polohy „0“.
- Robot otevírejte v obráceném pořadí než tomu bylo v bodech ③ a ②.

### PRÁCE S OBOUSTRANNÝM KOTOUČEM



- ① Vložte oboustranný kotouč do nádoby robota tou stranou, kterou chcete použít (plátky/strouhadlo).
- ② Nasadte víko robota tak, aby čep na víku zapadl do otvoru v noži a symbol ▼ na víku se překrýval se symbolem ■ na nádobě robota.
- ③ Přitlačte víko robota k přírubě nádoby a zajistěte je otočením ve směru pohybu hodinových ručiček až do okamžiku, kdy se symbol ▼ na víku bude překrývat se symbolem ■ na nádobě.
- ④ Do plnicí trubice robota vložte suroviny a pokud je to možné, také pěchovadlo.
- ⑤ Zapněte zařízení otočením ovládacího knoflíku do vhodné polohy.



**Nepoužívejte spotřebič s přípevným robotem nepřetržitě déle než 30 vteřin. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a před dalším zapnutím počkejte 10 minut, aby vychladl motor.**

- Během provozu přidávejte suroviny do plnicí trubice po vyjmutí pěchovadla. Do plnicí trubice ve víku vkládejte ovoce nebo zeleninu a lehce je přitlačujte pěchovadlem.



**Netlačte na suroviny prsty ani jinými předměty.**

6 Pro zastavení spotřebiče uveďte ovládací knoflík rychlosti do polohy „0“.

- Robot otvíráte v obráceném pořadí než tomu bylo v bodech 3 a 2.

### Pokyny pro obsluhu

- Nožem robota nekrájejte příliš velké kusy. Před vložením do nádoby nakrájejte suroviny na kostky o velikosti asi 3 cm.
- Při drobení sýru, másla, margarínu nenechte spotřebič pracovat příliš dlouho. Drobené potraviny se mohou zahřát a rozpusťit.
- Pokud se suroviny lepí na nůž nebo vnitřní stěny nádoby, vypněte spotřebič a shrňte suroviny z nože a stěn nádoby.

### Oboustranný kotouč – strana na plátkování

- Rovnoměrné plátky bez odřezků získáte, když bude spotřebič při vkládání surovin do plnicí trubice vypnutý. Pro tento účel můžete využít funkci „PULSE“.

### Oboustranný kotouč – strana na strouhání

- Plnicí trubici můžete plnit surovinami také tehdy, když spotřebič pracuje.

### Čištění a údržba spotřebiče s připevněným robotem



**Spotřebič vyčistěte ihned po použití. Zabráníte tak usazování zbytků uvnitř nádoby robota.**

- Po každém použití pečlivě umyjte součásti vybavení, které přišly do styku se zpracovávanými surovinami, v teplé vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí, aby nedošlo k zaschnutí zbytků.
- Plášť pohonné jednotky otřete hadříkem navlhčeným ve vodě s přidavkem přípravku na mytí nádobí.
- Nečistoty ve štrbinách a rozích odstraňte kartáčkem na mytí lahví nebo zubním kartáčkem.
- Po umytí všechny součástky pečlivě vysušte.
- Nůž robota ukládejte vždy do nádoby robota.

### Ekologicky vhodná likvidace



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

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

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).

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

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

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

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

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

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

## Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky

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

*Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.*



### Nebezpečenstvo! / Varovanie!

Ak tieto pokyny nebudete dodržiavať, môžete zapríčiniť poranenie osôb

- Neuvádzajte spotrebič do činnosti v prípade, že prívodový kábel alebo plášť zariadenia sú viditeľne poškodené.
- V prípade, že napájací kábel bude poškodený je potrebné, aby bol vymenený priamo u výrobcu spotrebiča alebo v špecializovanom stredisku opráv, resp. inou kvalifikovanej osoby, čím sa vyhnete riziku vzniku nebezpečenstva.
- Opravu zariadenia môžu vykonať výlučne kvalifikované osoby. Nesprávne vykonaná oprava zariadenia môže znamenať vážne riziko pre jeho používateľa. V prípade poruchy kontaktujte špecializované servisného strediska.
- Pred výmenou nástavca alebo pred stykom s pohyblivými časťami zariadenia, spotrebič vypnite a odpojte od zdroja napätia.
- Pred čistením zariadenia, jeho montážou alebo jeho rozobratím, nezabudnite vytiahnuť prívodový kábel zo zásuvky rozvodu napätia.
- Po použití prístroj vypnite. Odšťavovač nerozoberajte, nesťahujte kryt nádoby na ovocnú šťavu a nádobu malaxéra, pokiaľ sa motor a všetky pohyblivé časti prístroja úplne nezastavia.
- Surovinu tlačte výlučne tlačným valčekom, ktorý je súčasťou spotrebiča.
- Pri práci so spotrebičom v prítomnosti detí, zachovajte mimoriadnu ostražitosť.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.

- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Odšťavovač nekladte na mokrý povrch.
- Držte prístroj a elektrický napájací kábel ďaleko od výhrevných dosiek a horičov.

## ODŠŤAVOVAČ

- Nepoužívajte odšťavovač, ak sito je poškodené.
- Pred zapnutím odšťavovača preverte, či kryt je dobre pripevnený pripevňujúcimi skrutkami.
- Keď odšťavovač pracuje, nevyťahujte nádobu na odpad ani neuvolňujte pripevňujúce skrutky.

## MIXUJÚCI HRNČEK / MLYNČEK

- Pred stiahnutím krytu z nádoby na ovocnú šťavu a tiež pred stiahnutím mixujúceho hrnčeka a mlynčeka z podstavca na príslušenstvo pretočte otočný regulátor na pozíciu „0“. Počkajte, kým sa nože úplne zastavia.
- Nepoužívajte mixujúci hrnček bez založeného zatlačáidla na kryt.
- Nevkladajte ruky do nádoby na ovocnú šťavu. Ani vtedy nie, keď ste nádobu na ovocnú šťavu stiahli na čistenie, pretože nože sú stále nebezpečné – veľmi ostré.
- Nevkladajte tvrdé predmety (lyžička, lopatka, atď.) do nádoby na ovocnú šťavu počas vypínania prístroja z elektrického napätia.
- Neumývajte nože priamo rukou. Na umývanie použijte kefku, ktorá je vo výbave.

## MALAXÉR

- Ne dotýkajte sa rukami pohybujuúcich sa častí výbavy. Obzvlášť nebezpečný je dvojstranný kotúč a nôž malaxéra. Sú veľmi ostré! Neopatrným používaním sa môžete poraniť.
- Buďte mimoriadne opatrní počas manipulácie s rezačím ostrím, počas vyprázdňovania nádoby a počas čistenia.
- Nôž malaxéra a dvojstranný kotúč neumývajte priamo rukou. Na umývanie používajte kefku, ktorá je vo výbave.



### Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky rozvodu elektrického napätia potiahnutím za kábel.
- Hnaciú jednotku umiestnite v blízkosti zdroja napätia na pevnej ploche tak, aby nedošlo k upchatiu vetracích otvorov na vonkajšom plášti spotrebiča.
- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky zdroja napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré je uvedené na výrobnom štítku spotrebiča.
- Okamžite prerušte činnosť a vytiahnite spotrebič zo zásuvky zdroja napätia, v prípade, že do pohonnej jednotky odšťavovača vnikla akákoľvek tekutina.

V takomto prípade odšŕavaoã odovzdajte do najbliŕšieho servisného strediska.

- Nepreťažujte zariadenie použitím nadmerného množstva a prílišným tlaãením produktu v otvore na podávanie.
- Nevystavujte odšŕavaoã pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C.
- Nenechávajte prístroj zapnutý do elektrického napätia bez dohľadu.
- Pohonnú jednotku odšŕavaoãa nikdy neponárajte do vody a neumývajte ju pod teãúcou vodou.
- Vonkajŕí obal spotrebiãa neumývajte dráždivými ãistiacimi prostriedkami v podobe emulzií, tekutého piesku, pást a pod., môžu okrem iného odstrániť aplikované informaãné grafické symboly, výstražné znaky a pod.
- Na umývanie kovových ãastí obzvlášť sita s ostrým rozdrôbujúcim kotúãom, noža a kotúãa malaxéra používajte kefku, ktorá je vo výbave.

## ODŠŦAVOVAã

- Ak spozorujete silné vibrácie alebo zmenšenie otáčok, odšŕavaoã ihneď vypnite. Oãistite sito a kryt sita.
- Ak sa výrobok zablokuje v násypnom lieviku alebo na rozdrôbujúcom kotúãí, prerušte prácu a odpojte prístroj z elektrického napätia. Odstráňte príãinu zablokovania.
- Nepoužívajte odšŕavaoã bez nádoby na odpad.

## MIXUJÚCI HRNãEK / MLNãEK

- Nenapŕňajte nádobu na ovocnú ŕtavu horúcimi tekutinami.
- Poãas skladovania nikdy nenechávajte kryt založený na nádobe.
- Nenapŕňajte nádobu na ovocnú ŕtavu nad oznaãenie 900 ml – ak k tomu dôjde, obsah nádoby môže pri zapnutí motora zdvihnúť kryt.
- Nepreplňajte nádobu na ovocnú ŕtavu. Ak sa tekutina dostane pod motor, motor môže tekutinu vsať a poškoďiť sa.
- Poãas mixovania musí byť v nádobe aspoň 300 ml tekutiny.
- Odporúãame Vám používať prístroj s zamontovaným mixujúcim hrnãekom / mlynãekom neprerušene nie dlhšie než 30 sekúnd. Po tomto ãase prístroj vypnite a poãkajte 5 minút pred opätovným zapnutím prístroja. Motor tak môže ochladnúť. Proces mixovania sa môže skladať maximálne z piatich 30 sekundových pracovných cyklov.
- Nezapínajte prístroj so zamontovaným mixujúcim hrnãekom / mlynãekom prázdny, pretože sa môže prehriať.
- Teplota potravín použitých na mixovanie nesmie prevyšovať 60°C.

## MALAXÉR

- Skôr než začnete pracovať, preverte, ãi sa v nádobe malaxéra nie nachádza tvrdý predmet (napr. lyžička).
- Prístroj nezastavujte otvorením krytu malaxéra alebo obrátením nádoby (havarijné brzdenie). Zapriãíňuje to rýchlejšie opotrebovanie pohonu. Vyhýbajte sa tomu.

- Neumývajte kovové ãasti v umývaãkách riadu. Agresívne ãistiace prostriedky používané v prístrojoch tohto typu spôsobujú stmavnutie kovových ãastí. Kovové ãasti umývajte ruãne pod teãúcou vodou s použitím tekutiny na umývanie riadu a mäkkej kefky.



## Pokyny Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu zariadenia

- Spotrebiã je urãený k použitiu v domácnosti. V prípade používania spotrebiãa na podnikateľské účely v rámci poskytovania stravovacích sluŕieb, záručné podmienky sa v takomto prípade podliehajú zmene.
- Pred prvým použitím z vnútra spotrebiãa vyberte všetky obaly a dôkladne umyte jeho jednotlivé komponenty.
- Po ukonãení práce, vytiahnite prívodový kábel z elektrickej zásuvky.

## Technické údaje

Pohon prístroja je technicky prispôsobený na spoluprácu s odšŕavaoãom, mixujúcim hrnãekom, mlynãekom a malaxérom.

Technické parametre sú uvedené na výrobnom ŕtitku výrobku.

Prípustný ãas neprerušovanej práce pohonu predstavuje:

– s odšŕavaoãom	2 minúty,
– s mixujúcim hrnãekom	30 sekúnd,
– s mlynãekom	30 sekúnd,
– s malaxérom	30 sekúnd.

ãas prestávky pred opätovným používaním pohonu s odšŕavaoãom predstavuje

30 minút.

ãas prestávky pred opätovným používaním pohonu s mixujúcim hrnãekom alebo mlynãekom predstavuje

5 minút.

ãas prestávky pred opätovným používaním pohonu s malaxérom predstavuje

10 minút.

Hluk prístroja ( $L_{WA}$ ):

– s odšŕavaoãom	77 db/A,
– s mixujúcim hrnãekom	83 db/A,
– s mlynãekom	82 db/A,
– s malaxérom	86 db/A,

Zariadenie je konštruované v 2. triede izolácie, nevyžaduje pripojenie k elektrickej zásuvke s uzemnením

Odšŕavaoãe od spoločnosti ZELMER splňajú poŕiadavky platných noriem.

Spotrebiã vyhovuje poŕiadavkám nasledovných smerníc:

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

Výrobok je na typovom ŕtitku oznaãený znaãkou CE.

## Súčasťi spotrebiča

**A**

- 1 Otočný regulátor (PULSE, 0, rýchlosť 1, rýchlosť 2)
- 2 Nožičky
- 3 Pohon
- 4 Elektrický napájací kábel
- 5 Hriadeľ pohonu

## PRÍSLUŠENSTVO ODŠŤAVOVAČA

- 6 Nádoba na odpad
- 7 Zobák
- 8 Miska
- 9 Pripevňujúce skrutky
- 10 Síta
- 11 Kryt
- 12 Náspyňný lievik
- 13 Zatláčadlo
- 14 Nádoba na šťavu
- 15 Kryt nádoby s oddeľovačom peny
- 16 Kefka

## PODSTAVEC NA PRÍSLUŠENSTVO

- 17 Podstavec na príslušenstvo

## PRÍSLUŠENSTVO MLYNČEKA

- 18 Podstavec mlynčeka so súpravou nožov
- 19 Tesnenie mlynčeka
- 20 Nádoba mlynčeka

## PRÍSLUŠENSTVO MIEŠACEJ MISY

- 21 Súprava nožov mixujúceho hrnčeka
- 22 Tesnenie
- 23 Nádoba na ovocnú šťavu s ukazovateľom úrovne
- 24 Kryt nádoby na ovocnú šťavu
- 25 Zatláčadlo krytu

## PRÍSLUŠENSTVO MIXÉRU

- 26 Prevod
- 27 Nádoba malaxéra
- 28 Dvojstranný kotúč
- 29 Nôž malaxéra
- 30 Kryt malaxéra
- 31 Zatláčadlo malaxéra

## ODŠŤAVOVAČ

### OPIS ZARIADENIA

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

### Uvedenie odšťavovača do prevádzky

### DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA

**B**

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

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

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


### MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA


**C**

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

## **Sito sa dá nasadiť iba v jednej polohe.**


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

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


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

## **Zapnutie odšťavovača a práca s odšťavovačom**

- Preverte, či otočný regulátor je nastavený v polohe „0“.
- Vložte zástrčku elektrického napájacieho kábla do elektrickej zásuvky a odšťavovač zapnite. Pretočte otočný regulátor v závislosti od potrieb na rýchlosť 1 alebo 2 (pozrite tabuľku „**Odporúčané rýchlosti odvírovania pre vybrané ovocie a zeleninu**“).
- Do násypného lievika krytu vkladajte ovocie alebo zeleninu a jemne ju stláčajte zatláčačom.

 **Netlačte ovocie ani zeleninu prstami ani inými predmetmi.**

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

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


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

## **FUNKCIA PULSE**

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


## **Po ukončení práce (odšťavení šťavy)**

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


 **Neprepínajte nádobu na odpad. Počas vyťahovania odpadu pri vychýlení nádoby na odpad môže nadbytok nahromadenej dužiny z nádoby vypadnúť.**

## **Čistenie a údržba odšťavovača**

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

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

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

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



## Ako pripravíte zdravý a chutný nápoj?

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

pade, že šťavu nezriedite, jej denná dávka by nemala byť väčšia ak pol pohára.

- Neodporúča sa kombinovať ovocie so zeleninou, s výnimkou jablka. Nekombinujte taktiež melón s inými druhmi ovocia.
- Šťavy neskladujte pre neskoršie použitie.
- K príprave zeleninových nápojov môžete použiť aromatické prísady: čierne korenie, kôpor, rascu, muškátový orech, tymián, majoránku, a k príprave ovocných nápojov: vanilku, škoricu a klinčeky. Aby ste z korenín získali čo najvýraznejšiu arómu, pred ich použitím ich dôkladne rozdrobte. Mali by byť používané v malom množstve tak, aby sa zachovala prirodzená chuť a aróma použitých produktov, z ktorých je nápoj pripravený. Vzhľadom na nízky obsah kalórií, nápoje z ovocia a zeleniny sú zvlášť vhodné pre osoby, ktoré sa rozhodli chudnúť.
- Ovocné a zeleninové nápoje podávame pri ich izbovej teplote alebo chladené kockami ľadu.

## Čerstvá šťava je zdravá

### Šťava z mrkvy



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

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

### Paradajková šťava



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

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

### Šťava z červenej repy



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

### Šťava z kapusty



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

### Šťava zo špenátu



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

### Šťava zo zeleru



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

### Uhorková šťava



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

### Jablčná šťava



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

### Šťava z černíc



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

### Šťava z bazy čiernej



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

### Šťava z čiernych ríbezlí



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

## Recepty na rôzne zdravotné problémy

<b>Posilňujúci nápoj</b> 6 mrkiev 2 jablká ½ červenej repy	<b>Detoxikačný nápoj</b> 4 mrkvy ½ uhorky 1 červená repa
<b>Nápoj „hlboký nádych“</b> 1 hrst špenátu 1 hrst petržlenu 2 zelery 4 mrkvy	<b>Nápoj „dokonalá rovnováha“</b> 2 jablká 1 tvrdá hruška ¼ citrónu alebo hrst špenátu 6 mrkiev
<b>„Sľečný“ nápoj</b> 2 jablká 6 jahôd	<b>Nápoj „lásky“</b> 3 väčšie paradajky ½ uhorky 1 zeler ¼ citróna

## Odporúčaná rýchlosť odšťavovania pre vybrané druhy ovocia a zeleniny

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

## Niektoré príkladové problémy počas prevádzky odšťavovača

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

### Príprava prístroja na prácu s príslušenstvom

① Postavte pohon na suchom, stabilnom, rovnom povrchu v blízkosti elektrickej zásuvky a mimo dosahu detí.



**Veďte elektrický napájací kábel tak, aby nevisel zo stola alebo kuchynského blatu a aby ho okoloídúca osoba nemohla náhodne potiahnuť.**

② Založte na pohon podstavec na príslušenstvo tak, aby sa symbol ▼ nachádzajúci sa na boku podstavca prekryl so symbolom ■ na pohone.

③ Zablokujte podstavec na príslušenstvo. Pretočte ho v smere pohybu hodinových ručičiek tak, aby sa symbol ■ na pohone prekryl so symbolom ▼ na podstavci (charakteristické „kliknutie“ svedčí o správne zamontovanom podstavci).



④ Zapojte zástrčku elektrického napájacieho kábla do elektrickej zásuvky.



**Pred zapnutím prístroja do elektrickej siete sa presvedčte, že otočný regulátor je nastavený v polohe „0“.**

### MIXUJÚCI HRNČEK

#### CHARAKTERITIKA PRÍSTROJA

Mixujúci hrnček je určený na sekanie a miešanie rôznych surovín. Pomocou mixujúceho hrnčeka môžete pripraviť polievky, omáčky a mliečne koktaile. Môžete mixovať aj zeleninu, ovocie, mäso a tiež rozdrobiť varené jedlo pre bábätká.

## Príprava prístroja na prácu

Pred prvým použitím prístroja so zamontovaným mixujúcim hrnčekom (alebo po jeho dlhšom skladovaní), vyčistíte nádobu na ovocnú šťavu, kryt a zatlačadlo krytu v teplej vode s prísadou prostriedku na umývanie riadu, dobre prepláchnite a vysušte.



**Držte ruky ďaleko od nožov – nože sú ostré.**

## Obsluha a činnosť



① Zamontujte mixujúci hrnček na podstavci na príslušenstvo tak, aby sa držiak nádoby na ovocnú šťavu nachádzal po pravej strane prístroja.

② Zablokujte nádobu na ovocnú šťavu. Pretočte ju v smere pohybu hodinových ručičiek až do zablokovania (charakteristické „kliknutie“ svedčí o správne zamontovanej nádobe).



**Držiak nádoby na ovocnú šťavu sa musí nachádzať po pravej strane prístroja.**

③ Vložte potraviny do nádoby na ovocnú šťavu. Nenaplnajte nádobu nad označenie 900 ml.



**Spôsob vkladania potravín do nádoby na ovocnú šťavu mixéra je ľubovoľný, avšak lepšie výsledky získate, ak budete vkladať najskôr tvrdé potraviny.**

④ Zložte kryt na nádobu na ovocnú šťavu tak, aby sa bok krytu, na ktorom nie sú umiestnené sítká krytu, nachádzal pri zobáku nádoby na ovocnú šťavu. Takto zamontovaný kryt znemožňuje vytryskovanie potravín počas procesu mixovania.



**Kryt nádoby na ovocnú šťavu môžete zamontovať v troch polohách, pričom len jedna poloha krytu sa používa v procese mixovania. Ostatné dve polohy sa používajú počas prelievania zmixovaného obsahu nádoby na ovocnú šťavu do iných nádob.**

⑤ Vložte zatlačadlo krytu do otvoru v kryte tak, aby výklenky nachádzajúce sa v zatlačadle zapadli do výrezu krytu. Zablokujte zatlačadlo. Pretočte ho v smere pohybu hodinových ručičiek až do zablokovania.



**Nezapínajte prístroj so zamontovaným mixujúcim hrnčekom bez zatlačadla krytu, obzvlášť ak budete mixovať tvrdšie potraviny. Odšťavovač môže potraviny vyhodiť cez otvor.**

⑥ Zapnite mixovanie. Obráťte otočný regulátor do príslušnej polohy.



**Ak budete mixovať na rýchlosti 2, získate lepšie výsledky.**



**Neponúžívajte prístroj so zamontovaným mixujúcim hrnčekom neprerušene viac než 30 sekúnd. Po tomto čase prístroj vypnite a počkajte 5 minút pred opätovným zapnutím prístroja. Motor tak môže ochladnúť.**

⑦ Počas mixovania môžete dodávať rôzne potraviny a koreneny cez otvor po vybraní zatlačadla z krytu.

⑧ Ak chcete prístroj zadržať, pretočte otočný regulátor rýchlosti do polohy „0“.



**Ak zloženie mixovaných potravín nezodpovedá ešte Vaším očakávaniam, pretočte otočný regulátor do polohy „PULSE“ a pridržte ho v tejto polohe niekoľko sekúnd. Prístroj začne pracovať s maximálnou rýchlosťou. Po uvoľnení otočného regulátora prístroj prestane pracovať.**

## DRVENIE ĽADU

Prístroj so zamontovaným mixujúcim hrnčekom môže slúžiť aj na drvenie kociek ľadu. Prístroj umožňuje získať malé kúsky ľadu s rovnakou veľkosťou.



**Pred použitím mixujúceho hrnčeka na drvenie kociek ľadu sa presvedčte, že mixujúci hrnček je čistý. V opačnom prípade ho starostlivo umyte čistou vodou. Akékoľvek zvyšky čistiacieho prostriedku môžu mať vplyv na chuť drveného ľadu a znechutia nápoj, do ktorého ľad dodáte.**

Vložte do nádoby na ovocnú šťavu najviac 15 kociek ľadu (s veľkosťou menšou než 2 cm). Okrem kociek ľadu vlejte ešte asi 15 ml (1 lyžička) čerstvej studenej vody. Zložte kryt nádoby na ovocnú šťavu spolu so zatlačadlom. Následne pretočte otočný regulátor do polohy „1“. Prístroj začne pracovať. Drvenie ľadu vykonávajte v 3 sekundových cykloch. Činnosť opakujte až do úplného zdrvenia ľadu. Ak zloženie ľadu nezodpovedá ešte Vaším očakávaniam (chcete získať zloženie podobné do snehu), pretočte otočný regulátor do polohy „PULSE“ a pridržte v tejto polohe niekoľko sekúnd. Prístroj začne pracovať s maximálnou rýchlosťou. Po uvoľnení otočného regulátora prístroj prestane pracovať.



**Nedrvté kocky ľadu bez skoršieho dodania vody do nádoby na ovocnú šťavu.**

## Po ukončení práce s mixujúcim hrnčekom

- Vypnite prístroj a vyberte zástrčku elektrického napájacieho kábla z elektrickej zásuvky.
- Rozoberte mixujúci hrnček. Pridržte jednou rukou podstavec na príslušenstvo, druhou rukou chyťte za držiak nádoby na ovocnú šťavu.
- Pretočte nádobu na ovocnú šťavu v smere proti pohybu hodinových ručičiek až na doraz a stiahnite nádobu na ovocnú šťavu z podstavca na príslušenstvo.
- Prelejte pripravený koktail do iných nádob.



**Kryt nádoby na ovocnú šťavu môžete zamontovať v troch polohách, pričom len jedna poloha krytu sa používa v procese mixovania. Ostatné dve polohy (široké sitko, úzke sitko) sa používajú počas prelievania zmixovaného obsahu nádoby na ovocnú šťavu do iných nádob.**

- Umyte mixujúci hrnček (pozrite bod „Čistenie a údržba prístroja so zamontovaným mixujúcim hrnčekom / mlynčekom“).

## DEMONTAŽ SEKACEJ SÚPRAVY



- Odpojte zástrčku elektrického napájacieho kábla z elektrickej zásuvky.
- Pretočte kryt v smere proti pohybu hodinových ručičiek až na doraz a stiahnite kryt z nádoby na ovocnú šťavu.

- 1 Vyprázdňte obsah nádoby na ovocnú šťavu.
- 2 Vyčistite nádobu na ovocnú šťavu (pozrite bod „Čistenie a údržba prístroja so zamontovaným mixujúcim hrnčekom / mlynčekom“). Obráťte nádobu na ovocnú šťavu hore dnom a postavte ju na rovnom a stabilnom povrchu.
- 3 Jednou rukou pridržte nádobu na ovocnú šťavu a druhou rukou odtočte súpravu nožov v smere proti pohybu hodinových ručičiek.
- 4 Vyberte opatrne súpravu nožov spolu s tesnením.



**Nože prístroja sú ostré. Zaobchádzajte s nimi opatrne.**

## MONTAŽ SEKACEJ SÚPRAVY



- 1 Vložte tesnenie do vyhlbenia v súprave nožov.
- 2 Stiahnite kryt z nádoby na ovocnú šťavu mixéra. Obráťte nádobu na ovocnú šťavu hore dnom a postavte ju na rovnom stabilnom povrchu.
- 3 Vložte súpravu nožov do otvoru na spodku nádoby na ovocnú šťavu.
- 4 Jednou rukou pridržte nádobu na ovocnú šťavu a druhou rukou zatočte súpravu nožov v smere pohybu hodinových ručičiek až na doraz.

## MLYNČEK

### CHARAKTERYSTIKA PRÍSTROJA

Mlynček je určený na rozdrobenie a mletie potravín ako napr. korenie, zrnká kávy, ryža, pšenica, sezamové zrnká, orechy (lúpané) atď. a tiež na sekanie mäsa.



**Mlynček nie je určený na rozdrobenie veľmi tvrdých potravín ako napr. kocky ľadu a muškátový oriešok.**



**Nikdy nepoužívajte mlynček na mletie cukru, pretože to môže prístroj poškodiť.**



**Pred sekaním mäso oberte zo žíl, blán a tuku a následne pokrájajte na kúsky asi 2x2 cm.**

## Obsluha a činnosť



- Vložte potraviny do nádoby mlynčeka.



**Neprekračujte maximálnu úroveň obsahu, ktorá je označená na nádobe mlynčeka.**

- 1 Naložte a zatočte podstavec mlynčeka spolu so súpravou nožov na závit nádoby mlynčeka.
- 2 Obráťte mlynček hore dnom a zamontujte ho na podstavci na príslušenstvo.
- 3 Zablokujte mlynček. Pretočte ho v smere pohybu hodinových ručičiek až do zablokovania (charakteristické „kliknutie“ svedčí o správne zamontovanom mlynčeku).
- Zapnite prístroj obrátením otočného regulátora do príslušnej polohy. Prispôbte rýchlosť mixovaným potravinám.



**Odporúčame Vám používať program „PULSE“ alebo maximálnu rýchlosť.**



**Mletie rôznych potravín priamo po sebe bez starostlivého umytia môže spôsobiť prenikanie voní a chutí z potravín, ktoré ste mleli skôr.**



**Nepoužívajte prístroj so zamontovaným mlynčekom nepreušene viac než 30 sekúnd. Ak sa Vám počas 30 sekúnd nepodarilo skončiť mletie, vypnite prístroj a počkajte 5 minút pred opätovným zapnutím.**

- 4 Po ukončení mletia nastavte otočný regulátor do polohy „0“.



**Vždy hneď po použití nádobu mlynčeka a podstavec mlynčeka so súpravou nožov očistite v teplej vode s prísadou tekutiny na umývanie riadu. Tesnenie mlynčeka vytrite vlhkou handričkou.**

## Po ukončení práce s mlynčekom

- Vypnite prístroj a vyberte zástrčku elektrického napájacieho kábla z elektrickej zásuvky.
- Rozoberte mlynček. Pridržte jednou rukou podstavec na príslušenstvo, druhou rukou chyťte za mlynček. Pretočte mlynček v smere proti pohybu hodinových ručičiek až na doraz. Mlynček stiahnite z podstavca na príslušenstvo.
- Obráťte mlynček hore dnom.
- Pretočte podstavec mlynčeka so súpravou nožov v smere proti pohybu hodinových ručičiek. Stiahnite podstavec so súpravou nožov z krytu mlynčeka.
- Presypte zmlety obsah do iných nádob.
- Umyte mlynček (pozrite bod „Čistenie a údržba prístroja so zamontovaným mixujúcim hrnčekom / mlynčekom“).

## Čistenie a údržba prístroja so zamontovaným mixujúcim hrnčekom / mlynčekom



**Prístroj vyčistíte hneď po použití. Predídete tak usádzaniu sa zvyškov vo vnútri nádoby na ovocnú šťavu mixéra.**

- Vlejte asi 450 ml vody do nádoby na ovocnú šťavu a zapnite prístroj na asi 10 sekúnd. Otočte a pridržte otočný regulátor v polohe „PULSE”.
- Následne vylejte vodu z nádoby na ovocnú šťavu, obráťte nádobu hore dnom a vysušte.
- Ak je to potrebné, očistite nádobu na ovocnú šťavu, kryt, zatlačadlo krytu, súpravu nožov, nádobu mlynčeka a podstavec mlynčeka so súpravou nožov v teplej vode s prísadou tekutiny na umývanie riadu.
- Tesnenie mixujúceho hrnčeka a tesnenie mlynčeka vytrite vlhkou handričkou.
- Následne prepláchnite v čistej tečúcej vode a vysušte.
- Ak necháte nádobu na ovocnú šťavu dlhšie bez čistenia a do vnútra nádoby na ovocnú šťavu sa prilepili kúsky mixovaných potravín, použite nylonovú kefku.
- Neodporúčame Vám vkladať nádobu na ovocnú šťavu, kryt, zatlačadlo krytu, mlynček, súpravu nožov, nádobu mlynčeka a podstavec mlynčeka so súpravou nožov do umývačky riadu. Agresívne čistiace prostriedky môžu negatívne pôsobiť na stav povrchu časti prístroja.
- Pretrite vonkajšiu časť pohonu vlhkou jemnou handričkou.



**Nevkladajte pohon do vody alebo inej tekutiny.**

- Na umývanie pohonu nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, mliečka, pást atď. Agresívne detergenty môžu okrem iného odstrániť nanosené informačné grafické symbole.
- Nečistite nádobu na ovocnú šťavu a nádobu mlynčeka drsnými špongiami alebo utierkami.
- Po umytí starostlivo vysušte všetky časti prístroja.

## MALAXÉR

### CHARAKTERYSTIKA PRÍSTROJA

Malaxér je určený na vykonávanie činností spojených s prípravami jedál. Zámenná výbava (nôž malaxéra, dvojstranný kotúč) umožňuje sekať, rezať, miešať múčniky a rozdrobovať zeleninu.

### POUŽITIE VÝBAVY

**Nôž malaxéra** – slúži na spracovanie surového alebo vareného mäsa. Môžete s ním tiež miešať múčniky.

### Dvojstranný kotúč

- strana na pláty – slúži na krájanie plátov.
- strana na strúhanku – slúži na krájanie / drhnutie strúhanky.

## Príprava prístroja

Pred prvým použitím prístroja so zamontovaným malaxérom (alebo po jeho dlhšom skladovaní), očistite časti malaxéra (zatlačadlo, kryt, nádobu, nôž a dvojstranný kotúč) v teplej vode s prísadou tekutiny na umývanie riadu. Starostlivo opláchnite a osušte.

## Obsluha a činnosť



- 1 Zamontujte prevod na podstavci na príslušenstvo tak, aby sa symbol ▼, ktorý sa nachádza na prevode, prekryl so symbolom ◻ na podstavci na príslušenstvo a následne zablokujte prevod. Pretočte prevod v smere pohybu hodinových ručičiek až do zablokovania. Symbol ▼ na prevode sa prekryje so symbolom ◻ na podstavci na príslušenstvo (charakteristické „kliknutie“ svedčí o správne zamontovanom prevode).
- 2 Zamontujte nádobu malaxéra na podstavci na príslušenstvo tak, aby sa symbol ▼, ktorý sa nachádza na nádobe, prekryl so symbolom ◻ na podstavci na príslušenstvo. Následne stlačte nádobu do podstavca na príslušenstvo a zablokujte ju. Otočte ju v smere pohybu hodinových ručičiek až do zablokovania. Symbol ▼ na nádobe sa prekryje so symbolom ◻ na podstavci na príslušenstvo (charakteristické „kliknutie“ svedčí o správne zamontovanej nádobe malaxéra).



**Držiak nádoby malaxéra sa musí nachádzať po pravej strane prístroja.**

## PRÁCA S NOŽOM MALAXÉRA



- 1 Vložte nôž malaxéra do nádoby.
  - Umiestnite potraviny v nádobe.
- 2 Založte kryt malaxéra tak, aby výklenok krytu zapadol do otvoru v noži a symbol ▼ na kryte sa prekryl so symbolom ◻ na nádobe malaxéra.
- 3 Stlačte kryt malaxéra na bokoch nádoby a nádobu zablokujte. Pretočte ju v smere pohybu hodinových ručičiek do momentu, keď sa symbol ▼ na kryte prekryje so symbolom ◻ na nádobe.
  - Do násypného lievika malaxéra vložte zatlačadlo malaxéra.
  - Zapnite prístroj obrátením otočného regulátora do príslušnej polohy.



**Nepoužívajte prístroj so zamontovaným malaxérom neprerušovane viac než 30 sekúnd. Po tomto čase prístroj vypnite a počkajte 10 minút pred opätovným zapnutím. Motor tak môže vychladnúť.**

- 4 Počas práce môžete dodávať rôzne potraviny a koreniny násypným lievikom po vybraní zatlačadla malaxéra. Do násypného lievika krytu vkladajte potraviny. Ak je to potrebné, ľahko ho stlačte zatlačadlom.





**Nezatlačajte potraviny prstami ani inými predmetmi.**

- Ak chcete prístroj zastaviť, pretočte otočný regulátor rýchlosti do polohy „0“.
- Otvorte malaxér opačne než je to opísané v bodoch ③ i ②.

## PRÁCA S DVOJSTRANNÝM KOTUČOM



- ① Vložte dvojstranný kotúč do nádoby malaxéra vhodnou stranou (pláty / strúhanka).
- ② Založte kryt malaxéra tak, aby výklenok na kryte zapadol do otvoru v noži a symbol ▼ na kryte sa prekryl so symbolom ■ na nádobe malaxéra.
- ③ Stlačte kryt malaxéra na bokoch nádoby a kryt zablokujte. Pretočte kryt v smere pohybu hodinových ručičiek do momentu, keď sa symbol ▼ na kryte prekryje so symbolom ■ na nádobe.
- ④ Do násypného lievika malaxéra vložte potraviny a ak je to možné aj zatlačadlo malaxéra.
- ⑤ Zapnite prístroj. Obráťte otočný regulátor do príslušnej polohy.



**Nepoužívajte prístroj so zamontovaným malaxérom neprerušene viac než 30 sekúnd. Po tomto čase prístroj vypnite a počkajte 10 minút pred opätovným zapnutím. Motor tak môže ochladnúť.**

- Počas práce dodávajte potraviny násypným lievikom po výbere zatlačadla malaxéra. Do násypného lievika krytu vkladajte ovocie alebo zeleninu a jemne ju stláčajte zatlačadlom.



**Nezatlačajte potraviny prstami ani inými predmetmi.**

- ⑥ Ak chcete zastaviť prístroj, pretočte otočný regulátor rýchlosti do polohy „0“.
- Otvorte malaxér opačne než je opísané v bodoch ③ i ②.

## Bezpečnostné pokyny

- Nožom malaxéra nerozdrobuje príliš veľké kusy. Pred vložením do nádoby poroďte potraviny na kocky o veľkosti asi 3 cm.
- Pri rozdrobení: syra, masla, margaríny nedopusťte do príliš dlhej práce prístroja. Rozdrobené potraviny sa môžu prehriať a rozpustiť.
- Ak sa potraviny prilepia na nôž alebo vnútorné steny nádoby, prístroj vypnite, stiahnite kryt a zhrňte potraviny z noža a stien nádoby.

### Dvojstranný kotúč – strana na pláty

- Pravidelné pláty získate vtedy, ak prístroj je počas naplňovania lievika vypnutý. Môžete použiť funkciu „PULSE“.

### Dvojstranný kotúč – strana na strúhanku

- Lievik môžete naplňať potravinami, keď prístroj pracuje.

## Čistenie a údržba prístroja so zamontovaným malaxérom



**Prístroj čistíte hneď po použití. Predídete tak usádzaniu sa zvyškov vo vnútri malaxéra.**

- Po každom použití starostlivo umyte časti výbavy, ktoré majú kontakt s potravinami v teplej vode s prísadou tekutiny na umývanie riadu. Vyhnite sa tak zaschnutiu zvyškov.
- Teleso pohonu pretrite vlhkou handričkou s prísadou tekutiny na umývanie riadu.
- Zašpinenie v medzerách alebo v rohoch odstráňte kefkou na umývanie fľašiek alebo zubnou kefkou.
- Po umytí starostlivo vysušte všetky časti.
- Nôž malaxéra skladujte vždy v nádobe malaxéra.

## Ekologicky vhodná likvidácia

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

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



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

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na [www.envidom.sk](http://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 použitím zariadenia v rozpore s jeho určením alebo nesprávnou obsluhou.*

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

Gratulálunk, hogy a mi készülékünket választotta, és köszönjük a Zelmer termékek használói között.

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

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

### A készülék használatára vonatkozó biztonsági és kezelési utasítások

**Győződjön meg róla, hogy az alábbi utasításokat megtértették.**

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



#### Veszély! / Figyelmeztetés!

Figyelmen kívül hagyása sérüléshez vezethet

- Ne indítsa be a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a ház látható módon sérült.
- Ha a nem kihúzható hálózati vezeték megsérül, azt, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében, a gyártónál vagy szakszervizben, illetve egy szakemberrel újra kell cseréltetni.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet javíthatja. A helytelenül végzett javítás komoly veszélyt jelenthet a berendezés használója számára. Meghibásodás esetén forduljon szakszervizhez.
- Tartozékcseré előtt, vagy ha használat közben mozgó alkatrészekhez közelít, ki kell kapcsolni a készüléket, és áramtalanítani kell.
- A készülék tisztítása vagy szétszerelése előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a hálózati dugaszolóaljzattól.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket. Ne szerelje szét a gyümölcscentrifugát, ne vegye le a kehelyturmix és a turmixgép fedelét, amíg a motor működik és a mozgó alkatrészek le nem álltak.
- A termék előtöléséhez kizárólag a készülékhez adott tömőeszközt használja.
- Különösen óvatosan járjon el a gyümölcscentrifugával gyermekek jelenlétében.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.

- Ne állítsa a készüléket nedves felületre.
- Tartsa a készüléket és annak csatlakozókábelét mesz-sze a főzőlaptól és gázégőtől.

### GYÜMÖLCSCENTRIFUGA

- Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha annak szűrője megsérült.
- A gyümölcscentrifuga bekapcsolása előtt győződjön meg róla, hogy a fedő megfelelően le van-e zárva a zárókapcsok segítségével.
- Ne vegyen ki semmit a maradéktartályból és ne nyissa ki a zárókapcsokat, amíg a gyümölcscentrifuga működik.

### KEHELYMIXER/ DARÁLÓ

- Forgassa a tekerőkapcsolót a „0” állásba mielőtt leveszi a kehely fedelét és mielőtt leemeli a kehelymixert és a darálót a készülék aljzatáról. Várja meg, míg a kések teljesen leállnak.
- Ne használja a kehelymixert annak fedeje nélkül.
- Ne nyúljon a kehelybe, még akkor sem, ha azt tisztítás céljából levette az aljzatról, mert a kések továbbra is veszélyesek lehetnek – nagyon élesek.
- Ne tegyen kemény tárgyat a kehelybe (kiskanál, stb.) amíg az csatlakoztatva van a hálózathoz.
- Ne mossa a késeket puszta kézzel. Mosogatásukhoz használja a mellékelt keféket.

### TURMIXGÉP

- Ne nyúljon a mozgásban levő alkatrészekhez, főként a kétélű tárcsakés és a turmixkés veszélyes. Nagyon élesek! Óvatlan használat sérülésekhez vezethet.
- Legyen különösen óvatos a késekkel való munka, valamint a tartály kiürítése és tisztítása során.
- Ne mossa a turmixkést és a kétélű tárcsát puszta kézzel, használja a mellékelt keféket.



#### Figyelem!

Be nem tartása a vagyontárgy sérülésével járhat

- Ne húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzattól a kábelnél fogva.
- A motort állítsa a hálózati dugaszolóaljzat közelében szilárd felületre, úgy, hogy ne takarja le a burkolaton található szellőző nyílásokat.
- A készüléket kizárólag a berendezés adattábláján felüntetett feszültségű elektromos hálózatra csatlakoztassa (kizárólag váltóáramúra).
- Azonnal hagyja abba a munkát, és válassza le a berendezést a hálózatról, ha a gyümölcscentrifuga motorjához valamilyen folyadék jutott. Szakszervizben ellenőriztesse a gyümölcscentrifugát.
- Ne terhelje túl a berendezést túl sok termékkel, sem pedig annak túl erős tömésével a tölsérbe.
- Ne tegye ki a készüléket 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek.

- Ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül.
- Ne merítse a gyümölcscentrifuga motorját víz alá, és ne mosogassa folyóvízben.
- A burkolat elmosásához ne használjon agresszív detergenset emulzió, tej, paszta stb. formájában. Ezek többek között eltávolíthatják a grafikus jeleket, információkat, jelöléseket, figyelmeztető jelzéseket stb.
- A fémalkatrészek, különösen az élekkel felszerelt szűrő, a kések és a turmixgép tárcsakésének mosáshoz használja a mellékelt kefét.

## GYÜMÖLCSCENTRIFUGA

- Azonnal kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát, ha vibrálni kezd, vagy erősen csökken a fordulatszáma. Tisztítsa meg a szűrőt és annak tartályát.
- Hagyja abba a munkát és kapcsolja ki a készüléket az elektromos hálózatról, ha a beöntényítés, vagy az aprítókés eldugul. Távolítsa el a dugulás okozóját.
- Ne használja a gyümölcscentrifugát maradékgyűjtő tartály nélkül.

## KEHELYMIXER/ DARÁLÓ

- Ne töltsön forró folyadékot a kehelybe.
- Tárolás során ne tartsa a kehely fedelét a kelyhen.
- Ne töltsön a kehelybe 900 ml-es jelnél több folyadékot – ha így tesz, akkor a kehely tartalma megemelheti a fedőt a motor bekapcsolásakor.
- Ne töltse túl a kelyhet. Ha a folyadék a motor alá folyik, akkor azt a motor beszívhatja és ez a motor sérüléséhez vezet.
- Turmixolás során legyen minimum 300 ml folyadék a kehelyben.
- Ne használja a kehelymixert /darálót 30 másodpercnél hosszabb ideig egyhuzamban. Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 5 percet mielőtt újra beindítja, hogy a motor kihűlhessen. A turmixolási folyamat maximum 5x 30 másodperces munkaciklusból állhat.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a kehely, vagy a daráló üres, mert üresen beindítva az túlmelegedhet és megsérülhet.
- A turmixolandó hozzávalók hőmérséklete nem lépheti túl 60°C.

## TURMIXGÉP

- Mielőtt megkezdí a munkát a turmixgéppel, győződjön meg, hogy nincs-e benne kemény tárgy (pl. kanál).
- Ne állítsa le a készüléket a turmixgép fedelének kinyitásával (biztonsági fekézés). Ettől a meghajtószerkezet hamarabb elhasználódik, ezért kerülje az ilyen helyzetet.
- Ne mosogassa a fémalkatrészeket mosogatógépben. A durva tisztítószerek, melyek az ilyen mosogatógépekben használatosak a fémalkatrészek elsőítétedéséhez vezetnek. Mosogassa őket kézzel, folyóvízben, mosogatószer és puha kefe segítségével.



## Útmutatás

Tájékoztató a termékről és a használatára vonatkozó információk

- A termék kizárólag otthoni használatra készült. Gasztronómiai felhasználása esetén változnak a garanciális feltételek.
- A készülék első használatbavétele előtt távolítson el minden csomagolóanyagot a készülék belsejéből, és alaposan mosogassa el a tartozékokat.
- A munka befejezése után húzza ki a hálózati kábelt a hálózati dugaszolóaljzatból.

## Műszaki adatok

A készülék meghajtása csak gyümölcscentrifuga, a kehelymixer, a daráló és a mixerrel való használathoz lett tervezve.

A készülék műszaki adatai a paramétertáblán találhatók.

A motor maximálisan megengedett folyamatos munkájának időtartama:

– gyümölcscentrifugával	2 perc
– kehelymixer	30 mp
– darálóval	30 mp
– turmixgéppel	30 mp


A gyümölcscentrifugával való munka utáni kötelező szünet időtartama

A kehelymixerrel és a darálóval való munka utáni kötelező szünet időtartama

A turmixgéppel való munka utáni kötelező szünet időtartama

A készülék zajszintje (L<sub>WA</sub>):

– gyümölcscentrifugával	77 db/A
– kehelymixer	83 db/A
– darálóval	82 db/A
– turmixgéppel	86 db/A

A készülék II. kategóriás szigeteléssel rendelkezik, nem szükséges földelt aljzatba csatlakoztatni .

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

A berendezés eleget tesz a következő direktíváknak:

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

A termék CE jelzéssel van jelölve az adattáblán.

## A készülék felépítése

**A**

- 1 Tekerőkapcsoló (PULSE, 0, 1 fokozat, 2 fokozat)
- 2 Kések
- 3 Meghajtás
- 4 Csatlakozókábel
- 5 Gyűjtőtartály

## A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA RÉSZEI

- 6 Maradékgyűjtő
- 7 Kiöntő
- 8 Edény
- 9 Tartókapcsok
- 10 Szűrő
- 11 Fedő
- 12 Beöntőtölcsér
- 13 Tömőrúd
- 14 Légyűjtő
- 15 Habgyűjtővel felszerelt fedél
- 16 Kefe

## LÁBAZAT

- 17 Lábazat

## A DARÁLÓ RÉSZEI

- 18 A daráló alapja a késekkel
- 19 A daráló tömitése
- 20 A daráló tartálya

## A KEHELMIXER RÉSZEI

- 21 Kehelymixer kései
- 22 Tömitőgyűrű
- 23 Kehely mennyiségjelzővel
- 24 Kehelyfedő
- 25 Fedőráte

## A TURMIXGÉP RÉSZEI

- 26 Átét
- 27 Turmixgép tartály
- 28 Kétélű tárcsakés
- 29 Turmixkés
- 30 Turmixgép fedője
- 31 Turmixgép tömörűdja

## GYÜMÖLCSCENTRIFUGA

### A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI


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

### A gyümölcscentrifuga előkészítése a munkához

## A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA SZÉTSZERELÉSE **B**



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



- 1 Húzza meg lefelé a rögzítő pántot úgy, hogy kiugorjon a fedélen lévő mélyítésekbe.
- 2 Húzza ki a tömőeszközt, és húzza le a fedelet.
- 3 Tolja ki a rosttartályt.
- 4 Vegye le a tálat a szítával Ehhez fordítsa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányban, úgy, hogy a tálon lévő jel ▼ egybeessen a gyümölcscentrifuga  hajtóműn lévő jellel, és vegye le a tálat a motorról.



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

## A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA ÖSSZESZERELÉSE

**C**

- 1 Tegye fel a tálat a gyümölcscentrifuga ▼ hajtóművére, úgy, hogy a tál alján lévő jel fedésbe kerüljön  a gyümölcscentrifuga hajtóművén található jellel.
- 2 Rögzítse a tálat elfordítva az óramutató járásával meg egyező irányban, úgy,  hogy a gyümölcscentrifuga hajtóművén található jel egybeessen ▼ a tál alján található jellel.
- 3 Tegye fel a szítát a menesztőre úgy, hogy a menesztőre lévő kivágás fedésbe kerüljön a szítán lévő kiugrással.



**A szitát kizárólag csak egy helyzetben lehet behelyezni.**

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

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

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

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

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



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



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

## A gyümölcscentrifuga bekapcsolása és használata

- Ellenőrizze, hogy a tekerőkapcsoló a „0” állásban van-e.
- Dugja a csatlakozót az elektromos hálózatban található csatlakozóaljzatba és kapcsolja be a gyümölcscentrifugát a tekerőkapszó 1 vagy 2 fokozatba tekerésével (lásd a „**Javasolt működési sebesség kiválasztott gyümölcsök és zöldségek esetén**” táblázatban).
- Helyezze a beöntőbenyílásba a gyümölcsöket vagy zöldségeket a tömörűd segítségével finoman benyomva őket a nyílásba.



**Ne nyomjon ujjal, vagy más tárggyal a beöntőnyílásba semmit.**

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



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

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

## PULSE FUNKCIÓ

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

## A munka befejezése után (lé centrifugálása)

- Kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát a szabályzó forgatógombbal, azt a „0” helyzetbe állítva.
- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az elektromos hálózat dugaszolóaljzatából.
- Miután a motor megállt, kezdje meg a gyümölcscentrifuga szétszerelését, hogy elmoshassa az alkatrészeit (lásd „**A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA SZÉTSZERELÉSE**” pontot).
- A rostgyűjtő tartályból ürítse ki a felgyülemlt préselésményt.



**Ne hagyja, hogy a maradékgyűjtő tartály túltöltődjön. A kiürítése során a felgyülemlt maradékok kieshetnek mikor megdönti a készüléket.**

## A gyümölcscentrifuga karbantartása és tisztítása

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



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

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



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

## Hogyan kell finom, egészséges lét készíteni?

- A lé kinyerésre szánt gyümölcsnek és zöldségnek frissnek kell lennie, és alaposan meg kell azt mosni. A zöldség előkészítése azt jelenti, hogy folyó vízzel le kell mosni róla a homokot és földet, majd meg kell hámozni. A lé készítésre vonatkozó publikációk azt ajánlják, hogy áztassa a zöldséget 5 percig citromsavas és sós vízben. Az ilyen módon előkészített zöldség nem sötétedik be a darabolás során, és a belőle létrejött lének természetes színe van.
- A bogós gyümölcsöket közvetlenül a felhasználás előtt mossa meg, mert gyorsan elveszítik frissességüket.
- A zöldségek és gyümölcsök választéka függ az évszaktól, az ízléstől és az egészségügyi ajánlásoktól függ. A zöldség- és gyümölcslék tápértékét befolyásolja, hogy milyen módszerrel készítik őket.
- A léket lédús zöldség- és gyümölcsfajtákból készítik, amelyeknek érettnek, frissnek kell lenniük, mivel az ilyenekből lehet a legtöbb, kitűnő ízű és aromájú lét kinyerni.
- Italokat a következő zöldségekből lehet készíteni: paradicsom, sárgarépa, zeller, cékla, petrezselyem gyökér, hagyma, káposzta, uborka, fekete répa, rebarbara stb.
- Az olyan zöldségeket, mint a retek, újhagyma, petrezselyem zöldje, kapor, zsásztát apróra vágva kell az italokhoz adni.
- Gyümölcslét majdnem mindegyik gyümölcsből lehet készíteni.
- Az almát, őszibarackot, sárgabarackot megmosás után forró vízzel le kell forrázni egy konyhai szedőszűrőben.
- A csonthéjas magot tartalmazó gyümölcsökből távolítsa el a magot, mivel károsíthatják a készüléket.
- Szilvából, áfonyából, málnából, puha körtéből és almából, valamint más hasonló gyümölcsből körülményes gyümölcslét készíteni. Ezeknek a gyümölcsöknek a húsból szivacsos massa keletkezik, ami eltömi a szűrő nyílásait. Ezekből a gyümölcsökből úgy lehet lét készíteni, hogy kisebb mennyiségekben más gyümölcshöz vagy zöldséghez kell keverni, és előtte ki kell tisztítani a szűrőt.
- Kis mennyiségben kinyomható a szőlőlé, de a tölcsérbe a szemeket a száráról letépvé kell betölteni.
- A gyökeres zöldségeket és a kemény gyümölcsöket fel kell kockázni olyan apró darabokra, ami belefér a feltöltő tölcsérbe. Az almát darabokra kell vágni (ha az alma mérete nem teszi lehetővé, hogy egészben lehessen a feltöltő tölcsérbe rakni), nem kell meghámozni, és nem kell kivágni a magházat.
- A gyümölcst és zöldséget csak akkor kell a feltöltő tölcsérbe dobni, amikor beindította a gyümölcscentrifugát.
- A nyers lé tápértéke csaknem megegyezik azoknak a nyersanyagoknak a tápértékével, amelyből készül.
- A zöldség- és gyümölcslék különösen a gyermekek és idősebb személyek étrendjében ajánlottak.
- Ajánlott a zöldségekből készült lét a fogyasztása után egy kevés vízzel leöblíteni, mivel ezek a lék nagyon tömények. Ha a lé nincs felhígítva, a napi adag nem haladhatja meg a fél pohárnyit.

- Nem ajánlatos a gyümölcsleveket zöldségekkel összekeverni, kivéve az almát. Sárgadinnyét ne keverjen más gyümölcsökkel.
- A léket nem ajánlott későbbi fogyasztásra eltenni.
- A zöldséglevelekhez lehet aromás fűszereket, borsot, kaporot, köményt, mustármagot, kakukkfűvet, majoránát, a gyümölcslevekekhez pedig vaníliát, fahéjat és szegfűszeget használni. A fűszerek teljes aromájának kinyeréséhez apróra kell őket vágni, mielőtt a léhez adja. A fűszereket csak kis mennyiségben szabad használni, hogy a lé megőrizze a természetes ízét és illatát azoknak a nyersanyagoknak, amiből készült. Az alacsony kalória-tartalmára tekintettel, a gyümölcsökből és zöldségekből készült italok nagyon ajánlottak a fogyókúrázóknak.
- A zöldség- és gyümölcsleveket szobahőmérsékleten vagy jégkockákkal lehűtve kell fogyasztani.

## A friss zöldség- és gyümölcslé csupa egészség

### Sárgarépa



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

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

### Paradicsomlé



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

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

### Céklalé



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

### Káposztalé



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

### Spenóté



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



### Zellerlé



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

### Uborkalé



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

### Almalé



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

### Szederlé



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

### Bodzalé



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

### Feketeribizililé



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

## Speciális egészségügyi előírások

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

## Egyes kiválasztott gyümölcsökhöz és zöldségekhez ajánlott centrifugálási sebesség

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

## A gyümölcscentrifuga használatakor előfordulható problémák

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

### A készülék felkészítése a kiegészítők használatára



① Állítsa a meghajtóegységet száraz, stabil és vízszintes felületre, közel a hálózati csatlakozóaljzathoz és gyermekektől távol.



**Vezesse úgy a csatlakozókábelt, hogy az ne lógjon le az asztalról és ne lehessen véletlenül a kábel segítségével lerántani.**

② Tegye a meghajtóegységet a lábazatra úgy, hogy az egységen ▼ és a lábazon található ■ jelek egy vonalba kerüljenek.

③ Kapcsolja az egységet a lábazatra addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba, míg az egységen található jel ■ egyvonalba kerül a lábazon található jellel ▼ (jellegzetes kattánás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve a lábazatra).

④ Csatlakoztassa a csatlakozókábelt a csatlakozóaljzatba.



**Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózatba győződjön meg róla, hogy a tekerőkapcsoló „0” állásban van-e.**

### KEHELYMIXER

#### A KÉSZÜLÉK FELÉPÍTÉSE

A kehelemixer különféle termékek aprítására és keverésére szolgál. Segítségével levest, szószt, tejkoktél lehet készíteni, vagy zöldségeket, gyümölcsöket és húst turmixolni, de csecsemőételt is pépesíteni.

## A készülék munkábaállítása

A keheymixer első használata előtt (vagy ha hosszabb ideig nem használta) mossa ki a kelyhet, a fedőt és a fedő rátétjét meleg, mosogatószeres vízben, majd öblítse ki és jól száritsa meg.



**Ne érjen a késekhez – nagyon élesek.**

## Használat és működés



① Szerelje fel a keheymixert a lábázat alapjára, úgy, hogy a kehely füle a készülék jobb oldalán legyen.

② Blokkolja a kelyhet, addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba míg le nem záródik (jellegzetes kattánás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve).



**A kehely füle a készülék jobb oldalán legyen.**

③ Tegye a hozzávalókat a kehelybe. Ne tegyen 900 ml-nél többet a kehelybe.



**A hozzávalókat bármilyen sorrendben a kehelybe teheti, azonban a legjobb hatást úgy éri el, ha előbb a keményebb hozzávalókkal kezd.**

④ Tegye a fedőt a kehelyre úgy, hogy a fedő oldala, amelyen a fedő szűrője található a kehely kiöntőjénél legyen. Az így felszerelt fedő megelőzi a kehelyben levő termékek kiloccsanását a turmixolás közben.



**A fedőt háromféle helyzetben lehet felszerelni, de ezek közül csak egy alkalmazandó a turmixolás során. A másik két pozíció a kehely tartalmának kiöntés során alkalmazandó.**

⑤ Tegye a fedő rátétjét úgy, hogy annak kiszögellései a fedő taláható mélyedéseibe essenek. Blokkolja a fedőt, addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba, míg le nem záródik.



**Ne kapcsolja be a készüléket a keheymixer fedője nélkül, különösen ha kemény hozzávalókat akat turmixolni. Azok kirepülhetnek a nyíláson.**

⑥ Kapcsolja be a turmixolást a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetbe való elforgatásával.



**2 fokozaton turmixolva jobb hatást fog elérni.**



**Ne használja a készüléket a keheymixerrel folyamatosan, 30 másodpercnél hosszabb ideig. Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 5 percet mielőtt újra beindítja, hogy lehülhessen a motor.**

⑦ Turmixolás közben hozzáadhat új termékeket (fűszereket, stb.) a fedőn található nyílás fedelének levétele után keresztül.

⑧ A készülék leállításához forgassa a tekerőkapcsolót a „0” helyzetbe.



**Ha a termékek állaga még nem megfelelő állítsa a tekerőkapcsolót „PULSE” helyzetbe és tartsa így néhány másodpercig, a készülék maximális sebességgel fog működni. A tekerőkapcsoló elengedése után a készülék leáll.**

## JÉGAPRÍTÁS

A keheymixer jégkockák aprítására is használható, lehetővé teszi kis, nagyjából azonos méretű jégdarabkák készítését.



**Mielőtt jégaprításra használná a keheymixert, győződjön meg róla, hogy a kehely tiszta-e. Máskülönbén tiszta vízben alaposan mosogassa el azt. A mosogatószer legkisebb maradvéka is megváltoztatja az aprított jég ízét, ami az aprított jég által lehűtött ital ízét is befolyásolja.**

Tegyen a kehelybe nem több, mint 15 jégkockát (2 cm-nél nem nagyobb méretűeket). A jégkockákon kívül tegyen még hozzá kb. 15 ml (1 kiskanál) friss, hideg vizet. Tegye a kehely fedelét a rátéttel együtt a kehelyre, majd forgassa a tekerőkapcsolót az „1” helyzetbe. A készülék megkezdí a munkát, a jégaprítást 3 másodperces ciklusokban végezze, és folytassa addig, míg a jéget teljesen fel nem aprítja. Ha a jég állaga nem felel meg az elvárásainak (ha hó állagot szeretne elérni) állítsa a tekerőkapcsolót „PULSE” állásba és tartsa így néhány másodpercig, a készülék maximális sebességgel fog működni. A tekerőkapcsoló elengedése után a készülék leáll.



**Ne aprítson jégkockákat víz hozzáadása nélkül.**

## A keheymixerrel való munka befejezése után

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozókábelét a csatlakozójelzetről.
- Szerelje szét a keheymixert, e célból tartsa egy kézzel a lábázatot, míg a másikkal fogja meg a kehely fülét.
- Forgassa el a kelyhet az óramutató járásával ellenkező irányba, míg azt nem érzi, hogy az megakad és vegye le a kelyhet a lábázatról.
- Öntse a kész koktélt edénybe.



**A fedőt háromféle helyzetben lehet felszerelni, de ezek közül csak egy alkalmazandó a turmixolás során. A másik két pozíció a kehely tartalmának kiöntés során alkalmazandó. A másik két pozíció (széles szűrő, keskeny szűrő) a kehely tartalmának kiöntés során alkalmazandó.**

- Mossa el a keheymixert (lásd a „Keheymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása” pontban).

## A VÁGÓÉLEK LESZERELÉSE

**F**

- Húzza ki a csatlakozókábelt a csatlakozóaljzatból.
- Forgassa el a fedőt az óramutató járással ellenkező irányba, míg azt nem érzi, hogy az megakad és vegye le a fedőt a kehelyről.

- ① Öntse ki a kehely tartalmát.
- ② Tisztítsa ki a kehelyt (lásd a „**Kehelymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása**” pontban). Állítsa fejre a kehelyt lapos, stabil felületen.
- ③ Egy kézzel tarsta a kehelyt, a másikkal az óramutató járással ellenkező irányba csavarja le a vágókéseket.
- ④ Vegye ki óvatosan a késeket a tömítéssel együtt.



**A kések élesek. Kezelje őket óvatosan.**

## A VÁGÓKÉSEK FELSZERELÉSE

**G**

- ① Tegye a tömítést a kések mélyedésébe.
- ② Vegye le a kehelymixer fedelét. Állítsa fejre a kehelyt lapos, stabil felületen.
- ③ Tegye vissza a késeket a kehely aljába.
- ④ Egy kézzel tartsa a kehelyt, a másikkal az óramutató járással egyező irányba forgassa a helyükre a vágókéseket.

## DARÁLÓ

### A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

A daráló a hozzávalók aprítására és őrlésére szolgál, többek között bors, kávé, rizs, búza, szezámmag, dió (tisztított) stb., de hús aprításra is.



**A daráló nem használható olyan kemény dolgok aprítására mint a jégkocka, vagy a szerezcsendő.**



**Soha ne használja a darálót cukor darálására, mert megsérülhet készülék.**



**Az aprítás megkezdése előtt a húsról szedje le az inakat, hárttyákat és a zsirt, majd végja 2x2 cm-es darabokra.**

### Használat és működés

**H**

- Tegye a hozzávalókat a daráló tartályába.



**Ne tegyen többet, a tartályba, mint amennyi a tartályon feltüntetett megengedett mennyiség.**

- ① Tegye és forgassa a darálót a késekkel a darálótartóra.
- ② Állítsa fejre a darálót és szerelje fel a lábazatra.
- ③ Blokkolja a darálót, addig forgatva azt az óramutató járással egyező irányba míg le nem záródik (jellegzetes kattánás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve).

- Indítsa el a készüléket a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetben állítása segítségével. Állítsa be a megfelelő fokozatot a turmixolni kívánt anyagoknak megfelelően.



**Ajánljuk a „PULSE” program, vagy a maximális sebesség használatát.**



**A különböző termékek darálása a daráló alapos kimosása nélkül a korábban darált termék ízének és szagának átviteléhez vezet a következő termékre.**



**Ne használja a készüléket folyamatosan 30 másodpercnél tovább. Ha 30 másodperc alatt nem sikerül befejezni a darálást kapcsolja ki a készüléket és várjon 5 percet mielőtt újra bekapcsolja azt.**

- ④ A darálás befejezése után állítsa a tekerőkapcsolót „0” állásba.



**Használat utána vegye ki a daráló tartályát és annak alapját a vágókészekkel, majd mosogassa el meleg mosószeres vízzel. A tömítést törölje el egy nedves rongy segítségével.**

### A darálóval való munka befejezése után

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozókábelt a csatlakozóaljzatról.
- Szerelje le a darálót, e célból egy kézzel tarsta a lábazatot, a másikkal fogja meg a darálót.Forgassa a darálót az óramutató járással ellenkező irányba csavarja le a vágókéseket míg azt nem érzi, hogy az megakad és vegye le a fedőt a lábazatról.
- Állítsa fejre a darálót.
- Forgassa a daráló alapját a vágókészekkel az óramutató járással ellenkező irányba és vegye le a daráló alapját a vágókészekkel együtt.
- Szórja a ledaráltakat egy edénybe.
- Mossa el a darálót (lásd a „**Kehelymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása**” pontban).

### Kehelymixerrel/darálóval felszerelt készülék tisztítása és karbantartása



**A készüléket mossa el közvetlenül használat után. Ezzel megelőzi a tartályban a lerakódások kialakulását.**

- Öntsön kb. 450 ml vizet a kehelybe és indítsa el a készüléket 10 másodpercre a tekerőkapcsolót elforgatva és „PULSE” állásban tartva.
- Majd öntse ki a kehelyből a vizet, állítsa fejre és szárítsa meg.
- Szükség esetén mossa ki a kehelyt, a fedőt, a fedő rátétjét, a vágókéseket, a daráló tartályát és annak alapját meleg, mosogatószeres vízben.

- A keheymixer tömitését és a daráló tömitését törölje el egy nedves rongy segítségével.
- Ezután mossa el tiszta folyóvízzel és szárítsa meg.
- Ha használat után nem mosta el a kelyhet és annak falán rászáradt ételmaradékok vannak használjon műanyag keféket.
- Ne tegye a kelyhet, a fedőt, a fedő rátétjét, a daralót, a vágókéseket, a daráló alapját a vágókésekkel a mosogatógépbe. A durva tisztítószernek negatív hatással lehetnek a készülék alkatrészeire.
- A készülék külsejét nedves ronggyal törölje meg.



**Ne tegye a meghajtóegységet vízbe, vagy más folyadékba.**

- A meghajtóegység mosásához ne használjon durva tisztítószerkeket emulzió, tej, vagy krém formájában stb. Ezek lemoshatják a rajta levő grafikus jeleket.
- Ne tisztítsa a kelyhet és a daráló tartályát durva felületű szivaccsal vagy törőronggyal.
- Az alkatrészek elmosogatása után alaposan szárítsa meg őket.

## TURMIXGÉP

### A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

A turmixgép ételek elkészítésre lett tervezve. A cserélhető elemek (turmixkés, kétélű tárcsakés) lehetővé teszi az aprítást, vágást, és térsztaalap keverését, valamint zöldségek aprítását.

### A CSERÉLHETŐ ALKATRÉSZEK HASZNÁLATA

**Turmixkés** – nyers és főtt hús feldolgozására szolgál. Tésztát is lehet vele keverni.

#### Kétélű tárcsakés

- szeletelő oldal – szeletelésre szolgál.
- forgácsoló oldal – forgácsolásra szolgál.

### A készülék munkába állítása

A turmixgéppel felszerelt készülék első használata előtt a (vagy ha hosszabb ideig ne használta), mossa el a turmixgép elemeit (tömörűd, fedő, tartál, kés és a kétélű tárcsakés) meleg mosogatószeres vízben, jól öblítse el és szárítsa meg azokat.

### Használat és működés



- 1 Szerelje fel az átétetet a lábazatra úgy, hogy az átét oldalán található jel ▼ egyvonalba essen a lábazon találhatóval ■, majd blokkolja az átétet addig forgatva azt az óramutató járásával egyező irányba, míg az átétten található jel ▼ egyvonalba kerül a lábazon található jellel ■ (jellegzetes kattánás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve a lábazatra).
- 2 Szerelje fel a turmixgép tartályát a lábazatra úgy, hogy a tartályon található jel ▼ egyvonalba kerül a lábazon

található jellel ■. Ezután nyomja az alapot a szívókorongokra és blokkolja azt az óramutató járásával egyező irányba forgatva, míg a jel a tartályon ▼ egyvonalba kerül a lábazon található jellel ■ (jellegzetes kattánás jelzi, hogy helyesen lett felszerelve a lábazatra).



**A turmix fogantyúja a készülék jobb felén kell, hogy legyen.**



### MUNKA A TURMIXKÉSSSEL

- 1 Tegye a turmixkést a tartályba.
  - Tegye a hozzávalókat a tartályba.
- 2 Tegye a turmix fedelét úgy, hogy a fedőn található kiszögellés a kés jelű ▼ nyílásba kerüljön a fedőn és lefedje a turmixon található jelet ■.
- 3 Nyomja a turmix fedelét a tartály nyakára és blokkolja elforgatva az óramutató járásával megegyező irányba addig, míg a jel a fedőn ▼ egyvonalba kerül a tartályon találhatóval ■.
  - Tegye a beöntőtölcsérbe a tömörűd.
  - Kapcsolja be a turmixolást a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetbe való elforgatásával.



**Ne használja a készüléke a felszerelt turmixgéppel folyamatosan, 30 másodpercnél tovább. Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 10 percet mielőtt újra beindítja, hogy lehülhessen a motor.**

- 4 Munka közben hozzáadhat új termékeket (fűszereket, hozzávalókat, stb.) a beöntőtölcséren keresztül a tömörűd kivétele után. A beöntőtölcsérbe teheti a szükséges hozzávalókat, majd finoman nyomja be őket a tömörűd segítségével.



**Ne nyomjon ujjal, vagy más tárggyal a beöntőnyílásba semmit.**

- A készülék leállításához forgassa a tekerőkapcsolót a „0” helyzetbe.
- Nyissa ki a turmixgépet 3. és 2. pontokban leirtakkal ellenkező sorrendben.

### KÉTÉLŰ TÁRCSAKÉS



- 1 Tegye e kétélű tárcsát a turmix tartályába felhasználásnak megfelelő oldalával zatosowania (szelet/forgács).
- 2 Tegye a turmixgép fedelét úgy, hogy az abban található kiszögellés a kés nyílásba essen, míg a fedőm található jel ▼ lefedje a turmixgép tartályán található jelet ■.
- 3 Nyomja a turmix fedelét a tartály nyakára és blokkolja elforgatva az óramutató járásával megegyező irányba addig, míg a jel a fedőn ▼ egyvonalba kerül a tartályon találhatóval ■.
- 4 Tegye a hozzávalókat a turmixgép beöntőtölcsérébe és ha lehet, akkor a tömörűd is.

⑤ Kapcsolja be a turmixolást a tekerőkapcsoló megfelelő helyzetbe való elforgatásával.



**Ne használja a készüléke a felszerelt turmixgéppel folyamatosan, 30 másodpercnél tovább. Ennyi idő után kapcsolja ki a készüléket és várjon 10 percet mielőtt újra beindítja, hogy lehűlhessen a motor.**

- Munka közben a beöntőtölcséren keresztül adja a további hozzávalókat a turmixgépbe, miután kivette a tömörudat. Tegye a beöntőtölcsérbe a gyümölcsöket, zöldségeket finom benyomva a tömőrúddal.



**Ne nyomjon ujjal, vagy más tárggyal a beöntőnyílásba semmit.**

⑥ A készülék leállításához forgassa a tekerőkapcsolót a „0” helyzetbe.

- Nyissa ki a turmixgépet ③. és ②. pontokban leírtakkal ellenkező sorrendben.

## Használati javaslatok

- A turmixgép késével ne daraboljon túl nagy darabokat. Mielőtt a tartályba teszi a termékeket vágja azokat kb. 3 cm-es kockákra.
- Sajt, margarin, vaj darabolása során ne dolgozzon túl sokáig a turmixgéppel, mert a darabolt termékek felmelegsznek és elolvadnak.
- Ha a termékek a tartály falához, vagy a késhez ragadnak kapcsolja ki a készüléket és egy késsel szedje le azokat a tartály faláról és a késről.

## Kétélű tárcsakés – szeletelő oldal

- Szabályos szeleteket úgy árhat el, ha a beöntőtölcsér feltöltése során a készülék ki van kapcsolva. E célból használhatja a „PULSE” funkciót.

## Kétélű tárcsakés – forgács oldal

- A tölcser működés közben is feltöltheti.

## Turmixgéppel felszerelt készülék tisztítása és karbantartása



**A készüléket mossa el közvetlenül használat után. Ezzel megelőzi a tartályban a lerakódások kialakulását.**

- Minden használat után alaposan mossa el az ételekkel érintkezésbe kerülő alkatrészeket, meleg mosogatószeres vízben, hogy a maradékok ne száradhassanak ezekre az elemekre.
- A meghajtó külsőjét nedves, mosogatószeres ronggyal törölje át.
- A résekben lerakódott maradékokat üvegmosó kefével, vagy fogkefével tisztítsa ki.
- Az alkatrészek elmosogatása után alaposan szárítsa meg őket
- A turmixkést mindig tartsa a turmixgép tartályában.

## Környezetvédelem – Övjük környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

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

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



**Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!**

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

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



Vă felicităm pentru alegerea dispozitivului nostru și vă urăm bun găsit printre beneficiarii produselor Zelmer.

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

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

### Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a aparatului

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

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



#### Pericol! / Avertizare!

Nerespectarea poate conduce la leziuni

- Nu puneți în funcțiune dispozitivul, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau în cazul în care carcasa este vizibil deteriorată.
- În cazul în care cablul de alimentare ne-detașabil este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la producător sau într-un atelier de reparații specializat de către o persoană calificată, cu scopul de a evita pericolul.
- Dispozitivul poate fi reparat numai de către persoane calificate în acest domeniu. Reparația care este realizată încorect poate cauza un pericol serios pentru utilizator. În cazul în care ați observat defecțiuni luați legătura cu punctul de service.
- Înainte de a înlocui echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele care sunt în mișcare în timpul utilizării, dispozitivul trebuie oprit și, de asemenea, trebuie decuplat de la sursa de alimentare cu curent electric.
- Înainte de curățarea dispozitivului, montajul sau demontajul acestuia întotdeauna trebuie să scoateți ștecherul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.
- După utilizare opriți aparatul. Nu demontați piesele storcătorului de fructe, nu dați jos capacul vasului și recipientul malaxorului până când motorul și toate celelalte piese mobile din aparat nu s-au oprit.
- Pentru împingerea produselor folosiți numai dispozitivul special prevăzut care face parte din setul storcătorului.
- Păstrați o deosebită prudență atunci când folosiți storcătorul în prezența copiilor.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale

sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.

- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Nu amplasați storcătorul pe suprafețe umede.
- Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de plite și arzătoare.

### STORCĂTOR DE FRUCTE

- Nu folosiți storcătorul de fructe, dacă sita este deteriorată.
- Înainte de a porni storcătorul de fructe verificați dacă capacul este fixat bine cu clemele de fixare.
- Nu scoateți rezervorul pentru resturi și nu desfaceți clemele de fixare, atunci când storcătorul de fructe este în funcțiune.

### VAS DE MIXARE/ APARAT DE MĂCINAT

- Rotiți butonul de ajustare la poziția „0” înainte de a da jos capacul de pe vas înainte de a demonta vasul de mixare și aparatul de măcinat de pe suportul pentru accesorii. Așteptați până ce cuțitele se opresc cu totul.
- Nu folosiți vasul de mixare fără a așeza garnitura capacului.
- Nu introduceți mâinile în vas, chiar și atunci când l-ați dat jos pentru curățare, deoarece cuțitele sunt în continuare foarte periculoase – foarte ascuțite.
- Nu introduceți obiecte dure (lingurițe, lopățiță, etc.) în vas atunci când cuplați aparatul la sursa de alimentare.
- Nu spălați cuțitele direct cu mâna. Pentru spălare folosiți peria din dotare.

### MALAXOR

- Nu atingeți cu mâna piesele din dotare care se mișcă, în mod special periculos este discul dublu și cuțitul malaxorului. Sunt foarte ascuțite! Utilizarea imprudentă poate provoca răni.
- Fiți extrem de prudenți atunci când manipulați tășurile ascuțite, când goliți vasul și atunci când curățați.
- Nu spălați cuțitele malaxorului și discurile cu două fețe direct cu mâna, pentru a le spăla folosiți peria din dotare.



#### Atenție!

Ne-respectarea poate conduce la deteriorarea bunurilor

- Nu scoateți ștecherul din priză rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.
- Transmisia trebuie amplasată în apropierea prizei rețelei cu curent electric pe o suprafață dură, stabilă astfel încât să nu fie acoperite orificiile de aerisire din carcasă.

- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priză rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Întrerupeți funcționarea și decuplați dispozitivul de la rețeaua de alimentare cu curent electric în cazul în care la transmisia storcătorului a ajuns orice fel de lichid. În acest caz storcătorul trebuie să îl trimiteți pentru revizie la un punct de service.
- Nu supraîncărcați dispozitivul cu o cantitate excesivă de produse, și nici prin împingerea prea puternică a produselor în pâlnia de umplere.
- Nu expuneți dispozitivul la acțiunea unei temperaturi de peste 60°C.
- Nu lăsați aparatul cuplat la rețeaua electrică fără supraveghere.
- Sistemul de transmisie a storcătorului nu trebuie scufundat în apă și nici nu trebuie spălat sub jet de apă curentă.
- Pentru curățarea carcasei nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsii, loțiuni, paste etc. Acestea pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice care se găsesc pe carcasa dispozitivului, așa cum ar fi: simboluri, semne de avertizare etc.
- Pentru a spăla piesele metalice, în special a sitei cu discul ascuțit de fărâmițare, cuțitul și discul malaxorului folosiți peria din dotare.

## STORCĂTOR DE FRUCTE

- Opriți imediat storcătorul de fructe, atunci când observați vibrații puternice sau diminuarea turajului. Curățați sita și carcasa acestuia.
- Încețați lucrul și decuplați aparatul de la rețeaua electrică atunci când produsul se blochează în pâlnia de tumare sau pe discul de fărâmițare. Îndepărtați cauza blocajului.
- Nu folosiți storcătorul de fructe fără rezervorul pentru resturi.

## VAS DE MIXARE/APARATUL DE MĂCINAT

- Nu umpleți vasul cu lichide ce clocotesc.
- Atunci când îl depozitați nu țineți niciodată capacul aplicat pe vas.
- Nu umpleți vasul peste marcajul de 900 ml – atunci când se întâmplă acest lucru, conținutul vasului poate duce la ridicarea capacului când porniți motorul.
- Nu umpleți excesiv vasul. În cazul în care lichidul intră în ansamblul motorului acesta poate fi aspirat în motor, ceea ce poate duce la deteriorarea acestuia.
- Atunci când mixați în vas trebuie să se afle cel puțin 300 ml de lichid.
- Se recomandă să folosiți aparatul cu vasul de mixare/aparatul de măcinat fixat în ritm continuu maxim 30 de secunde. După această durată opriți aparatul și așteptați 5 minute înainte de a-l porni din nou, lăsând motorul să răcească. Procesul de mixare poate fi compus din maxim cinci cicluri de lucru a câte 30 de secunde.

- Nu porniți aparatul cu vasul de mixare/aparatul de măcinat montat, atunci când este gol, deoarece acest lucru poate duce la supraîncălzire.
- Temperatura ingredientelor folosite la mixare nu poate depăși 60°C.

## MALAXOR

- Înainte de a începe operarea trebuie să verificați dacă în vasul cu malaxor nu se află niciun obiect dur (de ex. lingură).
- Nu opriți aparatul prin deschiderea capacului malaxorului sau rotirea vasului (frânare de avarie). Acest lucru duce la uzarea mai rapidă a transmisiei și de aceea trebuie evitat.
- Nu spălați piesele metalice în mașinile de spălat vase. Detergenții agresivi folosiți în acest tip de aparate provoacă înnegrirea pieselor sus-menționate. Spălați-le manual sub un jet de apă cu detergent pentru vase și cu o perie moale.



### Indicație

**Informații despre produs și indicații cu privire la modul de utilizare**

- Dispozitivul este prevăzut pentru uz casnic. În cazul în care acesta va fi folosit în cadrul afacerilor gastronomice, condițiile de garanție vor fi modificate.
- Înainte de prima utilizare scoateți toate ambalajele din interiorul dispozitivului și spălați foarte bine toate elementele echipamentului.
- După ce utilizarea dispozitivul a luat sfârșit scoateți cablul de alimentare din priză rețelei de alimentare cu curent electric.

## Date tehnice

Transmisia aparatului este adaptată să colaboreze cu storcătorul de fructe, vasul de mixare, aparatul de măcinat și malaxorul.

Parametrii tehnici sunt indicați pe plăcuța nominală a produsului.

Durata admisă de funcționare continuă a transmisiei:

- cu storcătorul de fructe 2 minute
- cu vasul de mixare 30 secunde
- cu aparatul de măcinat 30 secunde
- cu malaxorul 30 secunde


Durata pauzei înainte de a utiliza din nou transmisia cu storcătorul de fructe 30 minute

Durata pauzei înainte de a utiliza din nou transmisia cu vasul de mixare sau aparatul de măcinat 5 minute

Durata pauzei înainte de a utiliza din nou transmisia cu malaxorul 10 minute

Zgomot aparat ( $L_{WA}$ ):

- cu storcătorul de fructe 77 db/A
- cu vasul de mixare 83 db/A
- cu aparatul de măcinat 82 db/A
- cu malaxorul 86 db/A

Aparatul este construit în clasa II de izolare, nu necesită conectarea la priza cu bolț de împământare .

Storcătoarele ZELMER îndeplinesc cerințele normelor în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu cerințele directivelor:

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

Produs marcat cu simbolul CE pe plăcuța de fabricație.

## Structura aparatului

**A**

- 1 Buton de ajustare (PULSE, 0, viteză 1, viteză 2)
- 2 Piciorușe
- 3 Transmisia
- 4 Cablu de alimentare
- 5 Antrenor

## PIESE STORCĂTOR DE FRUCTE

- 6 Rezervor resturi
- 7 Vârf
- 8 Vas
- 9 Cleme de fixare
- 10 Sita
- 11 Capac
- 12 Pâlnie de turnare
- 13 Piston
- 14 Recipient pentru suc
- 15 Capacul vasului cu separator de spumă
- 16 Perie

## SUPORT PENTRU ACCESORII

- 17 Suport pentru ajutoraje

## PIESE APARAT DE MĂCINAT

- 18 Suportul aparatului de măcinat cu ansamblul de cuțite
- 19 Garnitura aparatului de măcinat
- 20 Recipientul aparatului de măcinat

## PIESE VAS DE MIXARE

- 21 Ansamblu cuțite vas de mixare
- 22 Garnitura
- 23 Vas cu indicator de nivel
- 24 Capac vas
- 25 Piesă închidere capac

## PIESE MALAXOR

- 26 Angrenaj
- 27 Vas malaxor
- 28 Disc cu două fețe
- 29 Cuțit malaxor
- 30 Capac malaxor
- 31 Piston malaxor

## STORCĂTOR DE FRUCTE

### TRĂSĂTURILE CARACTERISTICE ALE STORCĂTORULUI

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

### Pregătirea storcătorului pentru funcționare

#### DEMONTAJUL STORCĂTORULUI

**B**

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

- 1 Trageți clemele de prindere în jos astfel încât acestea să iasă din lăcașurile de pe capac.

- ② Scoateți accesoriul de împingere și dați la o parte capacul.
- ③ Scoateți recipientul pentru resturi.
- ④ Demontați castronul cu sită. În acest scop rotiți castronul în direcția opusă mișcării acelor de ceasornic, astfel încât simbolul ▼ de pe castron să acopere simbolul ■ de pe sistemul de transmisie a storcătorului și dați la o parte castronul de pe sistemul de transmisie.

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

## MONTAJUL STORCĂTORULUI



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

**i** *Sita poate fi montată numai într-o singură poziție.*

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

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

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

## Pornire storcător de fructe și manipularea acestuia

- Verificați dacă butonul de ajustare este situat la poziția „0”.
- Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză electrică și porniți storcătorul de fructe rotind butonul de ajustare în funcție de necesități la viteza 1 sau 2 (vezi tabel „Viteze de stoarcere recomandate pentru fructe și legume recomandate”).
- Introduceți în pâlnia de turnare fructe și legume și apăsați-le ușor cu pistonul.



**Nu împingeți produsele cu degetele sau cu alte obiecte.**

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



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

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

## FUNCȚIA PULSE

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

## După oprire (stoarcerea sucului)

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



**Nu permiteți ca rezervorul pentru resturi să se umple excesiv. Atunci când îl scoateți surplusul poate cădea din rezervor când doriți să-l răsturnați.**

## Curățarea și conservarea storcătorului

- După fiecare folosire storcătorul trebuie spălat foarte bine pentru a nu permite uscarea sucului și a resturilor fructelor.
- Resturile care se află în fisuri și colțuri trebuie înlăturate cu ajutorul unei perii moi.
- Sistemul de transmisie trebuie curățat cu ajutorul unei

cârpe moi și a detergentului pentru spălat vase. Apoi acesta trebuie șters până ce va fi perfect uscat.



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

- Elementele echipamentului așa cum ar fi: recipientul pentru resturi, castronul, capacul, accesoriu de împins cât și recipientul pentru suc cu separatorul pentru spumă trebuie spălate în apă caldă cu adaos de soluție pentru spălat vase.
- Capacul, accesoriul pentru împingere și recipientul pentru resturi pot fi, de asemenea, spălate în mașinile de spălat vase la o temp. de max. 60°C.
- Pentru spălarea sitei folosiți numai peria, care se află în echipamentul storcătorului. **Pentru spălarea sitei nu folosiți nici un fel de perii metalice!**
- În cazul unei folosiri îndelungate puteți conduce la pierderea culorii elementelor care sunt fabricate din materiale sintetice. Nu tratați acest lucru ca un defect.
- Culoarea care rămâne după stoarcerea morcovului poate fi îndepărtată cu ajutorul unei cârpe înmuiate în ulei comestibil.
- După spălare uscați foarte bine toate piesele.
- Montați storcătorul (vezi punctul „**MONTAJUL SOTORCĂTORULUI**”).



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

## Cum putem pregăti un suc sănătos și gustos?

- Fructele și legumele care vor fi stoarse trebuie să fie proaspete și bine spălate. Pregătirea legumelor constă în curățarea acestora de nisip sau pământ, spălarea sub jet puternic de apă și curățarea de coajă. Publicațiile de specialitate, recomandă ca legumele prevăzute pentru stors să fie înmuiate timp de 5 minute în apă cu adaos de sare și sare de lămâie. Legumele pregătite în acest fel nu devin mai închise la culoare în timpul prelucrării și sucul lor are o valoare naturală.
- Unele fructe așa cum ar fi zmeura, căpșuna și altele, trebuie spălate imediat înainte de folosire, deoarece acestea își pierd foarte repede prospețimea.
- Selecția fructelor și legumelor depinde de sezon, de preferințe, recomandări de sănătate. Asupra valorii nutritive a sucurilor din legume și fructe are influență modul în care acestea sunt tratate în timpul pregătirii lor.
- Sucurile trebuie preparate din fructe zemoase și specii de legume care trebuie să fie coapte, proaspete, deoarece din acestea se poate obține suc cu gust și aromă excelentă.
- Pentru pregătirea băuturilor, cele mai recomandate legume sunt următoarele: roșiile, morcovii, țelina, sfecla,

pătrunjelul, ceapa, varza, castraveții, napi negri, rubarbă, etc.

- Legume cum ar fi: ridichi, arpagic, frunze de pătrunjel, mărar, măcriș se adaugă la băuturi tăiate mărunț.
- Sucuri de fructe pot fi obținute aproape din toate speciile de fructe.
- Merele, piersicile, caisele, prunele ar trebui să fie opărite cu apă clocotită pe strecurătoarea de bucătărie.
- Scoateți semințele din fructele care le conțin, deoarece acestea ar putea deteriora dispozitivul.
- Stoarcerea sucului din prune, afine, zmeură, pere și mere moi și alte fructe moi poate fi problematică. Pulpa fructului formează o masă spongioasă care blochează deschiderile ochiurilor sitei. Aceste fructe pot fi folosite în cantități mici, împreună cu alte fructe și legume care sunt tari și de asemenea, trebuie mai des curățată sita.
- Puteți stoarce suc din cantități mici de struguri. În pălnie puneți boabele întregi de struguri după ce ați îndepărtat tulpinile lemnoase.
- Legumele de la care este folosită rădăcina și fructele tari trebuie scătate în bucățele care vor intra ușor în pălnia de umplere. Merele trebuie scătate în bucăți (în cazul în care mărimea merelor nu permite introducerea acestora în întregime în pălnia de umplere) fără a le îndepărta coaja și fără a scoate sâmburii.
- Fructele și legumele sunt introduse în pălnia de umplere numai după ce storcătorul de fructe a fost pus în funcțiune.
- Valoarea nutritivă a sucurilor proaspete este apropiată de valoarea nutritivă a produselor, din care au fost pregătite.
- Băuturile produse pe bază de sucuri sunt recomandate în primul rând în ceea ce privește alimentarea copiilor și a persoanelor în vârstă.
- Se recomandă ca în momentul în care folosiți sucurile de legume să beți apă, deoarece acestea sunt foarte esențiale. Dacă sucurile acestea nu sunt diluate cu apă atunci doza zilnică nu trebuie să depășească o jumătate de pahar.
- Nu se recomandă combinarea fructelor cu legume, cu excepția merelor. Nu se recomandă combinarea pepenelui galben cu alte fructe.
- Sucurile obținute prin stoarcere nu pot fi păstrate pentru a fi folosite mai târziu.
- Pentru băuturile din legume, puteți folosi condimente aromatice: piper, mărar, chimen, nucșoară, cimbru, maghiran, iar pentru băuturile de fructe: vanilie, scorțișoară și cuișoare. Pentru a obține aroma plină a condimentelor, înainte de a le adăuga la băutura acestea trebuie scătate foarte bine zdrobite. Acestea trebuie să fie folosite în cantități mici, pentru a păstra gustul natural și mirosul produselor din care este pregătită băutura. Datorită valorii calorice scăzute, băuturile din fructe și legume sunt recomandate pentru cei care țin dietă.
- Băuturile din fructe și legume pot fi servite la temperatura camerei sau răcite cu cuburi de gheață.

## Sucul proaspăt înseamnă sănătate

### Suc de morcov



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

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

### Suc de roșii



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

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

### Suc de sfeclă roșie



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

### Suc de varză



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

### Suc de spanac



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

### Suc de țelină



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

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

### Suc de castraveți



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

### Suc de mere



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

### Suc de mure



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

### Suc de soc



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

### Suc de coacăze negre



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

## Rețete de sănătate speciale

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



## Viteze de stoarcere recomandate pentru anumite fructe și legume

Fructe/legume	Viteza de stoarcere	
	1	2
Ananas	●	
Afinul american	●	
Piersici		●
Sfeclă roșie		●
Pere		●
Mere		●
Varză		●

Fructe/legume	Viteza de stoarcere	
	1	2
Mărar	●	
Morcov		●
Pepene galben	●	
Caise	●	
Nectarine		●
Castraveții	●	
Fruct kiwi	●	
Roșii	●	
Țelină	●	
Struguri	●	

## Exemple de probleme care pot apare în timpul exploatării storcătorului

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

## **pregătirea aparatului pentru funcționare cu accesorii**

**D**

① Așezați transmisia pe o suprafață uscată, stabilă, orizontală, în apropiere de priza de alimentare și într-un loc care nu este la îndemâna copiilor.



**Amplasați cablul de alimentare astfel încât să nu atârne de pe masă sau de pe blat și să nu poată fi tras sau agățat accidental.**

② Așezați suportul pentru accesorii pe transmisie astfel ca simbolul ▼ situat pe partea laterală a suportului să coincidă cu simbolul ■ de pe transmisie.

③ Blocați suportul pentru accesorii rotindu-l în direcția conformă cu mișcarea acelor de ceas astfel încât simbolul ■ de pe transmisie să coincidă cu simbolul ▼ de pe transmisie (sunetul caracteristic „click” înseamnă că suportul a fost montat corect).

④ Cuplați ștecherul cablului de alimentare la priza din rețeaua electrică.



**Înainte de a cupla aparatul la sursa de alimentare trebuie să vă asigurați că butonul de ajustare este setat la poziția „0”.**

## **VAS DE MIXARE**

### **DESCRIERE APARAT**

Vasul de mixare este destinat pentru tăierea și amestecarea diferitelor tipuri de produse. Îl puteți folosi pentru a pregăti supe, sosuri și cocktailuri pe bază de lapte, puteți de asemenea să mixați legume, fructe, carne precum și să măcinați ingrediente gătite pentru hrană pentru bebeluși.

### **Pregătirea aparatului pentru funcționare**

Înainte de prima utilizare a aparatului cu vasul de mixare montat (sau după ce a fost depozitat o perioadă mai îndelungată), scoateți vasul, capacul și piesa de închidere a capacului cu apă caldă cu puțin detergent pentru vase, clătiți bine și uscați.



**Țineți mâinile departe de cuțite – acestea sunt ascuțite.**

### **Operare și funcționare**

**E**

① Montați vasul de mixare pe suportul pentru accesorii, astfel încât suportul vasului să fie situat pe partea dreaptă a aparatului.

② Blocați vasul prin rotire în direcția conformă mișcării acelor de ceas până ce se blochează (sunetul caracteristic „click” vă informează că vasul a fost montat corect).



**Mânerul vasului trebuie să se afle pe partea dreaptă a aparatului.**

③ Introduceți ingredientele în vas. Nu umpleți deasupra marcăjului 900 ml de pe vas.



**Modul de introducere a ingredientelor în vasul mixerului este indiferent, totuși cele mai bune rezultate vor fi obținute dacă adăugați mai întâi ingredientele dure.**

④ Așezați capacul pe vas astfel încât partea laterală a capacului pe care se află sita capacului să fie poziționată aproape de vârful vasului. Capacul astfel montat previne împrăștierea ingredientelor în timpul procesului de mixare.



**Capacul vasului poate fi montat în trei poziții, iar una dintre acestea este folosită în timpul procesului de mixare. Celelalte două poziții pot fi folosite atunci când turnați conținutul mixat din vas în vase.**

⑤ Introduceți piesa de închidere a capacului în orificiu astfel încât proeminențele de pe piesa de închidere să se afle în adânciturile din capac. Blocați piesa de închidere rotindu-o în direcția conformă mișcării acelor de ceas până ce se blochează.



**Nu porniți aparatul cu vasul de mixare montat fără piesa de închidere a capacului, în special în cazul în care veți mixa ingrediente dure. Acestea pot fi aruncate prin orificiu.**

⑥ Porniți mixarea rotind butonul de ajustare la poziția corespunzătoare.



**Atunci când mixați la viteza 2 obțineți rezultate mai bune.**



**Nu folosiți aparatul cu vasul de mixare montat pentru lucru continuu mai mult de 30 de secunde. După această durată opriți aparatul și așteptați 5 minute înainte de a-l porni din nou, lăsând motorul să se răcească.**

⑦ Atunci când mixați puteți adăuga produse (condimente, ingrediente) prin orificiu după ce ați scos piesa de închidere a capacului.

⑧ Pentru a opri aparatul rotiți butonul regulatorului la poziția „0”.



**În cazul în care consistența produselor mixate nu corespunde încă așteptărilor rotiți butonul de ajustare la poziția „PULSE” și țineți în această poziție câteva secunde, aparatul începe să lucreze la viteza maximă. După ce eliberați butonul aparatul încetează lucrul.**

### **FĂRĂMIȚARE GHEAȚĂ**

Aparatul cu vasul de mixare montat poate fi folosit de asemenea pentru fărâmițarea de cuburi de gheață, acest lucru vă permite să obțineți bucăți de gheață de dimensiune apropiată.

**i** Înainte e a utiliza vasul de mixare pentru a fărâmița cuburi de gheață, trebuie să vă asigurați că este curat. În caz contrar trebuie să-l spălați bine cu apă curată. Orice resturi de detergent pot avea impact asupra gustului gheței sfărâmate și cauzează pierderea gustului băuturii în care va fi adăugată.

Introduceți în vas maxim 15 cuburi de gheață (cu dimensiunea de maxim 2 cm). Pe lângă cuburile de gheață turnați și aprox. 15 ml (1 linguriță) de apă rece proaspătă. Așezați capacul vasului împreună cu piesa de închidere, apoi rotiți butonul de ajustare la poziția „1”. Aparatul începe lucrul, fărâmițarea de gheață trebuie efectuată în cicluri de 3 secunde, această activitate trebuie repetată până ce gheața s-a fărâmițat cu totul. În cazul în care consistența gheței nu corespunde încă așteptărilor (doriți să obțineți consistență de zăpadă) rotiți butonul de ajustare la poziția „PULSE” și țineți în această poziție câteva secunde, aparatul începe să lucreze la viteză maximă. După ce eliberați butonul aparatul încetează să lucreze.

**!** Nu fărâmițați cuburi de gheață fără ca mai înainte să adăugați apă în vas.

## După ce ați terminat să lucrați cu vasul de mixare

- Opriti aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare din rețeaua de curent electric.
- Demontați vasul de mixare, pentru a face acest lucru țineți cu o mână suportul pentru accesorii cu cealaltă prindeți vasul de mâner.
- Rotiți vasul în direcția opusă mișcării acelor de ceas, până ce simțiți rezistență și dați jos vasul de pe suportul pentru ajutoare.
- Turnați cocktailul efectuat în vase.

**i** Capacul vasului poate fi montat în trei poziții, din care doar una dintre pozițiile capacului este utilizată în procesul de mixare. Celelalte două poziții (sită lată, sită îngustă) sunt utilizate atunci când vărsați conținutul mixat din vas în vase.

- Spălați vasul de mixare (vezi punctul „Curățarea și întreținerea aparatului cu vasul de mixare/aparatul de măcinat montat”).

## DEMONTAREA ANSAMBLULUI DE TĂIERE **F**

- Decuplați ștecherul cablului de alimentare din priză din rețeaua electrică.
- Rotiți capacul în direcția opusă mișcării acelor de ceas, până ce simțiți rezistență și dați jos capacul de pe vas.

① Goliți vasul de conținut.

② Curățați vasul (vezi punctul „Curățarea și întreținerea aparatului cu vasul de mixare/aparatul de măcinat montat”). Rotiți vasul cu partea de jos în sus și lăsați pe o suprafață plată, stabilă.

③ Cu o mână țineți vasul și cu cealaltă desfiletați ansamblul de cuțite în direcția opusă mișcării acelor de ceas.

④ Scoateți cu grijă ansamblul de cuțite împreună cu garnitura.

**!** **Cuțitele aparatului sunt ascuțite. Manipulați-le cu grijă.**

## MONTAREA ANSAMBLULUI DE CUȚITE **G**

① Introduceți garnitura în adâncitura din ansamblul de cuțite.

② Dați jos capacul de pe vasul mixerului. Întoarceți vasul „cu josul în sus” și lăsați pe o suprafață plată, stabilă.

③ Introduceți ansamblul de cuțite în orificiul din partea de jos a vasului.

④ Cu o mână țineți vasul și cu cealaltă rotiți ansamblul de cuțite în direcția conformă mișcării acelor de ceas până la capăt.

## APARATUL DE MĂCINAT

### DESCRIEREA APARATULUI

Aparatul de măcinat este destinat pentru măcinarea și tocare de ingrediente, precum piper, boabe de cafea, orez, grâu, semințe de susan, nuci (fără coajă) etc., precum și pentru a toca carne.

**!** **Aparatul de măcinat nu este adaptat pentru fărâmițarea de ingrediente foarte dure, cum ar fi de ex. cuburile de gheață și nucsoară.**

**!** **Nu folosiți niciodată aparatul de măcinat pentru a măcina zahăr, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului.**

**!** **Înainte de a începe să tocați, curățați carnea de vene, membrane și grăsime iar apoi feliați în bucăți cu dimensiunea de aprox. 2x2 cm.**

### Operare și funcționare **H**

- Introduceți ingredientele în vasul aparatului de măcinat.

**!** **Nu depășiți nivelul maxim de conținut, indicat pe recipientul aparatului de măcinat.**

① Așezați și rotiți suportul aparatului de măcinat cu ansamblul de cuțite pe filetul vasului aparatului de măcinat.

② Rotiți aparatul de măcinat cu josul în sus și montați-l pe suportul pentru accesorii.

③ Blocați aparatul de măcinat prin rotire în direcția conformă mișcării acelor de ceas până ce se blochează (sunetul caracteristic „click” vă informează că aparatul de măcinat a fost montat corespunzător).

- Porniți aparatul prin rotirea butonului de ajustare la poziția corespunzătoare. Adaptați viteza în mod corespunzător ingredientelor mixate.



Vă recomandăm să folosiți programul „PULSE” sau viteza maximă.



Amestecarea diferitor produse unul după celălalt fără spălare exactă poate duce la pătrunderea mirosului și gustului de la produsul tocat anterior.



Nu folosiți aparatul cu aparatul de măcinat montat în mod continuu pentru o durată mai mare de 30 de secunde. Dacă în decursul a 30 de secunde nu reușiți să terminați procesul de măcinare opriți aparatul și așteptați 5 minute înainte de a-l porni din nou.

④ După ce ați terminat măcinare setați butonul de ajustare la poziția „0”.



Intotdeauna, imediat după utilizare spălați recipientul aparatului de măcinat și suportul aparatului de măcinat cu ansamblul de cuțițe în apă caldă cu adaos de detergent pentru vase. Garnitura aparatului de măcinat trebuie ștersă cu o pânză umedă.

## După ce ați terminat de lucrat cu aparatul de măcinat

- Opriți aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare din rețeaua de curent electric.
- Demontați aparatul de măcinat, pentru a face acest lucru țineți cu o mână suportul pentru accesorii, cu cealaltă prindeți aparatul de măcinat. Rotiți aparatul de măcinat în direcția opusă mișcării acelor de ceas, până ce simțiți rezistență și dați-l jos de pe suportul pentru accesorii.
- Rotiți aparatul de măcinat cu suportul în sus.
- Rotiți suportul aparatului de măcinat cu ansamblul de cuțițe în direcția opusă mișcării acelor de ceas și dați jos suportul cu ansamblul de cuțițe de pe capacul aparatului de măcinat.
- Turnați conținutul măcinat într-un vas.
- Spălați aparatul de măcinat (vezi punctul „Curățarea și întreținerea aparatului cu vasul de mixare/ aparatul de măcinat montat”).

## Curățarea și întreținerea aparatului cu vasul de mixare/ aparatul de măcinat montat



Curățarea aparatului trebuie efectuată imediat după utilizare. Acest lucru previne depunerea de resturi pe vasul mixerului.

- Turnați aproximativ 450 ml de apă în vas și porniți aparatul pentru aproximativ 10 secunde prin rotirea și menținerea butonului de ajustare la poziția „PULSE”.
- Apoi vărsați apa din vas, rotiți-l „cu josul în sus” și uscați.
- În cazul în care este necesar spălați vasul, capacul,

piesa de închidere a capacului, ansamblul de cuțițe, recipientul aparatului de măcinat și suportul aparatului de măcinat cu ansamblul de cuțițe în apă caldă cu adaos de detergent pentru vase.

- Garnitura vasului de mixare și garnitura aparatului de măcinat trebuie ștersă cu o pânză umedă.
- Apoi clătiți în apă proaspătă și uscați.
- În cazul în care ați lăsat vasul o durată mai îndelungată fără curățare și de interiorul vasului s-au prins bucăți din ingredientele mixate, folosiți peria de nailon.
- Nu se recomandă introducerea vasului, capacului, piesei de închidere a capacului, aparatul de măcinat, ansamblul de cuțițe, recipientul aparatului de măcinat și suportul aparatului de măcinat cu ansamblul de cuțițe în mașina de spălat vase. Detergenții agresivi pot avea un impact negativ asupra stării suprafeței pieselor din aparat.
- Ștergeți partea exterioră a transmisiei cu o pânză umedă și delicată.



Nu introduceți transmisia în apă sau alt lichid.

- Pentru a spăla transmisia nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsii, lapte, pastă etc. Acestea pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice informative inscripționate.
- Nu curățați vasul și recipientul aparatului de măcinat cu bureți sau pânze aspre.
- După spălare ștergeți exact toate piesele aparatului.

## MALAXOR

### DESCRIEREA APARATULUI

Malaxorul este destinat pentru efectuarea de activități legate de pregătirea de mâncare. Accesoriile detasabile (cuțitul malaxorului, discul cu două fețe) permite secționarea, tăierea, frământarea de aluat și fărâmițarea de legume.

### UTILIZARE DOTARE

**Cuțitul malaxorului** – este utilizat pentru prelucrarea de carne crudă sau fiartă. Acesta poate fi utilizat și pentru a frământa aluat.

### Discul cu două fețe

- partea pentru felii – este utilizată pentru tăiatul felii.
- partea pentru felii subțiri – folosită pentru tăierea/raderea în felii subțiri.

### Pregătirea aparatului pentru funcționare

Înainte de prima utilizare aparatul cu malaxorul montat (sau după ce a fost depozitat o durată îndelungată), trebuie să spălați piesele malaxorului (piston, capac, recipient, cuțit și disc cu două fețe) în apă caldă cu puțin detergent pentru vase, clătiți bine și uscați.

## Operare și funcționare



① Montați angrenajul pe suportul penru accesorii astfel încât simbolul ▼ inscripționat pe angrenaj să coincidă cu simbolul ■ de pe suportul penru accesorii și apoi blocați angrenajul prin rotire în direcția conformă mișcării acelor de ceasornic până ce se blochează, iar simbolul ▼ de pe angrenaj va coincide cu simbolul ■ de pe suportul penru accesorii (suntel caracteristic „click” vă informează că ați montat corect angrenajul).

② Montați recipientul malaxorului pe suportul penru accesorii astfel încât simbolul ▼ inscripționat pe recipient să coincidă cu simbolul ■ de pe suportul penru accesorii. Apoi înfingeți recipientul pe suportul penru accesorii și blocați-l prin rotire în direcția conformă mișcării acelor de ceasornic până ce se blochează, simbolul ▼ de pe recipient va coincide cu simbolul ■ de pe suportul penru ajutoraje (suntel caracteristic „click” vă informează că ați montat corect vasul cu malaxor).



**Mănerul vasului cu malaxor trebuie să se afle pe partea dreaptă a aparatului.**

## MANIPULAREA CUȚITULUI MALAXORULUI



① Înfingeți cuțitul malaxorului în vas.

● Introduceți produsele în recipient.

② Așezați capacul malaxorului astfel încât bolțul de pe capac să intre în orificiul din cuțit iar simbolul ▼ de pe capac să coincidă cu simbolul ■ de pe vasul cu malaxor.

③ Împingeți capacul malaxorului pe gulerul vasului și blocați-l prin rotire în direcția conformă mișcării acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capac va coincide cu simbolul ■ de pe recipient.

● Introduceți pistonul malaxorului în pâlnia de turnare.

● Porniți aparatul prin rotirea butonului de ajustare la poziția corespunzătoare.



**Nu folosiți aparatul cu malaxorul montat în mod continuu pentru o durată mai mare de 30 secunde. După această durată opriți aparatul și așteptați 10 minute înainte de a-l porni din nou, lăsând motorul să se răcească.**

④ Atunci când lucrați puteți adăuga produse (condimente, ingrediente) prin pâlnia de turnare după ce ați scos pistonul din malaxor. Introduceți produse în pâlnia de turnare și dacă este cazul împingeți-le ușor cu pistonul.



**Nu împingeți produsele cu degetele sau cu alte obiecte.**

● Pentru a opri aparatul rotiți butonul de ajustare a vitezei la poziția „0”.

● Desfaceți malaxorul în ordinea inversă față de cea descrisă la punctele ③ și ②.

## MANIPULAREA DISCULUI CU DOUĂ FEȚE



① Introduceți discul cu două fețe în vasul malaxorului cu partea adecvată pentru utilizarea dorită (feliile/felii subțiri).

② Așezați capacul malaxorului astfel încât bolțul de pe capac să intre în orificiul din cuțit și simbolul ▼ de pe capac să coincidă cu simbolul ■ de pe vasul cu malaxor.

③ Apăsăți capacul malaxorului pe gulerul vasului și blocați-l prin rotire în direcția conformă mișcării acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capac va coincide cu simbolul ■ de pe recipient.

④ Introduceți produse în pâlnia de turnare a malaxorului și dacă este posibil și pistonul malaxorului.

⑤ Porniți aparatul prin rotirea butonului de ajustare la poziția corespunzătoare.



**Nu folosiți aparatul cu malaxorul montat în mod continuu pentru o durată mai mare de 30 secunde. După această durată opriți aparatul și așteptați 10 minute înainte de a-l porni din nou, lăsând motorul să se răcească.**

● Atunci când lucrați adăugați produsele prin pâlnia de turnare după ce scoateți pistonul malaxorului. Introduceți fructe sau legume în pâlnia de turnare de pe capac și apăsați-le ușor cu pistonul.



**Nu împingeți produsele cu degetele sau cu alte obiecte.**

⑥ Pentru a opri aparatul rotiți butonul de ajustare a vitezei la poziția „0”.

● Desfaceți malaxorul în ordinea inversă față de cea descrisă la punctele ③ și ②.

## Indicații de exploatare

● Nu fărâmițați bucăți prea mari cu cuțitul malaxorului. Înainte de a le introduce în vas împărțiți produsele în cuburi de dimensiuni de aprox. 3 cm.

● La măcinare: brânză, unt, margarină nu lăsați aparatul să lucreze prea mult timp. Produsele tocate se pot încălzi și topi.

● În cazul în care produsele se lipesc de cuțit sau de pereții interiori ai vasului opriți aparatul, dați jos capacul și strângeți produsele de pe cuțit și pereții vasului.

## Discul cu două fețe – partea pentru felii

● Veți obține felii regulate fără resturi atunci când în timpul umplerii pâlniei aparatul este oprit. Pentru a face acest lucru trebuie să folosiți funcția „PULSE”.

## Discul cu două fețe – partea pentru felii subțiri

● Puteți umple pâlnia cu produse atunci când aparatul este pornit.

## Curățarea și întreținerea aparatului cu malaxorul montat



**Curățarea aparatului trebuie efectuată imediat după utilizare. Acest lucru previne depunerea de resturi în interiorul malaxorului.**

- După fiecare utilizare spălați bine piesele din dotare care intră în contact cu produsele prelucrate în apă caldă cu puțin detergent pentru vase, pentru a nu lăsa resturile să se usuce.
- Carcasa transmisiei trebuie ștersă cu o pânză umezită cu puțin detergent pentru vase.
- Petele murdare din spațiile înguste sau colțuri trebuie îndepărtate cu o perie pentru spălat sticle sau cu periuța de dinți.
- După spălare uscați bine toate piesele.
- Cuțitul malaxorului trebuie păstrat mereu în vasul cu malaxor.

## Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

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



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

**Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!**

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

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



Поздравляем с выбором нашего прибора и приветствуем среди пользователей продуктов Zelmer.

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

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

### Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации

*Следует убедиться, что изложенные ниже указания поняты правильно.*

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



#### **Опасность! / Предостережение!** Несоблюдение грозит увечьями

- Не включайте прибор, если заметны повреждения кабеля питания или корпуса.
- Если кабель питания будет поврежден, он должен быть заменен у производителя или в специализированном сервисном центре, или квалифицированным лицом с целью предупреждения угрозы.
- Ремонт прибора может выполнять исключительно обученный персонал. Неправильно выполненный ремонт может привести к серьезной угрозе для пользователя. В случае появления неполадок обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Перед заменой оборудования или приближением к оборотным частям во время использования следует выключить прибор и отключить от питания.
- Перед чисткой прибора, сборкой или его демонтажем всегда вынимайте кабель из розетки электросети.
- После использования выключите устройство. Не демонтируйте элементы соковыжималки, не снимайте крышку с кувшина и резервуара смесителя пока двигатель и все движущиеся элементы устройства полностью не остановятся.
- Для проталкивания продукта используйте исключительно толкатель, поставляемый в комплекте с прибором.
- Проявите особую осторожность во время работы с соковыжималкой в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим

опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Не ставьте прибор на мокрую поверхность.
- Держите устройство и провод питания вдали от нагревательных пластин и горелок.

#### **СОКОВЫЖИМАЛКА**

- Не используйте соковыжималку, если сито повреждено.
- Перед включением соковыжималки проверьте, хорошо ли закреплена крышка крепежными скобами.
- Не вынимайте резервуар для отходов и не открывайте крепежные скобы во время работы соковыжималки.

#### **ЧАША МИКСЕРА / МЕЛЬНИЦА**

- Поверните регулировочную ручку в положение „0” перед тем как снять крышку с кувшина и перед тем как снять чашу миксера и мельницу с основания на приставке. Подождите, пока ножи полностью остановятся.
- Не используйте чашу миксера без накладки крышки.
- Не вкладывайте руки в кувшин, даже когда он снят для чистки, поскольку ножи по-прежнему опасны – они очень острые.
- Не вкладывайте твердых предметов (ложечка, лопатка, и т.п.) в кувшин когда включено питание устройства.
- Не мойте ножи непосредственно рукой. Для мытья используйте входящую в комплект щеточку.

#### **СМЕСИТЕЛЬ**

- Не прикасайтесь руками к движущимся элементам, особенно опасен двухсторонний диск и нож смесителя. Они очень острые! Неосторожное обращение может привести к травме.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы с режущими лезвиями, во время опорожнения и чистки резервуара.
- Не мойте нож смесителя и двухсторонний диск непосредственно рукой, используйте для мытья входящую в комплект щеточку.



#### **Внимание!** Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Не вытягивайте вилку из гнезда электросети потянув за кабель.
- Прибор поставьте рядом с розеткой электросети на твердой устойчивой поверхности так, чтобы не закрывать вентиляционных отверстий в корпусе.

- Всегда подключайте прибор к розетке электрической сети (исключительно переменного тока) с напряжением, соответствующим для данного прибора.
- Немедленно прекратите работу и отключите прибор от электросети, если в мотор соковыжималки попала какая-либо жидкость. Отдайте соковыжималку для диагностики в сервисный центр.
- Не перегружайте прибор излишним количеством продуктов или слишком сильным проталкиванием продуктов в загрузочное отверстие.
- Не подвергайте соковыжималку действию температуры выше 60°C.
- Не оставляйте устройство, включенное в электрическую сеть, без надзора.
- Не погружайте корпус соковыжималки в воду и не мойте под проточной водой.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, молочка, паст и т.п. Они могут, помимо прочего, удалить нанесенные информационные графические символы, такие как: обозначения, знаки предупреждения и т.п.
- Для мытья металлических частей, в особенности сита с острым измельчающим диском, ножа и диска смесителя используйте входящую в комплект щеточку.

## СОКОВЫЖИМАЛКА

- Немедленно выключите соковыжималку, если вы заметите сильную вибрацию или снижение оборотов. Очистите сито и его корпус.
- Прервите работу и отключите устройство от электрической сети если продукт застрянет в засыпной воронке или на измельчающем диске. Устраните причину блокировки.
- Не используйте соковыжималку без резервуара для отходов.

## ЧАША МИКСЕРА / МЕЛЬНИЦА

- Не наполняйте кувшин кипящей жидкостью.
- При хранении никогда не держите крышку на кувшине.
- Не наполняйте кувшин выше отметки 900 мл, если это произойдет, то его содержимое может приподнять крышку во время запуска двигателя.
- Не переполняйте кувшин. Если жидкость попадет под узел двигателя, она может проникнуть в двигатель и привести к его повреждению.
- Во время взбивания в кувшине должно находиться не менее 300 мл жидкости.
- Рекомендуется пользоваться устройством с установленной чашей миксера /мельницей при непрерывной работе не дольше чем 30 секунд. По истечение этого времени следует выключить устройство и подождать 5 минут перед повторным включением, для того, чтобы остыл двигатель. Процесс взбивания может состоять максимум из пяти 30-секундных циклов работы.

- Не включайте устройство с пустой чашей миксера/мельницей, поскольку устройство может перегреться.
- Температура ингредиентов, используемых для взбивания не должна превышать 60°C.

## СМЕСИТЕЛЬ

- Перед тем как приступить к работе, проверьте, не находится ли в резервуаре смесителя твердый предмет (напр. ложка).
- Не останавливайте устройство открывая крышку смесителя или поворачивая резервуар (аварийная остановка). Это приводит к преждевременному износу двигателя, и этого следует избегать.
- Не мойте металлические части в моющих машинах. Агрессивные моющие средства, применяемые в устройствах этого типа, приводят к потемнению вышеупомянутых частей. Мойте их вручную под проточной водой с использованием жидкости для мытья посуды и мягкой щеточки.



### Указание

**Информация о продукте и указания, касающиеся эксплуатации**

- Прибор предназначен для домашнего использования. В случае его использования в промышленных, коммерческих целях, условия гарантии будут изменены.
- Перед первым использованием уберите все элементы упаковки внутри прибора и тщательно вымойте части оборудования.
- После завершения работы выньте кабель питания из розетки.

## Технические параметры

Двигатель устройства предназначен для работы с соковыжималкой, чашей миксера, мельницей и смесителем.

Технические параметры приведены на маркировочной информационной таблице устройства.

Допустимое время непрерывной работы двигателя:

– с соковыжималкой	2 минуты
– с чашей миксера	30 секунд
– с мельницей	30 секунд
– со смесителем	30 секунд


Время перерыва перед следующим использованием двигателя с соковыжималкой 30 минут

Время перерыва перед следующим использованием двигателя с чашей миксера или мельницей 5 минут

Время перерыва перед следующим использованием двигателя со смесителем 10 минут

Шум устройства ( $L_{WA}$ ):

– с соковыжималкой	77 дБ/А
– с чашей миксера	83 дБ/А
– с мельницей	82 дБ/А
– со смесителем	86 дБ/А

Устройство сконструировано во II классе изоляции, не требуется его подключения к розетке с заземляющим штифтом .

Соковыжималки ZELMER соответствуют требованиям действующих норм.

Прибор соответствует требованиям директив:

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

Изделие обозначено знаком CE в информационной таблице.

## Строение устройства

**A**

- 1 Регулятор режима работы (PULSE, 0, скорость 1, скорость 2)
- 2 Ножи
- 3 Двигатель
- 4 Сетевой кабель
- 5 Сцепление

## ЭЛЕМЕНТЫ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- 6 Резервуар для отходов
- 7 Носик
- 8 Миска
- 9 Крепежные скобы
- 10 Сито
- 11 Крышка
- 12 Засыпная воронка
- 13 Проталкиватель
- 14 Резервуар для сока
- 15 Крышка резервуара с отделителем пены
- 16 Щетка

## ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРИСТАВОК

- 17 Подставка для приставок

## ЭЛЕМЕНТЫ НАСАДКИ ДЛЯ ПРОТИРАНИЯ

- 18 Подставка мельницы с узлом ножей
- 19 Уплотнитель мельницы
- 20 Резервуар мельницы

## ЭЛЕМЕНТЫ МИКСИРУЮЩЕЙ ЧАШИ

- 21 Узел ножей чаши миксера
- 22 Уплотнитель
- 23 Кувшин с указателем уровня
- 24 Крышка кувшина
- 25 Накладка крышки

## ЭЛЕМЕНТЫ МАЛАКСЕРА

- 26 Передача
- 27 Емкость смесителя
- 28 Двухсторонний диск
- 29 Нож смесителя
- 30 Крышка смесителя
- 31 Проталкиватель смесителя

## СОКОВЫЖИМАЛКА

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИБОРА

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


### Подготовка соковыжималки к работе

### ДЕМОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ

**B**

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



- 1 Потяните фиксаторы вниз таким образом, чтобы они соскочили с выступов на крышке.

- ② Достаньте толкатель и снимите крышку.
- ③ Выньте контейнер для отходов.
- ④ Демонтируйте миску с ситом. Для этого поверните миску в направлении против часовой стрелки, так, чтобы символ ▼ на миске совпал с символом  на приводе соковыжималки и снимите миску с привода соковыжималки.

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

## МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ



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

**i** Сито возможно смонтировать только в одной позиции.

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

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

**i** Возле прибора приготовьте помывочные фрукты и овощи предназначенные для выжимания сока.

## Включение соковыжималки и работа с ней

- Проверьте, установлена ли регулирующая ручка в положение „0”.
- Вставьте вилку в розетку электрической сети и включите соковыжималку, поворачивая регулятор режима работы, в зависимости от необходимой скорости: на скорость 1 или 2 (см. таблицу „Рекомендуемая скорость соковыжимания для некоторых овощей и фруктов”).
- В засыпную воронку крышки вкладывайте фрукты или овощи и легко проталкивайте их толкателем.



**Не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами.**

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



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

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

## ФУНКЦИЯ PULSE

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

## После окончания работы

### (выжимания сока)

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



**Не допускайте переполнения резервуара для отходов. Во время его вынимания избыток собранного жмыха при наклоне может выпасть из резервуара.**

## Чистка и хранение соковыжималки

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



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

- Элементы оснащения, такие как: миска, крышка, толкатель, резервуар для сока с крышкой с сепаратором пены и контейнер для отходов, нужно мыть в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.
- Крышку, толкатель и контейнер для отходов также можно мыть в посудомоечных машинах при темп. макс. 60°C.
- Для мытья сита используйте исключительно щеточку, которая прилагается к соковыжималке. **Для мытья сита не используйте металлические щетки!**
- В процессе длительной эксплуатации соковыжималки возможно изменение цвета элементов, изготовленных из пластика. Не воспринимайте это как недостаток.
- Изменения цвета из-за моркови можно удалить, протирая ее тряпочкой, пропитанной любимым растительным маслом.
- После мытья тщательно высушите все части.
- Соберите соковыжималку (см. п. „**МОНТАЖ СОКОВОЖИМАЛКИ**“).



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

### **Как приготовить здоровый, вкусный сок?**

- Фрукты и овощи, предназначенные для отжимания соков, должны быть свежими и тщательно промытыми. Для приготовления сока фрукты и овощи необходимо очистить от песка и земли под проточной водой и удалить кожуру. Публикации по поводу приготовления соков рекомендуют замачивание овощей на 5 минут в воде с добавлением соли и лимонной кислоты. Овощи, подготовленные таким образом, не темнеют в процессе отжима, и сок из них имеет натуральный цвет.
- Ягодные и фрукты мойте непосредственно перед использованием, потому что они быстро утрачивают свежесть.
- Подбор фруктов и овощей зависит от времени года, от вкусовых предпочтений, рекомендаций, связанных со здоровьем. На питательное качество соков из овощей и фруктов влияет их предварительная подготовка.
- Соки готовятся из сочных сортов овощей и фруктов, которые должны быть спелыми, потому что из них получается наибольшее количество сока с отменным вкусом и ароматом.
- Для приготовления напитков подходят следующие овощи: помидоры, морковь, сельдерей, свекла, петрушка, лук, капуста, огурцы, черная репа, ревен и т.п.
- Такие овощи, как редис, зелень петрушки, укроп, зелень добавляются мелко размельченные.
- Фруктовые соки можно получать почти со всех видов фруктов.
- Яблоки, персики, абрикосы и сливы должны быть после мытья ошпарены кипятком в кухонном сите.
- Из фруктов, содержащих косточки, удалите их, потому что они могут повредить прибор.
- Отжим сока из слив, ягод, малин, мягких груш и яблок, а также других фруктов затруднено. Из мякоти этих фруктов и ягод создается губковидная масса, которая забивает отверстия сита. Их можно добавлять в небольших количествах к соку других фруктов и овощей., при этом следует чаще чистить сито.
- Также можно выжимать сок из винограда. Для этого в загрузочное отверстие поместите целые кисти винограда, предварительно оторвав твердые стебли.
- Корневые овощи и твердые фрукты следует разрезать на куски, помещающиеся в засыпное отверстие. Яблоки режут на части (если размер яблок не позволяет загрузить их целиком в загрузочное отверстие), не очищая от кожуры и не вынимая сердцевину.
- Фрукты и овощи помещаются в засыпное отверстие только после включения соковыжималки.
- Питательное значение сырых соков близко к питательному значению продуктов питания, из которых они были приготовлены.
- Напитки из соков рекомендуются в детском питании и лиц старшего возраста.
- Рекомендуется соки из овощей запивать небольшим количеством воды, потому что они очень концентрированы. Если соки не разбавлены, дневная доза не должна превышать полстакана.
- Не нужно соединять фрукты с овощами за исключением яблок. Не следует соединять арбузы с другими фруктами.
- Соки не хранятся для более позднего потребления.
- Готовые соки не подходят для длительного хранения. К овощным напиткам можно добавлять ароматические приправы: перец, укроп, тмин, мускатный орех, тимьян, майоран, а к фруктовым напиткам - ваниль, корицу и гвоздику. Чтобы получить полный аромат приправ, следует перед их добавлением к напитку тщательно раздробить. должны Их нужно использовать в небольших количествах, чтобы сохранить натуральный вкус и запах продуктов, из которых приготовлен напиток. Поскольку соки из фруктов и овощей обычно имеют невясокую колорийность, напитки из них показаны для людей, придерживающихся диеты.
- Фруктовые и овощные напитки подаются при комнатной температуре или охлажденные кусочками льда.

## Свежие соки – это здоровье

### Сок из моркови



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

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

### Томатный сок



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

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

### Сок из свеклы



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

### Сок из капусты



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

### Сок из шпината



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

### Сок из сельдерея



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

### Огуречный сок



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

### Яблочный сок



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

### Ежевичный сок



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

### Сок из бузины



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

### Сок из черной смородины



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

## Специальные рецепты здоровья

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



## Рекомендованные скорости выжимания для отдельных фруктов и овощей

Фрукты/овощи	Скорость выжимания	
	1	2
Ананасы	●	
Американская брусника	●	
Персики		●
Свекла		●
Груши		●
Яблоки		●
Капуста		●

Фрукты/овощи	Скорость выжимания	
	1	2
Итальянский укроп	●	
Морковь		●
Дыни	●	
Абрикосы	●	
Нектарины		●
Огурцы	●	
Киви	●	
Помидоры	●	
Сельдерей	●	
Виноград	●	

## Возможные проблемы во время эксплуатации соковыжималки

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

## Подготовка устройства к работе с приставками

**D**

① Установите двигатель на сухой, стабильной, горизонтальной поверхности вблизи розетки питания, в месте, недоступном для детей.



**Уложите шнур питания так, чтобы он не свисал со стола или рабочей поверхности, чтобы его нельзя было случайно потянуть или за него зацепиться.**

② Установите на двигатель подставку для приставок так, чтобы символ ▼, находящийся на боку подставки совпал с символом □ на двигателе.

③ Заблокируйте подставку для приставок, поворачивая ее по часовой стрелке так, чтобы символ □ на подставке (характерный «щелчок» свидетельствует о том, что подставка установлена правильно).

④ Включите вилку шнура питания в розетку электрической сети.



**Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что регулировочная ручка установлена в положение „0”.**

## ЧАША МИКСЕРА

### ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

Чаша миксера предназначена для измельчения и перемешивания разного рода продуктов. С ее помощью можно приготовить супы, соусы и коктейли, можно также взбивать овощи, фрукты, мясо, а также измельчать вареные пищевые продукты для младенцев.

## Подготовка устройства к работе

Перед первым использованием устройства с установленной чашей миксера (или после его длительного хранения), вымойте кувшин, крышку и накладку крышки в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды, тщательно промойте и высушите.



**Держите руки вдали от ножей – они очень острые.**

## Обслуживание и принцип действия

**E**

① Установите чашу миксера на подставке для приставок так, чтобы ручка кувшина находилась с правой стороны устройства.

② Зафиксируйте кувшин, поворачивая его по часовой стрелке пока он не заблокируется (характерный «щелчок» свидетельствует о том, что кувшин установлен правильно).



**Ручка кувшина должна находиться с правой стороны устройства.**

③ Положите ингредиенты в кувшин. Не наполняйте кувшин выше отметки 900 мл.



**Способ добавления ингредиентов в кувшин миксера может быть любой, однако, лучшие результаты получаются, если сначала положить твердые ингредиенты.**

④ Закройте кувшин крышкой так, чтобы сторона крышки, на которой нет ситечек, оказался при носике кувшина. Установленная таким образом крышка предотвращает выплескивание ингредиентов во время взбивания.



**Крышку можно установить в трех положениях, при этом только одно положение крышки применяется в процессе взбивания. Два других положения используются для переливания содержимого кувшина в другую посуду.**

⑤ Вставьте накладку крышки в отверстие в крышке так, чтобы выступы, находящиеся на накладке оказались в пазах крышки. Зафиксируйте накладку поворачивая ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется.



**Не включайте устройство с установленной чашей миксера без накладки крышки, в особенности если вы хотите взбивать твердые ингредиенты. Они могут выпасть через отверстие.**

⑥ Включите режим взбивания, поворачивая ручку регулятора в соответствующее положение.



**Лучшие эффекты получаются при взбивании на скорости 2.**



**Не используйте устройство с установленной чашей миксера при непрерывной работе дольше чем 30 секунд. По истечении этого времени выключите устройство и подождите 5 минут перед повторным включением, для того чтобы остыть двигатель.**

⑦ Во время взбивания вы можете добавлять продукты (приправы, ингредиенты) через отверстие, вынимая накладку крышки.

⑧ Для того, чтобы остановить устройство, поверните ручку регулятора скорости в положение „0”.



**Если консистенция взбиваемых продуктов еще не соответствует вашим ожиданиям, поверните ручку регулятора в положение „PULSE” и держите в этом положении несколько секунд – устройство будет работать на максимальной скорости. После того как вы отпустите ручку регулятора, устройство прервет работу.**

## ДРОБЛЕНИЕ ЛЬДА

Устройство с установленной чашей миксера может служить также для дробления кубиков льда, позволяя получить небольшие кусочки льда одинакового размера.

**i** *Перед использованием чаши миксера для дробления кубиков льда, убедитесь, что она чистая. Если нет, то тщательно вымойте ее чистой водой. Остатки моющих средства могут повлиять на вкус раздробленного льда и приведут к потере вкуса напитка, в который он будет добавлен.*

Вложите в кувшин не менее 15 кубиков льда (размером не более 2 см). Кроме кубиков льда влейте еще ок. 15 мл (1 ложечка) свежей холодной воды. Установите крышку кувшина вместе с накладкой, а затем поверните ручку регулятора в положение „1”. Устройство начнет работу, дробление льда производится в циклах по 3 секунды, это действие повторяйте до полного дробления льда. Если консистенция льда еще не соответствует вашим ожиданиям (вы хотите получить консистенцию снега), поверните ручку регулятора в положение „PULSE” и держите в этом положении нескольких секунд – устройство будет работать с максимальной скоростью. После того как вы отпустите ручку регулятора, устройство прекратит работу.

**!** *Не дробите кубики льда без предварительного добавления воды в кувшин.*

### После окончания работы с чашей миксера

- Выключите устройство и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Снимите чашу миксера, для этого придержите одной рукой подставку для приставок, а другой рукой возьмите за ручку кувшина.
- Поверните кувшин против часовой стрелки, пока не почувствуете сопротивление, и снимите кувшин с подставки для приставок.
- Перелейте приготовленный коктейль в бокалы.

**i** *Крышку можно установить в трех положениях, при этом только одно положение крышки применяется в процессе взбивания. Остальные два положения (широкое ситечко, узкое ситечко) используются во время переливания взбитого содержимого кувшина в другую посуду.*

- Вымойте чашу миксера (см. пункт „Чистка и уход за устройством с установленной чашей миксера/мельницей”).

## ДЕМОНТАЖ РЕЖУЩЕГО УЗЛА

**F**

- Выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки, пока не почувствуете сопротивление, и снимите крышку с кувшина.

- ① Очистите кувшин от содержимого.
- ② Помойте кувшин (см. пункт „Чистка и уход за устройством с установленной чашей миксера/мельницей”). Переверните кувшин вверх дном и поставьте на плоской, устойчивой поверхности.
- ③ Одной рукой придерживайте кувшин, а другой отвинтите узел ножей в направлении против часовой стрелки.
- ④ Осторожно выньте узел ножей вместе с уплотнителем.



*Ножи устройства очень острые. Обращайтесь с ними осторожно.*

## УСТАНОВКА РЕЖУЩЕГО УЗЛА

**G**

- ① Вложите уплотнитель в углубление в узле ножей.
- ② Снимите крышку с кувшина миксера. Переверните кувшин вверх дном и поставьте на плоской, стабильной поверхности.
- ③ Вложите узел ножей в отверстие на дне кувшина.
- ④ Одной рукой придерживайте кувшин, а другой ввинтите узел ножей по часовой стрелке до упора.

## МЕЛЬНИЦА

### ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

Мельница предназначена для измельчения и перемалывания таких ингредиентов, как перец, зерна кофе, рис, пшеница, зерна кунжута, орехи (очищенные) и т.п., а также для измельчения мяса.



*Мельница не предназначена для измельчения очень твердых ингредиентов, таких, как кубики льда и мускатный орех.*



*Никогда не используйте мельницу для перемалывания сахара, поскольку это может привести к повреждению устройства.*



*Перед тем как приступить к измельчению мяса, его следует очистить от жилок, пленок и жира, а затем порезать на кусочки размером ок. 2x2 см.*

## Обслуживание и принцип действия



- Вложите ингредиенты в емкость мельницы.



**Не превышайте максимального уровня, обозначенного на емкости мельницы.**

- ① Наложите и навинтите основание мельницы с узлом ножей на винт емкости мельницы.
- ② Переверните мельницу вверх дном и установите ее на подставке для приставок.
- ③ Зафиксируйте мельницу, поворачивая ее по часовой стрелке пока она не зафиксирована (характерный „щелчок” свидетельствует о том, что мельница установлена правильно).

- Включите устройство, поворачивая ручку регулятора в соответствующее положение. Установите скорость, соответствующую взбиваемым ингредиентам.



**Рекомендуется использовать программу „PULSE” или максимальную скорость.**



**При перемалывании разных продуктов, один за другим, без тщательного мытья емкости может привести проникновение запаха и вкуса предыдущего перемолотого продукта.**



**Не используйте устройство с установленной мельницей при непрерывной работе дольше, чем 30 секунд. Если в течение 30 секунд не удалось завершить процесс перемалывания, выключите устройство и подождите 5 минут перед следующим включением.**

- ④ После окончания перемалывания установите ручку регулятора в положение „0”.



**Всегда мойте емкость и основание мельницы с узлом ножей сразу же после использования в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Уплотнитель мельницы вытрите влажной тряпочкой.**

## После окончания работы с мельницей

- Выключите устройство и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Снимите мельницу, для этого придержите одной рукой подставку для приставок, другой рукой возьмите за мельницу. Поверните мельницу против часовой стрелки, пока не почувствуете сопротивление, и снимите его с подставки для приставок.
- Переверните мельницу вверх основанием.
- Поверните основание мельницы с узлом ножей против часовой стрелки и снимите основание с узлом ножей с крышки мельницы.
- Пересыпьте содержимое в другой сосуд.

- Вымойте мельницу (см. пункт „Чистка и уход за устройством с установленной чашей миксера/мельницей”).

## Чистка и уход за устройством с установленной чашей миксера/мельницей



**Производите чистку устройства сразу же после использования. Это предотвращает накопление остатков продуктов внутри кувшина миксера.**

- Влейте около 450 мл воды и включите устройство на примерно 10 секунд поворачивая и удерживая ручку регулятора в положении „PULSE”.
- Затем вылейте воду из кувшина, переверните его вверх дном и высушите.
- При необходимости вымойте кувшин, крышку, накладку крышки, узел ножей, емкость мельницы и основание мельницы с узлом ножей в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Уплотнитель чаши миксера и уплотнитель мельницы вытрите влажной тряпочкой.
- Затем промойте в чистой проточной воде и высушите.
- Если вы оставили кувшин на долгое время не очистив его, и к внутренним стенкам кувшина прилипли кусочки взбиваемых ингредиентов, используйте нейлоновую щетку.
- Не рекомендуется вкладывать кувшин, крышку, накладку крышки, мельницу, узел ножей, емкость мельницы и основание мельницы в машину для мытья посуды. Агрессивные моющие средства могут отрицательно повлиять на состояние поверхности устройства.
- Протрите внешнюю часть двигателя влажной, мягкой тряпочкой.



**Не кладите двигатель в воду или в другую жидкость.**

- Для мытья двигателя не используйте агрессивных детергентов в виде эмульсии, молочка, пасты и т.п. Они могут, в частности, уничтожить нанесенные информационные графические символы.
- Не следует чистить кувшин и емкость мельницы шероховатыми губками или тряпками.
- После мытья тщательно высушите все элементы устройства.

## СМЕСИТЕЛЬ

### ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

Смеситель предназначен для выполнения действий, связанных с приготовлением пищи. Сменные элементы (нож смесителя, двухсторонний диск) позволяют строгать, резать, месить тесто, а также измельчать овощи.

### ПРИМЕНЕНИЕ ОСНАЩЕНИЯ

**Нож смесителя** – служит для обработки сырого или вареного мяса. С его помощью можно также месить тесто.

#### Двухсторонний диск

- сторона для ломтиков – служит для нарезки ломтиками.
- сторона для стружки – служит для резки/стирания в стружку.

### Подготовка устройства к работе

Перед первым использованием устройства с установленным смесителем (или после его длительного хранения), вымойте элементы смесителя (толкатель, крышку, емкость, нож и двухсторонний диск) в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды, хорошо промойте и высушите.

### Обслуживание и принцип действия

① Установите передачу на подставке для приставок так, чтобы символ ▼, находящийся на передаче совпал с символом ■ на подставке для приставок, а затем зафиксируйте передачу, поворачивая ее по часовой стрелке, пока не произойдет блокировка, а символ ▼ на передаче не совпадет с символом ■ на подставке для приставок (характерный «щелчок» свидетельствует о том, что передача установлена правильно).

② Установите емкость смесителя на подставке для приставок так, чтобы символ ▼, находящийся на емкости совпал с символом ■ на подставке для приставок. Затем прижмите емкость к подставке для приставок, зафиксируйте его, поворачивая по часовой стрелке пока не произойдет блокировка, символ ▼ на емкости совпадет с символом ■ на подставке для приставок (характерный «щелчок» свидетельствует о том, что емкость смесителя установлена правильно).



**Ручка емкости смесителя должна находиться с правой стороны устройства.**

### РАБОТА С НОЖОМ СМЕСИТЕЛЯ

- ① Вставьте нож смесителя в емкость.
  - Поместите в емкость продукты.
- ② Установите крышку смесителя так, чтобы штырь на крышке попал в отверстие в ноже, а символ ▼ на крышке совпал с символом ■ на емкости смесителя.

③ Прижмите крышку смесителя к кольцу емкости и зафиксируйте ее поворачивая по часовой стрелке до тех пор, пока символ ▼ на крышке не совпадет с символом ■ на емкости.

- В засыпную воронку смесителя вставьте толкатель.
- Включите устройство, поворачивая ручку регулятора в соответствующее положение.



**Не используйте устройство с установленным смесителем в при непрерывной работе дольше чем 30 секунд. По истечении этого времени выключите устройство и подождите 10 минут перед следующим включением, для того, чтобы остыл двигатель.**

④ Во время работы вы можете добавлять продукты (приправы, ингредиенты) через засыпную воронку, вынув толкатель смесителя. В засыпную воронку крышки вкладывают продукты и если возникнет такая необходимость, легко проталкивая их толкателем.



**Не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами.**

- Для остановки устройства поверните ручку регулятора скорости в положение „0”.
- Открой смеситель в последовательности, обратной той, что описана в пунктах ③ и ②.

### РАБОТА С ДВУХСТОРОННИМ ДИСКОМ

① Вставьте двухсторонний диск в емкость смесителя соответствующей стороной (ломтики/стружки).

② Установите крышку смесителя так, чтобы штырь на крышке попал в отверстие в ноже, а символ ▼ на крышке совпал с символом ■ на емкости смесителя.

③ Прижмите крышку смесителя к кольцу емкости и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке до того момента, когда символ ▼ на крышке совпадет с символом ■ на емкости.

④ В засыпную воронку смесителя вложите продукты и, если это возможно, толкатель смесителя.

⑤ Включите устройство, поворачивая ручку регулятора в соответствующее положение.



**Не используйте устройство с установленным смесителем в при непрерывной работе дольше чем 30 секунд. По истечении этого времени выключите устройство и подождите 10 минут перед следующим включением, для того, чтобы остыл двигатель.**

- Во время работы добавляйте продукты через засыпную воронку, вынув толкатель смесителя. В засыпную воронку вкладывайте фрукты или овощи и легка проталкивайте их толкателем.



**Не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами.**

6 Для того, чтобы остановить устройство, поверните ручку регулятора скорости в положение „0”.

- Откройте смеситель в последовательности, обратной той, что описана в пунктах 3 и 2.

### Рекомендации по эксплуатации

- Не измельчайте ножом смесителя слишком большие куски. Перед тем как вложить продукты в емкость смесителя, порежьте их на кубики размером ок. 3 см.
- При измельчении сыра, масла, маргарина не допускается слишком долгая работа устройства. Измельчаемые продукты могут нагреться и расплавиться.
- Если продукты приклеились к ножу или к внутренним стенкам емкости, выключите устройство откройте крышку и снимите продукты с ножа и стенок емкости.

### Двухсторонний диск – сторона для ломтиков

- Ломтики правильной формы без обрезков вы получите, если во время наполнения емкости устройство выключено. Для этой цели можно использовать функцию „PULSE”.

### Двухсторонний диск – сторона для стружек

- Воронку можно наполнять продуктами при работающем устройстве.

### Чистка и уход за устройством с установленным смесителем



**Производите чистку устройства сразу же после использования. Это предотвращает накопление остатков продуктов внутри смесителя.**

- После каждого использования тщательно вымойте в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды части, соприкасавшиеся с обрабатываемым продуктом, чтобы не допустить засыхания остатков продуктов.
- Корпус двигателя протрите влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Загрязнения в щелях или в уголках удалите щеточкой для мытья бутылок или зубной щеткой.
- После мытья тщательно высушите все части.
- Нож смесителя храните всегда в емкости смесителя.

### Экология – Позаботимся о среде

Каждый пользователь может сделать свой вклад в охрану окружающей среды. Это нетрудно и недорого. С этой целью:



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

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

**Не выбрасывайте вместе с бытовым мусором!!!**

*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.*



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

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

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

### Препоръки за безопасност и правилно използване

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

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



### Опасност! / Предупреждение! Неспазването води до наранявания

- Не използвайте този уред, ако захранващия кабел или корпусът са видимо повредени.
- Ако захранващия кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя или в специализиран ремонтен пункт, или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ремонтите трябва да се извършват само от оторизиран персонал. Неправилно извършен ремонт може да доведе до сериозни опасности за здравето и живота на потребителя. Ако се появят повреди обърнете се към сервизен представител.
- Преди смяна на оборудване или приближаването Ви към движещи се елементи на уреда по време на употреба, трябва да изключите уреда и да извадите щепсела от контакта.
- Преди чистене на уреда, монтажа или демонтажа, извадете захранващия кабел от контакта.
- След употреба изключете уреда. Не демонтирайте елементи на сокоизстисквачката, не сваляйте капак на каната и съд на малаксера, докато двигателят и всички подвижни елементи на уреда напълно не спрат.
- За набутване на продуктите използвайте само тласкача приложен към уреда.
- Обърнете особено внимание при използването на уреда, когато наоколо има деца.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както

и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.

- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Не поставяйте сокоизстисквачката на мокра повърхност.
- Дръжте уреда и захранващия кабел далече от нагревателни плити и горелки.

### СОКОИЗСТИСКВАЧКА

- Не ползвайте сокоизстисквачката, ако ситото е повредено.
- Преди задвижване на сокоизстисквачката проверете дали капакът е добре закрепен със закрепващите скоби.
- Не изваждайте контейнера за остатъци и не освобождавайте закрепващите скоби, когато сокоизстисквачката работи.

### ЧАША ЗА СМЕСВАНЕ/МЕЛНИЦА

- Завъртете въртока за регулация в положение «0» преди да свалите капак от каната и преди да свалите чашата за смесване и мелницата от основание за приставки. Почакайте докато ножовете напълно спрат.
- Не ползвайте чашата за смесване без да сложите накладка на капака.
- Не слагайте ръцете в каната дори когато тя е свалена за почистване, тъй като ножовете все още са опасни – много остри.
- Не слагайте твърди предмети (лъжица, лопатка и др.) в каната при включване на уреда към захранването.
- Не мийте ножовете директно с ръка. Употребявайте за миене четката от комплекта.

### КУПА ЗА РЯЗАНЕ И БЪРКАНЕ

- Не се докосвайте с ръце до движещите се елементи на оборудването, особено опасен е двустранният диск и нож на купата. Те са много остри! Непредпазливост при употреба може да доведе до нараняване.
- Бъдете особено предпазливи при боравене с режещите остриета, при опразване на контейнера и при почистване.
- Не мийте нож на купата и двустранния диск директно с ръка. Употребявайте за миене четката от комплекта.



## Внимание!

### Неспазването води до материални щети

- Не изваждайте щепсела от контакта чрез издърпване за кабела на уреда.
- Поставете задвижващата основа близо до хранящия контакт на твърда стабилна повърхност, така, че да не блокирате вентилационните отвори в корпуса.
- Уредът трябва винаги да бъде включен в контакт (само променлив ток) съвместим с напрежението както е посочено върху табелката на устройството.
- Веднага прекратете работата и изключете уреда от хранящата мрежа ако в задвижващата част на уреда проникне каквато и да е течност. Направете преглед на уреда в сервизен пункт.
- Не претоварвайте уреда с прекомерно количество продукти, или с прекалено силен натиск на продуктите (с тласкача).
- Не подлагайте сокоизстисквачката на влиянието на температура по –висока от 60°C.
- Не оставяйте уреда, включен към електрическата мрежа, без надзор.
- Не потапяйте задвижващия мотор на сокоизстисквачката във вода, не го мийте го под течаща вода.
- За да почистите корпуса не използвайте разяждащи препарати под формата на емулсии, лосиони, кремове и т.н. Те могат да изтрият нанесените информации на корпуса и да изтрият графичните символи, такива като знаци, предупредителни знаци и т.н.
- За миене на металните части, особено на ситото с остър диск за раздробяване, ножа и диска на купата за рязане и бъркане използвайте четката от комплекта.

## СОКОИЗСТИСКВАЧКА

- Веднага изключете сокоизстисквачката, ако забележите силни вибрации или намаляване на обороти. Почистете ситото и корпуса му.
- Спрете работата и изключете уреда от хранящата мрежа, когато настъпи блокиране на продукта във фуния за засилване или по диска за раздробяване. Отстранете причината за блокирането.
- Не употребявайте сокоизстисквачката без контейнера за остатъци.

## ЧАША ЗА СМЕСВАНЕ/МЕЛНИЦА

- Не пълнете каната с вретни течности.
- При съхраняването никога не дръжте капака сложен върху каната.
- Не пълнете каната над маркираните 900 мл – ако стане така, съдържанието му може да предизвика вдигане на капака при задвижване на двигателя.
- Не препълвайте каната. Ако течността попадне под задвижващия агрегат, тя може да бъде всмукана в двигателя и с това да предизвика повреда му.

- При смесване в каната трябва да се намират минимум 300 мл течност.
- Препоръчва се ползване на уреда с монтираната чаша за смесване/мелница в непрекъсната работа не повече от 30 секунди. След това време изключете уреда и изчакайте 5 минути преди повторно задвижване, оставяйки двигателя да изстине. Процесът на смесване може да се състои максимално от 5 работни цикла по 30 секунди.
- Не включвайте уреда с монтираната чаша за смесване/мелница, когато тя е празна, тъй като има опасност от прегряване.
- Температурата на съставки, употребени за смесване, не може да превишава 60°C.

## КУПА ЗА РЯЗАНЕ И БЪРКАНЕ

- Преди започване на работата проверете дали в купата за рязане и бъркане не се намира някой твърд предмет (напр. лъжица).
- Не спирайте работата на уреда с отваряне на капака на купата за рязане и бъркане или обръщане на съда (аварийно спиране). Това предизвиква по-бързо изхабяване на задвижването и трябва да се избягва.
- Не мийте металните части в миялни машини. Агресивни миешки средства, употребявани в този тип уреди, предизвикват потъмняване на горепосочените части. Мийте ги с ръка под течаща вода с употреба на миешко средство за съдове и мека четка.



## Указание

### Информации за продукта и указания касаящи използването му

- Уреда е предназначен за домашна употреба. В случай на използване за други цели, като кетъринг бизнес, гаранционните условия се променят.
- Преди да използвате уреда за първи път извадете всички остатъци от опаковката и старателно измийте елементите на оборудването.
- След завършване на работа с уреда извадете хранящия кабел от контакта.

## Технически данни

Основното тяло със задвижващия механизъм на уреда и приспособено за работа със сокоизстисквачка, чаша за смесване, мелница и купата за рязане и бъркане.

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

Допустимо време на непрекъсната работа на задвижването:

– със сокоизстисквачка	2 минути
– с чаша за смесване	30 секунди
– с мелница	30 секунди
– с купа за рязане и бъркане	30 секунди

Време за пауза преди повторна употреба на задвижването със сокоизстисквачка

30 минути

Време за пауза преди повторна употреба на задвижването с чаша за смесване или с мелница


5 минути

Време за пауза преди повторна употреба на задвижването с малаксер

10 минути

Шум на уреда ( $L_{WA}$ ):

– със сокоизстисквачка	77 db/A
– с чаша за смесване	83 db/A
– с мелница	82 db/A
– с купа за рязане и бъркане	86 db/A

Уредът е построен във II клас на изолация, не изисква включване към гнезодот със заземяващ дюбел .

Сокоизстисквачките ZELMER отговарят на изискванията на действащите норми.

Уреда е съвместим с изискванията на директивите:

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

Продуктът е маркиран със знака CE върху табелката на производителя.

## Строиж на уреда

- 1 Върток за регулация (PULSE, 0, ход 1, ход 2)
- 2 Крачета
- 3 Задвижване
- 4 Присъединителен кабел
- 5 Водило

**A**

## ЕЛЕМЕНТИ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

- 6 Съд за остатъци
- 7 Улей
- 8 Чиния
- 9 Закрепващи скоби
- 10 Сито
- 11 Капак
- 12 Фуния за сипване
- 13 Тласкач
- 14 Контейнер за сок
- 15 Капак на контейнера с пяноотделител
- 16 Четка

## ОСНОВА ЗА ПРИСТАВКИ

- 17 Основа за приставки

## ЕЛЕМЕНТИ НА МЕЛНИЦАТА

- 18 Основа на мелницата със състав от ножове
- 19 Уплътнение на мелницата
- 20 Контейнер на мелницата

## ЕЛЕМЕНТИ НА ЧАШАТА ЗА СМЕСВАНЕ

- 21 Състав от ножове на чашата за смесване
- 22 Уплътнение
- 23 Кана с показател за ниво
- 24 Капак на каната
- 25 Накладка на капака

## ЕЛЕМЕНТИ НА КУПАТА ЗА РЯЗАНЕ И БЪРКАНЕ

- 26 Предавка
- 27 Контейнер на купа за рязане и бъркане
- 28 Двустранен диск
- 29 Нож на купа за рязане и бъркане
- 30 Капак на купа за рязане и бъркане
- 31 Тласкач на купа за рязане и бъркане

## СОКОИЗСТИСКВАЧКА

### ХАРАКТЕРИСТИКА НА УРЕДА

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

### Приготвяне на сокоизстисквачката за работа

### ДЕМОНТИРАНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

**B**



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

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

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

## МОНТАЖ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

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

**i** **Ситото може да бъде монтирано само в една позиция.**

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

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

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

## Задвижване на сокоизстисквачката и работа с нея

- Проверете дали въртокът за регулация е поставен в положение «0».
- Сложете щепсел на присъединителния кабел в гнездото на електрическа мрежа и задвижете сокоизстисквачката, като завъртате въртока за регулация в зависимост от потребностите за 1 или 2 ход (виж таблицата «Препоръчаните скорости на центрофугиране за избрани плодове и зеленчуци»).
- Слагайте в фунията във засипване в капака плодове или зеленчуци и леко ги притискайте с тласкача.



**Не тласкайте продуктите с пръстите или с други предмети.**

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



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

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

## ФУНКЦИЯТА PULSE

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

## След завършване на работата (центрофугиране на сока)

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



**Не допускайте претъпяване на съда за остатъци. При изтеглянето му излишните натрупани отпадъци могат да изпадат от съда при навеждането му.**

## Чистене и поддържане на сокоизстисквачката

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



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

- Елементи на оборудването, такива като: купа, капак, тласкач, каната за сок с капак със сепаратора за пяна и резервоара за отпадъци мийте с топла вода и течност за миене на съдове.
- Капака, тласкача и резервоара за отпадъците можете да миете в миялна машина при максимална температура 60°C.
- За миене на ситото използвайте само четката която е приложена към сокоизстисквачката. **За миене на ситото не използвайте метални четки!**
- Под въздействието на дълговременна употреба може да се появи смяна на цвета на елементите изработени от пластмаса. Това е нормално явление, не е повреда или недостатък.
- Оцветяването на частите, от изстискването на моркови можете да премахнете като изтриете частите на уреда с кърпа с олио за ядене.
- След миене старателно изсушете всички елементи.
- Монтирайте сокоизстисквачката (вижте точка „**МОНТАЖ НА СОКОИЗТИСКВАЧКАТА**“).



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

## Как да пригответе здравословен и вкусен сок?

- Плодовете и зеленчуците, предназначени за приготвяне на сокове трябва да бъдат пресни и внимателно измити. Подготовката на зеленчуците означава изчистването им от пясък или почва под течаща вода и обелването им. В статията на тема как да направим вкусни зеленчукови сокове се препоръчва да наксинете зеленчуците в продължение на 5 минути във вода със сол и лимонена киселина. Зеленчуците, приготвени по този начин не потъмняват в процеса на раздробяване и сока от тях е с естествен цвят.
- Плодовете от тип малини или ягоди да се измиват

непосредствено преди употреба, тъй като те бързо губят своята свежест.

- Избора на плодове и зеленчуци зависи от сезона, от вкусовите предпочитания, здравните препоръки. Хранителната стойност на соковете от плодове и зеленчуци се влияе от начина на приготвянето им.
- Пригответе сокове от сочни растителни видове на плодове и зеленчуци, които трябва да бъдат добре узрели, пресни, тъй като от тях се получава сок с най-добър вкус и аромат.
- За приготвяне на сокове можете да използвате следните зеленчуци: домати, моркови, целина, цвекло, магданоз, лук, зеле, краставици, ряпа, ревен и др.
- Такива зеленчуци като: репички, зелен лук, магданоз (листа), копър, кресон да се добавят към сокоизстисквачката дребно нарязани.
- Плодови сокове можете да получите почти от всички видове зеленчуци.
- Ябълки, праскови, кайсии и сливи, след като бъдат измити, можете да залеете с вряща вода в гевгир.
- Премахнете костилките от плодовете които ги съдържат, за да не повредите уреда.
- Изстискването на сокове от сливи, боровинки, малини, меки круши или други меки плодове може да създава трудности. Тези плодове по време на изстискване създават гъста маса, която запушва отворите на ситото. Затова използвайте тези плодове при изстискване на смесени сокове – с други плодове или зеленчуци, и по-често изчиствайте ситото.
- Възможно е да извличате малки количества сок от грозде, но е необходимо да поставите цял грозд след като махнете дървесинното стъбло.
- Зеленчуци – корени или твърди плодове нарежете на парчета така, че да влязат в улея за подаване на плодове. Ябълките можете да нарежете на части (ако са малки можете да ги сложите цели) не обелвайте кората и не изчиствайте семките.
- Плодовете и зеленчуците поставяйте в улея за подаване само след включването на сокоизстисквачката.
- Хранителната стойност на сока е подобна на хранителната стойност на продуктите, от които те са били подготвени.
- Соковете са особено препоръчителни в храненето на децата и възрастните хора.
- Препоръчително е по време на пиене на пиене от зеленчуците да се пие и малко вода, тъй като те са много концентрирани. Ако сокове не се разреждат, дневната доза не трябва да надвишава половин чаша.
- Не трябва да се правят комбинирани сокове от зеленчуци и плодове, с изключение на ябълки. Не комбинирайте пълнети с други плодове.
- Соковете не се съхраняват за по-късна употреба.
- Към зеленчуковите сокове могат да се използват ароматни подправки: черен пипер, копър, кимион, индийско орехче, мащерка, риган, а към плодовите сокове: ванилия, канела и карамфил. За да получите пълния аромат на подправки, преди да ги добавите

към напитката старателно нарежете. Използвайте подправките в малки количества, за да се запази естествения вкус и миризмата на продуктите, от които е направена напитката. Поради ниската си калоричност, соковете от плодове и зеленчуци силно се препоръчват за хора, които са на диета.

- Зеленчуките и плодните сокове се сервираат при стайна температура или охладени с кубчета лед.

## Пресни сокове – това е здраве

### Сок от моркови



Ускорява метаболизма, защото съдържа набор от микроелементи и витамини, необходими за правилното функциониране на организма.

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

### Сок от домати



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

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

### Сок от цвекло



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

### Сок от зеле



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

### Сок от спанак



Този сок има много полезни свойства – препоръчва се за хората с анемия, но понеже има неприятен вкус, можете да го комбинирате със сок от моркови. Вкусна напитка можете да получите от комбинацията на спанак, моркови и целина (корен) в еднакви пропорции.

### Сок от целина (корен)



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

### Сок от краставици



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

### Сок от ябълки



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

### Сок от къпини



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

### Сок от черен бъз



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

### Сок от черен касис



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



## Специални рецепти за здраве

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

## Препоръчвани скорости на центрофугиране за избрани плодове и зеленчуци

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

## Примерни проблеми по време на експлоатиране на сокоизстисквачката

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ – НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ
Уреда не работи.	Фиксиращите скоби не са правилно монтирани на капака.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Монтирайте правилно фиксиращите скоби на капака (вижте точка „МОНТАЖ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА“). Включете отново уреда.
	Задействан е термичния предпазител.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Оставете сокоизстисквачката да изстине през около 30 минути, след това се опитайте отново да я включите.
От уреда излиза неприятна миризма.	Нов уред.	При включване и използване на уреда за първи път, може да се появи специфична миризма. Няма никаква опасност нито уреда не е повреден при това явление. След като бъде употребен няколко пъти, от уреда не би трябвало да се появява неприятна миризма.
	Сокоизстисквачката е претоварена.	Сравнете времето на работа и напредването на процеса с допустимите стойности за време на работа намиращи се в инструкцията за употреба. Проверете дали напрежението на захранващата мрежа отговаря на това намиращо се в табелката на уреда.
Корпуса се нагрява, уреда работи прекалено шумно и от него излиза пушек.	Мотора е повреден.	Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта на захранващата мрежа. Занесете сокоизстисквачката за ремонт в сервизния пункт.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ – НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ
Ситото е блокирано.	Не съответстващ продукт.	Този уред не може да преработва особено твърди плодове или зеленчуци с дълги влакна.
	Претоварване.	Изключете уреда и извадете щепсела на хранящата кабел от контакта на хранящата мрежа. Изчакайте докато уреда изцяло спре работата си. Изчистете фунията за зареждане, ситото, капака и резервоара за отпадъци.
Фунията за зареждане докосва ситото / сокоизстисквачката вибрира.	Ситото е монтирано неправилно.	Изключете уреда и извадете щепсела на хранящата кабел от контакта на хранящата мрежа. Проверете дали ситото е монтирано правилно. Проверете дали ситото не е повредено. В случите на механична повреда на ситото, обезателно занесете сокоизстисквачката за ремонт в сервисния пункт.

### Приготвяне на уреда за работа с приставките



- 1 Поставете задвижването върху суха, стабилна, хоризонтална повърхност, близо до хранящото гнездо и извън достъпа на деца.



**Сложете хранящия кабел така, че да не виси от масата или от плата и да не може да бъде случайно дръпнат или закачен.**

- 2 Сложете върху задвижващата основа, основата за приставки така, че символът ▼ намиращ се отстрани на основата да съпада със символа ■ върху задвижването.

- 3 Блокирайте основата за приставки, като го завъртате в посока на часовниковата стрелка така, че символът ■ върху задвижването да съпада със символа ▼ върху основата (характерното «клик» свидетелства за правилен монтаж на основата).

- 4 Включете щепсел на хранящия кабел към гнездото на електрическа мрежа.



**Преди включване на уреда към хранящото уверете се, че въртокът за регулация е поставен в положение «0».**

### ЧАША ЗА СМЕСВАНЕ

#### ХАРАКТЕРИСТИКА НА УРЕДА

Чашата за смесване е предназначена за кълцане и смесване на различен вид продукти. С нейната помощ могат да се приготвят супи, сосове и млечни коктейли, могат също да се смесват зеленчуци, плодове, месо, както и да се раздробяват варени съставки за храна за бебета.

### Приготвяне на уреда за работа

Преди първа употреба на уреда с монтираната чаша за смесване (или след нейното съхраняване в течение на по-дълго време) измийте каната, капака и накладка на капака с топла вода с добавка на миешо средство за съдове, добре изплакнете и изсушете.



**Дръжте ръцете далече от ножовете – те са остри.**

### Експлоатация и действие



- 1 Монтирайте чашата за смесване върху основата за приставките така, че дръжката на каната да се намира от дясната страна на уреда.

- 2 Поставете каната, като я завъртате в посока на часовниковата стрелка чак до блокирането ѝ (характерното «клик» свидетелства за правилно монтираната кана).



**Дръжката на каната трябва да се намира от дясната страна на уреда.**

- 3 Сложете съставките в каната. Не напълвайте над маркираните върху каната 900 мл.



**Съставките могат да се слагат в каната на миксера в произволна последователност, обаче по-добри ефекти се получават, когато се добавят най-напред твърди съставки.**

- 4 Сложете капака върху каната така, че тази страна на капака, по която не са поместени ситата на капака, да се окаже до улея на каната. Капакът, монтиран по такъв начин, предотвратява пръскане на съставките в процеса на смесването.



**Капак на каната може да се монтира в три положения, като в процеса на смесването се използва само едно положение на капака. Други две положения се използват при преливане на смесеното съдържание на каната в съдове.**

⑤ Сложете накладка на капака в отвор в капака така, че издатините, намиращи се върху накладката, да се окажат в засечките на капака. Блокирайте накладката, като я завъртате в посока на часовниковата стрелка чак до блокирането ѝ.



**Не включвайте уреда с монтираната чаша за смесване без накладката на капака, особено ако ще смесвате твърди съставки. Те могат да бъдат изхвърлени от отвора.**

⑥ Включете смесването, като обръщате въртока за регулация в съответното положение.



**При смесване с 2 ход се получават по-добри ефекти.**



**Не ползвайте уреда с монтираната чаша за смесване в непрекъсната работа повече от 30 секунди. След това време изключете уреда и изчакайте 5 минути преди повторно задвижване, оставяйки двигателя да изстине.**

⑦ При смесването можете да добавяте продукти (подправки, съставки) чрез отвора след като извадите накладката на капака.

⑧ За да спрете уреда, завъртете въртока за регулация на скорост в положение «0».



**Ако консистенция на смесваните продукти още не отговаря на очакванията, завъртете въртока за регулация в положение „PULSE“ и придръжте в това положение в течение на няколко секунди, уредът ще започне да работи с максимална скорост. След освобождаване на въртока уредът спира работата.**

## ТРОШЕНЕ НА ЛЕД

Уредът с монтираната чаша за смесване може също така да служи за трошене на бучки лед, позволява да се получат малки парчета лед с приблизително еднакви размери.



**Преди употреба на чашата за смесване за трошене на бучки лед уверете се, че тя е чиста. В обратен случай измийте я щателно с чиста вода. Всякакви остатъци от средството за миене могат да влияят върху вкуса на натрошен лед и да предизвикат зауба на вкус на напитката, в която той ще бъде добавен.**

Сложете в каната не повече от 15 бучки лед (с размер, не превишаващ 2 см). Освен бучки лед влейте още ок. 15 мл (1 лъжичка) прясна студена вода. Сложете капака на каната заедно с накладката, след това завъртете въртока за регулация в положение «1». Уредът

ще започне да работи, провеждайте трошене на лед в цикли по 3 секунди, повтаряйте действието до пълно раздробяване на лед. Ако консистенцията на лед още не отговаря на очакванията (искате да получите консистенция на сняг), завъртете въртока за регулация в положение „PULSE“ и дръжте в това положение в течение на няколко секунди, уредът ще започне да работи с максимална скорост. След освобождаване на въртока уредът спира работата.



**Не трошете бучки лед без предварително добавяне на вода в каната.**

## След приключване на работа с чашата за смесване

- Изключете уреда и извадете щепсел на присъединителния кабел от гнездото на електрическа мрежа.
- Демонтирайте каната за смесване, за целта придръжте с една ръка основата за приставки, с другата ръка хванете дръжка на каната.
- Завъртете каната в посока срещу часовниковата стрелка, докато усетите съпротивление и свалете каната от основание за приставките.
- Разлейте приготвения коктейл в съдовете.



**Капака на каната може да се монтира в три положения, като в процеса на смесването се използва само едно положение на капака. Други две положения (широко сито, тясно сито) се използват при преливане на смесването съдържание на каната в съдове.**

- Измийте чашата за смесване (виж точка «Почистване и поддържане на уреда с монтираната чаша за смесване/мелница»).

## ДЕМОНТАЖ НА РЕЖЕЩИЯ СЪСТАВ



- Изключете щепсела на присъединителния кабел от гнездото на електрическа мрежа.
- Завъртете капака в посока срещу часовниковата стрелка, докато усетите съпротивление и свалете капака от каната.

① Опръзнете каната от съдържанието ѝ.

② Изчистете каната (виж точка «Почистване и поддържане на уреда с монтираната чаша за смесване/мелница»). Обърнете каната с дъното нагоре и поставете върху плоска, стабилна повърхност.

③ С една ръка придръжте каната, а с другата отвийте ножовете в посока срещу часовниковата стрелка.

④ Извадете предпазливо ножовете заедно с уплътнението.



**Ножовете на уреда са остри. Бъдете предпазливи с тях.**

## МОНТАЖ НА РЕЖЕЩИЯ СЪСТАВ



- 1 Сложете уплътнението във вдлъбнатината на състав от ножовете.
- 2 Свалете капака от каната на миксера. Обърнете каната «с дъното нагоре» и поставете върху плоска, стабилна повърхност.
- 3 Сложете ножовете в отвора в долната страна на каната.
- 4 С една ръка придържайте каната, а с другата завъртете ножовете в посока на часовниковата стрелка до съпротивление.

## МЕЛНИЦА

### ХАРАКТЕРИСТИКА НА УРЕДА

Мелницата е предназначена за раздробяване и мелене на съставките като пипер, кафе на зърна, ориз, жито, сусамови зърна, орехи (белени) и др, както и за кълцане на месо.



**Мелницата не е приспособена към раздробяване на много твърди съставки, като напр. бучки лед и индийско орехче.**



**Никога не употребявайте мелницата за мелене на захар, тъй като това може да доведе до повреда на уреда.**



**Преди да започнете да кълцате месо, обелете го от жили, ципи и мазнина, а след това нарежете на парчета в размер ок. 2 x 2 см.**

### Експлоатация и действие



- Сложете съставките в контейнер на мелницата.



**Не превишавайте максимално ниво на съдържанието, маркирано върху контейнера на мелницата.**

- 1 Сложете и завийте основата на мелницата ножовете върху резбата на контейнер на мелницата.
  - 2 Обърнете мелницата с дъното нагоре и я монтирайте върху основата за приставки.
  - 3 Блокирайте мелницата, като я завъртате в посока на часовниковата стрелка чак до блокирането ѝ (характерното «клик» свидетелства за правилно монтираната мелница).
- Задвижете уреда, като обръщате въртока за регулация в съответното положение. Приспособете хода в съответствие със смесваните съставки.



**Препоръчваме използване на програмата „PULSE“ или на максимална скорост.**



**Мелене на различни продукти директно един след друг без щателно измиване може да предизвика проникване на аромат и вкус от продукта, млян преди това.**



**Не ползвайте уреда с монтираната мелница в непрекъсната работа повече от 30 секунди. Ако в течение на 30 секунди не успеете да приключите процеса на мелене, изключете уреда и изчакайте 5 минути преди повторно задвижване.**

- 4 След приключване на меленето завъртете въртока за регулация в положение «0».



**Винаги непосредствено след употреба измийте контейнера на мелницата и основата на мелницата ножовете с топла вода с добавка на миешко средство за съдове. Избършете основата на мелницата с влажна кърпичка.**

### След приключване на работа с мелницата

- Изключете уреда и извадете щепсел на присъединителния кабел от гнездото на електрическа мрежа.
- Демонтирайте мелницата, за целта придържете с една ръка основата за приставки, с другата ръка хванете мелницата. Завъртете мелницата в посока срещу часовниковата стрелка, докато усетите съпротивление и я свалете от основание за приставките.
- Обърнете мелницата с основата нагоре.
- Завъртете основата на мелницата ножовете в посока срещу часовниковата стрелка и свалете основата ножовете от капака на мелницата.
- Изсипете мляното съдържание в съда.
- Измийте мелницата (виж точка «Почистване и поддържане на уреда с монтираната чаша за смесване/мелница»).

### Почистване и поддържане на уреда с монтираната чаша за смесване/мелница



**Почиствайте уреда директно след употреба. Това ще предотврати натрупване на остатъците върте в каната на миксера.**

- Влейте около 450 мл вода в каната и задвижете уреда за около 10 секунди, като завъртате и придържете въртока за регулация в положение „PULSE”.
- След това излейте водата от каната, обърнете я «с дъното нагоре» и изсушете.
- При необходимост измийте каната, капака, накладката на капака, ножовете, контейнера на мелницата и основата на мелницата ножовете с топла вода с добавка на миешко средство за съдове.
- Уплътнението на чашата за смесване и уплътнението на мелницата избършете с влажна кърпичка.

- След това изплакнете с чиста течаща вода и изсушете.
- Ако оставихте каната за по-дълго време без почистване и към вътрешната страна на каната са полегнали парчета от смесваните съставки, използвайте найлонова четка.
- Не се препоръчва да се слага каната, капакът, накладката на капака, мелницата, ножовете, контейнерът на мелницата и основата на мелницата ножовете в миялна машина. Агресивните миещи средства могат отрицателно да въздействат върху състоянието на повърхността на елементите на уреда.
- Външната част на задвижването почиствате с влажна, мека кърпичка.



**Не потапяйте задвижването във вода или други течности.**

- За миене на задвижването не употребявайте агресивни детергенти във форма на емулсия, мляко, паста и др. Те могат, да премахнат нанесените информационни графични символи.
- Не почиствайте каната и контейнера на мелницата с грапави гъби или кърпички.
- След миене щателно изсушете всички елементи на уреда.

## КУПА ЗА РЯЗАНЕ И БЪРКАНЕ

### ХАРАКТЕРИСТИКА НА УРЕДА

Купата за рязане и бъркане е предназначен за извършване на дейността, свързани с приготвяне на храна. Сменяемо оборудване (нож на купата за рязане и бъркане, двустранен диск) създава възможност за кълчане, рязане, размесване на тесто и раздробяване на зеленчуци.

### ПРИЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДВАНЕТО

**Нож на купата за рязане и бъркане** – служи за обработване на сурово или варено месо. С него може също така да се размесва тесто.

#### Двустранен диск

- страна за филии – служи за рязане на филии,
- страна за стърготини – служи за рязане/настъргане на стърготини.

### Приготвяне на уреда за работа

Преди първа употреба на уреда с монтираната купа за рязане и бъркане (или след неговото съхраняване в течение на по-дълго време) измийте елементи на купата за рязане и бъркане (тласкач, капак, контейнер, нож и двустранен диск) с топла вода с добавка на миешо средство за съдове, добре изплакнете и изсушете.

## Експлоатация и действие



① Монтирайте предавката върху основата за приставки така, че символът ▼ намиращ се върху предавката да съвпада със символа ■ върху основата за приставки, а след това блокирайте предавката, като я завъртате в посока на часовниковата стрелка чак до блокирането ѝ, символът ▼ върху предавката ще съвпадне със символа ■ върху основата за приставки (характерното «клик» свидетелства за правилен монтаж на предавката).

② Монтирайте контейнер на купата за рязане и бъркане върху основата за приставки така, че символът ▼ намиращ се върху контейнера да съвпада със символа ■ върху основата за приставки. След това притиснете контейнера до основата за приставки и го блокирайте, като го завъртате в посока на часовниковата стрелка чак до блокирането му, символът ▼ върху контейнера ще съвпадне със символа ■ върху основата за приставки (характерното «клик» свидетелства за правилен монтаж на контейнер на малаксера).



**Дръжката на контейнер на купата за рязане и бъркане трябва да се намира от дясната страна на уреда.**

## РАБОТА С НОЖ НА КУПАТА ЗА РЯЗАНЕ И БЪРКАНЕ



① Сложете купата за рязане и бъркане в контейнера.

● Поместете продукти в контейнера.

② Сложете капака на купата за рязане и бъркане така, че щифтът върху капака да подадне в отвора на ножа, а символът ▼ върху капака да съвпадне със символа ■ върху контейнера на купата за рязане и бъркане.

③ Притиснете капака на купата за рязане и бъркане до фланец на контейнера и го блокирайте, като го завъртате в посока на часовниковата стрелка до момента, когато символът ▼ върху капака съвпадне със символа ■ върху контейнера.

- Във фунията за засипване на купата за рязане и бъркане сложете тласкача на купата за рязане и бъркане.
- Включете уреда, като обръщате въртота за регулация в съответното положение.



**Не ползвайте уреда с монтирана купа за рязане и бъркане в непрекъсната работа повече от 30 секунди. След това време изключете уреда и изчакайте 10 минути преди повторно задвижване, оставяйки двигателя да изстине.**

④ При смесването можете да добавяте продукти (подправки, съставки) чрез фунията за сипване след изваждане на тласкача на купата за рязане и бъркане. Слагайте продуктите във фунията за засипване в капака и ако има необходимост, леко ги притискайте с тласкача.



**Не тласкайте продуктите с пръстите или с други предмети.**

- За да спрете уреда, завъртете въртока за регулация на скорост в положение «0».
- Отворете купата за рязане и бъркане по начин, описан на описания в точките ③ и ②.

## РАБОТА С ДВУСТРАНЕН ДИСК



① Сложете двустранния диск в контейнера на купата за рязане и бъркане със страната, съответна на прилагането (филии/стърготини).

② Сложете капака на купата за рязане и бъркане така, че щифт върху капака да подадне в отвор на ножа, а символът ▼ върху капака да съвпадне със символа ■ върху контейнера на купата за рязане и бъркане.

③ Притиснете капака на купата за рязане и бъркане до фланец на контейнера и го блокирайте, като го завъртате в посока на часовниковата стрелка до момента, когато символът ▼ върху капака съвпадне със символа ■ върху контейнера.

④ Във фунията за сипване на купата за рязане и бъркане сложете продукти и, ако е възможно, тласкач на купата за рязане и бъркане.

⑤ Включете уреда, като обръщате въртока за регулация в съответното положение.



**Не ползвайте уреда с монтирана купа за рязане и бъркане в непрекъсната работа повече от 30 секунди. След това време изключете уреда и изчакайте 10 минути преди повторно задвижване, оставяйки двигателя да изстине.**

- По време на работата добавяйте продукти чрез фунията за засипване след изваждане на тласкача на купата за рязане и бъркане. Слагайте плодове или зеленчуци във фунията за засипване в капака и леко ги притискайте с тласкача.



**Не тласкайте продуктите с пръстите или с други предмети.**

⑥ За да спрете уреда, завъртете въртока за регулация на скорост в положение «0».

- Отворете купата за рязане и бъркане по начин, описан на описания в точките ③ и ②.

## Указания по експлоатация

- Не раздробявайте с ножа на купата за рязане и бъркане твърде големи парчета. Преди да сложите продуктите в контейнера, разделете продуктите на бучки в размер ок. 3 см.
- При раздробяване на: кашкавал, масло, маргарин не допускайте прекалено дълга работа на уреда. Раздробяваните продукти могат да се стоплят и разтворят.

- Ако продуктите се прилепват към ножа или към вътрешните стени на контейнера, изключете уреда, свалете капака и съберете продуктите от ножа и от стените на контейнера.

## Двустранен диск – страна за филии

- Правилни филии без изрези ще получите, когато при напълване на фунията уредът е изключен. За целта може да се използва функция „PULSE”.

## Двустранен диск – страна за стърготини

- Можете да напълвате фунията с продукти, когато уредът работи.

## Почистване и поддържане на уреда с монтирана купа за рязане и бъркане



**Почиствайте уреда директно след употреба. Това ще предотврати натрупване на остатъците вътре в купата за рязане и бъркане.**

- След всяка употреба щателно измийте частите на оборудването, контактували с обработвания продукт, с топла вода с добавка на миешо средство за съдове, за да не допустите засъхване на остатъците.
- Почистете корпус на задвижването с влажна кърпичка с добавка на миешо средство за съдове.
- Замърсявания в пролуките или ъглите отстранете с четка за миене на шешета или с четка за зъби.
- След миене щателно изсушете всички части.
- Ножа на купата за рязане и бъркане съхранявайте винаги в контейнера на купата за рязане и бъркане.

## Екология – Грижа за околната среда

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



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

**Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!**

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

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



Вітаємо Вас із вибором нашого приладу та запрошуємо до кола користувачів продуктів Zelmer.

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

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

### Вказівки з безпеки і відповідного використання

*Слід переконатися, що наведені нижче вказівки були зрозумілими.*

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



#### Небезпека! / Попередження! Недотримання загрожує травмами

- Не вмикайте прилад, якщо помітні пошкодження проводу живлення або корпусу.
- Якщо кабель живлення було пошкоджено, він повинен бути замінений у виробника або в спеціалізованому сервісному центрі, або кваліфікованою особою з метою попередження загрози.
- Ремонт приладу може виконувати виключно професійний персонал. Неправильно виконаний ремонт може привести до серйозної загрози для користувача. У випадку появи неполадок зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
- Перед заміною обладнання або наближенням до оборотних частин під час використання слід вимкнути прилад та відключити від живлення.
- Перед чисткою приладу, монтажем або його демонтажем завжди виймайте кабель із гнізда електромережі.
- Після користування вимкніть пристрій. Не демонуйте елементів соковижималки, не знімайте кришку глечика та чаші змішувача доти, доки двигун та всі рухомі елементи пристрою повністю не зупиняться.
- Для проstownування продукту використовуйте виключно проштовхувач, що постачається разом з приладом.
- Проявіть особливу обережність під час роботи із соковижималкою у присутності дітей.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітям) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо спо-

субо користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.

- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Не ставте пристрій на мокру поверхню.
- Зберігайте пристрій та кабель живлення подалі від нагрівальних плит та пальників.

#### СОКОВИЖИМАЛКА

- Не користуйтеся соковижималкою, якщо сито пошкоджене.
- Перед увімкненням соковижималки перевірте, чи кришка добре закріплена за допомогою монтажних зачепів.
- Не витягуйте контейнер для решток і не відкривайте монтажні зачепи, коли соковижималка працює.

#### ЧАША ДЛЯ МІКСУВАННЯ/ МЛИНОК

- Поверніть ручку регулювання у положення „0” перед зняттям кришки з глечика та перед зняттям чаші для міксування і млинка з підставки для насадок. Зачекайте, доки ножи повністю зупиняться.
- Не користуйтеся чашею для міксування без вкладеної накладки кришки.
- Не кладіть руки у глечик, навіть коли він знятий для чищення, оскільки ножи надалі залишаються небезпечні - дуже гострі.
- Не кладіть тверді предмети (ложечка, лопатка та ін.) у глечик під час підключення пристрою до джерела живлення.
- Не мийте ножі безпосередньо рукою. Для миття використовуйте щіточку, котра долучена з іншим оснащенням.

#### ЗМІШУВАЧ

- Не торкайтеся руками до елементів обладнання, що рухаються, особливо небезпечними являються двосторонній диск та ніж змішувача. Вони дуже гострі! Необережне користування може призвести до травм.
- Будьте особливо обережні під час маніпуляцій з ріжучими лезами, під час випорожнення контейнера та під час чищення.
- Не мийте ніж змішувача та двосторонній диск безпосередньо рукою, для миття використовуйте щіточку, котра долучена з іншим оснащенням.



#### Увага! Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Не виймайте вилку із гнізда електромережі, тягнучи за кабель.
- Прилад поставте поблизу гнізда електромережі на твердій стабільній поверхні так, щоб не закривати вентиляційні отвори у корпусі.
- Прилад завжди підключайте до гнізда електричної

мережі (виключно змінного струму) із напругою, що відповідає поданій на інформаційному табло приладу.

- Негайно припиніть роботу і відключіть прилад від електромережі, якщо в мотор соковижималки потрапила яка-небудь рідина. Віддайте соковижималку для перегляду у сервісний центр.
- Не перевантажуйте прилад зайвою кількістю продуктів або занадто сильним проштовхуванням продуктів у засипний отвір.
- Не піддавайте соковижималку дії температури вище 60°C.
- Не залишайте без нагляду пристрій, підключений до електромережі.
- Не занурюйте корпус у воду і не мийте під проточною водою.
- Для миття корпусу не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсій, молочка, паст і т.п. Вони можуть, між іншим, видалити нанесені інформаційні графічні символи, такі як: позначення, знаки попередження і т.п.
- Для миття металевих частин, зокрема сита з гострим подрібнюючим диском, ножа та диска змішувача, використовуйте щітку, котра долучена з іншим оснащенням.

## СОКОВИЖИМАЛКА

- Слід негайно вимкнути соковижималку, коли помітите сильно вібрацію або зменшення оборотів. Почистіть сито та його корпус.
- Перевірьте працю та відключіть пристрій від електромережі у випадку заблокування продукту у засипній горловині або на подрібнюючому диску. Усуньте причину блокування.
- Не користуйтеся соковижималкою без контейнера для м'якоти.

## ЧАША ДЛЯ МІКСУВАННЯ/МЛИНОК

- Не наповнюйте глечик киплячими рідинами.
- Під час зберігання ніколи не залишайте кришку надітою на глечик.
- Не наповнюйте глечик вище позначки 900 мл - якщо це станеться, то вміст глечика може викликати піднімання кришки при увімкненні двигуна.
- Не переповнюйте глечик. Якщо рідина потрапить під модуль двигуна, то вона може спричинити пошкодження двигуна.
- Під час міксування у глечичку повинно знаходитися не менше 300 мл рідини.
- Рекомендується користуватися пристроєм з установленою чашею для міксування/млинком при безперервній праці не довше, ніж протягом 30 секунд. Після цього необхідно вимкнути пристрій та зачекати 5 хвилин до наступного увімкнення, дозволяючи двигуну охолонути. Процес міксування може складатися максимально з п'яти 30 - секундних робочих циклів.

- Не вмикайте пристрій із установленою чашею для міксування/млинком, якщо вона порожня, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Температура складників, що використовуються для міксування, не повинна перевищувати 60°C.

## ЗМІШУВАЧ

- Перед початком праці слід перевірити, чи у резервуарі змішувача не знаходяться тверді предмети (нп., ложка).
- Не зупиняйте роботу пристрою шляхом відкриття кришки змішувача або повертання резервуару (аварійна зупинка). Такі дії призводять до швидкого зносу приводу, тому слід їх уникати.
- Не мийте металеві частини у посудомийках. Агресивні миючі засоби, які використовуються у пристроях такого виду, викликають потемніння вищевказаних частин. Мийте їх вручну під проточною водою з використанням рідини для миття посуду та м'якої щітки.



### Вказівка

Інформація про продукт і вказівки щодо експлуатації

- Прилад призначений для домашнього використання. У випадку його використання з метою гастрономічного підприємництва умови гарантії буде змінено.
- Перед першим використанням усуньте всі елементи упаковки усередині приладу і ретельно вимийте частини приладу.
- Після закінчення роботи вийміть кабель живлення з розетки.

## Технічні дані

Привід пристрою пристосований до праці із соковижималкою, чашею для міксування, млинком та змішувачем. Технічні параметри вказані на інформаційній табличці специфікації виробу.

Допустимий час безперервної праці приводу:

– з соковижималкою	2 хвилини
– з чашею для міксування	30 секунд
– з млинком	30 секунд
– зі змішувачем	30 секунд


Час перерви до повторного користування приладом з соковижималкою 30 хвилин

Час перерви до повторного користування приладом з чашею для міксування або млинком 5 хвилин

Час перерви до повторного користування приладом зі змішувачем 10 хвилин

Рівень шуму пристрою ( $L_{WA}$ ):

– з соковижималкою	77 дБ/А
– з чашею для міксування	83 дБ/А
– з млинком	82 дБ/А
– зі змішувачем	86 дБ/А

Пристрій збудований у II класі ізоляції, його не потрібно підключати до розетки із штифтом заземлення .

Соковижималка ZELMER відповідає вимогам діючих норм.

Прилад відповідає вимогам директив:

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

Прилад позначено знаком CE на інформаційному табло.

## Характеристика (Склад) пристрою

**A**

- 1 Ручка регулювання (PULSE, 0, швидкість 1, швидкість 2)
- 2 Ніжки
- 3 Привід
- 4 Приєднувальний кабель
- 5 Поводок

## ЕЛЕМЕНТИ СОКОВИЖИМАЛКИ

- 6 Контейнер для м'якоти
- 7 Носик
- 8 Чаша
- 9 Монтажні зачепи
- 10 Сито
- 11 Кришка
- 12 Засипна горловина
- 13 Простовхувач
- 14 Резервуар для соку
- 15 Кришка резервуара з сепаратором піни
- 16 Щітка

## ПІДСТАВКА ДЛЯ НАСАДОК

- 17 Підставка для насадок

## ЕЛЕМЕНТИ МЛИНКА

- 18 Підставка млинка із ножами
- 19 Прокладка млинка
- 20 Резервуар млинка

## ЕЛЕМЕНТИ ЧАШІ ДЛЯ МІКСУВАННЯ

- 21 Модуль з ножами чаші для міксування
- 22 Прокладка
- 23 Глечик зі шкалою рівня
- 24 Кришка глечика
- 25 Накладка кришки

## ЕЛЕМЕНТИ ЗМІШУВАЧА

- 26 Муфта
- 27 Резервуар змішувача
- 28 Двохсторонній диск
- 29 Ніж змішувача
- 30 Кришка змішувача
- 31 Простовхувач змішувача

## СОКОВИЖИМАЛКА

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИЛАДУ

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

### Підготовка соковижималки до роботи

#### ДЕМОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ

**B**

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

- 1 Потягніть фіксатори вниз так, щоб вони зісхилили з виступів на кришці.
- 2 Вийміть простовхувач і зніміть кришку.
- 3 Вийміть контейнер для м'якоти.

- ④ Демонуйте чашу з ситом. Для цього поверніть чашу в напрямку проти годинникової стрілки, так, щоб символ ▼ на чаші співпав з символом ■ на приводі соковижималки і змініть чашу з приводу соковижималки.

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

## МОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ

- ① Поставте на привід соковижималки чашу так, щоб символ ▼ на основі чаші співпав з символом ■ на приводі соковижималки.
- ② Заблокуйте чашу, повертаючи її в напрямку за годинниковою стрілкою так, щоб символ ■ на приводі соковижималки співпав з символом ▼ на основі чаші.
- ③ Встановіть сито на вісь так, щоб виймка на осі співпала з виступом на ситі.

**i** **Сито можна монтувати тільки в одній позиції.**

- ④ Поставте під кришку контейнер для м'якоти, наступним чином: Поставте контейнер під нахилом і помістіть його під чашу так, щоб виступ на контейнері для м'якоти потрапив у виступ на чаші, потім підсуньте до приводу.
- ⑤ Встановіть кришку так, щоб виступ на кришці співпав з виймкою на чаші.
- ⑥ Підніміть обидва фіксатори вгору і накладіть причепи на виступи на кришці.
- ⑦ Дожміть фіксатори до чаші (характерне клацання говорить про правильність установки фіксаторів).
- ⑧ Розмістіть резервуар для соку так, щоб носик соковижималки знаходився у середині резервуару.

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

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

## Запуск соковижималки та праця з ним

- Перевірте, чи ручка регулювання встановлена у положення „0”.
- Вставте штепсельну вилку приєднувального кабелю у розетку електромережі та увімкніть соковижималку, повертаючи ручку регулювання у залежності від потреби на 1 або 2 швидкість (дивіться таблицю „Рекомендовані швидкості витискання соку для вибраних фруктів та овочів”).

- У засипну горловину кришки вкладайте фрукти або овочі та легко їх притискайте проштовхувачем.



**Не проштовхуйте продукти пальцями або іншими предметами.**

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



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

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

## ФУНКЦІЯ PULSE

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

## Після закінчення роботи (віджимання соку)

- Вимкніть соковижималку встановивши ручку в позицію „0”.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Після зупинки мотора починайте демонтаж соковижималки для миття частин (див. п. „ДЕМОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ”).
- Очистіть контейнер від накопиченої м'якоти.



**Не допускайте до переповнення контейнера для решток. Під час його виїмання надмірно нагромаджені рештки можуть випасти із контейнера у момент його перехилення.**

## Чищення і зберігання соковижималки

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



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

- Елементи оснащення, такі як: чаша, кришка, проштовхувач, резервуар для соку з кришкою з сепаратором піни і контейнер для м'якоти мити в теплій воді з додаванням засобу для миття посуду.
- Кришку, проштовхувач і контейнер для відходів також можна мити в посудомийних машинах при темп. макс. 60°C.

- Для миття сита використовуйте виключно щітку, яка додається до соковижималки. **Для миття сита не використовуйте металеві щітки!**
- Внаслідок тривалої експлуатації може відбутися зміна кольору елементів, виготовлених з пластика. Не сприймайте це як недоліки.
- Зміни кольору від моркви можна видалити, протираючи її ганчіркою, насиченою пісною олією.
- Після миття ретельно висушіть усі частини.
- Зверніть соковижималку (див. п. «МОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ»).



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

## Як приготувати здоровий, смачний сік?

- Фрукти та овочі, призначені для витискання соків, повинні бути свіжими і ретельно промитими. Приготування овочів полягає в їх очищенні від піску та землі під проточною водою та очистці від шкірки. Публікації з приводу приготування соків рекомендують замочування овочів на 5 хвилин у воді із додаванням солі та лимонної кислоти. Овочі, підготовані таким чином, не темніють у процесі роздрібнення, і сік із них має натуральне забарвлення.
- Ягоди мийте безпосередньо перед використанням, оскільки вони швидко втрачають свіжість.
- Підбір фруктів та овочів залежить від пори року, від смакових вподобань, рекомендацій, пов'язаних зі здоров'ям. На споживчу вартість соків із овочів та фруктів мають вплив при їх підготовці.
- Соки готуються із соковитих сортів овочів та фруктів, які повинні бути дозрілими, тому що із них виходить найбільша кількість соку з відмінним смаком та ароматом.
- Для приготування напоїв придатні наступні овочі: помідори, морква, селера, буряк, петрушка, цибуля, капуста, огірки, чорна ріпа, ревень і т.п.
- Такі овочі, як редис, зелень петрушки, кріп, зелень додаються подрібненими.
- Фруктові соки можна отримувати майже з усіх видів фруктів.
- Яблука, персики, абрикоси та сливи повинні бути після миття ошпарені кип'ятком у кухонному друшлязі.
- Із фруктів, що містять кісточки, видаліть їх, тому що вони можуть пошкодити прилад.
- Витискання соку із слив, ягід, малин, м'яких груш і яблук, а також інших фруктів ускладнено. Із м'якоти цих фруктів утворюється губковидна маса, яка заважає отвору сита. Ці фрукти можна використовувати для витискання соку, змішуючи їх у малих кількостях з іншими фруктами, і слід частіше чистити сито.
- Можна робити невеликі кількості виноградного соку,

кладучи у ліжку цілі винограда, попередньо усунувши тверді гілки.

- Кореневі овочі та тверді фрукти слід розрізати на шматки, що вміщатимуться в засипний отвір. Яблука розрізати на частини (якщо розмір яблук не дозволяє на розміщення їх цілими у засипний отвір), не очищаючи від шкірки та не виймаючи серцевину.
- Фрукти та овочі розміщуються у засипний отвір лише після включення соковижималки.
- Харчове значення сирих соків близьке до поживного значення продуктів харчування, із яких вони були приготовані.
- Напої із соків рекомендуються в дитячому харчуванні та харчуванні осіб похилого віку.
- Рекомендується, щоб під час споживання соків із овочів запивати їх невеликою кількістю води, тому що вони дуже концентровані. Якщо соки не розбавлені, денна доза не повинна перевищувати півсклянки.
- Не потрібно поєднувати фрукти із овочами за винятком яблук. Не слід поєднувати кавун з іншими фруктами.
- Соки не зберігаються для споживання «на потім».
- До овочевих напоїв можна використовувати ароматичні приправи: перець, кріп, тмин, мускатний горіх, тим'ян, майоран, а до фруктових напоїв – ваніль, корицю та гвоздику. Щоб отримати повний аромат приправ, слід перед їх додаванням до напою ретельно подрібнити. Вони повинні використовуватися у невеликих кількостях, щоб зберегти натуральний смак і запах продуктів, із яких виготовлено напій. З огляду на невисоку калорійність, напої із фруктів та овочів рекомендовані для осіб на дієті.
- Фруктові та овочеві напої подаються кімнатної температури або охолодженими кубиками льоду.

## Свіжі соки – це здоров'я

### Сок із моркви



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

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

### Томатний сік



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

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

### Сік із буряка



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

### Сік із капусти



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

### Сік із шпинату



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

### Сік із селери



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

### Огірковий сік



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

### Яблучний сік



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

### Ожиновий сік



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

### Сік з бузини



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

### Сік з чорної смородини



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

## Спеціальні рецепти здоров'я

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

## Рекомендовані швидкості віджимання для окремих фруктів і овочів

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



## Можливі проблеми під час експлуатації соковижималки

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

### Підготовка пристрою до праці з насадками



① Установіть привід на сухій, стабільній, горизонтальній поверхні, поблизу від розетки електроживлення та у місці, недоступному для дітей.



**Прокладіть кабель живлення таким чином, щоб він не звисав зі столу або кухонної стільниці, а також щоб його не можна було випадково потягнути або зачепити.**

② Установіть на привід підставку для насадок так, щоб символ ▼, який знаходиться на боці підставки, співпав з символом ■ на приводі.

③ Заблокуйте підставку для насадок, повертаючи її у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок так, щоб символ ■ на приводі співпав із символом ▼ на підставці (характерний звук „клік” свідчить про те, що підставка встановлена правильно).

④ Підключіть штепсельну вилку кабелю живлення до розетки електромережі.



**Перед підключенням пристрою до джерела живлення перевірте, чи ручка регулювання встановлена в положення „0”.**

### ЧАША ДЛЯ МІКСУВАННЯ

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Чаша для міксування призначена для січення та перемішування продуктів різного роду. За її допомогою можна приготувати супи, соуси та молочні коктейлі, крім того, можна міксувати овочі, фрукти, м'ясо, а також подрібнювати зварені складники для годування немовлят.

#### Підготовка пристрою до праці

Перед першим використанням пристрою із встановленою чашею для міксування (або після його довготривалого зберігання) помийте глечик, кришку та накладку кришки у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду, добре сполосніть та висушіть.



**Тримайте руки подалі від ножів - вони дуже гострі.**

## Обслуговування та праця



- 1 Установіть чашу для міксування на підставці для насадок так, щоб ручка глечика опинилася з правої сторони пристрою.
- 2 Заблокуйте глечик, повертаючи його у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок аж до заблокування (характерний звук «клік» свідчить про те, що глечик установлений правильно).

**i** Ручка глечика повинна знаходитися з правої сторони пристрою.

- 3 Покладіть складники у глечик. Не наповнюйте глечик вище позначки 900 мл.

**i** Спосіб вкладання складників у глечик міксера довільний, однак найкращий ефект досягається у випадку додавання спочатку твердих складників.

- 4 Установіть кришку на глечик так, щоб бік кришки, на котрому немає сит кришки, опинився біля носика глечика. Установлена таким способом кришка запобігає розбризкуванню складників під час процесу міксування.

**i** Кришку глечика можна установити у трьох положеннях, причому тільки одне положення кришки використовується у процесі міксування. Інші два положення використовуються під час переливання зміксованого вмісту глечика у посуд.

- 5 Вставте накладку кришки в отвір у кришці так, щоб виступи, котрі знаходяться на накладці, потрапили у вирізи кришки. Заблокуйте накладку, повертаючи її у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок аж до заблокування.

**!** Не вмикайте пристрою із установленою чашею для міксування без накладки кришки, особливо у випадку міксування твердих складників. Їх може виштовхнути через отвір.

- 6 Увімкніть міксування, повертаючи ручку регулювання у відповідне положення.

**i** При міксуванні на 2 швидкості можна отримати кращий ефекти.

**!** Не користуйтеся пристроєм із установленою чашею для міксування при безперервній праці довше, ніж 30 секунд. Після цього вимкніть пристрій та зачекайте 5 хвилин перед повторним увімкненням, дозволяючи двигуну охолонути.

- 7 У процесі міксування можна додавати продукти (приправи, складники) через отвір після виймання накладки кришки.

- 8 Щоб зупинити пристрій, поверніть ручку регулювання швидкості у положення „0”.

**i** Якщо консистенція зміксованих продуктів ще не відповідає Вашим очікуванням, то поверніть ручку регулювання у положення „PULSE” та утримуйте в цьому положенні протягом декількох секунд, пристрій почне працювати з максимальною швидкістю. Після звільнення ручки регулювання пристрій припинить працю.

## ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ

Пристрій із установленою чашею для міксування можна також використовувати для подрібнення кубиків льоду, дозволяє отримати невеликі шматки льоду приблизно однакового розміру.

**i** Перед використанням чаші для міксування до подрібнення кубиків льоду перевірте, чи вона чиста. У протилежному випадку старанно помийте її чистою водою. Будь-які залишки засобу для миття можуть впливати на смак подрібненого льоду і призведуть до втрати смаку напою, до котрого буде доданий цей лід.

Покладіть у глечик не більше, ніж 15 кубиків льоду (розміром максимально 2 см). Крім кубиків льоду, долийте ще близько 15 мл (1 ложка) свіжої холодної води. Установіть кришку глечика разом із накладкою, потім поверніть ручку регулювання у положення „1”. Пристрій почне працювати, подрібнення льоду виконуйте циклами по 3 секунди кожен, дії повторюйте аж до повного подрібнення льоду. Якщо консистенція льоду ще не відповідає Вашим очікуванням (бажаєте отримати консистенцію снігу), поверніть ручку регулювання у положення „PULSE” та утримуйте у цьому положенні протягом декількох секунд, пристрій почне працювати з максимальною швидкістю. Після звільнення ручки регулювання пристрій припинить працю.

**!** Не подрібнюйте кубики льоду без попереднього доливання води у глечик.

## Після закінчення праці з чашею для міксування

- Вимкніть пристрій та витягніть штепсельну вилку приєднувального кабелю з розетки електромережі.
- Демонтуйте чашу для міксування, для цього однією рукою притримайте підставку для насадок, а другою рукою візьміться за ручку глечика.
- Поверніть глечик у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок, аж до відсутнього опору, та зніміть глечик з підставки для насадок.
- Перелийте приготовлений коктейль у посуд.

**i** Кришку глечика можна установити в трьох положеннях, при чому тільки одне поло-

ження кришки використовується у процесі міксування. Інші два положення (широке сито, вузьке сито) використовуються під час переливання зміксованого вмісту глечика у посуд.

- Помийте чашу для міксування (дивіться пункт „Чищення та консервація пристрою із установленою чашею для міксування/ млинком”).

## ДЕМОНТАЖ РІЖУЧОГО МОДУЛЯ



- Відключіть штепсельну вилку приєднувального кабелю від розетки електромережі.
  - Поверніть кришку у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок, аж до відсутнього опору та зніміть кришку з глечика.
- ① Очистіть глечик від вмісту.
  - ② Помийте глечик (дивіться пункт „Чищення та консервація пристрою із установленою чашею для міксування/ млинком”). Переверніть глечик вгору дном та поставте на плаский, стабільний поверхні.
  - ③ Однією рукою притримайте глечик, а другою відкрутіть модуль ножів у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок.
  - ④ Обережно витягніть модуль ножів разом із прокладкою.



**Ножі пристрою дуже гострі. Поводьтеся з ними обережно.**

## МОНТАЖ РІЖУЧОГО МОДУЛЯ



- ① Вставте прокладку у заглиблення на модулі ножів.
- ② Зніміть кришку з глечика міксера. Переверніть глечик „вверх дном” та поставте на плаский, стабільний поверхні.
- ③ Вставте модуль ножів в отвір у нижній частині глечика.
- ④ Однією рукою притримайте глечик, а другою закрутіть модуль ножів у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок аж до упору.

## МЛИНОК

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Млинок призначений до роздрібнення та перемелювання складників, таких як перець, зерна кави, рис, пшениця, зерна кунжуту, горіхи (чищені) та ін., а також для січення м'яса.



**Млинок не призначений для роздрібнення дуже твердих складників, таких як нп., кубики льоду та мускатний горіх.**



**Ніколи не використовуйте млинок для перемелювання цукру, оскільки це може призвести до пошкодження пристрою.**



**Перед початком січення м'ясо слід почистити від жил, оболонки та жиру, а потім порізати на шматки розміром приблизно 2x2 см.**

## Обслуговування та праця



- Покладіть складники у резервуар млинка.



**Не перевищуйте максимального рівня завантаженого продукту, позначеного на резервуарі млинка.**

- ① Установіть та накрутіть підставку млинка із вузлом ножів на гвинт резервуару млинка.
  - ② Переверніть млинок вгору дном та установіть його на підставці для насадок.
  - ③ Заблокуйте млинок, повертаючи його у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок аж до заблокування (характерний звук „клік” свідчить про те, що млинок установлений правильно).
- Увімкніть пристрій, повертаючи ручку регулювання у відповідне положення. Підберіть швидкість відповідно до міксованих складників.



**Рекомендується використовувати програму „PULSE” або максимальну швидкість.**



**Перемелювання різних продуктів безпосередньо один після одного без ретельного миття може призвести до проникання запаху та смаку попереднього продукту, що перемелювався.**



**Не користуйтеся пристроєм із установленим млинком при безперервній праці довше, ніж 30 секунд. Якщо протягом 30 секунд не вдалося закінчити процес перемелювання, то вимкніть пристрій і зачекайте 5 хвилин до повторного увімкнення.**

- ④ Після закінчення перемелювання установіть ручку регулювання у положення „0”.



**Завжди безпосередньо після використання слід помити резервуар млинка та підставку млинка з вузлом ножів у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду. Прокладку млинка витріть вологою ганчіркою.**

## Після закінчення праці з млинком

- Вимкніть пристрій і витягніть штепсельну вилку приєднувального кабелю з розетки електромережі.
- Демонтуйте млинок, для цього притримайте однією рукою підставку для насадок, а другою рукою візьміться за млинок. Поверніть млинок у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок, аж до

відчутного опору і зніміть його з підставки для насадок.

- Переверніть млинок вверх підставкою.
- Поверніть підставку млинка з модулем ножів у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок, та зніміть підставку з модулем ножів з кришки млинка.
- Пересипте перемелений вміст у посуд.
- Помийте млинок (дивіться пункт „Чищення та консервація пристрою із установленою чашею для міксування/ млинком”).

### Чищення та консервація пристрою із установленою чашею для міксування/ млинком



**Чищення пристрою виконуйте безпосередньо після використання. Це запобігатиме відкладенню решток всередині глечика міксера.**

- Налийте близько 450 мл води у глечик та увімкніть пристрій приблизно на 10 секунд, повертаючи і утримуючи ручку регулювання у положенні „PULSE”.
- Потім вилийте воду із глечика, поверніть його „вверх дном” та висушіть.
- У разі потреби помийте глечик, кришку, накладку кришки, модуль ножів, резервуар млинка і підставку млинка з модулем ножів у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Прокладку чаші для міксування і прокладку млинка витріть вологою ганчіркою.
- Потім сполосніть у чистій проточній воді та висушіть.
- Якщо Ви залишили глечик на тривалий час без чищення і до середини глечика прикипіли шматки зміксованих складників, то використайте нейлонову щітку.
- Не рекомендується вкладати глечик, кришку, накладку кришки, млинок, модуль ножів, резервуар млинка та підставку млинка з модулем ножів у посудомийку. Агресивні засоби для чищення можуть негативно впливати на стан поверхні елементів пристрою.
- Протріть зовнішню частину приводу м'якою вологою ганчіркою.



**Не вкладайте привід у воду або в іншу рідину.**

- Для миття приводу не використовуйте агресивні миючі засоби у формі емульсій, молочка, пасти та ін. Вони можуть, зокрема, усунути нанесені інформаційні графічні символи.
- Не слід чистити глечик та резервуар млинка шорсткими губками або ганчірками.
- Після миття ретельно висушіть усі елементи пристрою.

## ЗМІШУВАЧ

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Змішувач призначений для виконання дій, пов'язаних із приготуванням страв. Змінне оснащення (ніж змішувача, двохсторонній диск) дозволяє сікти, різати, перемішувати тісто, а також роздрібнювати овочі.

### ЗАСТОСУВАННЯ ОСНАЩЕННЯ

**Ніж змішувача** – служить для обробки сирого або вареного м'яса. Також ним можна перемішувати тісто.

#### Двохсторонній диск

- сторона для пластівців – призначена для різання на пластівці.
- сторона для стружки – призначена для різання/стирання на стружку.

### Підготовка пристрою до праці

Перед першим використанням пристрою із установленим змішувачем (або після його довготривалого зберігання) помийте елементи змішувача (проточувач, кришку, резервуар, ніж і двохсторонній диск) у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду, добре сполосніть та висушіть.

### Обслуговування та праця



① Установіть муфту на підставці для насадок так, щоб символ ▼, який знаходиться на муфті, співпав із символом ■ на підставці для насадок, а потім заблокуйте муфту, повертаючи її у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок аж до заблокування, символ ▼ на муфті співпаде з символом ■ на підставці для насадок (характерний звук „клік” свідчить про те, що муфта установлена правильно).

② Установіть резервуар змішувача на підставці для насадок так, щоб символ ▼, який знаходиться на резервуарі, співпав із символом ■ на підставці для насадок.

Після цього притисніть резервуар до підставки для насадок та заблокуйте його, повертаючи у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок аж до заблокування, символ ▼, який знаходиться на резервуарі, співпаде із символом ■ на підставці для насадок (характерний звук „клік” свідчить про те, що резервуар змішувача установлений правильно).




**Ручка резервуара змішувача повинна знаходитися з правої сторони пристрою.**

### ПРАЦЯ З НОЖЕМ ЗМІШУВАЧА



① Вставте ніж змішувача у резервуар.

- Покладіть продукти в резервуар.
- ② Установіть кришку змішувача так, щоб штифт на кришці потрапив у отвір ножа, а символ ▼ на кришці співпав із символом ■ на резервуарі змішувача.

③ Притисніть кришку змішувача до манжету резервуара та заблокуйте її, повертаючи у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок до моменту, коли символ ▼ на кришці співпаде з символом  на резервуарі.

- У засипну горловину змішувача вставте проштовхувач змішувача.
- Увімкніть пристрій, повертаючи ручку регулювання у відповідне положення.



**Не користуйтеся пристроєм із установленим змішувачем при безперервній праці довше, ніж 30 секунд. Після цього часу вимкніть пристрій та зачекайте 10 хвилин перед повторним увімкненням, дозволяючи двигуну охолонути.**

④ Під час праці можна додавати продукти (приправи, складники) через засипну горловину після витягування проштовхувача змішувача. У засипну горловину кришки вкладайте продукти та, якщо виникне така потреба, легко притискайте їх проштовхувачем.





**Не проштовхуйте продукти пальцями або іншими предметами.**

- Щоб зупинити пристрій, поверніть ручку регулювання швидкості у положення „0”.
- Відкрийте змішувач способом, зворотнім до описаного у пунктах ③ і ②.

## ПРАЦЯ З ДВОХСТОРОННІМ ДИСКОМ

① Вставте двохсторонній диск у резервуар змішувача стороною, відповідною для застосування (пластівці/стружка).

② Установіть кришку змішувача так, щоб штифт на кришці потрапив у отвір ножа, а символ ▼ на кришці співпав із символом  на резервуарі змішувача.

③ Притисніть кришку змішувача до манжету резервуара та заблокуйте її, повертаючи у напрямку згідно з рухом годинникових стрілок до моменту, коли символ ▼ на кришці співпаде із символом  на резервуарі.

④ У засипну горловину змішувача вставте продукти, і якщо це можливо, проштовхувач змішувача.

⑤ Увімкніть пристрій, повертаючи ручку регулювання у відповідне положення.



**Не користуйтеся пристроєм із установленим змішувачем при безперервній праці довше, ніж 30 секунд. Після цього часу вимкніть пристрій та зачекайте 10 хвилин перед повторним увімкненням, дозволяючи двигуну охолонути.**

- Під час праці можна додавати продукти через засипну горловину після витягування проштовхувача змішувача. У засипну горловину кришки вкладайте фрукти та овочі і легко притискайте їх проштовхувачем.



**Не проштовхуйте продукти пальцями або іншими предметами.**

⑥ Щоб зупинити пристрій, поверніть ручку регулювання швидкості у положення „0”.

- Відкрийте змішувач способом, зворотнім до описаного у пунктах ③ і ②.

## Рекомендації по експлуатації

- Ножем змішувача не слід роздрібновати занадто великі шматки. Перед вкладанням у резервуар поділіть продукти на кубики розмірами близько 3 см.
- При подрібненні: сира, масла, маргарину не допускайте, щоб пристрій занадто довго працював. Продукти, що подрібнюються, можуть нагрітися та розчинитися.
- Якщо продукти приклеяться до ножа або до внутрішніх стінок резервуара, вимкніть пристрій, зніміть кришку та зберіть продукти з ножа і стінок резервуара.

## Двохсторонній диск – сторона для пластівців

- Регулярні пластівці без відходів можна отримати тоді, коли під час наповнення засипної горловини пристрій вимкнений. З цією метою можна використати функцію „PULSE”.

## Двохсторонній диск – сторона для стружки

- Засипну горловину можна наповнювати продуктами при працюючому пристрої.

## Чищення та консервація пристрою із установленим змішувачем



**Чищення пристрою виконуйте безпосередньо після використання. Це запобігатиме відкладенню решток всередині змішувача.**

- Кожен раз після використання ретельно помийте частини оснащення, які мали контакт зі продуктом, що переробляється, у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду, щоб не допустити до засихання решток.
- Корпус приводу протріть вологою ганчіркою з додаванням рідини для миття посуду.
- Забруднення у щілинах чи в кутках усувайте щіткою для миття пляшок або зубною щіткою.
- Після миття ретельно висушіть усі частини.
- Ніж змішувача завжди зберігайте у резервуарі змішувача.

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

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

*Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційними, торговельними, естетичними та іншими причинами.*



**Dear Customer,**

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

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

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

**Safety operation instructions**

*Make sure that you understand all of the information below.*

*Please read the entire user manual before using the appliance.*

**Danger! / Warning!**

**Risk of injury**

- Never operate the appliance if the power cord is damaged or the casing is visibly damaged.
- If the non-detachable cord is damaged, it should be replaced by the producer, proper service facility or qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can be repaired by qualified staff only. Incorrect repair may cause serious hazard to the user. In case of any defects, contact an authorised service facility.
- Turn off the device and unplug it before replacing any elements or approaching any moving parts during use.
- Always unplug device before cleaning, assembling or disassembling.
- After use turn off the appliance. Do not disassemble the components of juice extractor, do not remove the cover of the jug and food processor container until the engine and all moving parts come to a complete stop.
- Guide food through the feeder tube only with the pusher provided with the appliance.
- Be particularly cautious when the juice extractor is used in the presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never put the appliance on any wet surfaces.
- Keep the appliance and the power cord away from cooking surfaces and burners.

**JUICE EXTRACTOR**

- Do not use a juice extractor if the filter (strainer) is damaged.
- Before starting the juice extractor check whether the cover is properly fixed with clamps.
- Do not remove the leftovers tank or release clamps while juice extractor is running.

**MIXING CUP / GRINDER**

- Turn the control knob to "0" before removing the cover from the jug and before removing the mixing cup and grinder from the base for accessories. Wait until the blades completely stop.
- Do not use a mixing cup if an overlay of the cover is not placed.
- Do not insert your hands into the jug, even when it was taken down for cleaning, because the blades are still dangerous - they are very sharp.
- Do not insert hard objects (like a spoon, scoop, spatula etc.) into the jug when you connect the appliance to power.
- Do not wash blades immediately using your hand. To clean the blades use a brush attached as the equipment.

**FOOD PROCESSOR (BLENDER)**

- Do not touch equipment in motion with your hands, especially dangerous are double-sided disc and a blade of food processor. They are very sharp! Rough handling can lead to injury.
- Be careful when handling cutting blades, when you empty the container and during cleaning.
- Do not wash food processor blade and double-sided disc directly using your hand, for washing use a brush which is attached as equipment.

**Warning!**

**Risk of property damage**

- Do not disconnect the plug from the socket by pulling on the cord.
- Place the motor unit near a wall socket on a flat, stable surface so that the vent holes of the appliance are not blocked.
- The appliance must be plugged only to an alternating current socket with power corresponding to the power stated on the name plate of the appliance.
- Immediately stop the operation and unplug the appliance if any liquid gets into the motor. Return the appliance to an authorised service facility for examination and servicing.
- Never overload the appliance by processing extensive amounts of products or pushing them too hard into the feeding tube.
- Do not expose the appliance to temperatures exceeding 60°C.

- Do not leave unattended the appliance connected to the power supply.
- Do not immerse the motor unit in water or rinse it under running water.
- For cleaning the case do not use abrasive detergents such as emulsions, cleaning creams, pastes, etc. They may remove the graphic information symbols such as marking signs, warning signs, etc.
- Clean the metal parts (especially the filters/strainers with a sharp blade grinder, food processor blade and disc) with a small brush attached as equipment.

## JUICE EXTRACTOR

- Unplug the juice extractor immediately if you notice excessive vibration or rotation decrease. Clean the filter/strainer and its housing.
- Stop operation and unplug the appliance from the outlet when the product is blocked in loading hopper or on a pulping blade. Remove the cause of the blockage.
- Do not use the juice extractor without the container for leftovers.

## MIXING CUP / GRINDER

- Do not fill the jug with boiling liquids.
- When storing never keep the cover placed on the jug.
- Do not fill the jug above the '900 ml' mark - if that happens, then its contents can raise the cover when the engine is being started.
- Do not overfill the jug. If the liquid gets into/under the engine system, it can be sucked into the engine, causing it to fail.
- When you mix, the jug should contain at least 300 ml of liquid.
- It is recommended to use the appliance with an integrated mixing cup / grinder in continuous operation for not more than 30 seconds. After this time, turn off the appliance and wait 5 minutes before restarting, allowing the engine to cool down. The mixing process can consist of up to five 30-second cycle times.
- Do not operate the appliance with installed mixing cup / grinder when it is empty, because it may overheat the appliance.
- The temperature of the ingredients used for mixing should not exceed 60°C.

## FOOD PROCESSOR/BLENDER

- Before starting operation, check whether inside the the food processor container there is not a solid object (eg. a spoon).
- Do not stop the appliance operation by opening the cover of the food processor or by turning the food processor container (emergency braking). This results in faster wear on the drive and should be avoided.
- Do not clean the metal parts in the dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such devices cause darkening of the above mentioned parts. Wash them by hand under running water with detergent and soft brush.



### Tip

#### Product information and tips for use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- Before first use, remove all packaging from the appliance and wash all accessories thoroughly.
- Unplug the appliance when finished extracting juice.

## Technical data

The drive of appliance is adapted to co-operate with the juice extractor, mixing cup (liquidizer), grinder and food processor (blender).

Technical specifications are given on the plate you may see on the appliance.

Maximum allowed time of continuous operation of the drive:

- Two minutes with the juice extractor
- 30 seconds with mixing cup (liquidizer)
- 30 seconds with grinder
- 30 seconds with the food processor


The time interval before re-use of the drive with a juice extractor: 30 minutes

The time interval before re-use of the drive with a mixing cup (liquidizer) or grinder: 5 minutes

The time interval before re-use of the drive with the food processor (blender): 10 minutes

The noise emitted by appliance (L<sub>WA</sub>):

- With the juice extractor: 77 db/A
- With the mixing cup (liquidizer): 83 db/A
- With the grinder: 82 db/A
- With the food processor (blender): 86 db/A

The appliance features double electrical insulation (Class II) and does not require grounding .

ZELMER appliances satisfy the requirements of relevant standards.

The appliance meets the requirements of the following directives:

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

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

## The architecture of appliance

**A**

- 1 The control knob (PULSE, 0, Speed #1, Speed #2)
- 2 The feet
- 3 The drive
- 4 Wire connection
- 5 The driver (driving tool)

## JUICE EXTRACTOR ELEMENTS

- 6 The container for leftovers
- 7 The spout
- 8 The bowl
- 9 Mounting brackets (clamps)
- 10 The strainer
- 11 The cover
- 12 The hopper
- 13 The pusher
- 14 The container of juice
- 15 The cover of the container with foam separator
- 16 The brush

## THE BASE FOR ATTACHMENTS (ACCESSORIES)

- 17 The base for attachments (accessories)

## GRINDER ELEMENTS

- 18 The grinder's base with a set of blades
- 19 The gasket of grinder
- 20 The container of grinder

## MIXING CUP ELEMENTS

- 21 The set of mixing cup blades
- 22 The gasket
- 23 The jug with level indicator
- 24 The cover of the jug
- 25 The overlay of the cover

## BLENDER ELEMENTS

- 26 The gear (transmission)
- 27 The food processor container
- 28 The double-sided disc
- 29 The food processor blade
- 30 The cover of food processor
- 31 The pusher of food processor

## JUICE EXTRACTOR

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE


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

### Preparing for operation

#### DISASSEMBLING

**B**



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

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

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

#### ASSEMBLING

**C**

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

**i** The strainer may be mounted in one position only.

- 4 Slide the pulp container under the lid as follows: lean the pulp container and place it under the insert of the bowl so that the protrusion in the pulp container is placed inside the groove in the bowl. Then slide it in towards the motor unit.

- 5 Install the lid so that the protrusion of the lid is in the notch of the juice bowl.
- 6 Lift up both clamps and clamp them onto the fasteners located on the lid.
- 7 Press the clamps to the juice bowl (a characteristic click indicates that they are clamped correctly).
- 8 Put the juice collector so that the juice spout is inside the collector.

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


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

## Juice extractor start up and operation

- Make sure control knob is set to position “0”.
- Insert the plug into the wall outlet and run the juice extractor turning the control knob as required to speed 1 or 2 (see the table “Recommended centrifugation speeds for selected fruits and vegetables”).
- Put the fruit or vegetables into the hopper of the cover and lightly press them with pusher.

 **Do not push products with your fingers or other objects.**

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

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


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

## PULSE FUNCTION

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


## After each use

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

 **Do not allow the overflow of the tank for leftovers. When you pull it out, accumulated surplus of leftovers may fall from the tank when tilting.**

## Cleaning and maintenance

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

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

- Wash the following elements in warm soapy water: juice bowl, lid, pusher, jug with froth separator, pulp container.
- The lid, pusher and pulp container can also be washed in a dishwasher at max. 60°C.
- Wash the strainer only using the brush supplied with the appliance. **Never use any metal brushes for washing the strainer!**
- Some plastic parts of the appliance may change colour after long-term use. It is not a defect.
- Orange stains from carrot juice can be removed by cleaning the surface with a cloth immersed in cooking oil.
- Dry all parts thoroughly after washing.
- Reassemble the appliance (see “ASSEMBLING”).

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

## Preparing healthy and delicious juice

- Fruit and vegetables for juice extraction process should be fresh and well washed. Vegetables should be cleaned of sand and soil under running water and peeled. Handbooks on juice preparation recommend soaking the vegetables in water with salt and citric acid for 5 minutes. Prepared in this way, vegetables do not darken during processing and the juice has a natural colour.
- Berry fruits should be washed directly before use, so they retain their freshness.
- Your selection of fruit and vegetables depends on the time of year, your tastes and recommended diet. Nutritional values of fruit and vegetable juices depend on the method of preparation.
- For perfect flavour and fragrance, juices should be made with ripe, fresh and juicy fruits and vegetables.
- The following vegetables are best to juice: tomatoes, carrots, celeries, beetroots, parsleys, onions, cabbages, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc.
- Vegetables like radish, chives, green parsley, dill and cress can be added to juice finely chopped.
- Almost all kinds of fruit are suitable for juicing.
- After washing, apples, peaches, apricots and plums should be blanched in boiling water on a strainer.
- Make sure to remove stones from the fruit you wish to juice, as they may damage your appliance.
- Juicing plums, blueberries, raspberries, soft pears and apples, or other soft fruit may be problematic, as the flesh

of these fruit turns into a spongy pulp, blocking the strainer mesh. To process this type of fruit successfully, it is best to add them in small quantities to other fruit or vegetables. More frequent cleaning of the strainer is required.

- You can extract a small amount of grapes juice, but it is necessary to put whole bunch to the chute after removing ligneous stalk.
- Root vegetables and hard fruit should be cut into pieces small enough to pass through the feeder tube. Cut the apples into pieces (if not small enough to enter the feeder tube) without peeling and coring.
- Feed the fruit or vegetables into the tube only after starting the appliance.
- The nutritional value of freshly extracted juice is comparable to that of the fruit and vegetables before processing.
- Fresh juices are especially recommended for children and the elderly.
- As vegetable juice tends to be very thick, it is recommended to have it with a small amount of water. If not diluted, a daily portion of vegetable juice should not be larger than half a glass.
- It is not recommended to mix fruit and vegetables, except for vegetable-apple combinations. Melon juice should not be combined with other juices.
- Juices should not be stored for later consumption.
- The following spices can be added to vegetable juices to improve their flavour: pepper, dill, cumin, nutmeg, thyme and marjoram. Fruit beverages can be made with added: vanilla, cinnamon and clove. It is recommended to crush the spices thoroughly before use to enjoy their full fragrance. Spices should be used in small quantities to maintain the natural fragrance and flavour of your juices. Due to low caloric content, fruit and vegetable juices are highly recommended for people on a slimming diet.
- Fruit and vegetable juices are best served at room temperature or with ice cubes.

## Fresh juices for your health

### Carrot juice



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

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

### Tomato juice



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

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

### Beetroot juice



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

### Cabbage juice



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

### Spinach juice



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

### Celery juice



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

### Cucumber juice



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

### Apple juice



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

### Blackberry juice



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

### Elderberry juice



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

## Black currant juice



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

## Special health recipes

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

## Recommended speeds

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

## Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION – WHAT TO DO
The appliance does not work.	The locking clamps are not locked correctly on the lid.	Switch off and unplug the appliance. Lock the locking clamps correctly on the lid (see “ <b>ASSEMBLY</b> ”). Switch on the appliance.
	Overheating protection was activated.	Switch off and unplug the appliance. Allow the appliance to cool down for 30 minutes and try switching it on again.
The appliance produces unusual smell.	The appliance is new.	The appliance may produce a specific smell when switched on and used for the first time. This however is not dangerous in any way and does not indicate that the appliance is damaged. The smell should wear off after you use the appliance several times.
	The appliance is overloaded.	Compare the extracting performance and times with the ones stated in the manual.  Check if the voltage stated on the rating plate corresponds to the voltage in your supply system.
The casing becomes hot / The appliance is too loud and produces smoke.	The motor unit is damaged.	Switch off and unplug the appliance. Return the appliance to an authorised service centre.



PROBLEM	CAUSE	SOLUTION – WHAT TO DO
The strainer is blocked.	The product is not suitable.	The appliance cannot be used with fruit or vegetables that are especially hard or contain long fibres.
	The appliance is overloaded.	Switch off and unplug the appliance. Wait until the appliance stops. Clean the feeding tube, strainer, lid and pulp container.
The feeding tube touches the strainer / The appliance vibrates.	The strainer is not fitted correctly.	Switch off and unplug the appliance. Check if the strainer sits correctly on the skimmer. Check if the strainer is not damaged. If the strained is damaged, you must repair the appliance at an authorised service centre.

## Preparing the appliance for operation with accessories

**D**

① Set the drive unit on a dry, stable and leveled surface near an electrical outlet and away from children.



**Route the power cord so that it is not hanging down from the table or counter and could not be accidentally pulled or hooked.**

② Put the base for accessories on the drive unit, so that the symbol ▼ you may see on the side of the base is aligned with the symbol ◻ you may see on the drive unit.

③ Lock the base for accessories by turning it clockwise to clockwise, so the sign ◻ you may see on the drive unit coincides with the symbol ▼ on the basis of (the characteristic "click" indicates that the base is properly installed).

④ Plug the power cord into a wall outlet.



**Before plugging in the appliance, make sure the control knob is set to "0".**

## MIXING CUP (LIQUIDISER)

### CHARACTERISTICS OF THE DEVICE

Mixing cup is designed for chopping and mixing all kinds of products. It can be used to prepare soups, sauces and smoothies, you can also mix vegetables, fruits and meat, and mill (or pound) cooked ingredients into food for the infants.

## Preparing the appliance for operation

Before the first use of a mounted mixing cup / liquidizer (or after its storage for a longer period of time), clean the jug, cover and the cap of the cover in warm water with detergent, rinse well and dry all these parts.



**Keep your hands away from blades - they are sharp.**

## Maintenance and operation

**E**

① Mount the mixing cup on the base for accessories, so that the jug handle is placed on the right side of the appliance.

② Lock the jug by turning it clockwise until it locks (the characteristic "click" indicates that the jug is correctly installed).



**The jug handle should be placed on the right side of the appliance.**

③ Put the ingredients into the jug. Do not fill beyond the '900 ml' mark you may see on the jug.



**You can load the ingredients into the jug of blender in any way, but you have to know that better results are obtained by adding the hard components at first.**

④ Put the cover on the jug so that the side of cover on which the strainers of the cover are not placed, is located at the spout of the jug. The cover installed in this way prevents splashing of the components during the mixing process.



**The cover of jug can be installed in three positions, but only one position of the cover is used in the process of mixing. The remaining two positions are used when transferring the mixed contents of the jug into the utensils.**

⑤ Insert the cover's cap into the hole in the cover so that the noses on the overlay are placed in the notches of the cover. Lock the cap by turning it clockwise until it locks.



**Do not operate the appliance with installed mixing cup (liquidizer) without overlay of the cover, especially if you mix the solid components. They can be thrown through the hole.**

⑥ Turn on the mixing by turning the control knob to the desired position.



**If you mix at speed #2, you may achieve better results.**



**Do not use the appliance with installed mixing cup (liquidizer) in continuous operation for more than 30 seconds. After this time, turn it off and wait 5 minutes before restarting, allowing the engine to cool down.**

- ⑦ During mixing, you can add products (spices or ingredients) through the hole after removing the cover plate.
- ⑧ To stop the appliance, turn the speed control knob to “0”.



**If the consistency of mixed products does not meet your expectations, turn the control knob to “PULSE” and hold it in this position for several seconds; the appliance will start its operation at maximum speed. When the knob is released, the appliance stops.**

## ICE CRUSHING

Device with installed mixing cup (liquidizer) can also be used to crush ice cubes, you get small pieces of ice about the same size.



**Before using the mixing cup to crush ice cubes, make sure it is clean. Otherwise, wash it thoroughly with clean water. Any detergent residue can affect the taste of crushed ice and cause loss of taste of the drink, to which it will be added.**

Put into a jug no more than 15 ice cubes (about the size of not more than 2 cm). In addition to ice cubes pour approximately 15 ml (1 tsp) fresh cold water more. Put the jug cover along with the overlay, then turn the control knob to position “4”. The appliance starts its operation, and you have to crush ice every 3 seconds, repeat it the action until the ice is completely crushed. If the consistency of ice does not correspond to your expectations (i.e. you want to get the consistency of snow), turn the control knob to “PULSE” and hold it in this position for several seconds, the appliance will start operation at maximum speed. When the knob is released, the appliance stops.



**Do not crush ice cubes without adding water to the jug.**

## After working with the mixing cup (liquidizer)

- Turn the appliance off and remove the connection plug from the wall outlet.
- Remove the mixing cup, to do this hold the base for accessories with one hand, and using other hand grab the jug handle.
- Turn the jug in a counter-clockwise direction until it reaches the end stop and remove the jug from the base for accessories.
- Pour the cocktail you made into dishes.



**The jug cover can be installed in three positions, but only one position of the cover is**

**used in the process of mixing. The other two positions (wide strainer, narrow strainer) are used when transferring the mixed contents of the jug into the dishes.**

- Wash your mixing cup (see section “Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder”).

## REMOVAL OF CUTTING SET



- Disconnect the plug from the wall outlet.
- Turn the cover counter-clockwise until it reaches the end stop and remove the cover from the jug.

① Empty the jug.

② Clean the jug (see section “Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder”). Turn the jug upside down and place it on a flat and stable surface.

③ Hold the jug with one hand and the other hand use to unscrew the blade set in a counter-clockwise direction.

④ Carefully remove the blade set together with gasket.



**Blades used in appliance are sharp. Handle with care.**

## INSTALLATION OF CUTTING SET



① Insert the gasket into the pit in the blade set.

② Remove the cover from a jug of the blender. Turn the jug upside down and place it on a flat and stable surface.

③ Put the blade set into the hole in the bottom of the jug.

④ Hold the jug with one hand while the other one use to spin blade set clockwise until it stops.

## GRINDER

### CHARACTERISTICS OF THE APPLIANCE

Grinder is designed for crushing and grinding components, such as pepper, coffee beans, rice, wheat, sesame seeds, nuts (shelled), etc., as well as for chopping meat.



**Grinder is not suitable for grinding very hard ingredients such as ice cubes, and nutmeg.**



**Never use a grinder to grind the sugar, as this may damage the appliance.**




**Before proceeding to chop, peel the meat from the veins, mucous and fat and then cut into pieces of approximately 2x2 cm.**

## Maintenance and operation





- Put the ingredients into a container of grinder.

 **Do not exceed the maximum level of content, as it is marked on the grinder container.**


- ① Put and tighten the basis of grinder with a set of blades grinder on the thread of the container of grinder.
  - ② Turn the grinder upside down and place it on the base for accessories.
  - ③ Block the grinder by turning it clockwise until it locks (the characteristic “click” indicates that the grinder is correctly installed).
- Run the appliance by turning the control knob to the desired position. Adjust the speed according to mixed components.

 **We recommend using the “PULSE” program, or maximum speed.**

 **Grinding of different products that are grouped together without a thorough washing may result in penetration of smell and taste of the product previously ground.**

 **Do not use the appliance with installed grinder in continuous operation for more than 30 seconds. If within 30 seconds failed to complete the process of grinding, turn off the appliance and wait 5 minutes before restarting.**

- ④ After the grinding set the control knob to “0”.

 **Always immediately after use wash the container of grinder and grinder base with a set of blades with hot water plus dishwashing liquid. Wipe the grinder seal with a damp cloth.**

## After working with grinder

- Turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet.
- Remove the grinder, to his end hold the base for accessories with one hand and use other hand to catch the grinder. Turn the grinder counter-clockwise until it reaches the end stop and take it off from the base for accessories.
- Turn the grinder upside down (the base to the top).
- Turn the grinder base with a set of blades in a counter-clockwise direction and remove the base with the set of blades from the grinder’s cover.
- Pour the ground contents into the dish.
- Clean the grinder (see section “**Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder**”).

## Cleaning and maintenance of appliance with installed mixing cup (liquidizer) / grinder

 **Cleaning the appliance must be followed immediately after use. This will prevent leftovers build-up inside jug of the blender.**

- Pour about 450 ml of water into the jug and run the appliance for about 10 seconds by turning and holding the control knob to “PULSE”.
- Then pour out the water from the jug, turn it upside down and dry.
- If necessary, wash the jug, the cover and cover cap, a set of blades, grinder container and grinder base with a set of blades with hot water plus dishwashing liquid.
- Wipe the gasket seal of mixing cup and grinder seal with a damp cloth.
- Then rinse it in clean running water and dry.
- If you left the jug for a long time without cleaning and the pieces of mixed ingredients stuck to the inside of the jug, use a nylon brush for cleaning.
- We do not recommend putting the jug, the cover and cover cap, the grinder, the set of blades, grinder container and grinder base with a set of blades into a dishwasher. Aggressive cleaning agents may adversely affect the surface condition of the appliance.
- Wipe the outside of the drive with a damp and soft cloth.

 **Do not put the drive unit into water or other liquid.**

- To clean the drive unit do not use aggressive and abrasive detergents such as emulsions, cleaning creams, pastes, etc. They may remove the graphic symbols.
- Do not clean the jug and grinder container with abrasive sponges or rags.
- Dry thoroughly all parts of the appliance.

## FOOD PROCESSOR (BLENDER)

### CHARACTERISTICS OF THE APPLIANCE

Blender is designed to perform operations to prepare meals. Interchangeable equipment (a blade of food processor, double-sided disc) allows for chopping, cutting, mixing dough and chopping vegetables.

### APPLICATION OF ACCESSORIES

**Food processor blade** – is used for the processing of raw or cooked meat. You can also use it to mix the dough (cake batter).

#### Double-sided disc

- A side applicable to making the slices - can be used to cut into slices.
- A side for making the chips - can be used for cutting / grinding into chips.

## Preparing the appliance for operation

Before the first use of installed blender (or after storage for a longer period of time), clean the food processor elements (the pusher, the cover, the container, the blade and double-sided disc) with hot water plus dishwashing detergent, rinse well and dry these elements.

## Maintenance and operation

① Install the gear on the base for accessories, so that the symbol ▼ on the gear is aligned with the symbol ■ on the base for accessories, and then lock the gear by turning it clockwise to clockwise until it blocks; the symbol ▼ on the gear is aligned with the symbol ■ on the base for accessories (the characteristic “click” indicates that the gear is properly installed).

② Fit the food processor container on the base for accessories, so that the symbol ▼ on the container is aligned with the symbol ■ on the base for accessories. Then press the container to the base for the accessories and lock it by turning clockwise until the lock; the symbol ▼ on the container is aligned with the symbol ■ on the base for accessories (the characteristic “click” indicates that the food processor container is properly fitted).

**i** *The food processor container holder should be placed on the right side of the appliance.*

## WORKING WITH THE BLENDER'S BLADE

① Insert the food processor blade into container.

● Place the food in the container.

② Place the food processor cover so that the pin on the cover hit the hole in the blade and the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container of food processor.

③ Tighten the food processor cover to the container's flange and lock it by turning clockwise until the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container.

- Insert the food processor pusher to the hopper of food processor.
- Turn on the appliance by turning the control knob to the desired position.

**!** *Do not use appliance with installed food processor in continuous operation for more than 30 seconds. After this time, turn it off and wait 10 minutes before restarting, allowing the engine to cool down.*

④ While running the appliance you can add products (spices, ingredients etc.) through the hopper after removing the food processor pusher. Put the products into hopper of the cover and if there is a need - gently press them with pusher.



**Do not push products with your fingers or other objects.**

- To stop the appliance, turn the speed control knob to “0”.
- Open the food processor (blender) in a manner opposite to that described in paragraphs ③ and ②.

## WORKING WITH DOUBLE-SIDED DISC

① Insert the double-sided disc to the food processor container applying the side suitable for use (slices / chips).

② Place the food processor cover so that the pin on the cover hit the hole in the blade and the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container of food processor.

③ Tighten the food processor cover to container flange and lock it by turning clockwise until the symbol ▼ on the cover is aligned with the symbol ■ on the container.

④ Insert the products into food processor hopper and - if possible - insert the food processor pusher.

⑤ Turn on the appliance by turning the control knob to the desired position.



**Do not use the appliance with installed food processor in continuous operation for more than 30 seconds. After this time, turn it off and wait 10 minutes before restarting, allowing the engine to cool down.**

- During operation, add the products through the hopper after removing the food processor pusher. Put the fruit or vegetables into the hopper of the cover and lightly press them with pusher.



**Do not push products with your fingers or other objects.**

⑥ To stop the appliance, turn the speed control knob to “0”.

- Open the food processor (blender) in a manner opposite to that described in paragraphs ③ and ②.

## Operational guidelines

- Do not crush too large pieces with the food processor blade. Before loading the container mill (crush) large products in order to obtain chunks of approximately 3 cm.
- When grinding cheese, butter or margarine do not allow for too long operation. Processed food may become hot and dissolve.
- If the product stick to the blade or to the inner walls of the container, turn off the appliance, remove the cover and grab the products from blade and container walls.

## Double-sided disc – a side applicable to making slices

- You can get regular slices without a scrap when the appliance is disabled during filling the hopper. You can either use the “PULSE” to this end.

## Double-sided disc – a side applicable to making chips

- You can fill the hopper with products while the appliance is working.

### Care and cleaning of appliance with installed food processor (blender)



**Clean the appliance immediately after use. This will prevent leftovers build-up inside the food processor.**

- After each use, carefully wash the equipment parts being in contact with the processed product with warm water plus dishwashing liquid to prevent drying leftovers.
- Wipe the drive housing with a damp cloth with dish washing liquid.
- Remove the dirt in crevices or corners with bottle-washing brush or toothbrush.
- Dry thoroughly all parts after cleaning.
- Always store food processor blade in food processor container.

### 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.