

STOLLAR

Lietošanas pamācība un receptes

Kasutusjuhend ja retseptid

Naudojimo instrukcija ir receptai

Руководство по эксплуатации и рецепты

ikonTM

BJE520

FroojieTM

Juice Fountain[®]



Apsveicam

ar jaunās Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain® sulu spiedes iegādi!



Stollar vispirms iesaka ievērot drošību

Mēs, Stollar sulu spiedes izgatavotāji, it visur ievērojam drošību. Mēs konstruējam un izgatavojam lietošanai paredzētus īpaši drošus produktus Jums, mūsu vērtīgajiem klientiem. Tomēr lūdzam ievērot vairākus drošības noteikumus jebkādu elektrisko ierīču izmantošanas laikā, kā arī stingri ievērot šos drošības noteikumus.

Svarīgi drošības noteikumi Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain® sulu spiedes lietošanā

- Izlasiet šo lietošanas pamācību pirms ierīces izmantošanas un saglabājiet to turpmākām uzziņām.
- Pirms Stollar sulu spiedes izmantošanas pirmo reizi izņemiet to no iepakojuma un noņemiet visas reklāmas uzlīmes un etiķetes.
- Darbināšanas laikā nenovietojiet Stollar sulu spiedi tuvu krēsla vai galda malai. Novietojiet sulu spiedi uz līdzenas, tīras un sausas virsmas. Vibrācijas, kas rodas darbināšanas laikā, var izraisīt ierīces pārvietošanos.
- Traipus zem, uz vai ap ierīci nepieciešams notīrīt un ļaut virsmai nožūt pirms ierīces turpmākas darbināšanas.
- Nenovietojiet Stollar sulu spiedi uz karsta gāzes vai elektriskā sildītāja vai tā tuvumā, kā arī jebkur, kur tā var saskarties ar karstu virsmu.
- Pirms ierīces izmantošanas vienmēr pārlicinieties, ka tā ir pareizi nokomplektēta. Ierīce neieslēgsies, ja tā nebūs pilnīgi nokomplektēta. Skatiet sīkāku informāciju par nokomplektēšanu (8. lpp.) un darbināšanu (12. lpp.).
- Stollar sulu spiedes izmantošanas laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
- Vienmēr pārlicinieties, ka Stollar sulu spiede ir izslēgta, piespiežot "ON/OFF" slēdzi uz "OFF". Tad atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pirms drošības roktura pacelšanas un/vai mēģinājuma pārvietot, kad ierīce vairs netiks izmantota, kā arī pirms sulu spiedes izjaukšanas, tīrīšanas un noglabāšanas noteikti pārlicinieties, ka nerūsējošā tērauda filtrs ir pārtraucis griezties un nedarbojas motors.
- Stollar sulu spiedi izmantojiet tikai tai paredzētiem mērķiem – ēdiena un/vai dzēriena sagatavošanai.
- Ierīcei jābūt tīrai. Skatiet nodaļā par apkopi, tīrīšanu un garantiju (17. lpp.).
- Nespiediet produktus tvertnē ar pirkstiem vai citiem virtuves piederumiem. Vienmēr izmantojiet komplektācijā iekļauto bīdni. Nelieciet roku un pirkstus īpaši platajā produktu tvertnē, kad tā ir uzstādīta uz ierīces.
- Uzmanieties, lai ierīces darbināšanas laikā rokas, pirksti, mati, apģērbs, kā arī virtuves piederumi, nesaskartos ar ierīces rotējošajām detaļām.
- Nedarbiniet Stollar sulu spiedi bez pārtraukuma ilgāk par 10 minūtēm, kad motoram ir paaugstināta slodze. Ļaujiet motoram atdzist 1 minūti starp katru lietošanas reizi. Ne visu šajā lietošanas pamācībā minēto dzērienu pagatavošanas laikā motors darbojas ar paaugstinātu slodzi. Taču uz motoru tiks izdarīta papildu slodze, ja stingru augļu un dārzenų apstrādei ir izvēlēts zems ātruma režīms. Skatiet 12. lpp., lai noteiktu pareizo ātrumu augļu un dārzenų apstrādei.
- Esiet uzmanīgi, kad turat nerūsējošā tērauda filtru, jo tā sīkie asmeņi ir ļoti asi. Nepareiza apiešanās var radīt ievainojumus.

Īpaši platajā produktu tvertnē nelieciet rokas un svešķermeņus. Vienmēr izmantojiet komplektācijā iekļauto bīdni.

Piebilde

Stollar vispirms iesaka ievērot drošību

turpinājums

- Nelietojiet ierīci, ja rotējošais siets (filtrs) ir bojāts.
- Nepieskarieties mazajiem asajiem zobīņiem un asmeņiem sulas spiešanas diska vidū.
- Nepieskarieties asmenim produktu tvertnē.
- Nesmalciniet ledu vai cietus augļus/dārzenus, piemēram, svaigas bietes vai burkānus, kad izmantojat Froojie™ spiedi.

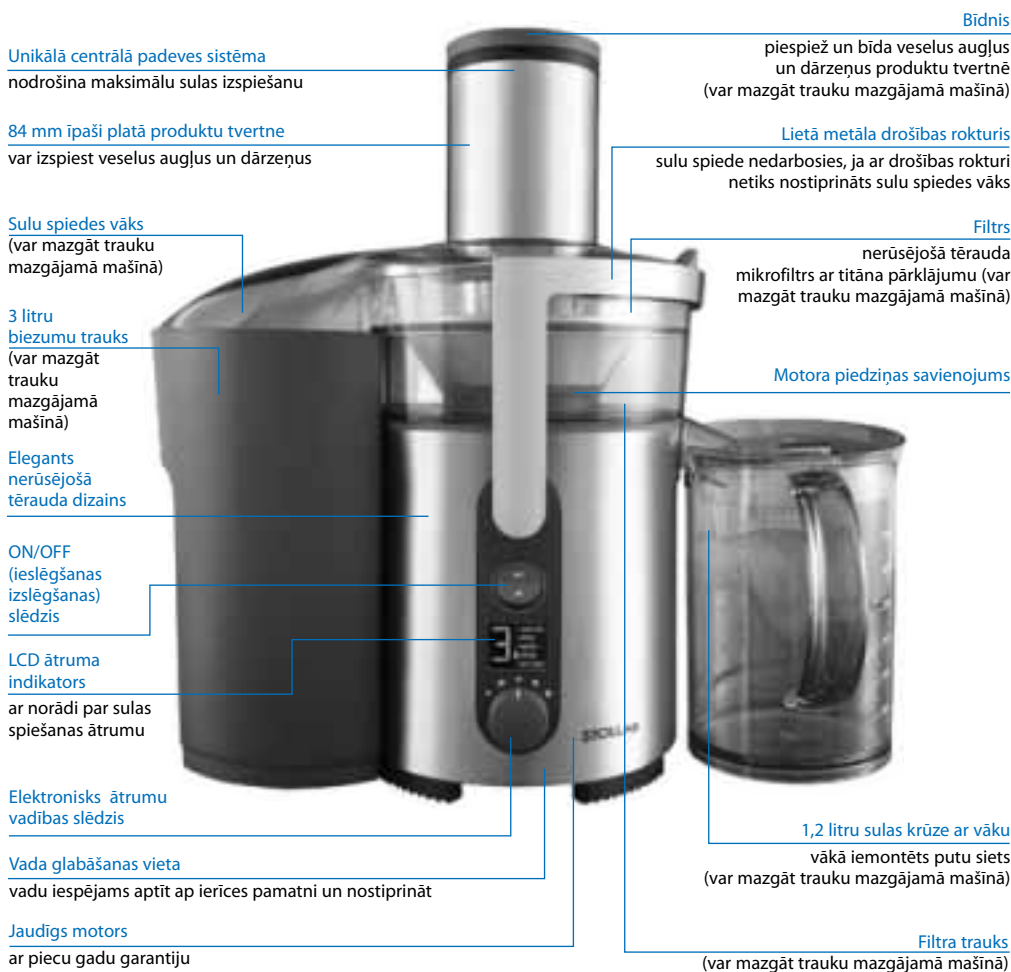
Svarīgi drošības noteikumi visu elektrisko ierīču lietošanā

- Pirms ierīces izmantošanas pilnībā attiniet tās vadu.
- Lai izvairītos no elektriskā trieciena, negremdējiet strāvas vadu, spraudni vai ierīces motoru ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas vadam nokarāties pāri galda malai vai saskarties ar karstām virsmām, kā arī uzmaniet, lai tas nesavijas.
- Personas ar īpašām vajadzībām un ierobežotu rīcībspēju, kā arī mazi bērni drīkst izmantot šo ierīci tikai citas personas uzraudzībā vai pēc attiecīgas apmācības.
- Uzraugiet bērnus, neļaujiet tiem rotaļāties ar ierīci.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Neizmantojiet to, ja bojāts tās strāvas vads, spraudnis vai pati ierīce. Nogādājiet ierīci tuvākajā Stollar apkopes centrā pārbaudei un/vai labošanai.
- Lai nepieļautu mazu bērnu aizrīšanās un noslāpšanas risku, noņemiet un pareizi atbrīvojiet no aizsardzības pārklāja, kas piestiprināts pie ierīces strāvas vada spraudņa.
- Jebkāda ierīces apkope, izņemot tīrīšanu, ir jāveic autorizētā Stollar apkopes centrā.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai mājās apstākļos. Nelietojiet to jebkādiem citiem nolūkiem, izņemot tai paredzētos. Nelietojiet to sauszemes un ūdens transportlīdzekļos, kad tie pārvietojas. Nelietojiet to ārpus telpām.
- Ieteicams uzstādīt speciālo diferenciālo drošinātāju (drošības slēdzi) papildu aizsardzībai, kad lietojat elektriskas ierīces. Ieteicams ierīces elektriskajā ķēdē uzstādīt drošības slēdzi, kuram noteiktā strāvas stipruma starpība nepārsniedz 30 mA. Konsultējieties ar elektriķi!
- Rūpīgi izpildiet norādījumus par tīrīšanu un apkopi.



BRĪDINĀJUMS: PIRMS MOTORA IESLĒGŠANAS VIENMĒR PĀRLIECINIETIES, KA SULU SPIEDES VĀCIŅŠ IR STINGRI FIKSĒTS SAVĀ VIETĀ. NEATBRĪVOJIET DROŠĪBAS ROKTURI, KĀMĒR DARBOJAS SULU SPIEDE.

Iepazīstiet savu Stollar sulu spiedi



**Individuāli projektētais
sulas teknes uzgalis**
sula neizšļakstās un
ietek tieši glāzē (var mazgāt
trauku mazgājamā mašīnā)



Tīrīšanas birstīte
izmantojiet birstītes plato
galu, lai no biežumu trauka
izņemtu biežumus; birstītes
neilona sariņus izmantojiet
nerūsējošā tērauda filtra
tīrīšanai (var mazgāt trauku
mazgājamā mašīnā)

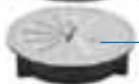
Iepazīstiet savu Stollar sulu spiedi

turpinājums



Froojie™ ieliktnis

paredzēts, piemēram, banānu, mango un zemeņu apstrādei. Integrēts rokturis, lai to varētu lietot ar kreiso vai labo roku



Froojie™ disks

paredzēts mīkstu augļu, piemēram, banānu, mango un zemeņu apstrādei



Mikrofiltrs

ļauj izspiest no augļiem un dārzeņiem tikai sulu



Iebūvēts putu siets

nodrošina, ka sulas putas tiek atdalītas no sulas, kad to ielejat glāzē (ja vēlaties)

Sulas krūzes vāks

ļauj sulu spiedi darbināt ar uzliktu vāku, tādējādi darbības laikā sula neizšļakstās. Uzlieciet vāku uz sulas krūzes, kad sulu uzglabāsi ledusskapī

Lai saglabātu sulas putas, noņemiet vāku pirms sulas izliešanas.

Piebilde

Stollar sulu spiedes nokomplektēšana

Pirms izmantošanas pirmo reizi

Pirms Stollar sulu spiedes izmantošanas pirmo reizi noņemiet iepakojumu un visas reklāmas uzlīmes un etiķetes. Pārlicinieties, ka ierīce nav pieslēgta elektrotīklam un ir izslēgta ("OFF" pozīcijā).

Nomazgājiet filtra trauku, mikrofiltru, sulu spiedes vāku, Froojie™ ieliktni, Froojie™ disku, bīdņi, biežumu trauku un sulas krūzi un tās vāku siltā ziepjūdenī, izmantojot mīkstu drāniņu. Pēc tam tos rūpīgi noslaukiet un ļaujiet nožūt. Ja nepieciešams, notīriet motora pamatni ar mitru drāniņu, pēc tam noslaukiet.

Izmantošanai ar mikrofiltru

1. solis

Novietojiet ierīces motora pamatni uz līdzenas, sausas virsmas, piemēram, uz sola. Pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta ("OFF" pozīcijā) un atvienota no elektrotīkla.

2. solis

Uzlieciet filtra trauku uz motora.



3. solis

Pārlicinieties, lai bultas uz mikrofiltra sakrīt ar bultām uz motora piedziņas savienojuma, un virziet mikrofiltru uz leju, līdz tas fiksējas. Nostipriniet mikrofiltru traukā un uz motora pamatnes.



4. solis

Uzlieciet uz filtra trauka sulu spiedes vāku, novietojot to tā, ka vāks ir pāri mikrofiltram, un pavirziet uz leju, līdz tas nostiprinās pozīcijā.



Stollar sulu spiedes nokomplektēšana

turpinājums

5. solis

Paceliet drošības rokturi uz augšu un nostipriniet to abās grupēs, pa vienai sulu spiedes vāka katrā pusē. Drošības rokturim šobrīd vajadzētu atrasties vertikālā pozīcijā un būt nostiprinātam uz sulu spiedes vāka.



6. solis

Gropei uz bīdņa jāsakrīt ar mazo izvīzījumu produktu tvertnes augšējās daļas iekšpusē. Bīdni iestumiet produktu tvertnē.



7. solis

Nolieciet biežuma trauku pozīcijā, mazliet to sagāžot prom no motora pamatnes, un uzbīdīet biežumu trauka augšējo daļu pār sulu spiedes vāka apakšējo daļu. Pabīdīet biežumu trauka pamatni tuvāk sulu spiedeī, līdz tas nostiprinās uz paliktņa pie motora pamatnes.



Lai saīsinātu ierīces mazgāšanas procesu, ieteicams biežumu traukā ielikt polietilēna maisiņu, kurā tiks savākti produktu biežumi. Biežumus iespējams izmantot ēdienu pagatavošanai, kā arī kompostā dārzam.

Piebilde

8. solis

Novietojiet komplektācijā iekļauto sulas krūzi zem teknes Stollar sulu spiedes labajā pusē. Varat uzlikt vāku, lai izvairītos no sulas izšļakstīšanās.

Iespējams arī izmantot individuāli projektēto teknes uzgali un sulas krūzes vietā izmantot glāzi. Sulas teknes uzgalis novērsīs izšļakstīšanos, tādējādi padarot sulas izspiešanu tīru un patīkamu.

Stollar sulu spiedes nokomplektēšana

turpinājums

Izmantošanai ar Froojie™ spiedi

1. solis

Uzlieciet filtra trauku uz motora pamatnes.



2. solis

Ievietojiet Froojie™ disku filtra traukā un uz motora piedziņas savienojuma, piespiediet uz leju, līdz tas fiksējas savā vietā. Pārlicinieties, ka Froojie™ disks ir stingri fiksēts filtra traukā un uz motora pamatnes.



Nekādā gadījumā Froojie™ disku nelietojiet bez Froojie™ ieliktna. Tie vienmēr jālieto kopā.

Piebilde

3. solis

Ievietojiet Froojie™ ieliktni filtra traukā un pārlicinieties, ka brīdinājuma uzlīme uz roktura ir vērsta uz augšu.



4. solis

Novietojiet sulu spiedes vāku uz Froojie™ ieliktna un filtra trauka un pavirziet uz leju, līdz tas fiksējas.



Stollar sulu spiedes nokomplektēšana

turpinājums

5. solis

Paceliet drošības rokturi uz augšu un nostipriniet to abās gropēs, pa vienai sulu spiedes vāka katrā pusē. Drošības rokturim tad vajadzētu atrasties vertikālā pozīcijā un būt nostiprinātam uz sulu spiedes vāka.



6. solis

Gropei uz bidņa jāsakrīt ar mazo izvīrzījumu produktu tvertnes augšējās daļas iekšpusē. Bidni iestumiet produktu tvertnē.



Nav nepieciešams izmantot biežumu trauku, kad izmantojat Froojie™ spiedi.

Piebilde

7. solis

Novietojiet komplektācijā iekļauto sulas krūzi zem teknes Stollar sulu spiedes labajā pusē. Varat uzlikt vāku, lai sula izšķakstās.

Stollar sulu spiedes darbināšana

Augļu un dārzeņu sagatavošana apstrādei ar Froojie™ spiedi

- Froojie™ spiedē lieciet tikai mīkstus augļus.
- Ja spiedīsiet augļus ar cietu mizu, piemēram, mango, ananasus vai kivi, pirms tam noteikti tos nomizojiet.
- Ja spiedīsiet augļus ar cietu serdi, piemēram, ananasus, pirms tam noteikti to izgrieziet.
- Cietas sēklas vai kauliņus, piemēram, nektarīniem, persikiem, mango un aprikozēm, pirms sulas spiešanas noteikti izņemiet.
- Pasifloras augļa mīkstumam, nomizotus kivi un ogas var apstrādāt bez sēkliņu izņemšanas.

Froojie™ spiedei izmantojiet mazu ātrumu (1. vai 2. ātrumu). Vienmēr pārlicinieties, ka motors darbojas, pirms produktu tvirtnē pievienojat augļus un/vai dārzeņus.

Piebilde

Ātruma izvēles tabula

Froojie™ spiede	Ātrums
Aprikozes (izņemti kauliņi)	1
Banāni (nomizoti)	1
Kivi (nomizoti)	1
Mango (nomizoti, izņemti kauliņi)	1
Melones (nomizotas)	1
Bumbieru mīkstums (bez kātiņa, izņemta serde)	1
Ananasi (nomizoti, izņemta serde)	1
Avenes	1
Zemenes (noņemti kātiņi)	1
Tomāti (izņemta serde, sagriezti četrās daļās)	1
Arbūzi (nomizoti, izņemtas sēkliņas)	1
Izmantojiet 2. ātrumu, lai izspiestu sulu no atlikušā mīkstuma	2

Ar sulu spiedi vai Froojie™ spiedi

1. solis

Nomazgājiet sulas izspiešanai paredzētos augļus un dārzeņus.

Lielāko daļu augļu un dārzeņu, piemēram, ābolus, burkānus un gurķus, nav nepieciešams sagriezt sīkāk, jo tie ietilpst produktu tvirtnē veseli. Pirms sulu spiedē izspiežat dārzeņus, piemēram, bietes, burkānus u.c., kārtīgi nomazgājiet tos un nogrieziet zaļos lakstus.

Piebilde

2. solis

Atbilstoši izspiežamo augļu vai dārzeņu tipam izvēlieties sulas spiedi vai Froojie™ spiedi.



BRĪDINĀJUMS: NEIEVIETOJĪET CIETUS AUGĻUS UN DĀRZEŅUS (PIEMĒRAM, BURKĀNUS, ĀBOLUS, SVAIGAS BIETES UTT.) VAI LEDU, IZMANTOJOT FROOJIE™ SPIEDI. TAS VAR SABOJĀT IERĪCES DAĻAS.

3. solis

Pārlicinieties, ka Stollar sulu spiede ir pareizi nokomplektēta. Skatiet "Stollar sulu spiedes nokomplektēšana" (8. lpp.). Pārlicinieties, ka pirms produktu apstrādes sulu spiedē zem teknes ir novietota sulas krūze vai glāze, kā arī nostiprināts biezumam trauks.

4. solis

Pieslēdziet strāvas vadu pie 230/240 V elektrotīkla un ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi iestatiet "ON" pozīcijā. Izgaismosies LCD displejs.

Stollar sulu spiedes darbināšana

turpinājums

LCD displejs nepārtraukti izgaismosies 3 minūtes, pēc tam pārlēgsies miega režīmā un automātiski izslēgsies, lai taupītu jaudu.

Ekrāna rādījumi atkal atainosies, kad darbināsi ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, ātruma vadības riteni vai drošības rokturi.

Kad drošības rokturis nav fiksēts uz sulu spiedes vāka, LCD displejs izgaismosies un mirgos ar atainotu "L" burtu, tādējādi norādot, ka drošības rokturi nepieciešams fiksēt tam paredzētajā vietā.

Kad drošības rokturis nav fiksēts uz sulu spiedes vāka, LCD displejs izgaismosies un atainos izvēlēto ātruma iestatījumu.

Ātrumu var mainīt ar ātruma vadības slēdzi. Ātrai norādei par sulu spiešanas ātrumu skatiet LCD ekrānā, ātruma izvēles tabulā uz biežumu trauka vai ātruma izvēles tabulā (šajā lappusē).

Motoram būs papildu slodze, ja cietu augļu un dārzeņu apstrādei tiks izvēlēts zems ātruma režīms. Skatiet ātruma izvēles tabulā, lai noteiktu pareizo ātrumu augļu un dārzeņu apstrādei.

Piebilde

Ātruma izvēles tabula

Auglis/dārzeņis	Ieteicamais ātrums
Āboli	5
Aprikozes (bez kauliņiem)	2
Bietes (notīrītas)	5
Mellenes	1
Brokoļi	4
Briseles kāposti (notīrīti)	5
Kāposti	4
Burkāni (notīrīti)	5
Ziedkāposti	4
Selerija	5
Gurķi (nomizoti)	2
Gurķi (ar mizu)	4
Fenhelis	5
Vinogas (bez kauliņiem)	1
Kivi (nomizots)	2
Mango (nomizots, bez kauliņa)	2
Melone (nomizota)	1
Nektarīni (bez kauliņiem)	2
Apelsīni (nomizoti)	3
Persiki (bez kauliņiem)	2
Cieti bumbieri (bez kātiņiem)	5
Mīksti bumbieri (bez kātiņiem)	2
Ananasi (nomizoti)	5
Plūmes (bez kauliņiem)	2
Avenes	1
Tomāti	1
Arbūzi (nomizoti)	1

Ātrai un ērtai uzziņai par augļu un dārzeņu apstrādes pareizo ātrumu izmantojiet ātruma izvēles tabulu uz biežumu trauka.

Piebilde

Stollar sulu spiedes darbināšana

turpinājums

5. solis

Piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi "ON" pozīcijā. Sulu spiede sāks darboties izvēlētajā ātrumā. Sulas spiešanas laikā ātrumu iespējams jebkurā brīdī mainīt ar ātrumu vadības slēdzi.

Pēc 3 minūtēm LCD displejs automātiski izslēgsies, ja ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis nav pārslēgts "ON" pozīcijā vai izvēlēts ātrums.

Piebilde

6. solis

Kad darbojas ierīces motors, ievietojiet produktus tvertnē. Ar bidni uzmanīgi spiediet produktus uz leju. Lai iegūtu maksimālo sulas daudzumu, vienmēr spiediet bidni uz leju lēnām.

Stollar sulu spiede automātiski apstāsies, ja tās motors ir bloķēts ilgāk par 10 sekundēm. Šī īpašā drošības funkcija ieslēdzas, ja vienlaikus tiek apstrādāti pārāk daudz augļu vai dārzeņu vai izspiežamie produkti ir pārāk lieli. Šādā gadījumā sagrieziet augļus vai dārzeņus mazākos, vienāda izmēra gabalos un/vai vienlaikus apstrādājiet mazāk produktu.

Lai turpinātu sulas izspiešanu, izslēdziet sulu spiedi, ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi iestatot "OFF" pozīcijā, atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes, vēlreiz to pieslēdziet, pēc tam atkal ieslēdziet slēdzi "ON" pozīcijā.

Piebilde

7. solis – sulas spiedes izmantošana

Izspiežot augļus un dārzeņus, sula ietecēs krūzē un biežumi krāsies biežumu traukā atsevišķi.

Sulas izspiešanas laikā iespējams iztukšot biežumu trauku, izslēdzot Stollar sulu spiedi, iestatot ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi "OFF" pozīcijā un tad uzmanīgi to izņemot. Pirms turpināt sulas izspiešanu, ievietojiet tukšu biežumu trauku.

Neļaujiet biežumiem pārpildīt biežumu trauku, jo tas var izraisīt ierīces darbības kļūmes.

Lai saīsinātu ierīces mazgāšanas procesu, ieteicams biežumu traukā ielikt polietilēna maisiņu, kurā tiks savākti produktu biežumi. Biežumus iespējams izmantot citos ēdienos vai kā kompostu dārzā.

Lai sula būtu ar putām, vienkārši noņemiet krūzes vāciņu, kad lejat izspiesto sulu glāzē.

Piebilde

8. solis - Froojie™ spiedes izmantošana

Kad izmantojat Froojie™ spiedi, viss izspiestais saturs nokļūs sulas krūzē. Biežumu traukā nebūs biežumu.

Daļa augļu var palikt sulas traukā. Tā ir normāla parādība, un palikušais daudzums atkarīgs no augļa gatavības un cietuma.

Piebilde



**NEKAD NESPIEDIET
PRODUKTUS UZ LEJU
TVERTNĒ AR PIRKSTIEM VAI
IZMANTOJOT VIRTUVES PIEDERUMUS.
LIETOJIET TIKAI KOMPLEKTĀCIJĀ
IEKĻAUTO BĪDNI. NETĪRIET PRODUKTU
TVERTNI AR PIRKSTIEM.**

Stollar sulu spiedes izjaukšana

Sulas spiede

1. solis

Pārliecinieties, ka Stollar sulu spiede ir izslēgta, ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi iestatot "OFF" pozīcijā. Tad atvienojiet to no elektrotīkla.

2. solis

Noņemiet biežuma trauku, mazliet to sagāžot prom no motora pamatnes, tad atvienojiet no sulu spiedes vāka un atbrīvojiet no paliktņa, kas atrodas pie motora pamatnes.



3. solis

Izmantojiet ērtu satveršanas rokturi uz sulu spiedes aizsargroktura, lai mazliet paceltu to no sulu spiedes vāka un nolaistu uz leju.



4. solis

Noņemiet sulas spiedes vāku.



5. solis

Noņemiet filtra trauku, kurā vēl joprojām atrodas mikrofiltrs.



6. solis

Lai izņemtu mikrofiltru, ievietojiet pirkstus gropēs, kur norādīts "LIFT BASKET", un izņemiet mikrofiltru. Lai tīrīšanu padarītu vienkāršāku, ieteicams izņemt mikrofiltru, turot nerūsējošā tērauda trauku virs izlietnes.



MIKROFILTRS SASTĀV NO SĪKIEM ASMENĪŠIEM, KAS APSTRĀDĀ AUGĻUS UN DĀRŽENUS SULAS IZSPIEŠANAS LAIKĀ. NEPIESKARIETIES ASMENĪM, KAD TURAT MIKROFILTRU.

Stollar sulu spiedes izjaukšana

turpinājums

Froojie™ spiede

1. solis

Iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi "OFF" pozīcijā, lai izslēgtu Stollar sulu spiedi. Pēc tam atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.



2. solis

Ar abām rokām aizsargroktura katrā pusē pavelciet atpakaļ un paceliet to pāri abām gropēm sulu spiedes vāka abas pusēs.



3. solis

Izceliet Froojie™ ieliktni no filtra trauka.

4. solis

Izceliet Froojie™ disku no filtra trauka. (Nepieskarieties asajiem zobiņiem.)



**UZMANĪBU: ĻOTI ASS
NERŪSĒJOŠA TĒRAUDA
GRIEŠANAS DISKS UN ZOBĪŅI.**



**BRĪDINĀJUMS: FROOJIE™
GRIEŠANAS DISKAM IR ĻOTI
ASI ASMENĪ UN ZOBĪŅI. RĪKOJOTIES
AR FROOJIE™ DISKU, NEPIESKARIETIES
ZOBĪŅIEM UN ASMENIM.**

Apkope, tīršana un garantija

Pārliecinieties, ka Stollar sulu spiede ir izslēgta, ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi iestatot "OFF" pozīcijā. Tad atvienojiet to no elektrotīkla.

Pārliecinieties, ka ierīce ir pareizi izjaukta. Skatiet sadaļā "Stollar sulu spiedes izjaukšana" (15. lpp.).

Lai tīršana būtu vienkāršāka

Iztīriet ierīci uzreiz pēc tās lietošanas, neļaujiet sulai un biežumiem piekalst.

Pēc katras izmantošanas reizes noskalojiet atdalāmās sulu spiedes daļas tekošā ūdenī (lai noskalotu mitro masu). Ļaujiet ierīces daļām nožūt.

Lai saīsinātu ierīces mazgāšanas procesu, ieteicams biežumu traukā ielikt polietilēna maisiņu, kurā tiks savākti produktu biežumi. Biezumus iespējams izmantot citos ēdienos vai kā kompostu dārzā.

Piebilde

Motora pamatnes tīršana

1. Notīriet ierīces motoru ar mikstu, mitru drāniņu. Tad rūpīgi noslaukiet.
2. Ja nepieciešams, notīriet arī strāvas vadu.

Motora pamatnes tīršanai neizmantojiet abrazīvos mazgāšanas līdzekļus un asus tīršanas sūkļus, jo tie var saskrāpēt virsmu.

Piebilde

Filtra trauka, sulu spiedes vāka, Froojie™ ieliktna, bīdņa un biežumu trauka tīršana

1. Nomazgājiet visas daļas siltā ziepjūdenī ar mikstu drāniņu. Noslaukiet un ļaujiet tām nožūt.

Filtra trauku, sulu spiedes vāku un biežumu trauku iespējams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā grozā). Froojie™ ieliktni nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Mazgājiet to siltā ūdenī.

Piebilde

Mikrofiltra tīršana

Lai iegūtu maksimālo sulas daudzumu, vienmēr pārliecinieties, ka nerūsējošā tērauda mikrofiltrs ir tīrs. Izmantojiet komplektācijā iekļauto tīršanas birstīti.

1. Uzreiz pēc sulu spiedes lietošanas iemērciet nerūsējošā tērauda mikrofiltru karstā ziepjūdenī un atstājiet uz 10 minūtēm. Ja biežumiem ļausiet piekalst, tie aizsprostos filtra poras, tādējādi samazinot sulas izspiešanas efektivitāti.
2. Turiet mikrofiltru zem tekoša ūdens un ar birstīti tīriet no sieta vidus uz ārpusi. Esiet uzmanīgi, nepieskarieties sīkajiem asmeņiem filtra centrā. Paceliet sietu pret gaismu, lai pārliecinātos, ka caurumiņi ir tīri. Ja tie ir aizsprostoti, iemērciet mikrofiltru šķidrumā, kas sastāv no karsta ūdens un 10% citronu sulas. Mikrofiltru iespējams arī mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



Apkope un tīrīšana un garantija

turpinājums

Nerūsējošā tērauda mikrofiltru var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā grozā).

Piebilde

- Nemērciet mikrofiltru balināšanas līdzekli vai citos abrazīvos mazgāšanas līdzekļos.
- Vienmēr apejieties ar mikrofiltru uzmanīgi, jo tas nav izturīgs.

Sulas krūzes tīrīšana

1. Noskalojiet sulas krūzi un tās vāku ar iemontēto putu sietu zem tekoša ūdens.
2. Nomazgājiet abas daļas siltā ziepjūdenī ar mīkstu drāniņu. Noslaukiet kārtīgu un ļaujiet nožūt.

Sulas krūzi un vāku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā grozā).

Piebilde

Iestāvējušos un spēcīgu traipu tīrīšana

Apstrādājot spēcīgi krāsojošus augļus un dārzeņus, ierīces plastmasas daļas var mainīt krāsu. Lai no tā izvairītos, nomazgājiet plastmasas daļas tūlīt pēc to lietošanas. Ja plastmasas daļas ir nokrāsojušās, iemērciet tās šķīdumā, kas sastāv no 10% citronu sulas un ūdens, vai notīriet, izmantojot neitrālu tīrīšanas līdzekli.

Stollar 5 gadu garantija

Stollar Ikon™ Froojie™ sulu spiede ir lieljaudas motors. Stollar sulu spiede ir tik kvalitatīvs produkts, ka esam tai devuši 5 gadu garantiju pret bojājumiem, kas radušies izmantoto materiālu un ražošanas dēļ. Tā papildina 12 mēnešu nomaiņas garantiju un attiecas tikai uz motoru. Garantijā neietilpst bojājumi, kas radušies nejaušas darbināšanas, ierīces nepareizas izmantošanas dēļ vai ja ierīce nav izmantota atbilstoši norādēm lietošanas pamācībā.

12 mēnešu nomaiņas garantija

Uz Stollar Ikon™ Froojie™ sulu spiedi pilnībā attiecas pirmo 12 mēnešu garantija pret bojājumiem, kas radušies izmantoto materiālu un ražošanas dēļ, kas norādīta Stollas 12 mēnešu nomaiņas garantijā (skatiet iekļautajā garantijas dokumentā).



NEIEMĒRCIET MOTORU ŪDENĪ VAI CITĀ ŠĶIDRUMĀ.

MIKROFILTRA UN PRODUKTU TVERTNES CENTRS SASTĀV NO SĪKIEM ASMEŅIŠIEM, KAS APSTRĀDĀ AUGĻUS UN DĀRŽEŅUS SULAS IZSPIEŠANAS LAIKĀ. NEPIESKARIETIES ASMEŅIEM, KAD TURAT MIKROFILTRU UN PRODUKTU TVERTNI.

Padomi lietošanai

Ierīce nedarbojas, kad ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis iestatīts uz "ON"

Iespējams, nav pareizi uzstādīts drošības rokturis. Tas nav vertikālā pozīcijā vai nav ievietots abās gropēs, kas atrodas sulu spiedes vāka katrā pusē (skat. 9. lpp. 5. soli).

Motors produktu apstrādes laikā it kā apstājas

1. Zem vāka var sakrāties slapji biežumi, ja sulas izspiešana notiek pārāk ātri. Mēģiniet veikt to lēnāk, virzot bīdni lēnām uz leju (skat. 10. lpp. 4. soli). Izpildiet norādījumus nodaļā par izjaukšanu un tīrīšanu un iztīriet filtra trauku, nerūsejošā tērauda mikrofiltru un sulu spiedes vāku.
2. Stollar sulu spiede automātiski apstāsies, ja tās motors ir bloķēts ilgāk par 10 sekundēm. Šī īpašā drošības funkcija ieslēdzas, ja vienlaikus tiek apstrādāti pārāk daudz augļu vai dārzeņu vai izspiejamie produkti ir pārāk lieli. Šādā gadījumā sagrieziet augļus vai dārzeņus mazākos, vienāda izmēra gabalos un/vai vienlaikus apstrādājiet mazāk produktu. Lai turpinātu sulas izspiešanu, izslēdziet sulu spiedi - ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi iestatot "OFF" pozīcijā, tad atkal ieslēdziet to "ON" pozīcijā.
3. Motoram būs papildu slodze, ja stingru augļu un dārzeņu apstrādei ir izvēlēts zems ātruma režīms. Skatiet ātruma izvēles tabulā 12. lpp., lai noteiktu pareizo ātrumu augļu un dārzeņu apstrādei.

Filtra traukā krājas biežumi

Pārtrauciet sulas izspiešanu un izpildiet norādījumus nodaļā par izjaukšanu un tīrīšanu. Noņemiet sulu spiedes vāku, notīriet sakrājušos biežumus. Vēlreiz nokomplektējiet sulu spiedi un turpiniet izspiešanu. Dažādojiet sulas izspiešanu (apstrādājot gan stingrus, gan mīkstus augļus un dārzeņus).

Biežumi ir pārāk mitri, un samazinās izspiestās sulas daudzums

Izspiediet sulu lēnāk.

Izņemiet nerūsejošā tērauda filtra trauku un rūpīgi notīriet tā malas ar birstīti. Noskalojiet filtra trauku karstā ūdenī. Ja ir aizsprostojušies sieta caurumiņi, iegremdējiet sietu šķidrumā, kas sastāv no karsta ūdens un 10% citronu sulas, lai attīrītu caurumiņus, vai mazgājiet to trauku mazgājamā mašīnā. Tādējādi tiks notīrīti sakrājušies biežumi (no augļiem vai dārzeņiem), kas ietekmē izspiestās sulas kvalitāti.

Sula notek starp sulu spiedes vāku un filtra trauku

Izspiediet sulu lēnāk, virzot bīdni lēnām uz leju (skatiet 12. lpp. 4. soli).

Sula izšķīstās no sulas teknes

Izmantojiet komplektācijā iekļauto sulas krūzi un vāku vai izmantojiet individuāli projektēto sulas teknes uzgali, ja izmantojat glāzi. Izmantojiet augļus, kuri satur vairāk ūdens, lai sula iztecētu vienmērīgāk. Turklāt sulu spiediet lēnāk, ieliekot gabaliņus pa vienam un bīdot tos lēnāk.

Kad izmantojat Froojie™ spiedi, filtra trauks kļūst pilns un tekne aizsprostojas

Izmantojiet augļus, kuri satur vairāk ūdens, lai sula iztecētu vienmērīgāk. Turklāt sulu spiediet lēnāk, ieliekot gabaliņus pa vienam un bīdot tos lēnāk.

Par sulu

Lai gan sulas dzērieniem parasti tiek uzsvērta garša, kvalitāte un smarža, arī to veselīgumam ir svarīga nozīme. 95% no augļu un dārzeņu barojošā saturā ir atrodami to sulā. Šķidrums, kas tiek iegūts no svaigiem augļiem un dārzeņiem, veido svarīgu pareiza uztura daļu.

Svaigās augļu un dārzeņu sulas ir viegli pagatavojams vitamīnu un minerālvielu avots. Sulas ātri uzsūcas asinīs, tādējādi tas ir ātrākais veids, kā barības vielas nonāk organismā.

Pašiem pagatavojot sulas, varat izvēlēties sastāvdaļas un nolemt, vai nepieciešams pievienot cukuru, sāli vai citas garšvielas. Svaigi spiestas sulas ieteicams dzert uzreiz pēc to pagatavošanas, lai nezaudētu vērtīgos vitamīnus.

Augļu un dārzeņu iegādāšanās un uzglabāšana

- Vienmēr nomazgājiet augļus un dārzeņus pirms izspiešanas sulu spiedē.
- Sulai vienmēr izmantojiet svaigus augļus un dārzeņus.
- Lai ietaupītu naudu un saglabātu produktu svaigumu, iegādājieties sezonas augļus un dārzeņus. Skatiet tabulā "Fakti par augļiem un dārzeņiem" (22.-23. lpp.).
- Uzglabājiet augļus un dārzeņus, sagatavotus sulas izspiešanai, tāpēc pirms uzglabāšanas nomazgājiet tos.
- Lielāko daļu augļu un stingro dārzeņu var glabāt istabas temperatūrā. Trauslus un ātri bojājošos produktus, piemēram, tomātus, ogas, lapu zaļumus, seleriju un gurķus, ieteicams glabāt ledusskapī.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

- Augļus ar cietu vai neēdamu mizu, piemēram, mango, gvajaves, melones vai ananasus, vienmēr nomizojiet pirms izspiešanas.
- Dažus dārzeņus, piemēram, gurķus, var apstrādāt nemizotus atkarībā no to mizas stingruma un izspiestās sulas prasībām.
- Visiem augļiem, kam ir kauliņi vai cietas sēklas, piemēram, nektarīniem, persikiem, mango, aprikozēm, plūmēm un ķiršiem, nepieciešams izņemt kauliņus.
- Pirms sulu spiedē izspiežat dārzeņus, piemēram, bietes, burkānus u.c., rūpīgi nomazgājiet tos un nogrieziet zaļos lakstus.
- Pirms sulu spiedē izspiežat augļus, piemēram, zemenes, atdaliel tās no kauslapām un bumbieriem noņemiet kātiņus.
- Stollar Ikon Juice Fountain sulu spiedē var apstrādāt arī citrusaugļus. Pirms tam nomizojiet un izņemiet kauliņus.
- Lai ābolu sula neklūtu brūna, tai pievieno mazliet citronu sulas.

STOLLAR sulu spiedē var pagatavot uzmundrinošu, putojošu apelsīnu sulu. Vienkārši nomizojiet apelsīnus un izspiediet tos. Pirms sulas izspiešanas ieteicams apelsīnus mazliet atvēsināt.

Pieebilde

Augļu un dārzeņu sagatavošana apstrādei ar Froojie™ spiedi

- Froojie™ spiedē lieciet tikai mīkstus augļus.
- Ja lietosiet augļus ar cietu mizu, piemēram, mango, ananasus vai kivi, pirms sulas spiešanas noteikti tos nomizojiet.
- Ja lietosiet augļus ar cietu serdi, piemēram, ananasus, pirms sulas spiešanas noteikti to izņemiet.
- Cietas sēklas vai kauliņus, piemēram, nektarīniem, persikiem, mango un aprikozēm, pirms sulas spiešanas noteikti izņemiet.
- Pasifloras augļa mīkstumu, nomizotus kivi un ogas var apstrādāt bez sēkliņu izņemšanas.

Froojie™ spiedei izmantojiet mazu ātrumu (1. vai 2. ātrumu). Vienmēr pārlicinieties, ka motors darbojas, pirms produktu tvertnē pievienojat augļus un/vai dārzeņus.

Piebilde

Fakti par augļiem un dārzeņiem

Augļi un dārzeņi	Gadalaiks, kad iegādāties	Uzglabāšana	Uzturvērtība	Enerģētiskā vērtība
Āboli	Rudens/ziena	Ledusskapī, plastmasas maisiņā ar caurumiņiem	Augsts diētisko šķiedrvielu saturs un vitamīns C	200 g ābolu = 300 kJ/ 72 kcal
Aprikozes	Vasara	Ledusskapī augļu nodalījumā	Augsts diētisko šķiedrvielu avots, satur kāliju	30 g aprikozu = 84 kJ/ 20 kcal
Banāni	Pavasaris	Vēsā, sausā vietā	Diētiskās šķiedrvielas, kālijs, C, B6 vitamīns,	250g banānu = 836 KJ
Bietes	Ziema	Nogrieziet lapas, uzglabājiet ledusskapī	Labs folātu un diētisko šķiedrvielu, vitamīna C un kālija avots	160 g biešu = 188 kJ/ 45 kcal
Mellenes	Vasara	Apklājiet, uzglabājiet ledusskapī	Vitamīns C	125 g melleņu = 293 kJ/ 70 kcal
Brokoļi	Rudens/ ziema	Plastmasas maisiņā ledusskapī	Vitamīns C, B2, B5, E, B6, folāti un diētiskās šķiedrvielas	100 g brokoļu = 196 kJ/ 23 kcal
Briseles kāposti	Rudens/ziena	Ledusskapī augļu nodalījumā	Vitamīns C, B2, B6, E, folāti un diētiskās šķiedrvielas	100 g Briseles kāpostu = 109 kJ/ 26 kcal
Kāposti	Ziema	Ledusskapī, notīrīti un ietīti pārtikas plēvē	Vitamīns C, B6, folāti, kālijs un diētiskās šķiedrvielas	100 g kāpostu = 109 kJ/ 26 kcal
Burkāni	Ziema	Ledusskapī	Vitamīns A, C, B6 un diētiskās šķiedrvielas	120 g burkānu = 125 kJ/ 30 kcal
Ziedkāposti	Rudens/ziena	Noņemiet ārējās lapas, uzglabājiet plastmasas maisiņā ledusskapī	Vitamīns C, B5, B6, folāti, vitamīns K un kālijs	100 g ziedkāpostu = 55 kJ/ 13 kcal
Selerija	Rudens/ziena	Ledusskapī, plastmasas maisiņā	Vitamīns C un kālijs	80 g selerijas kātu = 29 kJ/ 7 kcal
Gurķi	Vasara	Ledusskapī augļu nodalījumā	Vitamīns C	280 g gurķu = 121 kJ/ 29 kcal
Fenhelis	Ziema/pavasaris	Ledusskapī augļu nodalījumā	Vitamīns C un diētiskās šķiedrvielas	300 g fenheļa = 146 kJ/ 35 kcal
Vīnogas (bez kauliņiem)	Vasara	Ledusskapī, plastmasas maisiņā	Vitamīns C, B6 un kālijs	125 g vīnogu = 355 kJ/ 85kcal
Kivi	Ziema/pavasaris	Ledusskapī augļu nodalījumā	Vitamīns C un kālijs	100 g kivi = 167 kJ/40 kcal

Fakti par augļiem un dārzeņiem

turpinājums

Augļi un dārzeņi	Gadalaiks, kad iegādāties	Uzglabāšana	Uzturvērtība	Enerģētiskā vērtība
Mango	Vasara	Apklājiet, uzglabājiet ledusskapī	Vitamīns A, C, B1, B6 un kālijs	240 g mango = 426 kJ/ 102 kcal
Melones, arbūzi	Vasara/rudens	Ledusskapī augļu nodalījumā	Vitamīns C, folāti, diētiskās šķiedrvielas un vitamīns A	200 g meloņu = 209 kJ/ 50 kcal
Nektarīni	Vasara	Ledusskapī augļu nodalījumā	Vitamīns C, B3, kālijs un diētiskās šķiedrvielas	180 g nektarīnu = 355 kJ/ 85 kcal
Apelsīni	Ziema/rudens/ pavasaris	Vēsā sausā vietā, ja vēlaties uzglabāt ne ilgāk par 1 nedēļu; uzglabājiet ledusskapī ilgākam laikam	Vitamīns C	150 g apelsīnu = 35 mg/100 g 259 kJ/62 kcal
Persiki	Vasara	Ledusskapī	Vitamīns C, B3, kālijs un diētiskās šķiedrvielas	150 g persiku = 205 kJ/ 49 kcal
Bumbieri	Rudens	Ledusskapī	Diētiskās šķiedrvielas	150 g bumbieru = 350 kJ/ 60 kcal
Ananasi	Vasara	Ledusskapī	Vitamīns C	150 g ananasi = 245 kJ/ 59 kcal
Plūmes	Vasara	Ledusskapī	Diētiskās šķiedrvielas	70 g plūmju = 110 kJ/ 26 kcal
Avenes	Vasara	Apklājiet, uzglabājiet ledusskapī	Vitamīns C, dzelzs, kālijs un magnijs	125 g avenu = 130 kJ/ 31 kcal
Zemenes	Pavasaris	Uzglabājiet plastmasas maisiņā ledusskapī	C vitamīns, folāti, kalcijs, kālijs, fosfors	144 g zemeņu = 65 kJ/46 kcal.
Tomāti	Vasara	Ledusskapī augļu nodalījumā	Vitamīns C, diētiskās šķiedrvielas, vitamīns E, folāti un vitamīns A	100 g tomātu = 92 kJ/ 22 kcal

Stollar sulu spiedē var pagatavot atspirdzinošu, putojošu apelsīnu sulu. Vienkārši nomizojiet apelsīnus un izspiediet tos (pirms sulas izspiešanas ieteicams apelsīnus mazliet atvēsināt).

Piebilde

Receptes



Atsvaidzinošs sākums

Ābolu, burkānu un seleriju sula

Iespējams mainīt ābolu vai burkānu daudzumu atkarībā no tā, vai vēlaties sulu saldāku vai skābāku.

4 mazi āboli

3 vidēji burkāni

4 selerijas kāti

1. Izspiediet ābolus, burkānus un selerijas kātus sulu spiedē, izmantojot 5. ātrumu.

Samaisiet un pasniedziet uzreiz.

Tomātu, burkānu, seleriju un laima sula

2 vidēji tomāti

1 laims, nomizots

1 liels burkāns

2 selerijas kāti

1. Izspiediet tomātus, burkānu, selerijas kātus un laimu sulu spiedē, izmantojot 1., 3. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Burkānu, biešu un apelsīnu sula

4 apelsīni, nomizoti

2 vidēji burkāni

3 vidējas bietes

1. Izspiediet burkānus, bietes un apelsīnus sulu spiedē, izmantojot 3. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Ābolu, persiku un greipfrūtu sula

2 lieli persiki, sagriezti un bez kauliņiem

2 greipfrūti, nomizoti

1 mazs ābols

1. Izspiediet ābolu, persikus un greipfrūtus sulu spiedē, izmantojot 2., 3. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Ābolu, bumbieru un zemeņu sula

1 glāze zemeņu, bez kauslapām

1 mazs ābols

3 mazi nogatavojušies bumbieri, bez kātiņiem

1. Izspiediet ābolu, bumbierus un zemenes sulu spiedē, izmantojot 1. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Melones, piparmētru un mango sula

1/2 mazas melones, nomizotas,

pārgrieztas uz pusēm, bez sēklām

3 svaigi piparmētru kātiņi ar lapām

1 mango, pārgriezts uz pusēm,

nomizots, bez kauliņa

1. Izspiediet melones, piparmētras un mango sulu spiedē, izmantojot 1. un 2. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Atsvaidzinošs sākums

Tomātu, gurķu, pētersīļu un burkānu sula

3 vidēji tomāti

1 liels gurķis, ja nepieciešams, nomizots

1 liels saišķis pētersīļu

3 vidēji burkāni

1. Izspiediet tomātus, gurķi, pētersīļus un burkānus sulu spiedē, izmantojot 1., 4. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Saldā kartupeļa, seleriju, ingvera un apelsīnu sula

4 apelsīni, nomizoti

2,5 cm ingvera sakne

4 selerijas kāti

**1 mazs saldaiss kartupelis, nomizots,
pārgriezts uz pusēm**

1. Izspiediet seleriju, saldo kartupeli, ingvera sakni un apelsīnus sulu spiedē, izmantojot 3. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Pastinaku, seleriju un bumbieru sula

2 pastinaki

4 selerijas kāti

4 vidēji bumbieri, bez kātiņiem

1. Izspiediet pastinakus, selerijas kātus un bumbierus sulu spiedē, izmantojot 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Vitamīnu aizvietotāji

Tomātu, burkānu, pētersīļu un sarkano papriku sula

3 vidēji tomāti

2 mazas sarkanās paprikas

4 pētersīļu kātiņi ar lapām

3 burkāni

1. Sagrieziet paprikas, izņemiet sēklas.
2. Izspiediet tomātus, burkānu, pētersīļus un papriku sulu spiedē, izmantojot 1., 4. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Kazeņu, bumbieru un greipfrūtu sula

250 g kazeņu

2 greipfrūti, nomizoti

3 nogatavojušies bumbieri, bez kātiņiem

1. Izspiediet kazenes, bumbierus un greipfrūtus sulu spiedē, izmantojot 1., 3. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Biešu, ābolu un seleriju sula

4 vidējas bietes

2 vidēji āboli

4 selerijas kāti

1. Izspiediet bietes, ābolus un selerijas kātus sulu spiedē, izmantojot 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Melleņu, kazeņu, zemeņu un laima sula

500 g kazeņu

500 g melleņu

500 g zemeņu, bez kauslapām

1 laims, nomizots

1. Izspiediet mellenes, kazenes, zemenes un laimu sulu spiedē, izmantojot 1. un 3. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Gurķa, selerijas, fenheļa un pupu asnu sula

1 liels gurķis

3 selerijas kāti

2 glāzes pupu asnu

1 fenheļa sakne

1. Izspiediet gurķi, selerijas kātus, fenheli un pupu asnus sulu spiedē, izmantojot 4. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Putojošā apelsīnu sula

1 kg apelsīnu, nomizotu

1. Izspiediet apelsīnus sulu spiedē, izmantojot 3. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Vieglas pusdienas

Svaigu dārzeņu zupa ar nūdelēm

1 mazs tomāts

1 zaļa paprika, izņemta serde un sēklas

1 mazs sīpols, nomizots un sagriezts

2 burkāni

1 ēdamkarote sviesta

1 ēdamkarote pilngraudu miltu

375 ml dārzeņu buljona

425 g konservētu pupiņu

**1 paciņa ātri pagatavojamo nūdeļu,
kas jāvāra 2 minūtes**

Svaigi saberzti melnie pipari

1. Izspiediet tomātu, zaļo papriku, sīpolu un burkānus sulu spiedē, izmantojot 1., 4. un 5. ātrumu.
 2. Izkausējies sviestu lielā pannā vidējā karstumā.
 3. Piemaisiet miltus, cepiet vienu minūti, nepārtraukti samaisot.
 4. Pievienojiet izspiesto sulu, dārzeņu buljonu un konservētās pupiņas.
 5. Uzvāriet, tad samaziniet karstumu un vāriet 10 minūtes uz lēnas uguns.
 6. Pievienojiet nūdeles, vāriet 2 minūtes vai līdz bridim, kad tās kļūst mīkstas.
 7. Ielejiet zupu 4 bļodiņās, pēc garšas pārkaisiet ar melnajiem pipariem.
- Pasniedziet uzreiz.

Gaspačo

4 vidēji tomāti

4 svaigas pētersīļu lapas

1 sarkana paprika, izņemta serde un sēklas

1 gurķis

1 liela ķiploka daiva, nomizota

1 mazs sīpols, nomizots un sagriezts

2 burkāni

2 seleriju kātiņi

2 ēdamkarotes sarkanvīna etiķa

Svaigi saberzts melnais pipars

1 glāze sasmalcināta ledus

3 ēdamkarotes sasmalcināta svaiga bazilika

1. Izspiediet tomātus, pētersīļus, sarkano papriku, gurķi, ķiploku, sīpolu, burkānus un selerijas sulu spiedē, izmantojot 1., 4. un 5. ātrumu.
 2. Pievienojiet etiķi un melnos piparus.
 3. Salieciet ledu četrās zupas bļodiņās.
 4. Salejiet zupu bļodiņās uz ledu, pārkaisiet ar baziliku.
- Pasniedziet uzreiz.

Mango, melones un apelsīnu jogurta dzēriens

1 mango, sagriezts uz pusēm, nomizots, bez kauliņa

½ mazas melones, nomizotas, bez sēklām, sagrieztas divās daļās

5 apelsīni, nomizoti

3 ēdamkarotes dabīga jogurta

1. Izspiediet mango, meloni un apelsīnus sulu spiedē, izmantojot 1., 2. un 3. ātrumu.
2. Ielejiet lielā traukā. Piemaisiet jogurtu.
3. Ielejiet glāzēs un pasniedziet uzreiz.

Makaroni Provansas mērcē

4 tomāti

2 svaigas pētersīļu lapas

1 sarkana paprika, bez serdes un sēklām

1 selerijas kātiņš

2 lielas ķīpoka daivas

1 mazs sīpols, nomizots un sagriezts

1 ēdamkarote tomātu mērces

½ glāze sarkanvīna

500 g vārītu makaronu

2 tējkarotes žāvēta oregano

3 ēdamkarotes sarīvēta Parmas siera

1. Izspiediet tomātus, pētersīļus, sarkano papriku, seleriju, ķīpoku un sīpolu sulu spiedē, izmantojot 1., 4. un 5. ātrumu.
2. Sajauciet tomātu mērci ar sarkanvīnu, pievienojiet izspiesto sulu.
3. Ielejiet pannā un 3-4 minūtes karsējiet uz vidējas uguns.
4. Pievienojiet makaronus un sakratiet, lai tie labi pārklātos. Sadaliet maisījumu 4 porcijām.
5. Pārkaisiet ar oregano un Parmas sieru.

Pasniedziet uzreiz.

Dzirkstošais bumbieru un aprikožu dzēriens

4 lielas aprikozes, sagrieztas uz pusēm, bez kauliņa

3 lieli bumbieri, izņemta serde

1 glāze sasmalcināta ledus

250 ml minerālūdens

1. Izspiediet aprikozes un bumbierus sulu spiedē, izmantojot 2. un 5. ātrumu.
2. Ielieciet ledu 4 garās glāzēs.
3. Salejiet izspiesto sulu 4 glāzēs.
4. Uzlejiet minerālūdeni un labi sajauciet. Pasniedziet uzreiz.

Melones, zemeņu un pasifloras dzēriens

½ melones, nomizotas, bez sēklām, sagrieztas

250 g zemeņu, saspiestas

2 pasifloras augļa mīkstums

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet meloni un zemeses sulu spiedē, izmantojot 1. ātrumu.
 2. Iejuciet pasifloras augļa mīkstumu.
 3. Ieberiet ledu 4 glāzēs, uzlejiet sulu un labi sajauciet.
- Pasniedziet uzreiz.

Bumbieru, redīsu un seleriju dzēriens

3 vidēji bumbieri, bez kātiņiem

4 redīsi, nomizoti

3 seleriju kāti

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet bumbierus, redīsus un selerijas sulu spiedē, izmantojot 5. ātrumu.
2. Ieberiet ledu 4 glāzēs, uzlejiet sulu un labi sajauciet.

Pasniedziet uzreiz.

Tropiskais dzēriens

2 mango, nomizoti, sagriezti uz pusēm, bez kauliņa

3 kivi, nomizoti

½ maza ananasa, nomizota un sagriezta četrās daļās

½ glāzes svaigu piparmētru lapu

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet mango, kivi, ananasu un piparmētru sulu spiedē, izmantojot 2. un 5. ātrumu.
2. Ieberiet ledu 4 glāzēs, uzlejiet sulu un labi samaisiet.

Pasniedziet uzreiz.

Tomātu, nektarīnu, pasifloras un piparmētru ledus dzēriens

6 tomāti

2 nektarīni, sagriezti uz pusēm, bez kauliņiem

½ glāzes svaigu piparmētru lapu

4 pasifloras augļa mīkstumi

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet tomātus, nektarīnus un piparmētras sulu spiedē, izmantojot 1. un 2. ātrumu.
2. Piemaisiet pasifloras augļa mīkstumu.
3. Ieberiet ledu 4 glāzēs, uzlejiet sulu un labi sajauciet.

Pasniedziet uzreiz.

Gurķu, ananasa un koriandra ledus dzēriens

2 gurķi, nomizoti, ja nepieciešams

½ glāzes svaigu koriandra lapu

½ maza ananasa, nomizota un sagriezta četrās daļās

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet gurķi, ananasu un koriandru sulu spiedē, izmantojot 4. un 5. ātrumu.
2. Ieberiet ledu 4 glāzēs, uzlejiet sulu un labi samaisiet.

Pasniedziet uzreiz.

Alkoholiskie dzērieni

Pina kolada

**½ liela ananasa, nomizota un sagriezta
četrās daļās**

3 ēdamkarotes Malibu liķiera

2 ēdamkarotes kokosriekstu sīrupa

500 ml tonika

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet ananasu sulu spiedē, izmantojot 5. ātrumu.
2. Piemaisiet liķieri, kokosriekstu sīrupu un toniku.
3. Sadaliet ledu 4 garās glāzēs, uzlejiet sulu, labi samaisiet.

Pasniedziet uzreiz.

Muskatmelones sapsnis

**1 muskatmelone, nomizota, bez sēklām,
sagriezta četrās daļās**

3 ēdamkarotes Midori liķiera

500 ml tonika

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet muskatmeloni sulu spiedē, izmantojot 1. ātrumu.
2. Piejauciet sulai liķieri un toniku.
3. Sadaliet ledu 4 glāzēs, uzlejiet melones maisījumu, labi samaisiet.

Pasniedziet uzreiz.

Asiņainā Mērija

4 vidēji tomāti

2 seleriju kāti

**1 liela sarkanā paprika, sagriezta,
bez sēklām**

½ glāzes degvīna

1 glāze sasmalcināta ledus

1. Izspiediet tomātus, seleriju un sarkano papriku sulu spiedē, izmantojot 1., 4. un 5. ātrumu.
2. Pielejiet degvīnu. Sadaliet ledu 4 glāzēs, uzlejiet tomātu maisījumu, labi samaisiet. Pasniedziet uzreiz.

Persiku un piparmētru džuleps

6 persiki, pārgriezti uz pusēm, bez kauliņiem

½ glāzes svaigu piparmētru lapu

2 ēdamkarotes Creme de Menthe liķiera

2 tējkarotes cukura

½ glāzes sasmalcināta ledus

500 ml minerālūdens

1. Izspiediet persikus un piparmētru lapas sulu spiedē, izmantojot 2. ātrumu.
2. Pielejiet Creme de Menthe liķiera un pieberiet cukuru.
3. Sadaliet ledu 4 glāzēs, uzlejiet persiku maisījumu, labi samaisiet.

Pasniedziet uzreiz.

Energijas dzērieni

Vīnogu, kivi un ogu dzēriens

Vīnogas satur kāliju un dzelzi, kas dod enerģijas pieplūdumu pēc spraigas darba dienas.

500 g zaļo vīnogu, bez kauliņiem un kātiņiem

2 kivi, nomizoti

250 g zemeņu, bez lapiņām

500 ml vājpiena

2 ēdamkarotes proteīnu saturoša pulverveida uztura bagātinātāja

½ glāzes sasmalcināta ledus

1. Izspiediet vīnogas, kivi un zemeses sulu spiedē, izmantojot 1. ātrumu.
2. Pievienojiet vājpienu, uztura bagātinātāju un sasmalcināto ledu.

Pasniedziet uzreiz.

Aprikožu, ābolu un bumbieru dzirkstošais dzēriens

4 lielas aprikozes, pārgrieztas uz pusēm, bez kauliņiem

4 mazi sarkanie āboli

3 vidēji bumbieri, bez kātiņiem

250 ml gāzēta minerālūdens

½ glāzes sasmalcināta ledus

1. Izspiediet aprikozes, ābolus un bumbierus sulu spiedē, izmantojot 2. un 5. ātrumu.
2. Pievienojiet minerālūdeni un ledu.

Pasniedziet uzreiz.

Apelsīnu, burkānu, piparmētru un biešu dzēriens

4 apelsīni, nomizoti

8 burkāni

½ glāzes svaigu piparmētru lapu

2 mazas bietes, sagrieztas

1. Izspiediet apelsīnus, burkānus, piparmētru lapas un bietes sulu spiedē, izmantojot 3. un 5. ātrumu.

Pasniedziet uzreiz.

Ēdieni no biezumiem

Neizmetiet biezumus, kas palikuši pēc augļu un dārzeņu sulas izspiešanas, bet izmantojiet tos ēdienu pagatavošanai, kā norādīts receptēs.

Burkānu, ābolu un selerijas strūdele

30 g sviesta

1 mazs sīpols, labi sasmalcināts

4½ glāzes burkānu, ābolu un seleriju biežuma (skatiet receptē 25. lpp.)

250 g Cottage siera

2 ēdamkarotes sakapātu svaigu piparmētru

1 x 60 g ola, sakulta

12 mīklas kārtas

60 g sviesta, izkausēta

1 glāze rīveta Parmas siera

1. Izkausējiet sviestu cepešpannā, pievienojiet sīpolus, cepiet tos 2-3 minūtes vai līdz brīdim, kad tie kļūst mīksti.
2. Bļodā ievietojiet sīpolu, burkānu, ābolu un seleriju biežumus, Cottage sieru, piparmētru un olu. Kārtīgi sajauciet.
3. Pārgrieziet mīklas kārtas uz pusēm, uzreiz izmantojot tikai 3 mīklas kārtas, pārklājiet pārējās ar sviestpapīru un mitru drāniņu, lai neizzūtu.
4. Mīklas vienu kārtu apziediet ar sviestu, nokaisiet ar Parmas sieru, uzlieciet virsū otru mīklas kārtu, ko apziediet ar sviestu un nokaisiet ar Parmas sieru. Atkārtojiet šo darbību ar pēdējo kārtu.
5. Vienas mīklas kārtas galā uzlieciet ēdamkaroti biežumu maisījuma, salokiet mīklas galus un satiniet kā ruleti. Atkārtojiet šo darbību ar atlikušo mīklu un biežumu maisījumu. Izveidotās strūdeles lieciet uzkausētā cepeškrāsnī un cepiet 200°C temperatūrā apmēram 20-25 minūtes vai līdz brīdim, kad tās kļūst zeltaini brūnas.

Gaļas sacepums

500 g maltas liellopu gaļas

500 g samaltu cīsiņu

2 sīpoli, smalki sakapāti

½ glāzes burkānu biežumu

½ glāzes kartupeļu biežumu

2 tējkarotes karija pulvera

1 tējkarote malto ķimeņu

1 ēdamkarote sakapāta svaiga pētersīļa

1 x 60 g ola, viegli sakulta

½ glāzes pasterizēta piens

½ glāzes liellopu gaļas buljona

Svaigi malti melnie pipari

2 ēdamkarotes sasmalcinātu mandeļu

Tomātu glazūra

½ glāzes liellopu gaļas buljona

4 ēdamkarotes tomātu mērces

1 tējkarote šķīstošās kafijas pulvera

3 ēdamkarotes Vorčestras mērces

1½ ēdamkarotes etiķa

1½ ēdamkarotes citronu sulas

3 ēdamkarotes brūnā cukura

¼ glāzes sviesta

1. Bļodiņā lieciet malto liellopu gaļu, maltos cīsiņus, sīpolus, burkānu, kartupeļu biežumus, karija pulveri, ķimenes, pētersīļus, olu, pasterizēto pienu, buljonu un melnos piparus. Kārtīgi samaisiet.
2. Ievietojiet maisījumu viegli ietaukotā 11 cm x 21 cm cepeša formā. Pārkaisiet ar sasmalcinātajām mandelēm
3. Cepešpannā ielejiet buljonu, tomātu mērci, kafijas pulveri, Vorčestras mērci, etiķi, citronu sulu un sviestu. Karsējiet uz mērenas uguns. Samaziniet karstumu un, regulāri maisot, ļaujiet vārīties uz mazas uguns apmēram 8-10 minūtes vai līdz tās sabiezēšanai.
4. Tomātu glazūru pārlejiet gaļai un cepiet apmēram 40 minūtes.

Ēdieni no biežumiem

Dārzeņu zupa ar šķiņķi

3 tējkarotes sviesta

1 sīpols, labi sasmalcināts

1 šķiņķis ar kaulu

350 g biešu biežumu

50 g kartupeļu biežumu

50 g burkānu biežumu

100 g tomātu biežumu

50 g gurķu biežumu

Sula no kartupeļiem, burkāniem, tomātiem un gurķiem kopā ar ūdeni – 2 litri

4 šķiņķa šķēles, smalki sagrieztas

1 ēdamkarote citronu sulas

½ glāzes skābā krējuma

1. Izkausējiet sviestu lielā cepešpannā. Apcepjiet sīpolu uz vidējas uguns apmēram 2-3 minūtes, līdz tas kļūst zeltains. Pievienojiet šķiņķi ar kaulu. Samaisiet biešu, kartupeļu, burkānu, tomātu un gurķu biežumus, izspiesto sulu ar ūdeni, sagrieztu šķiņķi un citronu sulu. Uzkaršējiet līdz vārīšanai, tad samaziniet karstumu un vāriet uz lēnas uguns apmēram 30-40 minūtes.
2. Atdaliet šķiņķi no kaula, sakapājiet apcepto gaļu un vēl mazliet apcepjiet.
3. Pasniedziet kopā ar skābo krējumu.

Burkānu, ķirbju un fetas siera sacepums

8 mīklas kārtas

60 g sviesta, izkausēta

1 puravs, smalki sakapāts

1 glāze ķirbja mīkstuma

1 glāze burkānu mīkstuma

250 g fetas siera, sadrupināta

3 x 60 g olas

1 olas baltums

½ glāzes piena

2 ēdamkarotes apelsīnu miziņu

3 ēdamkarotes sakapāta svaiga pētersīļa

1. Salieciet mīklas kārtas pa slāņiem, tās ieziežot ar izkausētu sviestu. Ielieciet mīklas kārtas 25 cm platā traukā, piespiežot kārtīgi mīklas pamatu un malas pie cepamā trauka. Apgrieziet mīklas malas par apmēram 1,5 cm augstākas nekā trauka malas.
2. Samaisiet puravu, ķirbi, burkānus, fetas sieru, olas, olas baltumu, pienu, apelsīnu miziņas un pētersīļus.
3. Iepildiet mīklu ar maisījumu un cepiet 180°C temperatūrā apmēram 25-30 minūtes vai līdz brīdim, kad sacepums kļuvis zeltaini brūns.

Ogu un baltās šokolādes uzputenis

200 g baltās šokolādes

200 g zemeņu biežumu

200 g aveņu biežumu

3 tējkarotes želantīna, kas uzbriedināts

3 ēdamkarotēs karsta ūdens

3 olu dzeltenumi

300 ml saldā krējuma

¼ glāzes cukura, pārklājumam

2 ēdamkarotes Grand Marnier liķiera

1. Karsta ūdens peldē izkausējiet šokolādi, tad atdzesējiet to, neļaujot pilnībā sabiezēt.
2. Citā traukā samaisiet zemeņu un aveņu biežumus.
3. Sakuliet šokolādi, želantīnu un olu dzeltenumus, līdz maisījums kļūst blāvs un spīdīgs.
4. Citā traukā sakuliet saldo krējumu, līdz tas kļūst stingrs, iejauciet to šokolādes maisījumā kopā ar ogu biežumus un liķieri. Ielejiet maisījumu samitrinātā piecu glāžu ietilpības veidnē. Ievietojiet veidni ledusskapī uz pāris stundām vai uz visu nakti.

Pastinaka, zaļumu un polentas siltie plāceņi

2 glāzes pastinaka biezumū

¼ glāzes piena

2 x 60 g olas, ar dzeltenumu atdalītu no baltuma

1 ēdamkarote cepamā pulvera

¼ glāzes miltu

¼ glāzes polentas (kukurūzas putraimu)

1 tējkarote sakapāta svaiga timiāna

1 tējkarote sakapāta svaiga rozmarīna

1 tējkarote garšvielu maisījuma

1 maza sarkanā paprika, labi sasmalcināta

1 ēdamkarote eļļas

1. Lielā bļodā ievietojiet pastinaka biezumus, pienu, olas dzeltenumu, cepamo pulveri, polentu, timiānu, rozmarīnu, garšvielas maisījumu un sarkano papriku. Citā traukā sakuliet olas baltumu līdz stingrām putām un iecilājiet to pastinaka maisījumā.
2. Uzksājiet eļļu lielā cepešpannā un ar ēdamkaroti lieciet tajā gatavo maisījumu, veidojot plāceņišus. Katra plāceņiša pusi cepiet apmēram minūti vai līdz tie kļūst zeltaini brūni.

Pasniedziet uzreiz.

Burkānu kūka

1¾ glāzes miltu

2 tējkarotes cepamā pulvera

½ tējkarotes samaltu muskatriekstu

½ tējkarotes samalta kanēļa

½ tējkarotes samalta kardamona

½ glāzes smalki sakapātu zemesriekstu

½ glāzes rozīņu

½ glāzes brūnā cukura

1½ glāzes burkānu biezumū

2 x 60 g olas, viegli sakultas

½ glāzes eļļas

¼ glāzes skābā krējuma

1. Ietaukojiet 25 cm x 15 cm kūkas formu.
2. Lielā bļodā izsijājiet miltus, cepamo pulveri, muskatriekstus, kanēli, kardamonu.
3. Pievienojiet zemesriekstus, rozīnes, brūno cukuru un burkānu biezumus. Labi samaisiet.
4. Pievienojiet olas, eļļu un skābo krējumu. Sakuliet maisījumu ar elektrisko mikseri, izmantojot vidēju ātrumu, līdz visas sastāvdaļas ir labi samaisījušās. Ielejiet maisījumu formā.
5. Cepiet 180°C temperatūrā apmēram stundu vai līdz brīdim, kad kūka ir gatava. Pārbaudiet, iedurot tajā irbulīti. Izņemiet kūku no krāsns un pirms tās izņemšanas no formas ļaujiet atdzist 5 minūtes.

Froojie™ spiedes izmantošana – mērces, uzkodas

Asā nektarīnu mērce

Apmēram 5½ porciju

500 g nektarīnu, nomizotu, bez kauliņiem

½ sarkanās paprikas, bez sēklām,

smalki sakapātas

½ maza sarkanā pipara, bez sēklām,

smalki sakapāta

3 tējkarotes smalki sakapāta svaiga ingvera

2 ēdamkarotes smalki sakapātu svaigu

koriandru lapu

1 tējkarote citronu sulas

1 tējkarote cukura

¼ tējkarotes saberztu ķimeņu sēklu

Jūras sāls pēc garšas

1. Izspiediet nektarīnus Froojie™ spiedē.
2. Ielejiet naktarīnu maisījumu traukā, pievienojiet pārējās sastāvdaļas un labi samaisiet.
3. Pieberiet sāli pēc garšas.
4. Pasniedziet ar kariju un rīsiem vai kā piedevu vistas gaļai vai zivīm.

Biešu un maurloku uzkada

Apmēram 3 porcijas

850 g konservētu jauno biešu, labi notecinātu

1/3 glāzes sagrieztu maurloku

1 ķiploka daiviņa, saspiesta

2/3 glāzes Mascarpone siera

1 tējkarote citronu sulas

Jūras sāls

Svaigi saberzti melnie pipari

1. Izspiediet bietes ar Froojie™ spiedi.
2. Ieliejiel biešu maisījumu traukā.
3. Piejauciet maurlokus, ķiploku, Mascarpone sieru un citronu sulu.
4. Labi sajauciet ar sāli un pipariem.
5. Pasniedziet ar sausiņiem un svaigiem dārzeņiem.

Tomātu, čili un pancetta mērce

4 porcijas

125 g sagrieztas pancetta, sakapātas

1 kg svaigu gatavu tomātu, bez serde un sagrieztu četrās daļās

2 ēdamkarotes olīveļļas

2 vidēji sīpoli, sagriezti kubiņos

4 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas

½ maza zaļā čili, bez sēklām un

smalki sakapāta

2 tējkarotes cukura

Jūras sāls un svaigi saberzti pipari

1. Cepiet pancetta pannā, līdz tā ir kārtīgi brūna un kraukšķīga.
2. Nosusiniet absorbējošā papīrā.
3. Izspiediet tomātus ar Froojie™ spiedi.
4. Uzkarsējiet eļļu lielā pannā, pievienojiet sīpolus, ķiplokus un čili, karsējiet mazā karstumā apmēram 10 minūtes.
5. Pievienojiet tomātus un cukuru un uzkarsējiet līdz vārīšanās temperatūrai.
6. Samaziniet karstumu un karsējiet bez vāka apmēram 35 minūtes vai līdz brīdim, kad mērce ir sabiezējusi un tomāti ir izvārījušies.
7. Pievienojiet jūras sāli un piparus pēc garšas.
8. Samaisiet ar pancetta un pasniedziet uz karstiem vārītiem makaroniem.

Froojie™ spiedes izmantošana – zupas

Fenheļa un pupiņu zupa itāļu gaumē

2 čoriso desiņas, sagrieztas

1½ kg svaigu gatavu tomātu, bez serdes un sagrieztu četrās daļās

¼ glāzes olīveļļas

2 lieli sīpoli, sagriezti

4 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas

1 maza fenheļa sakne, sagriezta un sakapāta

2 seleriju kātiņi, sagriezti

2 lieli burkāni, sagriezti kubiņos

1 ēdamkarote smalki sakapātu svaigu

rozmarīna lapu

2 glāzes dārzenu buljona

1 tējkarote cukura

½ glāzes mazu makaronu

400 g Borlotti vai Cannelloni pupiņu, noskalotu un nosusinātu

Sāls un pipari

½ glāzes sakapātu svaigu Itālijas pētersīļu

1. Cepiet čoriso pannā, līdz tās ir brūnas un kraukšķīgas.
2. Nosusiniet absorbējošā papīrā.
3. Izspiediet tomātus ar Froojie™ spiedi.
4. Uzkarsējiet eļļu lielā pannā, pievienojiet sīpolus un ķiplokus, karsējiet mazā karstumā apmēram 10 minūtes.
5. Pievienojiet fenheli, selerijas, burkānus un cepiet apmēram 5 minūtes.
6. Pievienojiet tomātus, čoriso šķēles, rozmarīnu, buljonu un cukuru, uzkarsējiet līdz vārīšanās temperatūrai.
7. Samaziniet karstumu, traukam uzlieciet vāku un karsējiet uz lēnas uguns 30 minūtes.
8. Pievienojiet makaronus un karsējiet 5 minūtes.
9. Piemaisiet pupiņas, karsējiet vēl 3 līdz 4 minūtes.
10. Pieberiet zupai sāli un piparus pēc garšas.
11. Pārkaisiet zupu ar sakapātiem pētersīļiem. Pasniedziet ar kraukšķīgu maizi.

Ja zupa kļūst pārāk bieza, pielejiet mazliet buljona.

Piebilde

Froojie™ spiedes izmantošana – deserti un augļu mērces

Mango saldējums

4 līdz 6 porcijas

400 g svaigu mango gabaliņu

½ glāzes cukura

½ glāzes saldā krējuma

2 ēdamkarotes svaigas citronu sulas

1. Izspiediet mango gabaliņus ar Froojie™ spiedi.
2. Pievienojiet cukuru, krējumu un citronu sulu un labi sajauciet.
3. Ielejiet saldējuma pagatavotājā un izmantojiet, kā norādīts tā lietošanas pamācībā, vai ielejiet aukstumizturīgā tvertnē. Uzlieciet vāku. Varat arī ievietot saldējamā kamerā, līdz maisījuma malas sāk sasalt.
4. Izņemiet no ledusskapja un sajauciet maisījumu ar dakšiņu, lai salauztu ledus kristālus.
5. Uzlieciet vāku un ievietojiet saldējamā kamerā, līdz maisījums sasalst.

**PADOMS: SALDĒJUMA PAGATAVOTĀJS
ĻĀUS IEGŪT KRĒMĪGĀKU UN
VIENMĒRĪGĀKU SALDĒJUMU.**

Ananasu un pasifloras šerbets

6 porcijas

1 vidējs ananass, nomizots

8 pasifloras, izņemts mīkstums

**½ glāzes cukura sīrupa (skatiet
nākamajā receptē)**

1. Sagrieziet četrās daļās nomizoto ananasu. Izņemiet serdi.
2. Sagrieziet ananasu sīkākās daļās.
3. Izspiediet ananasu un pasifloras mīkstumam ar Froojie™ spiedi.
4. Iejauciet maisījumā cukura sīrupu.
5. Ielejiet saldējuma pagatavotājā un izmantojiet, kā norādīts tā lietošanas pamācībā, vai ielejiet aukstumizturīgā tvertnē. Uzlieciet vāku. Varat arī ievietot saldējamā kamerā, līdz maisījuma malas sāk sasalt.
6. Izņemiet no ledusskapja un sajauciet maisījumu ar dakšiņu, lai salauztu ledus kristālus.
7. Uzlieciet vāku un ievietojiet saldējamā kamerā, līdz maisījums sasalst.

Cukura sīrups

Apmēram 3 glāzes

3 glāzes baltā cukura

2 glāzes ūdens

1. Ieberiet cukuru un ielejiet ūdeni pannā un karsējiet uz ļoti mazas uguns, pastāvīgi apmaisot, līdz cukurs ir izšķīdis.
2. Karsējiet uz vidēji mazas uguns un vāriet maisījumu 5 minūtes.
3. Noņemiet no uguns un ļaujiet pilnībā atdzist.
4. Uzglabājiet vēsā vietā hermētiskā traukā.

Froojie™ spiedes izmantošana – deserti un augļu mērces

Zemeņu krēms

Apmēram 2/3 glāzes

1 turziņa zemeņu, bez lapiņām

2 ēdamkarotes pūdercukura

1. Izspiediet zemenes ar Froojie™ spiedi.
2. Pievienojiet pūdercukuru un labi samaisiet.
3. Uzlieciet ar karoti uz saldējuma, meringa vai šokolādes kūkas.

Tropiskie ledus gabaliņi

Apmēram 12 ledus gabaliņi

1 turziņa zemeņu, bez lapiņām

¼ melones, bez sēklām un sagrieztas

2 banāni, nomizoti

½ maza ananasa, nomizota, bez serdes

4 pasifloras augļi

1. Izspiediet zemenes ar Froojie™ spiedi un ielejiet ledus saldēšanas traukā.
2. Izspiediet meloni ar Froojie™ spiedi un uzlejiet uz zemeņu maisījuma.
3. Atkārtojiet analoģisku procesu ar atlikušajiem augļiem (banāni, ananasi, pasiflora).
4. Ledus kubiņos iespraudiet kociņus un saldējiet vismaz 6 stundas.

Froojie™ spiedes izmantošana – kokteiļi

100% augļu kokteiļi. Kombinējiet mīkustus augļus, piemēram, banānus ar cietākiem augļiem, lai iegūtu brīnišķīgus dzērienus.

Aveņu un banānu kokteilis

2 porcijas

1 liels banāns, nomizots

½ glāzes svaigu vai saldētu aveņu, atkausētu

1 ēdamkarote medus

½ glāzes auksta ūdens

1. Izspiediet banānus un avenes ar Froojie™ spiedi, ielejiet 2 glāzēs, piejauciet medu un labi samaisiet.

Pasniedziet uzreiz.

Bumbieru un melleņu kokteilis

2 porcijas

1 gatavs bumbieris, nomizots un bez serdes

½ glāzes svaigu melleņu

1 banāns, nomizots

1 ēdamkarote sakapātu piparmētru lapu

Gāzēts minerālūdens vai toniks pasniegšanai

1. Izspiediet bumbieri, mellenes un banānus ar Froojie™ spiedi.
2. Piejauciet piparmētru lapas, labi samaisiet.
3. Ielejiet divās lielās glāzēs, uzlejiet gāzēto minerālūdeni vai toniku.

Pasniedziet uzreiz.

Ananasu un meloņu kokteilis

2 porcijas

½ mazas melones, nomizotas, bez sēklām un sakapātas

¼ maza ananasa, nomizota, bez serdes un sakapāta

Vēss ūdens pasniegšanai

1. Izspiediet meloni un ananasu ar Froojie™ spiedi.
2. Ielejiet divās lielās glāzēs un uzlejiet vēsu ūdeni līdz vēlamajam biežumam.

Pasniedziet uzreiz.

Persiku un banānu kokteilis

2 porcijas

1 liels gatavs persiks, nomizots, bez kauliņa, sakapāts

1 banāns, nomizots

2 ēdamkarotes kļavu sīrupa

½ glāzes dabīga jogurta

½ glāzes piena

1. Izspiediet persiku un banānu ar Froojie™ spiedi.
2. Piejauciet kļavu sīrupu, jogurtu un pienu.
3. Ielejiet 2 lielās glāzēs un pasniedziet uzreiz.

Õnnitleme

uue Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain® mahlapressi ostmise puhul!



Stollar soovitusel turvalisuse tagamiseks

Meie, Stollar mahlapressi tootjad, peame kõikjal silmas ohutust. Teile kui hinnatud tarbijaile on konstrueeritud ja kasutamiseks ettenähtud eriti turvalised seadmed. Tungiv palve võtta arvesse erinevaid turvanõudeid mistahes elektriseadmetega töötamise ajal, samuti järgnevaid ohutusnõudeid.

Tähtsad turvameetmed Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain® mahlapressi kasutamisel

- Enne seadme sisselülitamist lugege kasutusjuhend läbi ning hoidke see alles teaveteks tulevikus.
- Enne Stollar mahlapressi esmakordset kasutamist võtke see pakendist välja ning eemaldage kõik reklaamkleebised ja tähised.
- Stollar mahlapressi mitte paigutada töötamiseks tooli või laua äärel. Mahlapress paigutada siledale, puhtale ja kuivale aluspinnale. Töötamise ajal tekkinud vibratsioon võib seadme kohalt liikumist põhjustada.
- Seadmel, selle all või ümber olevad laigud puhastada ja lasta siis pinnal kuivada enne seadme uuesti kasutamist.
- Mitte paigutada Stollar mahlapressi kuumale gaasi- või elektrisoojendajale või selle lähedusse, samuti mistahes kohale, kus seade võib kuumana pinnaga kokku puutuda.
- Enne seadme kasutamist veenduge alati, kas see on õigesti komplekteeritud. Puudulikult komplekteeritud seade ei hakka tööle. Lähemat infot mahlapressi komplekteerimisest (46. lk.) ja käivitamisest (50. lk.).
- Stollar mahlapressi mitte jätta töötamisel järelevalveta.
- Veenduge alati, kas Stollar mahlapress on välja lülitatud, vajutades "Off/On" lülitil "Off". Siis lülitage seade elektrivõrgust välja. Enne turvakäepideme tõstmist ja/või selle lükkamist, kui seadet enam ei kasutata, ka enne mahlapressi koost lahtivõtmist, puhastamist ja hoiulepanekut tingimata veenduda, kas roostevabast terasest filter on pöörlemise lõpetanud ja mootor peatunud.
- Stollar mahlapressi kasutada vaid selleks ettenähtud eesmärkidel - söögi ja/või joogi valmistamiseks.
- Hoida seade puhas. Puhastamise, hoolduse ja garantii kohta vt. (55. lk.).
- Vilju nõusse mitte suruda sõrmedega või muude köögiriistadega. Kasutage selleks alati komplekti kuuluvat tõukurit. Mitte toppida käsi ega sõrmi seadmele paigaldatud laia avaga viljanõusse.
- Olge ettevaatlikud, et seadmega töötamise ajal käed, sõrmed, juuksed, riietus, ka köögitarbed seadme pöörlevate osadega kokku ei puutuks.
- Mitte töötada Stollar mahlapressiga vahetpidamata kauem kui 10 minutit, mootoril tõuseb koormus. Laske mootor jahtuda 1 minut igal kasutamiskorral. Mitte kõikide selles kasutusjuhendis loetletud jookide valmistamiseks ei tööta mootor kõrgendatud koormusel. Mootor on aga liigselt koormatud kõvade aed- ja puuviljade töötlemisel aeglase kiiruse režiimis. Vt. 50. lk., aed- ja puuviljade töötlemiseks vastava kiiruse määramiseks.
- Olge ettevaatlikud roostevabast terasest filtri käsitlemisel, kuna lõiketerad on väga teravad. Valesi käsitsedes võite end vigastada.
- Ärge kasutage seadet, kui pöörlev sõel (filter) on rikkis.

Mitte pista käsi ega võõrkehasid laia avaga viljanõusse. Kasutage alati komplekti kuuluvat tõukurit.

Märkus

Stollar soovitused turvalisuse tagamiseks

jätukub

- Ärge puudutage väikeseid teravaid hambaid ja terasid mahlapressi ketta keskel.
- Ärge puudutage löikureid viljanõus.
- Ärge peenestage jääd või kõvasid puu-/aedvilju, näiteks peete või porgandeid, kui kasutate Froojie™ pressi.

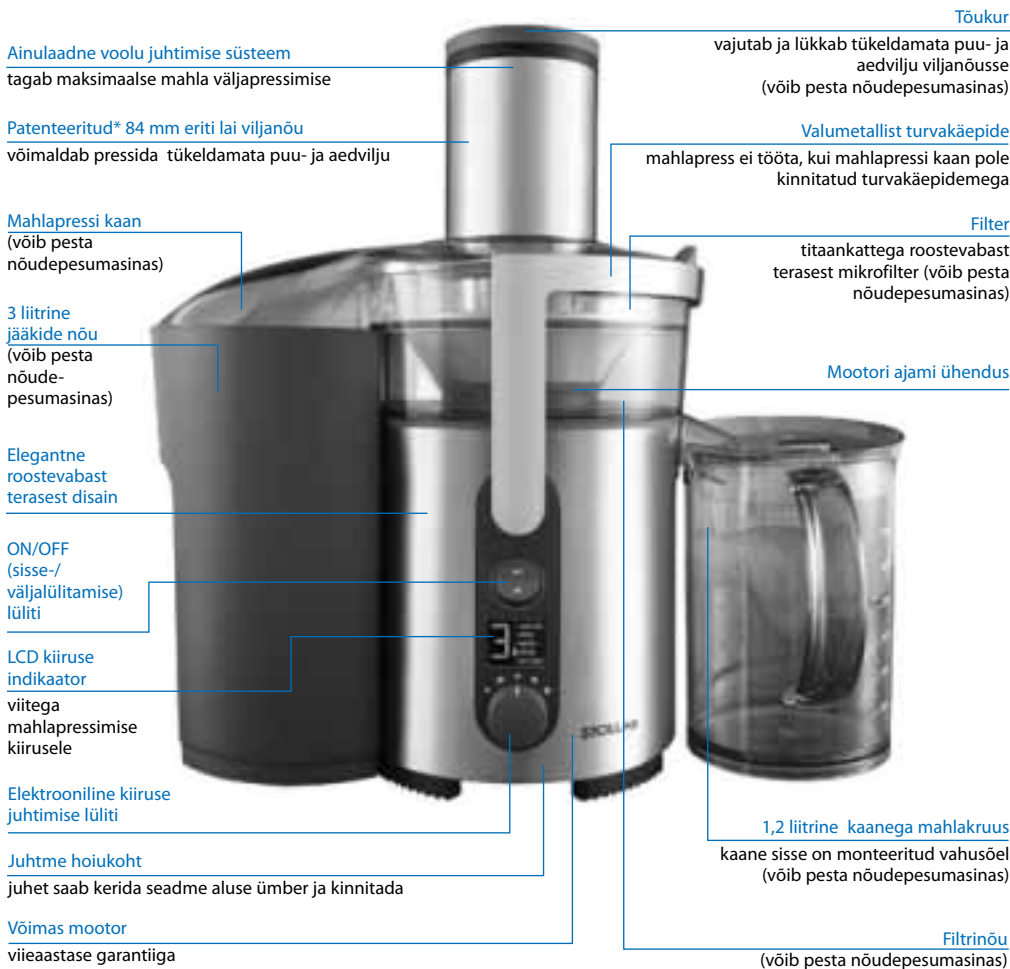
Tähtsad turvameetmed kõikide elektriseadmete kasutamisel

- Enne seadmega tööleasumist kerida juhe lõpuni lahti.
- Elektrilöögist hoidumiseks mitte jätta voolujuhet, pistikut või seadme mootorit vette või mingisse muusse vedelikku.
- Mitte jätta voolujuhet rippuma üle laua ääre või kuumade pindadega kokkupuutesse, ka vältida voolujuhtme keerdumist.
- Lapsed ega puuetega isikud ei tohi seadet ilma järelvalveta kasutada.
- Mitte lubada lastel seadmega mängida.
- Aeg-ajalt kontrollige seadet. Seda mitte kasutada, kui voolujuhe, pistik või seade on viga saanud. Viige seade lähimasse Stollar teeninduskeskusesse ülevaatamiseks ja/või parandamiseks.
- Väikeste laste lämbumisohu vältimiseks eemaldage ja vabanege õigesti seadme voolujuhtme pistikule kinnitatud kaitsekattest.
- Igasugune seadme hooldus, välja arvatud puhastamine, teostada volitatud Stollar teeninduskeskuses.
- Seade on määratud koduses majapidamises kasutamiseks. Seadet kasutada vaid selleks ettenähtud eesmärkidel. Transpordivahenditel või laevadel mitte kasutada. Mahlapressi mitte kasutada välitingimustes.
- Soovitav installeerida püsiva pingega seade (turvalüliti), täiendava ohutuse tagamiseks elektriseadmete töötamise ajal. Soovitav installeerida elektrivõrku, mis mahlapressile toite tagaks, turvalülitiga nominaalsel püsival tööpingel, mis ei ületaks 30mA. Professionaalse abi saamiseks võtke ühendus elektrikuga.
- Pidage hoolega kinni puhastuse ja hoolduse juhistest.



HOIATUS: ENNE MOOTORI SISSELÜITAMIST VEENDUGE ALATI, ET MAHLAPRESSI KAAN ON TUGEVASTI KINNI. ÄRGE VABASTAGE TURVAKÄEPIDET, KUNI MAHLAPRESS TÖÖTAB.

Tutvumine Stollar mahlapressiga



Individuaalselt projekteeritud mahlatila ots
mahl ei pritsi ja voolab otse klaasi (võib pesta nõudepesumasinas)



Puhastushari
kasutage harja laia otsa jääkide eemaldamiseks viljanõust; nailonharjaseid kasutage roostevabast terasest filtri puhastamiseks (võib pesta nõudepesumasinas)

Tutvumine Stollar mahlapressiga

jät kub



Froojie™ vaherõngas

banaanide, mango ja maasikate töötlemiseks. Integreeritud käepide, mida saab kasutada nii vasaku kui parema käega.



Froojie™ ketas

pehmete puuviljade, näiteks banaanide, mango ja maasikate töötlemiseks.



Mikrofilter

võimaldab puu- ja aedviljadest pressida ainult mahla.



Sisesehitatud vahusõel

tagab klaasi kallamisel vahu eraldamise mahlast (kui soovite).

Mahlakruusi kaan

võimaldab mahlapressi käivitada pealepandud kaanega, et pressimise ajal mahl ei pritsiks. Pange mahlakruusile kaan, kui säilitate mahla külmkapis.

Vahu säilitamiseks võtke enne mahla kallamist kaan ära.

Märkus

Stollar mahlapressi komplekteerimine

Enne esmakordset kasutamist

Enne Froojie™ pressi esimest korda kasutamist võtta seade pakendist ja eemaldada kõik reklaamkleebised ja tähised. Veenduda, kas seade on elektrivõrku ühendatud ja on välja lülitatud ("OFF" positsioonil).

Peske filtrinõu, mikrofilter, mahlapressi kaan, Froojie™ vaherõngas, Froojie™ ketas, tõukur, jääkide nõu, mahlakruus ja selle kaan soojas seebives pehme lapiga.

Kasutamine mikrofiltriga

1. samm

Paigutada mootoriga seade siledale, kuivale pinnale, näiteks toolile. Veenduge, kas seade on välja lülitatud ("OFF" positsioonil) ja elektrivõrgust välja lülitatud.

2. samm

Asetage filtrinõu mootorile.



3. samm

Veenduge, kas nool mikrofiltril ühildub noolega mootori ajamil ja lükake mikrofilter alla, kuni see kohale kinnitub. Kinnitage mikrofilter nõule ja mootori kattele.



4. samm

Pange filtrinõule mahlapressi kaan, nii et kaan ulatuks üle mikrofiltri ja lükake siis alla, kuni see kohale kinnitub.



Stollar mahlapressi komplekteerimine

jätkub

5. samm

Tõstke turvalüliti üles ja kinnitage see mõlemasse õnarusse, üks mahlapressi kaane mõlemal poolel. Turvalüliti peaks asuma vertikaalses positsioonis ja olema kinnitatud mahlapressi kaanele.



6. samm

Õnarus ja eend peavad ühilduma väikese eendiga viljanõu ülemise osa sisemuses. Lükake tõukur viljanõusse.



7. samm

Paigaldage jääkide nõu, kallutades seda pisut eemale mootori alusest ja nihutage jääkide nõu ülaosa üle mahlapressi kaane alumise osa. Lükake jääkide nõu põhi mahlapressile lähemale, kuni see kinnitub alusele mootorialuse juures.



Seadme pesemise lihtsustamiseks soovime jäätmenõusse panna polüetüleenkoti jääkide kogumiseks. Jääke saab kasutada toiduvalmistamiseks, samuti kompostiks aias.

Märkus

8. samm

Pange komplekti kuuluv mahlakruus Froojie™ pressi paremal pool asuva mahlatila alla. Mahlapritsimise vältimiseks võib katta kaanega.

Saab kasutada ka individuaalselt projekteeritud tila otsikut ja mahlakruusi asemel klaasi kasutada. Mahlatila otsik väldib pritsimist, muutes mahlapressimise puhtaks ja meeldivaks.

Stollar mahlapressi komplekteerimine

jätukub

Kasutamiseks Froojie™ pressiga

1. samm

Asetage filtrinõu mootorile.



2. samm

Pange Froojie™ ketas filtrinõusse ja mootori ajami ühendusele, vajutage alla, kuni see fikseerub oma kohale. Veenduge, et Froojie™ ketas on tugevasti fikseeritud filtrinõus ja mootori alusel.



3. samm

Pange Froojie™ vaherõngas filtrinõusse ja veenduge, et käepidemel olev hoiatuskleebis on suunatud üles.



4. samm

Asetage mahlapressi kaas Froojie™ vaherõngale ja filtrinõule ning lükake alla, kuni see kinnitub kohale.



Ärge mingil juhul kasutage Froojie™ ketast ilma Froojie™ vaherõngata. Neid peab alati koos kasutama.

Märkus

Stollar mahlapressi komplekteerimine

jätkub

5. samm

Tõstke turvalüliti üles ja kinnitage see mõlemasse õnarusse, üks mahlapressi kaane mõlemal poolel. Turvalüliti peaks asuma vertikaalses positsioonis ja olema kinnitatud mahlapressi kaanele.



6. samm

Õnarus ja eend peavad ühilduma väikese eendiga viljanõu ülemise osa sisemuses. Lükake tõukur viljanõusse.



Jääkide nõu kasutamine pole vajalik, kui kasutate Froojie™ pressi.

Märkus

7. samm

Pange komplekti kuuluv mahlakruus Froojie™ pressi paremal pool asuva mahlatila alla. Mahlapritsimise vältimiseks võib katta kaanega.

Stollar mahlapressiga töötamine

Puu- ja aedviljade ettevalmistamine Froojie™ pressiga töötlemiseks

- Froojie™ pressi pange ainult pehmed puuviljad.
- Kui pressite kõva koorega puuvilju, näiteks mangot, ananassi või kiivit, koorige need eelnevalt.
- Kui pressite kõva südamikuga puuvilju, näiteks ananasse, lõigake südamikud kindlasti enne välja.
- Enne mahla pressimist võtke kindlasti välja kõvad seemned või kivid, näiteks nektariinidest, virsikutest, mangost ja aprikoosidest.
- Passifloora viljaliha, kooritud kiivit ja marju võib töödelda seemneid eemaldamata.

Kasutage Froojie™ pressil väikest kiirust (1. või 2. kiirust). Enne puuviljade ja/või aedviljade lisamist viljanõusse veenduge alati, et mootor töötab.

Märkus

Kiiruse valiku tabel

Froojie™ press	Kiirus
Aprikoosid (kivid välja võetud)	1
Banaanid (kooritud)	1
Kiivi (kooritud)	1
Mango (kooritud, kivid välja võetud)	1
Melonid (kooritud)	1
Pirni viljaliha (varreta, südamik välja võetud)	1
Ananassid (kooritud, südamik välja võetud)	1
Vaarikad	1
Maasikad (varred eemaldatud)	1
Tomatid (südamik välja võetud, neljaks lõigatud)	1
Arbuusid (kooritud, seemned välja võetud)	1
Kasutage 2. kiirust, et pressida mahl järelejäänud viljalihast	2

Mahlapressiga või Froojie™ pressiga

1. samm

Peske mahlapressimiseks ettenähtud puu- ja aedviljad.

Suurema osa aed- ja puuviljade, näiteks õunte, porgandite ja kurkide, tükeldamine pole vajalik, kuna need mahuvad viljanõusse tervetena. Enne mahla pressimist aedviljadest, näiteks peetidest, porganditest jt., peske need korralikult ning lõigake ära rohelised varred.

Märkus

2. samm

Vastavalt pressitavatele aed- või puuviljadele valige kas mahlapress või Froojie™ press.



HOIATUS: ÄRGE SISESTAGE KÕVASID PUU- JA AEDVILJU (NÄITEKS PORGANDEID, ÕUNU, VÄRSKEID PEETE JNE.) VÕI JÄÄD, KUI KASUTATE FROOJIE™ PRESSI. SEE VÕIB RIKKUDA SEADME OSAD.

3. samm

Veenduge, kas Froojie™ press on õigesti komplekteeritud. Vaadake Froojie™ pressi komplekteerimist (46. lk.). Veenduge, kas enne toodete töötlemist asub tila all mahlakruus või klaas ning on kinnitatud jääkide nõu.

4. samm

Ühendage volujuhe 230/240 V elektrivõrku ja seadke sisse/väljalülitamise lüliti "ON" positsiooni. Helendub LCD displei.

Stollar mahlapressiga töötamine

jätub

LCD displei helendab vahetpidamata 3 minutit, seejärel lülitub unerežiimile ja lülitub automaatselt välja, et säästa võimsust.

Ekraaninäidud ilmuvad jälle, kui käivitatakse sisse-/väljalülitamise lüliti, kiiruse juhtketta või turvakäepideme.

Kui turvakäepide pole mahlapressi kaanel fikseeritud, süttib LCD displei ja sellel vilgub "L" täht, viidates, et turvakäepideme peab fikseerima selleks ettenähtud kohale.

Kui turvakäepide on mahlapressi kaanel fikseeritud, süttib LCD displei ja näitab valitud kiiruse seadistust. Kiirust saab muuta kiiruse juhtlülitiga. Kiiret viidet mahlapressimise kiiruse kohta vaadake LCD ekraanil, jääkide nõult või kiiruse valiku tabelist (51. lk.).

Mootoril on ülekoormus, kui valite kõvade puu- ja aedviljade töötlemiseks aeglase kiiruse režiimi. Vaadake kiiruse valiku tabelit, et seada puu- ja aedviljade töötlemiseks õige kiirus.

Märkus

Kiiruse valiku tabel

Puuvili/aedvili	Soovitatav kiirus
Õunad	5
Aprikoosid (ilma kivideta)	2
Peedid (puhastatud)	5
Mustikad	1
Brokkoli	4
Brüsseli kapsas (puhastatud)	5
Kapsas	4
Porgandid (puhastatud)	5
Lillkapsas	4
Seller	5
Kurgid (kooritud)	2
Kurgid (koorega)	4
Fenhel	5
Viinamarjad (ilma seemneteta)	1
Kiivi (kooritud)	2
Mango (kooritud, ilma kivita)	2
Melonid (kooritud)	1
Nektariinid (ilma kivideta)	2
Apelsinid (kooritud)	3
Virsikud (ilma kivideta)	2
Kõvad pirnid (ilma varteta)	5
Pehmed pirnid (ilma varteta)	2
Ananassid (kooritud)	5
Ploomid (ilma kivideta)	2
Vaarikad	1
Tomatid	1
Arbuusid (kooritud)	1

Puu- ja aedviljade töötlemise õige kiiruse kiireks ja lihtsaks valimiseks kasutage kiiruse valiku tabelit jääkide nõul.

Märkus

Stollar mahlapressiga töötamine

jätukub

5. samm

Vajutage sisse-/väljalülitamise lülitit "ON" positsiooni. Mahlapress hakkab tööle valitud kiirusel. Mahlapressimise ajal on võimalik mis tahes hetkel kiirust muuta kiiruse juhtlülitiga.

3 minuti pärast lülitub LCD displei automaatselt välja, kui sisse-/väljalülitamise lülitit pole ümber lülitatud "ON" positsioonile või valitud kiirus.

Märkus

6. samm

Kui mootor töötab, pange viljad nõusse. Vajutada tõukuriga viljad ettevaatlikult allapoole. Maksimaalse mahlahulga saamiseks vajutage tõukuriga alati aeglaselt.

Froojie™ press peatub automaatselt, kui selle mootor on kauemaks kui 10 sekundiks peatunud. See eriline turvafunktsioon lülitub sisse, kui korraga töödelda liiga palju aed- või puuvilja, või on pressitavad viljad liiga suured. Sellisel juhul tükeldada viljad väiksemateks, ühesuurusteks tükkideks ja/või töödelda korraga vähem vilju.

Mahlapressimise jätkamiseks lülitada seade välja - seadistades sisse-/väljalülitamise lülitit "OFF" positsioonile, siis lülitada uuesti sisse "ON" positsioonile.

Märkus

7. samm – mahlapressi kasutamine

Aed- ja puuviljadest mahla pressimisel voolab mahl kruusi ja viljajäägid kogunevad jääkide nõusse. Mahlapressimise ajal saab jääkide nõu tühjendada, lülitades välja Froojie™ pressi, seadistades sisse-/väljalülitamise lülitit "OFF" positsioonile ja nõu ettevaatlikult välja võttes. Enne mahlapressimise jätkamist sisestada tühi jääkide nõu.

Vältida jääkide nõu liigtäitumist, kuna see võib seadmel töövigu põhjustada.

Seadme pesemise lihtsustamiseks soovitate jääkidenõusse panna polüetüleenkotti, kuhu kogunevad viljajäägid. Jääke saab kasutada toiduretseptides või kompostina aias.

Ilma vahuta mahlaks võtta mahlakruusilt kaan, valades pressitud mahla klaasi.

Märkus

8. samm - Froojie™ pressi kasutamine

Kui kasutate Froojie™ pressi, voolab kogu pressitud sisu mahlakruusi. Jääkide nõus pole viljaliha.

Osa vilju võib jääda mahlakruusi. See on normaalne nähe ning järelejäanud kogus sõltub viljade valmidusest ja kõvadusest.

Märkus



ÄRGE KUNAGI VAJUTAGE TOOTEID VILJANÕUSSE SÕRMEDEGA VÕI KÕÕGI-RIISTADEGA. KASUTAGE AINULT KOMPLEKTI KUULUVAT TÕUKURIT. ÄRGE PUHASTAGE VILJANÕUD SÕRMEDEGA.

Stollar mahlapressi lahtivõtmine

Mahlapress

1. samm

Veenduge, kas Froojie™ press on välja lülitatud, sisse-/väljalülitamise lüliti seadistusel "OFF". Siis välja lülitada elektrivõrgust.

2. samm

Eemaldage jääkide nõu, kallutades seda pisut eemale mootori alusest, siis ühendage lahti mahlapressi kaanelt ja vabastage aluselt mootorialuse juures.



3. samm

Kasutage mugavat käepidet mahlapressi turvakäepidemel, tõstes seda pisut mahlapressi kaanelt ja allapoole lastes.



4. samm

Eemaldage mahlapressi kaan.



5. samm

Võtke ära filtrinõu, milles veel asub mikrofilter.



6. samm

Mikrofiltri väljavõtmiseks pistke sõrmed eendisse, kus viide "LIFT BASKET" ja võtke mikrofilter välja. Puhastamise lihtsustamiseks on soovitatav väljavõtmisel mikrofiltri roostevabast terasest nõud hoida kraanikausi kohal.



**MIKROFILTER KOOSNEB
VÄIKESTEST LÖIKETERADEST,
MIS AED- JA PUUVILJU
PRESSIMISE AJAL TÖÖTLEVAD.
MITTE PUUDUTADA LÖIKETERASID,
MIKROFILTRIT KÄES HOIDES.**

Stollar mahlapressi lahtivõtmine

jät kub

Froojie™ press

1. samm

Seadistage sisse-/väljalülitamise lülitit "OFF" positsiooni, et Froojie™ pressi välja lülitada. Seejärel ühendage voolujuhe vooluvõrgult lahti.



2. samm

Hoides turvakäepidet mõlema käega tõmmake seda tagasi ja tõstke üle mõlema eendi mahlapressi kaane kummalgi poolel.



3. samm

Tõstke Froojie™ vaherõngas filtrinõult.

4. samm

Tõstke välja Froojie™ ketas filtrinõust. (Ärge puudutage teravaid hambaid.)



TÄHELEPANU: VÄGA TERAVID ROOSTEVABAST TERASEST LÕIKEKETAS JA HAMBAD.



HOIATUS: FROOJIE™ LÕIKEKETTAL ON VÄGA TERAVID LÕIKURID JA HAMBAD. FROOJIE™ KETTA KÄSITSEMISEL ÄRGE PUUDUTAGE HAMBAD JA TERASID.

Hooldus, puhastamine ja garantii

Veenduge, kas Froojie™ pressi on välja lülitatud, sisse-/väljalülitamise lüliti seadistusel "OFF". Siis lülitage välja elektrivõrgust.

Veenduge, kas seade on õigesti lahti võetud.

Vt. ptk. "Froojie™ pressi lahtivõtmine" (53. lk.).

Puhastamise lihtsustamiseks:

Seade puhastada kohe pärast kasutamist, mitte lasta mahlal ja jääkidel sellele kuivada.

Pärast iga kasutamiskorda loputada lahtivõetavad mahlapressi osad voolava vee all (niiske massi eemaldamiseks). Laske seadmel kuivada.

Seadme pesemise lihtsustamiseks on soovitatav jääkide nõusse panna polüetüleenkott, kuhu jäägid kogunevad. Jääke saab toiduvalmistamiseks kasutada või ka kompostiks aias

Märkus

Mootorialuse puhastamine

1. Seadme mootor pühkida pehme niiske lapiga. Siis kuivatada hoolikalt.
2. Vajadusel pühkida üle ka voolujuhe.

Mootorialust mitte puhastada pinna kriimustamise vältimiseks abrasiivsete puhastusvahendite ja terava harjaga.

Märkus

Filtrinõu, mahlapressi kaane, Froojie™ vaherõnga, tõukuri ja jääkide nõu puhastamine

1. Peske kõik osad soojas seebivees pehme lapiga. Pühkige üle ja laske kuivada.

Filtrinõud, mahlapressi kaant ja jääkide nõud saab pesta nõudepesumasinas (ainult ülemises korvis). Froojie™ vaherõngast ei saa pesta nõudepesumasinas. Peske seda soojas vees.

Märkus

Mikrofiltri puhastamine

Maksimaalse mahlakoguse saamiseks veenduge alati, et roostevabast terasest mikrofilter on puhas. Kasutage komplekti kuuluvat puhastusharja.

1. Kohe pärast mahlapressiga töö lõpetamist pange roostevabast terasest mikrofilter kuuma seebivette ja jätke sinna 10 minutiks. Jääkide kuivamisel ummistuvad filtri pilud, vähendades sel viisil mahlapressimise efektiivsust.
2. Hoidke mikrofiltrit voolava vee all ja puhastage harjaga võrku keskelt väljapoole. Olge ettevaatlik, filtri keskel asuvaid väikeseid lõiketerasid mitte puudutada. Tõstke sõel vastu valgust, et veenduda, kas sõel on puhas. Kui see on ummistunud, pange mikrofilter puhastamiseks kuuma vee ja 10% sidrunimahla lahusesse. Mikrofiltrit saab pesta ka nõudepesumasinas.



Roostevabast terasest mikrofiltrit võib pesta nõudepesumasinas (ainult ülemises korvis).

Märkus

- Ärge leotage mikrofiltrit valgendas lahuses või muudes abrasiivsete pesemisvahendite lahustes.
- Mikrofiltrit käsitseda ettevaatlikult, kuna see on kergesti vigastatav.

Mahlakruusi puhastamine

1. Loputage mahlakruus ja kaan koos sissemonteeritud vahusõelaga voolava vee all.
2. Mõlemad osad pesta soojas seebivees pehme lapi abil. Pühkige üle ja laske kuivada.

Mahlakruusi ja kaant võib pesta nõudepesumasinas (ainult ülemises korvis).

Märkus

Kuivanud ja tugevate plekkide eemaldamiseks

Tugevalt värvivate aed- ja puuviljade töötlemisel võivad seadme plastmassosad värvi muuta. Selle vältimiseks peske plastmassosad kohe pärast kasutamist. Kui plastmassosad on värvi muutnud, asetage osad 10% sidrunimahla ja vee lahusesse või peske neutraalse puhastusvahendiga.

Stollar 5 aastane garantii

Stollar Ikon™ Froojie™ mahlapressil on suure võimsusega mootor. Stollar mahlapress on nii kvalitatiivne toode, et oleme sellele taganud 5 aastase garantii vigastuste kaitseks, mis kasutatud materjalide ja tootmise tõttu tekkida võivad. See täiendab 12 kuu vahetusgarantiid ja kehtib ainult mootorile. Garantiisse ei kuulu vigastused, mis tekkinud juhusliku käivitamise, seadme ebaõige töötamise tõttu või on seadmega vastupidiselt kasutusjuhendis viidatule töötatud.

12 kuune vahetusgarantiid

Stollar Ikon™ Froojie™ mahlapressile kehtib täielikult esimese 12 kuu garantii vigastuste suhtes, mis on tekkinud kasutatud materjalide ja tootmise tõttu, mis on näidatud Stollar 12 kuu vahetusgarantiis (vaadake lisatud garantiidokumenti).



ÄRGE LEOTAGE MOOTORIT VEES VÕI MUUS LAHUSES.

MIKROFILTRI JA VILJANÕU KESKKOHAL ASUVAD VÄIKESED LÕIKETERAD, MIS AED- JA PUUVILJADE PRESSIMISE AJAL VILJU TÖÖTLEVAD. MITTE PUUDUTADA LÕIKETERASID, HOIDES MIKROFILTRIT JA VILJANÕUD KÄES..

Nõuanded kasutamiseks

Seade ei tööta, kui sisse-/väljalülitamise lüliti on seatud asendisse "ON"

Võib-olla pole turvakäepide õigesti seatud. See ei asu vertikaalselt või pole sisestatud mõlemasse õnarusse, mis asuvad mahlapressi kaane mõlemal küljel (vt. 46. lk. 5. sammu).

Mootor otsekuvi seiskuks töötlemise ajal

1. Kaane alla võivad koguneda märjad jäägid, kui mahla pressitakse liiga kiiresti. Proovige seda teha aeglasemalt, lükates tõukurit pikkamööda allapoole (vt. 48. lk. 4. samm). Täitke juhised peatükist lahtivõtmise ja puhastamise kohta ning puhastage filtrinõu, roostevabast terasest mikrofilter ja mahlapressi kaas.
2. Stollar mahlapress peatub automaatselt, kui selle mootor on kauemaks kui 10 sekundiks peatunud. See eriline turvafunktsioon lülitub sisse, kui korraga töödelda liiga palju aed- või puuvilja, või on pressitavad viljad liiga suured. Sellisel juhul tükeldada viljad väiksemateks, ühesuurusteks tükideks ja/või töödelda korraga vähem vilju. Mahlapressimise jätkamiseks lülitada seade välja – seadistades sisse-/väljalülitamise lüliti "OFF" positsioonile, siis lülitada uuesti sisse "ON" positsioonile.
3. Mootoril on lisakoormus, kui kõvade aed- ja puuviljade töötlemiseks valitud madal kiiruse režiim. Vt. kiiruse valimise tabelist 50. lk. aed- ja puuviljade töötlemiseks vastava kiiruse valimiseks.

Filtrinõusse kogunevad jäägid

Katkestage mahlapressimine ja täitke juhised peatükist lahtivõtmise ja puhastamise kohta. Võtke mahlapressilt kaas, puhastage sinna kogunenud jäägid. Mahlapress uuesti kokku panna ja pressimist jätkata. Korraga kasutada erinevaid vilju (töödeldes nii kõvasid kui pehmeid aed- ja puuviljus).

Jäägid on liiga niisked ja väheneb pressitud mahla kogus

Pressige mahla aeglasemalt.

Võtke roostevabast terasest filtrinõu välja ja puhastage selle ääred hoolikalt harjaga. Filtrinõu loputada kuumas vees. Kui sõel ummistunud, hoidke sõela puhastamiseks kuuma vee ja 10% sidrunimahla lahuses või peske see nõudepesumasinas. Nii eemalduvad sinna kogunenud jäägid (aed- või puuviljadest), mis pressitud mahla kvaliteeti võivad mõjutada.

Mahl valgub mahlapressi kaane ja filtrinõu vahele

Pressige mahla aeglasemalt, lükates tõukuriga aeglaselt allapoole (vaadake 48. lk. 4. samm).

Mahla pritsib mahlatilast

Kasutage komplekti kuuluvat mahlakruusi ja kaant või kasutage individuaalselt projekteeritud mahlatila otsikut, kui kasutate klaasi. Et mahl voolaks ühtlasemalt, kasutage vilju, mis sisaldavad rohkem vett. Mahl voolab aeglasemalt, kui sisestad tükke ükshaaval ja lükkad neid aeglaselt allapoole.

Kui kasutate Froojie™ pressi, täitub filtrinõu ja tila ummistub.

Kasutage rohkem vett sisaldavaid vilju, et mahl voolaks ühtlasemalt. Pressige mahla aeglasemalt, sisestades tükke ükshaaval ja lükates neid pikkamööda allapoole.

Mahl

Ehkki mahlajookides on tavaliselt tähtis maitse, kvaliteet ja lõhn, on tähtis ka selle tervislikkus. 95% aed- ja puuviljade toiteväärtusest asub selle mahlas. Värsketest aed- ja puuviljadest saadav vedelik moodustab toitumiseks tähtsa osa.

Värsketest aed- ja puuviljadest saadav lihtsalt valmistatav mahl on vitamiinide ja mineraalainete allikas. Mahl imendub kiiresti verre, seega on see kiireim moodus toiteainete organismi sattumiseks.

Ise mahla valmistades saate valida koostisosad ja otsustada, kas on tarvis lisada suhkrut, soola või maitseaineid. Äsja pressitud mahla on soovitatav kohe tarvitada, et ei kaoks väärtuslikud vitamiinid.

Aed- ja puuviljade ostmine ja säilitamine

- Enne mahlapressiga töötlemist peske alati aed- ja puuviljad.
- Mahl pressida värsketest aed- ja puuviljadest.
- Raha kokkuhoidmiseks ja viljade värskena säilitamiseks ostke hooajalisi aed- ja puuvilju. Vt. tabelist "Faktid aed- ja puuviljadest" (60-61. lk.).
- Mahla pressimiseks aed- ja puuvilju külmikus säilitades peab need enne hoiulepanemist pesema.
- Suuremat osa aed- ja puuvilju saab säilitada toatemperatuuril. Õrnu ja kiiresti riknevaid tooteid, näiteks tomateid, marju, leherohelist, sellerit ja kurke on soovitatav säilitada külmkapis.

Puu- ja aedviljade ettevalmistamine

- Köva või mittesöödava koorega puuviljad, näiteks mango, guajaavid, melonid või ananassid alati enne mahlapressimist koorida.
- Mõnda kõögivilja, näiteks kurke saab koorimata töödelda, olenevalt koore paksusest ja mahla nõuetest.
- Kõigist kividega või seemnetega puuviljadest, näiteks nektariinidest, virsikutest, mangodest, aprikoosidest, ploomidest ja kirssidest, võtta eelnevalt välja kivid.
- Enne mahla pressimist juurviljadest, näiteks peetidest, porganditest jt., need hoolikalt pesta ja varred ära lõigata.
- Enne mahla pressimist puuviljadest, näiteks maasikatest, puhastada need vartest ja pirnidelt eemaldada vars.
- Stollar Ikon Juice Fountain mahlapressis saab töödelda ka tsitrusvilju. Enne seda koorige need ja võtke välja kivid.
- Lisage õunamahla pisut sidrunimahla, et see ei muutuks pruuniks.

Froojie™ pressiga saab valmistada karastavat ja vahutavat apelsinimahla. Lihtsalt koorige apelsinid ja pressige mahl. Enne mahla pressimist on soovitatav apelsine veidi jahutada.

Märkus

Puu- ja aedviljade ettevalmistamine töötlemiseks Froojie™ pressiga

- Froojie™ pressi pange ainult pehmeid vilju.
- Kui kasutate kõva koorega vilju, näiteks mangot, ananassi või kiivit, koorige need kindlasti enne mahla pressimist.
- Kui kasutate kõva südamikuga vilju, näiteks ananasse, võtke kindlasti südamik enne mahla pressimist välja.
- Enne mahla pressimist võtke kindlasti välja kõvad seemned ja kivid, näiteks nektariinidest, virsikutest, mangost ja aprikoosidest.
- Passifloora viljaliha, kooritud kiivit ja marju võib töödelda koos seemnetega.

Kasutage Froojie™ pressi väikesel kiirusel (1. või 2. kiirus). Enne puu- ja/või aedviljade lisamist viljanõusse, veenduge alati, et mootor töötab.

Märkus

Mõned andmed puu- ja juurviljade kohta

Puu- ja juurviljad	Aastaeg ostmiseks	Säilitamine	Toiteväärtus	Energiaväärtus
Õunad	Sügis/talv	Külmkapis, aukudega plastmasskotis	Kõrge dieetiliste kiudainete sisaldus ja vitamiin C	200 g õunu = 300 kJ/ 72 kcal
Aprikoosid	Suvi	Külmkapis puuviljade sahtlis	Kõrge dieetiliste kiudainete sisaldus, sisaldab kaaliumi	30 g aprikoose = 84 kJ/ 20 kcal
Banaanid	Kevad	Jahedas, kuivad kohas	Dieetilised kiudained, kaalium, vitamiin C, B6	250g banaane = 836 KJ
Peedid	Talv	Lõigake ära lehed, säilitage külmkapis	Hea folaatide ja dieetiliste kiudainete, vitamiin C ja kaaliumi allikas	160 g peeti = 188 kJ/ 45 kcal
Mustikad	Suvi	Katke, säilitage külmikus	Vitamiin C	125 g mustikaid = 293 kJ/ 70 kcal
Brokkoli	Sügis/talv	Plastmasskotis külmkapis	Vitamiin C, B2, B5, E, B6, folaadid ja dieetilised kiudained	100 g brokkolit = 196 kJ/ 23 kcal
Brüsseli kapsas	Sügis/talv	Külmkapis puuviljade sahtlis	Vitamiin C, B2, B6, E, folaadid ja dieetilised kiudained	100 g Brüsseli kapsast = 109 kJ/ 26 kcal
Kapsas	Talv	Külmkapis, puhastatult ja toidukilesse pakitult	Vitamiin C, B6, folaadid, kaalium ja dieetilised kiudained	100 g kapsast = 109 kJ/ 26 kcal
Porgandid	Talv	Külmkapis	Vitamiin A, C, B6 ja dieetilised kiudained	120 g porgandit = 125 kJ/ 30 kcal
Lillkapsas	Sügis/talv	Eemaldada kattedehead, säilitada plastmasskotis külmkapis	Vitamiin C, B5, B6, folaadid, vitamiin K ja kaalium	100 g lillkapsast = 55 kJ/ 13 kcal
Seller	Sügis/talv	Külmkapis, plastmasskotis	Vitamiin C ja kaalium	80 g varssellerit = 29 kJ/ 7 kcal
Kurk	Suvi	Külmkapis, puuviljade sahtlis	Vitamiin C	280 g kurki = 121 kJ/ 29 kcal
Fenhel	Talv/kevad	Külmkapis, puuviljade sahtlis	Vitamiin C ja dieetilised kiudained	300 g fenhelit = 146 kJ/ 35 kcal
Viinamarjad (ilma kivideta)	Suvi	Külmkapis, plastmasskotis	Vitamiin C, B6 ja kaalium	125 g viinamarju = 355 kJ/ 85kcal
Kiivi	Talv/kevad	Külmkapis, puuviljade sahtlis	Vitamiin C ja kaalium	100 g kiivit = 167 kJ/40 kcal

Andmed puu- ja aedviljade kohta

jätukub

Puu- ja aedviljad	Aastaaeg ostmiseks	Säilitamine	Toiteväärtus	Energiaväärtus
Mango	Suvi	Säilitage kaetult külmkapis	Vitamiin A, C, B1, B6 ja kaalium	240 g mangot = 426 kJ/ 102 kcal
Melonid, arbuusid	Suvi/sügis	Külmkapis puuviljade sahtlis	Vitamiin C, folaadid, dieetilised kiudained ja vitamiin A	200 g melonit = 209 kJ/ 50 kcal
Nektariinid	Suvi	Külmkapis puuviljade sahtlis	Vitamiin C, B3, kaalium ja dieetilised kiudained	180 g nektariine = 355 kJ/ 85 kcal
Apelsinid	Talv/sügis/kevad	Jahedas kuivas kohas, kui soovite säilitada mitte kauem kui 1 nädala; pikemaajalisem säilitamine külmkapis	Vitamiin C	150 g apelsine = 35 mg/100 g 259 kJ/62 kcal
Virsikud	Suvi	Külmkapis	Vitamiin C, B3, kaalium ja dieetilised kiudained	150 g virsikuid = 205 kJ/ 49 kcal
Pirnid	Sügis	Külmkapis	Dieetilised kiudained	150 g pirne = 350 kJ/ 60 kcal
Ananassid	Suvi	Külmkapis	Vitamiin C	150 g ananassi = 245 kJ/ 59 kcal
Ploomid	Suvi	Külmkapis	Dieetilised kiudained	70 g ploome = 110 kJ/ 26 kcal
Vaarikad	Suvi	Säilitage kaetult külmkapis	Vitamiin C, raud, kaalium ja magneesium	125 g vaarikaid = 130 kJ/ 31 kcal
Maasikad	Kevad	Külmkapis plastmasskotis	Vitamiin C, folaadid, kaltsium, kaalium, fosfor	144 g maasikaid = 65 kJ/46 kcal.
Tomatid	Suvi	Külmkapis puuviljade sahtlis	Vitamiin C, dieetilised kiudained, vitamiin E, folaadid ja vitamiin A	100 g tomateid = 92 kJ/ 22 kcal

Froojie™ pressiga saab valmistada karastavat ja vahutavat apelsinimahla. Lihtsalt koorige apelsinid ja pressige mahl (enne mahla pressimist on soovitatav apelsine veidi jahutada).

Märkus

Retseptid



Värskendav algus

Õuna, porgandi ja selleri mahl

Õunte või porgandite hulka võib muuta, olenevalt sellest, kas soovite hapumat või magusamat mahla.

4 väikest õuna

3 keskmist porgandit

4 varsellerit

1. Pressida mahl õuntest, porganditest ja sellerist mahlapressiga 5. kiirusel.

Segada ja anda kohe lauale.

Tomati, porgandi, selleri ja laimi mahl

2 keskmist tomatit

1 laim, kooritud

1 suur porgand

2 varsellerit

1. Pressida mahl tomatitest, porgandist, sellerist mahlapressiga 1., 3. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Porgandi, peedi ja apelsini mahl

4 apelsini, kooritud

2 keskmist porgandit

3 keskmist peeti

1. Pressida mahl porganditest, peetidest ja apelsinidest mahlapressiga 3. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Õuna, virsiku ja greibi mahl

2 suurt virsikut, tükeldatud ja kivideta

2 greipi, kooritud

1 väike õun

1. Pressida mahl õuntest, virsikutest ja greibist mahlapressiga 2., 3. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Õuna, pirni ja maasika mahl

1 klaas maasikaid, puhastatud

1 väike õun

3 väikest küpset pirni, varreta

1. Pressida mahl õuntest, pirnidest ja maasikatest mahlapressiga 1. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Meloni, piparmündi ja mango mahl

1/2 väikest melonit, kooritud, poolitatud, seemneteta

3 värsket piparmündi vart lehtedega

1 mango, kooritud, poolitatud, kivita

1. Pressida mahl melonist, piparmündist ja mangost mahlapressiga 1. ja 2. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Värskendav algus

Tomati, kurgi, peterselli ja porgandi mahl

3 keskmist tomatit

1 suur kurk, vajadusel kooritud

1 suur kimp peterselli

3 keskmist porgandit

1. Pressida mahl tomatitest, kurgist, petersellist ja porganditest mahlapressiga 1., 4. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Maguskartuli, selleri, ingveri ja apelsini mahl

4 apelsini, kooritud

2,5 cm ingverijuurt

4 varssellerit

1 väike maguskartul, kooritud, poolitatud

1. Pressida mahl sellerist, maguskartulist, ingverijuurest ja apelsinidest mahlapressiga 3. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Pastinaagi, selleri ja pirni mahl

2 pastinaaki

4 varssellerit

4 keskmist pirni, varreta

1. Pressida mahl pastinaakidest, sellerist ja pirnidest mahlapressiga 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Vitamiinide asendajad

Tomati, porgandi, peterselli ja punase paprika mahl

3 keskmist tomatit

2 väikest punast paprikat

4 lehtedega petersellivart

3 porgandit

1. Paprikad lõigata pooleks, seemned välja võtta.
2. Pressida mahl tomatitest, porganditest, petersellist ja paprikast mahlapressiga 1., 4. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Muraka, pirni ja greibi mahl

250 g murakaid

2 greipi, kooritud

3 küpset pirni, varreta

1. Pressida mahl murakatest, pirnidest ja greipidest mahlapressiga 1., 3. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Peedi, õuna ja selleri mahl

4 keskmist peeti

2 keskmist õuna

4 varsellerit

1. Pressida mahl peetidest, õuntest ja sellerist mahlapressiga 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Mustika, muraka, maasika ja laimi mahl

500 g murakaid

500 g mustikaid

500 g maasikaid, puhastatud

1 kooritud laim

1. Pressida mahl mustikatest, murakatest, maasikatest ja laimist mahlapressiga 1. ja 3. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Kurgi, selleri, apteegitilli ja oaidude mahl

1 suur kurk

3 varsellerit

2 klaasi oaidusid

1 apteegitilli juur

1. Pressida mahl kurgist, sellerist, apteegitillist ja oaidudest mahlapressiga 4. ja 5. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Vahutav apelsini mahl

1 kg apelsine, kooritud

1. Pressida mahl apelsinidest mahlapressiga 3. kiirusel.

Anda kohe lauale.

Kerge lõuna

Värske aedviljasupp nuudlitega

1 väike tomat
1 roheline paprika, südamik ja seemned välja võetud
1 väike sibul, kooritud ja hakitud
2 porgandit
1 spl võid
1 spl täisterajahu
375 ml aedviljapuljongit
425 g konservubasid
1 pakk 2 minutiga valmivaid kiirnuudleid,
Värskelt jahvatatud musta pipart

1. Pressige mahlapressiga mahl tomatist, rohelisest paprikast, sibulast ja porganditest, kasutades 1., 4. ja 5. kiirust.
2. Sulatage või suurel pannil keskmisel kuumusel.
3. Segage juurde jahu, kuumutage üks minut pidevalt segades.
4. Lisage pressitud mahl, aedviljapuljong ja konservoad.
5. Laske keema tõusta, siis vähendage kuumust ja keetke 10 minutit tasasel tulel.
6. Lisage nuudlid, keetke 2 minutit või kuni nuudlid on pehmed.
7. Kallake supp 4 kaussi, puistake maitse järgi peale musta pipart.

Andke kohe lauale.

Gaspacho

4 keskmist tomatit
4 värsked petersellilehti
1 punane paprika, südamik ja seemned välja võetud
1 kurk
1 suur küüslauguküüs, kooritud
1 väike sibul, kooritud ja hakitud
2 porgandit
2 varsellerit
2 spl punast veiniäädikat
Värskelt jahvatatud musta pipart
1 klaasi peenestatud jääd
3 spl peenestatud värsket basiilikut

1. Pressige tomatid, petersellid, punane paprika, kurk, küüslauk, sibul, porgandid ja seller mahlapressis 1., 4. ja 5. kiirusel.
2. Lisage äädikas ja must pipar.
3. Pange jääd nelja supikaussi.
4. Kallake supp kaussidesse jää peale, puistake peale basiilikut.

Andke kohe lauale.

Mango, meloni ja apelsini jogurtijook

1 mango, poolitatud, kooritud, ilma kivita
½ väikest melonit, kooritud, ilma seemneteta, pooleks lõigatud
5 apelsini, kooritud
3 spl maitsetamata jogurtit

1. Pressige mango, melon ja apelsinid mahlapressis 1., 2. ja 3. kiirusel.
2. Kallake suurde nõusse. Segage juurde jogurt.
3. Kallake klaasidesse ja andke kohe lauale.

Makaronid Provance'i kastmes

- 4 tomatit**
- 2 värsket petersellilehte**
- 1 punane paprika, ilma südamikuta**
- ja seemneteta**
- 1 varseller**
- 2 suurt küüslauguküünt**
- 1 väike sibul, kooritud ja hakitud**
- 1 spl tomatipastat**
- ½ klaasi punast veini**
- 500 g keedetud makarone**
- 2 tl kuivatatud oreganot**
- 3 spl Parma riivjuustu**

1. Pressige tomatid, petersell, punane paprika, seller, küüslauk ja sibul mahlapressis 1., 4. ja 5. kiirusel.
 2. Segage tomatipasta punase veiniga, lisage pressitud mahl.
 3. Kallake pannile ja kuumutage 3-4 minutit keskmisel kuumusel.
 4. Lisage makaronid ja raputage, et need seguneksid kastmega. Jagage 4 portsjoniks.
 5. Puistake peale oreganot ja Parma juustu.
- Andke kohe lauale.

Vahutav pirni ja aprikoosi jook

- 4 suurt aprikoosi, poolitatud, ilma kivita**
- 3 suurt pirni, ilma südamikuta**
- 1 klaas peenestatud jääd**
- 250 ml mineraalvett**

1. Pressige aprikoosid ja pirnid mahlapressis 2. ja 5. kiirusel.
 2. Pange jää 4 kõrgesse klaasi.
 3. Kallake pressitud mahl 4 klaasi.
 4. Kallake peale mineraalvesi ja segage hästi.
- Serveerige kohe.

Meloni, maasika ja passifloora jook

- ½ melonit, kooritud, ilma seemneteta, tükeldatud**
- 250 g maasikaid, pressitud**
- 2 passifloora viljaliha**
- 1 klaas peenestatud jääd**

1. Pressige melon ja maasikad mahlapressis 1. kiirusel.
 2. Segage juurde passifloora viljaliha.
 3. Puistake jää 4 klaasi, kallake mahl peale ja segage hästi.
- Serveerige kohe.

Pirni, redise ja selleri jook

- 3 keskmist pirni, ilma varreta**
- 4 redist, kooritud**
- 3 varsellerit**
- 1 klaas peenestatud jääd**

1. Pressige pirnid, redised ja seller mahlapressis 5. kiirusel.
 2. Puistake jää 4 klaasi, kallake mahl peale ja segage hästi.
- Serveerige kohe.

Troopiline jook

2 mangot, kooritud, poolitatud, ilma kivita

3 kiivit, kooritud

½ väikest ananassi, kooritud ja neljaks lõigatud

½ klaasi värsked piparmündilehti

1 klaas peenestatud jääd

1. Pressige mango, kiivi, ananass ja piparmünt mahlapressis 2. ja 5. kiirusel.
2. Puistake jää 4 klaasi, kallake mahl peale ja segage hästi.

Serveerige kohe.

Tomati, nektariini, passifloora ja piparmündi jääjook

6 tomatit

2 nektariini, poolitatud, ilma kivideta

½ klaasi värsked piparmündilehti

4 passifloora viljaliha

1 klaas peenestatud jääd

1. Pressige tomatid, nektariinid ja piparmünt mahlapressis 1. ja 2. kiirusel.
2. Segage juurde passifloora viljaliha.
3. Puistake jää 4 klaasi, kallake mahl peale ja segage hästi.

Serveerige kohe.

Kurgi, ananassi ja koriandri jääjook

2 kurki, vajadusel kooritud

½ klaasi värsked koriandrilehti

½ väikest ananassi, kooritud ja neljaks

lõigatud

1 klaas peenestatud jääd

1. Pressige kurk, ananass ja koriander mahlapressis 4. ja 5. kiirusel.
2. Puistake jää 4 klaasi, kallake mahl peale ja segage hästi.

Serveerige kohe.

Alkohoolsed joogid

Pina Collada

½ suurt ananassi, kooritud ja neljaks

lõigatud

3 spl Malibu likööri

2 spl kookospähkliisirupit

500 ml toonikut

1 klaas peenestatud jääd

1. Pressige ananass mahlapressis 5. kiirusel.
2. Segage juurde liköör, kookospähkliisirup ja toonik.
3. Puistake jää 4 kõrgesse klaasi, kallake mahl peale ja segage hästi.

Serveerige kohe.

Muskaatmeloni unistus

1 muskaatmelon, kooritud, ilma seemneteta, neljaks lõigatud

3 spl Midori likööri

500 ml toonikut

1 klaas peenestatud jääd

1. Pressige muskaatmelon mahlapressis 1. kiirusel.
2. Segage mahl likööri ja toonikuga.
3. Jaotage jää 4 klaasi, kallake peale melonisegu ja segage hästi.

Serveerige kohe.

Verine Mary

4 keskmist tomatit

2 varsellerit

1 suur punane paprika, tükeldatud, ilma seemneteta

½ klaasi viina

1 klaas peenestatud jääd

1. Pressige tomatid, seller ja punane paprika mahlapressis 1., 4. ja 5. kiirusel.
2. Lisage viin. Jaotage jää 4 klaasi, valage peale tomatisegu, segage hästi.

Serveerige kohe.

Virsi ja piparmündi julep

6 virsikut, poolitatud, ilma kivideta

½ klaasi värskaid piparmündilehti

2 spl Creme de Menthe likööri

2 tl suhkrut

½ klaasi peenestatud jääd

500 ml mineraalvett

1. Pressige virsikud ja piparmünt mahlapressis 2. kiirusel.
2. Lisage Creme de Menthe liköör ja suhkur.
3. Jaotage jää 4 klaasi, valage peale virsikusegu, segage hästi.

Serveerige kohe.

Energiajoogid

Viinamarja, kiivi ja marja jook

Viinamarjad sisaldavad kaaliumit ja rauda, mis annavad uut energiat pärast pingelist tööpäeva.

500 g rohelist viinamarju, ilma seemneteta ja varteta

2 kiivit, kooritud

250 g maasikaid, ilma lehtedeta

500 ml kooritud piim

2 spl proteiinisisaldusega toidulisandi pulbrit

½ klaasi peenestatud jääd

1. Pressige viinamarjad, kiivi ja maasikad mahlapressis 1. kiirusel.
2. Lisage kooritud piim, toidulisand ja peenestatud jää.

Serveerige kohe.

Aprikoosi, õuna ja pirni vahujook

4 suurt aprikoosi, poolitatud, ilma kivideta

4 väikest punast õuna

3 keskmist pirni, ilma varteta

250 ml gaseeritud mineraalvett

½ klaasi peenestatud jääd

1. Pressige aprikoosid, õunad ja pirnid mahlapressis 2. ja 5. kiirusel.
2. Lisage mineraalvesi ja jää.

Serveerige kohe.

Apelsini, porgandi, piparmündi ja peedi jook

4 apelsini, kooritud

8 porgandit

½ klaasi värskaid piparmündilehti

2 väikest peeti, tükeldatud

1. Pressige apelsinid, porgandid, piparmündilehed ja peedid mahlapressis 3. ja 5. kiirusel.

Serveerige kohe.

Toidud viljalihast

Ärge visake ära viljaliha, mis puu- ja aedviljade mahla pressimisel järele jääb, vaid kasutage seda toitude valmistamiseks.

Porgandi, õuna ja selleri struudel

30 g võid

1 väike sibul, hästi peenestatud

4½ klaasi porgandi, õuna ja selleri viljaliha (vaadake retsepti 63. lk.)

250 g Cottage juustu

2 spl hakitud värsket piparmünti

1 x 60 g muna, klopitud

12 lehttaigna lehte

60 g võid, sulatatud

1 klaas Parma riivjuustu

1. Sulatage või pannil, lisage sibul, kuumutage 2-3 minutit või kuni sibul on pehme.
2. Pange kaussi sibula, porgandi, õuna ja selleri viljaliha, Cottage juust, piparmünt ja muna. Segage hästi.
3. Lõigake taigalehed pooleks, pange 3 taigalehte lauale, katke ülejäänud kuivamise vältimiseks võipaberiga ja niiske riidega.
4. Määrige üks taigaleht võiga, puistake peale Parma juustu, asetage peale teine taigaleht ning määrige ka see võiga ja puistake peale Parma juust. Korrake sama viimase kihiga.
5. Pange ühe taigalehe äärelle supilusikatäis viljalihasegu, murdke taignaservad peale ja keerake rullige. Korrake seda ülejäänud taigna ja viljalihaseguga. Pange struudlid kuumutatud ahju ja küpsetage 200°C temperatuuril umbes 20-25 minutit või kuni need muutuvad kuldpruuniks.

Lihaleib

500 g veisehakkliha

500 g tükeldatud viinereid

2 sibulat, peeneks hakitud

½ klaasi porgandi viljaliha

½ klaasi kartuli viljaliha

2 tl karripulbrit

1 tl jahvatatud köömneid

1 spl hakitud värsket peterselli

1 x 60 g muna, kergelt klopitud

½ klaasi pastöriseeritud piima

½ klaasi veiselihapuljongit

värskelt jahvatatud musta pipart

2 spl hakitud mandleid

Tomatiglasuur

½ klaasi veiselihapuljongit

4 spl tomatipastat

1 tl lahustuva kohvi pulbrit

3 spl Worcester'i kastet

1½ spl äädikat

1½ spl sidrunimahla

3 spl pruuni suhkrut

¼ klaasi võid

1. Pange kaussi veisehakkliha, tükeldatud viinerid, sibul, porgandid, kartuli viljaliha, karripulber, köömned, petersell, muna, pastöriseeritud piim, puljong ja must pipar. Segage hästi.
2. Pange segu rasvainega määritud 11 cm x 21 cm suurusesse küpsetusvormi. Puistake peale peenestatud mandlid.
3. Kallake pannile puljong, lisage tomatipasta, kohvipulber, Worcester'i kaste, äädikas, sidrunimahla ja või. Kuumutage mõõdukal kuumusel. Vähendage kuumust ja keetke aeg-ajalt segades tasasel tulel umbes 8-10 minutit, kuni segu pakseneb.
4. Kallake tomatiglasuur lihale ja küpsetage umbes 40 minutit.

Värskendav algus

Porgandi, kõrvitsa ja fetajuustu pirukas

8 taignalehte

60 g võid, sulatatud

1 porru, peeneks hakitud

1 klaas kõrvitsa viljaliha

1 klaas porgandi viljaliha

250 g fetajuustu, peenestatud

3 x 60 g muna

1 munavalge

½ klaasi piima

2 spl apelsinikoort

3 spl hakitud värsket peterselli

1. Pange taignalehed kihiti, määrides vahele sulatatud võid. Asetage taignakihid 25 cm laiusesse nõusse, surudes taigna korralikult küpsetusnõu alusele ja külgedele. Keera taigna servad umbes 1,5 cm üle nõu ääre.
2. Segage porru, kõrvits, porgandid, fetajuust, munad, munavalge, piim, apelsinikoort ja petersell.
3. Täitke tainas seguga ja küpsetage 180°C temperatuuril umbes 25-30 minutit või kuni pirukas muutub kuldpruuniks.

Pastinaagi, ürtide ja polenta soojad pannkoogid

2 klaasi pastinaaagi viljaliha

¼ klaasi piima

2 x 60 g muna, munakollane eraldatud munavalgest

1 spl küpsetuspulbrit

¼ klaasi jahu

¼ klaasi polentat (maisijahu)

1 tl hakitud värsket tüümiani

1 tl hakitud värsket rosmariini

1 tl ürdisegu

1 väike punane paprika, peenestatud

1 spl õli

1. Pange suurde kaussi pastnaagi viljaliha, piim, munakollane, küpsetuspulber, polenta, tüümian, rosmariin, ürdisegu ja punane paprika. Teises nõus vahustage munavalge tugevaks vahuks ja tõstke see pastinaagisegusse.
2. Kuumutage õli suurel pannil ja tõstke supilusikaga pannile valmisseguga, vormides koogid. Praadige koogi mõlemat poolt umbes 1 minut või kuni need muutuvad kuldpruuniks.

Andke kohe lauale.

Marja ja valge šokolaadi vaht

200 g valget šokolaadi

200 g maasika viljaliha

200 g vaarika viljaliha

3 tl želatiini, mis on lahustatud

3 spl kuumas vees

3 munakollast

300 ml rõõska koort

¼ klaasi tuhksuhkrut, katteks

2 spl Grand Marnier likööri

1. Sulatage kuuma vee vannis šokolaad, siis jahutage see, kuid ärge laske tahkeks muutuda.
2. Teises nõus segage maasika ja vaarika viljaliha.
3. Kloppige šokolaad, želatiin ja munakollased, kuni segu muutub heledaks ja läikivaks.
4. Teises nõus vahustage rõõsk koor tugevaks vahuks, segage see koos marjade viljalihaga ja likööri šokolaadisegusse. Kallake segu niisutatud viieklasise mahuga vormi. Pange vorm paariks tunniks või kogu ööks külmkappi.

Vitamiinide asendajad

Porgandikook

- 1¾ klaasi jahu**
- 2 tl küpsetuspulbrit**
- ½ tl peenestatud muskaatpähklit**
- ½ tl jahvatatud kaneeli**
- ½ tl jahvatatud kardemoni**
- ½ klaasi peeneks hakitud maapähkleid**
- ½ klaasi rosinaid**
- ½ klaasi pruuni suhkrut**
- 1½ klaasi porgandi viljaliha**
- 2 x 60 g muna, kergelt klopitud**
- ½ klaasi õli**
- ¼ klaasi hapukoort**

- Määrige 25 cm x 15 cm koogivorm rasvainega.
- Sõeluge suurte kaussi jahu, küpsetuspulber, muskaatpähkel, kaneel, kardemon.
- Lisage maapähklid, rosinaid, pruun suhkur, porgandi viljaliha. Segage hästi.
- Lisage munad, õli ja hapukoort. Vahustage segu elektrimikseriga keskmisel kiirusel, kuni kõik koostisosad on hästi segunenud. Kallake segu vormi.
- Küpsetage 180°C temperatuuril umbes 1 tund või kuni kook on valmis. Kontrollige puutikuga. Võtke kook ahjust ja laske enne vormist väljavõtmist 5 minutit jahtuda.

Aedviljasupp singiga

- 3 tl võid**
- 1 sibul, hästi peenestatud**
- 1 kondiga sink**
- 350 g peedi viljaliha**
- 50 g kartuli viljaliha**
- 50 g porgandi viljaliha**
- 100 g tomati viljaliha**
- 50 g kurgi viljaliha**
- Mahl kartulitest, porganditest, tomatitest ja kurkidest koos veega – 2 liitrit**
- 4 singiviilu, peeneks hakitud**
- 1 spl sidrunimahla**
- ½ klaasi hapukoort**

- Sulitage või suurel küpsetuspannil. Hautage sibulad keskmisel kuumusel umbes 2-3 minutit, kuni need muutuvad kuldseks. Lisage kondiga sink. Segage peedi, kartuli, porgandi, tomati ja kurgi viljaliha, pressitud mahl veega, hakitud sink ja sidrunimahl. Kuumutage keemiseni, siis vähendage kuumust ja keetke tasasel tulel umbes 30-40 minutit.
- Eraldage sink kondilt, hakkige küpsetatud liha ja praadige veel pisut.
- Serveerige koos hapukoorega.

Froojie™ pressi kasutamine – kastmed, dipid

Terav nektariinikaste

Umbes 5½ portsjonit

500 g nektariine, kooritud, ilma kivideta

½ punast paprikat, ilma seemneteta,

peeneks hakitud

½ väikest punast pipart, ilma seemneteta,

peeneks hakitud

3 tl peeneks hakitud värsket ingverit

2 spl peeneks hakitud värskaid

koriandrilehti

1 tl sidrunimahla

1 tl suhkrut

¼ tl jahvatatud köömneid

Meresoola maitse järgi

1. Pressige nektariinid Froojie™ pressis.
2. Kallake nektariinisegu kaussi, lisage ülejäänud koostisosad ja segage hästi.
3. Lisage maitse järgi soola.
4. Serveerige karri ja riisiga või lisandina kanalihale või kalale.

Peedi ja murulaugu dipp

Umbes 3 portsjonit

850 g konserveeritud noori peete,

hästi nõrutatud

1/3 klaasi hakitud murulauku

1 küüslauguküüs, pressitud

2/3 klaasi Mascarpone juustu

1 tl sidrunimahla

Meresoolt

Värskelt jahvatatud musta pipart

1. Pressige peedid Froojie™ pressiga.
2. Kallake peedisegu nõusse.
3. Lisage murulauk, küüslauk, Mascarpone juust ja sidrunimahl.
4. Segage hästi soola ja pipraga.
5. Serveerige kuivikute ja värskete aedviljadega.

Tomati, chilli ja pancetta kaste

4 portsjonit

125 g viilutatud pancetta't, hakitud

1 kg värskaid valminud tomateid, ilma südamikuta ja neljaks lõigatud

2 spl oliiviõli

2 keskmist sibulat, kuubikuteks lõigatud

4 küüslauguküünt, peeneks hakitud

½ väikest rohelist chilli't, ilma seemneteta ja peeneks hakitud

2 tl suhkrut

Meresoola ja värskelt jahvatatud pipart

1. Praadige pancetta pannil, kuni see on pruun ja krõbe.
2. Kuivatage köögipaberiga.
3. Pressige tomatid Froojie™ pressis.
4. Kuumutage õli suurel pannil, lisage sibul, küüslauk ja chilli, kuumutage nõrgal kuumusel umbes 10 minutit.
5. Lisage tomatid ja suhkur ning kuumutage keemiseni.
6. Vähendage kuumust ja kuumutage kaaneta umbes 35 minutit või kuni kaste muutub paksuks ja tomatid on pehmeks keenud.
7. Lisage maitse järgi meresoolt ja pipart.
8. Segage pancetta'ga ja serveerige kuumade keedetud makaronidega.

Froojie™ pressi kasutamine – supid

Fenheli-oasupp itaaliapäraselt

2 chorizo vorsti, tükeldatud

1½ kg värseid küpseid tomateid, ilma südamikuta ja neljaks lõigatud

¼ klaasi oliiviõli

2 suurt sibulat, hakitud

4 küüslauguküünt, peeneks hakitud

1 väike fenhelijuur, tükeldatud ja hakitud

2 varsellerit, tükeldatud

2 suurt porgandit, kuubikuteks lõigatud

1 spl peeneks hakitud värseid

rosmariinilehti

2 klaasi aedviljapuljongit

1 tl suhkrut

½ klaasi väikeseid makarone

400 g Borlotti või Cannelloni ubasid,

loputatud ja nõrutatud

Soola ja pipart

½ klaasi hakitud värsket itaalia peterselli

1. Praadige chorizo pannil, kuni see on pruun ja krõbe.
2. Kuivatage köögipaberiga.
3. Pressige tomatid Froojie™ pressiga.
4. Kuumutage õli suurel pannil, lisage sibul ja küüslauk, kuumutage nõrgal kuumusel umbes 10 minutit.
5. Lisage fenhel, seller, porgandid ja praadige umbes 5 minutit.
6. Lisage tomatid, chorizo viilud, rosmariin, puljong ja suhkur, kuumutage keemiseni.
7. Vähendage kuumust, pange nõule kaas peale ja hautage tasasel tulel 30 minutit.
8. Lisage makaronid ja hautage 5 minutit.
9. Segage juurde oad, kuumutage veel 3 kuni 4 minutit.
10. Maitsestage supp soola ja pipraga.
11. Puistake supile hakitud petersell. Serveerige krõbeda leivaga.

Kui supp muutub liiga paksuks, lisage veidi puljongit.

Märkus

Froojie™ pressi kasutamine – magustoidud ja puuviljakastmed

Mangojäätis

4 kuni 6 portsjonit

400 g värskeid mangotükke

½ klaasi suhkrut

½ klaasi rööska koort

2 spl värsket sidrunimahla

1. Pressige mangotükid Froojie™ pressiga.
2. Lisage suhkur, koor ja sidrunimahl ning segage hästi.
3. Kallake jäätisemasinasse ja kasutage, nagu kasutusjuhendis selgitatud, või kallake külmakindlasse anumasse. Pange kaas peale. Võite samuti panna külmikusse, kuni segu hakkab äärest jäätuma.
4. Võtke külmikust välja ja segage segu kahvliga, et purustada jääkristalle.
5. Katke kaanega ja hoidke külmikus, kuni segu jäätub.

NÕUANNE: JÄÄTISEMASIN VÕIMALDAB VALMISTADA KREEMJA JA ÜHTLASE KONSISTENTSIGA JÄÄTISE.

Troopilised jäätükid

Umbes 12 jäätükki

1 tuututäis maasikaid, ilma lehtedeta

¼ melonit, ilma seemneteta ja tükeldatud

2 banaani, kooritud

½ väikest ananassi, kooritud, südamikuta

4 passifloort

1. Pressige maasikad Froojie™ pressiga ja kallake jäätumiskoosse.
2. Pressige melon Froojie™ pressiga ja kallake maasikasegusse.
3. Korda sama ülejäänud viljadega (banaanid, ananass, passifloora).
4. Torgake jääkuubikutesse puutikud ja külmutage vähemalt 6 tundi.

Maasikakreem

Umbes 2/3 klaasi

1 tuututäis maasikaid, ilma lehtedeta

2 spl tuhksuhkrut

1. Pressige maasikad Froojie™ pressiga.
2. Lisage tuhksuhkur ja segage.
3. Töstke lusikaga jäätisele, meringue'le või šokolaadikoogile.

Froojie™ pressi kasutamine – magustoidud ja puuviljakastmed

Ananassi ja passifloora šerbett

6 portsjonit

1 keskmine ananass, kooritud

8 passifloora, viljaliha välja võetud

½ klaasi suhkrusiirupit

(vaadke järgmist retsepti)

1. Lõigake kooritud ananass neljaks osaks. Võtke südamik välja.
2. Lõigake ananass väikesteks tükkideks.
3. Pressige ananassi ja passifloora viljaliha Froojie™ pressiga.
4. Segage segu suhkrusiirupiga.
5. Kallake jäätisemasinasse ja kasutage, nagu kasutusjuhendis selgitatud, või kallake külmakindlasse anumasse. Pange kaas peale. Võite samuti panna külmikusse, kuni segu hakkab äärest jäätuma.
6. Võtke külmikust välja ja segage segu kahvliga, et purustada jääkristalle.
7. Katke kaanega ja hoidke külmikus, kuni segu jäätub.

Suhkrusiirup

Umbes 3 klaasi

3 klaas valget suhkrut

2 klaasi vett

1. Puistake suhkur ja kallake vesi pannile ning kuumutage väga nõrgal tulel pidevalt segades, kuni suhkur on sulanud.
2. Kuumutage keskmisel kuumusel ja keetke segu 5 minutit.
3. Võtke tulelt ja laske täielikult jahtuda.
4. Säilitage jahedas kohas hermeetilises nõus.

Froojie™ pressi kasutamine – kokteilid

100% puuviljakokteilid. Põnevate jookide valmistamiseks kombineerige pehmeid puuvilju, näiteks banaane, kõvemate puuviljadega.

Vaarika ja banaani kokteil

2 portsjonit

1 suur banaan, kooritud

½ klaasi värsked või külmutatud vaarikaid, sulatatud

1 spl mett

½ klaasi külma vett

1. Pressige banaanid ja vaarikad Froojie™ pressiga, kallake 2 klaasi, lisage mesi ja segage hästi.

Serveerige kohe.

Pirni ja mustika kokteil

2 portsjonit

1 küps pirn, kooritud ja ilma südamikuta

½ klaasi värsked mustikaid

1 banaan kooritud

1 spl hakitud piparmündilehti

Gaseeritud mineraalvesi või toonik serveerimiseks

1. Pressige pirn, mustikad ja banaanid Froojie™ pressiga.
2. Lisage piparmündilehed, segage hästi.
3. Valage kahte suurte klaasi, kallake peale gaseeritud mineraalvesi või toonik.

Serveerige kohe.

Ananassi ja meloni kokteil

2 portsjonit

½ väikest melonit, kooritud, ilma seemneteta, tükeldatud

¼ väikest ananassi, kooritud, ilma südamikuta ja tükeldatud

Jahe vesi serveerimiseks

1. Pressige melon ja ananass Froojie™ pressiga.
2. Valage kahte suurte klaasi ja kallake peale jahedat vett soovitud paksuseni.

Serveerige kohe.

Virsi ja banaani kokteil

2 portsjonit

1 suur küps virsik, kooritud, ilma kivita, tükeldatud

1 banaan, kooritud

2 spl vahtrasiirupit

½ klaasi maitsestatamata jogurtit

½ klaasi piima

1. Pressige virsik ja banaan Froojie™ pressiga.
2. Segage vahtrasiirupi, jogurti ja piimaga.
3. Kallake 2 suurte klaasi ja serveerige kohe.

Sveikiname

Jus įsigijus naująją Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain® sulčiaspaudę!



Stollar pirmiausia rekomenduoja saugumą

Mes, Stollar sulčiaspaudės gamintojai, visada rūpinamės saugumu. Mes kuriame ir gaminame vartotojams produktus, pirmiausia atsižvelgdami į jų saugumą. Be to, mes Jūsų prašome, kad būtumėte atsargūs, naudodami elektrinius įrenginius ir laikytumėtės šių taisyklių.

Svarbūs saugos reikalavimai, susiję su Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain® sulčiaspaudės naudojimu

- Perskaitykite šią naudojimo instrukciją prieš įrenginio naudojimą ir išsaugokite ją informacijos gavimui ateityje.
- Prieš naudodami Stollar sulčiaspaudę pirmą kartą, ją išimkite iš įpakavimo ir nuimkite visus reklamos lipdukus bei etiketes.
- Naudojimo metu nestatykite Stollar sulčiaspaudės arti kėdės arba stalo krašto. Pastatykite sulčiaspaudę ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus. Dėl vibracijų, kurios kyla naudojimo metu, įrenginys gali išjudėti iš savo vietos.
- Dėmes po įrenginiu, ant įrenginio arba aplink jį reikia nuvalyti ir leisti paviršiui apdžiūti, prieš naudojant įrenginį toliau.
- Nestatykite Stollar sulčiaspaudės šalia karšto dujinės ar elektrinės viryklės degiklio arba įkaitusios orkaitės.
- Prieš naudodami įrenginį, visada įsitikinkite, kad jis yra teisingai surinktas. Įrenginys neįsijungs, jeigu jis nebus teisingai surinktas. Žiūrėkite išsamesnę informaciją apie sulčiaspaudės surinkimą (84 psl.) ir naudojimą (88 psl.).
- Stollar sulčiaspaudės naudojimo metu jos nepalikite be priežiūros.
- Visada įsitikinkite, kad Stollar sulčiaspaudė yra išjungta, nustatydami "OFF/ON" jungiklį į "OFF". Po to atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo. Prieš pakeldami apsauginę rankeną ir/arba ketindami ją perkelti, kai įrenginys nenaudojamas, arba prieš sulčiaspaudės išardymą, valymą ir laikymą būtina įsitikinkite, kad nerūdijančio plieno sietelis baigė sukstis, ir neveikia variklis.
- Stollar sulčiaspaudę naudokite tik pagal numatytą paskirtį - valgio ir/arba gėrimų paruošimui.
- Laikykite įrenginį švarų. Apie įrenginio valymą ir priežiūrą žiūrėkite (93 psl.).
- Nespauskite produktų į padavimo vamzdį pirštais arba virtuvės įrankiais. Visada naudokite komplektuojamą stūmiklį. Nedėkite rankų ir pirštų į itin platų produktų padavimo vamzdį, kai jis pastatytas ant įrenginio.
- Būkite atidūs, kad įrenginio naudojimo metu pirštai, plaukai, drabužiai bei virtuvės įrankiai nesusiliestų su įrenginio besisukančiomis dalimis.
- Nenaudokite Stollar sulčiaspaudės be pertraukos ilgiau negu 10 minučių, kai variklis veikia su didele apkrova. Leiskite varikliui ataušti 1 minutę tarp kiekvieno naudojimo karto. Ne visų šioje naudojimo instrukcijoje minėtų gėrimų paruošimo metu variklis veikia su didele apkrova. Tačiau variklis veiks su papildoma apkrova, jeigu kietų vaisių ir daržovių apdorojimui bus išsirinkta mažo greičio veikseną. Žiūrėkite 85 psl., kad nustatytumėte teisingą greitį vaisių ir daržovių apdorojimui.
- Būkite atidūs, kai imate nerūdijančio plieno sietelį, nes jo smulkūs dantukai ir mažas peiliukas yra labai aštrūs. Dėl neteisingo elgesio galite susižaloti.

Į itin platų produktų padavimo vamzdį neikiškite rankų ir svetimkūnių. Visada naudokite komplektuojamą stūmiklį.

Pastaba

Stollar pirmiausia rekomenduoja saugumą

tęsinys

- Nenaudokite įrenginio, jeigu besisukantis tinklinis mikrofiltras yra sugadintas.
- Nelieskite sulčiaspaudės disko viduje esančių mažų aštrių dantukų ir ašmenų.
- Nelieskite produktų padavimo vamzdyje esančių ašmenų.
- Nesmulkinkite ledo arba kietų vaisių/daržovių, pavyzdžiui, šviežių burokėlių, kai naudojate Froojie™ sulčiaspaudės priedą.

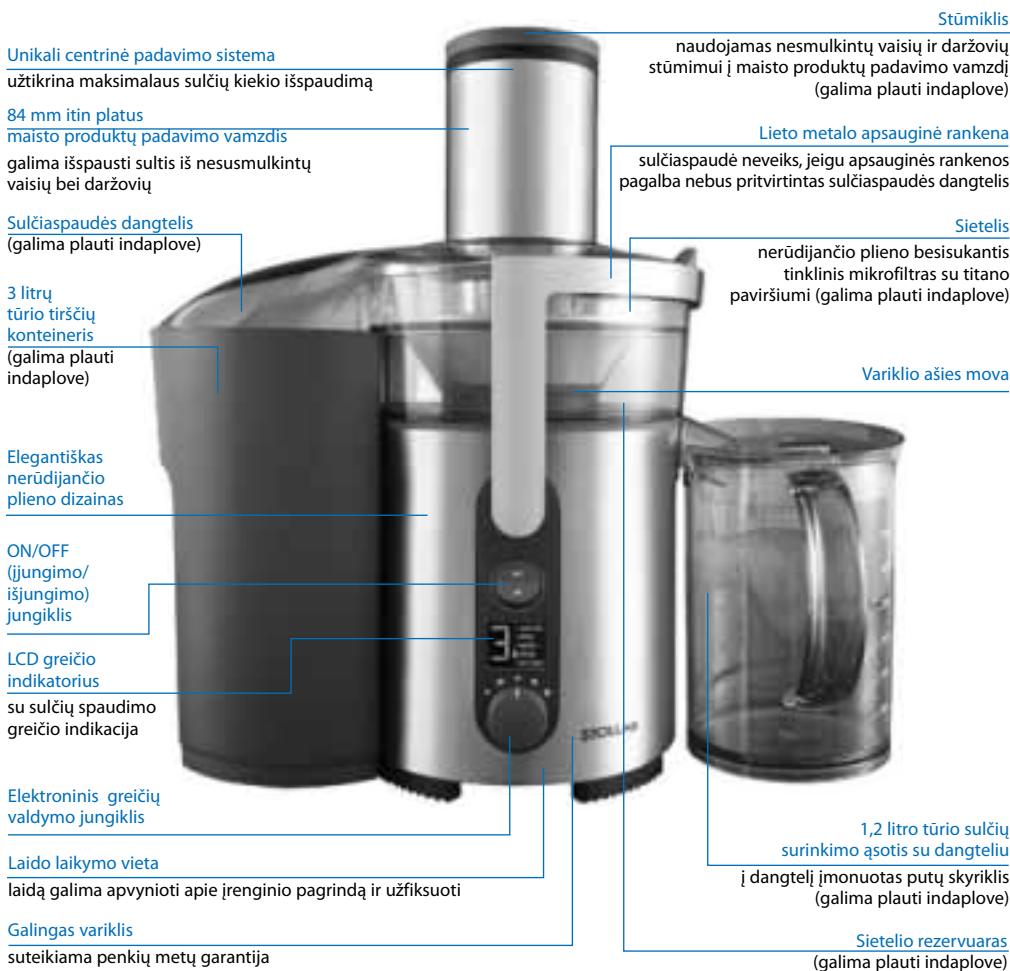
Svarbios saugumo taisyklės visų elektrinių įrenginių naudojimui

- Prieš naudodami įrenginį, pilnai atvyniokite jo laidą.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, neįmerkite srovės laido, šakutės arba įrenginio variklio į vandenį arba į bet kokį kitą skystį.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nenusvirtų nuo stalo krašto, nesiliestų prie karštų paviršių ir būtų ištiestas.
- Asmenims su ypatingais poreikiais ir ribotu veiksmumu bei mažiems vaikams leistina naudoti šį įrenginį tik būdami kito asmens priežiūroje arba po atitinkamo apmokymo.
- Prižiūrėkite vaikus, neleiskite jiems žaisti su įrenginiu.
- Rekomenduojama reguliariai patikrinti įrenginį. Nenaudokite jo, jeigu yra sugadintas srovės laidas, šakutė arba pats įrenginys. Nugabenkite įrenginį į artimiausią Stollar aptarnavimo centrą patikrinimui ir/arba taisymui.
- Bet kokius aptarnavimo, išskyrus valymo, darbus leistina atlikti tik įgaliotame Stollar aptarnavimo centre.
- Įrenginys numatytas naudojimui buityje. Naudokite įrenginį tik pagal numatytas paskirtis. Nenaudokite jo transporto priemonėse arba laivuose. Nenaudokite sulčiaspaudės lauke.
- Rekomenduojama įrengti apsauginį automatą (saugumo jungiklį), kad būtų užtikrintas papildomas saugumas elektrinių įrenginių naudojimo metu. Apsauginį automatą, kurio nominali likutinė veikimo srovė neviršija 30 mA, rekomenduojama įrengti elektros tinkle, kuris tiekia srovę į įrenginį. Profesionalaus patarimo kreipkitės į kvalifikuotą elektriką!
- Atidžiai perskaitykite nuorodas dėl valymo ir aptarnavimo.



ĮSPĖJIMAS: PRIEŠ VARIKLIO ĮJUNGIMĄ VISADA ĮSITIKINKITE, KAD SULČIASPAUDĖS DANGTELIS YRA TVIRTAI UŽFIKSUOTAS SAVO VIETOJE. NEATLAISVINKITE APSAUGINĖS RANKENOS, KOL YRA NAUDOJAMA SULČIASPAUDĖ.

Susipažinkite su Stollar sulčiaspaude



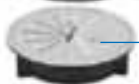
Individualiai projektuota sulčių išleidimo vamzdelio užmova
sultys nesitaško ir išteka tiesiogiai į stiklinę (galima plauti indaplove)



Valymo šepetėlis
naudokite šepetėlio plačią pusę, kad iš tirščių konteinerio pašalintumėte tirščius; šepetėlio neiloninius šerius naudokite nerūdijančio plieno sietelio valymui (galima plauti indaplove)

Susipažinkite su Stollar sulčiaspaude

tęsinys



Froojie™ vaisių minkštimų apdorojimo įdėklas

skirtas, pavyzdžiui, bananų, mango vaisių ir braškių apdorojimui. Yra speciali rankena, kad jį būtų galima laikyti ir kairia, ir dešine ranka.

Froojie™ diskas

skirtas minkštų vaisių, pavyzdžiui, bananų, mango vaisių ir braškių apdorojimui.

Sietelis

leidžia iš daržovių ir vaisių išspausti tik švarias sultis.

Įmontuotas putų skyriklis

užtikrina sulčių putų atskyrimą nuo sulčių, kai jas pilate į stiklinę (jeigu norite).

Sulčių surinkimo ąsočio dangtis

galima sulčiaspaudę naudoti su uždėtu dangčiu, tokiu būdu sulčių spaudimo metu jos neišsitaško. Uždėkite dangtį ant sulčių surinkimo ąsočio, kai sultis ruošiatės dėti į šaldytuvą.

Norėdami sultis į stiklinę įpilti su putomis, prieš sulčių pilimą nuimkite dangtį.

Pastaba

Stollar sulčiaspaudės surinkimas

Prieš naudojimą pirmą kartą

Prieš naudodami Stollar sulčiaspaudę pirmą kartą, nuimkite įpakavimą ir visus reklaminius lipdukus bei etiketes. Įsitinkinkite, kad įrenginys nėra prijungtas prie elektros tinklo ir yra išjungtas ("OFF" pozicijoje).

Nuplaukite sietelio rezervuarą, nerūdijančio plieno sietelį su mikroakutėmis, sulčiaspaudės dangtelį, Froojie™ vaisių minkštimų apdoravimo įdėklą, Froojie™ diską, stūmiklį, tirščių konteinerį ir sulčių surinkimo ąsotį bei jo dangtelį šiltu muiliniu vandeniu, naudodami minkštą skepetėlę. Po to rūpestingai juos nušluostykite ir leiskite apdžiūti. Jei reikia, nuvalykite variklio pamatą drėgna skepetaite, po to nušluostykite.

Sietelio naudojimas

1 žingsnis

Pastatykite įrenginio variklio pagrindą ant lygaus, sauso paviršiaus, pavyzdžiui, ant stalo. Įsitinkinkite, kad įrenginys yra išjungtas ("OFF" pozicijoje) ir atjungtas nuo elektros tinklo.

2 žingsnis

Ant variklio korpuso uždėkite sietelio rezervuarą.



3 žingsnis

Įsitinkinkite, kad nerūdijančio plieno sietelio rodyklės yra suderintos su variklio ašies movos rodyklėmis, ir spauskite sietelį žemyn, kol jis užsifiksuoja savo vietoje. Įsitinkinkite, kad nerūdijančio plieno sietelis gerai užsifiksavo variklio korpuso viršuje esančiame sietelio rezervuare.



4 žingsnis

Ant nerūdijančio plieno sietelio uždėkite sulčiaspaudės dangtelį, kad jis būtų virš sietelio, ir uždėkite jį taip, kad jis užsifiksuotų savo pozicijoje.



Stollar sulčiaspaudės surinkimas

tesinys

5 žingsnis

Pakelkite apsauginę rankeną į viršų ir užblokuokite ją abiejose sulčiaspaudės dangtelio pusėse esančiuose grioveliuose. Rankena turi būti vertikaliaje padėtyje ir užfiksuota sulčiaspaudės dangtelio viršuje.



6 žingsnis

Ant stūmiklio esantį griovelį suderinkite su išsikišimu, esančiu maisto produktų padavimo vamzdžio viduje.

Stūmiklį įstumkite į produktų padavimo vamzdį.



7 žingsnis

Pastatykite tirščių konteinerį į jo poziciją, truputį patraukdami jo apatinę dalį nuo variklio pagrindo, ir uždėkite tirščių konteinerio viršutinę dalį ant sulčiaspaudės dangtelio apatinės dalies, kad jis užsifiksuotų. Pastumkite tirščių konteinerio apatinę dalį arčiau sulčiaspaudės, kol jis užsifiksuoja ant padėklo prie variklio pagrindo.



Kad būtų sutrumpintas įrenginio valymo procesas, į tirščių konteinerį rekomenduojama įdėti plastmasinį maišelį, kuriame bus surenkami produktų tirščiai. Tirščius galima naudoti valgių paruošimui arba kompostui.

Pastaba

8 žingsnis

Komplektuojamą sulčių surinkimo ąsotį padėkite po sulčių išleidimo vamzdeliu Stollar sulčiaspaudės dešinėje pusėje. Siekdami išvengti sulčių taškymosi ąsotį uždenkite dangteliu.

Taip pat galima naudoti individualiai projektuotą sulčių išleidimo vamzdelio užmovą ir vietoj sulčių surinkimo ąsočio naudoti stiklinę. Sulčių išleidimo vamzdelio užmova pašalins taškymąsį, tokiu būdu sulčių spaudimas bus švarus ir malonus.

Stollar sulčiaspaudės surinkimas

tęsinys

Froojie™ priedo naudojimas

1 žingsnis

Ant variklio korpuso uždėkite sietelio rezervuarą.



2 žingsnis

Įdėkite Froojie™ diską į sietelio rezervuarą ir ant variklio ašies movos, paspauskite į apačią, kol jis užsifiksuoja savo vietoje. Įsitinkinkite, kad Froojie™ diskas yra gerai užfiksuotas sietelio rezervuare ir ant variklio ašies movos.



Jokiu būdu nenaudokite Froojie™ disko be Froojie™ vaisių minkštimų apdorojimo įdėklo. Juos visada privaloma naudoti kartu.

Pastaba

3 žingsnis

Į sietelio rezervuarą įdėkite Froojie™ vaisių minkštimų apdorojimo įdėklą ir įsitinkinkite, kad rankenos įspėjimo užklijas yra nukreiptas į viršų.



4 žingsnis

Ant Froojie™ vaisių minkštimų apdorojimo įdėklo ir sietelio rezervuaro uždėkite sulčiaspaudės dangtelį ir prispauskite taip, kad jis užsifiksuotų savo pozicijoje.



Stollar sulčiaspaudės surinkimas

tesinys

5 žingsnis

Pakelkite apsauginę rankeną į viršų ir užblokuokite ją abiejose sulčiaspaudės dangtelio pusėse esančiuose grioveliuose. Rankena turi būti vertikaliaje padėtyje ir užfiksuota sulčiaspaudės dangtelio viršuje.



6 žingsnis

Ant stūmiklio esantį griovelį suderinkite su išsikišimu, esančiu maisto produktų padavimo vamzdžio viduje.

Stūmiklį įstumkite į produktų padavimo vamzdį.



Tirščių konteinerio naudoti nereikia, kai naudojate Froojie™ priedą.

Pastaba

7 žingsnis

Komplektuojamą sulčių surinkimo ąsotį padėkite po sulčių išleidimo vamzdeliu Stollar sulčiaspaudės dėšinėje pusėje. Siekdami išvengti sulčių taškymosi ąsotį galite uždengti dangteliu.

Stollar sulčiaspaudės naudojimas

Vaisių ir daržovių paruošimas apdorojimui, naudojant Froojie™ priedą

- Froojie™ priedo naudojimo metu į sulčiaspaudę dėkite tik minkštus vaisius.
- Jeigu spausite vaisius, turinčius kietą žievelę, pavyzdžiui, mango vaisius, ananasą arba kivi, iš pradžių būtina pašalinkite žievelę.
- Jeigu norite spausti sultis iš vaisių, turinčių kietą šerdį, pavyzdžiui, ananasų, iš pradžių būtina ją išpjaukite.
- Kietas sėklas arba kauliukus, pavyzdžiui, iš nektarinų, persikų, mango vaisių ir abrikosų, būtina išimkite prieš sulčių spaudimą.
- Kryžiažiedės vaisiaus minkštima, nuluptus kivius ir uogas galima apdoroti, neišėmus sėklų.

Froojie™ priedo naudojimo metu naudokite mažą greitį (1 arba 2 greitį). Prieš dėdami vaisius ir daržoves į produktų padavimo vamzdį visada įsitikinkite, kad variklis veikia.

Pastaba

Greičio pasirinkimo lentelė

Froojie™ priedas	Greitis
Abrikosai (išimti kauliukai)	1
Bananai (nulupti)	1
Kiviai (nulupti)	1
Mango vaisiai (nulupti, kauliukai išimti)	1
Melionai (be žievės)	1
Kriaušių minkštimai (be vaiskočio, išimta šerdis)	1
Ananasai (nulupti, šerdis išimta)	1
Avietės	1
Braškės (be lapelių)	1
Pomidorai (išimta šerdis, supjaustyti į keturias dalis)	1
Arbūzai (be žievės, sėklos išimtos)	1
Naudokite 2 greitį, kad galėtumėte išspausti sultis iš likusių minkštimų	2

Sulčiaspaudės sietelio arba Froojie™ priedo naudojimas

1 žingsnis

Nuplaukite sulčių spaudimui numatytus vaisius ir daržoves.

Didžiausios dalies vaisių ir daržovių, pavyzdžiui, obuolių, morkų ir agurkų, nereikia smulkinti, nes jie telpa į maisto produktų padavimo vamzdį sveiki. Prieš spaudžiate sultis iš daržovių, pavyzdžiui, burokėlių, morkų ir kt., gerai nuplaukite juos ir pašalinkite žalius laiškus.

Pastaba

2 žingsnis

Atitinkamai ruošiamiems išspausti vaisiams ir daržovėms išsirinkite sulčiaspaudės sietelį arba Froojie™ priedą.



ĮSPĖJIMAS: NEĮDĖKITE KIETŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ (PAVYZDŽIUI, MORKŲ,

OBUOLIŲ, ŠVIEŽIŲ BUROKĖLIŲ IR T.T.) ARBA LEDO, KAI NAUDOJATE FROOJIE™ PRIEDĄ. PRIEŠINGU ATVEJU SUGADINSITE ĮRENGINIO DALIS.

3 žingsnis

Įsitikinkite, kad Stollar sulčiaspaudė yra teisingai surinkta. Žiūrėkite skyrių apie Stollar sulčiaspaudės surinkimą (84 psl.). Įsitikinkite, kad prieš produktų apdorojimą sulčiaspaudė po sulčių išleidimo vamzdeliu yra sulčių surinkimo ašotis arba stiklinė ir kad yra pritvirtintas tirščių konteineris.

Stollar sulčiaspaudės naudojimas

4 žingsnis

Prijunkite srovės laidą prie 230/240 V elektros tinklo ir įjungimo/išjungimo jungiklį nustatykite į "ON" poziciją. Švies LCD ekranas.

LCD ekranas nepertraukiamai švies 3 minutes, po to persijungs į miego būseną ir automatiškai išsijungs, kad būtų taupoma elektros energija.

Ekraną parodymai vėl pasirodys, kai naudosite įsijungimo/išsijungimo jungiklį, greičių valdymo jungiklį arba apsauginę rankeną.

Kai apsauginė rankena nėra fiksuota ant sulčiaspaudės dangtelio, LCD ekranas švies ir blyksės su jame atvaizduota "L" raide, nurodydamas, jog apsauginę rankeną reikia užfiksuoti atitinkamoje pozicijoje.

Kai apsauginė rankena yra fiksuota ant sulčiaspaudės dangtelio, LCD ekranas švies ir atvaizduos išrinkto greičio nustatymą. Greitį galima keisti, naudojant greičių valdymo jungiklį. Greitam informacijos apie sulčių spaudimo greitį gavimui naudokite LCD ekrane atvaizduotą nuorodą, greičio pasirinkimo lentelę ant tirščių konteinerio arba greičio pasirinkimo lentelę.

Variklis veiks su papildoma apkrova, jeigu kietų vaisių ir daržovių apdorojimui bus išsirinkta mažo greičio veikseną. Žiūrėkite greičio pasirinkimo lentelę, kad nustatytumėte teisingą greitį vaisių ir daržovių apdorojimui.

Pastaba

Greičio pasirinkimo lentelė

Vaisius/daržovė	Rekomenduojamas greitis
Obuoliai	5
Abrikosai (be kauliukų)	2
Burokėliai (nuskusti)	5
Mėlynės	1
Brokoliai	4
Briuselio kopūstai (nuvalyti)	5
Kopūstai	4
Morkos (nuskustos)	5
Žiediniai kopūstai	4
Salieras	5
Agurkai (nuskusti)	2
Agurkai (su žieve)	4
Paprastieji pankoliai	5
Vynuogės (be kauliukų)	1
Kiviai (nulupti)	2
Mango vaisius (nuluptas, be kauliuko)	2
Melionas (be žievės)	1
Nektarinai (be kauliukų)	2
Apelsinai (nulupti)	3
Persikai (be kauliukų)	2
Kietos kriaušės (be vaiskočių)	5
Minkštos kriaušės (be vaiskočių)	2
Ananasai (nulupti)	5
Slyvos (be kauliukų)	2
Avietės	1
Pomidorai	1
Arbūzai (be žievės)	1

Greitam ir patogiam informacijos gavimui apie teisingą vaisių ir daržovių apdorojimo greitį naudokite ant tirščių konteinerio esančią greičio pasirinkimo lentelę.

Pastaba

Stollar sulčiaspaudės naudojimas

tesinys

5 žingsnis

Paspauskite įsijungimo/išsijungimo jungiklį į "ON" poziciją. Sulčiaspaudė pradeda veikti išrinktu greičiu. Sulčių spaudimo metu spaudimo greitį galima keisti bet kuriuo momentu, naudojant greitį valdymo jungiklį.

Po 3 minučių LCD ekranas automatiškai išsijungs, jeigu įsijungimo/išsijungimo jungiklis nėra perjungtas į "ON" poziciją arba nėra išrinktas greitis.

Pastaba

6 žingsnis

Kai veikia įrenginio variklis, sudėkite produktus į maisto produktų padavimo vamzdį. Naudodami stūmiklį, švelniai stumkite maisto produktus maisto produktų padavimo vamzdžiu. Kad būtų galima gauti maksimalų sulčių keikį, maisto produktų stūmiklį visada reikia stumti lėtai.

Stollar sulčiaspaudė automatiškai sustos, jeigu jos variklis bus užblokuotas ilgiau negu 10 sekundėms. Ši ypatinga saugumo funkcija įsijungia, jeigu vienu metu apdorojama labai daug vaisių ar daržovių, arba apdorojami produktai yra labai dideli. Šiuo atveju supjaustykite vaisius arba daržoves smulkiau, vienodo dydžio gabaliukais ir/arba vienu metu apdorokite mažiau produktų.

Kad tęstumėte sulčių spaudimą, išjunkite sulčiaspaudę, įjungimo/išjungimo jungiklį nustatydami į "OFF" poziciją, atjunkite srovės laidą nuo elektros lizdo, vėl jį prijunkite, po to vėl perjunkite jungiklį į "ON" poziciją.

Pastaba

7 žingsnis – sulčiaspaudės sietelio naudojimas

Išspaudžiant sultis iš vaisių ir daržovių, sultys subėgs į sulčių surinkimo ąsotį, o tirščiai susikaups tirščių konteineryje.

Sulčių spaudimo metu galima ištuštinti tirščių konteinerį, išjungiant Stollar sulčiaspaudę, nustatant įjungimo/išjungimo jungiklį į "OFF" poziciją ir po to atsargiai jį nuimant. Prieš tęsiate sulčių spaudimą, įdėkite tuščią tirščių konteinerį.

Neleiskite tirščiams perpildyti tirščių konteinerio, nes dėl to gali kilti įrenginio veikimo sutrikimai.

Kad būtų sutrumpintas įrenginio plovimo procesas, rekomenduojama į tirščių konteinerį įdėti plastmasinį maišelį, kuriame bus surenkami tirščiai. Tirščius galima vartoti valgių paruošimui arba sodo kompostui.

Kad sultys būtų su putomis, nuimkite ąsočio dangtelį, kai pilate išspaustas sultis į stiklinę.

Pastaba

8 žingsnis - Froojie™ priedo naudojimas

Kai naudojate Froojie™ priedą, visas išspaustas turinys patenka į sulčių surinkimo ąsotį. Tirščių konteineryje tirščiai nesusikaupia.

Dalis vaisių gali likti sulčių surinkimo ąsotyje. Tai yra normalu, ir likęs kiekis priklauso nuo vaisiaus subrendimo ir minkštumo.

Pastaba



**NIEKADA NESPAUSKITE
PRODUKTŲ VAMZDYJE Į APAČIĄ
PIRŠTAIS ARBA NAUDODAMI
VIRTUVĖS ĮRANKIUS. NAUDOKITE TIK
KOMPLEKTUOJAMĄ STŪMIKLĮ.**

Stollar sulčiaspaudės išardymas

Sulčiaspaudė

1 žingsnis

Įsitikinkite, kad Stollar sulčiaspaudė yra išjungta, nustatydami įjungimo/išjungimo jungiklį į "OFF". Po to atjunkite ją nuo elektros tinklo.

2 žingsnis

Atidalinkite tirščių konteinerį, truputį patraukdami jo apatinę dalį nuo variklio pagrindo, po to atidalinkite nuo sulčiaspaudės dangtelio ir atidalinkite nuo padėklo, kuris yra prie variklio pagrindo.



3 žingsnis

Naudodami rankenėlę ant sulčiaspaudės apsauginės rankenos truputį pakelkite ją nuo sulčiaspaudės dangtelio ir nuleiskite žemyn.



4 žingsnis

Nuimkite sulčiaspaudės dangtelį.



5 žingsnis

Nukelkite nerūdijančio plieno sietelio rezervuarą kartu su jame esančiu sieteliu.



6 žingsnis

Kad išimtumėte nerūdijančio plieno sietelį, įdėkite pirštus į griovelius, prie kurių yra nurodyta "LIFT BASKET" ir išimkite sietelį. Kad valymas būtų lengvesnis, sietelį rekomenduojama išimti virš kriauklės.



NERŪDIJANČIO PLIENO SIETELYJE YRA SMULKŪS AŠMENYS, KURIE SUSMULKINA IR APDOROJA VAISIUS BEI DARŽOVES SULČIŲ SPAUDIMO METU. NELIESKITE AŠMENŲ, KAI LAIKOTE SIETELĮ.

Stollar sulčiaspaudės išardymas

tesinys

Froojie™ priedas

1 žingsnis

Nustatykite įjungimo/išjungimo jungiklį į "OFF" poziciją, kad išjungtumėte Stollar sulčiaspaudę. Po to atjunkite srovės laidą nuo elektros tinklo.



2 žingsnis

Paimkite abiemis rankomis už apsauginės rankenos abiejų kraštų, patraukite ją atgal ir truputį pakelkite nuo sulčiaspaudės dangtelio griovelių abiejose jo pusėse.



3 žingsnis

Ištraukite Froojie™ vaisių minkštimų apdorojimo įdėklą iš sietelio rezervuaro.

4 žingsnis

Iš sietelio rezervuaro ištraukite Froojie™ diską. (Nelieskite aštrių dantukų.)



**DĖMESIO: LABAI AŠTRUS
NERŪDIJANČIO PLIENO
PJOVIMO DISKAS IR DANTUKAI.**



**[SPĖJIMAS: FROOJIE™ PJOVIMO
DISKAS TURI LABAI AŠTRUS
AŠMENIS IR DANTUKUS. SU
FROOJIE™ DISKU ELKITĖS LABAI ATIDŽIAI,
NELIESKITE AŠMENŲ IR DANTUKŲ.**

Aptarnavimas, valymas ir garantija

Įsitikinkite, kad Stollar sulčiaspaudė yra išjungta, nustatydami įjungimo/išjungimo jungiklį į "OFF" poziciją. Po to atjunkite ją nuo elektros tinklo.

Įsitikinkite, kad įrenginys yra teisingai išardytas. Žiūrėkite skyrių "Stollar sulčiaspaudės išardymas" (91 psl.).

Kad valymas būtų lengvesnis:

Išvalykite įrenginį iš karto po jo naudojimo, neleiskite sultims ir tirščiams pridžiūti.

Po kiekvieno naudojimo karto nuplaukite nuimamas sulčiaspaudės dalis po tekančio vandens srove (kad pašalintumėte drėgnas išspaudas). Leiskite įrenginio dalims apdžiūti.

Kad būtų sutrumpintas įrenginio plovimo procesas, rekomenduojama į tirščių konteinerį įdėti plastmasinį maišelį, kuriame bus surenkami tirščiai. Tirščius galima vartoti valgių paruošimui arba sodo kompostui.

Pastaba

Variklio pagrindo valymas

1. Variklio korpusą valykite minkšta, drėgna skepetaite. Po to atsargiai nuskalaukite.
2. Jei reikia, nuvalykite ir srovės laidą.

Variklio pagrindo valymui nenaudokite šveičiančių valymo priemonių ir aštrių valymo kempinių, nes jos gali subraižyti paviršių.

Pastaba

Sietelio rezervuaro, sulčiaspaudės dangtelio, Froojie™ vaisių minkštimų apdorojimo įdėklo, maisto produktų stūmiklio ir tirščių konteinerio valymas

1. Nuplaukite visas dalis šiltame muiliname vandenyje, naudodami sudrėkintą skepetaite. Nušluostykite ir leiskite joms apdžiūti.

Sietelio rezervuarą, sulčiaspaudės dangtelį ir tirščių konteinerį galima plauti indaplove (tik viršutiniame krepšelyje). Froojie™ vaisių minkštimų apdorojimo įdėklo negalima plauti indaplove. Plaukite jį šiltame vandenyje.

Pastaba

NERŪDIJANČIO PLIENO SIETELIO VALYMAS

Kad gautumėte maksimalų sulčių kiekį, visada įsitikinkite, kad nerūdijančio plieno sietelis yra švarus. Naudokite komplektuojamą valymo šepetėlį.

1. Iš karto po sulčiaspaudės naudojimo įmerkite nerūdijančio plieno sietelį į karštą muilną vandenį ir palikite jį 10 minutėms. Jeigu leisite tirščiams pridžiūti, jie užblokuos sietelio akutes, tokiu būdu sumažindami sulčių spaudimo efektyvumą.
2. Laikykite sietelį po tekančio vandens srove ir šepetėliu valykite kryptimi iš sietelio vidurio į kraštus. Būkite atsargūs, nelieskite mažų dantukų sietelio centre. Baigę valyti pakelkite sietelį prieš šviesą ir patikrinkite, ar sietelio akutės nėra užblokuotos. Jeigu jos yra užblokuotos, įmerkite sietelį į 10% vandens ir citrinų sulčių skiedinį. Sietelį taip pat galima plauti indaplove.



Nerūdijančio plieno sietelį galima plauti indaplove (tik viršutiniame krepšelyje).

Pastaba

- Nemerkite sietelio į baliklį arba į kitas šveičiančias valymo priemones.
- Visada elkitės su sieteliu atsargiai, nes jį galima lengvai sugadinti.

Sulčių surinkimo ąsočio valymas

1. Nuplaukite sulčių surinkimo ąsotį ir jo dangtelį su įmontuotu putų skyrikliu po tekančio vandens srove.
2. Nuvalykite abi dalis šiltame muiliname vandenyje, naudodami minkštą šepetaitę. Gerai nušluostykite ir leiskite apdžiūti.

Sulčių surinkimo ąsotį ir jo dangtelį galima plauti indaplove (tik viršutiniame krepšelyje).

Pastaba

Senų ir paliekančių dėmių valymas

Dėl stipriai dažančių vaisių ir daržovių gali pakisti plastmasinių sulčiaspaudės dalių spalva. Siekiant to išvengti, sulčiaspaudės dalis po kiekvieno naudojimo reikia nuplauti nedelsiant. Jeigu plastmasinės dalys pakeitė spalvą, įmerkite jas į 10% vandens ir citrinų sulčių skiedinį arba valykite neutralia valymo priemone.

Stollar 5 metų garantija

Stollar Ikon™ Froojie™ sulčiaspaudė turi didelio pajėgumo variklį. Stollar sulčiaspaudė yra toks kokybiškas produktas, kad suteikiame jam 5 metų garantiją nuo gedimų, kilusių dėl naudotų medžiagų ir gaminimo defektų. Papildomai yra suteikiama 12 mėnesių pakeitimo garantija varikliui. Garantija nėra taikoma tokių gedimų atveju, kurie kilo dėl netyčinio naudojimo, neteisingo naudojimo arba jeigu įrenginys nebuvo naudotas pagal naudojimo instrukciją.

12 mėnesių pakeitimo garantija

Stollar Ikon™ Froojie™ sulčiaspaudei pilnai yra taikoma pirmų 12 mėnesių garantija nuo gedimų, kilusių dėl naudotų medžiagų ir gaminimo defektų, kuri yra nurodyta Stollar 12 mėnesių pakeitimo garantijoje (žiūrėkite komplektuojamą garantijos dokumentą).



NEĮMERKITE VARIKLIO Į VANDENĮ ARBA BET KOKĮ KITĄ SKYSTĮ.

NERŪDIJANČIO PLIENO SIETELIO IR PRODUKTŲ PADAVIMO VAMZDŽIO CENTRE YRA AŠTRŪS AŠMENYS, KURIE SUSMULKINA IR APDOROJA VAISIUS BEI DARŽOVES SULČIŲ SPAUDIMO METU. NELIESKITE AMENŲ, KAI LAIKOTE SIETELĮ UN PRODUKTŲ PADAVIMO VAMZDĮ.

Naudojimo patarimai

Įrenginys neveikia, kai įjungimo/išjungimo jungiklis nustatytas į "ON"

Įmanoma, yra neteisingai nustatyta apsaugos rankena. Ji nėra įdėta vertikaloje pozicijoje į abu griovelius, esančius sulčiaspaudės dangtelio kiekvienoje pusėje (žr. 84 psl. 5 žingsnį).

Spaudžiant sultis nustoja veikti variklis

1. Sultis spaudžiant pernelyg intensyviai, drėgni tirščiai gali kauptis po dangteliu. Stūmikliu žemyn stumdami lėčiau, pamėginkite sultis spausti lėčiau (žr. 86 psl. 4 žingsnį). Atlikite skyriuje apie išardymą ir valymą pateiktus nurodymus ir išvalykite sietelio rezervuarą, nerūdijančio plieno sietelį ir sulčiaspaudės dangtelį.
2. Stollar sulčiaspaudė automatiškai nustos veikti, jeigu jos variklis bus užblokuotas ilgiau negu 10 sekundėms. Ši ypatinga saugumo funkcija įsijungia, jeigu vienu metu yra apdorojama labai daug vaisių arba daržovių, arba apdorojimui numatyti produktai yra labai dideli. Šiuo atveju supjaustykite vaisius ir daržoves smulkiau, vienodo dydžio gabaliukais ir/arba vienu metu apdorokite mažiau produktų. Kad tęstumėte spausti sultis, išjunkite sulčiaspaudę, nustatydami įjungimo/išjungimo jungiklį į "OFF" poziciją, po to vėl nustatykite jį į "ON" poziciją.
3. Variklis veiks su papildoma apkrova, jeigu kietų vaisių ir daržovių apdorojimui bus išsirinktas mažas greitis. Žiūrėkite greičio pasirinkimo lentelę 9 psl., kad galėtumėte nustatyti teisingą greitį vaisių ir daržovių apdorojimui.

Sietelio rezervuare susikaupia tirščiai

Pertraukite spausti sultis ir atlikite skyriuje apie išardymą ir valymą pateiktus nurodymus. Nuimkite sulčiaspaudės dangtelį, nuvalykite susikaupusius

tirščius. Dar kartą surinkite sulčiaspaudę ir tęskite spausti sultis. Spauskite sultis iš įvairių produktų (sultis pakaitomis spauskite iš minkštų ir kietų vaisių bei daržovių).

Tirščiai yra labai drėgni, ir mažėja išspautų sulčių kiekis

Pabandykite sultis spausti lėčiau.

Išimkite nerūdijančio plieno sietelį ir rūpestingai nuvalykite jo kraštus šepetėliu. Nuplaukite sietelį karštu vandeniu. Jeigu yra užsiblokavusios nerūdijančio plieno sietelio akutės, įmerkite sietelį į 10% vandens ir citrinų sulčių skiedinį, kad išvalytumėte akutes, arba plaukite sietelį indaplove. Tokiu būdu bus išvalyti tirščiai (vaisių arba daržovių), kurie įtakoja išspautų sulčių kokybę.

Tarp sulčiaspaudės dangtelio ir nerūdijančio plieno sietelio laša sultys

Pabandykite sultis spausti lėčiau, žemyn stumdami stūmiklią lėčiau (žr. 87 psl. 6 žingsnį).

Iš sulčių išleidimo vamzdelio sultys bėga labai stipriai ir išsitaško

Naudokite komplektuojamą sulčių surinkimo šotį su dangteliu arba naudokite individualiai projektuotą sulčių išleidimo vamzdelio užmovą, jeigu naudojate stiklinę. Naudokite vaisius, kuriuose yra daugiau vandens, kad sultys bėgtų tolygiau. Ir spauskite sultis lėčiau, įdėdami gabaliukus po vieną ir stumdami juos į apačią lėčiau.

Kai naudojate Froojie™ priedą, sietelio rezervuaras palieka pilnas ir sulčių išleidimo vamzdelis užsikiša.

Naudokite vaisius, kuriuose yra daugiau vandens, kad sultys bėgtų tolygiau. Ir spauskite sultis lėčiau, įdėdami gabaliukus po vieną ir stumdami juos į apačią lėčiau.

Apie sultis

Nors ir sulčių gėrimai paprastai gaminami atsižvelgiant į skonį, tekstūrą ir aromatą, jos nėra tokios naudingos sveikatai, kaip šviežiai išspaustos sultys. 95% vaisiuose ir daržovėse esančių maistingųjų medžiagų yra sultyse. Iš šviežių vaisių bei daržovių išspaustos sultys sudaro svarbią gerai subalansuoto maisto dalį.

Šviežiai išspaustos vaisių bei daržovių sultys yra daugelio vitaminų ir mineralų šaltinis. Sultys greitai patenka į kraujotaką, tokiu būdu tai yra greičiausias būdas, kaip maistingosios medžiagos gali patekti į organizmą.

Gamindami savas sultis, Jūs visiškai kontroliuojate jų sudėtį ir galite patys nuspręsti, ar reikia dėti cukraus, druskos arba kitų prieskonių. Šviežiai išspausť sultis rekomenduojama gerti iš karto po jų išspaudimo, kad neprarastumėte vertingų vitaminų.

Vaisių ir daržovių įsigijimas bei saugojimas

- Prieš spausdami sultis visada nuplaukite vaisius ir daržoves.
- Visada naudokite šviežius vaisius ir daržoves.
- Siekdami taupyti pinigus ir norėdami gauti kuo šviežesnį produktą, pirkite tik tam metų laikui priklausančius vaisius ir daržoves. Žiūrėkite lentelę "Faktai apie vaisius ir daržoves" (21-22 psl.).
- Vaisius ir daržoves laikykite paruoštus sulčių spaudimui, todėl prieš saugojimą nuplaukite juos.
- Didžiausią dalį vaisių ir kietesnes daržoves galima laikyti kambario temperatūroje. Trapius ir greitai gedančius maisto produktus, pavyzdžiui, pomidorus, uogas, salierus, agurkus ir žalumynus reikia laikyti šaldytuve.

Vaisių ir daržovių parengimas

- Jei naudojate vaisius su kieta žievele, pavyzdžiui, mango vaisius, gvajavus, melionus ar ananasus, visada pašalinkite jų žievę prieš spausdami sultis.
- Kai kurias daržoves, pavyzdžiui, agurkus, galima apdoroti neskustus, priklausomai nuo žievės kietumo ir išspausť sulčių reikalavimų.
- Visiems vaisiams su kauliukais arba kietomis sėklėlėmis, pavyzdžiui, nektarinams, persikams, mango vaisiams, abrikosams, slyvoms ir vyšnioms, reikia išimti kauliukus.
- Prieš spaudžiate sultis iš daržovių, pavyzdžiui, burokėlių, morkų ir kt., rūpestingai nuplaukite juos ir nukirpkite žalius laiškus.
- Prieš spaudžiate sultis iš vaisių, pavyzdžiui, braškių ar kriaušių, nuimkite lapelius nuo braškių ir vaiskočius nuo kriaušių.
- Stollar Ikon Juice Fountain sulčiaspaudė gali apdoroti ir citrusinius vaisius. Prieš tai nulupkite juos ir išimkite kauliukus.
- Kad obuolių sultys neparuoduotų, į jas reikia įpilti truputį citrinų sulčių.

Naudojant STOLLAR sulčiaspaudę galima išspausti gaivinančias, putojančias apelsinų sultis. Paprasčiausiai nulupkite apelsinus ir išspausť sultis. Prieš sulčių spaudimą rekomenduojama apelsinus truputį atvėsinti.

Pastaba

Vaisių ir daržovių paruošimas apdorojimui, naudojant Froojie™ priedą

- Froojie™ priedo naudojimo metu į sulčiaspaudę dėkite tik minkštus vaisius.
- Jeigu norite naudoti vaisius, turinčius kietą žievelę, pavyzdžiui, mango vaisius, ananasus arba kivių, prieš sulčių spaudimą būtinai pašalinkite žievelę.
- Jeigu norite naudoti vaisius, turinčius kietą šerdį, pavyzdžiui, ananasus, prieš sulčių spaudimą būtinai ją išimkite.
- Naudodami vaisius, turinčius kietas sėkleles arba kauliuką, pavyzdžiui, nektarinus, persikus, mango vaisius arba abrikosus, prieš sulčių spaudimą būtinai juos išimkite.
- Kryžiažiedės vaisiaus minkštimą, nuluptus kivių ir uogas galima apdoroti, neišėmus sėkelių.

Froojie™ priedo naudojimo metu naudokite mažą greitį (1 arba 2 greitį). Prieš dėdami vaisius ir daržoves į produktų padavimo vamzdį visada įsitinkite, kad variklis veikia.

Pastaba

Faktai apie vaisius ir daržoves

Vaisiai ir daržovės	Metų laikas, kada įsigyti	Saugojimas	Maistingumas	Energetinė vertė
Obuoliai	Ruduo/žiema	Šaldytuve, plastmasiniame maišelyje su skylutėmis	Daug ląstelių ir vitamino C	200 g obuolių = 300 kJ/ 72 kcal
Abrikosai	Vasara	Šaldytuve, vaisių skyrelyje	Turi daug ląstelių ir kalio	30 g abrikosų = 84 kJ/ 20 kcal
Bananai	Pavasaris	Vėsioje, sausoje vietoje	Turi ląstelių, kalio, C, B6 vitaminus	250g bananų = 836 KJ
Burokėliai	Žiema	Nupjaukite laiškus, laikykite šaldytuve	Geras folatų ir ląstelių, vitamino C ir kalio šaltinis	160 g burokėlių = 188 kJ/ 45 kcal
Mėlynės	Vasara	Uždenkite, laikykite šaldytuve	Vitaminas C	125 g mėlynių = 293 kJ/ 70 kcal
Brokoliai	Ruduo/žiema	Plastmasiniame maišelyje šaldytuve	Vitaminai C, B2, B5, E, B6, folatai ir ląsteliene	100 g brokolių = 196 kJ/ 23 kcal
Briuseliniai kopūstai	Ruduo/žiema	Šaldytuve, vaisių skyrelyje	Vitaminai C, B2, B6, E, folatai ir ląsteliene	100 g briuselių kopūstų = 109 kJ/ 26 kcal
Kopūstai	Žiema	Šaldytuve, nuvalytus ir suvyniotus į maistinę plėvelę	Vitaminai C, B6, folatai, kalis ir ląsteliene	100 g kopūstų = 109 kJ/ 26 kcal
Morkos	Žiema	Šaldytuve	Vitaminai A, C, B6 ir ląsteliene	120 g morkų = 125 kJ/ 30 kcal
Žiediniai kopūstai	Ruduo/žiema	Pašalinkite išorinius lapus, laikykite plastmasiniame maišelyje šaldytuve	Vitaminai C, B5, B6, folatai, vitaminas K ir kalis	100 g žiedinių kopūstų = 29 kJ/ 13 kcal
Salierai	Ruduo/žiema	Šaldytuve, plastmasiniame maišelyje	Vitaminas C ir kalis	80 g saliero kotų = 55 kJ/ 7 kcal
Agurkai	Vasara	Šaldytuve, vaisių skyrelyje	Vitaminas C	280 g agurkų = 121 kJ/ 29 kcal
Pankoliai	Žiema/pavasaris	Šaldytuve, vaisių skyrelyje	Vitaminas C ir ląsteliene	300 g pankolių = 145 kJ/ 35 kcal
Vynuogės (besėklės)	Vasara	Šaldytuve, plastmasiniame maišelyje	Vitaminai C, B6 ir kalis	125 g vynuogių = 355 kJ/ 85kcal
Kiviai	Žiema/pavasaris	Šaldytuve, vaisių skyrelyje	Vitaminas C ir kalis	100 g kivių = 167 kJ/40 kcal

Faktai apie vaisius ir daržoves

tesinys

Vaisiai ir daržovės	Metų laikas, kada įsigyti	Saugojimas	Maistingumas	Energetinė vertė
Mango vaisiai	Vasara	Uždenkite, laikykite šaldytuve	Vitaminai A, C, B1, B6 ir kalis	240 g mango vaisių = 426 kJ/ 102 kcal
Melionai, arbūzai	Vasara/ruduo	Šaldytuve, vaisių skyriuje	Vitaminas C, folatai, ląsteliena ir vitaminas A	200 g melionų = 209 kJ/ 50 kcal
Nektarinai	Vasara	Šaldytuve, vaisių skyriuje	Vitaminai C, B3, kalis ir ląsteliena	180 g nektarinų = 355 kJ/ 85 kcal
Apelsinai	Žiema/ruduo/ pavasaris	Vėsioje, sausoje vietoje, jei norite laikyti ne ilgiau kaip 1 savaitę; šaldytuve, jeigu norite laikyti ilgiau	Vitaminas C	150 g apelsinų = 35 mg/100 g 259 kJ/62 kcal
Persikai	Vasara	Šaldytuve	Vitaminai C, B3, kalis ir ląsteliena	150 g persikų = 205 kJ/ 49 kcal
Kriaušės	Ruduo	Šaldytuve	Ląsteliena	150 g kriaušių = 350 kJ/ 60 kcal
Ananasai	Vasara	Šaldytuve	Vitaminas C	150 g ananasų = 245 kJ/ 59 kcal
Slyvos	Vasara	Šaldytuve	Ląsteliena	70 g slyvų = 110 kJ/ 26 kcal
Avietės	Vasara	Uždenkite, laikykite šaldytuve	Vitaminas C, geležis, kalis ir magnis	125 g aviečių = 130 kJ/ 31 kcal
Braškės	Pavasaris	Šaldytuve, plastmasiniame maišelyje	Vitaminas C, folatai, kalcis, kalis, fosforas	144 g braškių = 65 KJ/46 kcal.
Pomidorai	Vasara	Šaldytuve, vaisių skyriuje	Vitaminas C, ląsteliena, vitaminas E, folatai ir vitaminas A	100 g pomidorų = 92 kJ/ 22 kcal

Naudojant STOLLAR sulčiaspaudę galima išspausti gaivinančias, putojančias apelsinų sultis. Paprasčiausiai nulupkite apelsinus ir išspauskite sultis (prieš sulčių spaudimą rekomenduojama apelsinus truputį atvėsinti).

Pastaba

Receptai



Gaivinanti pradžia

Obuolių, morkų ir salierų sultys

Kad sultys būtų saldesnės arba aštresnės ir atitiktų Jūsų skonį, Jūs galite keisti morkų ir obuolių kiekį.

4 maži obuoliai

3 vidutinio dydžio morkos

4 saliero koteliai

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš obuolių, morkų ir saliero kotelių, naudodami 5 greitį.

Gerai išmaišykite ir patiekite iš karto.

Pomidorų, morkų, salierų ir žaliųjų citrinų sultys

2 vidutinio dydžio pomidorai

1 nulupta žalioji citrina

1 didelė morka

2 saliero koteliai

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, morkų, saliero kotelių ir žaliosios citrinos, naudodami 1, 3 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Morkų, burokėlių ir apelsinų sultys

4 nulupti apelsinai

2 vidutinio dydžio morkos

3 vidutinio dydžio burokėliai

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš morkų, burokėlių ir apelsinų, naudodami 3 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Obuolių, persikų ir greipfrutų sultys

2 perpjauti per pusę dideli persikai be kauliukų

2 nulupti greipfrutai

1 mažas obuolys

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš obuolio, persikų ir greipfrutų, naudodami 2, 3 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Obuolių, kriaušių ir braškių sultys

1 stiklinė braškių be lapelių

1 mažas obuolys

3 mažios prinokusios kriaušės be vaiskočių

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš obuolio, kriaušių ir braškių, naudodami 1 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Meliono, pipirmėčių ir mango vaisių sultys

1/2 perpjauto per pusę mažo meliono be sėklų ir be žievės

3 šakelės šviežių pipirmėčių su lapeliais

1 perpjautas per pusę ir nuluptas mango vaisius be kauliuko

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš meliono, pipirmėčių ir mango vaisiaus, naudodami 1 ir 2 greitį.

Patiekite iš karto.

Gaivinanti pradžia

Pomidorų, agurkų, petražolių ir morkų sultys

3 vidutinio dydžio pomidorai

1 didelis agurkas, nuskustas - jei reikia

1 didelis pundelis petražolių

3 vidutinio dydžio morkos

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, agurko, petražolių ir morkų, naudodami 1, 4 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Saldžiųjų bulvių, salierų, imbiero ir apelsinų sultys

4 nulupti apelsinai

2,5 cm imbiero šaknis

4 saliero koteliai

**1 maža nuskusta ir perpjauta per pusę
saldžioji bulvė**

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš saliero kotelių, saldžiosios bulvės, imbiero šaknies ir apelsinų, naudodami 3 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Pastarnokų, salierų ir kriaušių sultys

2 pastarnokai

4 saliero koteliai

4 vidutinio dydžio kriaušės be vaiskočių

1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pastarnokų, saliero kotelių ir kriaušių, naudodami 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Vitaminų pakaitalai

Pomidorų, morkų, petražolių ir raudonosios paprikos sultys

- 3** vidutinio dydžio pomidorai
- 2** mažios raudonosios paprikos
- 4** šakelės petražolių su lapeliais
- 3** morkos

- 1 Supjaustykite paprikas, išimkite sėkleles.
- 2 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, morkų, petražolių ir paprikų, naudodami 1, 4 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Gervuogių, kriaušių ir greipfrutų sultys

- 250g** gervuogių
- 2** nulupti greipfrutai
- 3** prinokusios kriaušės be vaiskočių

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš gervuogių, kriaušių ir greipfrutų, naudodami 1, 3 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Burokėlių, obuolių ir salierų sultys

- 4** vidutinio dydžio burokėliai
- 2** vidutinio dydžio obuoliai
- 4** saliero koteliai

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš burokėlių, obuolių ir saliero kotelių, naudodami 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Mėlynių, gervuogių, braškių ir žaliosios citrinos sultys

- 500 g** gervuogių
- 500 g** mėlynių
- 500 g** braškių be lapelių
- 1** nulupta žalioji citrina

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš mėlynių, gervuogių, braškių ir žaliosios citrinos, naudodami 1 ir 3 greitį.

Patiekite iš karto.

Agurko, salierų, pankolio ir pupelių daigų sultys

- 1** didelis agurkas
- 3** saliero koteliai
- 2** stiklinės pupelių daigų
- 1** pankolio šaknis

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš agurko, saliero kotelių, pankolio ir pupelių daigų, naudodami 4 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Putojančios apelsinų sultys

- 1kg** nuluptų apelsinų

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš apelsinų, naudodami 3 greitį.

Patiekite iš karto.

(Rekomenduojama prieš tai apelsinus palaikyti šaldytuve.)

Lengvieji pietūs

Šviežių daržovių sriuba su makaronais

- 1 mažas pomidoras
 - 1 žalioji supjaustyta paprika be sėklų
 - 1 mažas nuluptas ir supjaustytas svogūnas
 - 2 morkos
 - 1 valgomasis šaukštas sviesto
 - 1 valgomasis šaukštas miltų
 - 375 ml daržovių sultinio
 - 425 g konservuotų pupelių
 - 1 pakelis greitai paruošiamų makaronų, kuriuos reikia virti 2 minutes
- Šviežiai malti juodieji pipirai**

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, žaliosios paprikos, svogūno ir morkų, naudodami 1, 4 ir 5 greitį.
 - 2 Didelėje keptuvėje ant vidutinės ugnies išlydykite sviestą.
 - 3 Įberkite miltus ir juos kaitindami maišykite vieną minutę.
 - 4 Įpilkite išspausstas sultis, daržovių sultinį ir įberkite pupeles.
 - 5 Turinį perpilkite į puodą, sumažinkite ugnį ir virkite 10 minučių.
 - 6 Įberkite makaronus, virkite dar 2 minutes, kol makaronai suminkštės.
 - 7 Paruoštą mišinį supilkite į dubenėlius, pagal skonį įberkite juodųjų pipirų.
- Patiekite iš karto.

Mango vaisių, meliono, apelsinų ir jogurto gėrimas

- 1 nuluptas ir perpjautas per pusę mango vaisius be kauliuko
 - ½ perpjauto per pusę mažo meliono be sėklų ir be žievės
 - 5 nulupti apelsinai
- 3 valgomieji šaukštai natūralaus jogurto**
- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš mango vaisiaus, meliono ir apelsinų, naudodami 1, 2 ir 3 greitį.
 - 2 Mišinį supilkite į didelį dubenį ir sumaišykite su jogurtu.
 - 3 Įpilkite į stiklines ir patiekite iš karto.

Gaspačo

- 4 vidutinio dydžio pomidorai
 - 4 šviežių petražolių lapai
 - 1 supjaustyta raudonoji paprika be sėklų
 - 1 agurkas
 - 1 didelė nulupta česnako skiltelė
 - 1 mažas nuluptas ir supjaustytas svogūnas
 - 2 morkos
 - 2 salierų kotai
 - 2 valgomieji šaukštai raudonojo vyno acto
- Šviežiai malti juodieji pipirai**
- 1 stiklinė smulkinto ledo
- 3 valgomieji šaukštai kapotų šviežių bazilikų**
- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, petražolių, raudonosios paprikos, agurko, česnako, svogūno, morkų ir salierų, naudodami 1, 4 ir 5 greitį.

Lengvieji pietūs

- Į mišinį įpilkite acto ir įberkite juodųjų pipirų.
- Į keturis dubenėlius sudėkite ledą.
- Supilkite paruoštą mišinį, užbarstykite baziliką.

Patiekite iš karto.

Makaronai Provanso padaže

4 pomidorai

2 šviežių petražolių lapai

1 raudonoji paprika be šerdies ir sėklų

1 saliero kotas

2 didelės česnako skiltelės

1 mažas nuluptas ir supjaustytas svogūnas

1 valgomasis šaukštas pomidorų padažo

½ stiklinės raudonojo vynu

500 g virtų makaronų

2 arbatiniai šaukšteliai džiovintų raudonėlių

3 valgomieji šaukštai tarkuoto Parmos sūrio

- Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, petražolių, raudonosios paprikos, salierų, česnako ir svogūno, naudodami 1, 4 ir 5 greitį.
- Pomidorų padažą sumaišykite su raudonuoju vynu, ir įpilkite išspaustas sultis.
- Mišinį supilkite į keptuvę ir kaitinkite 3–4 minutes ant vidutinio dydžio ugnies.
- Sudėkite makaronus ir gerai išmaišykite. Padalinkite mišinį į 4 porcijas.
- Apibarstykite raudonėliais ir Parmos sūriu.

Patiekite iš karto.

Gaivieji gėrimai

Putojantis kriaušių ir abrikosų gėrimas

4 dideli perpjauti per pusę abrikosai be kauliukų

3 didelės kriaušės su išimtomis šerdimis

1 stiklinė smulkinto ledo

250 ml mineralinio vandens

- Išspauskite sulčiaspaude sultis iš abrikosų ir kriaušių, naudodami 2 ir 5 greitį.
- Sudėkite ledą į 4 aukštas stiklines.
- Supilkite išspaustas sultis į 4 stiklines.
- Įpilkite mineralinio vandens ir gerai išmaišykite.

Meliono, braškių ir kryžiažiedės gėrimas

½ supjaustyto meliono be sėklų ir be žievės

250 g suspaustų braškių

2 kryžiažiedės vaisiaus minkštimai

1 stiklinė smulkinto ledo

- Išspauskite sulčiaspaude sultis iš meliono ir braškių, naudodami 1 greitį.
- Įmaišykite kryžiažiedės vaisiaus minkštumus.
- Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Gaivieji gėrimai

Kraušių, ridikų ir salierų sultys

3 vidutinio dydžio kriaušės be vaiskočių

4 nuskusti ridikai

3 salierų kotai

1 stiklinė smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš kriaušių, ridikų ir salierų, naudodami 5 greitį.
- 2 Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Tropinis gėrimas

2 nulupti ir perpjauti per pusę mango vaisiai be sėklų

3 nulupti kiviai

½ mažo ananaso be žievės, supjaustyto į keturias dalis

½ stiklinės šviežių pipirmėčių lapų

1 stiklinė smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš mango vaisiaus, kivių, ananaso ir pipirmėčių, naudodami 2 ir 5 greitį.
- 2 Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Pomidorų, nektarinų, kryžiažiedės ir pipirmėčių šaltasis gėrimas

6 pomidorai

2 perpjauti per pusę nektariai be kauliukų

½ stiklinės šviežių pipirmėčių lapų

4 kryžiažiedės vaisiaus minkštimai

1 stiklinė smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, nektarinų ir pipirmėčių, naudodami 1 ir 2 greitį.
- 2 Įmaišykite kryžiažiedės vaisiaus minkštumus.
- 3 Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Agurkų, ananasų ir koriandro šaltasis gėrimas

2 agurkai, nuskusti - jeigu reikia

½ stiklinės šviežių koriandro lapų

½ supjaustyto į keturias dalis mažo ananaso be žievės

1 stiklinė smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš agurko, ananasų ir koriandro, naudodami 4 ir 5 greitį.
- 2 Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Alkoholiniai gėrimai

Pina kolada

½ supjaustyto į keturias dalis didelio ananaso be žievės
3 valgomieji šaukštai Malibu likerio
2 valgomieji šaukštai kokoso riešutų sirupo
500 ml toniko
1 stiklinė smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš ananasų, naudodami 5 greitį.
- 2 Į sultis supilkite likerį, kokoso riešutų sirupą ir toniką.
- 3 Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Muskatinio meliono sapnas

1 supjaustytas į keturias dalis muskatinis melionas be žievės ir be sėklų
3 valgomieji šaukštai Midori likerio
500 ml toniko
1 stiklinė smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš muskatinio meliono, naudodami 1 greitį.
- 2 Į sultis supilkite likerį ir toniką.
- 3 Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Kruvinoji Meri

4 vidutinio dydžio pomidorai
2 salierų kotai
1 didelė supjaustyta raudonoji paprika be sėklų
½ stiklinės degtinės
1 stiklinė smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš pomidorų, salierų ir raudonosios paprikos, naudodami 1, 4 ir 5 greitį.
- 2 Į sultis įpilkite degtinės. Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Persikų ir pipirmėtės gėrimas

6 perpjauti per susę persikai be kauliukų
½ stiklinės šviežių pipirmėčių lapų
2 valgomieji šaukštai Creme de Menthe likerio
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus
½ stiklinės susmulkinto ledo
500 ml mineralinio vandens

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš persikų ir pipirmėčių lapų, naudodami 2 greitį.
- 2 Į sultis įpilkite Creme de Menthe likerio ir įberkite cukraus.
- 3 Sudėkite ledą į 4 stiklines, įpilkite sultis ir gerai sumaišykite.

Patiekite iš karto.

Energetiniai gėrimai

Vynuogių, kivių ir uogų gėrimas

Vynuogės turi kalio ir geležies, kurie užtikriną puikią energiją po įtemptos darbo dienos.

500 g žaliųjų vynuogių be kauliukų ir kotelių

2 nulupti kiviai

250 g braškių be lapelių

500 ml nugriebto pieno

2 valgomieji šaukštai maisto papildo su proteinais

½ stiklinės smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš vynuogių, kivių ir braškių, naudodami 1 greitį.
- 2 Į sultis įpilkite nugriebto pieno, maisto papildo ir smulkinto ledo.

Patiekite iš karto.

Abrikosų, obuolių ir kriaušių gaivinantis gėrimas

4 dideli perpjauti per pusę abrikosai be kauliukų

4 maži raudoni obuoliai

3 vidutinio dydžio kriaušės be vaiskočių

250 ml gazuoto mineralinio vandens

½ stiklinės smulkinto ledo

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš abrikosų, obuolių ir kriaušių, naudodami 2 ir 5 greitį.
- 2 Į sultis įpilkite mineralinį vandenį ir sudėkite ledą.

Patiekite iš karto.

Apelsinų, morkų, pipirmėčių ir burokėlių gėrimas

4 nulupti apelsinai

8 morkos

½ stiklinės šviežių pipirmėčių lapų

2 maži suplaustyti burokėliai

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš apelsinų, morkų, pipirmėčių lapų ir burokėlių, naudodami 3 ir 5 greitį.

Patiekite iš karto.

Patiekalai iš tirščių

Neišmeskite tirščių, kurie liko po vaisių ir daržovių sulčių išspaudimo, o panaudokite juos patiekalų pagaminimui, kaip yra nurodyta receptuose.

Morkų, moliūgo ir Fetos sūrio apkepas

8 tešlos papločiai

60 g lydyto sviesto

1 smulkiai sukapotas poras

1 stiklinė moliūgų tirščių

1 stiklinė morkų tirščių

250 g sutrupinto Fetos sūrio

3 x 60 g kiaušiniai

1 kiaušinio baltymas

$\frac{1}{2}$ stiklinės pieno

2 valgomieji šaukštai smulkintų apelsinų žievelių

3 valgomieji šaukštai kapotų šviežių petražolių

- 1 Tešlos papločius sutepkite lydytu sviestu. Sudėkite tešlos papločius į 25 cm platų indą, gerai prispausdami tešlos pagrindą ir kraštus prie kepimo indo. Apipjaukite tešlos papločių kraštus apytiksliai 1,5 cm aukščiau nei indo kraštai.
- 2 Sumaišykite porą, moliūgą, morkas, Fetos sūrį, kiaušinius, kiaušinio baltymą, pieną, apelsinų žieveles ir petražoles.
- 3 Tešlos papločius pripildykite mišinio ir kepkite 180°C įkaitintoje orkaitėje apytikriai 25–30 minučių arba kol apkepas parus.

Daržovių sriuba su kumpiu

3 arbatiniai šaukšteliai sviesto

1 gerai susmulkintas svogūnas

1 kumpis su kaulu

350 g burokėlių tirščių

50 g bulvių tirščių

50 g morkų tirščių

100 g pomidorų tirščių

50 g agurkų tirščių

Skystis, gautas iš bulvių, morkų, pomidorų, agurkų ir vandens – 2 litrai

4 smulkiai supjaustyti kumpio griežiniai

1 valgomasis šaukštas citrinų sulčių

$\frac{1}{2}$ stiklinės grietinės

- 1 Sviestą išlydykite didelėje keptuvėje. Ant vidutinės ugnies kepkite svogūną apytikriai 2–3 minutes, kol parus. Įdėkite kumpį su kaulu. Sumaišykite burokėlių, bulvių, morkų, pomidorų ir agurkų tirščius, o taip pat išspauskite sultis ir vandenį, supjaustytą kumpį ir citrinų sultis. Mišinį supilkite į puodą, kaitinkite iki virimo temperatūros, po to sumažinkite ugnį ir virkite apytikriai 30–40 minučių.
- 2 Kumpį nuimkite nuo kaulo, sukapokite apkepintą mėsą ir dar šiek tiek apkepinkite.
- 3 Patiekite su grietine.

Austriškas pyragas su morkomis, obuoliais ir salierais

30 g sviesto

1 mažas smulkiai supjaustytas svogūnas

4½ stiklinės morkų, obuolių ir

salierų tirščių (žr. receptą 101 psl.)

250 g Cottage sūrio

2 valgomieji šaukštai kapotų šviežių pipirmėčių

1 x 60 g išplaktas kiaušinis

12 tešlos papločiai

60 g lydyto sviesto

1 stiklinė tarkuoto Parmos sūrio

- 1 Keptuvėje išlydykite sviestą, sudėkite svogūnus ir kepkite 2–3 minutes, kol suminkštės.
- 2 Į dubenį sudėkite svogūną, morkų, obuolių ir salierų tirščius, Cottage sūrį, pipirmėtes ir kiaušinį. Gerai išmaišykite.

Patiekalai iš tirščių

- 3 Pepjaukite per pusę 3 tešlos papločių sluoksnius, o likusius uždenkite pergamentiniu popierumi ir drėgna skepetėle, kad neišdžiūtų.
- 4 Vieną tešlos paplotį aptepkite sviestu, apibarstykite Parmos sūriu. Ant jo uždėkite antrą tešlos paplotį, kurį taip pat aptepkite sviestu ir apibarstykite Parmos sūriu. Tą patį pakartokite su trečiuoju papločiu.
- 5 Ant viršutinio tešlos papločio uždėkite valgomąjį šaukštą tirščių mišinio, užlenkite tešlos papločio galus ir suvyniokite į ruloną. Tą patį pakartokite su likusiais papločiais ir tirščių mišiniu. Paruoštus pyragus sudėkite į įkaitintą orkaitę ir kepkite 200°C temperatūroje apytikriai 20–25 minutes, kol parus.

Pastarnoko, žalumynų ir polentos šilti paplotėliai

2 stiklinės pastarnoko tirščių

¼ stiklinės pieno

2 x 60 g kiaušiniai, tryniai yra atidalinanti nuo baltymų

1 valgomasis šaukštas kepimo miltelių

¼ stiklinės miltų

¼ stiklinės polentos (kukurūzų miltai)

1 arbatinis šaukštelis šviežaus sukapoto čiobrelio

1 arbatinis šaukštelis šviežaus sukapoto rozmarino

1 arbatinis šaukštelis prieskonių mišinio

1 maža gerai susmulkinta raudonoji paprika

1 valgomasis šaukštas aliejaus

- 1 Į didelį dubenį sudėkite pastarnoko tirščius, įpilkite pieną, sudėkite kiaušinių trynius, kepimo miltelius, miltus, polentą, čiobrelį,

rozmariną, prieskonių mišinį ir susmulkintą papriką. Kitame inde išplakite kiaušinių baltymus, kad jie pavirstų tirštomis putomis, ir jas sudėkite į pastarnoko mišinį.

- 2 Didelėje keptuvėje įkaitinkite aliejų ir šaukštu įdėkite į ją paruoštą mišinį, sudarydami paplotėlius. Paplotėlio kiekvieną pusę apkepkite apytiksliai 1 minutę arba tol, kol parus.
- 3 Patiekite iš karto.

Uogų ir balto šokolado putėsiai

200 g baltojo šokolado

200 g braškių tirščių

200 g aviečių tirščių

3 arbatiniai šaukšteliai želatino, kuris yra išbrinkęs 3 valgomuosiuose

šaukštuose vandens

3 kiaušinių tryniai

300 ml grietinėlės

¼ stiklinės cukraus apibarstymui

2 valgomieji šaukštai Grand Marnier likerio

- 1 Karšto vandens vonelėje išlydykite šokoladą, po to ataušinkite jį, neleidami iki galo sukietėti.
- 2 Kitame inde sumaišykite kartu braškių ir aviečių tirščius.
- 3 Sumaišykite kartu šokoladą, želatiną ir kiaušinių trynius, kad mišinys taptų matinis ir spindintis.
- 4 Kitame inde išplakite grietinėlę, kol ji tampa tiršta, po to įmaišykite ją į šokolado mišinį kartu su uogų tirščiais ir likeriu. Įpilkite mišinį į sudrėkintą penkių stiklinių talpos formą. Įdėkite formą į šaldytuvą kelioms valandoms arba visai nakčiai.

Patiekalai iš tirščių

Morkų keksas

- 1 ¾ stiklinės miltų**
 - 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių**
 - ½ arbatinio šaukštelio smulkintų muskato riešutų**
 - ½ arbatinio šaukštelio cinamono**
 - ½ arbatinio šaukštelio kardamono**
 - ½ stiklinės smulkiai kapotų žemės riešutų**
 - ½ stiklinės razinų**
 - ½ stiklinės rudojo cukraus**
 - 1 ½ stiklinės morkų tirščių**
 - 2 x 60 g lengvai išplakti kiaušiniai**
 - ½ stiklinės aliejaus**
 - ¼ stiklinės grietinės**
- 1 Riebalais ištepkite 25 cm x 15 cm keksu formelę.
 - 2 Į didelį dubenį sudėkite miltus ir kepimo miltelius. Pridėkite muskato riešutus, cinamoną, kardamoną.
 - 3 Sudėkite žemės riešutus, razinas, rudąjį cukrų ir morkų tirščius. Gerai išmaišykite.
 - 4 Sudėkite kiaušinius, aliejų ir grietinę. Elektriniu plakikliu vidutiniu greičiu išplakite mišinį, kol visos sudėtinės dalys gerai susimaišys. Mišinį supilkite į formelę.
 - 5 Keksą kepkite 180°C temperatūroje apytiksliai 1 valandą arba tol, kol jis išsikeps. Patikrinkite plonu mediniu pagaliuku. Keksą išimkite iš orkaitės ir prieš išimdami iš formos leiskite jam 5 minutes atvėsti.

Mėsos apkepas

- 500 g maltos jautienos mėsos**
- 500 g sumaltų dešrelių**
- 2 smulkiai sukapti svogūnai**
- ½ stiklinės morkų tirščių**

- ½ stiklinės bulvių tirščių**
- 2 arbatiniai šaukšteliai karijo riešutų miltelių**
- 1 arbatinis šaukštelis maltų kmynų**
- 1 valgomasis šaukštas sukaptos šviežios petražolės**
- 1 x 60 g lengvai išplaktas kiaušinis**
- ½ stiklinės pasterizuoto pieno**
- ½ stiklinės jautienos sultinio**
- Šviežiai malti juodieji pipirai**
- 2 valgomieji šaukštai smulkintų migdolų riešutų**

Pomidorų glajus

- ½ stiklinės jautienos sultinio**
 - 4 valgomieji šaukštai pomidorų padažo**
 - 1 arbatinis šaukštelis tirpios kavos miltelių**
 - 3 valgomieji šaukštai Vorčestrio padažo**
 - 1 ½ valgomieji šaukštai acto**
 - 1 ½ valgomieji šaukštai citrinų sulčių**
 - 3 valgomieji šaukštai rudojo cukraus**
 - ¼ stiklinės sviesto**
- 1 Į dubenį sudėkite maltą jautienos mėsą, sumaltas dešreles, svogūnus, morkos ir bulvių tirščius, karijo riešutų miltelius, kmynus, petražoles, kiaušinį, pasterizuotą pieną, sultinį ir juoduosius pipirus. Gerai išmaišykite.
 - 2 Sudėkite mišinį į riebalais lengvai suteptą 11 cm x 21 cm kepimo formą. Apibarstykite susmulkintais migdolų riešutais.
 - 3 Į keptuvę įpilkite sultinį, pomidorų padažą, kavos miltelius, Vorčestrio padažą, actą, citrinų sultis ir sviestą. Kaitinkite ant vidutinės ugnies. Sumažinkite ugnį ir, reguliariai maišydami, virkite ant mažos ugnies apytiksliai 8-10 minučių arba tol, kol sutirštės.
 - 4 Pomidorų glajų užpilkite ant mėsos ir kepkite apytiksliai 40 minučių.

Froojie™ priedo naudojimas – padažai, užkandžiai

Aštrusis nektarinų padažas

Apytiksliai 5½ porcijų

500 g nuluptų nektarinų be kauliukų

**½ smulkiai sukaptos raudonosios paprikos
be sėklų**

**½ smulkiai sukaptoto mažo raudonojo pipiro
be sėklų**

**3 arbatiniai šaukšteliai smulkiai sukaptoto
šviežaus imbiero**

**2 valgomieji šaukštai smulkiai sukaptotų
šviežių kalendros lapų**

1 arbatinis šaukštelis citrinų sulčių

1 arbatinis šaukštelis cukraus

¼ arbatinio šaukštelio sutrintų kmynų sėklų
Jūros druska pagal skonį

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš nektarinų, naudodami Froojie™ priedą.
- 2 Įpilkite nektarinų mišinį į indą, sudėkite likusias sudėtines dalis ir gerai išmaišykite.
- 3 Įberkite druskos pagal skonį.
- 4 Patiekite su karijo riešutais arba ryžiais, arba kaip garnyrą prie vištienos arba žuvies.

Burokėlių ir ir laiškinių česnakų užkandis

Apytiksliai 3 porcijos

**850 g šviežiai konservuotų nusunktų
burokėlių**

1/3 stiklinės supjaustytų laiškinių česnakų

1 išspausta česnako skiltelė

2/3 stiklinės Mascarpone sūrio

1 arbatinis šaukštelis citrinų sulčių

Jūros druska

Šviežiai sumalti juodieji pipirai

- 1 Išspauskite sulčiaspaude sultis iš burokėlių, naudodami Froojie™ priedą.
- 2 Įpilkite burokėlių mišinį į indą.

- 3 Įmaišykite laiškinių česnaką, išspaustą česnaką, Mascarpone sūrį ir citrinų sultis.
- 4 Įberkite druskos ir pipirų ir gerai sumaišykite.
- 5 Patiekite su džiovintais ir šviežiomis daržovėmis.

Pomidorų, čili ir šoninės padažas

4 porcijos

**125 g supjaustytos ir sukaptos šoninės
(pančeto)**

**1 kg supjaustytų į keturias dalis šviežių
pomidorų be šerdžių**

2 valgomieji šaukštai alyvų aliejaus

2 supjaustyti kūbeliais vidutiniai svogūnai

4 smulkiai sukaptos česnako skiltelės

**½ smulkiai sukaptos mažas žalias čili
pipiras be sėklų**

2 arbatiniai šaukšteliai cukraus

Jūros druska ir šviežiai malti pipirai

- 1 Kepkite šoninę (pančeta) keptuvėje, kol ji tampa rusva ir traški.
- 2 Nusausinkite absorbuojančiu popieriumi.
- 3 Išspauskite sučiaspaude sultis iš pomidorų, naudodami Froojie™ priedą.
- 4 Įkaitinkite aliejų didelėje keptuvėje, sudėkite svogūnus, česnaką ir čili pipirą. Kaitinkite ant mažos ugnies apytiksliai 10 minučių.
- 5 Sudėkite pomidorus ir cukrų. Įkaitinkite iki virimo temperatūros.
- 6 Sumažinkite ugnį ir kaitinkite be dangčio apytiksliai 35 minučių arba tol, kol padažas sutirštės ir pomidorai bus išvirę.
- 7 Įberkite jūros druskos ir pipirų pagal skonį.
- 8 Sumaišykite su šonine ir patiekite su karštais virtais makaronais.

Froojie™ priedo naudojimas – sriubos

Pankolio ir pupelių sriuba pagal itališkas tradicijas

2 supjaustyta čioriso dešra

1½ kg supjaustytų į keturias dalis šviežių pomidorų be šerdžių

¼ stiklinės alyvų aliejaus

2 dideli supjaustyti svogūnai

4 smulkiai sukapotos česnako skiltelės

1 supjaustyta ir sukapota mažo

pankolio šaknis

2 supjaustyti salierų koteliai

2 supjaustytos kubeliais didelės morkos

1 valgomasis šaukštas smulkiai sukapotų šviežių rozmarino lapų

2 stiklinės daržovių sultinio

1 arbatinis šaukštelis cukraus

½ stiklinės mažų makaronų

400 g nuskalautų ir nusunktų Borlotti arba Cannelloni pupelių

Druska ir pipirai pagal skonį

½ stiklinės sukapotų šviežių Italijos petražolių

- 1 Kepkite čioriso gabaliukus keptuvėje, kad jie taptų rusvi ir traškūs.
- 2 Nusausinkite absorbuojančiu popieriumi.
- 3 Išspauskite sučiaspaude sultis iš pomidorų, naudodami Froojie™ priedą.
- 4 Įkaitinkite aliejų didelėje keptuvėje, sudėkite svogūnus ir česnaką. Kaitinkite ant mažos ugnies apytiksliai 10 minučių.
- 5 Sudėkite pankolį, salieras, morkas ir kepkite apytiksliai 5 minutes.
- 6 Sudėkite pomidorus, čioriso griežinėlius, rozmariną, įpilkite sultinį ir įberkite cukrų, ir po to kaitinkite iki virimo temperatūros.
- 7 Sumažinkite ugnį, indą uždenkite dangčiu ir kaitinkite ant mažos ugnies 30 minučių.
- 8 Įberkite makaronus ir kaitinkite 5 minutes.

9 Įmaišykite pupeles, kaitinkite dar 3 - 4 minutes.

10 Įberkite druskos ir pipirų pagal skonį.

11 Apibarstykite sriubą sukapota petražole. Patiekite su traškia duona.

Jeigu sriuba yra per tiršta, įpilkite truputį sultinio.

Pastaba

Froojie™ priedo naudojimas – desertai ir vaisių padažai

Mango ledai

4 - 6 porcijos

400 g šviežių mango vaisiaus gabalėlių

½ stiklinės cukraus

½ stiklinės grietinės

2 valgomieji šaukštai šviežių citrinų sulčių

- 1 Išspauskite sučiaspauze sultis iš mango vaisiaus gabalėlių, naudodami Froojie™ priedą.
- 2 Sudėkite cukrų, grietinę, citrinų sultis ir gerai išmaišykite.
- 3 Įpilkite į ledų gaminimo įrenginį ir naudokite jį, kaip yra nurodyta jo naudojimo instrukcijoje, arba įpilkite į šaltą indą. Uždėkite dangtį. Galite taip pat įdėti į šaldymo kamerą, kol mišinys kraštuose pradeda sušalti.
- 4 Išimkite iš šaldytuvo ir sumaišykite mišinį šakute, kad sulaužytumėte ledo kristalus.
- 5 Uždėkite dangtį ir įdėkite į šaldymo kamerą, kad mišinys sušaltų.

PATARIMAS: LEDŲ GAMINIMO ĮRENGINYS LEIS GAUTI GRIETINIUS IR TOLYGUS LEDUS.

Tropiniai ledo gabaliukai

Apytiksliai 12 ledo gabaliukų

1 tūtelė braškių be lapelių

¼ supjaustyto meliono be sėklų

2 nulupti bananai

½ mažo nulupto ananaso be šerdies

4 kryžiažiedės vaisiai

- 1 Išspauskite sučiaspauze sultis iš braškių, naudodami Froojie™ priedą, ir įpilkite į ledo gabaliukų gaminimo indelį.
- 2 Išspauskite sučiaspauze sultis iš meliono, naudodami Froojie™ priedą, ir užpilkite ant braškių mišinio.
- 3 Pakartokite tuos pačius veiksmus, naudodami likusius vaisius (bananai, ananasai, kryžiažiedės).
- 4 Į ledo kūbelius įsmeikite lazdeles ir šaldykite maždaug 6 valandas.

Braškių kremas

Apytiksliai 2/3 stiklinės

1 tūtelė braškių be lapelių

2 valgomieji šaukštai cukraus pudros

- 1 Išspauskite sučiaspauze sultis iš braškių, naudodami Froojie™ priedą.
- 2 Įberkite cukraus pudrą ir gerai sumaišykite.
- 3 Šaukštu uždėkite ant ledų, morengo arba ant šokoladinio pyragaičio.

Froojie™ priedo naudojimas – desertai ir vaisių padažai

Ananasų ir kryžiažiedės šerbetas

6 porcijos

1 vidutinis nuluptas ananasas

8 kryžiažiedžių minkštimai

½ stiklinės cukraus sirupo

(žr. sekantį receptą)

- 1 Nuluptą ananasą supjaustykite į keturias dalis. Išimkite šerdį.
- 2 Supjaustykite ananasą į smulkesnes dalis,
- 3 Išspauskite sučiaspaude sultis iš ananaso ir kryžiažiedžių minkštimų, naudodami Froojie™ priedą.
- 4 Įmaišykite į mišinį cukraus sirupą.
- 5 Įpilkite į ledų gaminimo įrenginį ir naudokite jį, kaip yra nurodyta jo naudojimo instrukcijoje, arba įpilkite į šaltą indą. Uždėkite dangtį. Galite taip pat įdėti į šaldymo kamerą, kol mišinys kraštuose pradeda sušalti.
- 6 Išimkite iš šaldytuvo ir sumaišykite mišinį šakute, kad sulaužytumėte ledo kristalus.
- 7 Uždėkite dangtį ir įdėkite į šaldymo kamerą, kad mišinys sušaltų.

Cukraus sirupas

Apytiksliai 3 stiklinės

3 stiklinės balto cukraus

2 stiklinės vandens

- 1 Į keptuvę įberkite cukrų ir įpilkite vandenį. Kaitinkite ant labai mažos ugnies, pastoviai maišydami, kol cukrus ištirps.
- 2 Virkite ant vidutiniškai mažos ugnies apytiksliai 5 minutes.
- 3 Nuimkite nuo ugnies ir leiskite pilnai ataušti.
- 4 Laikykite vėsioje vietoje hermetiška inde.

Froojie™ priedo naudojimas – kokteiliai

100% vaisių kokteiliai. Kombinuokite minkštus vaisius, pavyzdžiui, bananus su kietais vaisiais, kad gautumėte puikius gėrimus.

Aviečių ir bananų kokteilis

2 porcijos

1 didelis nuluptas bananas

½ stiklinės šviežių arba atšaldytų šaldytų aviečių

1 valgomasis šaukštas medaus

½ stiklinės šalto vandens

- 1 Išspauskite sučiaspaude sultis iš aviečių ir banano, naudodami Froojie™ priedą, įpilkite į 2 stiklines, įdėkite medų ir gerai sumaišykite.
- 2 Patiekite iš karto.

Kriaušių ir mėlynių kokteilis

2 porcijos

1 nulupta prinokusi kriaušė be šerdies

½ stiklinės šviežių mėlynių

1 nuluptas bananas

1 valgomasis šaukštas sukaptų pipirmėčių lapų

Gazuotas mineralinis vanduo arba tonikas

- 1 Išspauskite sučiaspaude sultis iš kriaušės, banano ir mėlynių, naudodami Froojie™ priedą.
- 2 Sudėkite pipirmėčių lapus ir gerai sumaišykite.
- 3 Supilkite į dvi dideles stiklines, įpilkite gazuoto mineralinio vandens arba toniko.
- 4 Patiekite iš karto.

Ananaso ir meliono kokteilis

2 porcijos

½ mažo sukaptoto meliono be sėklų ir be žievės

¼ mažo sukaptoto nulupto ananaso be šerdies

Šaltas vanduo

- 1 Išspauskite sučiaspaude sultis iš meliono ir ananaso, naudodami Froojie™ priedą.
- 2 Supilkite į dvi dideles stiklines ir įpilkite šalto vandens pagal skonį.
- 3 Patiekite iš karto.

Persikų ir bananų kokteilis

2 porcijos

1 didelis nuluptas ir sukaptas prinokęs persikas be kauliuko

1 nuluptas bananas

2 valgomieji šaukštai klevų sirupo

½ stiklinės natūralaus jogurto

½ stiklinės pieno

- 1 Išspauskite sučiaspaude sultis iš persikų ir banano, naudodami Froojie™ priedą.
- 2 Įpilkite klevų sirupą, jogurtą ir pieną. Gerai išmaišykite.
- 3 Supilkite į 2 dideles stiklines ir patiekite iš karto.

Поздравляем

с приобретением новой соковыжималки
Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain™



Компания Stollar прежде всего рекомендует безопасность

Сотрудников компании Stollar очень заботят вопросы безопасности. Мы разрабатываем и производим потребительские товары, прежде всего имея в виду вашу, наш дорогой клиент, безопасность. В дополнение к этому, мы просим вас применять разумную осторожность при пользовании любыми электроприборами и соблюдать следующие меры безопасности.

Важные меры безопасности при обращении с соковыжималкой Stollar Ikon™ Froojie™ Juice Fountain

- Тщательно прочтите все инструкции перед включением прибора и сохраните их для будущего использования.
- Перед использованием соковыжималки Stollar в первый раз, выньте соковыжималку из упаковочного материала и снимите все наклейки и этикетки.
- Во время эксплуатации не ставьте соковыжималку Stollar близко к краю стола. Поставьте соковыжималку на ровную, чистую и сухую поверхность. Вибрация соковыжималки во время работы может привести к ее перемещению.
- Необходимо удалить пятна под соковыжималкой или вокруг нее и позволить поверхности просохнуть перед тем, как снова использовать соковыжималку.
- Не размещайте соковыжималку Stollar на или около горячей газовой или электрической печи, а также в любом другом месте, где она может коснуться нагретой поверхности.
- Не оставляйте соковыжималку без присмотра во время работы.
- Всегда вначале удостоверьтесь, что соковыжималка Stollar выключена, нажав переключатель "On/Off" в положение "Off" (выключено). Затем отключите прибор от питания. Перед тем, как поднять предохранительную ручку или переместить прибор для хранения, перед разборкой, чисткой и хранением прибора, удостоверьтесь, что фильтр из нержавеющей стали прекратил вращаться и двигатель не работает.
- Не пользуйтесь соковыжималкой Столлар более 10 минут без остановки, если двигатель работает с повышенной нагрузкой. После каждого использования двигателя должен остыть в течение 1 минуты. Не всегда при приготовлении блюд по рецептам из этого руководства двигатель работает с повышенной нагрузкой. Но нагрузка возрастает, если для переработки жестких фруктов и овощей выбран режим малой скорости. На стр. 126 рассказывается, как выбрать правильную скорость переработки фруктов и овощей.
- Следите за тем, чтобы во время работы соковыжималки руки, пальцы, волосы, одежда, а также кухонные принадлежности не соприкасались с вращающимися деталями соковыжималки.
- Не проталкивайте продукты в загрузочный лоток пальцами или кухонными принадлежностями. Всегда используйте пресс для продуктов, который имеется в комплекте. Не допускайте попадания рук или пальцев в широкий загрузочный лоток, когда тот установлен на соковыжималке.
- Будьте осторожны в обращении с фильтром из нержавеющей стали, так как его маленькие зубчики очень острые. Неправильное обращение может привести к ранениям.
- Прибор можно использовать только по назначению – соковыжималка предназначена для приготовления пицци или напитков.
- Всегда убедитесь, что ваша соковыжималка собрана правильно, перед тем как включать ее в сеть и работать с ней. Устройство не включится, если не будет полностью собрана. Более подробная информация о комплектации см. (стр. 122) и приведении в действие см. (стр. 126).
- Храните соковыжималку чистой. Уход, очистка и гарантии см. в разделе (стр. 131).

Не допускайте попадания рук или посторонних предметов в широкий загрузочный лоток. Всегда пользуйтесь прессом для продуктов, который имеется в комплекте.

Примечание

Компания Stollar прежде всего рекомендует безопасность продолжение

- Не пользуйтесь устройством, если вращающееся сито (фильтр) повреждено.
- Не прикасайтесь к маленьким острым зубчикам и лезвиям внутри диска для выдавливания сока.
- Не прикасайтесь к лезвиям емкости для продуктов.
- Не измельчайте лед или твердые фрукты/овощи, например, сырую свеклу или морковь, с использованием FrooJie™.

Важные меры безопасности при обращении со всеми электроприборами

- Перед использованием устройства полностью размотайте шнур.
- Чтобы не получить удар током, не погружайте шнур питания, вилку или двигатель в воду или в любую другую жидкость.
- Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола или прилавка, касался горячих поверхностей или запутывался в узлы.
- Лица с особыми потребностями или ограниченной дееспособностью, а также маленькие дети могут пользоваться устройством только под надзором другого лица или после соответствующего обучения.
- Присматривайте за детьми, не разрешайте им играть с соковыжималкой.
- Следует регулярно проверять прибор. Не пользуйтесь прибором, если поврежден шнур питания, вилка или сам прибор. Доставьте прибор в ближайший сервисный центр компании Stollar для проверки и/или ремонта.
- Во избежание риска попадания в горло и удушья у маленьких детей снимите и надлежащим образом избавьтесь от защитного покрытия, которое закреплено на штепселе провода питания устройства.
- Любые операции по обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться в сервисном центре компании Stollar.
- Данное устройство предусмотрено для использования только в домашних условиях. Не используйте его ни для каких непредусмотренных целей. Не пользуйтесь устройством в наземных или водных транспортных средствах во время их движения. Не пользуйтесь устройством вне помещений.
- Рекомендуется установить специальный дифференциальный предохранитель (замок безопасности) для дополнительной защиты при использовании электрического устройства. Рекомендуется в электрической цепи устройства установить замок безопасности, у которого установленная разница силы тока не превышает 30 mA. Проконсультируйтесь с электриком!
- Тщательно выполняйте указания по очистке и уходу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДИГАТЕЛЯ НЕОБХОДИМО УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТО КРЫШКА СОКОВЫЖИМАЛКИ ПРОЧНО ЗАФИКСИРОВАНА НА СВОЕМ МЕСТЕ. НЕ ОСЛАБЛЯЙТЕ ЗАЩИТНУЮ РУЧКУ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ СОКОВЫЖИМАЛКИ.

Познакомьтесь с соковыжималкой Stollar

Уникальная запатентованная центральная система подачи

обеспечивает максимальный отжим сока

84 мм суперширокий загрузочный лоток,

в него помещаются целые фрукты и овощи

Крышка соковыжималки

(можно мыть в посудомоечной машине)

Большой контейнер для мякоти

(можно мыть в посудомоечной машине)

Элегантный дизайн из нержавеющей стали

Переключатель "On/Off" (включить/выключить)

ЖК индикатор скорости

с рекомендациями по выбору скорости отжима.

Электронный блок переключения скоростей

Место для хранения шнура

Шнур возможно обмотать вокруг основания прибора и закрепить

Мощный двигатель

с гарантией на пять лет

Пресс для продуктов,

который прижимает и проталкивает целые фрукты и овощи в лоток (можно мыть в посудомоечной машине)

Защитная ручка из литого металла

соковыжималка не включится, если при помощи защитной ручки не будет зафиксирована крышка соковыжималки

Фильтр

микрофильтр изготовлен из нержавеющей стали, покрытый титаном (можно мыть в посудомоечной машине)

Соединение привода двигателя

Кувшин для сока емкостью 1,2 литра

в крышке встроен сепаратор пены (можно мыть в посудомоечной машине)

Чаша фильтра

(можно мыть в посудомоечной машине)



Индивидуально спроектированный наконечник носика благодаря наконечнику, сок не разбрызгивается и попадает прямо в стакан (можно мыть в посудомоечной машине)



Щетка

используйте широкий конец щетки, чтобы убрать мякоть из контейнера, а нейлоновые щетинки – для очистки фильтра из нержавеющей стали (можно мыть в посудомоечной машине)

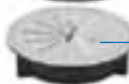
Познакомьтесь с соковыжималкой Stollar

продолжение



Вставка Froojie™

предусмотрена для обработки бананов, манго или клубники. Интегрированная ручка, за которую можно браться правой или левой рукой.



Диск Froojie™

предусмотрен для обработки мягких фруктов, напр., бананов, манго или клубники.



Микрофильтр

позволяет выжать из фруктов и овощей только сок.

Встроенное ситечко для пены

обеспечивает отделение пены от сока, когда его наливают в стакан (по желанию).



Крышка кувшина для сока

позволяет соковыжималке работать с установленной крышкой, благодаря чему сок во время работы устройства не разбрызгивается. Установите крышку на кувшин при хранении сока в холодильнике.

Для сохранения пены от сока снимите при наливании крышку.

Примечание

Сборка соковыжималки Stollar

Перед первым использованием

Перед первым использованием соковыжималки Столлар снимите упаковочный материал, все наклейки и этикетки. Убедитесь, что соковыжималка не подключена к электросети и выключена (позиция "OFF").

Вымойте чашу фильтра, микрофильтр из нержавеющей стали, крышку соковыжималки, вставку Frooije™, диск Frooije™, пресс, контейнер для мякоти, кувшин для сока и его крышку и теплой мыльной воде, используя мягкую тряпку. Потом хорошо вытрите и оставьте высохнуть. При необходимости протрите корпус двигателя влажной тканью, потом хорошо просушите.

Для использования с микрофильтром

Шаг 1

Поставьте корпус двигателя на ровную, сухую поверхность, например, на стул. Убедитесь, что соковыжималка выключена (позиция "OFF") и не подключена к электросети.

Шаг 2

Установите чашу фильтра сверху корпуса двигателя.



Шаг 3

Совместите стрелки на корпусе микрофильтра со стрелками на приводе двигателя и направьте микрофильтр вниз, пока корпус не закрепится в положенном месте. Убедитесь, что чаша фильтра надежно закреплена внутри внешней емкости и на корпусе двигателя.



Шаг 4

Накройте внешнюю емкость для фильтра крышкой соковыжималки, расположив крышку над чашей фильтра, и опускайте вниз, пока она зафиксируется в нужное положение.



Сборка соковыжималки Stollar

продолжение

Шаг 5

Поднимите защитную ручку и закрепите ее между двумя канавками на обеих сторонах соковыжималки. Защитная ручка должна находиться в вертикальном положении и закрепляться сверху крышки соковыжималки.



Шаг 6

Канавка на прессе должна быть совмещена с небольшим выступом на внутренней стороне верхней части загрузочного лотка. Опустите толкатель в загрузочный лоток.



Шаг 7

Установите контейнер для жмыха так, чтобы его верхняя часть была надета на крышку снизу, а его нижняя часть встала на опору, выступающую из под моторной базы.



Чтобы упростить очистку контейнера, мы предлагаем вам поместить внутри него пластиковый пакет, в который будет собираться мякоть. Мякоть можно использовать для приготовления пищи, а также применять как компост в саду.

Примечание

Шаг 8

Подставьте кувшин для сока, который имеется в комплекте, под носик, который находится на правой стороне вашей соковыжималки Stollar. Его можно накрыть крышкой во избежание разбрызгивания сока.

Возможно также использовать индивидуально спроектированный наконечник носика и вместо кувшина использовать стакан. Наконечник носика предотвратит разбрызгивание сока, превращая выжимание сока в чистый и приятный процесс.

Комплектация соковыжималки Stollar

Для использования с Froojie™

Шаг 1

Установите емкость фильтра на двигатель.



Шаг 2

Поместите вставку Froojie™ в емкость фильтра и убедитесь в том, что предупредительная наклейка на ручке обращена вверх.



Шаг 3

Поместите диск Froojie™ в емкость фильтра и на соединение привода двигателя, надавите, чтобы он зафиксировался на своем месте. Убедитесь в том, что диск Froojie™ прочно зафиксирован в емкости фильтра и на основании двигателя.



Шаг 4

Поместите крышку соковыжималки на вставку Froojie™ и емкость фильтра и продвиньте ее вниз, чтобы она закрепилась в этой позиции.



Ни в коем случае не используйте диск Froojie™ без вставки Froojie™. Они должны использоваться только вместе.

Примечание

Комплектация соковыжималки Stollar

продолжение

Шаг 5

Поднимите защитную ручку вверх и закрепите ее в обоих пазах, по одному с каждой стороны в крышке соковыжималки. При этом защитная ручка должна оказаться в вертикальном положении и закрепленной на крышке соковыжималки.



Шаг 6

Паз на движке должен совпасть с малым выступом на внутренней стороне верхней части емкости для продуктов. Движок втолкните в емкость для продуктов.



При использовании Froojie™ нет необходимости использовать контейнер для мякоти.

Примечание

Шаг 7

Поместите включенный в комплектацию кувшин для сока под желоб соковыжималки Stollar с правой стороны. Чтобы сок не разбрызгивался, можно установить крышку.

Эксплуатация соковыжималки Stollar

Подготовка фруктов и овощей для обработки с помощью Froojie™

- В Froojie™ кладите только мягкие фрукты.
- Если вы собираетесь выжимать сок из фруктов с твердой кожурой, напр., манго, ананасов или киви, предварительно их нужно обязательно очистить.
- Если вы собираетесь выжимать сок из фруктов с твердой сердцевиной, напр., ананасов, предварительно нужно обязательно вырезать сердцевину.
- Прежде чем выжимать сок, твердые семечки или косточки, напр., у нектаринов, персиков, манго или абрикосов, нужно обязательно удалить.
- Мякоть плода пассифлоры, очищенные киви и ягоды можно обработать, не удаляя семечки.

Для Froojie™ используйте малую скорость (1-ю или 2-ю). Прежде чем помещать в емкость для продуктов фрукты и/или овощи, обязательно проверьте, работает ли двигатель.

Примечание

Таблица выбора скорости

Froojie™	Скорость
Абрикосы (без косточек)	1
Бананы (очищенные)	1
Киви (очищенные)	1
Манго (без кожуры и косточки)	1
Дыни (очищенные)	1
Мякоть груш (без черешка и сердцевины)	1
Ананасы (без кожуры и сердцевины)	1
Малина	1
Ягоды (без черешков)	1
Помидоры (без сердцевины, разрезанные на четыре части)	1
Арбузы (без кожуры и семечек)	1
Чтобы выдавить сок из оставшейся мякоти, используйте 2-ю скорость	2

С помощью соковыжималки или Froojie™

Шаг 1

Вымойте фрукты и овощи, предназначенные для переработки.

Большинство овощей и фруктов, например, яблоки, морковь или огурцы, не нужно резать на части, так как они целиком входят в загрузочный лоток. Перед тем, как в соковыжималке выжимать сок из овощей – свеклы, моркови и др. – хорошо вымойте их и срежьте зелень.

Примечание

Шаг 2

В зависимости от используемых фруктов или овощей выберите соковыжималку или Froojie™.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ FROOJIE™ НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ВНУТРИ ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ ИЛИ ОВОЩИ (НАПР., МОРКОВЬ, ЯБЛОКИ, СЫРУЮ СВЕКЛУ И Т.Д.) ИЛИ ЛЕД. ЭТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ УСТРОЙСТВА.

Шаг 3

Убедитесь в том, что ваша соковыжималка Stollar собрана правильно. Смотрите главу Сборка соковыжималки Stollar (стр. 122). Прежде чем начать переработку, проверьте, стоит ли под носиком кувшин или стакан для сока, зафиксирован ли контейнер для мякоти в соответствующей позиции.

Шаг 4

Подключите шнур питания к розетке 230-240 в. ЖК дисплей загорится.

Эксплуатация соковыжималки Stollar

продолжение

ЖК дисплей будет светиться непрерывно в течение 3 минут перед тем, как переключиться в режим ожидания, когда он погашен для экономии электроэнергии. Дисплей включится опять после активизации переключателя “ON/OFF”, регулятора скорости или защитной ручки. Если защитная ручка не зафиксирована в вертикальном положении на крышке соковыжималки, на ЖКД дисплее будет мигать “L”, указывая на то, что защитная ручка должна быть зафиксирована правильно.

Когда защитная ручка зафиксирована в правильном положении на крышке, ЖКД дисплей будет светиться и показывать значение выбранной скорости.

Для выбора правильной скорости используйте рекомендации на ЖКД дисплее или обратитесь к таблице на стр. 127.

Двигатель получит дополнительную нагрузку, если для переработке жестких фруктов и овощей выбран режим низкой скорости. Смотрите таблицу выбора скоростей, чтобы определить правильную скорость для переработки различных фруктов и овощей.

Примечание

Таблица выбора скоростей

Фрукты/овощи	Рекомендованная скорость
Яблоки	5
Абрикосы (удалить косточку)	2
Свекла (очищенная)	5
Черника	1
Брокколи	4
Брюссельская капуста (очищенная)	5
Капуста	4
Морковь (очищенная)	5
Цветная капуста	4
Сельдерей	5
Огурец (очищенный)	2
Огурец (неочищенный)	4
Фенхель	5
Виноград (без косточек)	1
Плод киви (очищенный)	2
Манго (очищенный, удалить косточку)	2
Дыня (очищенная)	1
Нектарины (удалить косточку)	2
Апельсины (очищенные)	3
Персики (удалить косточку)	2
Твердые груши (без стеблей)	5
Мягкие груши (без стеблей)	2
Ананас (очищенный)	5
Сливы (удалить косточку)	2
Малина	1
Томаты	1
Арбуз (очищенный)	1

Для быстрого выбора правильной скорости для переработки различных фруктов и овощей воспользуйтесь таблицей, которая находится на контейнере для мякоти.

Примечание



НИКОГДА НЕ ПРОТАЛКИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ В ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК И НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОЧИСТИТЬ ЕГО ПАЛЬЦАМИ ИЛИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ. ВСЕГДА ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТОЛЬКО ПРЕССОМ ДЛЯ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЙ ИМЕЕТСЯ В КОМПЛЕКТЕ.

Эксплуатация соковыжималки Stollar

продолжение

Шаг 5

Переведите переключатель в положение “ON”. Соковыжималка начнёт работу на ранее выбранной скорости. Скорость может быть изменена в любое время при помощи регулятора.

Через 3 минуты ЖК дисплей погаснет автоматически, если выключатель не находится в положении “ON” или не выбрана скорость.

Примечание

Шаг 6

При включенном двигателе, поместите продукты в загрузочный лоток. Используя пресс, мягко протолкните продукт вниз по лотку. Чтобы выжать максимальное количество сока, всегда надавливайте на пресс медленно.

Соковыжималка Stollar автоматически прекратит работу, если двигатель заблокирован более чем на 10 секунд. Эта особенная защитная функция включается тогда, когда сразу перерабатывается слишком много различных фруктов и овощей или если продукты слишком большого размера. В таком случае попробуйте нарезать фруктов и овощей в более мелкие кусочки одинакового размера и/или сразу используйте меньшее количество продуктов.

Для продолжения выдавливания сока выключите соковыжималку, установив переключатель в положение “OFF”, отсоедините шнур питания от розетки переменного тока, снова подсоедините его, затем снова установите переключатель в положение “ON”.

Примечание

Шаг 7 – использование соковыжималки

При обработке фруктов и овощей сок будет протекать в кувшин, а мякоть будет собираться отдельно в контейнере для мякоти.

Контейнер для мякоти можно очищать во время процесса переработки, для этого выключите соковыжималку Stollar, переведя выключатель в положение “OFF”, и затем осторожно отсоедините контейнер. Перед тем как продолжить выжимание сока, установите пустой контейнер обратно.

Не допускайте переполнения контейнера, так как это может привести к неправильной работе или поломке прибора.

Чтобы упростить очистку контейнера, поместите внутрь него пластиковый пакет, в который будет собираться мякоть. Мякоть можно использовать для приготовления пищи, а также применять как компост в саду.

Чтобы сок был с пеной, просто снимите крышку кувшина, когда будете наливать выжатый сок в стакан.

Примечание

Шаг 8 – использование Frooije™

При использовании Frooije™ все выдавленное содержимое попадает в кувшин для сока. Мякоти в контейнере для мякоти не будет.

Часть фруктов может остаться в кувшине для сока. Это нормальное явление, а оставшееся количество зависит от готовности и твердости фрукта.

Примечание

Разборка соковыжималки Stollar

Соковыжималка

Шаг 1

Вначале удостоверьтесь, что соковыжималка Stollar выключена, нажав переключатель в положение "OFF" (выключено). Затем отключите прибор от питания.

Шаг 2

Для снятия контейнера для жмыха сначала отодвиньте его нижнюю часть от моторной базы, а затем освободите его из нижней части крышки и опоры, выступающей из под моторной базы.



Шаг 3

Используйте ручку захвата на защитной ручке соковыжималки, чтобы слегка приподнять ее от крышки соковыжималки и опустить вниз.



Шаг 4

Снимите крышку с соковыжималки.



Шаг 5

Снимите чашу фильтра, где еще находится микрофильтр.



Шаг 6

Чтобы вынуть микрофильтр, вставьте пальцы в канавки, где указано "LIFT BASKET", и выньте микрофильтр.

Чтобы упростить процесс очистки, мы советуем вынуть микрофильтр, держа чашу фильтра из нержавеющей стали над раковиной.



МИКРОФИЛЬТР ИМЕЕТ МАЛЕНЬКИЕ ОСТРЫЕ ЗУБЧИКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И ОБРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ ВО ВРЕМЯ ВЫЖИМАНИЯ СОКА. НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО ЗУБЧИКОВ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С МИКРОФИЛЬТРОМ.

Разборка соковыжималки Stollar

продолжение

Froojie™

Шаг 1

Чтобы выключить соковыжималку Stollar, установите переключатель в положение "OFF". Затем отсоедините шнур питания от розетки переменного тока.



Шаг 2

Держась обеими руками по обеим сторонам защитной ручки, отклоните ее назад и поднимите над обоими пазами с обеих сторон соковыжималки.



Шаг 3

Выньте вставку Froojie™ из емкости фильтра.

Шаг 4

Выньте диск Froojie™ из емкости фильтра. (Не прикасайтесь к острым зубцам.)



ВНИМАНИЕ: ВРАЩАЮЩИЙСЯ ДИСК И ЗУБЧИКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЛЕЗВИЯ И ЗУБЧИКИ ВРАЩАЮЩЕГОСЯ ДИСКА FROOJIE™ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ДИСКОМ FROOJIE™ НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ЗУБЧИКАМ И ЛЕЗВИЯМ.

Уход и очистка и гарантия

Вначале удостоверьтесь, что соковыжималка Stollar выключена, нажав переключатель в положение "OFF" (выключено). Затем отключите прибор от питания.

Удостоверьтесь, что прибор правильно разобран. Смотрите главу "Разборка соковыжималки Stollar" (стр. 129).

Чтобы упростить очистку

Очистите прибор сразу после использования, не позволяя соку и мякоти засохнуть.

Сразу после использования споласкивайте съемные части под струей воды (чтобы удалить влажную мякоть). Дайте частям прибора обсохнуть на воздухе.

Чтобы сократить процесс мытья контейнера, поместите внутрь него пластиковый пакет в который будет собираться мякоть. Мякоть можно использовать для приготовления пищи, а также применять как компост в саду.

Примечание

Чистка корпуса двигателя

- 1 Очистите двигатель прибора мягкой, влажной тряпкой. Потом хорошо протрите.
- 2 Если необходимо, очистите также шнур питания.

Для очистки корпуса двигателя не применяйте абразивные материалы и жесткие губки, это может привести к царапинам на поверхности.

Примечание

Очистка чаши фильтра, крышки соковыжималки, вставки Froojie™, пресса и контейнера для мякоти

- 1 Промойте мягкой тряпкой все детали в теплой мыльной воде. Протрите и дайте обсохнуть на воздухе.

Чашу фильтра, крышку соковыжималки и контейнер для мякоти можно мыть в посудомоечной машине (только в верхней корзине). Вставку Froojie™ нельзя мыть в посудомоечной машине. Мойте ее теплой водой.

Примечание

Очистка микрофильтра

Для получения максимального количества сока, всегда удостоверьтесь, что микрофильтр из нержавеющей стали чистый. Используйте щетку, которая имеется в комплекте.



- 1 Сразу после использования соковыжималки погрузите микрофильтр из нержавеющей стали в горячую мыльную воду и оставьте на 10 минут. Если позволить мякоти засохнуть, это приведет к засорению пор фильтра, что сократит эффективность отжима сока.
- 2 Пользуясь нейлоновой щеткой, подставьте чашу фильтра под струю воды и очистите щеткой внутреннюю поверхность чаши. Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к маленьким зубчикам в центре фильтра. Затем поднимите чашу против света и проверьте, что отверстия фильтра не забиты. Если отверстия забиты, опустите чашу фильтра в горячую воду с добавлением 10% лимонного сока, что поможет освободить отверстия. Или, как вариант, можно помыть чашу фильтра в посудомоечной машине.

Микрофильтр из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине (только в верхней корзине).

Примечание

- Не замачивайте микрофильтр в отбеливающем растворе.
- Всегда обращайтесь с микрофильтром с осторожностью, так как его можно легко повредить.

Очистка кувшина

- 1 Прополощите кувшин и его крышку с встроенным сепаратором пены под текущей водой.
- 2 Промойте обе части мягкой тряпкой в теплой мыльной воде. Протрите и дайте обсохнуть на воздухе.

Кувшин и крышку соковыжималки можно мыть в посудомоечной машине (только в верхней корзине).

Примечание

Очистка застарелых и трудно удалимых пятен

Может иметь место окрашивание пластика, если перерабатываются сильно красящие фрукты и овощи. Чтобы избежать этого, мойте части прибора сразу после использования. Если окрашивание уже произошло, можно замочить пластиковые части в 10% лимонном соке с водой или очистить их нейтральным очистителем.

5-летняя гарантия Stollar

Соковыжималка Stollar Ikon™ Froojie™ имеет очень мощный двигатель. Соковыжималка Stollar настолько качественный продукт, что мы даем 5-летнюю гарантию на случай поломок из-за использованных материалов или исполнения. Она дополняет 12-месячную гарантию обмена и относится только к двигателю. Гарантия не относится к повреждениям, которые случились из-за случайной работы, неправильного использования прибора или из-за того, что прибор использован не в соответствии с указаниями в этом руководстве по эксплуатации.

12-месячная гарантия обмена

На соковыжималку Stollar Ikon™ Froojie™ полностью распространяется 12-месячная гарантия на случай поломок из-за использованных материалов или исполнения, как указано в 12-месячной гарантии обмена Stollar (см. прилагаемый гарантийный документ).



НЕ ОПУСКАЙТЕ КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ. ЦЕНТР МИКРОФИЛЬТРА И ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК ИМЕЮТ ОСТРЫЕ ЗУБЦЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ВО ВРЕМЯ ВЫЖИМАНИЯ СОКА. НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО ЗУБЧИКОВ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С МИКРОФИЛЬТРОМ И ЗАГРУЗОЧНЫМ ЛОТКОМ.

Рекомендации по устранению неисправностей

Прибор не работает при переводе кнопки включения в положение «ON»

Возможно, защитная ручка неверно установлена. Ручка не закреплена в вертикальной рабочей позиции или не входит в канавки по обеим сторонам крышки соковыжималки (смотрите шаг 5 на стр. 123).

Кажется, что двигатель заедает во время переработки.

- 1 Возможно, влажная мякоть попала под крышку при слишком интенсивном выжимании сока. Попробуйте уменьшить скорость переработки, проталкивая продукты прессом более медленно (смотрите шаг 4 на стр. 70). Исполните указания в главе о разборке и очистке и очистите чашу фильтра, микрофильтр из нержавеющей стали и крышку соковыжималки.
- 2 Соковыжималка Stollar автоматически прекратит работу, если двигатель заблокирован более чем на 10 секунд. Эта особенная защитная функция включается тогда, когда сразу перерабатывается слишком много различных фруктов и овощей или если продукты слишком большого размера. В таком случае попробуйте нарезать фруктов и овощей на более мелкие кусочки одинакового размера и/или сразу используйте меньшее количество продуктов. Для продолжения выжимки сока выключите соковыжималку, переведя выключатель в положение "OFF", а потом переведите в положение "ON".
- 3 Двигатель получит дополнительную нагрузку, если для переработке жестких фруктов и овощей выбран режим низкой скорости. Смотрите таблицу выбора скоростей на стр. 69, чтобы определить правильную скорость для переработки различных фруктов и овощей.

Слишком интенсивное накопление мякоти в емкости фильтра

Остановите процесс переработки и выполните указания, приведенные в разделе о разборке и очистке. Снимите крышку соковыжималки, удалите всю мякоть.

Вновь соберите прибор и возобновите переработку. Постарайтесь разнообразить процесс (попеременно перерабатывая твердые и мягкие разновидности фруктов и овощей).

Мякоть слишком влажная и снижено количество выжимаемого сока.

Постарайтесь уменьшить скорость переработки. Выньте чашу фильтра из нержавеющей стали и тщательно очистите стенки фильтра мелкой щеткой. Сполосните чашу фильтра под струей горячей воды. Если отверстия фильтра забились, замочите фильтр в растворе горячей воды и 10% лимонного сока, чтобы освободить отверстия, или помойте фильтр в посудомоечной машине. Это удалит накопившиеся остатки (от фруктов и овощей), которые могут препятствовать вытеканию сока.

Сок вытекает между краями крышки и чашей фильтра

Попробуйте уменьшить скорость переработки, проталкивая продукты прессом более медленно (смотрите шаг 4 на стр. 126).

Сок вырызгивается из носика

Фрукты и овощи перерабатываются слишком быстро - попробуйте уменьшить скорость переработки, проталкивая продукты прессом более медленно (смотрите шаг 4 на стр. 126). Используйте фрукты, которые содержат больше воды, чтобы сок вытекал более равномерно. Кроме того, выжимайте сок более медленно, вкладывая кусочки по одному и продвигая их более медленно.

При использовании Froojie™ емкость фильтра наполняется и желоб забивается

Используйте фрукты, которые содержат больше воды, чтобы сок вытекал более равномерно. Кроме того, выжимайте сок более медленно, вкладывая кусочки по одному и продвигая их более медленно.

О соке

Хотя соки обычно готовят, в первую очередь, учитывая вкус, текстуру и аромат, соображения о здоровье, конечно же, увеличивают удовольствие от приятного вкуса. 95% всех питательных веществ, содержащихся в овощах и фруктах, можно найти в соке. Жидкости, выжатые из свежих фруктов и овощей, формируют важную часть хорошо сбалансированной диеты.

Свежевыжатые соки из фруктов и овощей можно легко использовать в качестве источника витаминов и минералов. Соки быстро всасываются в поток крови и, таким образом, наиболее быстро доставляют в организм питательные вещества.

Когда вы сами делаете соки, вы полностью контролируете то, из чего они состоят. Вы выбираете ингредиенты и решаете, нужно ли добавить сахар, соль или другие вкусовые добавки.

Свежевыжатые соки нужно употреблять сразу же после приготовления, чтобы избежать потери витаминов.

Приобретение и хранение фруктов и овощей

- Всегда мойте фрукты и овощи перед переработкой.
- Всегда используйте свежие фрукты и овощи для получения сока.
- Чтобы сэкономить деньги и получить более свежий сок, приобретайте фрукты и овощи данного сезона. Смотрите таблицу в главе Некоторые факты о фруктах и овощах (стр. 136 – 137).
- Храните фрукты и овощи готовыми для переработки, помыв их перед хранением.
- Большинство фруктов и твердые овощи могут храниться при комнатной температуре. Более мягкие и скоропортящиеся продукты, такие как томаты, ягоды, листовые овощи, сельдерей и огурцы должны храниться в холодильнике.

Подготовка фруктов и овощей

- Используя фрукты с твердой или несъедобной кожурой, такие, как манго, гуава, дыня или ананас, всегда очищайте фрукты перед переработкой.
- Некоторые овощи, например, огурцы, можно переработать с кожурой, в зависимости от плотности кожуры и требованиями к выжимаемому соку.
- Из всех фруктов с твердыми косточками или зернышками, таких, как нектарины, персики, манго, абрикосы и вишни, необходимо удалить косточки перед переработкой.
- Перед тем, как в соковыжималке выжимать сок из овощей, например, свеклы или моркови, хорошо их промойте и срежьте зелень.
- Перед тем, как в соковыжималке выжимать сок из фруктов, например, клубники, отделите чашелистики а от груш отделите стебельки.
- В соковыжималке Juice Fountain Plus можно перерабатывать также цитрусовые фрукты, если они предварительно очищены и удалены семена.
- В яблочный сок можно добавить немного лимонного сока, чтобы предотвратить потемнение

Ваша соковыжималка STOLLAR делает прекрасный, придающий силы, пенистый апельсиновый сок. Просто очистите апельсины и выжмите из них сок. Апельсины перед переработкой лучше охладить в холодильнике.

Примечание

Подготовка фруктов и овощей для обработки с помощью GrooJie™

- В GrooJie™ кладите только мягкие фрукты.
- Если вы собираетесь выжимать сок из фруктов с твердой кожурой, напр., манго, ананасов или киви, предварительно их нужно обязательно очистить.
- Если вы собираетесь выжимать сок из фруктов с твердой сердцевиной, напр., ананасов, предварительно нужно обязательно удалить сердцевину.
- Прежде чем выжимать сок, твердые семечки или косточки, напр., у нектаринов, персиков, манго или абрикосов, нужно обязательно удалить.
- Мякоть плода пассифлоры, очищенные киви и ягоды можно обработать, не удаляя семечки.

Для GrooJie™ используйте малую скорость (1-ю или 2-ю). Прежде чем помещать фрукты и/или овощи в емкость для продуктов, обязательно проверьте, работает ли двигатель.

Примечание

Некоторые факты о фруктах и овощах

Фрукты и овощи	Время года для приобретения	Хранение	Калорийность	Энергетическая ценность
Яблоки	Осень/зима	В холодильнике, в пластмассовом мешочке с дырочками	Большое содержание диетической клетчатки и витамина С	200 г яблок = 300 кдж/72 ккал
Абрикосы	Лето	В холодильнике, в отделении для фруктов	Большое содержание диетической клетчатки, содержит калий	30 г абрикосов = 84 кдж/20 ккал
Бананы	Весна	В прохладном сухом месте	Диетическая растительная клетчатка, калий, витамин С, В6	250 г бананов = 836 Кж
Свекла	Зима	Срежьте листья храните в холодильнике	Хороший источник фолатов и диетической клетчатки, витамина С и калия	160 г свеклы = 188 кдж/45 ккал
Черника	Лето	Накройте, храните в холодильнике	Витамин С	125 г черники = 293 кдж/70 ккал
Брокколи	Осень/зима	В холодильнике, в пластмассовом мешочке	Витамины С, В2, В5, Е, В6, фолаты и диетическая клетчатка	100 г брокколи = 196 кдж/23 ккал
Брюссельская капуста	Осень/зима	В холодильнике, в отделении для фруктов	Витамины С, В2, В6, Е, фолаты и диетическая клетчатка	100 г брюссельской капусты = 109 кдж/26 ккал
Капуста	Зима	В холодильнике, очищенная и завернутая в пищевую пленку	Витамины С, В6, фолаты и диетическая клетчатка	100 г капусты = 109 кдж/26 ккал
Морковь	Зима	В холодильнике	Витамины А, С, В6 и диетическая клетчатка	120 г моркови = 125 кдж/30 ккал
Цветная капуста	Осень/зима	Удалите внешние листья, храните в холодильнике, в пластмассовом мешочке	Витамины С, В5, В6, фолаты, витамин К и калий	100 г цветной капусты = 55 кдж/13 ккал
Сельдерей	Осень/зима	В холодильнике, в пластмассовом мешочке	Витамин С и калий	80 г стеблей сельдерея = 29 кдж/7 ккал
Огурцы	Лето	В холодильнике, в отделении для фруктов	Витамин С	280 г огурцов = 121 кдж/29 ккал
Фенхель	Зима/весна	В холодильнике, в отделении для фруктов	Витамин С и диетическая клетчатка	300 г фенхеля = 146 кдж/35 ккал

Некоторые факты о фруктах и овощах

продолжение

Фрукты и овощи	Время года для приобретения	Хранение	Калорийность	Энергетическая ценность
Виноград (без косточек)	Лето	В холодильнике, в пластмассовом мешочке	Витамин С, В6 и калий	125 г винограда = 355 кдж/85 ккал
Плод киви	Зима/весна	В холодильнике, в отделении для фруктов	Витамин С и калий	100 г киви = 167 кдж/40 ккал
Манго	Лето	Накройте, храните в холодильнике	Витамин А, С, В1, В6 и калий	240 г манго = 426 кдж/102 ккал
Дыни, арбузы	Лето/осень	В холодильнике, в отделении для фруктов	Витамины А, С, фолаты и диетическая клетчатка	200 г дыни = 209 кдж/50 ккал
Нектарины	Лето	В холодильнике, в отделении для фруктов	Витамины С, В3, калий и диетическая клетчатка	180 г нектаринов = 355 кдж/85 ккал
Апельсины	Зима/осень/весна	В прохладном, сухом месте, если хранить не более 1 недели, если дольше – хранить в холодильнике	Витамин С	35 мг/100 г 150 г апельсинов = 259 кдж/62 ккал
Персики	Лето	В холодильнике	Витамины С, В3, калий и диетическая клетчатка	150 г персиков = 205 кдж/49 ккал
Груши	Осень	В холодильнике	Диетическая клетчатка	150 г груши = 350 кдж/60 ккал
Ананасы	Лето	В холодильнике	Витамин С	150 г ананаса = 245 кдж/59 ккал
Сливы	Лето	В холодильнике	Диетическая клетчатка	70 г сливы = 110 кдж/26 ккал
Малина	Лето	Накройте, храните в холодильнике	Витамин С, железо, калий и магний	125 г малины = 130 кдж/31 ккал
Клубника	Весна	Храните в пластмассовом мешочке в холодильнике	Витамин С, фолаты, кальций, калий, фосфор	144 г клубники = 65 Кж/46 ккал
Томаты	Лето	В холодильнике, в отделении для фруктов	Витамины С, Е, А, фолаты и диетическая клетчатка	100 г томатов = 92 кдж/22 ккал

Ваша соковыжималка Stollar делает прекрасный, придающий силы, пенистый апельсиновый сок. Просто очистите апельсины и выжмите из них сок. Апельсины перед переработкой лучше охладить в холодильнике.

Примечание

Рецепты



Освежающий старт

Сок из яблок, моркови и сельдерея

Можно изменить количество моркови или яблок, чтобы сделать сок слаще или острее, согласно вашему вкусу:

- 4 маленьких яблока**
- 3 морковки среднего размера**
- 4 стебля сельдерея**

1 Переработайте яблоки, морковь и сельдерея в соковыжималке, используя скорость 5.

Хорошо перемешайте и сразу подайте к столу.

Сок томатов, моркови, сельдерея и лайма

- 2 средних томата**
- 1 плод лайма, очищенный**
- 1 большая морковь**
- 2 стебля сельдерея**

1 Переработайте томаты, морковь и плод лайма в соковыжималке, используя скорость 1, 3 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из моркови, свеклы и апельсина

- 4 апельсина, очищенные**
- 2 морковки среднего размера**
- 3 свеклы среднего размера**

1 Переработайте морковь, свеклу и апельсины в соковыжималке, используя скорость 3 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из яблока, персика и грейпфрута

- 2 больших персика, разрезанных пополам, с удаленными косточками**
- 2 грейпфрута, очищенные**
- 1 маленькое яблоко**

1 Переработайте яблоки, персики и грейпфрут в соковыжималке, используя скорость 2, 3 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из яблока, груши и клубники

- 1 чашка клубники, без чашелистиков**
- 1 маленькое яблоко**
- 3 маленьких спелых груши, без стебельков**

1 Переработайте яблоко, груши и клубнику в соковыжималке, используя скорость 1 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из дыни, мяты и манго

- ½ маленькой дыни, очистить, удалить семена и разрезать пополам**
- 3 веточки свежих листьев мяты**
- 1 плод манго, разрезать пополам, удалить косточку и очистить**

1 Переработайте дыню, мяту и манго в соковыжималке, используя скорость 1 и 2.

Сразу же подайте к столу.

Освежающий старт

Сок из томатов, огурца, петрушки и моркови

3 средних томата

1 большой огурец, очищенный, если необходимо

1 большой пучок свежей петрушки

3 средних моркови

1 Переработайте томаты, огурец, петрушку и морковь в соковыжималке, используя скорость 1, 4 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из сладкого картофеля, сельдерея, имбиря и апельсина

4 очищенных апельсина

кусочек свежего имбиря

размером 2,5 см

4 стебля сельдерея

1 маленький сладкий картофель, очистить и разрезать пополам

1 Переработайте сельдерей, сладкий картофель, имбирь и апельсины в соковыжималке, используя скорость 3 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из пастернака, сельдерея и груши

2 пастернака

4 стебля сельдерея

4 средних груши, удалить стебли

1 Переработайте пастернак, сельдерей и груши в соковыжималке, используя скорость 5.

Сразу же подайте к столу.

Заменители витаминов

Сок из томатов, моркови, петрушек и красного стручкового перца

3 средних томатов

2 маленьких стручка красного перца

4 веточек петрушки с листьями

3 моркови

- 1 Очистите стручки перца и удалите семена.
- 2 Переработайте томаты, петрушку, морковь и стручки перца в соковыжималке, используя скорость 1, 4 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из ежевики, груши и грейпфрута

250 г ежевики

2 грейпфрута, очищенные

3 спелых груши, без стеблей

- 1 Переработайте ежевику, груши и грейпфруты в соковыжималке, используя скорость 1, 3 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из свеклы, яблока и сельдерея

4 средних свеклы

2 средних яблока

4 стебля сельдерея

- 1 Переработайте свеклу, яблоки и сельдерей в соковыжималке, используя скорость 5.

Сразу же подайте к столу.

Сок из черники, ежевики, клубники и лайма

500 г ежевики

500 г черники

500 г клубники, без чашелистиков

1 очищенный плод лайма

- 1 Переработайте ежевику, чернику, клубнику и плод лайма в соковыжималке, используя скорость 1 и 3.

Сразу же подайте к столу.

Сок из огурца, сельдерея, фенхеля и побегов бобов

1 большой огурец

3 стебля сельдерея

2 чашки побегов бобов

1 корень фенхеля

- 1 Переработайте огурец, сельдерей, фенхель и побеги бобов в соковыжималке, используя скорость 4 и 5.

Сразу же подайте к столу.

Пенистый апельсиновый сок

1 кг очищенных апельсинов

- 1 Переработайте апельсины в соковыжималке, используя скорость 3.

Сразу же подайте к столу.

(Апельсины перед переработкой лучше охладить в холодильнике).

Легкий обед

Суп из сырых овощей с вермишелью

- 1 маленький помидор
- 1 зеленая паприка без сердцевины и семян
- 1 маленькая луковица, очищенная и нарезанная
- 2 моркови
- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 ст.л. цельнозерновой муки
- 375 мл овощного бульона
- 425 г консервированной фасоли
- 1 пачка вермишели быстрого приготовления, которая варится 2 минут
- свежемолотый черный перец

- 1 Выжмите помидор, зеленую паприку, лук и морковь в соковыжималке на 1-й, 4-й и 5-й скорости.
 - 2 Растопите сливочное масло на большой сковороде на среднем огне.
 - 3 Добавьте муку, обжаривайте ее одну минуту при постоянном помешивании.
 - 4 Добавьте выдавленный сок, овощной бульон и консервированную фасоль.
 - 5 Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 10 минут на медленном огне.
 - 6 Добавьте вермишель, варите 2 минуты или до мягкости вермишели.
 - 7 Разлейте суп по 4 тарелкам, по вкусу посыпьте черным перцем.
- Сразу же подавайте.

Гаспачо

- 4 средних помидора
- 4 листа свежей петрушки
- 1 красная паприка без сердцевины и семян
- 1 огурец
- 1 большая долька чеснока, очищенная
- 1 маленькая луковица, очищенная и нарезанная
- 2 моркови
- 2 черешка сельдерея
- 2 ст.л. красного винного уксуса
- свежемолотый черный перец
- 1 стакан измельченного льда
- 3 ст.л. измельченного свежего базилика

- 1 Выжмите помидоры, петрушку, красную паприку, огурец, чеснок, лук, морковь и сельдерей в соковыжималке на 1-й, 4-й и 5-й скорости.
 - 2 Добавьте уксус и черный перец.
 - 3 Разложите лед по четырем мисочкам.
 - 4 Разлейте суп в мисочки на лед, посыпьте базиликом.
- Сразу же подавайте.

Напиток из манго, дыни и апельсина с йогуртом

- 1 манго, разрезанное пополам, очищенное, без косточки
- ½ маленькой дыни, очищенной, без семян, разрезанной на две части
- 5 апельсинов, очищенных
- 3 ст.л. натурального йогурта

- 1 Выжмите манго, дыню и апельсины в соковыжималке на 1-й, 2-й и 3-й скорости.
- 2 Вылейте в большую посуду. Добавьте йогурт, перемешайте.
- 3 Разлейте по стаканам и сразу же подавайте.

Макароны с провансальским соусом

- 4** помидора
- 2** листа свежей петрушки
- 1** красная паприка без сердцевины и семян
- 1** черешок сельдерея
- 2** крупные дольки чеснока
- 1** маленькая луковица, очищенная и нарезанная
- 1** ст.л. томатного соуса
- ½** стакана красного вина
- 500 г** вареных макарон
- 2** ч.л. сушеного орегано
- 3** ст.л. тертого пармезана

- 1 Выжмите помидоры, петрушку, красную паприку, сельдерей, чеснок и лук в соковыжималке на 1-й, 4-й и 5-й скорости.
- 2 Смешайте томатный соус с красным вином, добавьте выжатый сок.
- 3 Вылейте в сковороду и 3-4 минуты прогревайте на среднем огне.
- 4 Добавьте макароны и встряхните, чтобы жидкость их хорошо покрыла. Разделите смесь на 4 порции.
- 5 Посыпьте орегано и пармезаном. Сразу же подавайте.

Игривый напиток из груш и абрикосов

- 4** крупных абрикоса, разрезанных пополам, без косточки
- 3** крупные груши без сердцевины
- 1** стакан измельченного льда
- 250** мл минеральной воды

- 1 Выжмите абрикосы и груши в соковыжималке на 2-й и 5-й скорости.
 - 2 Разлейте по 4 высоким бокалам.
 - 3 Залейте минеральной водой и хорошо перемешайте.
- Сразу же подавайте.

Напиток из дыни, клубники и пассифлоры

- ½** дыни, очищенной, без семян, нарезанной
- 250 г** клубники, раздавленной
- 2** плода пассифлоры, мякоть
- 1** стакан измельченного льда

- 1 Выжмите дыню и клубнику в соковыжималке на 1-й скорости.
 - 2 Добавьте мякоть пассифлоры, перемешайте.
 - 3 Разложите лед по 4 стаканам, залейте соком и хорошо перемешайте.
- Сразу же подавайте.

Прохладная свежесть

Напиток из груш, редиски и сельдерея

3 средние груши без черешков

4 редиски, очищенные

3 черешка сельдерея

1 стакан измельченного льда

- 1 Выжмите груши, редис и сельдерей в соковыжималке на 5-й скорости.
- 2 Разложите лед по 4 стаканам, залейте соком и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Тропический напиток

2 манго, очищенные, разрезанные пополам, без косточки

3 киви, очищенные

½ маленького ананаса, очищенного и разрезанного на четыре части

½ стакана свежих листьев мяты

1 стакан измельченного льда

- 1 Выжмите манго, киви, ананас и мяту в соковыжималке на 2-й и 5-й скорости.
- 2 Разложите лед по 4 стаканам, залейте соком и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Ледяной напиток из помидоров, нектаринов, пассифлоры и мяты

6 помидоров

2 нектарина, разрезанных пополам, без косточек

½ стакана свежих листьев мяты

4 плода пассифлоры, мякоть

1 стакан измельченного льда

- 1 Выжмите помидоры, нектарины и мяту в соковыжималке на 1-й и 2-й скорости.
- 2 Добавьте мякоть пассифлоры, перемешайте.
- 3 Разложите лед по 4 стаканам, залейте соком и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Ледяной напиток из огурцов, ананаса и кориандра

2 огурца, очищенные, если необходимо

½ стакана листьев свежего кориандра

½ маленького ананаса, очищенного и разрезанного на четыре части

1 стакан измельченного льда

- 1 Выжмите огурцы, ананас и кориандр в соковыжималке на 4-й и 5-й скорости.
- 2 Разложите лед по 4 стаканам, залейте соком и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Алкобольные напитки

Pina kolada

½ большого ананаса, очищенного и разрезанного на четыре части

3 ст.л. ликера Malibu

2 ст.л. кокосового сиропа

500 мл тоника

1 стакан измельченного льда

- 1 Выжмите ананас в соковыжималке на 5-й скорости.
- 2 Добавьте ликер, кокосовый сироп и тоник, перемешайте.
- 3 Разложите лед по 4 стаканам, залейте соком и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

“Мечта” с мускатной дыней

1 мускатная дыня, очищенная, без семян, разрезанной на четыре части

3 ст.л. ликера Midori

500 мл тоника

1 стакан измельченного льда

- 1 Выжмите мускатную дыню в соковыжималке на 1-й скорости.
- 2 Добавьте к соку ликер и тоник, перемешайте.
- 3 Разложите лед по 4 стаканам, залейте дынной смесью и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Кровавая Мэри

4 средних помидора

2 черешка сельдерея

1 крупная красная паприка, нарезанная, без семян

½ стакана водки

1 стакан измельченного льда

- 1 Выжмите помидоры, сельдерей и красную паприку в соковыжималке на 1-й, 4-й и 5-й скорости.
- 2 Добавьте водку. Разложите лед по 4 стаканам, залейте томатной смесью и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Джулеп из персиков и мяты

6 персиков, разрезанных пополам, без косточек

½ стакана листьев свежей мяты

2 ст.л. ликера Creme de Menthe

2 ч.л. сахара

½ стакана измельченного льда

500 мл минеральной воды

- 1 Выжмите персики и мяту в соковыжималке на 2-й скорости.
- 2 Влейте ликер Creme de Menthe и всыпьте сахар.
- 3 Разложите лед по 4 стаканам, залейте персиковой смесью и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Энергетические напитки

Напиток из винограда, киви и ягод

Виноград содержит калий и железо, что дает прилив энергии после напряженного рабочего дня.

500 г зеленого винограда без косточек и веточек

2 киви, очищенные

250 г клубники, без листиков

500 мл обезжиренного молока

2 ст.л. порошкообразной пищевой добавки, содержащей белок

½ стакана измельченного льда

- 1 Выжмите виноград, киви и клубнику в соковыжималке на 1-й скорости.
- 2 Добавьте обезжиренное молоко, пищевую добавку и измельченный лед.

Сразу же подавайте.

Игристый напиток из абрикосов, яблок и груш

4 крупных абрикоса, разрезанных пополам, без косточек

4 маленьких красных яблока

3 средние груши без черенков

250 мл газированной минеральной воды

½ стакана измельченного льда

- 1 Выжмите абрикосы, яблоки и груши в соковыжималке на 2-й и 5-й скорости.
- 2 Добавьте минеральную воду и лед.

Сразу же подавайте.

Напиток из апельсинов, моркови, мяты и свеклы

4 очищенных апельсина

8 морковок

½ стакана свежих листьев мяты

2 маленькие свеклы, разрезанные

- 1 Выжмите апельсины, морковь, листья мяты и свеклу в соковыжималке на 3-й и 5-й скорости.

Сразу же подавайте.

Блюда из жмыха

Не выбрасывайте жмых, оставшийся после выдавливания фруктового или овощного сока, а используйте его для приготовления блюда по приведенным рецептам.

Штрудель из моркови, яблок и сельдерея

30 г сливочного масла

1 маленькая луковица, измельченная

4½ стакана жмыха из моркови, яблок и сельдерея (см. рецепт на стр. 139)

250 г творожного сыра

2 ст.л. нарубленной свежей мяты

1 яйцо - 60 г, взбитое

12 пластин слоеного теста

60 г сливочного масла, растопленного

1 стакан тертого пармезана

- 1 Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте лук, обжаривайте его 2-3 минуты до мягкости.
- 2 В миске соедините лук, жмых из моркови, яблок и сельдерея, творожный сыр, мяту и яйцо. Тщательно перемешайте.
- 3 Разрежьте пластины теста пополам, сразу же используя только 3 пластины, остальные накройте пергаментом и влажной тканью, чтобы тесто не засохло.
- 4 Одну пластину теста смажьте сливочным маслом, посыпьте пармезаном, сверху уложите вторую пластину теста, смажьте ее сливочным маслом и посыпьте пармезаном. Повторяйте до последней пластины.
- 5 В конце одной пластины теста уложите столовую ложку смеси жмыха, сложите края теста и сверните рулетом. То же самое сделайте с оставшимся тестом и смесью жмыха. Получившиеся штрудели поместите в разогретую духовку и

выпекайте при температуре 200°C приблизительно 20-25 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым.

Теплые лепешки из пастернака, зелени и поленты

2 стакана жмыха из пастернака

¼ стакана молока

2 яйца по 60 г, раздельно белки и желтки

¼ стакана разрыхлителя

¼ стакана поленты (кукурузной муки)

1 ч.л. рубленого свежего тимьяна

1 ч.л. рубленого свежего розмарина

1 ч.л. смеси пряностей

1 маленькая красная паприка, измельченная

1 ст.л. растительного масла

- 1 В большой миске смешайте жмых из пастернака, молоко, яичный желток, разрыхлитель, поленту, тимьян, розмарин, смесь пряностей и красную паприку. В другой посуде взбейте яичный белок в крепкую пену и осторожно введите в смесь из пастернака.
 - 2 В большой сковороде разогрейте растительное масло и выкладывайте в него столовой ложкой готовую смесь, формируя лепешки. Выпекайте лепешки примерно по 1 минуте с каждой стороны, пока они не станут золотисто-коричневыми.
- Сразу же подавайте.

Овощной суп с окороком

3 ст.л. сливочного масла

1 луковица, измельченная

1 окорок с костью

Блюда из жмыха

350 г свекольного жмыха

50 г картофельного жмыха

50 г морковного жмыха

100 г томатного жмыха

50 г огуречного жмыха

Сок из картофеля, моркови, помидоров и огурцов вместе с водой – 2 л

4 кусочка окорока, мелко нарезанного

1 ст.л. лимонного сока

½ стакана сметаны

- 1 Растопите на сковороде сливочное масло. Обжарьте лук на среднем огне в течение 2-3 минут, пока он не золотится. Добавьте окорок с костью. Смешайте свекольный, картофельный, морковный, томатный и огуречный жмых, разбавленный водой сок, нарезанный окорок и лимонный сок. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите на медленном огне приблизительно 30-40 минут.
- 2 Отделите окорок от кости, изрубите обжаренное мясо и еще немного обжарьте.
- 3 Подайте со сметаной.

Мясная запеканка

500 г молотой говядины

500 г молотых сосисок

2 луковицы, мелко порубленные

½ стакана жмыха из моркови

½ стакана жмыха из картофеля

2 ч.л. порошка карри

1 ч.л. молотого тмина

1 ст.л. рубленой свежей петрушки

1 х 60 г яйцо, слегка взбитое

½ стакана пастеризованного молока

½ стакана говяжьего бульона

Свежемолотый черный перец

2 ст.л. измельченного миндаля

Томатная глазурь

½ стакана говяжьего бульона

4 ст.л. томатного соуса

1 ч.л. порошка растворимого кофе

3 ст.л. ворчестерского соуса

1½ ст.л. уксуса

1½ ст.л. лимонного сока

3 ст.л. коричневого сахара

¼ стакана сливочного масла

- 1 В миску положите молотую говядину, молотые сосиски, лук, жмых из моркови и картофеля, порошок карри, тмин, петрушку, яйцо, пастеризованное молоко, бульон и черный перец. Тщательно перемешайте.
- 2 Выложите массу в слегка смазанную жиром форму для запекания 11 x 21 см. Посыпьте ее измельченным миндалем.
- 3 В сковороду влейте бульон, томатный соус, порошок кофе, ворчестерский соус, уксус, лимонный сок и сливочное масло. Нагревайте смесь на умеренном огне. Уменьшите огонь и, регулярно помешивая, дайте смеси прокипеть на слабом огне 8-10 минут, пока она не загустеет.
- 4 Томатной глазурью залейте мясо и запекайте примерно 40 минут.

Запеканка из моркови, тыквы и сыра Фета

8 пластин теста

60 г сливочного масла, растопленного

1 лук-порей, измельченный

1 стакан мякоти тыквы

1 стакан мякоти моркови

250 г сыра Фета, раскрошенного

3 яйца по 60 г

Блюда из жмыха

1 яичный белок

½ стакана молока

2 ст.л. апельсиновой цедры

3 ст.л. нарубленной свежей петрушки

- 1 Согните пластины теста послойно, смазывая их растопленным сливочным маслом. Уложите пластины теста в форму шириной 25 см, тщательно прижимая к ней основание и края теста. Обрежьте края теста примерно на 1,5 см выше краев формы.
- 2 Смешайте лук-порей, тыкву, морковь, Фету, яйца, яичный белок, молоко, апельсиновую цедру и петрушку.
- 3 Заполните смесью форму с тестом и запекайте при температуре 180°C приблизительно 25-30 минут, пока запеканка не станет золотисто-коричневой.

Мусс из ягод и белого шоколада

200 г белого шоколада

200 г клубничного жмыха

200 г малинового жмыха

3 ч.л. желатина, набухшего

3 ст.л. горячей воды

3 яичных желтка

300 мл сливок

¼ стакана сахара для покрытия

2 ст.л. ликера Grand Marnier

- 1 На водяной бане растопите шоколад, остудите его, не давая ему полностью загустеть.
- 2 В другой посуде смешайте клубничный и малиновый жмых.
- 3 Взбить шоколад, желатин и яичные желтки до получения матовой и блестящей массы.
- 4 В другой посуде взбейте сливки в крепкую пену, вмешайте в шоколадную смесь вместе

с ягодным жмыхом и ликером. Вылейте массу в смоченную форму емкостью в пять стаканов. Поместите форму в холодильник на пару часов или на ночь.

Морковный торт

1¾ стакана муки

2 ч.л. разрыхлителя

½ ч.л. тертого мускатного ореха

½ ч.л. молотой корицы

½ ч.л. молотого кардамона

½ стакана измельченного арахиса

½ стакана изюма

½ стакана коричневого сахара

1½ стакана морковного жмыха

2 яйца по 60 г, слегка взбитых

½ стакана растительного масла

¼ стакана сметаны

- 1 Смажьте жиром форму для торта 25 x 15 см.
- 2 В большую миску просейте муку, разрыхлитель, мускатный орех, корицу, кардамон.
- 3 Добавьте арахис, изюм, коричневый сахар и морковный жмых. Хорошо перемешайте.
- 4 Добавьте яйца, растительное масло и сметану. Взбейте смесь электрическим миксером на средней скорости, чтобы все компоненты хорошо перемешались. Вылейте массу в форму.
- 5 Выпекайте при температуре 180°C примерно 1 час, до готовности коржа, проверив ее палочкой. Достав форму из духовки, оставьте корж в форме на 5 минут, а затем выньте его.

Использование Froojie™ – соусы, закуски

Острый нектариновый соус

Примерно 5½ порций

500 г нектаринов, очищенных от кожицы, без косточек

½ красной паприки без семян, измельченной

½ маленького красного перца без семян, измельченного

3 ч.л. нарубленного свежего имбиря

2 ст.л. нарубленных листьев свежего кориандра

1 ч.л. лимонного сока

1 ч.л. сахара

**¼ ч.л. растертых семян тмина
морская соль по вкусу**

- 1 Измельчите нектарины в Froojie™.
- 2 Влейте нектариновую смесь в миску, добавьте остальные компоненты и хорошо перемешайте.
- 3 Приправьте солью по вкусу.
- 4 Подавайте с карри и рисом или в качестве приправы к курятине или рыбе.

Закуска из свеклы и шнитт-лука

Примерно 3 порции

850 консервированной молодой свеклы, хорошо сцеженной

1/3 стакана нарезанного шнитт-лука

1 долька чеснока, раздавленная

2/3 стакана сыра Маскарпоне

1 ч.л. лимонного сока

морская соль

свежемолотый черный перец

- 1 Измельчите свеклу в Froojie™.
- 2 Влейте морковную смесь в миску.
- 3 Добавьте шнитт-лук, чеснок, Маскарпоне и лимонный сок.

- 4 Добавьте соль и перец и тщательно перемешайте.
- 5 Подавайте с сухариками и свежими овощами.

Соус из помидоров, чили и панчетты

4 порции

125 г нарезанной панчетты, нарубленной

1 кг свежих готовых помидоров без сердцевин, разрезанных на четыре части

2 ст.л. оливкового масла

2 средние луковицы, порезанные кубиками

**4 дольки чеснока, мелко нарубленного
½ маленького зеленого чили без семян, мелко нарубленного**

2 ч.л. сахара

морская соль и свежемолотый перец

- 1 Обжарьте панчетту на сковороде, пока она не станет коричневой и хрустящей.
- 2 Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки жира.
- 3 Измельчите помидоры в Froojie™.
- 4 В большой сковороде разогрейте оливковое масло, добавьте лук, чеснок и чили, припускайте на небольшом огне примерно 10 минут.
- 5 Добавьте помидоры и сахар и доведите до кипения.
- 6 Уменьшите огонь и припускайте без крышки приблизительно 35 минут, пока соус не загустеет, а помидоры не сварятся.
- 7 Приправьте по вкусу морской солью и перцем.
- 8 Смешайте с панчеттой и подайте с горячими вареными макаронами.

Использование Froojie™ – супы

Итальянский суп из фенхеля и фасоли

2 колбаски чорисо, порезанные
1½ кг свежих готовых помидоров без семян, разрезанных на четыре части
¼ стакана оливкового масла
2 крупные луковицы, нарезанные
4 дольки чеснока, мелко порубленные
1 маленький фенхель, порезанный и нарубленный
2 черешка сельдерея, нарезанные
2 крупные моркови, нарезанные кубиками
1 ст.л. измельченных листьев свежего розмарина
2 стакана овощного бульона
1 ч.л. сахара
½ стакана мелких макарон
400 г фасоли Borlotti или Cannelloni, промытой и осушенной
соль и перец
½ стакана рубленой свежей итальянской петрушки

- 1 Обжарьте чорисо на сковороде, пока они не станут коричневыми и хрустящими.
- 2 Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки жира.
- 3 Измельчите помидоры в Froojie™.
- 4 В большой сковороде разогрейте растительное масло, добавьте лук и чеснок, припускайте на небольшом огне примерно 10 минут.
- 5 Добавьте фенхель, сельдерей, морковь и жарьте приблизительно 5 минут.
- 6 Добавьте помидоры, кусочки чорисо, розмарин, бульон и сахар, доведите до кипения.
- 7 Уменьшите огонь и припускайте на медленном огне под крышкой 30 минут.

- 8 Добавьте макароны и припускайте 5 минут.
- 9 Добавьте фасоль, перемешайте и припускайте еще 3-4 минуты.
- 10 Приправьте суп по вкусу морской солью и перцем.
- 11 Посыпьте суп рубленой петрушкой. Подавайте с хрустящим хлебом.

Если суп слишком густой, разведите его бульоном.

Примечание

Использование Froojie™ – десерты и фруктовые соусы

Мороженое из манго

4-6 порций

400 г кусочков свежего манго

½ стакана сахара

½ стакана сливок

2 ст.л. свежевыжатого лимонного сока

- 1 Измельчите кусочки манго в Froojie™.
- 2 Добавьте сахар, сливки и лимонный сок и тщательно перемешайте.
- 3 Вылейте массу в мороженицу и действуйте по ее инструкции эксплуатации. Или же вылейте массу в холодостойкую емкость. Закройте ее крышкой. Вы можете также поместить ее в морозильную камеру, пока края смеси не начнут замерзать.
- 4 Выньте емкость из холодильника и перемешайте массу вилкой, чтобы разбить кристаллики льда.
- 5 Закройте крышкой и поместите в морозильную камеру, пока смесь не замерзнет.

**СОВЕТ: МОРОЖЕНОЕ, ПРИГОТОВЛЕННО
В МОРОЖЕНИЦЕ, ПОЛУЧАЕТСЯ
БОЛЕЕ КРЕМООБРАЗНЫМ И
ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫМ.**

Шербет из ананасов и пассифлоры

6 порций

1 средний ананас, очищенный

8 плодов пассифлоры с вынутой мякотью

½ стакана сахарного сиропа

(см. следующий рецепт)

- 1 Разрежьте очищенный ананас на четыре части. Удалите сердцевину.
- 2 Разрежьте ананас на более мелкие части.
- 3 Измельчите кусочки ананаса и пассифлоры в Froojie™.
- 4 Добавьте сахарный сироп и перемешайте.
- 5 Вылейте массу в мороженицу и действуйте по ее инструкции эксплуатации. Или же вылейте массу в холодостойкую емкость. Закройте ее крышкой. Вы можете также поместить ее в морозильную камеру, пока края смеси не начнут замерзать.
- 6 Выньте емкость из холодильника и перемешайте массу вилкой, чтобы разбить кристаллики льда.
- 7 Закройте крышкой и поместите в морозильную камеру, пока смесь не замерзнет.

Использование Froojie™ – десерты и фруктовые соусы

Сахарный сироп

Примерно 3 стакана
3 стакана белого сахара
2 стакана воды

- 1 Всыпьте сахар в сковороду, залейте водой и поставьте на очень маленький огонь, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится.
- 2 Сделайте средний огонь и варите смесь 5 минут.
- 3 Снимите массу с огня и дайте ей полностью остыть.
- 4 Храните в герметичной посуде в прохладном месте.

Клубничный крем

Примерно 2/3 стакана
1 туесок клубники без листьев
2 ст.л. сахарной пудры

- 1 Измельчите клубнику в Froojie™.
- 2 Добавьте сахарную пудру и тщательно перемешайте.
- 3 Ложкой выложите на мороженое, меренги или шоколадные пирожные.

Тропические кусочки льда

Примерно 12 кусочков льда
1 туесок клубники без листьев
¼ дыни без семян, нарезанной
2 банана, очищенных
½ маленького ананаса, очищенного,
без сердцевины
4 плода пассифлоры

- 1 Измельчите клубнику в Froojie™ и разлейте по формочкам для льда.
- 2 Измельчите дыню в Froojie™ и вылейте поверх клубничной массы.
- 3 Повторите то же самое с оставшимися фруктами (бананами, ананасами, пассифлорой).
- 4 В кубики льда вставьте деревянные палочки и поставьте замораживаться на 6 часов.

Использование Froojie™ – коктейли

100% фруктовые коктейли. Комбинируйте мягкие фрукты, например, бананы, с более твердыми плодами, и вы получите чудесные напитки.

Малиново-банановый коктейль

2 порции

1 крупный банан, очищенный

½ стакана свежей или мороженой малины, размороженной

1 ст.л. меда

½ стакана холодной воды

- 1 Измельчите бананы и малину в Froojie™, разлейте в 2 бокала, добавьте мед и хорошо перемешайте.

Сразу же подавайте.

Грушево-черничный коктейль

2 порции

1 готовая груша, очищенная,

без сердцевины

½ стакана свежей черники

1 банан, очищенный

1 ст.л. нарубленных листьев мяты газированная минеральная вода или тоник для подачи

- 1 Измельчите грушу, чернику и банан в Froojie™.
- 2 Добавьте листья мяты, тщательно перемешайте.
- 3 Разлейте в два больших бокала, залейте газированной минеральной водой или тоником.

Сразу же подавайте.

Ананасово-дынный коктейль

2 порции

½ маленькой дыни, очищенной, без семян, порубленной

¼ маленького ананаса, очищенного, без сердцевины, порубленного
холодная вода для подачи

- 1 Измельчите дыню и ананас в Froojie™.
- 2 Разлейте в два больших бокала и влейте холодную воду до получения желаемой густоты.

Сразу же подавайте.

Персиково-банановый коктейль

2 порции

1 крупный готовый персик, очищенный, без косточки, измельченный

1 банан, очищенный

2 ст.л. кленового сиропа

½ стакана натурального йогурта

½ стакана молока

- 1 Измельчите персик и банан в Froojie™.
- 2 Влейте кленовый сироп, йогурт и молоко и перемешайте.
- 3 Разлейте в 2 больших бокала и сразу же подавайте.

STOLLAR

LV

STOLLAR klientu servisa centrs

Tālrunis: +371 7790720

Fakss: +371 7790738

E-pasts: info@btu.lv

EE

STOLLAR klienditeeninduse keskus

CentralService

Tammsaare tee 134B, Tallinn, Estonia

Telefon: +372 654 3000

LT

UAB "AG Service" Kaunas

R. Kalantos g. 32, LT-52494, Kaunas, Lietuva

Tel. +370 37 301032

Nemokama klientų aptarnavimo linija

8 800 - 77577

Mob. tel. +370 606 92222

Faks.: +370 37 331363

El. paštas: servisas@agservice.lt



www.stollar.eu

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

E-mail: info@btu.lv

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

