

STOLLAR

the Big Mouth Slow Juicer BJP700



- (LV) LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- (LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- (EE) KASUTUSJUHEND
- (RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Mēs, Stollar®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.




SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Pirms ierīces darbināšanas rūpīgi izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet to turpmākām uzziņām.
- Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai psihiskām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par ierīces drošu izmantošanu un saprot saistītos riskus.
- Uzmaniet bērnus, lai viņi nespēlētu ar šo ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās tehnisko apkopi.
- Ierīces svars ir 7 kg, tās pacelšanai vai pārnēsāšanai noteikti izmantojiet abas rokas. Nenometiet un nesietiet ierīci.
- Turiet ierīci maziem bērniem nepieejamā vietā. Nepareiza apiešanās ar ierīci vai tās nomešana var to sabojāt.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
- Ierīces darbināšanas laikā nepārvietojiet un neizjauciet to, neko neievietojiet sulas vai biezumam tehnē.
- Nedarbiniet ierīci, kad padeves tvertne ir izjaukta.
- Nelietojiet ierīci, kad spiešanas skrūves filtrs ir bojāts.
- Nedarbiniet ierīci, ja spiešanas tvertne nav ne augļu, ne dārzenļu. Pretējā gadījumā, iespējams, ierīces galvenās daļas tiks bojātas.
- Nelietojiet ierīci ilgāk nekā 20 minūtes, pārmērīga lietošana var radīt pārkaršanu, kas var izraisīt motora atteici.
- Nenovietojiet ierīci uz vai pie karsta gāzes vai elektriskās plīts degļa vai vietā, kur tas var pieskarties jebkādam citam karstuma avotam.
- Darbiniet ierīci uz līdzenas un cietas virsmas.

- Lai produktus iebīdītu sulas spiedē, izmantojiet komplektācijā iekļauto bīdni, nelietojiet pirkstus vai virtuves piederumus.
- Kad spiešanas skrūve ir nosprostota un negriežas, izslēdziet ierīci, tad 2-3 sekundes darbiniet to reversa režīmā. Pretējā gadījumā pārkaršana var izraisīt motora atteici.
- Noteikti izslēdziet ierīci pēc katras izmantošanas reizes. Pirms ierīces pārvietošanas, tīrīšanas, izjaukšanas, salikšanas vai uzglabāšanas pārliecinieties, ka motors ir pilnībā apstājies, tad atvienojiet ierīces strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.
- Ja radusies neparasta smaka, karstums vai dūmi, nekavējoties pārtrauciet ierīces izmantošanu un sazinieties ar tuvāko autorizēto Stollar servisa centru, lai veiktu ierīces pārbaudi un/vai remontu.

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

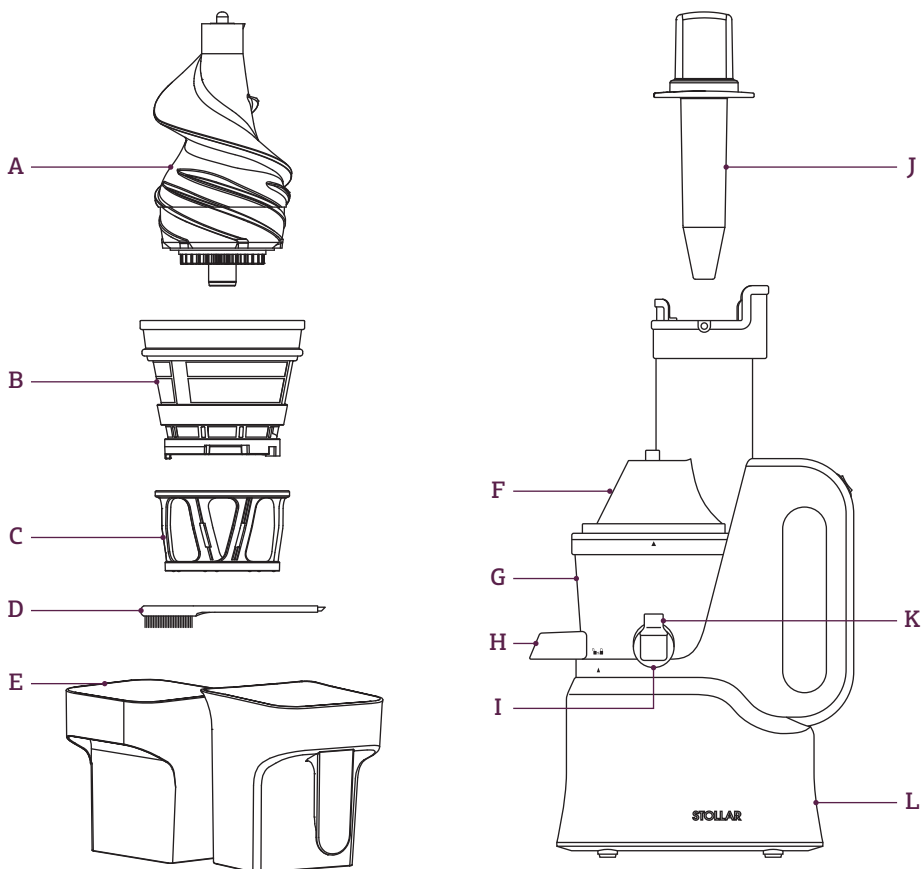
- Pirms lietošanas pilnībā attiniet strāvas vadu.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri sola vai galda malai, pieskarti karstām virsmām vai sapīties mezglā.
- Nemazgājiet ierīci tekošā ūdenī vai citā šķidrumā.
- Nepieslēdziet strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes un neatvienojiet to ar mitrām rokām.
- Ja ierīce ir pakļauta gāzes iedarbībai, nekavējoties atveriet visus logus un durvis, lai izvēdinātu telpu.
- Nevelciet un nespiediet ar spēku strāvas vada spraudni, pārliecinieties, ka spraudnis ir drošā attālumā no jebkādiem karstuma avotiem, kā arī nav salocīts vai savērpts.

- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Lai novērstu riska situāciju, nelietojiet ierīci, ja strāvas vads, tā spraudnis vai pati ierīce ir jebkādā veidā bojāti. Nogādājiet visu ierīci tuvākajā autorizētajā Stollar servisa centrā, lai veiktu pārbaudi un/vai remontu.
 - Jebkādi apkopes darbi, izņemot tīrīšanu, jāveic autorizētā Stollar servisa centrā.
 - Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai sadzīvē.
 - Lietojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem, nelietojiet citiem nolūkiem. Nelietojiet to transportlīdzekļos, kas atrodas kustībā, vai laivās. Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Nepareiza izmantošana var izraisīt ievainojumus.
 - 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.
-  Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest  ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.
-  Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķīdumā kontakt-dakšu, elektrības vadu vai ierīci.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

SASTĀVDAĻAS

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700



- A. Spiešanas skrūve
- B. Smalks siets
- C. Rotējošā birste
- D. Tīrīšanas birste
- E. Biezumu un sulas trauki
- F. Padeves tvertne

- G. Spiešanas tvertne
- H. Biezumu tekne
- I. Sulas tekne
- J. Produktu bīdnis
- K. Sulas vāks
- L. Motora pamatne



TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Spriegums: 220–240V ~50 Hz. Jauda: 240W.

SALIKŠANA

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

PIRMS LIETOŠANAS PIRMO REIZI

Pirms Big Mouth Slow Juicer izmantošanas pirmo reizi noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām nekaitīgā veidā.

Pārliecinieties, ka strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes.

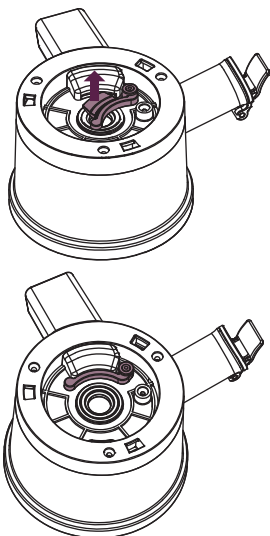
Ar mitru drānu noslaukiet motora pamatni. Rūpīgi nosusiniet.

Nomazgājiet sulas trauku, biežumu trauku, padeves tvertni, spiešanas tvertni un produktu bīdni siltā ziepjūdenī, izmantojot drānu vai birsti. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

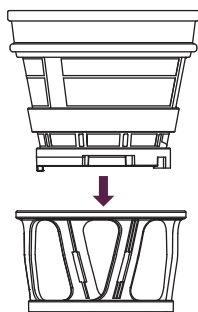
PIEBILDE

Šīs daļas nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

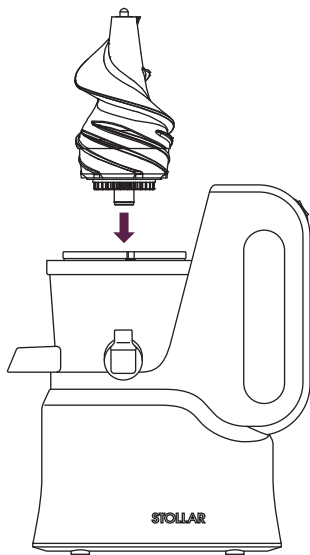
1. Novietojiet motora pamatni uz līdzenas sausas virsmas, piemēram, letes. Pārliecinieties, ka strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes.
2. Zem spiešanas tvertnes atrodas silikona ieliktnis, ko izmanto biežumu atdalīšanai no spiešanas tvertnes tekņa. Pārliecinieties, ka silikona ieliktnis ir stingri ievietots spiešanas tekņē.



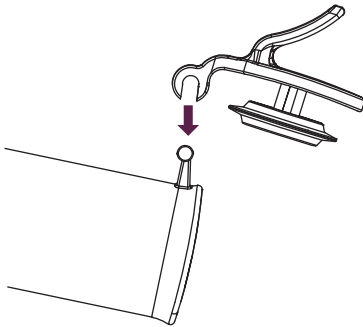
3. Krūzi ievietojiet galvenajā korpusā. Ievietojiet krūzi fiksētā korpusa punktā. Salikšanas laikā krūzes marķējuma līniju centrējiet pret korpusa marķējuma līniju. Pēc tam pievelciet, pagriežot pulksteņa rādītāja virzienā.
4. Smalko sietu ievietojiet rotējošajā birstē.



5. Salikto smalko sietu un rotējošo birsti ievietojiet krūzē. Salikšanas laikā marķējuma punktu uz smalkā sieta centrējiet pret krūzes marķējuma punktu.
6. Uzstādiert krūzē sulas spiešanas skrūvi.



- Galvenajā korpusā uzstādi piltuvi. Kad tā ir pāvēsta uz leju, piltuves marķējuma punktam ir jābūt centrētām pret krūzes marķējuma punktu. Nodrošini, lai ▼ piltuves aizmugurē grieztos pulksteņa rādītāja virzienā uz simbolu ▲, un nofiksējiet.
- Sulas tvertni un mikstuma tvertni novietojiet atbilstošā pozīcijā: vienu izmanto, lai iegūtu sulu, bet otru – lai savāktu mikstumu.
- Iepakojumā sulas vāks ir izjaukts. Uzlieciet sulas vāku uz fiksētās kājas, bet pēc tam uzmanīgi to ievietojiet.



- Ievietojiet produktu bīdni padeves tvertnē.

PIEBILDE

Lai nodrošinātu tīrību, ievietojiet biežumu traukā pārtikas maisiņu.

- Pieslēdziet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes.

PIEBILDE

Lai izjauktu ierīci, uzmanīgi izpildiet salikšanas darbības pretējā secībā.

! BRĪDINĀJUMS

Spiešanas skrūve ir smaga. Uzmanieties, kad izņemat spiešanas skrūvi. Nenometiet spiešanas skrūvi.

LIELISKU SULU IEGŪŠANAS PADOMI

AUGĻU UN DĀRZEŅU IEGĀDE UN UZGLABĀŠANA

- Pirms sulas spiešanas noteikti nomazgājiet augļus un dārzeņus.
- Vienmēr spiediet sulu no svaigiem augļiem un dārzeņiem.
- Lai ietaupītu naudu un iegūtu svaigāku sulu, iegādājieties augļus vai dārzeņus atbilstošajā gadalaikā.
- Sagatavojiet augļus un dārzeņus sulas spiešanai, tos mazgājot pirms uzglabāšanas.
- Lielāko daļu augļu un stingro dārzeņu var uzglabāt istabas temperatūrā. Mikstākus un vāriņgākus augļus un dārzeņus, piemēram, ogas, lapu dārzeņus, selerijas, gurķus un garšaugus nepieciešams uzglabāt ledusskapī līdz izmantošanas brīdim.

AUGĻU UN DĀRZEŅU SAGATAVOŠANA SULAS SPIEŠANAI

- Ja izmantojat augļus ar cietu vai neēdamu mizu, piemēram, mango, citrusaugļus, melones un ananasus, noteikti nomizojiet pirms sulas spiešanas.
- Dažus dārzeņus, piemēram, gurķus, var apstrādāt nemizotus, atkarībā no mizas mikstuma un sulas spiešanas prasībām.
- Visus augļus ar lieliem kauliņiem, cietām sēklām vai kauliņiem, piemēram, nektarīnus, persikus, mango, aprikozes, plūmes un ķiršus nepieciešams iztīrīt pirms sulas spiešanas.
- Pārlicinieties, ka dārzeņi, piemēram, bietes, burkāni utt. pirms sulas spiešanas ir notīrīti, labi nomazgāti un to lapas ir nogrieztas.
- Citrusaugļus var apstrādāt sulu spiedē, taču pirms tam nomizojiet un noņemiet balto kārtiņu zem mizas.
- Lai samazinātu krāsas maiņu ierīcē, pie ābolu sulas var pievienot nedaudz citronu sulas.

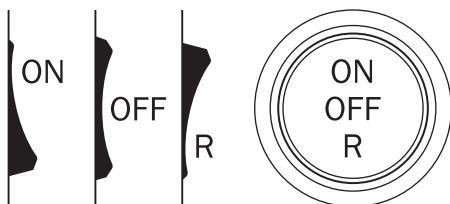
DARBINĀŠANA

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

1. Nomazgājiet un sagatavojiet izvēlētos augļus un/ vai dārzeņus: augļus ar cietu vai neēdamu mizu, piemēram, citrusaugļus un melones, pirms sulas spiešanas ir nepieciešams nomizot. Ananasa sulu var spiest ar vai bez serdes izņemšanas. Augļus ar kauliņiem vai cietām sēklām, piemēram, nektarīnus, persikus, mango, aprikozes, plūmes un ķiršus nepieciešams iztīrīt pirms sulas spiešanas.
2. Pārļiecinieties, ka sulu spiede ir pareizi salikta, un sulas trauks un biezumam trauks atrodas zem snīpiem.
3. Sagrieziet augļus un dārzeņus gabalos, lai tos varētu ievietot padeves caurulē. Piemēram, ābolus jāsgriež četrās daļās.
4. Piespiediet "On" (ieslēgšana) taustiņu.
5. Kad motors darbojas, viegli bīdīt produktus uz leju padeves caurulē. Lai iegūtu maksimāli daudz sulas, produktu bīdni lēni spiediet uz leju. Nespiediet pārāk spēcīgi, skrūvei gandrīz jāvelk uz leju augļi un dārzeņi.

PIEBILDE

- *Ja augļi vai dārzeņi iestrēgst skrūvē, un sulu spiede pārtrauc darboties, piespiediet OFF (izslēgšana) taustiņu. Pārļiecinieties, ka sulu spiede ir pilnībā pārtraukusi darboties. Piespiediet R (reverss) taustiņu un turiet to piespiestu, līdz augļu vai dārzeņu gabali tiek izkustināti.*
- *Skrūve griezīsies pretējā virzienā un atbrīvos iestrēgušos produktu gabalus. Kad produktu gabali ir atbrīvoti, piespiediet ON taustiņu un turpiniet sulas spiešanu.*



⚠️ SVARĪGA INFORMĀCIJA

Nepiepildiet padeves cauruli ar produktiem, kamēr motors nedarbojas.

6. Augļu un dārzeņu apstrādes laikā sula tecēs sulas traukā, bet atdalītie biežumi sakrāsies biezumam traukā.

⚠️ BRĪDINĀJUMS

Nedarbināt sulu spiedi ilgāk nekā 20 sekundes pirms produktu ievietošanas.

7. Tūlīt pēc izmantošanas padeves caurulē lēni ielejiet glāzi ūdens. Pārļiecinieties, ka zem teknes ir cits trauks, jo ūdens tieši ielīs sulas traukā, kurā tecēja sula. Tam ir tīrīšanas efekts, kas palīdzēs filtra tīrīšanā.

PIEBILDE

Ja gatavojat dažādu augļu sulas, varat ieliet glāzi ūdens (apmēram 200 ml) starp dažādu augļu sulām, lai noskalotu iepriekšējās sulas pārpalikumus. Ne vienmēr nepieciešams pilnībā iztīrīt sulu spiedi starp dažādu sulu spiešanas reizēm.

AIZSARDZĪBA PRET PĀRSLODZI

Šī aizsargierīce novērš motora pārslodzi ar pārmērīgu produktu daudzumu.

Pārslodzes gadījumā motors pārtrauks darboties. Pārslodzes novēršanas funkcija automātiski atspējos motoru. Šādā gadījumā atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes, un ļaujiet ierīcei atdzist vismaz vienu stundu. Pēc tam pieslēdziet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes. Tad turpiniet izmantošanu parastā režīmā.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

Pirms ierīces tīrīšanas, izjaukšanas, salikšanas vai uzglabāšanas pārļiecinieties, ka sulu spiede ir izslēgta, un strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes.

1. Tūlīt pēc katras izmantošanas reizes ar komplektācijā iekļauto birsti rūpīgi iztīriet sieta smalkās atveres.
 - Ar birsti tekošā ūdenī iztīriet sieta iekšpusi, turot to pret gaismu, lai redzētu, vai smalkās atveres nav bloķētas.
 - Ja smalkās atveres ir bloķētas, iemērciet sietu karstā 10% citronu sulas šķīdumā ūdenī, lai atbrīvotu aizsprostotās atveres.

PADOMS

- *Pēc izmantošanas neatstāriet sulu spiedi netīru. Iztīriet to pirms uzglabāšanas.*
 - *Ja spiešanas skrūvi nevar notīrīt uzreiz pēc izmantošanas, iemērciet to karstā ziepjūdenī tūlīt pēc sulas spiešanas pabeigšanas. Ja biežumiem jāvāt izžūt uz spiešanas skrūves, tie var aizsprostot sieta smalkās atveres, tādējādi samazinot sulu spiedes darba efektivitāti. Nemērciet spiešanas skrūvi balinātājā.*
2. Nomazgājiet padeves tvertni, spiešanas tvertni, spiešanas skrūvi, biežumu trauku un sulas trauku siltā ziepjūdenī, izmantojot komplektācijā iekļauto mazo birsti vai mikstu drānu. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

SVARĪGA INFORMĀCIJA

Nemazgājiet nevienu sulu spiedes daļu trauku mazgājamā mašīnā.

SVARĪGA INFORMĀCIJA

Nelietojiet karsēšanas ierīces sulu spiedes daļu žāvēšanai.

3. Notīriet motora pamatni ar mikstu mitru drānu un rūpīgi nosusiniet. Neskalojiet motora pamatni tekošā ūdenī. Nelietojiet motora pamatnes tīrīšanai abrazīvas mazgāšanas švammes vai mazgāšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt virsmu. Notīriet pārtikas pārpalikumus no strāvas vada.

BRĪDINĀJUMS

Nelietojiet mazgāšanas līdzekļus, kas satur organiskos šķīdinātājus (šķīdinātājs, atšķaidītājs utt.), balinātāju, hloru, benzolu vai abrazīvus materiālus.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

Sulu spiede nedarbojas vai pēkšņi izslēdzas sulas spiešanas laikā

Pārlicinieties, ka strāvas vads ir kārtīgi pieslēgts pie maiņstrāvas rozetes.

Iespraudiet strāvas vada spraudni atsevišķā maiņstrāvas rozetē.

Iespraudiet strāvas vada spraudni citā maiņstrāvas rozetē.

Pārlicinieties, ka sulu spiede ir pareizi salikta.

Nelietojiet šo ierīci ilgāk par 20 minūtēm! Iespējams, pārslodzes novēršanas funkcija automātiski atspējojusi motoru. Atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes, un ļaujiet ierīcei atdzist vismaz vienu stundu. Nepietiekama atdzišana var vēlreiz atspējot motoru. Pēc pietiekama atdzišanas laika vēlreiz pieslēdziet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes un turpiniet izmantošanu parastajā režīmā.

Sulas spiešanas laikā motors šķiet apstājies.

Tiek apstrādāts pārāk daudz produktu vai gabali nav pietiekami mazi. Apgrieziet produktus, sagrieziet tos mazākos vienāda izmēra gabalos un/vai vienā reizē apstrādājiet mazāk produktu.

Pārlicinieties, ka motors darbojas, pirms padeves caurulē ievietojat produktus. Iestatiet reversa režīmā, lai atbrīvotu skrūvi.

Cieti augļi un dārzeņi rada papildu slogu motoram.

Pārāk mitri biežumi un samazināts izspiestās sulas daudzums

Pārbaudiet, vai silikona paliktņi zem spiešanas tvertnes ir pareizi salikti (skatiet 6. lpp.).

Pārtrauciet sulas spiešanu un atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Izņemiet spiešanas skrūvi. Ar komplektācijā iekļauto birsti rūpīgi iztīriet filtra smalkās atveres. Ar birsti tekošā ūdenī iztīriet spiešanas skrūves iekšpusi, turot to pret gaismu, lai redzētu, vai smalkās atveres nav bloķētas (skatiet 9. lpp.). Ja atveres ir bloķētas, iemērciet spiešanas skrūvi karstā 10% citronu sulas šķīdumā ūdenī, lai atbrīvotu aizsprostotās atveres. Spiešanas skrūves iztīrīšana likvidēs šķiedru pārpalikumus (augļu vai dārzeņu sulu spiešanas rezultātā), kas var apgrūtināt sulas plūsmu.

Padeves tvertne ir aizsprostota, un to grūti atvērt

Piespiediet R (revers) taustiņu un pagrieziet padeves tvertni pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam līdz atvērtai pozīcijai.

RECEPTES

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

APELSĪNI, BROKOĻI UN BURKĀNI

2 porcijas

3 apelsīni (750 g), nomizoti un sadalīti
2 tases (150 g) brokoļu ziedu un kātu
2 - 3 vidēji burkāni (280 g), sagriezti četrās daļās

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

GRANĀTĀBOLS, BIETE UN APELSĪNI

2 porcijas

1 granātābols (360 g), nomizots, ar atdalītu balto daļu

Vai 1 1/4 tases granātābola sēklu

1 vidēja (230 g) biete, notīrīta un sagriezta gabalos

3 apelsīni (750 g), nomizoti un sadalīti

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

BIETE, APELSĪNI UN INGVERS

2 porcijas

1 vidēja (230 g) biete, notīrīta un sagriezta gabalos

3 apelsīni (750 g), nomizoti un sadalīti

1 collu (2 cm) liels svaiga ingvera gabals

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

BURKĀNI, SELERIJA, BUMBIERIS UN BIETE

2 porcijas

2 - 3 vidēji (280 g) burkāni, sagriezti četros gabalos

1 sagriezts (100 g) selerijas kāts

1 vidējs (230 g) bumbieris, sagriezts četros gabalos

1 vidēja (230 g) biete, notīrīta un sagriezta gabalos

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

TOMĀTI, SELERIJA UN BURKĀNI

2 porcijas

1 pinte (250 g) ķirštomātu vai 3 mazi tomāti

1 sagriezts (100 g) selerijas kāts

2 - 3 vidēji (280 g) burkāni, sagriezti četros gabalos

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

BURKĀNI, SELERIJAS, PĒTERSĪĻI UN INGVERS

2 porcijas

3 vidēji (360 g) burkāni, sagriezti četros gabalos

2 sagriezti (200 g) seleriju kātiņi

2 - 3 pētersīļu zariņi

1 collu (2 cm) liels ingvera gabals

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

ANANASS, PIPARMĒTRA UN ĀBOLS

2 porcijas

1 3/4 tases (300 g) ananasa, nomizots, rupji sagriezts

2 - 3 piparmētras zariņi

2 vidēji (300 g) zaļi āboli, sagriezti gabalos

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

GURĶI, BURKĀNI, CITRONS UN PIPARMĒTRA

2 porcijas

2 (320 g) gurķi, sagriezti četrās daļās

2 - 3 vidēji (280 g) burkāni, sagriezti četros gabalos

1/2 citrona, nomizots, ar atdalītu balto daļu

2 - 3 piparmētras zariņi

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

BURKĀNI, ĀBOLI UN BIETE

2 porcijas

2 - 3 vidēji (280 g) burkāni, sagriezti četros gabalos

2 vidēji (300 g) zaļi āboli, sagriezti gabalos
1 maza (100 g) biete, notīrīta un sagriezta gabalos

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

TOMĀTI, BURKĀNI UN SARKANĀ PAPIKA

2 porcijas

1 maza (150 g) sarkanā paprika, sagriezta, ar izņemtām sēklām

1 pinte (250 g) ķirštomātu vai 3 mazi tomāti

3 vidēji (360 g) burkāni, sagriezti četros gabalos

2 - 3 pētersīļu zariņi

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

VĪNOGAS, BUMBIERIS UN GURĶIS

2 porcijas

2 tases (184 g) vīnogu

1 liels (330 g) bumbieris, sagriezts četrās daļās

1 (160 g) gurķis, sagriezts četrās daļās

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

BROKOĻI, PĒTERSĪĻI, ĀBOLI UN SELERIJA

2 porcijas

6 tases (450g) brokoļu ziedu un kātu

3 - 4 pētersīļu zariņi

2 vidēji (300 g) zaļi āboli, sagriezti gabalos

1 sagriezts (100 g) selerijas kāts

Apstrādājiet sulu spiedē un pasniedziet.

MELONES PIENA SALDĒJUMS

Pagatavo apmēram vienu litru

1/4 lielas (400 g) ziemas melones, nomizotas un ar izņemtām sēklām, rupji sagriezta

1/4 tases (60 ml) kondensēta piena

3/4 tases (185 ml) saldā krējuma

1. Ievietojiet ziemas melones gabalus sulu spiedē.
2. Pielejiet sulu, kondensēto pienu un saldo krējumu, tad samaisiet.
3. Maisiet automātiskajā saldējuma pagatavošanas ierīcē, līdz masa ir sasalusi.

ANANASU UN PIPARMĒTRU SORBETS

Pagatavo apmēram 750 ml

1 tase (250 ml) ūdens

1 tase (200 g) granulētā cukura

1 vidējs (1,25 kg) ananass, nomizots, rupji sagriezts

1 ēdamkarote smalki sagrieztu piparmētru

1. Ielejiet ūdeni un ieberiet cukuru mazā kastrolī. Maisiet uz plīts mazā karstumā, līdz cukurs izšķīst. Uzkaršējiet līdz vārīšanās temperatūrai un vāriet 2 minūtes. Noņemiet no plīts. Atdzisušu ievietojiet ledusskapī, līdz auksts.
2. Ievietojiet ananasa gabalus sulu spiedē.
3. Ielejiet cukura sīrupu, 2 1/2 tases ananasa sulu un sakapātu piparmētru, tad sajauciet.
4. Maisiet automātiskajā saldējuma pagatavošanas ierīcē, līdz masa ir sasalusi.

„Stollar®“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.




SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite visą naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu. Valyti ir atlikti vartotojui skirtus priežiūros darbus gali tik prižiūrimi vaikai.
- Gaminys sveria 7 kg, todėl jį kelkite ir neškite abiem rankom. Gaminio nemėtykite ir netrankykite.
- Gaminį saugokite nuo vaikų. Su prietaisu elgiantis neteisingai ar jį mėtant, jis gali sugesti.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Veikiančio prietaiso neperkėlinėkite ir neardykite, tuo metu taip pat nieko nedėkite į sultis ar išspaudas.
- Neįjunkite prietaiso, kai nuimtas jo rezervuaras.
- Jokiu būdu nenaudokite prietaiso, jei pažeistas spaudžiamojo sraigto sietelis.
- Neįjunkite tuščio gaminio – būgne būtinai turi vaisių ar daržovių. Kitaip gali sugesti pagrindinės dalys.
- Neleiskite gaminiui veikti ilgiau kaip 20 minučių, nes jis gali perkaisti ir dėl to gali sugesti variklis.
- Nestatykite prietaiso šalia įkaitusių elektrinių kaitviečių, dujinių degiklių ar kitų įkaitusių paviršių.
- Gaminį naudokite ant plokščio stabilaus paviršiaus.

- Maisto produktus į sulčiaspaudę stumkite tam skirtu stūmikliu, o ne pirštais ar kokiais nors virtuvės įrankiais.
- Kai spaudžiamasis sraigtas užstringa ir nebesisuka, prietaisą išjunkite ir 2–3 sekundėm įjunkite suktis priešinga kryptimi. Kitaip dėl perkaitimo gali sugesti variklis.
- Kiekvieną kartą baigę naudoti prietaisą, jį būtinai išjunkite. Jei ruošiatės prietaisą perkelti į kitą vietą, valyti, išardyti ar surinkti, padėti į saugojimo vietą, būtinai įsitikinkite, kad variklis nesisuka, o tada ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Pajutę bet kokį neįprastą kvapą, karštį ar dūmus, nedelsdami išjunkite prietaisą ir kreipkitės į Stollar techninės priežiūros centrą, kad patikrintų ir (arba) sutaisytų.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

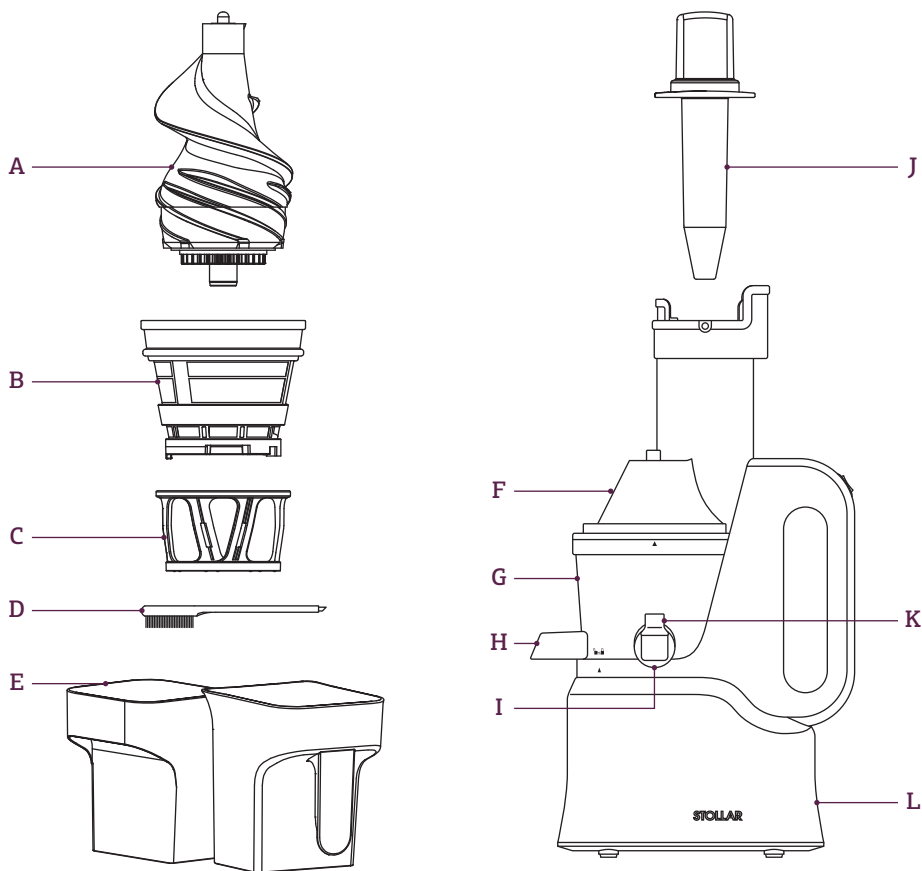
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per stalviršio ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Prietaiso neplaukite po tekančiu vandeniu ar kitais skysčiais.
- Jokiu būdu nebandykite šlapiomis rankomis kišti kištuką į elektros tinklo lizdą ar traukti iš jo.
- Jeigu pajuntate, kad patalpoje su prietaisu yra dujų, nedelsdami atidarykite visu langus bei duris ir išvėdinkite ją.
- Elektros laido kištuko netraukite ir neįstatinėkite jėga; užtikrinkite, kad kištukas ir laidas būtų atokiau nuo visų šilumos šaltinių ir nebūtų susipainioję.

- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Siekiant išvengti pavojaus, nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Visą prietaisą gražinkite į artimiausią įgaliotąjį bendrovės Stollar techninės priežiūros centrą, kad ten jį patikrintų ir (arba) sutaisytų.
 - Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame bendrovės Stollar techninės priežiūros centre.
 - Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
 - Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
 - Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnė nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
-  Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso  negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.
-  Kad išvengtumėte elektros smūgio, į vandenį ir jokią kitą skystį nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

KOMPONENTAI

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700



- A. Spaudžiamasis sraigtas
- B. Smulkus tinklinis filtras
- C. Sukamasis šepetukas
- D. Valymo šepetėlis
- E. Išspaudų ir sulčių indai
- F. Rezervuaras

- G. Būgnas
- H. Kanalas išspaudoms išleisti
- I. Kanalas sultims išleisti
- J. Maisto produktų stūmiklis
- K. Sulčių dangtelis
- L. Variklio korpusas



NOMINALIOS ELEKTRINIŲ PARAMETRŲ REIKŠMĖS

Įtampa: 220–240 V ~50 Hz. Galia: 240 W.

SURINKIMAS

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

PRIEŠ NAUDOJANTIS PRIETAISU PIRMĄ KARTĄ

Prieš naudodami Big Mouth Slow Juicer pirmą kartą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei reklamines etiketes.

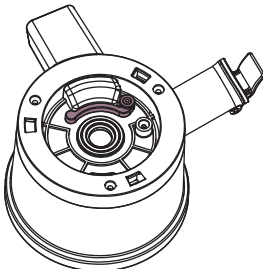
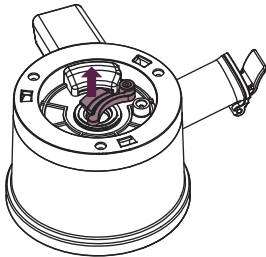
Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas yra ištrauktas iš elektros lizdo.

Drėgna šluoste nuvalykite variklio korpusą. Kruopščiai nusauskite. Sulčių indą, išspaudų indą, rezervuarą, būgną, maisto produktų stūmiklį ir išspaudų rezervuarą minkštu skudurėliu ar šepetuku išplaukite muiluo tame vandenyje. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite.

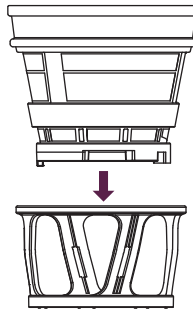
PASTABA

Šių dalių negalima plauti indaplovėje.

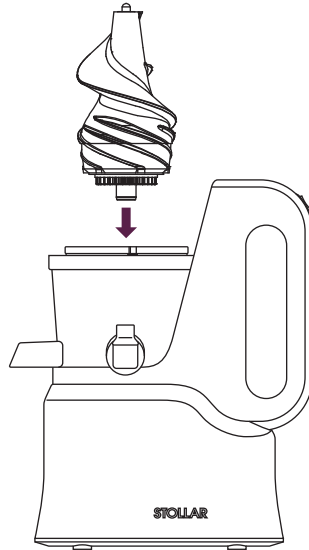
1. Variklio korpusą pastatykite ant lygaus bei sauso paviršiaus, pavyzdžiui, ant stalviršio. Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas yra ištrauktas iš elektros lizdo.
2. Po sulčių spaudimo būgnu yra silikoninis išspaudų ištraukimo padėkliukas; jis naudojamas išspaudoms iš sulčių spaudimo būgno snapelio pašalinti. Įsitinkinkite, kad silikoninis padėkliukas tvirtai įstatytas į sulčių snapelį.



3. Į pagrindinį korpusą įstatykite dubenį. Dubuo turi būti įstatytas fiksuotame korpuso taške. Surenkant, ant dubens esanti žymėjimo linija turi sutapti su žymėjimo linija ant korpuso. Tada priveržkite, sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi.
4. Į sukamąjį šepetį įstatykite smulkų tinklinį filtrą.

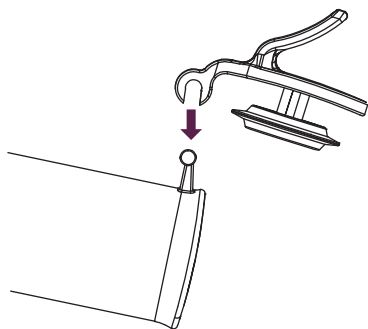


5. Surinkę smulkų tinklinį filtrą ir sukamąjį šepetį, juos įstatykite į dubenį. Įdėdami, žiūrėkite, kad ant smulkaus tinklinio filtro esantis žymėjimo taškas sutaptų su esančiu ant dubens tašku.
6. Į dubenį įstatykite spaudžiamąjį varžtą.



SURINKIMAS

- Į pagrindinį korpusą įstatykite piltuvą. Jį įstatydami žemyn, žiūrėkite, kad ant piltuvo esantis žymėjimo taškas sutaptų su esančiu ant dubens tašku. Piltuvo užpakalinėje dalyje esantį ▼ laikrodžio rodyklės kryptimi pasukite link esančio ant dubens ▲ ir užfiksukite.
- Atitinkamoje vietoje padėkite sulčių indą ir išspaudų indą: vienas jų skirtas surinkti sultis, o kitas – surinkti išspaudas.
- Pakuojant sulčiaspaudės dangtelį, jis atskiriamas. Sulčiaspaudės dangtelį uždėkite taip, kad būtų nukreiptas į fiksuotą kojelę ir tada švelniai įspauskite.



- Po sulčiaspaudės snapeliu padėkite sulčių ąsotelį.

PASTABA

Kad būtų mažiau valymo, į išspaudų indą išspaudoms surinkti įdėkite produktų maišelį.

- Į elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laidą kištuką.

PASTABA

Išardydami, veiksmus atlikite priešinga eilės tvarka.



DĖMESIO!

Spaudžiamasis sraigtas yra sunki detalė. Išimdami sulčių spaudimo varžtą, būkite atsargūs. Saugokite, kad spaudžiamasis sraigtas nenukristų.

PATARIMAI GEROMS SULTIMS GAUTI

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRKIMAS IR SAUGOJIMAS

- Prieš spausdami sultis, vaisius ir daržoves nuplaukite.
- Sultims spausti naudokite tik šviežius vaisius ir daržoves.
- Norėdami taupyti pinigus ir gauti šviežesnį produktą, pirkite sezoną atitinkančius vaisius ir daržoves.
- Kad vaisiai ir daržovės būtų paruošti sultims spausti, prieš padėdami saugoti, juos nuplaukite.
- Daugumą vaisių ir kietesnes daržoves galima saugoti kambario temperatūroje. Jautresnius ir greitai gendančius produktus, pavyzdžiui, uogas, žalumynus su lapais, salierus, agurkus ir žoleles, kol jų prireiks, laikykite šaldytuve.

VAISIŲ DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS SULTIMS SPAUSTI

- Jeigu naudojate kietą arba nevalgomą žievelę turinčius vaisius, pavyzdžiui, mangus, citrusinius vaisius, melionus ar ananasus, prieš spausdami sultis, juos nulupkite.
- Tam tikras daržoves, priklausomai nuo odelės kietumo ir sultingumo, pavyzdžiui, agurkus, galima apdoroti jų nenulupus.
- Jei vaisiai yra su dideliais kauliukais ar kietomis sėklomis (pvz., nektarinai, persikai, mangai,abrikosai, slyvos ir vyšnios), prieš spaudžiant sultis, juos būtina pašalinti.
- Nuo tokių daržovių kaip burokėliai, morkos ir pan., prieš spausdami sultis, nuvalykite žemes, gerai jas nuplaukite ir nupjaukite lapus.
- Citrusinius vaisius sulčiaspaudėje spausti galima, tačiau prieš tai reikia nulupti žievelę ir pašalinti kauliukų perteklių.
- Kad obuolių sultys nepakeistų spalvos, į jas galima įpilti truputį citrinų sulčių.

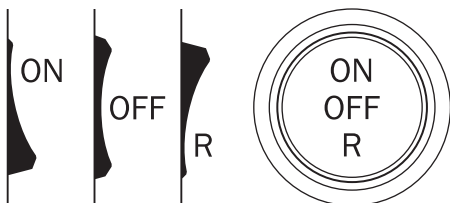
NAUDOJIMAS

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

1. Nuplaukite ir paruoškite pasirinktus vaisius ir (arba) daržoves: jei spausite vaisius, kurių žievelė yra kieta arba nevalgoma, pavyzdžiui, citrusinius vaisius ir melionus, iš pradžių būtina pašalinti žievelę. Ananasus galima spausti su žievele ir be jos. Jei vaisiai yra su kauliukais ar kietomis sėklomis (pvz., nektarinai, persikai, mangai, abrikosai, slyvos ir vyšnios), prieš spaudžiant sultis, juos būtina pašalinti.
2. Įsitikinkite, kad sulčiaspaudė teisingai surinkta ir po snapeliais padėtas sulčių ąsotėlis ir indas išspaudoms.
3. Vaisius ir daržoves supjaustykite tokiais gabaliukais, kad tilptų per užpildymo angą. Pavyzdžiui, obuolius reikia supjaustyti į keturias dalis.
4. Paspauskite mygtuką „On“ (įjungti).
5. Varikliui veikiant, maisto produktus po truputį dėkite per užpildymo angą. Siekiant išspausti maksimalų sulčių kiekį, stūmikliu produktus reikia spausti labai lėtai. Nespauskite per daug – vaisiai ar daržovės turi judėti, praktiškai traukiami vien tik sraigtu.

PASTABA

- *Jeigu vaisiai ar daržovės užstringa sraigte ir sulčiaspaudė nustoja veikti, paspauskite mygtuką „Off“ (išjungti). Palaukite, kol sulčiaspaudė visiškai sustos. Paspauskite mygtuką „R“ ir palaikykite tol, kol vaisiai ar daržovės atsilaisvins.*
- *Sraigtas pradės judėti priešinga kryptimi ir jame užstrigę maisto produktai atpalaiduos. Kai produktai atsilaiduos, paspauskite mygtuką ON ir pratęskite sulčių spaudimą.*



! SVARBU!

Kol variklis neįjungtas, maisto produktų į užpildymo angą nedėkite.

6. Kai vaisiai ir daržovės apdorojami, iš jų išspaus tos sultys teka į sulčių ąsotėlį, o išspaudos kaupiasi išspaudų inde.

! DĖMESIO!

Prieš sudėdami produktus, neleiskite sulčiaspaudei tuščiai veikti ilgiau kaip 20 sekundžių.

7. Baigę naudotis, per užpildymo angą tuojau pat lėtai supilkite stiklinę vandens. Įsitikinkite, kad po snapeliu padėtas atskiras ąsotėlis, nes kitaip vanduo subėgs į ąsotėlį su ką tik išspaus tomis sultimis. Tai valymo priemonė, kuri padės išvalyti sietelį.

PASTABA

Jeigu spaudžiate skirtingų vaisių sultis, tai tarp atskirų spaudimų galite įpilti stiklinę vandens (200 ml) ir taip išskalauti kvapų likučius. Gaminant skirtingas sultis, tarp spaudimų ne visuomet reikia kaip reikiant išvalyti sulčiaspaudę.

APSAUGA NUO PERKROVOS

Apsauginis įtaisas apsaugo variklį nuo per didelės apkrovos.

Susidarius perkrovai, variklis sustoja. Apsaugos nuo perkrovos įtaisas automatiškai išjungia variklį. Kai tai įvyksta, ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo ir palaukite bent 1 val., kol prietaisas atvės. Tada maitinimo laido kištuką vėl įstatykite į elektros lizdą. Pratęskite naudojimąsi prietaisu.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

Prieš valydami, išardydami ar surinkdami sulčiaspaudę ar ją padėdami į saugojimo vietą, įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas ir maitinimo laido kištukas ištrauktas iš elektros lizdo.

1. Baigę naudoti prietaisą, nedelsdami išplaukite filtravimo sietelį, komplekte esančiu šepetėliu kruopščiai išvalydami smulkias sietelio akutes.
 - Laikydami sietelį po vandens srove, šepetėliu išvalykite vidinę sietelio dalį. Pakelkite sietelį prieš šviesą ir patikrinkite, ar jo akutės nėra užsikimšusios.
 - Jei akutės yra užsikimšusios, sietelį pamerkite į karštą vandenį su 10 % citrinų sulčių.

PATARIMAS

- *Baigę naudotis sulčiaspaude, ją būtina išvalykite. Išvalykite, prieš padėdami į saugojimo vietą.*
 - *Jei, baigę spausti sultis, neturite laiko iš karto nuvalyti spaudžiamąjį sraigą, tai jį tuojau pat įmerkite jį į karštą muiluotą vandenį. Jeigu išspaudos pridžius prie spaudžiamojo sraigto, jos užkiš smulkias sietelio akutes ir sulčiaspaudė blogiau spaus sultis. Spaudžiamojo sraigto nemerkite į baliklį.*
2. Rezervuarą, būgną, spaudžiamąjį sraigą, minkštimo indą ir sulčių spaudimo ašotėlį išplaukite šiltame muiluotame vandenyje, tam naudodami komplekte esantį mažą šepetuką ar minkštą skudurėlį. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite.

SVARBU!

Jokių sulčiaspaudės dalių neplaukite indaplovėje.

SVARBU!

Jokių sulčiaspaudės dalių nedžiovinkite šildymo prietaisais.

3. Variklio korpusą nuvalykite drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Variklio korpuso neplaukite po tekančiu vandeniu. Variklio korpuso nevalykite šveitimui skirtomis priemonėmis ar valikliais, nes galite subraižyti paviršių. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus nešvarumus.

DĖMESIO!

Nenaudokite valymo priemonių, kuriose yra organinių tirpiklių (tirpiklių, skiediklių ir pan.), baliklio, chloro, benzeno ar šveitimo priemonių.

SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

Sulčiaspaudė neveikia arba staigiai išsijungia naudojimo metu.	<p>Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas yra gerai įstatytas į elektros lizdą.</p> <p>Maitinimo laido kištuką įstatykite į atskirą elektros lizdą.</p> <p>Maitinimo laido kištuką įstatykite į kitą elektros lizdą.</p> <p>Įsitikinkite, kad sulčiaspaudė surinkta teisingai.</p>
	<p>Gaminio nenaudokite ilgiau kaip 20 minučių. Apsaugos nuo perkrovos sistema galėjo automatiškai išjungti variklį. Iš elektros lizdo ištraukite maitinimo laido kištuką ir palaukite bent 1 val., kol prietaisas atvės. Nepalaukus, kol variklis visiškai atvės, jis vėl gali išsijungti. Varikliui atvėsus, įstatykite kištuką į elektros lizdą ir toliau normaliai naudokite prietaisą.</p>
Atrodo, kad spaudžiant sultis, užstrigo variklis.	<p>Kai vienu metu yra apdorojama labai daug vaisių ar daržovių, arba produktų gabalai yra per dideli, variklis gali užsiblokuoti. Pabandykite supjaustyti daržoves ar vaisius smulkiau, vienodo dydžio gabaliukais ir (arba) vienu metu apdorokite mažiau produktų.</p> <p>Užtikrinkite, kad variklis pradėtų veikti, prieš dedant produktus į užpildymo angą. Sraigtui atlaisvinti taip pat panaudokite jo pasukimą atgal.</p> <p>Variklis gali būti perkrautas dėl kietų vaisių ar daržovių.</p>
Per šlapios išspaudos ir per mažai išspautų sulčių.	<p>Patikrinkite, ar teisingai įdėtas po sulčių spaudimo būgnu esantis silikoninis padėkliukas (žr. 17 p.).</p> <p>Sustabdykite sulčių spaudimo procesą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Išimkite spaudžiamąjį sraigtą. Komplekte esančiu šepetuku gerai išvalykite sietelio akutes. Spaudžiamąjį sraigtą išplaukite po vandens srove, pakelkite jį prieš šviesą ir patikrinkite, ar sietelio akutės nėra užsikimšusios (žr. 20 p.). Jei akutės yra užsikimšusios, spaudžiamąjį sraigtą įmerkite į karštą vandenį su 10 % citrinų sulčių. Plaunant spaudžiamąjį sraigtą, iš jo bus pašalintos sultims išbėgti trukdančios susikaupę skaidulos (gautos spaudžiant vaisius ar daržoves).</p>
Rezervuaras užstrigo ir jį sunku atidaryti.	<p>Paspauskite mygtuką „R“ ir rezervuarą pasukite prieš laikrodžio rodyklę į atidarymo padėtį.</p>

RECEPTAI

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

APELSINAI, BROKOLIAI IR MORKOS

2 porcijos

3 apelsinai (750 g), nulupti ir padalinti skiltelėmis.

2 puodeliai (150 g) brokolių žiedelių ir stiebelių.

2–3 vidutinės morkos (280 g), supjaustytos į keturias dalis.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

GRANATAI, BUROKĖLIAI IR APELSINAI

2 porcijos

1 granata (360 g), be žievelės ir baltos šerdies, arba 1 1/4 puodelio granato sėklų.

1 vidutinis (230 g) burokėlis, nuluptas ir supjaustytas gabaliukais.

3 apelsinai (750 g), nulupti ir padalinti skiltelėmis.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

BUROKĖLIAI, APELSINAI IR IMBIERAS

2 porcijos

1 vidutinis (230 g) burokėlis, nuluptas ir supjaustytas gabaliukais.

3 apelsinai (750 g), nulupti ir padalinti skiltelėmis.

1 colio (2,5 cm) šviežios imbiero šaknies gabaliukas.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

MORKOS, SALIERAI, PETRAŽOLĖS IR IMBIERAS

2 porcijos

3 vidutinės (360 g) morkos, supjaustytos į keturias dalis.

2 nuskabyti (200 g) saliero stiebeliai.

2–3 šakelės petražolių su plokščiais lapeliais.

1 colio (2,5 cm) imbiero gabaliukas.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

POMIDORAI, SALIERAI IR MORKOS

2 porcijos

1 pinta (250 g) vyšnių pomidorų arba 3 mažai pomidorai.

1 nuskabytas (100 g) saliero stiebelis.

2–3 vidutinės (280 g) morkos, supjaustytos į keturias dalis.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

VYNUOGĖS, KRIAUSĖS IR AGURKAS

2 porcijos

2 puodeliai (184 g) vynuogių.

1 vidutinė (330 g) kriaušė, supjaustyta į keturias dalis.

1 (160 g) agurkas, supjaustytas į keturias dalis.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

ANANASAI, MĖTA IR OBUOLIAI

2 porcijos

1 3/4 puodelio (300 g) ananasų, be žievelės ir stambiai supjaustytų.

2–3 šakelės mėtų.

2 vidutiniai (300 g) žalieji obuoliai, supjaustyti gabaliukais.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

AGURKAI, MORKOS, CITRINOS IR MĖTA

2 porcijos

2 (320 g) agurkai, supjaustyti į keturias dalis.

2–3 vidutinės (280 g) morkos, supjaustytos į keturias dalis.

1/2 citrinos, be žievelės ir baltos šerdies.

2–3 šakelės mėtų.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

MORKOS, SALIERAI, KRIAUSĖS IR BUROKĖLIAI

2 porcijos

2–3 vidutinės (280 g) morkos, supjaustytos į keturias dalis.

1 nuskabytas (100 g) saliero stiebelis.

1 vidutinė (230 g) kriaušė, supjaustyta į keturias dalis.

1 vidutinis (230 g) burokėlis, nuluptas ir supjaustytas gabaliukais.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

POMIDORAI, MORKOS IR RAUDONOS SALDŽIOSIOS PAPRIKOS

2 porcijos

1 maža (150 g) raudona saldžioji paprika, supjaustyta, sėklos išimtos.

1 pinta (250 g) vyšninių pomidorų arba 3 maži pomidorai.

3 vidutinės (360 g) morkos, supjaustytos į keturias dalis.

2-3 šakelės petražolių su plokščiais lapeliais.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

BROKOLIAI, PETRAŽOLĖS, OBUOLIAI IR SALIERAI

2 porcijos

6 puodeliai (450 g) brokolių žiedelių ir stiebelių.

3-4 šakelės petražolių su plokščiais lapeliais.

2 vidutiniai (300 g) žalieji obuoliai, supjaustyti gabaliukais.

1 nuskabytas (100 g) saliero stiebelis.

Išspauskite sulčiaspaude ir pateikite.

MELIONO PIENO KOKTEILIS

Gaunasi maždaug 1 litras

1/4 (400 g) didelio meliono, žievelė ir sėklos pašalintos, stambiai supjaustytas.

1/4 puodelio (60 ml) kondensuoto pieno.

3/4 puodelio (185 ml) grietinėlės.

1. Į lėtai besisukančią sulčiaspaudę sudėkite melioną.
2. Sumaišykite sultis, kondensuotą pieną ir grietinėlę.
3. Plakite automatiniame ledų gaminimo aparate, kol sušals.

ANANASŲ IR MĖTŲ ŠERBETAS

Gaunasi maždaug 750 ml

1 puodelis (250 ml) vandens.

1 puodelis (200 g) smulkaus cukraus.

1 vidutinis (1,25 kg) ananasas, be žievelės ir stambiai supjaustytas.

1 šaukštas smulkiai supjaustytos mėtos.

1. Vandenių ir cukrų supilkite į nedidelį prikaistuvį. Pamaišydami truputį pašildykite, kol ištirps cukrus. Užvirinkite ir pavirkite 2 minutes. Nuimkite nuo ugnies. Atšaldykite, kol taps šaltas.
2. Į lėtai besisukančią sulčiaspaudę sudėkite ananasą.
3. Sumaišykite cukraus sirupą, 2 ½ puodelio ananasų sulčių ir susmulkintų mėtas.
4. Plakite automatiniame ledų gaminimo aparate, kol sušals.

Stollar® töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.



OLULISED OHUTUSJUHISED

- Lugege enne seadme kasutuselevõttu juhised hoolikalt läbi ning hoidke need tulevikuks alles.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogunud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalvel.
- Seade kaalub 7 kg. Hoidke seda tõstmisel või transportimisel mõlema käega. Ärge pillake seadet maha ega lööge teiste esemete vastu.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatult. Seadme valesti käsitlemine või maha pillamine võib põhjustada tõrkeid seadme töös.
- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Ärge liigutage töötavat seadet kohalt ega võtke mingeid osi töötava seadme küljest ära. Ärge pange midagi töötava seadme mahla- ega viljalihaavasse.
- Ärge kasutage seadet, kui selle lehter on koost lahti võetud.
- Ärge kasutage seadet, kui selle sõel või pressimiskruvi on kahjustada saanud.
- Ärge kasutage seadet ilma puu- ja köögiviljadeta. Vastasel juhul võite seadet kahjustada.
- Ülekuumenemise ja mootori kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seadet kauem kui 20 minutit järjest.

- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus seade võib puutuda kokku mis tahes soojusallikaga.
- Asetage seade alati lamedale ja stabiilsele pinnale.
- Kasutage toiduainete seadmesse lükkamiseks ainult seadmega kaasasolevat tõukurit. Ärge lüka ke sõrmede ega köögiriistadega.
- Kui pressimiskruvi on ummistunud ega pöörle, lülitage seade välja ja pange see 2-3 sekundiks tagurpidi tööle. Vastasel juhul võib seadme mootor üle kuumeneda ja kahjustada saada.
- Lülitage seade alati pärast igat kasutuskorda välja. Enne seadme kohalt liigutamist, puhastamiseks lahtivõtmist, kokkupanekut ja hoiulepanekut veenduge alati, et mootor on täielikult seiskunud ja toitepistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Kui seadmest eraldub ebaharilikku lõhna või suitsu või seade muutub tavatult kuumaks, lõpetage seadme kasutamine kohe ja võtke ühendust lähima volitatud Stollari teeninduskeskusega, kus seade üle vaadatakse ja vajadusel parandatakse.

OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

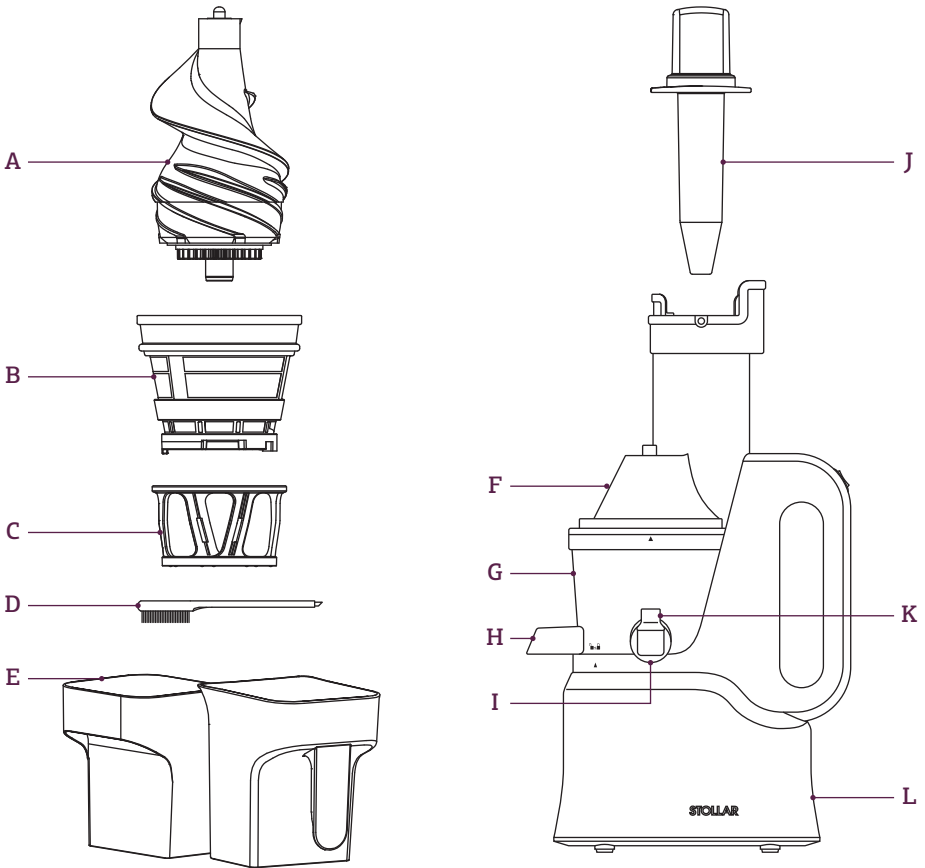
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
- Ärge puhastage seadet voolava vee all.
- Ärge ühendage toitepistikut pistikupesassa märgade kätega ega tõmmake seda pistikupesast välja märgade kätega.
- Kui on oht, et seade puutub kokku gaasiga, avage kohe kõik aknad ja ukсед, et ruumi õhutada.
- Ärge kasutage toitepistiku pistikupesast tõmbamisel ja pistikupesassa sisestamisel jõudu. Kontrollige, et toitejuhe oleks eemal soojusallikatest ega oleks kokku murtud või sõlme keeratud.

- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada juhul, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatamiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud Stollari teeninduskeskusesse.
 - Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Stollari teeninduskeskus.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.
 - Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.
 - Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüliti), mida läbiv vool ei ületa 30mA. Küsige nõu elektrikult.
-  See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjäätmete hulka. Viige kasutuskõlbatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.
-  Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700



- A. Pressimiskruvi
- B. Peen sõel
- C. Pöörlev hari
- D. Puhastuspintsel
- E. Mahla- ja viljalihaanumad
- F. Lehter

- G. Trummel
- H. Viljalihaava
- I. Mahlaava
- J. Toidutõukur
- K. Mahlatass
- L. Mootoriosa



TEHNILISED ANDMED

Pinge: 220–240V ~50 Hz. Elektriitoid: 240W.

KOKKUPANEK

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne mahlapressi esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.

Kontrollige, et toitejuhtme pistik oleks pistikupesast välja tõmmatud.

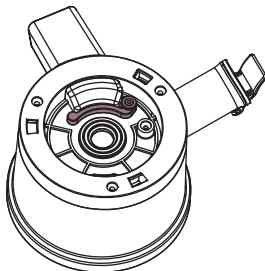
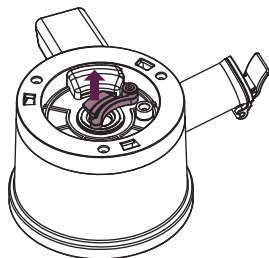
Pühkige mootoriosa niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt.

Peske mahlaanum, viljalihaanum, lehter, trummel ja toidutõukur niiske lapi või harjaga soojas seebiveses. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

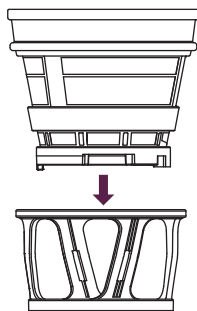
MÄRKUS

Neid osi ei tohi pesta nõudepesumasinas.

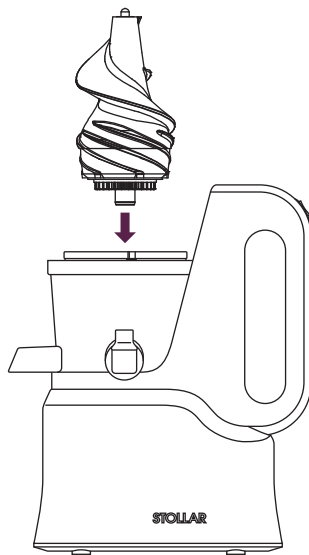
1. Asetage mootoriosa siledale kuivale pinnale, näiteks lauale. Kontrollige, et toitejuhtme pistik oleks pistikupesast välja tõmmatud.
2. Mahlatrumli all on silikoonist viljaliha eraldamise padjake, mille abil eemaldatakse viljaliha mahlatrumli tilast. Kontrollige, et silikoonpadjake oleks tugevasti tilasse sisestatud.



3. Paigaldage anum põhiseadmele. Sisestage anum põhiseadme fikseeritud punkti. Anuma märgistusjoon peab olema kohakuti põhiseadme märgistusjoonega. Keerake päripäeva.
4. Pange peen sõel pöörleva harja peale.

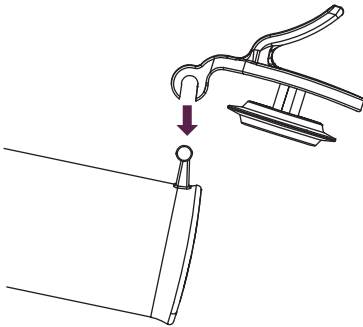


5. Pange kokkupandud peen sõel ja pöörlev hari anumasse. Paigaldamisel jälgige, et peene sõela märgistuspunkt läheks kohakuti anumal asuva märgistuspunktiga.
6. Paigaldage pressimiskruvi anumasse.



STOLLAR

- Paigaldage lehter põhiseadmele. Paigaldamisel jälgige, et peene söela märgistuspunkt läheks kohakuti anumal asuva märgistuspunktiga. Keerake lehtri tagaküljel asuvat sümbolit ▼ päripäeva anumal asuva sümboli ▲ poole ja lukustage.
- Pange mahlaanum ja viljalihaanum oma asendisse: esimest kasutatakse mahla ja teist viljaliha kogumiseks.
- Mahlatast tarnitakse osadena. Pange mahlatast suunaga fikseeritud jala poole ja sisestage see ettevaatlikult.



- Asetage mahlaanum mahlatila alla.

MÄRKUS

Koristamise vähendamiseks pange viljalihaanumasse kilekott, millega viljaliha pärast kohe ära visata saate.

- Ühendage toitejuhtme pistik seinapistikupessa.

MÄRKUS

Seadme koost lahti võtmisel järgige neid samme vastupidises järjekorras.

! HOIATUS!

Pressimiskruvi on raske. Olge selle eemaldamisel ettevaatlik. Ärge pillake pressimiskruvi maha.

NÄPUNÄITEID MAITSVATE MAHLADE VALMISTAMISEKS

PUU- JA KÖÖGIVILJADE OSTMINE JA HOIUNDAMINE

- Puu- ja köögivilju tuleb alati pesta.
- Kasutage mahla valmistamiseks alati värskeid puu- ja köögivilju.
- Soodsam ja tervislikum on kasutada hooajalisi puu- ja köögivilju.
- Peske puu- ja köögiviljad enne hoiulepanekut. Nii on need kohe mahla valmistamiseks valmis.
- Enamikku puuvilju ja kõvemaid köögivilju saab hoida toatemperatuuril. Õrnemaid ja kergemini riknevaid vilju nagu marjad, lehtköögiviljad, seller, kurgid ja maitsetaimed tuleb hoida külmikus.

PUU- JA KÖÖGIVILJADE ETTEVALMISTAMINE

- Kõva või mittesöödava koorega puuviljad nagu mangod, tsitruselised, melonid ja ananassid tuleb enne pressimist koorida.
- Mõningaid köögivilju nagu kurgid võib töödelda koorimata, sõltuvalt koore pehmusest ja sellest, millist mahla soovite.
- Kõvad südamikud, kivid ja seemned tuleb alati eemaldada (nektariinid, virsikud, mangod, aprikoosid, ploomid ja kirsid).
- Köögiviljad nagu peedid ja porgandid tuleb hoolikalt mullast puhastada, pesta ja juured eemaldada.
- Tsitrusviljad tuleb koorida ja eemaldada koore alune kiht.
- Õunamahla võib värvi säilitamiseks lisada veidi sidrunimahla.

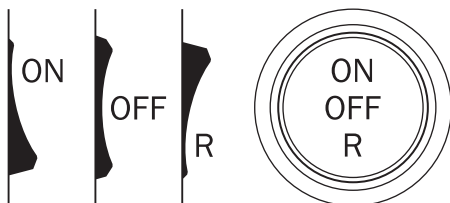
KASUTAMINE

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

1. Peske ja tükeldage puu- või köögiviljad. Köva ja mittesöödava koorega puuviljad nagu tsitruselised ja melonid tuleb enne pressimist koorida. Ananassi võib pressida nii koorega kui ka kooreta. Kõvad südamikud, kivid ja seemned tuleb alati eemaldada (nektariinid, virsikud, mangod, aprikoosid, ploomid ja kirsid).
2. Veenduge, et mahlapress on õigesti kokku pandud ning et mahlaanum ja viljalihaanum on asetatud oma kohale tila all.
3. Lõigake puu- ja köögiviljad väikesteks tükkideks, et need täitevasse mahuksid. Õunad tuleb lõigata sektoriteks.
4. Vajutage sisselülitamise nuppu.
5. Kui mootor töötab, siis lükake pressitavad viljad tõukuriga ettevaatlikult täitetorusse alla. Maksimaalse koguse mahla saamiseks lükake vilju tõukuriga alati aeglaselt. Ärge suruge liigse jõuga. Krui peaks viljad ise enda peale tõmbama.

MÄRKUS

- *Kui viljad krui ummistavad ja seade lakkab töötamast, vajutage väljalülitamise nuppu. Oodake, kuni seade on täielikult seiskunud. Vajutage tagurpidi töötamise nuppu „R” ja hoidke seda all, kuni ummistus on kõrvaldatud.*
- *Krui liigub tagurpidi ja sellele kinnikiilunud toiduained tulevad krui küljest lahti. Kui krui on puhas, vajutage uuesti sisselülitamise nuppu ja jätkake mahla valmistamist.*



⚠️ OLULINE!

Ärge lükake pressitavaid vilju täitetorusse enne mootori käivitamist.

6. Puu- ja köögiviljade pressimisel voolab mahl mahlaanumasse ja eraldatud viljaliha koguneb viljalihaanumasse..

⚠️ HOIATUS!

Ärge laske seadmel enne pressitavate viljade sisestamist töötada kauem kui 20 sekundit.

7. Kohe pärast igat kasutuskorda kallake täitevasse klaasitäis vett, et seade läbi loputada. Asetage selleks ajaks tila alla eraldi anum, kuhu vesi voolata saab. Nii on ka sõela hiljem lihtsam puhastada.

MÄRKUS

Kui valmistate mahla erinevatest viljadest, võite ühe vilja jääkide kõrvaldamiseks valada vahepeal seadmesse klaasitäie (200 ml) vett. Alati ei ole see tingimata vajalik.

ÜLEKOORMUSKAITSE

Ülekoormuskaitse kaitseb mootorit liigse töökoormuse eest.

Ülekoormuse korral seadme mootor seiskub.

Ülekoormuskaitse lülitab mootori automaatselt välja.

Sel juhul tõmmake toitejuhtme pistik seinapistikupesast ja laske seadmel vähemalt üks tund jahtuda. Seejärel ühendage toitejuhtme pistik uuesti seinapistikupesasse. Jätkake seadme kasutamist nagu tavaliselt.

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

Enne seadme puhastamist, kokkupanekut, lahtivõtmist või hoiulepanekut veenduge, et seade on välja lülitatud ja selle toitepistik on pistikupesast välja tõmmatud.

1. Pärast iga kasutuskorda puhastage sõela augud kohe hoolikalt harjaga.
 - Harjake sõela seestpoolt voolava vee all, hoides seda vastu valgust, et tagada kõigi sõelaaukude korralik puhastamine.
 - Kui sõelaaugud on ummistunud, leotage sõela kuumas vees, millele on lisatud 10% sidrunimahla.

NÄPUNÄIDE

- *Seedet tuleb alati pärast kasutamist puhastada. Puhastage seade ka enne hoiulepanekut.*
 - *Kui pressimiskruvi kohe pärast kasutamist ei puhastata, pange see kohe ligunema kuuma seebivette. Pressimiskruvile jäänud jäägid võivad kuivamisel sõelaaugud ummistada ning see vähendab mahlapressi kasutustõhusust. Ärge leotage pressimiskruvi pleegitavas pesuvahendis.*
2. Peske lehter, trummel, pressimiskruvi, mahlaanum ja viljalihaanum kaasasoleva väikese harjaga või pehme lapiga soojas seebivees. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

OLULINE!

Ühtegi seadme osa ei tohi pesta nõudepesumasinas.

OLULINE!

Ühtegi seadme osa ei tohi kuivatada küttekehal.

3. Pühkige mootoriosa pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Ärge peske mootoriosa voolava vee all. Ärge kasutage mootoriosa puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Pühkige toitejuhtmelt toiduosakesed.

HOIATUS!

Ärge kasutage puhastamiseks vahendeid, mis sisaldavad orgaanilisi lahusteid (lahusti, vedeldaja jne), pleegitajat, kloori, bensiini ega abrasiivseid aineid.

VEAOTSING

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

<p>Seade ei hakka tööle või lülitub töötamise ajal järsku välja</p>	<p>Kontrollige, et toitejuhtme pistik oleks kindlalt seinapistikupessa sisestatud.</p> <p>Sisestage toitejuhtme pistik eraldiolevasse pistikupessa.</p> <p>Sisestage toitejuhtme pistik teise pistikupessa.</p> <p>Kontrollige, et seade oleks õigesti kokku pandud.</p> <p>Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 20 minutit! Võimalik, et ülekoormuskaitse lülitab mootori automaatselt välja. Tõmmake toitejuhtme pistik seinapistikupesast ning laske seadmel vähemalt üks tund jahtuda. Kui seadmel piisavalt jahtuda ei lasta, võib mootor uuesti välja lülituda. Pärast jahutamist võite toitepistikku uuesti seinapistikupessa ühendada ja seadme tavapärasest kasutamist jätkata.</p>
<p>Mootor kiilub mahlapressimise ajal kinni</p>	<p>Mootori kinniilumise põhjused on kas liiga suure koguse viljade sisestamine korraga või ei ole viljade tükid piisavalt väiksed. Püüdke viljad väiksemateks tükkideks lõigata või korraga vähem vilju seadmesse panna.</p> <p>Enne viljade sisestamist täiteavasse pange mootor tööle. Ummistunud kruvi puhastamiseks proovige seade alati tagurpidi tööle lülitada.</p> <p>Kõvadest puu- ja köögiviljadest mahla pressimine võib mootorit liigselt koormata.</p>
<p>Viljaliha on väga mahlane ja mahla eraldub vähe</p>	<p>Kontrollige, kas mahlatrumli all olev silikoonpadjake on õigesti oma kohale asetatud (vt lk 28).</p> <p>Lülitage mahlapress välja ja tõmmake toitejuhtme pistik seinapistikupesast. Eemaldage pressimiskruvi. Puhastage sõelaaugud hoolikalt kaasasoleva harjaga. Harjake pressimiskruvi seestpoolt voolava vee all, hoides seda vastu valgust, et tagada kõigi sõelaaukude korralik puhastamine (vt lk 31). Kui sõelaaugud on ummistunud, leotage pressimiskruvi kuumas vees, millele on lisatud 10% sidrunimahla. Pressimiskruvi puhastamisega eemaldate viljaliha ülejäägid, mis mahlavoolu takistada võivad.</p>
<p>Lehter on ummistunud ja seda on raske avada</p>	<p>Vajutage tagurpidi töötamise nuppu "R" ja keerake lehtrit päripäeva avatud asendisse.</p>

RECEPTES

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

APELSINI, BROKKOLI & PORGAND

2 portsjonit

Koostisained

3 apelsini (750 g), kooritud ja sektoriteks lõigatud

2 tassitait (150 g) brokkoliõisikuid ja -varsi

2-3 keskmist porgandit (280 g), sektoriteks lõigatud

Töödelge ja serveerige.

GRANAATÕUN, PEET & APELSINI

2 portsjonit

Koostisained

1 granaatõun (360 g), kooritud ja valge kiht eemaldatud

või 1 1/4 tassitait granaatõunaseemneid

1 keskmine (230 g) peet, puhastatud ja tükkideks lõigatud

3 apelsini (750 g), kooritud ja sektoriteks lõigatud

Töödelge ja serveerige.

PEET, APELSINI & INGVER

2 portsjonit

Koostisained

1 keskmine (230 g) peet, puhastatud ja tükkideks lõigatud

3 apelsini (750 g), kooritud ja sektoriteks lõigatud

2 cm värske ingverijuur

Töödelge ja serveerige.

ANANASS, PIPARMÜNT & ÕUN

2 portsjonit

Koostisained

1 3/4 tassitait (300 g) ananassi, kooritud, jämedateks tükkideks lõigatud

2-3 oksakest piparmünti

2 keskmist (300 g) rohelist õuna, tükkideks lõigatud

Töödelge ja serveerige.

PORGAND, SELLER, PIRN & PEET

2 portsjonit

Koostisained

2-3 keskmist porgandit (280 g), sektoriteks lõigatud

1 puhastatud (100 g) sellerivars

1 keskmine (230 g) pirn, sektoriteks lõigatud

1 keskmine (230 g) peet, puhastatud ja tükkideks lõigatud

Töödelge ja serveerige.

TOMAT, SELLER & PORGAND

2 portsjonit

Koostisained

250 g kirsstomateid või kolm väikest tomatit

1 puhastatud (100 g) sellerivars

2-3 keskmist porgandit (280 g), sektoriteks lõigatud

Töödelge ja serveerige.

VIINAMARJAD, PIRN & KURK

2 portsjonit

Koostisained

2 tassitait (184 g) viinamarju

1 keskmine (330 g) pirn, sektoriteks lõigatud

1 (160 g) kurk, sektoriteks lõigatud

Töödelge ja serveerige.

KURK, PORGAND, SIDRUN & PIPARMÜNT

2 portsjonit

Koostisained

2 (320 g) kurki, sektoriteks lõigatud

2-3 keskmist porgandit (280 g), sektoriteks lõigatud

1/2 sidrunit, kooritud ja valge kiht eemaldatud

2-3 oksakest piparmünti

Töödelge ja serveerige.

PORGAND, ÕUN & PEET

2 portsjonit

Koostisained

2-3 keskmist porgandit (280 g), sektoriteks lõigatud

2 keskmist (300 g) rohelist õuna, tükkideks lõigatud

1 väike (100 g) peet, puhastatud ja tükkideks lõigatud

Töödelge ja serveerige.

PORGAND, SELLER, PETERSELL & INGVER

2 portsjonit

Koostisained

3 keskmist (360 g) porgandit, sektoriteks lõigatud

2 puhastatud (200 g) sellerivart

2-3 oksakest peterselli

2 cm värske ingveri juur

Töödelge ja serveerige.

TOMAT, PORGAND & PAPRIKA

2 portsjonit

Koostisained

1 väike (150 g) punane paprika, pestud, seemned eemaldatud

250 g kirsstomateid või kolm väikest tomatit

3 keskmist (360 g) porgandit, sektoriteks lõigatud

2-3 oksakest peterselli

Töödelge ja serveerige.

BROKKOLI, PETERSELL, ÕUN & SELLER

2 portsjonit

Koostisained

6 tassitait (450g) brokkoliõisikuid ja -varsi

3-4 oksakest peterselli

2 keskmist (300 g) rohelist õuna, tükkideks lõigatud

1 puhastatud (100 g) sellerivars

Töödelge ja serveerige.

MESIMELONI-PIIMAJÄÄTIS

Ligikaudu 1 liiter

Koostisained

1/4 suurt (400 g) mesimelonit, kooritud ja seemned eemaldatud,

jämedalt hakitud

1/4 tassitait (60 ml) kondenspiima

3/4 tassitait (185 ml) koort

1. Töödelge mesimelon aeglaselt seadmes.
2. Segage mahl, kondenspiim ja koort.
3. Valage segu jäätisemasinasse ja laske külmuda.

ANANASSI-PIPARMÜNDISORBETT

Ligikaudu 750 ml

Koostisained

1 tassitais (250 ml) vett

1 tassitais (200 g) granuleeritud suhkrut

1 keskmine (1,25 kg) ananass, kooritud, jämedalt hakitud

1 spl peenekshakitud piparmünti

1. Pange vesi ja suhkur väiksesse kastrulisse. Segage väiksel kuumusel, kuni suhkur on sulanud. Laske keema ja keetke kaks minutit. Võtke kastrul tulelt. Pange külmikusse ja laske segul jahtuda
2. Töödelge ananass aeglaselt seadmes.
3. Segage kokku suhkrusiirup, 2 1/2 tassitait ananassimahla ja purustatud piparmünt.
4. Valage segu jäätisemasinasse ja laske külmuda.

Stollar® очень серьезно относится к безопасности.

Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНО!

- Внимательно прочитайте все инструкции перед первым использованием прибора и сохраните их для последующего использования.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- Вес изделия составляет 7 кг, поэтому поднимайте и переносите его двумя руками. Не роняйте и не подвергайте изделие ударам.
- Держите изделие в недоступном для детей месте. Неправильное обращение изделием или падение изделия может привести к неполадкам.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не перемещайте и не разбирайте работающий прибор и не помещайте ничего в отверстие для сока или мякоти во время работы прибора.
- Не включайте прибор, если не установлен загрузочный бак.
- Не используйте прибор, если сетчатый фильтр выжимающего шнека поврежден.
- Не используйте изделие без фруктов или овощей в барабане. В противном случае могут быть повреждены основные детали.
- Не используйте изделие дольше 20 минут – чрезмерное использование может привести к перегреву и отказу мотора.

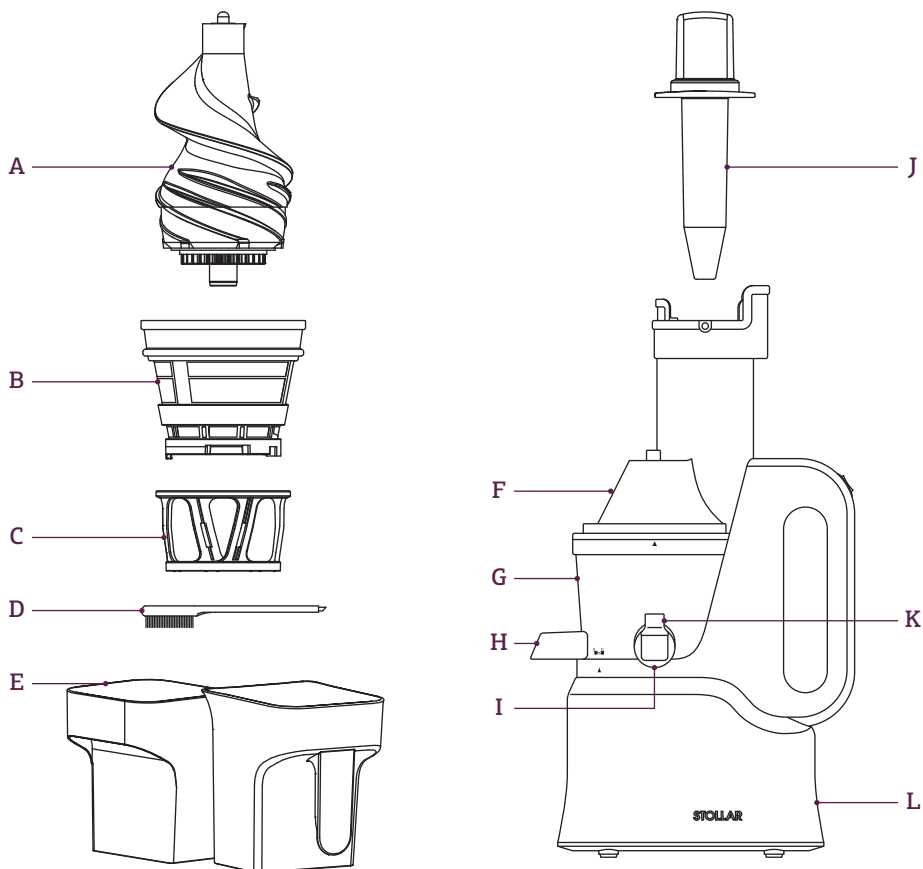
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкоснуться с другим источником тепла.
 - Используйте прибор на плоской стабильной поверхности.
 - Используйте входящий в комплект толкатель для продвижения продуктов в соковыжималку. Не используйте пальцы и столовые принадлежности.
 - Если шнек застопорится и перестанет вращаться, выключите прибор и включите реверс на 2–3 секунды. В противном случае перегрев может привести к отказу мотора.
 - Обязательно выключайте прибор после каждого использования. Перед перемещением прибора, чисткой, разборкой, сборкой и уборкой на хранение убедитесь, что мотор полностью остановился, и отсоедините штекер от розетки.
 - В случае появления необычного запаха, тепла или дыма незамедлительно прекратите использование прибора и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ**
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
 - Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
 - Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
 - Не мойте прибор проточной водой или какой-либо другой жидкостью.
 - Не подсоединяйте штекер к розетке питания (и не отсоединяйте) мокрыми руками.
 - Незамедлительно откройте все окна и двери для проветривания, если прибор попадает под воздействие газа.
 - Не вставляйте и не извлекайте электрический штекер с усилием. Убедитесь, что штекер находится вдали от любых источников тепла и шнур не перегнут и не перекручен.

- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Чтобы избежать опасности, не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
 - Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
 - Этот прибор предназначен только для бытового использования.
 - Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
 - Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
-  Показанный символ означает, что этот прибор  не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.
-  Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

КОМПОНЕНТЫ

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700



- A. Выжимающий шнек
- B. Мелкий фильтр
- C. Вращающаяся щетка
- D. Щетка для чистки
- E. Контейнеры для мякоти и сока
- F. Загрузочный бак

- G. Барабан
- H. Выход мякоти
- I. Выход сока
- J. Толкатель для продуктов
- K. Крышка сока
- L. Корпус мотора



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Напряжение: 220–240 В ~50 Гц. Мощность: 240 Вт.

СБОРКА

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием Big Mouth Slow Juicer удалите и выбросьте все упаковочные материалы с соблюдением всех мер безопасности.

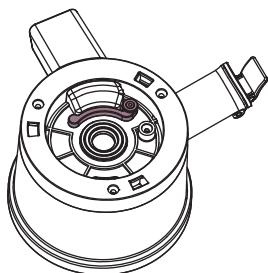
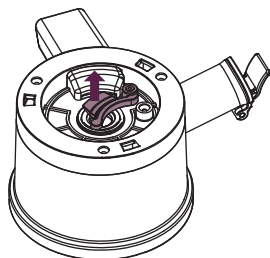
Убедитесь, что шнур питания отключен от розетки питания. Протрите корпус мотора влажной тканью. Тщательно высушите.

Вымойте контейнер для сока, контейнер для мякоти, бак, барабан и толкатель для продуктов теплой мыльной водой и мягкой тканью или щеткой. Сполосните и тщательно высушите.

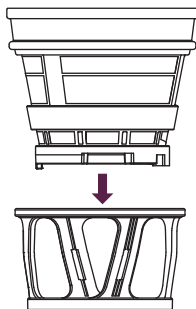
ПРИМЕЧАНИЕ

Эти детали не подходят для мытья в посудомоечной машине.

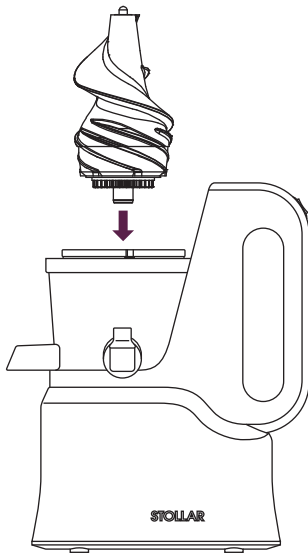
1. Поставьте корпус мотора на плоскую сухую поверхность, например, на кухонный стол. Убедитесь, что шнур питания отключен от розетки питания.
2. Под выжимающим барабаном расположена силиконовая прокладка для экстракции мякоти, которая служит для удаления мякоти из носика выжимающего барабана. Убедитесь, что силиконовая прокладка надежно установлена в носик.



3. Поместите чашу в основной корпус. Вставьте чашу в фиксированную точку корпуса. При сборке необходимо совместить маркировочную линию чаши с маркировочной линией на корпусе. Затем затяните, повернув по часовой стрелке.
4. Вставьте мелкий фильтр во вращающуюся щетку.

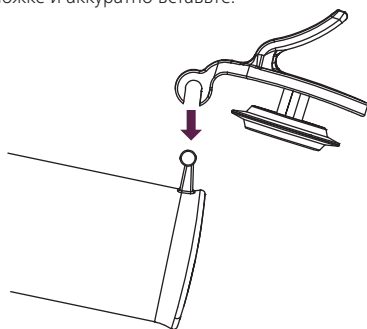


5. Вставьте собранный блок фильтра со щеткой в чашу. При установке совместите маркировочную точку на мелком фильтре с такой же точкой на чаше.
6. Установите шнек в чашу.



СБОРКА

- Установите воронку в основной корпус. При опускании маркировочная точка на воронке должна совместиться с такой же точкой на чаше. Поверните ▼ сзади воронки в сторону ▲ на чаше по часовой стрелке и зафиксируйте.
- Установите контейнер для сока и контейнер для мякоти в соответствующее положение – один для приема сока, второй для сбора мякоти.
- Крышка сока разобрана в упаковке. Расположите крышку по направлению к фиксированной ножке и аккуратно вставьте.
- Поместите кувшин для сока под выход для сока.



ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы свести уборку к минимуму, поместите пищевой пакет в контейнер для мякоти для сбора мякоти.

- Подсоедините шнур питания к розетке.

ПРИМЕЧАНИЕ

При разборке выполните эти операции в обратном порядке.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Выжимающий шнек является тяжелым объектом. Будьте осторожны при извлечении шнека. Будьте осторожны, чтобы не уронить шнек.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ОТЛИЧНЫХ СОКОВ

ПОКУПКА И ХРАНЕНИЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- Обязательно мойте овощи и фрукты перед отжимом сока.
- Используйте только свежие овощи и фрукты для сока.
- Покупайте сезонные овощи и фрукты – это поможет сэкономить деньги и получить наилучший результат.
- Держите овощи и фрукты готовыми к отжиму сока – мойте их сразу после покупки.
- Большинство фруктов и более твердые овощи можно хранить при комнатной температуре. Более нежные и скоропортящиеся продукты, такие как ягоды, салатные листья, стебли сельдерея, огурцы и зелень, следует хранить в холодильнике до использования.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ К ОТЖИМУ СОКА

- Если вы используете плоды с твердой или несъедобной кожурой, такие как манго, цитрусовые, дыни и ананасы, обязательно очищайте их от кожуры перед приготовлением сока.
- Некоторые овощи, такие как огурцы, можно перерабатывать неочищенными – в зависимости от мягкости кожуры и требований к соку.
- Перед приготовлением сока необходимо удалять семена и косточки из плодов с крупными твердыми семенами или косточками, таких как нектарины, персики, манго, абрикосы, сливы и вишни.
- Убедитесь, что такие овощи, как свекла, морковь и т. д., полностью очищены от земли, как следует вымыты и очищены от листьев.
- Цитрусовые можно перерабатывать в соковыжималке, но перед этим необходимо очистить их от кожуры и косточек.
- Для уменьшения потемнения в яблочный сок можно добавить немного лимонного сока.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

1. Вымойте и подготовьте фрукты и/или овощи. Плоды с твердой или несъедобной кожурой, такие как цитрусовые и дыни, необходимо очистить от кожуры перед приготовлением сока. Ананас можно использовать с сердцевинкой и без. Перед приготовлением сока необходимо удалять семена и косточки из плодов с твердыми семенами или косточками, таких как нектарины, персики, манго, абрикосы, сливы и вишни.
2. Убедитесь, что соковыжималка правильно собрана и контейнеры для сока и мякоти установлены под соответствующими выходами.
3. Порезьте фрукты и овощи на кусочки, которые пройдут через загрузочный желоб. Как правило, яблоки нужно разрезать на четвертинки.
4. Нажмите кнопку On (вкл.).
5. При работе мотора на низких оборотах медленно подавайте продукты через загрузочный желоб. Чтобы извлечь максимум сока, медленно проталкивайте продукты толкателем. Не надавливайте слишком сильно – продукты должны как бы затягиваться шнеком.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если продукты застрянут в шнеке и соковыжималка перестанет работать, нажмите кнопку OFF (выкл.). Убедитесь, что соковыжималка полностью остановилась. Нажмите кнопку R (реверс) и удерживайте ее, пока продукты не освободятся.
- Шнек будет вращаться в противоположном направлении и освободит застрявшие продукты. Когда затор будет удален, нажмите кнопку ON (вкл.) и продолжите выжимать сок.



⚠ ВАЖНО!

Не загружайте продукты в желоб, пока мотор не запустится.

6. По мере переработки плодов из выхода для сока начнет поступать сок, а мякоть будет собираться в контейнере для мякоти.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Между включением мотора и подачей ингредиентов должно быть не более 20 секунд.

7. Сразу после использования вылейте стакан воды в загрузочный желоб. Не забудьте поместить отдельную емкость под выход для сока, поскольку в противном случае вода польется в только что выжатый сок. Это делается для упрощения очистки сетчатого фильтра.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы делаете соки из разных плодов, можно выливать стакан воды (примерно 200 мл) между подачей разных фруктов, чтобы смыть остатки предыдущих плодов. Не обязательно каждый раз полностью очищать соковыжималку между приготовлением разных соков.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Это устройство защищает от перегрузки мотора при чрезмерной нагрузке.

Если возникает перегрузка, мотор останавливается. Защита от перегрузки автоматически отключает мотор. Если это произойдет, отсоедините штекер от розетки и дайте прибору остыть в течение как минимум 1 часа. Затем подсоедините шнур питания к розетке. Возобновите нормальное использование.

УХОД И ЧИСТКА

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

Перед чисткой, разборкой, сборкой и хранением прибора обязательно убедитесь, что соковыжималка выключена и шнур питания отсоединен от розетки.

1. Сразу после каждого использования тщательно очищайте ячейки сетчатого фильтра при помощи прилагаемой щетки.
- Очистите щеткой внутреннюю поверхность сетчатого фильтра под проточной водой, просматривая его на свет, чтобы убедиться, что мелкие ячейки не закупорены.
- Если ячейки закупорены, замочите фильтр в горячей воде с 10% лимонного сока, чтобы освободить ячейки.

СОВЕТ

- *Не оставляйте соковыжималку неочищенной после использования. Чистите соковыжималку перед хранением.*
 - *Если нет возможности очистить шнек сразу после использования, замочите его в горячей мыльной воде сразу после приготовления сока. Если позволить мякоти высохнуть на шнеке, она может закупорить мелкие ячейки сетки и, соответственно, снизить эффективность соковыжималки. Не замачивайте шнек в отбеливателе.*
2. Вымойте бак, барабан, шнек, контейнер для мякоти и контейнер для сока в теплой мыльной воде с помощью небольшой щетки, входящей в комплект, или мягкой ткани. Сполосните и тщательно высушите.

ВАЖНО!

Не помещайте никакие детали соковыжималки в посудомоечную машину.

ВАЖНО!

Не используйте никакие нагревательные приборы для сушки каких-либо частей соковыжималки.

3. Протрите корпус мотора влажной мягкой тканью и тщательно высушите. Не мойте корпус мотора проточной водой. Не используйте абразивные моющие средства и мочалки для очистки корпуса мотора, так как они могут поцарапать поверхность. Удалите частицы продуктов со шнура питания.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте моющие средства, содержащие органические растворители (растворители, разбавители и т. д.), отбеливатель, хлор, бензин или абразивы.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Соковыжималка не работает или внезапно отключается во время приготовления сока	<p>Проверьте надежность подключения штекера к розетке.</p> <p>Подсоедините штекер питания к независимой розетке.</p> <p>Подсоедините штекер питания к другой розетке.</p> <p>Убедитесь, что соковыжималка собрана правильно.</p> <p>Не используйте прибор более 20 минут подряд! Защита от перегрузки может автоматически отключить мотор. Отсоедините штекер питания от розетки и дайте прибору остыть в течение как минимум 1 часа. Недостаточное время остывания может означать, что мотор снова отключится. После достаточно продолжительного остывания подсоедините шнур питания к розетке и возобновите нормальное использование.</p>
Мотор останавливается во время приготовления сока	<p>Одновременно перерабатывается слишком большой объем продуктов или куски продуктов слишком крупные. Попробуйте обрезать листья, мельче или равномернее порезать продукты и/или перерабатывать меньшую порцию за один раз.</p> <p>Перед загрузкой продуктов в желоб убедитесь, что мотор запустился. Также используйте реверс, чтобы освободить шнек.</p> <p>Твердые плоды создают чрезмерную нагрузку на мотор.</p>
Мякоть слишком мягкая, и уменьшается объем готового сока	<p>Убедитесь, что силиконовая прокладка под барабаном правильно установлена на место (см. стр. 39).</p> <p>Прекратите процесс приготовления сока и отсоедините шнур питания от розетки. Удалите шнек. Тщательно очистите ячейки сетчатого фильтра при помощи прилагаемой щетки. Очистите щеткой внутреннюю поверхность шнека под проточной водой, просматривая его на свет, чтобы убедиться, что мелкие ячейки не закупорены (см. стр. 42). Если ячейки закупорены, замочите шнек в горячей воде с 10% лимонного сока, чтобы освободить ячейки. При очистке шнека будут удалены остатки волокон (от овощей и фруктов), которые могут препятствовать протеканию сока.</p>
Бак застрял, и его сложно открыть	<p>Нажмите кнопку R (реверс) и поверните бак против часовой стрелки в открытое положение.</p>

РЕЦЕПТЫ

Stollar Big Mouth Slow Juicer BJP700

АПЕЛЬСИН, БРОККОЛИ И МОРКОВЬ**2 порции**

3 апельсина (750 г), очищенных и разделенных на дольки

2 чашки (150 г) соцветий и стеблей брокколи

2–3 средних моркови (280 г), порезанных на четвертинки

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

ГРАНАТ, СВЕКЛА И АПЕЛЬСИН**2 порции**

1 гранат (360 г), очищенный от кожуры и белой мякоти

или 1 1/4 чашки зерен граната

1 средняя (230 г) свекла, очищенная и порезанная

3 апельсина (750 г), очищенных и разделенных на дольки

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

СВЕКЛА, АПЕЛЬСИН И ИМБИРЬ**2 порции**

1 средняя (230 г) свекла, очищенная и порезанная

3 апельсина (750 г), очищенных и разделенных на дольки

1 дюйм (2 см) свежего имбиря

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

ПОМИДОР, СЕЛЬДЕРЕЙ И МОРКОВЬ**2 порции**

1 пинта (250 г) помидоров-черри или 3 небольших помидора

1 побег сельдерея (100 г), очищенный от листьев

2–3 средних моркови (280 г), порезанных на четвертинки

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

МОРКОВЬ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ГРУША И СВЕКЛА**2 порции**

2–3 средних моркови (280 г), порезанных на четвертинки

1 побег сельдерея (100 г), очищенный от листьев

1 средняя (230 г) груша, порезанная на четвертинки

1 средняя (230 г) свекла, очищенная и порезанная

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

ВИНОГРАД, ГРУША И ОГУРЕЦ**2 порции**

1 чашка (184 г) винограда

1 крупная (330 г) груша, порезанная на четвертинки

1 (160 г) огурец, порезанный на четвертинки

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

АНАНАС, МЯТА И ЯБЛОКО**2 порции**

1 3/4 чашки (300 г) ананаса, без кожуры, крупно порезанного

2–3 веточки мяты

2 средних (300 г) зеленых яблока, порезанных на четвертинки

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

ОГУРЕЦ, МОРКОВЬ, ЛИМОН И МЯТА**2 порции**

2 (320 г) огурца, порезанных на четвертинки

2–3 средних моркови (280 г), порезанных на четвертинки

1/2 лимона, очищенного от кожуры и белой мякоти

2–3 веточки мяты

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

МОРКОВЬ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ПЕТРУШКА И ИМБИРЬ

2 порции

3 средних (360 г) моркови, порезанных на четвертинки

2 побега сельдерея (200 г), очищенных от листьев

2–3 веточки петрушки

1 дюйм (2 см) имбиря

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

ПОМИДОР, МОРКОВЬ И КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

2 порции

1 небольшой (150 г) красный сладкий перец, очищенный от семян

1 пинта (250 г) помидоров черри или 3 небольших помидора

3 средних (360 г) моркови, порезанных на четвертинки

2–3 веточки петрушки

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

БРОККОЛИ, ПЕТРУШКА, ЯБЛОКО И СЕЛЬДЕРЕЙ

2 порции

6 чашек (450 г) соцветий и стеблей брокколи

3–4 веточки петрушки

2 средних (300 г) зеленых яблока, порезанных на четвертинки

1 побег сельдерея (100 г), очищенный от листьев

Переработайте в соковыжималке и подавайте.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ МУСКАТНОЙ ДЫНИ

Приблизительно 1 литр

1/4 (400 г) мускатной дыни без кожуры и семян, порезанной на крупные куски

1/4 чашки (60 мл) сгущенного молока

3/4 чашки (185 мл) сливок

1. Добавьте дыню для медленной экстракции сока
2. Смешайте сок, сгущенное молоко и сливки
3. Поместите в автоматическую мороженицу для перемешивания до полного заморозания.

СОРБЕТ ИЗ АНАНАСА И МЯТЫ

Приблизительно 750 мл

1 чашка (250 мл) воды

1 чашка (200 г) сахарного песка

1 средний (1,25 кг) ананас, без кожуры, крупно порезанный

1 чайная ложка мелко порубленной мяты

1. Соедините воду и сахар в небольшом сотейнике. Перемешивайте на медленном огне, пока сахар не растворится. Доведите до кипения и готовьте 2 минуты. Снимите с огня. Полностью охладите.
2. Добавьте ананас для медленной экстракции сока
3. Объедините сахарный сироп, 2 ½ чашки ананасового сока и нарубленную мяту и перемешайте.
4. Поместите в автоматическую мороженицу для перемешивания до полного заморозания.



STOLLAR

That's the idea™

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

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

www.stollar.eu