

**STOLLAR**

# Juice Fountain®

**Professional Juice Extractor**

Sulu spiede Соковыжималка Sulčiaspaudė Mahlapress

**LV  
RU  
LT  
EE**

**LIETOŠANAS INSTRUKCIJA**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

**NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA**

**KASUTUSJUHEND**



Model JE95

LABI IEPAZĪSTIET SAVU STOLLAR JUICE FOUNTAIN

ИЗУЧИТЕ ВАШУ STOLLAR JUICE FOUNTAIN

GERAI SUSIPAŽINKITE SU JŪSŲ STOLLAR JUICE FOUNTAIN

TEIE UUE STOLLAR JUICE FOUNTAIN MAHLAPRESSI OSAD

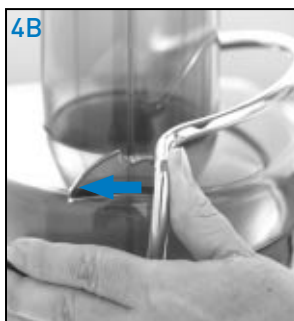


# STOLLAR JUICE FOUNTAIN MONTÁŽA

## СБОРКА ВАШЕЙ STOLLAR JUICE FOUNTAIN

### JŪSŪ STOLLAR JUICE FOUNTAIN SURINKIMAS

#### STOLLAR JUICE FOUNTAIN MAHLAPRESSI KOKKUPANEK

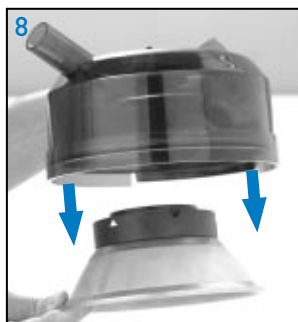
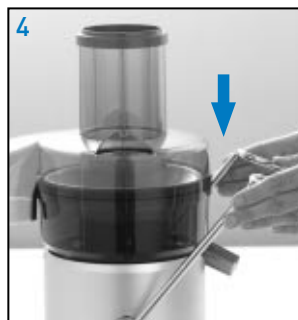


JŪSU STOLLAR JUICE FOUNTAIN IZJAUKŠANA

РАЗБОРКА ВАШЕЙ STOLLAR JUICE FOUNTAIN

JŪSŪ STOLLAR JUICE FOUNTAIN IŠARDYMAS

STOLLAR JUICE FOUNTAIN MAHLAPRESSI LAHTIVÕTMINE

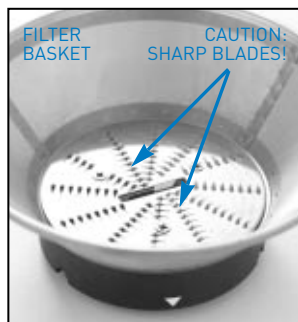


Uz filtra ir mazi asi asmeņi augļu un dārzeņu pār griešanai un izberšanai (caur sietu).  
Nepieskarities tiem!

На фильтре находятся маленькие острые лезвия для разрезания и протирания фруктов и овощей. Не прикасайтесь к ним.

Ant filtro yra maži aštrūs ašmenys vaisiams ir daržovėms pjaustyti ir smulkinti.  
Nepisilieskite prie jų.

Roostevabast terasest filtrikorvis asuvad teravad väikesed terad, millega peenestatakse ja töödeldakse puu- ja köögivilju. Ärge puudutage neid terasi, kui eemaldate või paigaldate filtrikorvi.



## SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, STRĀDĀJOT AR SULU SPIEDI STOLLAR JUICE FOUNTAIN

- Nekādā gadījumā nebediet produktus ielādēšanas atverē ar rokām. Vienmēr izmantojiet komplektā esošo stampiņu.
- Nepieskarieties maziem griezošiem asmeņiem filtra virspusē.
- Lietošanas laikā neatstājiet sulu spiedi bez uzraudzības. Īpaši uzmanīgi esiet, ja blakus atrodas bērni.
- Pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka sulu spiede ir pareizi samontēta. Pretējā gadījumā tā neieslēgsies.
- Darbā vienmēr izmantojiet sausu, līdzenu virsmu.
- Regulāri pārbaudiet elektrisko vadu, kontaktakšu, īpašu uzmanību pievēršot tam, vai nav kādu bojājumu. Ja konstatējat kādus bojājumus – meklējiet palīdzību servisa centrā.
- Neiegremdējiet elektrisko vadu un motora daļu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Šis izstrādājums nav paredzēts tam, lai ar to strādātu bērni un invalīdi.
- Nepieļaujiet, lai elektriskais vads nokarātos pāri galda malai, sekojiet tam, lai vads nepieskartos karstām virsmām vai savītos.
- Nenovietojiet sulu spiedi karsto gāzes degļu, elektrisko sildvirsmu vai krāšņu tuvumā.
- Vienmēr no sākuma izslēdziet sulu spiedi, izmantojot trīspozīciju slēdzi, bet pēc tam atvienojiet no barošanas elektrisko vadu. Tikai tādā secībā pieļaujama izstrādājuma salikšana, izjaukšana, tīrīšana un glabāšana.
- Jebkura apkope, izņemot tīrīšanu, veicama autorizētā servisa centrā.
- Šis izstrādājums paredzēts tikai sadzīves vāja dzībām.



**SPIEZĪT SULU LIELĀ ĀTRUMĀ NO CIETIEM AUGĻIEM UN DĀRZEŅIEM, TĀDIEM KĀ ĀBOLI, BURKĀNI, SARKANĀS BIETES, TO DARBINĀT BEZ PĀRTRAUKUMA VAR NE ILGĀK KĀ 4 MINŪTES. KATRU REIZI NOGAI DIET 1 MINŪTI, TIKAI PĒC TAM IEVIETOJIET AUGĻUS VAI DĀRZEŅUS IELĀDĒŠANAS ATVERĒ. SULU SPIEDI ŠAJĀ LAIKĀ VAR NEIZSLĒGT.**



**ŠIM IZSTRĀDĀJUMAM IR ĻOTI LIELA IELĀDĒŠANAS ATVERE. NEĻIECIET ROKAS VAI CITUS NEPIEDEROŠUS PRIEKŠMETUS IELĀDĒŠANAS ATVERĒ. VIENMĒR IZMANTOJIET KOMPLEKTĀ ESOŠO STAMPIŅU.**

## LABI IEPAZĪSTIET SAVU STOLLAR JUICE FOUNTAIN (skat. 2.lpp)

1. Stampiņa augļu un dārzeņu iebīdīšanai ielādēšanas atverē.
  2. Fiksējošs rokturis ar drošinātāju – sulu spiede neieslēgsies, ja nav uzlikts vāks, bet fiksējošais rokturis neatrodas vertikālā darba stāvoklī.
  3. Mikrofiltrs no nerūsošā tērauda (var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā).
  4. Filtra korpuss (var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā).
  5. Sulas krūze ar 1 litra tilpumu (var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā).
  6. Noņemams putu atdalītājs.
  7. Trīspozīciju slēdzis ar diviem ātrumiem, pozīcijā OFF (izslēgts). Zems (LOW) ātrums sulas spiešanai no mikstiem augļiem ar lielu ūdens saturu (piemēram, arbūzi). Liels (HIGH) ātrums sulu spiešanai no cietiemi augļiem un dārzeņiem.
  8. Elektriskais vads aptinams ap kājiņām un fiksējams zem pamatnes.
  9. Drošs motors ar 950 W jaudu.
  10. Liels konteiners pārpalikumiem (mizas, sēklas utt.) ar iebūvētu rokturi (var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā).
  11. Vāks (var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā).
  12. Patentētā palielināta ielādēšanas atvere. Ļauj ievietot veselus ābolus, tomātus, burkānus un notīrītus apelsīnus. Sulu spiešana notiek ātri un viegli.
- ### SULAS KRŪZE
1. Sulas krūzes vāks pasargā no sulas izšakstīšanās darba laikā. Uzglabājot sulu ledusskapī, uzlieciet krūzei vāku.
  2. Noņemams putu atdalītājs. Pārlejot atdala putas no sulas (ja ir nepieciešams).
  3. Krūze ar 1 litra tilpumu.
- Padoms:**
- Ja Jums labpatik dzert sulu ar putām – pirms sulas spiešanas vienkārši noņemiet putu atdalītāju.**

## STOLLAR JUICE FOUNTAIN MONTĀŽA (skat. 3. lpp)

### 1. DARBĪBA

Novietojiet filtra korpusu uz motora bāzes.

### 2. DARBĪBA

Savietojiet bultiņas uz filtra ar bultiņām uz piedziņas sajūga un nospiediet uz leju, līdz atskan klikšķis. Pārļiecinieties, ka filtrs droši uzstādīts uz motora bāzes.

### 3. DARBĪBA

Uzlieciet vāku uz filtra korpusa, novietojot ielādēšanas atveri virs filtra.

### 4. DARBĪBA

Paceliet fiksējošo rokturi un nofiksējiet to divos padziļinājumos, kas atrodas vāka abās pusēs. Pareizi uzstādītam fiksējošam rokturim jāatrodas vertikālā stāvoklī.

### 5. DARBĪBA

Novietojiet stampiņu ielādēšanas atverē, savietojot padziļinājumus uz stampiņas ar nelielu izcilni ielādēšanas atveres iekšpusē.

### 6. DARBĪBA

Cieši uzstādiet pārpalikumu konteineru.

#### Padoms:

**Lai atvieglotu tīrīšanu, mēs iesakām ielikt konteinerā plastmasas maisiņu.**

### 7. DARBĪBA

Nolieciet sulas krūzi zem snipša sulu spiedes labajā pusē. Lai izvairītos no sulas izšakstīšanās, uzlieciet krūzei vāku. Ja vēlas, sulu var spiest parastajā glāzē.

## JŪSU STOLLAR JUICE FOUNTAIN IZJAUKŠANA (Skat. 4. lpp.)

### 1. DARBĪBA

Nostādiet slēdzi pozīcijā OFF (izslēgts) un atvienojiet no tīkla.

### 2. DARBĪBA

Noņemiet pārpalikumu konteineru.

### 3. DARBĪBA

Satveriet ar abām rokām fiksējošā roktura abas puses un pavelciet atpakaļ, ar to pašu atbrīvojot to no padziļinājumiem vāka abās pusēs.

### 4. DARBĪBA

Nolaidiet fiksējošo rokturi uz leju.

### 5. DARBĪBA

Noņemiet sulu spiedes vāku.

### 6. DARBĪBA

Lai noņemtu filtru, ar vienu roku pieturiet motora daļu, bet ar otru roku pagrieziet filtra korpusu, turot to aiz snipša.

### 7. DARBĪBA

Noņemiet filtra korpusu kopā ar filtru.

### 8. DARBĪBA

Lai noņemtu filtru, apgāziet filtra korpusu ar augšu uz leju un uzmanīgi paņemiet filtru (šo operāciju ieteicams veikt virs izlietnes).



**UZ FILTRA IR MAZI ASI ASMENĪŠI AUGĻU UN DĀRŽEŅU PĀRGRIEŠANAI UN IZBERZĒŠANAI (CAUR SIETU). NEPIESKARIETIES TIEM.**

# JŪSU STOLLAR JUICE FOUNTAIN EKSPLUATĀCIJA

## 1. DARBĪBA

Nomazgājiet augļus un dārzeņus, no kuriem Jūs vēlaties spiest sulu.

**Lai izspiestu sulu no tādiem augļiem un dārzeņiem kā āboli, burkāni, gurķi, tos nav nepieciešams sagriezt sīkāk, jo tie veseli iziet cauri ielādēšanas atverei.**

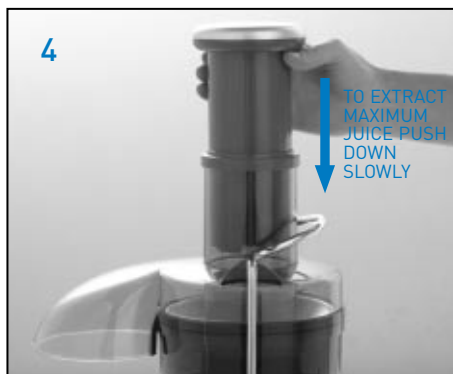
## 2. DARBĪBA

Pārliecinieties, ka sulu spiede ir samontēta pareizi, filtrs rūpīgi iztīrīts pēc pēdējās lietošanas (skat. sadaļu TĪRĪŠANA UN KOPŠANA). Pirms sāk spiest sulu, pārliecinieties, ka zem snipiša ir novietota krūze vai glāze.

| Ātruma izvēles ieteikumu tabula |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Āboli                           | Liels                            |
| Ananass (notīrīts)              | Liels                            |
| Apelsīni (notīrīti)             | Liels vai mazs                   |
| Aprikozes (bez kauliņiem)       | Mazs                             |
| Arbūzs                          | Mazs                             |
| Bietes                          | Liels                            |
| Briseles kāposti                | Liels                            |
| Brokoļi                         | Mazs                             |
| Bumbieri                        | Liels cietiņiem, mazs mikstiņiem |
| Burkāni                         | Liels                            |
| Fenhelis                        | Liels                            |
| Gurķi                           | Mazs                             |
| Kāposti                         | Mazs                             |
| Kivi                            | Mazs                             |
| Mango                           | Mazs                             |
| Mellenes                        | Mazs                             |
| Melone                          | Mazs                             |
| Nektarīni (bez kauliņiem)       | Mazs                             |
| Persīki (bez kauliņiem)         | Mazs                             |
| Plūmes (bez kauliņiem)          | Mazs                             |
| Selerijas                       | Liels                            |
| Tomāti                          | Mazs                             |
| Vīnogas (bez kauliņiem)         | Mazs                             |
| Zemenes                         | Mazs                             |
| Ziedkāposti                     | Mazs                             |

## 3. DARBĪBA

Pieslēdziet elektrisko vadu pie barošanas avota ar spriegumu 230-240 V. Nostādiet ātruma pārslēdzēju augšējā stāvoklī, lai ieslēgtu mazu ātrumu, vai apakšējā stāvoklī, lai ieslēgtu lielu ātrumu. Ātruma izvēle ir atkarīga no izvēlēto augļu vai dārzeņu tipa. Izmantojiet tabulu ar ātruma izvēles ieteikumiem dažādiem augļiem un dārzeņiem.



## 4. DARBĪBA

Ieslēdziet motoru un ievietojiet produktus ielādēšanas atverē. Izmantojot stampiņu, lēni bidiet produktus uz leju pa ielādēšanas atveri. Lai izspiestu maksimālu sulas daudzumu, vienmēr uzspiediet uz stampiņu lēnām.

## 5. DARBĪBA

Sula tecēs krūzē, bet pārpalikumi nonāks konteinerā.

**Atbrīvojiet konteineru no pārpalikumiem tikai tad, kad motors ir izslēgts (slēdzis pozīcijā OFF). Nepieļaujiet, lai pārpalikumu konteiners būtu pārpildīts. Tas var traucēt sulu spiedes normālam darbam un var to sabojāt.**



**Nekādā gadījumā nebidiet produktus ielādēšanas atverē ar rokām. Izmantojiet tikai komplektā esošo stampiņu.**

## STOLLAR JUICE FOUNTAIN TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Lai tīrīšana būtu viegla – uzreiz pēc sulas spiešanas noskalojiet visas noņemamās detaļas zem ūdens strūkļas. Ļaujiet detaļām nožūt.
- Visas noņemamās detaļas var mazgāt karstā ziepūdenī.
- Vāku, filtru, filtra korpusu, pārpalikumu konteineru un sulas krūzi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai uz augšējā plaukta).
- Motora nodalījumu noslaukiet ar mitru drāniņu.
- Pirms sulas krūzes mazgāšanas noņemiet putu atdalītāju un noskalojiet zem ūdens strūkļas.
- Lai spiežot sulu, iegūtu labus rezultātus, nepieciešams, lai filtrs būtu rūpīgi iztīrīts. Tīrīšanai izmantojiet komplektā esošo neilona suku. Pēc filtra iztīrīšanas pārbaudiet pret gaismu, lai pārliecinātos, ka mazās sieta atverītes ir tīras. Ja tās nav tīras – iemērciet filtru karstā ūdenī, kas satur 10% citronu sulas vai izmazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
- Neiemērciet filtru balinošos (hloru saturošos) līdzekļos.
- Vienmēr apejaties ar filtru ļoti uzmanīgi, jo to var viegli sabojāt. Neiegremdējiet motora daļu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Krāsainie augļi un dārzeņi var nokrāsot sulu spiedes plastmasas detaļas. Lai no tā izvairītos, mazgājiet detaļas uzreiz pēc sulu spiešanas.
- Ja detaļas tomēr ir nokrāsojušās, iemērciet tās ūdenī, kas satur 10% citronu sulas, vai notīriet ar neabrazīvu mazgāšanas līdzekli.



**NEIEGREMDĒJIET ELEKTRISKO VADU UN MOTORA DAĻU ŪDENĪ VAI CITOS ŠĶIDRUMOS.**

## PROBLĒMU KONSTATĒŠANA UN TO NOVĒRŠANA

| ļespējamā problēma                                             | Risinājums                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sulu spiede neieslēdzas</b>                                 | Pārbaudiet montāžas pareizību.<br>Fiksējošam rokturim jābūt vertikālā stāvoklī padziļinājumos vāka abās pusēs.                                                                           |
| <b>Darba laikā stipri samazinās dzinēja apgriezienu skaits</b> | Ļoti intensīvi darbojoties, mitrie atkritumi var pielipt pie vāka. Pamēģiniet spiest uz stampiņu lēnāk. Notīriet vāku, filtra korpusu un filtru. Mazākā ātruma vietā ieslēdziet lielāku. |
| <b>Atkritumu pārpalikums uzkrājas uz filtra sienīņām</b>       | Pārtrauciet darbu. Noņemiet filtru un atbrīvojiet no atkritumiem. Samontējiet sulu spiedi un turpiniet darbu. Pamēģiniet secīgi spiest cietos un mīkstos augļus un dārzeņus.             |
| <b>Atkritumi pārāk mitri, tiek izspiests maz sulas</b>         | Pamēģiniet spiest sulu lēnāk.<br>Noņemiet filtru un pārliecinieties, ka atveres ir tīras.<br>Nepieciešamības gadījumā rūpīgi iztīriet filtru.                                            |
| <b>Sula iztek starp vāku un filtra korpusu</b>                 | Pamēģiniet spiest uz stampiņu lēnāk.<br>Sula no augļiem un dārzeņiem ar augstu ūdens saturu jāizspiež ar mazāku ātrumu.                                                                  |
| <b>Sula šļakst no snipiša</b>                                  | Pamēģiniet spiest sulu lēnāk.                                                                                                                                                            |

## INFORMĀCIJA PAR SULĀM

95% barojošo vielu, ko satur augļi un dārzeņi, atrodas sulā. No svaigiem augļiem un dārzeņiem izspiestā sula ir labi sabalansētas veselīgas diētas svarīga daļa. Svaigi izspiestas sulas ir viegli pieejams vitamīnu un minerālvielu avots. Sulas ļoti ātri uzsūcas asinīs, kas veicina barības vielu vieglu asimilēšanos. Pagatavojot sulas, Jūs saglabājat pilnīgu kontroli pār to saturu. Jūs paši izvēlaties sastāvdaļas un izlemjat, vai izmantot cukuru, sāli vai citas piedevas. Svaigi izspiestas sulas labāk lietot uzreiz pēc to pagatavošanas. Tas ļaus izvairīties no vitamīnu zudumiem.

## AUGĻU UN DĀRZEŅU IEGĀDE UN UZGLABĀŠANA

- Pirms sulu izspiešanas augļus un dārzeņus vienmēr nomazgājiet.
- Vienmēr izmantojiet svaigus augļus un dārzeņus.
- Lai ietaupītu naudu un izmantotu visstvaigākos produktus – iegādājieties augļus un dārzeņus to sezonas laikā.
- Uzglabājiet augļus un dārzeņus gatavus lietošanai, pirms novietošanas glabāšanā to nomazgājot.
- Vairums cieto veidu augļu un dārzeņu var uzglabāt istabas temperatūrā. Maigākus dārzeņus, tādus kā tomāti, ogas, gurķi, zaļumi jāuzglabā ledusskapī.

## AUGĻU UN DĀRZEŅU SAGĀTAVOŠANA

### Padomi:

- Augļiem ar cietu vai neēdamu mizu, tādiem kā mango, aģaves, melones vai ananāsi, pirms sulu spiešanas ir jābūt notīrītiem.
- Lai izspiestu sulu no citrusaugļiem, tie vispirms ir jānotīra.
- Augļi, kuri satur kauliņus vai cietas sēkliņas, pirms sulu spiešanas ir jāatbrīvo no tiem.
- Lai ābolu sula nekļūtu tumša, tai var pievienot nedaudz citrona sulas.

### Padoms:

**Jūsu sulu spiede JUICE FOUNTAIN PROFESSIONAL pagatavo teicamu apelsīnu sulu. Vienkārši notīriet apelsīnus un izspiediet sulu (būs labāk, ja apelsīnus iepriekš atvēsināsiet ledusskapī).**

## PAREIZA TEHNIKA

Ja sula tiek spiesta no dažādiem augļiem, sāciet ar mīkstākiem augļiem, izmantojot mazāku ātrumu. Pēc tam ieslēdziet lielāku ātrumu cietākiem produktiem.

Ja sulu spiež no zaļumiem, lapām vai dzinumiem, sasieniet tos saišķītī un spiediet sulu ar mazāku ātrumu, pārmaiņus ar citiem ingredientiem.

## LABU REZULTĀTU SASNIEGŠANA

Izdomāt sev garšīgu sulu ir viegli. Ja jūs paši esat gatavojuši sulas no augļiem un dārzeņiem, tad jūs zināt, cik vienkārši ir izdomāt jaunas kombinācijas. Garša, krāsa, biežība vai citas īpašības, kurām jūs dodat priekšroku – jūsu personīga izvēle. Vienkārši iedomājieties savas garšas izjūtas un produktus – vai tie labi saderēs kopā vai nē. Dažas stipras piegaršas var pārmākt maigākas. Viens no galvenajiem noteikumiem ir tas, ka vēlams kombinēt biezus, cieti saturošus ingredientus ar sulīgākiem produktiem.

## PĀRPALIKUMU IZMANTOŠANA

Pārpalikumi, kas paliek pēc augļu un dārzeņu izspiešanas, sastāv galvenokārt no šķiedrvielām. Tāpat kā sula pārpalikumi satur svarīgas barojošas vielas, kas nepieciešamas ikdienas uzturā. Ir daudz recepšu, kā pagatavot ēdienus no pārpalikumiem. Tomēr, tāpat kā sula, pārpalikumi jāizmanto tajā pašā dienā, lai izvairītos no vitamīnu zudumiem. Vēl viens pārpalikumu teicams izmantošanas paņēmieni – izmantot tos dārzā komposta veidā.

## INFORMĀCIJA PAR DĀRŽENIEM UN AUGĻIEM

| Augļi un dārzeņi | Produkta uzturvērtība                        | Kilodžouli/kalorijas                       |
|------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Āboli            | Diētisks, satur vitamīnu C                   | 200g ābolu =<br>300 kJ (72 cal)            |
| Ananāss          | Satur vitamīnu C                             | 150g ananāss =<br>245 kJ (59 cal)          |
| Apelsīni         | Satur vitamīnu C<br>35mg/100g                | 150g apelsīni =<br>160 kJ (38 cal)         |
| Aprikozes        | Diētisks, satur kāliju                       | 30g aprikozes =<br>85 kJ (20 cal)          |
| Bietes           | Diētisks, satur vitamīnu<br>C, kāliju        | 160g bietes =<br>190 kJ (45 cal)           |
| Briseles kāposti | Diētisks, satur vitamīnus<br>C, B2, B5, E    | 100g briseles kāposti =<br>110 kJ (26 cal) |
| Brokoļi          | Diētisks, satur vitamīnus<br>C B2, B5, E, B6 | 100g brokoļi =<br>195 kJ (23 cal)          |
| Bumbieri         | Diētisks                                     | 150g bumbieri =<br>250 kJ (60 cal)         |
| Burkāni          | Diētisks, satur vitamīnus<br>A, C, B6        | 120g burkāni =<br>125 kJ (30 cal)          |
| Fenhelis         | Diētisks, satur vitamīnu C                   | 300g fenhelis =<br>145 kJ (35 cal)         |
| Gurķi            | Satur vitamīnu C                             | 280g gurķi =<br>120 kJ (29 cal)            |
| Kāposti          | Diētisks, satur vitamīnus<br>C, B6, kāliju   | 100g kāposti =<br>110 kJ (26 cal)          |

## INFORMĀCIJA PAR DĀRŽENIEM UN AUGĻIEM (Turpinājums)

| Augļi un dārzeņi | Produkta uzturvērtība                       | Kilodžouli/kalorijas                       |
|------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Kivi             | Satur vitamīnu C, kāliju                    | 100g kivi =<br>100 kJ (40 cal)             |
| Mango            | Satur vitamīnus A, C, B1, B6, kāliju        | 240g mango =<br>200 kJ (102 cal)           |
| Mellenes         | Satur vitamīnu C                            | 125g mellenes =<br>295 kJ (70 cal)         |
| Melone un arbūzs | Diētisks, satur vitamīnus A, C              | 200g melone un arbūzs =<br>210 kJ (50 cal) |
| Nektarīni        | Diētisks, satur vitamīnus C, B3, kāliju     | 180g nektarīni =<br>355 kJ (85 cal)        |
| Persiki          | Diētisks, satur vitamīnus C, B3, kāliju     | 150g persiki =<br>250 kJ (49 cal)          |
| Plūmes           | Diētisks                                    | 70g plūmes =<br>110 kJ (26 cal)            |
| Selerijas        | Satur vitamīnu C, kāliju                    | 80g selerijas =<br>55 kJ (7 cal)           |
| Tomāti           | Diētisks, satur vitamīnus C, E, A           | 100g tomāti =<br>90 kJ (22 cal)            |
| Vīnogas          | Diētisks, satur vitamīnus C, B6, kāliju     | 125g vīnogas =<br>355 kJ (85 cal)          |
| Zemenes          | Satur vitamīnu C, dzelzi, kāliju, magnēziju | 125g zemenes =<br>130 kJ (31 cal)          |
| Ziedkāposti      | Satur vitamīnus C, B5, B6, K, kāliju        | 100g ziedkāposti =<br>55 kJ (13 cal)       |

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ВАШЕЙ СОКОВЫЖИМАЛКОЙ STOLLAR JUICE FOUNTAIN

- Ни в коем случае не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками. Всегда используйте имеющийся в комплекте толкатель.
- Не прикасайтесь к маленьким режущим лезвиям на поверхности фильтра.
- Во время использования никогда не оставляйте соковыжималку без присмотра. Будьте особенно внимательны, если рядом находятся дети.
- Перед включением убедитесь, что соковыжималка собрана правильно. В противном случае она не включится.
- Всегда используйте для работы сухую, ровную поверхность.
- Регулярно проверяйте эл. шнур, вилку и собственно изделие на предмет каких-либо повреждений. В случае обнаружения каких-либо повреждений – немедленно обращайтесь в сервисный центр.
- Не погружайте эл. шнур и моторную базу в воду или другие жидкости.
- Это изделие не предусмотрено для использования детьми и инвалидами.
- Не допускайте свисания эл. шнура через край стола, соприкосновения с горячими поверхностями и запутывания.
- Не ставьте соковыжималку вблизи горячих газовых или электрических конфоркок, печей.
- Всегда сначала выключайте соковыжималку, используя трехпозиционный выключатель, а затем отключайте от питания эл. шнур. Только в таком положении допускается разборка, сборка, чистка и хранение изделия.
- Любое обслуживание, кроме чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре.
- Это изделие предназначено только для бытового использования.



**ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СОКОВЫЖИМАЛКИ НА ВЫСОКОЙ СКОРОСТИ НЕ ДОПУСКАЙТЕ БОЛЕЕ 4 МИНУТ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ВЫЖИМАНИЯ СОКА ИЗ ТВЕРДЫХ ОВОЩЕЙ ИЛИ ФРУКТОВ, ТАКИХ КАК ЯБЛОКИ, МОРКОВЬ, СВЕКЛА. КАЖДЫЙ РАЗ ПОДОЖДИТЕ 1 МИНУТУ ДО ВОЗОБНОВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ФРУКТОВ ИЛИ ОВОЩЕЙ В ЗАГРУЗОЧНОЕ ОТВЕРСТИЕ. СОКОВЫЖИМАЛКУ ПРИ ЭТОМ НЕ НУЖНО ВЫКЛЮЧАТЬ.**



**ОЧЕНЬ БОЛЬШОЕ ЗАГРУЗОЧНОЕ ОТВЕРСТИЕ. НЕ ОПУСКАЙТЕ РУКИ ИЛИ ДРУГИЕ ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ В ЗАГРУЗОЧНОЕ ОТВЕРСТИЕ. ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИМЕЮЩИЙСЯ В КОМПЛЕКТЕ ТОЛКАТЕЛЬ.**

## ИЗУЧИТЕ ВАШУ STOLLAR JUICE FOUNTAIN (см. стр. 2)

1. Толкатель для подачи фруктов и овощей в загрузочное отверстие.
2. Фиксирующая рукоятка с предохранителем – соковыжималка не включится, если не установлена крышка, а фиксирующая рукоятка не находится в рабочем вертикальном положении.
3. Микрофильтр из нержавеющей стали (допускается мойка в посудомоечной машине).
4. Корпус фильтра (допускается мойка в посудомоечной машине).
5. Кувшин для сока емк. 1 л (допускается мойка в посудомоечной машине).
6. Съёмный пеноотделитель.
7. Трёхпозиционный выключатель с двумя скоростями и положением OFF (выключено). Низкая (LOW) скорость для выжимания сока из мягких фруктов с высоким содержанием воды, таких как арбуз. Высокая (HIGH) скорость для выжимания сока из твердых овощей и фруктов.
8. Эл. шнур наматывается вокруг ножек и фиксируется под основанием.
9. Надёжный мотор мощностью 950 W.
10. Большой контейнер для жмыха со встроенной ручкояткой (допускается мойка в посудомоечной машине).
11. Крышка (допускается мойка в посудомоечной машине).
12. Запатентованное загрузочное отверстие увеличенного размера. Позволяет загружать целые яблоки, помидоры, морковь и очищенные от кожуры апельсины. Делает выжимание сока быстрым и легким.

### КУВШИН ДЛЯ СОКА

1. Крышка кувшина для сока предотвращает брызгивание во время работы. Ставьте крышку на кувшин при хранении сока в холодильнике.
2. Съёмный пеноотделитель. При переливании отделяет пену от сока (если необходимо).
3. Кувшин емкостью 1 л.

#### **Совет:**

**Если вы предпочитаете пить сок с пеной – просто снимите пеноотделитель перед выжиманием сока.**

## СБОРКА ВАШЕЙ STOLLAR JUICE FOUNTAIN (см. стр. 3)

### ШАГ 1

Установите корпус фильтра на моторную базу.

### ШАГ 2

Совместите стрелки на фильтре со стрелками на приводной муфте мотора и надавите вниз до щелчка. Убедитесь, что фильтр надежно установлен на моторной базе.

### ШАГ 3

Установите крышку на корпус фильтра располагая загрузочное отверстие над фильтром.

### ШАГ 4

Поднимите фиксирующую рукоятку и зафиксируйте ее в двух углублениях, расположенных на обеих сторонах крышки. Правильно установленная фиксирующая рукоятка должна находиться в вертикальном положении.

### ШАГ 5

Опустите толкатель в загрузочное отверстие, совмещая углубления на толкателе с небольшим выступом на внутренней части загрузочного отверстия.

### ШАГ 6

Плотно установите контейнер для жмыха.

#### Совет:

**Для облегчения чистки мы рекомендуем вставлять в контейнер пластиковые мешки.**

### ШАГ 7

Установите кувшин для сока под носик с правой стороны соковыжималки. Установите крышку во избежание разбрызгивания сока. При желании можно выжимать сок прямо в обычный стакан.

## РАЗБОРКА ВАШЕЙ STOLLAR JUICE FOUNTAIN (см. стр. 4)

### ШАГ 1

Установите переключатель в положение OFF (Выключено) и отключите от эл. сети.

### ШАГ 2

Снимите контейнер для жмыха.

### ШАГ 3

Возьмите обеими руками фиксирующую рукоятку с двух сторон и потяните назад, освобождая ее из углублений по обе стороны крышки.

### ШАГ 4

Опустите фиксирующую рукоятку вниз.

### ШАГ 5

Снимите крышку соковыжималки.

### ШАГ 6

Для снятия фильтра придерживайте моторную базу одной рукой, а другой поверните корпус фильтра, держа его за носик.

### ШАГ 7

Поднимите корпус фильтра вместе с фильтром.

### ШАГ 8

Чтобы снять фильтр переверните корпус фильтра вверх ногами и осторожно возьмите фильтр (Эту операцию рекомендуется проводить над раковиной).



**НА ФИЛЬТРЕ НАХОДЯТСЯ МАЛЕНЬКИЕ ОСТРЫЕ ЛЕЗВИЯ ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ И ПРОТИРАНИЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НИМ.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАШЕЙ STOLLAR JUICE FOUNTAIN

## ШАГ 1

Помойте овощи и фрукты, выбранные вами для выжимания сока.

**Для выжимания сока из большинства овощей и фруктов, таких как яблоки, морковь, огурцы, нет необходимости разрезать их на части – они проходят целиком через загрузочное отверстие.**

## ШАГ 2

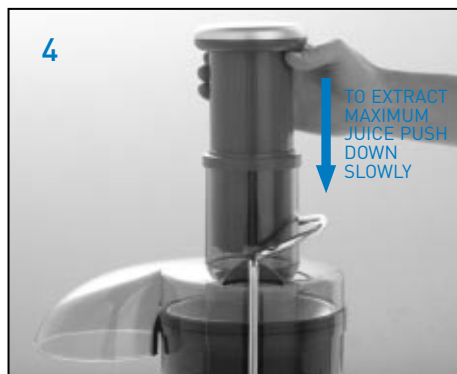
Убедитесь, что соковыжималка собрана правильно и фильтр тщательно очищен после последнего использования (смотрите раздел Уход и чистка). Убедитесь, что кувшин или стакан установлен под носиком, прежде чем начать выжимать сок.

Таблица выбора скорости

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Абрикосы (без косточек)  | Низкая             |
| Ананас (очищенный)       | Высокая            |
| Апельсины (очищенные)    | Высокая или низкая |
| Арбуз                    | Низкая             |
| Брокколи                 | Низкая             |
| Брюссельская капуста     | Высокая            |
| Виноград (без косточек)  | Низкая             |
| Груши мягкие             | Низкая             |
| Груши твердые            | Высокая            |
| Дыня                     | Низкая             |
| Капуста                  | Низкая             |
| Киви                     | Низкая             |
| Клубника                 | Низкая             |
| Манго                    | Низкая             |
| Морковь                  | Высокая            |
| Нектарины (без косточек) | Низкая             |
| Огурец                   | Низкая             |
| Персики (без косточек)   | Низкая             |
| Помидоры                 | Низкая             |
| Свекла                   | Высокая            |
| Сельдерей                | Высокая            |
| Сливы (без косточек)     | Низкая             |
| Фенхель                  | Высокая            |
| Цветная капуста          | Низкая             |
| Черника                  | Низкая             |
| Яблоки                   | Высокая            |

## ШАГ 3

Подключите эл. шнур к источнику питания с напряжением 230-240V. Установите переключатель скоростей в верхнее положение для включения низкой скорости либо в нижнее положение для включения высокой скорости в зависимости от типа выбранных овощей или фруктов. Используйте таблицу с рекомендациями по выбору скорости для различных фруктов и овощей.



## ШАГ 4

Включите мотор и загрузите продукты в загрузочное отверстие. Используя толкатель, медленно продавливайте продукты вниз по загрузочному отверстию. Для выжимания максимального количества сока всегда надавливайте на продукты медленно.

## ШАГ 5

Сок потечет в кувшин, а отделенный жмых будет собираться в контейнер.

**Контейнер для жмыха может опустошаться только при выключенном моторе (переключатель в положении OFF).**

**Не допускайте переполнения контейнера для жмыха. Это может нарушить правильную работу соковыжималки и привести к ее поломке.**



**Ни в коем случае не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками. Используйте только имеющийся в комплекте толкатель.**

## УХОД И ЧИСТКА ВАШЕЙ STOLLAR JUICE FOUNTAIN



- Для легкой чистки – сразу после использования сполосните все съемные детали под струей воды. Дайте деталям высохнуть.
- Все съемные части можно мыть в горячей мыльной воде.
- Крышку, фильтр, корпус фильтра, контейнер для жмыха и кувшин для сока можно мыть в посудомоечной машине (только на верхней полке).
- Протрите моторную базу влажной тканью.
- Перед мойкой кувшина для сока снимите Пеноотделитель и сполосните под струей воды.
- Для неизменно хороших результатов при выжимании сока необходимо, чтобы фильтр всегда был тщательно очищен. Для чистки используйте нейлоновую щетку имеющуюся в комплекте.  
После чистки фильтра проверьте его на просвет, чтобы убедиться, что маленькие ячейки не забиты. Если они забиты – замочите фильтр в горячей воде с 10% содержанием лимонного сока или помойте в посудомоечной машине.
- Не замачивайте фильтр в отбеливающих (хлоросодержащих) средствах.
- Всегда соблюдайте осторожность в обращении с Фильтром, т.к. его можно легко повредить.  
Не погружайте моторную базу в воду или другие жидкости.
- Из-за воздействия сильно окрашивающих фруктов и овощей может произойти окрашивание пластиковых деталей. Во избежание этого, мойте детали сразу же после использования.
- Если окрашивание все-таки произошло, замочите детали в воде с 10% содержанием лимонного сока или почистите неабразивным моющим средством.



НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЭЛ. ШНУР И МОТОРНУЮ БАЗУ В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.

## ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

| Возможная проблема                                        | Решение                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Соковыжималка не включается</b>                        | Проверьте правильность сборки. Фиксирующая рукоятка должна находиться в вертикальном положении в углублениях по обеим сторонам крышки.                                                           |
| <b>Во время работы сильно снижаются обороты двигателя</b> | При очень интенсивной работе влажный жмых может налипать на крышку. Попробуйте давить на толкатель медленнее. Почистите крышку, корпус фильтра и фильтр. Включите высокую скорость вместо низкой |
| <b>Излишки жмыха собираются на стенке фильтра</b>         | Остановите работу. Снимите фильтр и очистите от жмыха. Соберите соковыжималку и продолжайте работу. Пробуйте чередовать твердые и мягкие фрукты и овощи.                                         |
| <b>Жмых слишком влажный, слабый выход сока</b>            | Попробуйте выжимать сок медленнее. Снимите фильтр и убедитесь, что его ячейки не забиты. При необходимости тщательно прочистите фильтр.                                                          |
| <b>Сок вытекает между крышкой и корпусом фильтра</b>      | Пробуйте давить на толкатель медленнее. Сок из фруктов и овощей с высоким содержанием воды должен выжиматься на низкой скорости.                                                                 |
| <b>Сок брызжет из носика</b>                              | Пробуйте выжимать сок медленнее                                                                                                                                                                  |

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### ИНФОРМАЦИЯ О СОКАХ

95% питательных веществ, содержащихся во фруктах и овощах находятся в соке. Выжимаемый из свежих овощей и фруктов сок является важной частью хорошо сбалансированной здоровой диеты. Свежевыжатые соки являются легкодоступным источником витаминов и минералов. Соки очень быстро абсорбируются в кровь, что способствует легкому усвоению питательных веществ.

Собственноручно приготавливая сок, вы сохраняете полный контроль над его содержанием. Вы выбираете ингредиенты и сами решаете, нужно ли использовать сахар, соль или другие добавки.

Свежевыжатый сок лучше употреблять сразу после его приготовления. В свежем соке содержится максимальное количество витаминов.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ (продолжение)

### ПРИОБРЕТЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

- Всегда мойте фрукты и овощи перед выжиманием сока.
- Всегда используйте свежие фрукты и овощи.
- Для экономии денег и использования свежих продуктов приобретайте фрукты и овощи во время их сезона.
- Храните ваши фрукты и овощи готовыми для использования, предварительно помыв. Большинство фруктов и твердые виды овощей могут храниться при комнатной температуре. Нежные овощи – помидоры, огурцы – а также зелень и ягоды должны храниться в холодильнике.

### ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

#### Советы:

- Фрукты с твердой или несъедобной кожурой, такие как манго, гуава, дыня или ананас, всегда должны быть очищены перед выжиманием сока.
- Цитрусовые должны быть очищены от кожуры перед выжиманием сока.
- Перед выжиманием сока из фруктов должны быть удалены косточки или твердые семечки, если таковые имеются.
- Чтобы яблочный сок не темнел, можно добавить в него небольшое количество лимонного сока.

#### Совет:

Ваша соковыжималка **JUICE FOUNTAIN PROFESSIONAL** делает отличный апельсиновый сок. Просто почистите апельсины и выжимайте сок (Результат будет лучше, если предварительно вы охладите апельсины в холодильнике).

### ПРАВИЛЬНАЯ ТЕХНИКА

При выжимании соков из ингредиентов с различной текстурой всегда начинайте с более мягких продуктов, используя низкую скорость. Затем используйте высокую скорость для более твердых продуктов.

При выжимании сока из трав, побегов или листовой зелени свяжите их в пучок. Выжимайте сок на низкой скорости, чередуя зелень с другими ингредиентами.

### ДОСТИЖЕНИЕ ПРАВИЛЬНОГО СОЧЕТАНИЯ

Придумать свой вкусный сок легко. Если вы сами делали соки из фруктов и овощей, то знаете насколько легко изобретать новые комбинации. Вкус, цвет, текстура и предпочитаемые ингредиенты – дело личного выбора. Просто представьте себе свои любимые вкусы и продукты – дадут ли они хорошее сочетание или нет. Помните, что фрукт или овощ с ярко выраженным вкусом может “взять верх” над фруктом или овощем с более тонким вкусом. Одним из главных правил в искусстве приготовления соков является комбинирование крахмалистых, густых ингредиентов с более сочными.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЖМЫХА

Жмых, оставшийся после выжимания сока из фруктов и овощей, состоит в основном из волокон и клетчатки. Так же как и сок, жмых содержит важные питательные вещества, необходимые для ежедневного питания. Существует много рецептов по приготовлению блюд из жмыха. Но, как и сок, он должен использоваться в тот же день, во избежание потери витаминов. Еще одним отличным способом применения жмыха является его использование в саду как компост.

## ИНФОРМАЦИЯ О ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

| Фрукты и овощи          | Состав питательных веществ продукта             | Килоджоули/калории                           |
|-------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Абрикосы                | Диетический, содержит калий                     | 30g абрикосов = 85 кJ (20 cals)              |
| Ананас                  | Содержит витамин С                              | 150g ананаса = 245 кJ (59 cals)              |
| Апельсины               | Содержит витамин С 35mg/100g                    | 150g апельсинов = 160 кJ (38 cals)           |
| Брокколи                | Диетический, содержит витамины С, В2, В5, Е, В6 | 100g брокколи = 195 кJ (23 cals)             |
| Брюссельская капуста    | Диетический, содержит витамины С, В2, В5, Е     | 100g брюссельской капусты = 110 кJ (26 cals) |
| Виноград (без косточек) | Содержит витамины С, В6, калий                  | 125g винограда = 355 кJ (85 cal)             |
| Голубика                | Содержит витамин С                              | 125g голубики = 295 кJ (70 cals)             |
| Груши                   | Диетический                                     | 150g груш = 250 кJ (60 cals)                 |
| Дыня и арбуз            | Диетический, содержит витамины А, С             | 200g дыни = 210 кJ (50 cals)                 |
| Капуста                 | Диетический, содержит витамины С, В6, калий     | в100g капусты = 110 кJ (26 cals)             |
| Киви                    | Содержит витамин С, калий                       | 100g киви = 100 кJ (40 cals)                 |
| Клубника                | Содержит витамин С железо, калий, магний        | 125g клубники = 130 кJ (31 cals)             |

## ИНФОРМАЦИЯ О ФРУКТАХ И ОВОЩАХ (продолжение)

| Фрукты и овощи  | Состав питательных веществ продукта         | Килоджоули/калории                    |
|-----------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| Манго           | Содержит витамины А, С, В1, В6, калий       | 240g манго = 200kj<br>(102 cal)       |
| Морковь         | Диетический, содержит витамины А, С, В6     | 120g моркови = 125 kj<br>(30cals)     |
| Нектарины       | Диетический, содержит витамины С, В3, калий | 180g нектаринов = 355 kj<br>(85 cal)  |
| Огурцы          | Содержит витамин С                          | 280g огурцов = 120 kj<br>(29 cal)     |
| Персики         | Диетический, содержит витамины С, В3, калий | 150g персиков = 250 kj<br>(49 cal)    |
| Помидоры        | Диетический, одержит витамины С, Е, А       | 100g помидоров = 90 kj<br>(22 cal)    |
| Свекла          | Диетический, содержит витамин С, алий       | 160g свеклы = 190 kj<br>(45 cal)      |
| Сельдерей       | Содержит витамин С, калий                   | 80g сельдерея = 55 kj<br>(7 cal)      |
| Сливы           | Диетический                                 | 70g слив = 110 kj<br>(26 cal)         |
| Фенхель         | Диетический, содержит витамин С             | 300g фенхеля = 145 kj<br>(35 cal)     |
| Цветная капуста | Содержит витамины С, В5,В6, К, калий        | 100g цветной капусты = 55 kj (13 cal) |
| Яблоки          | Диетический, содержит витамин С             | 200g яблок = 300 kj<br>(72 cal)       |

# SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS DIRBANT SU JŪSŲ SULČIASPAUDE STOLLAR JUICE FOUNTAIN

- Jokiū būdu nestumkite produktų į padavimo angą rankomis. Visada naudokitės komplekte esančia grustuve.
- Nelieskite mažų pjovimo ašmenų filtro paviršiuje.
- Niekada nepalikite įjungtos sulčiaspaudės be priežiūros. Būkite ypač atidūs, jeigu šalia yra vaikai.
- Prieš įjungiant, įsitinkinkite, kad sulčiaspaudė teisingai surinkta. Priešingu atveju, sulčiaspaudė neįsijungs.
- Sulčiaspaudę statykite tik ant sauso ir lygaus paviršiaus.
- Reguliariai tikrinkite ar nepažeistas elektros laidas, kištukas ir pati sulčiaspaudė. Radus bet kokį pažeidimą, nedelsiant kreipkitės į serviso centrą.
- Nemerkite elektros laido ir variklio dalių į vandenį arba kitus skysčius.
- Šis gaminy s netinkamas naudotis vaikams ir žmonėms su negalia.
- Neleiskite elektros laidui kaboti nuo stalo, liestis su karštais paviršiais ir susisukti.
- Nestatykite sulčiaspaudės greta karštų dujinių arba elektrinių kaitviečių ir krosnių.
- Iš pradžių visada išjunkite sulčiaspaudę naudojant trijų pozicijų jungiklį, o po to ištraukite elektros laidą iš tinklo. Tik išjungtą prietaisą galima išardyti, surinkti, valyti ir laikyti.
- Remonto darbus gali atlikti tik įgalioti atitinkamo serviso centro darbuotojai.
- Šis prietaisas skirtas namų ūkio reikmėms.



**SPAUDŽIANT SULTIS MAKSIMALIU GREIČIU IŠ KIETŲ VAIŠIŲ AR DARŽOVIŲ, TOKI ŪKAIP OBUOLIAI, MORKOS AR RUNKELIAI, PADARYKITE PERTRAUKĄ PO 4 MINUTŲ NEPERTRAUKIAMO DARBO. VISADA PALAUKITE 1 MINUTĘ PRIEŠ TĘSDAMI SULČIŲ SPAUDIMĄ.**



**LABAI DIDELĖ PRODUKTŲ PADAVIMO ANGA. NEKIŠKITE RANKŲ IR KITŲ PAŠALINIŲ DAIKTŲ Į PADAVIMO ANGĄ. VISADA NAUDOKITĖS KOMPLEKTE ESANČIA GRUSTUVE.**

## GERAI SUSIPAŽINKITE SU JŪSŲ STOLLAR JUICE FOUNTAIN (žr. psl. 2)

1. Grustuvė – vaisių ir daržovių padavimui į produktų padavimo angą.
2. Fiksuojanti rankena su apsauga – sulčiaspaudė įsijungs tik tada, kai dangtelis bus gerai užsifiksavęs, o fiksuojanti rankena bus darbinėje padėtyje.
3. Nerūdijančio plieno mirofiltras (galima plauti indaplovėje).
4. Filtro korpusas (galima plauti indaplovėje).
5. 1 l talpos indelis sultims. (Galima plauti indaplovėje).
6. Nuimamas putų skiriklis.
7. Trijų pozicijų jungiklis su dviem greičiais ir padėtimi OFF (išjungt). Mažas greitis (LOW) sulčių spaudimui iš minkštų ir vandeningų vaisių, tokių kaip arbūzas. Maksimalus greitis (HIGH) sulčių spaudimui iš kietų daržovių ir vaisių.
8. Laidas apvyniojamas aplink kojeles ir fiksuojamas po pagrindu.
9. Patikimas 950 W galingumo variklis.
10. Didelis konteineris išspaudoms su rankena (galima plauti indaplovėje).
11. Dangtelis (galima plauti indaplovėje).
12. Patentuota didesnė produktų padavimo anga. Leidžia sudėti nesmulkintus obuolius, pomidorus, morkas ir nulupus apelsinus. Sulčių spaudimas šia sulčiaspaude greitas ir lengvas darbas.

### INDELIS SULTIMS

1. Indelio sultims dangtelis spaudžiant sultis neleidžia joms taškytis. Jeigu laikote sultis šaldytuve, uždenkite indelį dangteliu.
2. Išimamas skyrlikis putas. Prireikus atskiria putas nuo sulčių.
3. Indelis, talpa: 1 l.

### Patarimas:

**Jeigu Jums patinka gerti sultis su putomis – paprasčiausiai prieš spaudžiant sultis išimkite putų skyrliklį.**

## JŪSŲ STOLLAR JUICE FOUNTAIN SURINKIMAS (žr. psl. 3)

### ŽINGSNIS 1:

Uždėkite filtro korpusą ant variklio veleno movos.

### ŽINGSNIS 2:

Sutapatinkite strėlytes ant filtro su strėlytėmis ant variklio veleno movos ir paspauskite žemyn taip, kad išgirstumėte kaip jis trakšteli užsifiksuodamas. Įsitinkinkite, kad filtras patikimai užfiksuotas.

### ŽINGSNIS 3:

Uždėkite dangtelį ant filtro korpuso taip, kad produktų padavimo anga būtų virš filtro.

### ŽINGSNIS 4:

Pakelkite fiksuojančią rankeną ir užfiksuokite ją dviejose įdubose, esančiose dangtelio abėjuose šonuose. Teisingai užfiksuota fiksuojanti rankena turi būti vertikaliaje padėtyje.

### ŽINGSNIS 5:

Nuleiskite grustuvę į padavimo angą, sutapatindami įdubas ant grustuvės su nedideliu išsikišimu ant padavimo angos vidinės dalies.

### ŽINGSNIS 6:

Sandariai uždėkite konteinerį išspaudoms.

#### **Patarimas:**

**Valymui palengvinti rekomenduojame įdėti į konteinerį plastikinius maišelius.**

### ŽINGSNIS 7:

Pastatykite indelį sultims po sulčių nutekėjimo snapeliu dešinėje sulčiaspaudės pusėje. Norėdami išvengti sulčių taškymosi, uždėkite dangtelį. Savime aišku jūs galite spausti sultis ir į paprastą stiklinę.

## JŪSŲ STOLLAR JUICE FOUNTAIN IŠARDYMAS (žr. psl. 4)

### ŽINGSNIS 1:

Nustatykite jungiklį į padėtį "OFF" ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

### ŽINGSNIS 2:

Nuimkite konteinerį išspaudoms.

### ŽINGSNIS 3:

Paimkite fiksuojančią rankeną abiem rankom iš abiejų šonų ir patraukite atgal, išimant ją iš įdubų abėjuose dangtelio šonuose.

### ŽINGSNIS 4:

Nuleiskite fiksuojančią rankeną žemyn.

### ŽINGSNIS 5:

Nuimkite sulčiaspaudės dangtelį.

### ŽINGSNIS 6:

Nuimdami filtrą, prilaikykite variklio veleno movą su viena ranka, o su kita ranka pasukite filtro korpusą, laikant jį už snapelio.

### ŽINGSNIS 7:

Pakelkite filtro korpusą kartu su filtru.

### ŽINGSNIS 8:

Filtrui nuimti, apverskite filtro korpusą aukštyn kojom ir atsargiai paimkite filtrą (šią procedūrą rekomenduojama atlikti virš kriauklės).



**ANT FILTRO YRA MAŽI AŠTRŪS AŠMENYS VAISIAMS IR DARŽOVĖMS PJAUSTYTI IR SMULKINTI. NEPRISILIESKITE PRIE JŲ.**

# JŪSŲ STOLLAR JUICE FOUNTAIN EKSPLOATAVIMAS

## ŽINGSNIS 1:

Nuplaukite sulčių spaudimui pasirinktus vaisius ir daržoves.

**Daugelį sulčių spaudimui naudojamų vaisių ir daržovių, tokių kaip obuoliai, morkos, agurkai, nėra būtina smulkinti – jie telpa į padavimo angą ir taip.**

## ŽINGSNIS 2:

Išitikinkite, kad sulčiaspaudė surinkta teisingai ir filtras buvo kruopščiai išvalytas po paskutinio naudojimo (žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“). Prieš pradėdant spausti sultis, įsitinkite, kad indelis arba stiklinė pastatyta po sulčių nutekėjimo snapeliu.

### Greičio pasirinkimo lentelė

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Abrikosai (be kauliukų)  | Mažas                 |
| Agurkai                  | Mažas                 |
| Ananasas (nuluptas)      | Maksimalus            |
| Apelsinai (nulupti)      | Maksimalus arba žemas |
| Arbūzas                  | Mažas                 |
| Braškės                  | Mažas                 |
| Briuselio kopūstai       | Maksimalus            |
| Brokoliai                | Mažas                 |
| Kietos kriaušės          | Maksimalus            |
| Kivi                     | Mažas                 |
| Kopūstai                 | Mažas                 |
| Krapai                   | Maksimalus            |
| Mango                    | Mažas                 |
| Melionas                 | Mažas                 |
| Mėlynės                  | Mažas                 |
| Minkštos kriaušės        | Mažas                 |
| Morkos                   | Maksimalus            |
| Nektarinai (be kauliukų) | Mažas                 |
| Obuoliai                 | Maksimalus            |
| Persikai (be kauliukų)   | Mažas                 |
| Pomidorai                | Mažas                 |
| Runkeliai                | Maksimalus            |
| Salierai                 | Maksimalus            |
| Slyvos (be kauliukų)     | Mažas                 |
| Vyuogės (be kauliukų)    | Mažas                 |
| Žiedinis kopūstas        | Mažas                 |

## ŽINGSNIS 3:

Ijunkite elektros laidą į maitinimo šaltinį su įtampa 230 – 240 V. Pakelkite greičių jungiklio svirtelę į viršų, norėdami nustatyti mažą greitį arba į apačią, maksimaliam greičiui įjungti, priklausomai nuo vaisių ir daržovių pasirinkto tipo. Naudokitės lentele su rekomendacijomis tam, kad pasirinktumėte tinkamą greitį įvairiems vaisiams ir daržovėms.



## ŽINGSNIS 4:

Ijunkite sulčiaspaudę, sudėkite produktus į padavimo angą ir švelniai spauskite juos grustuve žemyn. Norėdami išspausti maksimalų sulčių kiekį, spauskite produktus lėtai.

## ŽINGSNIS 5:

Sultys nutekės į indelį, bet išspaudos atskirai susikaups konteineryje.

**Konteineris išspaudoms gali būti ištuštintas tik išjungus variklį (jungiklis yra padėtyje OFF). Neleiskite konteineriui išspaudoms persipildyti. Tas gali sutrikdyti sulčiaspaudės normalų darbą ir sulaužyti sulčiaspaudę.**



**Jokiu atveju nestumkite produktų į padavimo angą rankomis.**

**Visada naudokitės tikrai komplekte esančia grustuve.**

## JŪSŲ STOLLAR JUICE FOUNTAIN PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



- Lengvas valymas – iš karto po naudojimo praskalaukite visas nuimamas detales po vandens srove. Duokite detalėms laiko išdžiūti.
- Visas nuimamas detales galima plauti karštame muiliname vandenyje.
- Dangtelį, filtrą, filtro korpusą, konteinerį išspaudoms ir indelį sultims galima plauti indaplovėje (tik viršutinėje lentynoje).
- Nušluostykite variklio veleno movą su drėgnu audiniu.
- Prieš plaunant indelį sultims, išimkite putų skyriklį ir praskalaukite jį po vandens srove.
- Norėdami išspausti kokybiškas sultis, filtras visada turi būtų kruopščiai išvalytas. Valymui naudokite komplekte esantį nailono šepetį.
- Išvalius filtrą, patikrinkite jį prieš šviesą ir įsitikinkite, jog mažos akutės nėra užkimštos. Jeigu jos užkimštos, tada pamerkite filtrą į karštą vandenį su 10 % citrinos sulčių kiekiu arba išplaukite indaplovėje.
- Nemerkite filtro į balinančias (chloro turinčias) medžiagas.
- Su filtru elkitės atsargiai, nes jį galima lengvai sugadinti.
- Nemerkite variklio dalių į vandenį arba kitus skysčius.
- Dėl stipriai dažančių vaisių arba daržovių poveikio gali nusidažyti plastikinės sulčiaspaudės dalys. Norėdami to išvengti, plaukite detales tuoj pat po naudojimo.
- Jeigu detalės vis tiek nusidažė, pamerkite jas į vandenį su 10 % citrinos sulčių kiekiu arba išvalykite abrazivynėmis skalbimo priemonėmis.



NEMERKITE ELEKTROS LAIDO IR VARIKLIO DALIŲ Į VANDENĮ ARBA KITUS SKYSČIUS.

## PROBLEMŲ ATSKLEIDIMAS IR JŲ ŠALINIMAS

| Galima problema                                                                            | Problemos šalinimo būdas                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sulčiaspaudė neįsijungia</b>                                                            | Patikrinkite ar teisingai surinktas prietaisas. Fiksuojanti rankena turi būti vertikaliaje padėtyje įdubose iš abiejų dangtelio šonų.                                                                              |
| <b>Sulčiaspaudės darbo metu stipriai sumažėja variklio apsisukimai</b>                     | Sulčiaspaudei labai intensyviai dirbant, drėgnos išspaudos gali prikibti prie dangtelio. Pabandykite spausti spaustuvą lėčiau. Išvalykite dangtelį, filtrą ir filtro korpusą. Įjunkite didesnį greitį vietoj mažo. |
| <b>Išspaudų likučiai susikaupia ant filtro sienelės</b>                                    | Sustabdykite darbą. Nuimkite filtrą ir išvalykite jį. Surinkite sulčiaspaudę ir tęskite darbą. Pabandykite kaitalioti kietus ir minkštus vaisius ar daržoves.                                                      |
| <b>Išspaudos per daug drėgnos, mažai išspasutų sulčių</b>                                  | Pabandykite spausti sultis lėčiau. Nuimkite filtrą ir įsitikinkite, kad akutės nėra užkimštos.                                                                                                                     |
| <b>Sultys išteka tarp dangtelio ir filtro korpuso</b>                                      | Prireikus kruopščiai išvalykite filtrą.                                                                                                                                                                            |
| <b>Sulčių spaudimas iš vandeningų vaisių ir daržovių turi būti atliekamas mažu greičiu</b> | Pabandykite spausti spaustuvą lėčiau.                                                                                                                                                                              |
| <b>Sultys taškosi iš snapelio</b>                                                          | Pabandykite spausti sultis lėčiau.                                                                                                                                                                                 |

## NAUDINGI PATARIMAI

### INFORMACIJA APIE SULTIS

Vaisiuose ir daržovėse 95 % esančių maistingų medžiagų yra sultyse. Iš šviežių vaisių ir daržovių spaudžiamos sultys yra gerai subalansuotos sveikos dietos svarbi dalis. Šviežiai išspaus tos sultys – tai lengvai prieinamas vitaminų ir mineralų šaltinis. Sultys labai greitai absorbuojasi į kraują ir tai sudaro palankias sąlygas lengvam maistinių medžiagų įsisavinimui.

Patys spausdami sultis, jūs išlaikysite jų sudėties pilną kontrolę. Jūs renkatės produktus ir patys sprendžiate, ar reikia pridėti cukraus, druskos arba kitų priedų.

Šviežiai išspaus tas sultis geriau gerti tuoj pat po paruošimo. Šviežiose sultyse yra maksimalus vitaminų kiekis.

## NAUDINGI PATARIMAI (tęsinys)

### VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRKIMAS IR LAIKYMAS

- Prieš spaudžiant sultis, visada plaukite vaisius ir daržoves.
- Visada naudokite šviežius vaisius ir daržoves.
- Norėdami sutaupyti pinigų ir vartoti šviežius vaisius ir daržoves, pirkite vaisius ir daržoves jų sezono metu.
- Laikykite vaisius ir daržoves paruoštus naudoti ir iš anksto nuplaukite juos. Daugelis vaisių ir kietų daržovių gali būti laikomi kambario temperatūroje. Kitos daržovės – pomidorai, agurkai – o taip pat žaliniai augalai ir uogos turi būti laikomi šaldytuve.

### VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

#### Patarimai:

- Prieš spaudžiant sultis, būtina nulupti vaisius ir daržoves su kieta arba nevalgoma žieve, tokius kaip mango, guavą, melioną arba ananasą.
- Prieš spaudžiant sultis, reikia nulupti citrusinius vaisius.
- Prieš spaudžiant sultis iš vaisių, reikia pašalinti iš jų kauliukus arba kietas sėkles (jeigu yra).
- Kad obuolių sultys netamsėtų, galima pridėti nedaug citrinos sulčių.

#### Patarimas:

Jūsų sulčiaspaudė **JUICE FOUNTAIN PROFESSIONAL** spaudžia puikias apelsinų sultis. Tiktai nulupkite apelsinus ir spauskite sultis (Rezultatas bus dar geresnis, jeigu iš anksto atšaldysite apelsinus šaldytuve).

### TEISINGA SULŠIŲ SPAUDIMO TECHNIKA

Spaudžiant sultis iš skirtingų produktų, visada pradėkite nuo minkštesnių, įjungdami mažą greitį. Po to įjunkite didenį greitį kietesniems produktams spausti.

Spaudžiant sultis iš lapinių daržovių arba daigų,

suriškite juos į pundeļį. Sultis spauskite mažu greičiu, kaitaliojant lapines daržoves su kitais produktais.

### REIKIAMŲ PROPORCIJŲ PASIEKIMAS

Sugalvoti savo sulčių receptą nesunku. Jeigu Jūs jau darydavote sultis iš vaisių ir daržovių, tada žinote, kaip lengva atrasti naujus receptus ir proporcijas. Skonis, spalva, tekstūra ir pasirinkti produktai – tai asmeninis pasirinkimas. Paprasčiausiai įsivaizduokite jums patinkančią skonį ir produktus – ir nuspręskite, ar jų skonis derės. Prisiminkite, kad vaisius arba daržovė, turintis stiprų skonį ar kvapą gali dominuoti pagamintame sulčių kokteilyje. Viena iš pagrindinių taisyklių spaudžiant sultis – tai krakmolingų, tirštų produktų derinimas su sultingesniais.

### IŠSPAUDŲ PANAUDOJIMAS

Po sulčių spaudimo iš vaisių ir daržovių pasilikusios išspaudos susideda daugiausia iš pluoštų ir ląstelių sienų. Taip pat kaip ir sultys, išspaudos turi savyje daug maistinių medžiagų, reikalingų kasdieniniam gyvenimui. Yra daug receptų, kaip pagaminti valgius iš išspaudų. Bet taip pat kaip ir sultys išspaudos turi būti naudojamos tą pačią dieną, kad neprarastumėte visų jose likusių vitaminų. Dar vienas puikus būdas panaudoti išspaudas – tai jų kaip komposto naudojimas sode.

## INFORMACIJA APIE VAISIUS IR DARŽOVES

| Vaisiai ir daržovės | Produkto maistinė medžiagų sudėtis          | Kilodžouliai/kalorijos                       |
|---------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Abrikosai           | Dietinis, turi kalio                        | 30 g abrikosų = 85 kj<br>(20 cal)            |
| Ananasas            | Turi vitamino C                             | 150 g ananaso = 245 kj<br>(59 cal)           |
| Apelsinai           | Turi vitamino C<br>35 mg/100g               | 150 g apelsinų = 160 kj<br>(38 cal)          |
| Braškės             | Turi vitamino C, geležio,<br>kalio, magnio  | 125 g braškių = 130 kj<br>(31 cal)           |
| Briuselio kopūstai  | Dietinis, turi vitaminų<br>C, B2, B5, E     | 100 g briuselio kopūstų = 110 kj<br>(26 cal) |
| Brokoliai           | Dietinis, turi vitaminų<br>C, B2, B5, E, B6 | 100 g brokolių = 195 kj<br>(23 cal)          |
| Fenhelis            | Dietinis, turi vitamino C                   | 300 g krapų = 145 kj<br>(35 cal)             |
| Kivi                | Turi vitamino C, kalio                      | 100 g kivi = 100 kj<br>(40 cal)              |
| Kopūstai            | Dietinis, turi vitaminų<br>C, B6, kalio     | 100 g kopūstų = 110 kj<br>(26 cal)           |
| Krapai              | Turi vitamino C                             | 280 g agurkų = 120 kj<br>(29 cal)            |
| Kriaušės            | Dietinis                                    | 150 g kriaušių = 250 kj<br>(60 cal)          |
| Mėlynės             | Turi vitamino C                             | 125 g mėlynių = 295 kj<br>(70 cal)           |

## INFORMACIJA APIE VAISIUS IR DARŽOVES (tęsinys)

| Vaisiai ir daržovės    | Produkto maistinė medžiagų sudėtis   | Kilodžouliai/kalorijos                  |
|------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| Mango                  | Turi vitaminų A, C, B1, B6, kalio    | 240 g mango = 200 kJ (102 cal)          |
| Melionas ir arbūzas    | Dietinis, turi vitaminų A, C         | 200 g meliono = 210 kJ (50 cal)         |
| Morkos                 | Dietinis, turi vitaminų A, C, B6     | 120 g morkų = 125 kJ (30 cal)           |
| Nektarinai             | Dietinis, turi vitaminų C, B3, kalio | 180 g nektarinų = 355 kJ (85 cal)       |
| Obuoliai               | Dietinis, turi vitamino C            | 200 g obuolių = 300 kJ (72 cal)         |
| Persikai               | Dietinis, turi vitaminų C, B3, kalio | 150 g persikų = 250 kJ (49 cal)         |
| Pomidorai              | Dietinis, turi vitaminų C, E, A      | 100 g pomidorų = 90 kJ (22 cal)         |
| Runkeliai              | Dietinis, turi vitamino C, kalio     | 160 g runkelių = 190 kJ (45 cal)        |
| Salierai               | Turi vitamino C, kalio               | 80 g salierių = 55 kJ (17 cal)          |
| Slyvos                 | Dietinis                             | 70 g slyvų = 110 kJ (26 cal)            |
| Vynuogės (be kauliukų) | Turi vitaminų C, B6, kalio           | 125 g vynuogių = 355 kJ (85 cal)        |
| Žiedinis kopūstas      | Turi vitaminų C, B5, B6, K, kalio    | 100 g žiedinio kopūsto = 55 kJ (13 cal) |

# TÄHTSAD OHUTUSNÕUDED MAHLAPRESSI KASUTAMISEL

- Ärge vajutage vilju täitetorusse sõrmedega. Kasutage ainult kaasasolevat vajutajat!
- Ärge puudutage roostevabast terasest filtrikorvi põhjas asuvaid väikeseid lõiketerasid.
- Ärge jätke Juice Fountain-mahlapressi töötamise ajal järelevalveta. Eriti tähelepanelik peab olema, kui mahlapressi kasutatakse laste juuresolekul. Ärge lubage lastel seda seadet kasutada!
- Enne kasutamist kontrollige, kas mahlapress on õigesti ja täielikult kokku pandud. Seade ei hakka tööle, kui pole korralikult kokku pandud.
- Kasutage mahlapressi alati kuival ja tasasel aluspinnal.
- Lülitage mahlapress lülitiga välja ja eemaldage toitepistik pistikupesast, kui te mahlapressi enam ei kasuta või kui hakkate seda lahti võtma/kokku panema.
- Võimalike vigastuste õigeaegsaks avastamiseks kontrollige regulaarselt üle toitejuhe, pistik ja kõik seadme osad. Kui leiate mis tahes vigastusi, lõpetage otsekohe seadme kasutamine ning viige see ülevaatuseks ja parandamiseks lähimasse volitatud klienditeenindusse/ remondifirmasse.
- Ärge kastke toitejuhet ega seadme mootoriplokki vette ega muudesse vedelikesse.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks järelevalveta lastele ega vanuritele.
- Ärge kasutage ühtegi elektriseadet, mille toitejuhe või -pistik on vigane. Ärge kasutage elektriseadmeid, mis on mingilgi moel viga saanud või mille töös esineb häireid. Viige seade sellisel juhul ülevaatuseks ja parandamiseks lähimasse volitatud klienditeenindusse/remondifirmasse.
- Ärge jätke toitejuhet üle laua- või tööpinna serva ripuma ega laske sellel kuumade osade vastu minna. Jälgive, et juhe ei läheks keerdu ega sõlme.
- Ärge paigutage seadet kuuma gaasi- või elektripliidi peale või lähedusse ega kohta, kus seade võiks kuuma ahju vastu puutuda.
- Lülitage seade lülitiga välja (lülitid asendisse OFF) ja eemaldage vooluvõrgust alati, kui – jätate seadme järelevalveta, – seadet ei kasutata, – hakkate seadet puhastama, – enne seadme ümbertõstmist ühest kohast teise.
- Kõiki muid hooldustöid peale seadme puhastamise võib teostada ainult volitatud klienditeenindus.
- See mahlapress on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.



**KUI KASUTATE MAHLAPRESSI SUUREL KIIRUSEL, PRESSIDES PIDEVALT MAHLA VAID KÕVADEST PUU- JA KÖÖGIVILJADEST (ÕUNTEST, PORGANDITEST, PEEDIST), ÄRGE LASKE SELLEL TÖÖTADA ÜLE 4 MINUTI JÄRJEST. SEEJÄREL PIDAGE ENNE JÄRGMISTE VILJADE TÄITETORUSSE LÜKKAMIST 1 MINUT VAHET. NB!: MAHLAPRESSI EI PEA VÄLJA LÜLITAMA.**



**MAHLAPRESSIL ON ERITI LAI TÄITETORU. ÄRGE PISTKE KÄSI EGA MINGEID VÕORKEHI TÄITETORUSSE. KASUTAGE ALATI AINULT KAASASOLEVAT VAJUTAJAT.**

## TEIE UUE JUICE FOUNTAIN MAHLAPRESSI OSAD (vt lk 2)

1. Vajutaja, millega terved puu- ja köögiviljad patenteeritud suures täitetorus allapoole vajutatakse.
2. Turvalukustusega fiksaatorkäepide – mahlapress ei hakka tööle, kui kaas ei ole korralikult oma kohal ning fiksaatorkäepide pole vertikaalses töoasendis.
3. Roostevabast terasest mikrofiltrikorv (masinpesukindel)
4. Mahlapressi kaas (masinpesukindel)
5. Masinpesukindel 1-liitrine mahlakann integreeritud käepidemega, mis sobib nii parema- kui vasakukäelisele.
6. Sisselükatav vahueraldaja vahu kõrvaldamiseks mahla valamisel
7. 3 asendiga lüliti (2 kiirusastet ja väljalülitus). Väiksem kiirus sobib mahla pressimiseks suure mahlasisaldusega pehmetest viljadest (nt arbuusist). Suurem kiirus sobib kõvemetest viljade jaoks.
8. Toitejuhe keritakse ümber seadme jalgade ja pannakse klambri põhja all kinni.
9. Võimas 950 W mootor
10. Integreeritud käepidemega suur viiljaliha kogumise nõu (masinpesukindel)
11. Filtrinõu ümbris (masinpesukindel)
12. Patenteeritud eriti suuremõduline täitetoru, kuhu mahuvad terved õunad, porgandid, tomatid ja kooritud apelsinid. Tänu sellele käib mahla pressimine kiiresti ja mugavalt.

### MAHLAKANN

1. Mahlakannu kaas – mahlapressi töötamise ajal on kaas kannul peal, nii ei pritsi ega loksu midagi üle ääre. Pange kaas mahlakannule peale ka siis, kui mahla külmikusse seisma panete.
2. Sisselükatav vahueraldaja – eraldab mahlast selle klaasi valamisel vahu (kui soovite ilma vahuta mahla).
3. Üheliitrine masinpesukindel mahlakann

### Nõuanne:

**Kui soovite vahutavat mahla, võtke vahueraldaja enne mahla pressimist lihtsalt kannust välja.**

## JUICE FOUNTAIN MAHLAPRESSI KOKKUPANEK (vt lk 3)

### 1. ETAPP

Pange filtrinõu ümbris mootoriploki peale.

### 2. ETAPP

Pange filtrikorvil olevad nooled kohakuti mootoriajamil olevate nooltega ning vajutage filtrikorvi allapoole, kuni see klõpsatusega kohale läheb. Kontrollige, et roostevabast terasest filtrikorv oleks korralikult filtrinõu ümbrisesse ja mootoriplokile kinnitatud.

### 3. ETAPP

Pange mahlapressi kaas filtrinõu ümbrise peale, paigutades täitetoru roostevabast terasest filtrikorvi kohale. Sulgege kaas allapoole vajutades.

### 4. ETAPP

Tõstke turvalukustusega fiksaatorkäepide üles ja lükake mahlapressi kaane mõlemal küljel asuvasse soontesse. Fiksaatorkäepide peab nüüd seisma püstiasendis ja olema mahlapressi kaanel kohale lukustatud.

### 5. ETAPP

Lükake vajutaja täitetoru sisse. Selleks pange vajutajal olev õnarus kohakuti täitetoru siseküljel asuva väikese väljalauluva soonega.

### 6. ETAPP

Pange viljaliha kogumisinõu kergelt kallutades oma kohale.

#### Nõuanne:

**puhastamise lihtsustamiseks soovime panna viljaliha kogumisinõusse väikese kilekoti (nt külmutuskoti), millega saab viljaliha hiljem korraga nõust kätte.**

### 7. ETAPP

Pange mahlakann mahlapressi paremal küljel asuva tila alla. Kannule võite pritsimise vältimiseks kaane peale panna.

## JUICE FOUNTAIN MAHLAPRESSI LAHTIVÕTMINE (vt lk 4)

### 1. ETAPP

Lülitage mahlapress lülitiga välja (lülitit asendisse OFF) ja tõmmake pistik pistikupesast välja.

### 2. ETAPP

Eemaldage viljaliha kogumisinõu – hoidke kinni käepidemest ja tõmmake nõu põhja mahlapressist eemale.

### 3. ETAPP

Võtke mõlema käega kinni fiksaatorkäepideme mõlemalt küljelt ja tõmmake see mahlapressi kaane mõlemal küljel asuvatest soontest välja.

### 4. ETAPP

Keerake fiksaatorkäepide alla.

### 5. ETAPP

Võtke kaas mahlapressi pealt ära.

### 6. ETAPP

Roostevabast terasest filtrikorvi eemaldamiseks hoidke mahlapressi mootoriplokist kinni ja keerake filtrinõu ümbrist. Filtrinõu ümbrise keeramiseks võtke kinni mahlatilast.

### 7. ETAPP

Tõstke filtrinõu ümbris koos roostevabast terasest filtrikorviga mootoriplokilt ära.

### 8. ETAPP

Roostevabast terasest filtrikorvi eemaldamiseks keerake filtrinõu ümbris tagurpidi ja võtke filtrikorv sellest ettevaatlikult välja. (Soovitame filtrikorvi välja võtta kraanikausi kohal.)



**ROOSTEVABAST TERASEST FILTRIKORVIS ASUVAD TERAVAD VÄIKESED TERAD, MILLEGA PEENESTATAKSE JA TÕODELDAKSE PUU- JA KÖÖGIVILJU. ÄRGE PUUDUTAGE NEID TERASID, KUI EEMALDATE VÕI PAIGALDATE FILTRIKORVI.**

# STOLLAR JUICE FOUNTAIN MAHLAPRESSI KASUTAMINE

## 1. ETAPP

Peske mahla valmistamiseks välja valitud puu- ja köögiviljad puhtaks.

**Enamikke puu- ja köögivilju, näiteks õunu, porgandeid ja kurke, ei ole vaja väiksemateks tükkideks lõigata, kuna need mahuvad tervelt täitetorusse. Porgandimahla tegemisel pange porgandid täitetorusse terav ots ülalpool.**

## 2. ETAPP

Kontrollige, kas mahlapress on korralikult kokku pandud. Jälgige, et roostevabast terasest mikrofilter oleks enne iga kasutuskorda täiesti puhas (vt osa "Puhastamine ja hooldus"). Pange enne mahlapressimise alustamist mahlakann (või klaas) kindlasti mahlatila alla.

**Kasutatava töökiiruse tabel**

|                                   |                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ananass (kooritud)                | Suurem kiirus                                    |
| Apelsinid (kooritud)              | Mõlemad kiirused                                 |
| Aprikoosid (kividest puhastatud)  | Väiksem kiirus                                   |
| Apteegitill (fennel)              | Suurem kiirus                                    |
| Arbuus                            | Väiksem kiirus                                   |
| Brokoli                           | Väiksem kiirus                                   |
| Kiivid                            | Väiksem kiirus                                   |
| Kurk                              | Väiksem kiirus                                   |
| Lillkapsas                        | Väiksem kiirus                                   |
| Mango                             | Väiksem kiirus                                   |
| Melon                             | Väiksem kiirus                                   |
| Mustikad                          | Väiksem kiirus                                   |
| Nektariinid (kividest puhastatud) | Väiksem kiirus                                   |
| Õunad                             | Suurem kiirus                                    |
| Peakapsas                         | Väiksem kiirus                                   |
| Peet                              | Suurem kiirus                                    |
| Pirnid                            | Pehmetele väiksem kiirus, kõvadele suurem kiirus |
| Ploomid (kividest puhastatud)     | Väiksem kiirus                                   |
| Porgandid                         | Suurem kiirus                                    |
| Rooskapsas                        | Suurem kiirus                                    |
| Seemneteta viinamarjad            | Väiksem kiirus                                   |
| Seller                            | Suurem kiirus                                    |
| Tomatid                           | Väiksem kiirus                                   |
| Vaarikad                          | Väiksem kiirus                                   |
| Virsikud (kividest puhastatud)    | Väiksem kiirus                                   |

## 3. ETAPP

Pange toitepistik 230/240 V toitepistikupessa ja lülitage seade sisse. Lükake kaheastmeline lüliti väiksema kiiruse jaoks üles või suurema kiiruse jaoks alla, sõltuvalt puu- või köögivilja tüübist, millest mahla pressite. Mahla valmistamiseks erinevatest viljadest annab nõu juuresolevat kasutatava töökiiruse tabel.



## 4. ETAPP

Kui mahlapressi mootor töötab, pange viljad täitetorusse. Lükake vilju vajutajaga ettevaatlikult täitetorusse allapoole. Maksimaalse mahlakoguse kättesaamiseks suruge vajutajat allapoole aeglaselt.

## 5. ETAPP

Mahl voolab mahlakannu ja eraldatud viljaliha koguneb viljaliha kogumiskoosse.

**NB! Viljaliha kogumiskoost saab tühjendada mahla pressimise ajal, lülitades mahlapressi koraks lülitiga välja (asendisse OFF) ning eemaldades viljaliha kogumiskoost. (Enne mahlapressimise jätkamist pange viljaliha kogumiskoost kindlasti kohale tagasi!)**



**Ärge vajutage vilju täitetorusse allapoole kunagi sõrmedega ega proovige täitetorusse sõrmedega puhastada. Kasutage alati kaasasolevat vajutajat.**



- Puhastamine on kõige kergem, kui loputate kõik mahlapressi eemaldatavad osad otsekohe pärast kasutamist voolava vee all puhtaks. Nii on niiske viljalihaga eemaldamine kõige lihtsam. Seejärel laske osadel ära kuivada.
- Pärast seadme lahtivõtmist võib kõiki eemaldatavaid osi pesta kuumas seebivees.
- Juice Fountain-mahlapressi kaas, filtrinõu ümbris, viljalihaga kogumisnõu, roostevabast terasest filtrikorv ja üheliitrine mahlakann on masinpesukindlad (neid võib pesta ainult nõudepesumasina ülemises korvis).
- Pühkige mootoriplokk puhtaks niiske lapiga.
- Enne mahlakannu pesemist võtke vahueraldaja sellest välja ning loputage voolava vee all puhtaks.
- Mahlapressimisel jätkuvalt heade tulemuste saavutamiseks jälgige, et roostevabast terasest filtrikorv oleks alati korralikult puhastatud, kasutades kaasasolevat nailonharja. Hoidke filtrikorvi voolava vee all ja harjake seda nailonharjaga seestpoolt välisserva suunas. Seejärel vaadake filter veel kord vastu valgust üle – kas kõik selle avad on viljalihaga jääkidest puhtad. Kui avad on jääkide poolt ummistatud, pange filtrikorv jääkide kõrvaldamiseks kuuma vette likku, lisades vette esmalt 1/10 sidrunimahla. Leotamise asemel võite filtrikorvi puhtaks pesta ka nõudepesumasinaga.
- Ärge pange roostevabast terasest filtrikorvi likku mingitesse valgendusainetesse.
- Olge filtrikorvi käsitlemisel alati ettevaatlik, kuna see võib kergesti viga saada.
- Kui mahlapressiga valmistatakse mahla tugeva värviga puu- või köögiviljadest, võivad seadme plastosad värvuda. Selle vältimiseks peske plastosad otsekohe pärast seadme kasutamist puhtaks.
- Kui plastosad on siiski värvunud, võib need likku panna 10% sidrunimahla ja vee lahusesse. Samuti võib neid osi puhastada mõne mitteabrasivse puhastusainega.



ÄRGE KASTKE MOOTORIPLOKKI VETTE EGA MINGITESSE MUUDESSE VEDELIKESSE.

## VÕIMALIKUD PROBLEEMID JA NENDE PÕHJUSED

| Võimalik probleem                                        | Lihtne lahendus                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Seade ei hakka pärast sisselülitamist tööle.</b>      | Turvalukustusega fiksaatorkäepide ei ole korralikult vertikaalsesse tööasendisse lukustatud – käepide peab minema mahlapressi kaane mõlemal küljel asuvasse soonde.                                                                                                                                                    |
| <b>Mootor sureb mahlapressimise ajal välja.</b>          | Kui mahlapressimine toimub väga jõuliselt, võib viljaliha koguneda mahlapressi kaane alla. Proovige mahla pressida rahulikumas tempos, lükates vilju täitetorus allapoole aeglasemalt. Puhastage filtrinõu ümbris, roostevabast terasest filter ja mahlapressi kaas ära. Valige väiksema kiiruse asemel suurem kiirus. |
| <b>Filtrikorvi koguneb liiga palju viljaliha.</b>        | Katkestage mahlapressimine. Võtke mahlapressilt kaas pealt ja kraapige viljaliha ära. Pange seade uuesti kokku ja jätkake mahlapressimist. Proovige pressida mahla vaheldumisi pehmetest ja kõvadest viljadest.                                                                                                        |
| <b>Viljaliha on liiga niiske ja mahlakogus on väike.</b> | Pressige mahla aeglasemalt. Võtke roostevabast terasest filtrikorv välja ja puhastage selle küljed põhjalikult peene harjaga ära. Peske filtrikorv kuuma vee all puhtaks. Nii saate filtri mahla voolamist takistavatest liigsetest viljakiududest puhtaks.                                                            |
| <b>Mahla tuleb välja mahlapressi kaane vahelt.</b>       | Pressige mahla rahulikumas tempos, vajutades vilju täitetorus allapoole aeglasemalt. Mahla pressimiseks suure mahlasaldusega viljadest (nt tomatitest ja arbuusidest) peab kasutama väiksemat kiirust.                                                                                                                 |
| <b>Mahlatilast pritsib mahla.</b>                        | Pressige mahla rahulikumas tempos, vajutades vilju täitetorus allapoole aeglasemalt.                                                                                                                                                                                                                                   |

## NÕUANDEID MAHLAPRESSIMISEKS

### INFOT MAHLADE KOHTA

Puu- ja köögiviljade mahl sisaldab 95% kõigist viljades leiduvatest toitainetest. Värskestest puu- ja juurviljadest eraldatud mahl moodustab tähtsa osa tasakaalustatud ja tervislikust toiduvalikust. Värsked mahlad on lihtsalt valmistatavad vitamiinide ja mineraalide allikad. Mahlad imenduvad kiiresti organismi vereringesse, olles seega üheks kiiremaks toitainete omastamise võimaluseks.

Kui valmistate ise erinevaid mahlu, on teil olemas täielik ülevaade nende koostisest. Teie ise saate

välja valida sobivad viljad ja otsustada, kas lisada suhkrut, soola või muid maitseaineid.

Värskest pressitud mahlad tuleks ära juua otsekohe pärast nende valmistamist – nii ei lähe vitamiinid nendest kaotsi.

# NÕUANDEID MAHLAPRESSIMISEKS

## PUU- JA KÖÖGIVILJADE OSTMINE JA SÄILITAMINE

- Peske kõik viljad alati enne mahla valmistamist korralikult puhtaks.
- Pressige mahla ainult täiesti värsketest puu- ja köögiviljadest.
- Raha säästmiseks ja värskemate viljade saamiseks ostke käesolevale aastaajale vastavaid vilju.
- Peske ostetud viljad enne hoiulepanekut puhtaks, siis on need mahla valmistamiseks kohe valmis.
- Enamikke puuvilju ja kõvemat tüüpi aedvilju võib säilitada toatemperatuuril. Õrnemaid ja kergemini riknevaid vilju, nagu näiteks tomateid, marju, sellerit, kurke ja ürte tuleks kuni kasutamiseni säilitada külmikus.

## PUU- JA KÖÖGIVILJADE ETTEVALMISTAMINE

- Kui kasutate kõva või mittedöödava koorega vilju, nagu näiteks mangosid, guajaave, meloneid või ananasse, koorige need alati esmalt ära.
- Ka kõik tsitrusviljad peab enne mahlapressimist ära koorima.
- Kõik kivide ja kõvade seemnetega viljad (nektariinid, virsikud, mangod, aprikoosid, ploomid, kirsid) peab enne mahlapressimist kividest/seemnetest ära puhastama.
- Õunamahla pruuniks tõmbumise vältimiseks võite selle hulka lisada pisut sidrunimahla.

### Nõuanne:

**Teie Juice Fountain Professional valmistab suurepäraselt vahutavat apelsinimahla. Koorige apelsinid lihtsalt ära ja valmistage neist mahlapressiga mahl. (Enne mahla valmistamist on soovitatav apelsine külmikus hoida.)**

## ÕIGE TEHNOLOOGIA

Kui valmistate mahla erinevatest viljadest, alustage mahlapressimist väiksemat kiirust kasutades pehmema viljalihaga viljadest, seejärel jätkake suuremal kiirusel kõvemate viljadega.

Kui pressite mahla maitserohelisest, kapsastest või muudest rohelistest lehtköögiviljadest, keerake need täitetorusse lükkamiseks üheks kimbuku kokku või pange neid täitetorusse teiste koostisainete vahele. Kasutage väiksemat kiirust, nii eraldub mahl kõige paremini.

## ÕIGE KOOSTIS

Maitsva mahla valmistamine on väga lihtne. Kui olete juba ise teinud erinevaid puu- ja köögiviljamahlu, siis teate, kui lihtne on välja mõelda üha uusi kombinatsioone. Maitset, värvi, konsistentsi ja koostist puudutavad eelistused on igapähe isiklik asi. Mõelge lihtsalt mõnele oma lemmikmaitsele ja – toidule – kas need sobiksid omavahel kokku või mitte? Mõni tugevam maitse võib varjata teiste koostisainete õrnema maitse. Siiski on olemas üks järgimist tasuv rusikareegel – omavahel on hea kombineerida tärkliiserikkaid ja rohke viljalihaga ning peamiselt vaid mahla sisaldavaid vilju.

## VILJALIHA KASUTAMINE

Pärast mahla eraldamist alles jäänud viljaliha koosneb peamiselt kiudainetest ja tselluloosist, mis – nagu mahlgi – sisaldab elutähtsaid igapäevaselt vajalikke toitaineid. Ka viljalihal on mitmeid kasutusvõimalusi, seejuures peab aga meeles pidama, et see tuleb ära kasutada kohe samal päeval. Nagu mahla puhul, lähevad vitamiinid muidu kaotsi.

Lisaks kasutamisele erinevate toitade koostises sobib viljalihamass väga hästi ka koduaias kompostimiseks.

## PUU- JA KÖÖGIVILJADE ANDMED

| Puu- ja köögiviljad  | Toitained ja vitamiinid                                 | Toiteväärtus / cal                    |
|----------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ananass              | C-vitamiin                                              | 150 g ananassi = 245 kj<br>(59 cal)   |
| Apelsin              | C-vitamiin:<br>35 mg/100 g                              | 150 g apelsini = 160 kj<br>(38 cal)   |
| Aprikoosid           | Suure kiudaine-sisaldusega,<br>sisaldab kaaliumit       | 30 g aprikoosi = 85 kj<br>(20 cal)    |
| Apteegitill (fennel) | C-vitamiin ja kiudained                                 | 300 g = 145 kj<br>(35 cal)            |
| Brokoli              | Vitamiinid C, B2, B5, E ja B6,<br>foolhape ja kiudained | 100 g brokolit = 195 kj<br>(23 cal)   |
| Kiivi                | C-vitamiin ja kaalium                                   | 100 g kiivit = 100 kj<br>(40 cal)     |
| Kurk                 | C-vitamiin                                              | 280 g kurki = 120 kj<br>(29 cal)      |
| Lillkapsas           | Vitamiinid C, B5, B6, K,<br>foolhape, kaalium           | 100 g lillkapsast = 55 kj<br>(13 cal) |
| Mango                | Vitamiinid A, C, B1,<br>B6 ja kaalium                   | 240 g mangot = 200 kj<br>(102 cal)    |
| Melon, arbuus        | A- ja C-vitamiin,<br>foolhape, kiudained                | 200 g melonit = 210 kj<br>(50 cal)    |
| Mustikad             | C-vitamiin                                              | 125 g mustikaid = 295 kj<br>(70 cal)  |
| Nektariin            | B3-, C-vitamiin, kaalium<br>ja kiudained                | 180 g nektariine = 355 kj<br>(85 cal) |

## PUU- JA KÖÖGIVILJADE ANDMED

| Puu- ja köögiviljad      | Toitained ja vitamiinid                                    | Toiteväärtus / cal                     |
|--------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Õunad                    | Suure C-vitamiini ja kiudainesisaldusega                   | 200 g õunu = 300 kj<br>(72 cal)        |
| Peakapsas                | C-, B6-vitamiin, kaalium, foolhape ja kiudained            | 100 g kapsast = 110 kj<br>(26 cal)     |
| Peet                     | Hea foolhappe, kiudainete, C-vitamiini ja kaaliumi allikas | 160 g peeti = 190 kj<br>(45 cal)       |
| Pirn                     | Kiudained                                                  | 150 g pirni = 250 kj<br>(60 cal)       |
| Ploomid                  | Kiudained                                                  | 70 g ploome = 110 kj<br>(26 cal)       |
| Porgand                  | Vitamiinid A, C ja B6, kiudained                           | 120 g porgandit = 125 kj<br>(30 cal)   |
| Rooskapsas               | Vitamiinid C, B2, E ja B6, foolhape ja kiudained           | 100 g rooskapsast = 110 kj<br>(26 cal) |
| Seller                   | C-vitamiin ja kaalium                                      | 80 g sellerit = 55 kj<br>(7 cal)       |
| Tomatid                  | Vitamiinid A, C ja E, foolhape, kiudained                  | 100 g tomatit = 90 kj<br>(22 cal)      |
| Vaarikad                 | C-vitamiin, kaalium, raud, magneesium                      | 125 g vaarikaid = 130 kj<br>(31 cal)   |
| Viinamarjad (seemneteta) | C- ja B6-vitamiin, kaalium                                 | 125 g viinamarju = 355 kj<br>(85 cal)  |
| Virsik                   | B3- ja C-vitamiin, kaalium ja kiudained                    | 150 g virsikuid = 250 kj<br>(49 cal)   |

**LV STOLLAR klientu servisa centrs**

Tālrunis: +371 7790720  
Fakss: +371 7790738  
E-pasts: info@btu.lv

**LT UAB "TECHSONAS" garantinis ir pogarantinis servisas**

Savanorių pr.192, LT-3000, Kaunas, Lietuva  
Telefonas: 8 (37) 330187  
Nemokama klientų aptarnavimo linija: 8 800 77577  
INFO tel.: +370 37 302942  
E-mail: rita@a-g.lt

**EE STOLLAR klienditeeninduse keskus**

CentralService  
Tammsaare tee 134B, Tallinn, Estonia  
Telefon: +372 654 3000

**STOLLAR is a registered trademark of BTU 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.