



- PL** Funkcja Turbo.
- CZ** Funkce Turbo.
- SK** Funkcia Turbo.
- RO** Functie Turbo.
- RU** ТУРБО режим.
- BG** Турбо функция.
- UA** Функція TURBO.
- EN** Turbo function.



- PL** Pojemnik na sok z separatorem piany.
- CZ** Nádobka na šťávu se separátorem pěny.
- SK** Nádobka na šťávu so separátorem peny.
- RO** Receptent pentru suc cu compartiment special pentru spuma.
- RU** Емкость для сока с сепаратором пены.
- BG** Кана за сока със сепаратор за пяна.
- UA** Ємність для соку з сепаратором піни.
- EN** Juice jug with foam separator.



- PL** Duży lej z nożem.
- CZ** Velká nálevka s nožem.
- SK** Velká nálevka s nožom.
- RO** Tub larg pentru alimentare cu fructe dotat cu lampa pentru taiere.
- RU** Широкий загрузочный желоб с ножами.
- BG** Широко гърло с нож.
- UA** Велика камера завантаження з додатковим ножом.
- EN** Wide feed chute with a blade.

# zelmer

## 476 Sokowirówka Juice Extractor

instrukcja  
użytkowania  
user  
manual



<b>PL</b> INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA SOKOWIRÓWKA Typ 476	4-9	<b>RO</b> INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE STORCĂTOR DE FRUCTE Tip 476	22-27	<b>UA</b> ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ СОКОВИТИСКАЧ Тип 476	41-46
<b>CZ</b> NÁVOD K POUŽITÍ ODŠŤAVOVAČ Typ 476	10-15	<b>RU</b> ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СОКОВЫЖИМАЛКА Тип 476	28-34	<b>EN</b> USER MANUAL JUICE EXTRACTOR Type 476	47-52
<b>SK</b> NÁVOD NA OBSLUHU ODŠŤAVOVAČ Typ 476	16-21	<b>BG</b> ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА СОКОВИЗТИСКВАЧКА Тип 476	35-40		



## 476 Sokowirówka Juice Extractor

### Linia Produktów Product Line



zelmer

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com



## RU Уважаемые Пользователи!

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

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Пожалуйста, сохраните эту инструкцию для последующего использования.

### Описание прибора

Соковыжималка тип 476 это электрический прибор, предназначенный для быстрого получения сока из фруктов и овощей с автоматическим отделением отходов. В соковыжималке фрукты и овощи измельчаются и растираются, а затем из них выжимается сок. Простое и несложное обслуживание повышает эксплуатационные свойства соковыжималки. Электронный стабилизатор скорости обеспечивает постоянную скорость оборотов, независимо от нагрузки, благодаря чему гарантируется получение однородной консистенции сока. Соковыжималка имеет 2 скорости отжима (для твердых и мягких фруктов), которые подобраны таким образом, чтобы можно было получить сок высокого качества. Свежевыжатые соки содержат максимальное количество витаминов, пектина, энзимов и минералов и поэтому они менее прозрачные. Изготовитель соковыжималки считает более важным сохранение как можно большего количества полезных питательных и диетических свойств, чем его прозрачность. Перед началом работы всегда убедитесь, что соковыжималка правильно и полностью собрана. Устройство не включится, пока не будет правильно собрано. Соковыжималка имеет также функцию автоматической очистки ситечка. При нажатии кнопки **TURBO** двигатель работает около 1,5÷2 сек. на высоких оборотах. Высокие обороты помогают очищать ситечко в случае, если начинаются вибрации, связанные с чрезмерным накоплением мякоти. Функцию **TURBO** можно включать с 10 секундными перерывами. Соковыжималка не должна работать без перерыва дольше 15 минут. Количество отжимаемого сока, напр. из 1 кг фруктов зависит от их размеров, чистоты ситечка и состояния дисковой терки. Детали, соприкасающиеся с фруктами и овощами, выполнены из материалов, допускающих контакт с пищевыми продуктами.

### Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации соковыжималки

Перед началом эксплуатации прибора для приготовления ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.

Следует убедиться, что ниже указанные указания понятны.

#### Опасность! / Предупреждение! Несоблюдение грозит травмами

- Не включайте прибор, если питающий подводящий провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если будет поврежден неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведенный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Не используйте соковыжималку с поврежденной centrifугой (вращающимся ситечком).
- Перед включением соковыжималки убедитесь, что крышка соковыжималки установлена на место, а ручка запорного устройства поднята в вертикальное рабочее положение.
- Пока соковыжималка работает и вращается centrifуга, не опускайте ручку запорного устройства, т.к. в этом случае сработает защита и прибор выключится.
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- После использования и перед уходом всегда отключайте прибор от электросети.
- Для проталкивания продуктов всегда используйте прилагающийся к соковыжималке толкатель.
- Если во время работы прибора рядом находятся дети, необходимо проявлять особую осторожность.
- Не ставьте соковыжималку на мокрую поверхность.
- Не используйте соковыжималку без контейнера для мякоти.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.

### Устройство соковыжималки (Рис. А)

- 1 Привод соковыжималки
  - a выключатель I-0-II
  - b кнопка TURBO
  - c лопасти
  - d присос
  - e питающий электропровод
- 2 Чаша фильтра
- 3 Фильтр
- 4 Ситечко
- 5 Крышка
- 6 Ручка запорного устройства
- 7 Лоток для мелких фруктов
- 8 Толкатель
- 9 Кувшин для сока
- 10 Сепаратор пены
- 11 Крышка кувшина
- 12 Контейнер для мякоти
- 13 Щеточка
- 14 Уплотнение

### Подготовка соковыжималки к работе (разборка) (Рис. В)

**i** Перед первым включением соковыжималки разберите ее и вымойте съемные детали, которые будут соприкасаться с перерабатываемыми продуктами.

- 1 Поставьте соковыжималку вблизи розетки в чистом и сухом месте на твердом основании.
- 2 Возьмитесь обеими руками за ручку запорного устройства (6) и потяните вниз, чтобы вынуть его из желобков на крышке соковыжималки (5) из пол. 1 в пол. 2.
- 3 Выньте толкатель (8), снимите лоток для фруктов (7) и крышку (5).
- 4 Затем снимите чашу фильтра (2) вместе с фильтром (3) и ситечком (4).
- 5 Отсоедините чашу фильтра (2) от фильтра.
- 6 В конце снимите уплотнение (14) с чаши фильтра (2), поскольку не рекомендуется мыть чашу (2) вместе с уплотнением (14), а только после их разъединения.

**i** Разобрав прибор, все съемные детали (за исключением двигателя) необходимо вымыть в горячей воде с моющим средством. Крышку соковыжималки, чашу фильтра, контейнер для мякоти, фильтр,

лоток для мелких фруктов, толкатель, кувшин для сока можно мыть в посудомоечной машине при темп. макс. 60°C. Прежде чем приступить к сборке прибора, дайте обсохнуть чистым деталям.

### Подготовка соковыжималки к работе (разборка) (Рис. С)

- 1 Вложите уплотнение (14) в чашу (2) плоской стороной вверх.
- 2 Установите чашу фильтра (2) с уплотнением (14) на привод (1) так, чтобы носик (f) точно совпал с углублением на корпусе привода (1) и чтобы 4 выступа на верхней поверхности привода (1) совместились с 4 углублениями на дне чаши фильтра (2).
- 3 Вложите фильтр (3) в чашу фильтра (2) так, чтобы ребрышко (g) совпало с желобком на крышке соковыжималки (5).
- 4 Вставьте ситечко (4) и убедитесь, что оно установлено прочно и легко вращается.
- 5 Закройте крышку (5) так, чтобы ребрышко (g) фильтра (3) совпало с желобком на крышке соковыжималки (5).
- 6 Обращайте внимание на правильность сборки. Ребрышко (g) фильтра (3) должно находиться на одной линии с углублением на чаше фильтра (2) и желобком на крышке (5).
- 7 Возьмитесь обеими руками за ручку запорного устройства (6) и потяните вверх из пол. 2 в пол. 1, чтобы его ролики попали в желобки на крышке соковыжималки (5) (услышите характерный щелчок).
- 8 В случае надобности наденьте на засыпной бункер (5) лоток для мелких фруктов (7).
- 9 Вставьте толкатель (8) в загрузочный бункер, совместив канавку в форме буквы «V» на толкателе с небольшим выступом в загрузочном бункере.
- 10 Установите контейнер для мякоти (12). Немного наклонив контейнер вставьте его под фильтр (3) и крышку (5), затем придвиньте его к приводу (1).
- 11 Кувшин для сока (9) поставьте так, чтобы носик соковыжималки (f) находился внутри кувшина (9).

### Первое включение соковыжималки и ее обслуживание (Рис. D)

- Убедитесь, что выключатель установлен в положение „0“.
- 1 Вложите вилку электропровода в розетку и включите соковыжималку выключателем (a). В зависимости от типа фруктов и овощей выберите подходящую для них скорость: скорость 1 (поз. I - низкие обороты) или скорость 2 (поз. II - высокие обороты).

**i** Примерная таблица с информацией на тему выбора скорости для конкретных фруктов и овощей приведена на 29 стр.



## Внимание!

### Несоблюдение грозит порчей имущества

- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Подключайте соковыжималку к сети переменного тока 230 V с заземлением.
- Немедленно выключите соковыжималку, как только заметите сильную вибрацию или уменьшение оборотов. Очистите ситечко и его корпус.
- Некоторые твердые овощи/фрукты могут заблочиваться в загрузочном лотке или на дисковой терке. Если это произошло, немедленно выключите соковыжималку и удалите препятствие.
- Немедленно прервите работу и отключите прибор от сети, если в привод соковыжималки попадет вода или любая другая жидкость. В этом случае рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Чтобы не допустить до перегрева мотора, не подвергайте соковыжималку воздействию температуры выше 60°C.
- Не оставляйте работающую соковыжималку без присмотра.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продукта и не проталкивайте его слишком быстро (толкателем), т.к. при резком чрезмерном повышении уровня сока в носике чаши сок может вылиться из-под крышки или в контейнер для маюти.
- Поставьте корпус с приводом вблизи сетевой розетки на твердой, чистой и сухой поверхности так, чтобы вентиляционные отверстия в корпусе не были закрыты.



## Указания

### Информация о продукте и указания по эксплуатации

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования. В случае использования прибора в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- После использования всегда отключайте прибор от питающей сети.
- Для мытья металлических деталей, особенно ситечка с острой дисковой теркой, используйте мягкую щеточку.
- Чтобы Вам не пришлось мыть контейнер для маюти, заранее вставьте в него пакет для заморозки

продуктов или обычный пластиковый пакет. Закончив выжимать сок, просто выкиньте пакет с мякотью в мусорное ведро.

- Перед первым включением прибора тщательно промойте все элементы оснащения.

## Техническая характеристика

Технические данные прибора указаны на заводском щитке.  
 Допустимое время непрерывной работы 15 мин.  
 Интервал между очередным включением 30 мин.  
 Интервал между очередными включениями функции **TURBO** 10 сек.  
 Уровень шума (L<sub>WA</sub>) 75 dB(A)  
 Диапазон скорости: I скорость, II скорость  
 Соковыжималка тип 476 имеет I класс изоляции.

Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Запрещается включать соковыжималку в розетку, которая не имеет заземления.

Соковыжималка отвечает требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

## ИНФОРМАЦИЯ О ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

Фрукты/овощи	Скорость измельчения
Ананасы	II
Черника	I
Персики	I
Красная свекла	I
Груши	I
Яблоки	I
Капуста	II
Фенкул	I
Малина	I
Морковь	II
Дыни	I
Абрикосы	I
Нектарины	I
Огурцы	I
Киви	I
Помидоры	I
Сельдерей	II
Виноград	I



- ② Фрукты и овощи закладываете в загрузочный бункер аккуратно, с помощью толкателя.



**Ни в коем случае не проталкивайте продукты в шахту руками или металлическими предметами. Используйте для этой цели только прилагающийся к соковыжималке толкатель.**

В случае надобности (если на ситечке скопилось чрезмерное количество мякоти и соковыжималка начинает вибрировать), можете воспользоваться кнопкой **TURBO (b)**. Двигатель будет работать на максимальных оборотах ок. 2 сек. Функция **TURBO** выключается автоматически, а двигатель снова переходит к работе на прежних оборотах.



**Функцию **TURBO** можно включить снова только через 10 секунд.**

- Если хотите приготовить сок из мелких фруктов, наденьте на загрузочный бункер лоток для мелких фруктов (7).
  - Выжатый сок перелейте из кувшина в заранее приготовленные стаканы, бокалы и т.п.
- ③ Кувшин для сока (9) оснащен сепаратором пены (10), который помогает избавиться от пены и густых фракций.



**Рекоменуем пить соки в их натуральном виде, не осветленными. Чтобы налить сок с пеной, просто выньте из кувшина сепаратор пены.**

## Окончание работы (выжимания сока)

(Рис. Е)

- ① Выключите соковыжималку, переключая выключатель (а) в положение „0”.
- ② Выньте вилку питающего электропровода из розетки.
  - Кгда двигатель остановится, разберите соковыжималку и промойте все съемные детали (см. пкт. „Подготовка соковыжималки к работе”).
  - Опорожните контейнер для мякоти.



**Следите за тем, чтобы контейнер для мякоти не переполнялся, так как это может привести к неправильной работе или повреждению устройства.**

## Правила консервирования соковыжималки

- Если мякоть засохнет в фильтре, она может забить мельчайшие фильтрующие отверстия, и таким образом снизить производительность соковыжималки. Сразу после использования промойте съемные детали, чтобы удалить с них мякоть.
- Загрязнения из щелей и углов устранили с помощью ерша для мытья бутылок или зубной щетки.
- Привод соковыжималки протирайте влажной тряпоч-

кой (может быть увлажнена средством для мытья посуды), затем просушите или вытрите насухо.



**В случае, если в привод соковыжималки попала вода или любая другая жидкость, немедленно прервите работу и отключите прибор от сети. В этом случае рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.**

- Чашу фильтра, фильтр, лоток для мелких фруктов, толкатель, кувшин, крышку кувшина и сепаратор пены можно мыть в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.
- Также можно мыть в посудомоечной машине при темп. макс. 60°C.
- Исключением является ситечко (4). Мойте его прилагаемой нейлоновой щеточкой (13). Категорически запрещается использовать для мытья металлические щетки!
- При переработке продуктов с большим содержанием пигмента (например, моркови) пластмассовые части могут окраситься. Это не является дефектом
- Перед тем как мыть окрасившиеся части, протрите их салфеткой, смоченной растительным маслом.
- После мытья дайте деталям обсохнуть.
- Соберите соковыжималку способом, описанным ранее (см. пкт. „Подготовка соковыжималки к работе”).
- Смотайте электропровод и уложите его в специальное отделение в основании привода соковыжималки.



**Особое внимание обращайте на прозрачные (транспарентные) пластиковые детали, которые можно легко повредить.**

## Что сделать, если ...

**Соковыжималка не работает:**

- Обратитесь в специализированный сервисный пункт.

**Соковыжималка выжимает сок слабо, начинает вибрировать:**

- Воспользуйтесь функцией **TURBO**. Если в дальнейшем проблема повторится, выключите прибор и очистите от скопившейся в ситечке мякоти. Опорожните также контейнер для мякоти.
- В случае механического повреждения ситечка обязательно замените его новым.

## Советы по выжиманию сока из овощей и фруктов


- Фрукты и овощи, предназначенные для переработки, должны быть свежими. Их необходимо тщательно отмыть от песка и земли под проточной водой и очистить от кожицы. Публикации на тему приготовления соков рекомендуют мочить овощи в теч. 5 минут в соленой воде с добавлением лимонной кислоты. Таким образом подготовленные овощи не темнеют

- в процессе измельчения и выжатый из них сок сохраняет натуральный цвет.
- Ягоды мойте непосредственно перед приготовлением сока, т.к. они быстро теряют свою свежесть.
- Выбор овощей и фруктов зависит от времени года, от вкусовых навыков, рекомендаций относительно питания. Питательные свойства овощных и фруктовых соков зависят от способа их приготовления.
- Выжимайте соки только из сочных сортов овощей и фруктов, которые должны быть свежими и спелыми. Получите из них больше вкусного и ароматного сока.
- Для приготовления напитков годятся следующие овощи: помидоры, морковь, сельдерей, красная свекла, петрушка, лук, капуста, огурцы, редька, ревеня и т.п.
- В диетических целях можно приготовить сок из шпината, салата, лука-порея и других овощей.
- Такие овощи, как: редиска, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, сердечник перед приготовлением сока необходимо мелко порезать.
- Фруктовые соки можно приготовить почти из всех сортов фруктов.
- Яблоки, персики, абрикосы и сливы необходимо вымыть и ошпарить кипятком на дуршлагае.
- Выжимать сок из фруктов с твердыми семенами или косточками можно, только предварительно удалив косточки.
- Выжимать сок из слив, черники, малины, мягких груш и яблок, а также других мягких фруктов трудно. В процессе их переработки в ситечке скапливается излишняя мякоть, которая затыкает отверстия ситечка. Эти фрукты можно использовать для приготовления сока только смешивая их в небольшом количестве с другими фруктами или овощами. Чаще очищайте ситечко.
- Также можно выжимать сок из винограда. Для этого в засыпной бункер закладываете целые кисти винограда, предварительно оторвав твердые стебли.
- Корнеплоды и твердые фрукты необходимо порезать на куски такого размера, чтобы они свободно проходили через загрузочный бункер. Такие фрукты, как яблоки или груши можно переработать вместе с кожурой и сердцевинкой.
- Овощи и фрукты закладывайте в загрузочный бункер только после включения соковыжималки.
- Некоторые твердые овощи/фрукты могут заблокироваться в загрузочной лотке или на дисковой терке. В этом случае включите функцию **TURBO**. Если в дальнейшем проблема повторится, выключите прибор, разберите и очистите.
- Свежевыжатые соки обладают почти такими же питательными свойствами, как и свежие фрукты или овощи, однако при отжиме из фруктов удаляется значительная часть клетчатки. Поэтому соки могут пить даже те, кому противопоказано употребление сырых овощей и фруктов.

- Напитки из свежих соков особенно рекомендуются детям и пожилым людям.
- Свежевыжатые овощные соки рекомендуются разбавлять небольшим количеством воды. Если сок не разбавлен, то дневная норма не должна превышать пол стакана.
- Фруктовые соки перевариваются и усваиваются легче, их можно пить в больших количествах: от 3 до 4 стаканов в день между едой.
- Сок необходимо выпить непосредственно после приготовления. Пить сок нужно небольшими глотками, смешивая со слюной - таким образом усвоится больше полезных элементов. Сок, который выпиваем слишком быстро и в большом количестве, усваивается хуже.
- Не рекомендуется смешивать овощи с фруктами, кроме яблок. Также не рекомендуется сочетать дыню с фруктами.
- Свежеприготовленные соки не рекомендуются хранить.
- Овощные соки можно разбавлять теплой кипяченой водой, минеральной водой, молоком или сывороткой, добавляя в них сахар или приправляя по вкусу.
- Из соков можно приготовить безалкогольные коктейли.
- Для приготовления овощных напитков можно использовать ароматные специи: перец, укроп, мускатный орех, тмин, майран, а для фруктовых напитков: ваниль, корицу и гвоздики. Чтобы напиток был ароматнее, специи перед употреблением необходимо тщательно измельчить. Используйте их в небольшом количестве, чтобы сохранить натуральный вкус и запах продуктов, из которых приготовлен напиток. Поскольку фруктовые и овощные напитки содержат мало калорий, особенно рекомендуется их пить во время похудения.
- Фруктовые и овощные напитки можно подавать и охлажденными с кусочками льда, и комнатной температуры. К овощным сокам можно подать соленую соломку, крекеры и гренки, а к фруктовым сокам печенье, пирожные и бисквит.
- Некоторые соки имеют тенденцию к samozagustevaniyu. Это связано с их свойствами и не зависит от прибора.

## Свежий сок из полезных овощей и фруктов

### Морковный сок

 Морковный сок содержит особенно высокий процент каротина, который в организме превращается в витамин А.

Укрепляет зрение. Способствует уменьшению вредного воздействия никотина. Придает коже свежий, здоровый вид. Маленьким детям рекомендуется смесь пол стакана молока и пол стакана морковного сока. Сок из моркови и яблок рекомендуется пожилым людям как общеукрепляющее средство.

### Томатный сок



Из свежих, спелых помидоров получается превосходный сок. Томатный сок можно смешивать со всеми овощными соками.

Два стакана сока обеспечивают дневную потребность в витамине С. Для улучшения вкуса томатного сока можно добавить в него соль и перец. Содержит большое количество витаминов А и С. Ускоряет обмен веществ, т.к. содержит различные микроэлементы и витамины, необходимые для правильного функционирования организма.

### Сок из красной свеклы



Сок из красной свеклы, смешанный с апельсиновым соком – это превосходный, вкусный напиток. В чистом виде сок можно употреблять только по рекомендации врача.

### Капустный сок



Сок из капусты благоприятно действует на желудок, но пить его можно исключительно после консультации с врачом. Смесь морковного и капустного соков могут пить даже те, у кого чувствительный желудок.

### Сок из шпината



Сок из шпината это сильное кроветворное средство. Имеет острый вкус и поэтому рекомендуется смешивать его с морковным соком. Напиток из сока из шпината, сельдерея и морковного сока (в равных пропорциях) – это очень вкусный напиток.

### Сок из сельдерея



Для приготовления сока из сельдерея не рекомендуется использовать листья из-за их горьковатого вкуса, а сок из корней сельдерея очень вкусный. Сок из корней сельдерея можно смешивать с другими овощными соками. Его можно пить в количествах меньших, чем морковный сок. Чтобы улучшить вкус, можно добавить немного яблочного или лимонного сока.

### Огуречный сок



Огуречный сок в чистом виде имеет пресный вкус, поэтому его смешивают с яблочным, морковным соком или соком из сельдерея. Используется в препаратах по уходу за кожей. Является одним из лучших естественных мочегонных средств. Рекомендуется при похудении.

### Яблочный сок



Сок из свежих, спелых яблок имеет приятный аромат и вкус, богат витаминами А и В. Содержит большое количество органических солей, минеральных веществ и пектина, который оказывает благотворное влияние на кишечник. Свежевыжатый яблочный сок рекомендуется при ревматизме и подагре. Является превосходным общеукрепляющим средством.

### Сок из черной смородины



Сок из черной смородины является одним из лучших источников витаминов. Имеет специфический запах и обладает терпким вкусом. Поскольку сок из черной смородины имеет высокую кислотность, то перед употреблением его необходимо смешивать с соками с низкой кислотностью или добавлять мед или сахар.

### Ежевичный сок



Ежевичный сок, смешанный с минеральной водой и с добавлением сахара – это очень освежающий напиток. В связи с большим содержанием витаминов и микроэлементов действует общеукрепляюще. Особенно рекомендуется в пожилом возрасте.

### Сок из бузины



Сок из черной бузины содержит большое количество питательных веществ. Используется как потогонное средство при простудах. Сок можно смешивать с другими фруктовыми соками.

## **Специальные рецепты**

#### **Укрепляющий напиток**

6 морковок  
2 яблока  
½ красной свеклы

#### **Сок для детоксикации организма**

4 морковки  
½ огурца  
1 красная свекла

#### **Напиток „Сильное Дыхание”**

1 горсть шпината  
1 горсть петрушки  
2 сельдерея  
4 морковки

#### **Сок „Вечный регулятор”**

2 яблока  
1 твердая груша  
¼ лимона или горсть шпината  
6 морковок

#### **Напиток „Солнечный”**

2 яблока  
6 клубник

#### **Напиток „Любовный”**

3 крупных помидора  
½ огурца  
1 сельдерея  
¼ лимона

## Экология – Позаботимся о среде

Каждый пользователь может сделать свой вклад в охрану окружающей среды. Это не трудно и не дорого. С этой целью:

Картонную упаковку передайте на макулатуру, мешки из полиэтилена (PE) выкиньте в контейнер для пластика.



Использованный прибор отдайте в соответствующий пункт хранения, потому что опасные элементы, которые находятся в приборе, могут быть угрозой для среды.

**Не выбрасывайте вместе с бытовым мусором!!!**

*Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного обращения с ним.*

*Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию устройства в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.*



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

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

Просимо уважно прочитати цю інструкцію з користування. Особливу увагу треба звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб при необхідності скористатися нею під час користування у майбутньому.

### Характеристика пристрою

Соковитискач моделі 476 це електричний пристрій, призначений для швидкого витискання соку з фруктів і овочів з автоматичним відокремленням рештків м'якоти.

Соковитискач розтирає сировину та витискає сік з розтертої маси. Простота та легкість обслуговування забезпечує високі експлуатаційні властивості пристрою. Електронний стабілізатор швидкості підтримує постійну швидкість обертання, незалежно від навантаження, що дозволяє отримати сік однорідної консистенції. Соковитискач має 2 швидкості (для твердих та м'яких фруктів), які забезпечують оптимальні якісні параметри готових соків. Збереження максимального вмісту вітамінів, пектинів, ензимів та мінералів у готовому соку робить його непрозорим. Виробник свідомо пішов на це, вважаючи, що збереження харчових, поживних і дієтичних властивостей готового соку має набагато більше значення, ніж його прозорість. Соковитискач оснащений запобіжником, який не дозволяє увімкнути пристрій у випадку відсутності елементів обладнання. Крім цього, соковитискач має функцію автоматичного очищення сита. Після натискання кнопки **Turbo** двигун протягом 1,5-2 секунд двигун працює на великих обертах, що дозволяє вичистити сито у випадку, яку внаслідок накопичення великої кількості м'якоти пристрій починає вібрувати. Функцію **Turbo** можна вмикати лише з 10-секундними перервами. Соковитискач розрахований на 15 хвилин безперервної роботи. Кількість соку, яку можна отримати з 1 кг сировини, залежить від свіжості продукту, а також від чистоти сита і стану подрібнювального диска.

Елементи, що безпосередньо контактують з сировиною, виготовлено з матеріалів, які дозволені для застосування з харчовими продуктами.

### Правила техніки безпеки та вказівки щодо правильного використання соковитискача

*Перед початком експлуатації приладу для приготування ознайомтесь із змістом усієї інструкції з експлуатації.*

*Слід переконатися, що наведені нижче вказівки зрозумілі.*



#### Небезпека! / Попередження!

Недотримання загрожує травмами

- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженим проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Забороняється використовувати соковитискач з пошкодженим оберталиним ситом.
- Перед увімкненням слід переконатися, що кришка надійно закріплена за допомогою фіксатора.
- Не відпускайте спускову скобу під час роботи соковитискача та обертання сита, оскільки тоді спрацює запобіжний захист і пристрій вимкнеться.
- Перед заміною елементів або при контакті з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Перед чистченням, монтажем або демонтажем пристрою обов'язково виймайте штепсель з електророзетки.
- Для подавання сировини застосовуйте штовхач.
- Будьте особливо обережні, якщо соковитискач працює в присутності дітей.
- Не ставте соковитискач на мокру поверхню.
- Не користуйтеся соковитискачем без баку для рештків.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітям) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.



## Увага!

Недотримання загрожує псуванням майна

- Забороняється витягати штепсель з електророзетки, тягнучи за провід.
- Соковитискач підключається до мережі змінного струму 230 В, розетка має бути обладнана заземлюючим контактом.
- У випадку появи сильної вібрації або зменшення обертів соковитискач слід негайно вимкнути та очистити сито і корпус сита.
- Якщо сировина заб'є завантажувальну камеру або подрібнювальний диск, слід припинити роботу і відключити пристрій від електромережі, після чого усунути причину заблокування.
- Якщо в привід соковитискача потрапить будь-яка рідина, слід негайно припинити роботу і відключити пристрій від електромережі. Такий прилад має пройти огляд у сервісному центрі.
- Не слід наражати соковитискач на вплив температури, яка перевищує 60°C.
- Забороняється залишати без нагляду пристрій, відключений до електромережі.
- Забороняється занурювати привід соковитискача у воду або мити його під проточною водою.
- Для миття корпусу не рекомендується застосовувати їдкі миючі засоби, такі як паста, креми, емульсії, що можуть стерти інформаційні графічні позначки: шкали, позначення, застережні знаки тощо.
- Не допускайте перевантаження обладнання надмірною кількістю продукту, чи надто сильним його штовханням (штовхачем), тому, що раптовий надмір рівня соку у носіку миски для соку може привести до виникнення явища виходу соку з-під кришки або в ємність для відходів.
- Привід установіть поблизу розетки, на твердій стабільній основі, щоб не закривати вентиляційних отворів в корпусі.



## Вказівки

Інформація про продукт і вказівки по експлуатації

- Обладнання призначене для домашнього використання. У випадку його використання для цілей діяльності із загального харчування, умови гарантії змінюються.
- Після завершення роботи витягніть штепсель проводу живлення з електророзетки.
- Для миття металевих елементів, зокрема сита з гострим подрібнювальним диском, слід застосовувати м'яку щітку.
- Для полегшення прибирання у бак для рештків м'якоти можна покласти поліетиленовий мішок для сміття, щоб після закінчення роботи викинути його разом з відходами.
- Перед першим користуванням соковижималки старанно вимийте елементи оснащення.

## Технічні параметри

Технічні параметри наведені на інформаційній наклейці, яка знаходиться на нижній частині виробу.

Допустимий час безперервної роботи	15 хвилин
Час перерви перед повторним використанням	30 хвилин
Час перерви перед повторним використанням функції <b>TURBO</b>	10 секунд
Шум пристрою (L <sub>WA</sub> )	75 дБ/А
Діапазон швидкості	I швидкість, II швидкість

Соковитискач моделі 476 належить до I класу ізоляції і оснащений шнуром живлення з заземлюючою жилкою і вилкою з заземлюючим контактом.

Вимагає підключення до розетки з заземленням.

Соковитискачі відповідають вимогам чинних стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

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

На інформаційній наклейці пристрій позначений символом CE.

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОВОЧІ ТА ФРУКТИ

Овочі/фрукти	Швидкість роботи
Ананаси	II
Чорниці	I
Персики	I
Буряки	I
Груші	I
Яблука	I
Капуста	II
Фенхель	I
Малина	I
Морква	II
Диня	I
Абрикоси	I
Нектарини	I
Опірки	I
Ківі	I
Помідори	I
Селера	II
Виноград	I

## Конструкція соковитискача (Мал. А)

- 1 Привід соковитискача
  - a вимикач I-0-II
  - b кнопка TURBO
  - c муфта
  - d присоска
  - e провід живлення
- 2 Ємність
  - f носик
- 3 Вставка ємності
  - g паз
- 4 Сито
- 5 Кришка
- 6 Дуга - фіксатор
- 7 Миска для дрібних фруктів
- 8 Штовхач
- 9 Кухоль для соку
- 10 Сепаратор піни
- 11 Кришка кухля
- 12 Бак для рештків м'якоти
- 13 Щіточка
- 14 Прокладка

## Підготовка соковитискача до роботи (демонтаж) (Мал. В)

**i** *Перед першим використанням розберіть соковитискач, вимийте і висушіть елементи, які контактують з сировиною.*

- 1 Поставте соковитискач поблизу електророзетки на тверду, чисту і суху поверхню.
- 2 Потягніть за дугу - фіксатор (6) вниз так, щоб її ролики вискочили з заглиблень у кришці (5) з положення 1 у положення 2.
- 3 Витягніть штовхач (8), зніміть кришку (5).
- 4 Після цього витягніть ємність (2) разом з вставкою (3) та ситом (4).
- 5 Далі роз'єднайте миску (2) з вкладкою (3).
- 6 Накінець зніміть прокладку (14) з миски (2), тому що не рекомендується мити миску (2) зі встановленою прокладкою (14), але щойно після їхнього роз'єднання

**i** *Вимийте усі демонтовані елементи (за винятком приводу) у гарячій воді з додаванням рідини для миття кухонного посуду. Складові елементи можна також мити у посудомийній машині при температурі не більше 60°C (за винятком і приводу сита). Коли вони добре висохнуть, можна приступити до монтажу соковитискача.*

## Підготовка соковитискача до роботи (монтаж) (Мал. С)

- 1 Закріпіть прокладку (14) у місці (2) плоскою поверхнею уверх.
- 2 Надіньте ємність (2) з прокладкою (14) на привід (1) так, щоб носик (f) потрапив у заглиблення у корпусі приводу (1). При цьому 4 заглиблення на дні ємності (2) мають стати на 4 виступи на верхній поверхні приводу (1).
- 3 Поставте на ємність (2) вставку ємності (3) так, щоб паз вставки (3) потрапив в отвір у ємності (2) над носиком.
- 4 Вставте всередину сито (4), перевірте правильність встановлення і легкість обертання.
- 5 Надіньте кришку (5) так, щоб паз вставки ємності (3) потрапив в отвір у кришці (5).
- 6 Зверніть увагу на правильність встановлення паза (g) вставки ємності (3), який має опинитися на одній лінії з заглибленням у ємності (2) та заглибленням у кришці (5).
- 7 Підніміть догори дугу-фіксатор (6), щоб її ролики заскочили у заглиблення на кришці (5), з положення 2 у положення 1 (до характерного клацання).
- 8 При потребі надіньте на завантажувальну камеру (5) ємність для дрібних фруктів (7).
- 9 Вставте штовхач (8) у завантажувальну камеру, щоб заглиблення у штовхачі у вигляді літери "V" співпало з перегородкою у камері.
- 10 Поставте під кришку (5) бак для рештків м'якоти (12): поставте бак під нахилом і вставте його під кришку вставки ємності (3) та кришки (5), після чого підсуньте бак ближче до приводу (1).
- 11 Поставте кухню для соку (9) так, щоб кінчик носика (f) опинився всередині кухля (9).

## Увімкнення соковитискача та його експлуатація (Мал. D)

- Перевірте, чи вимикач знаходиться у положенні „0”.

- 1 Вставте штепсель проводу живлення в електророзетку, увімкніть соковитискач за допомогою вимикача (a) та в залежності від потреб переключіть його у положення: 1 (I шв.: повільні оберти) або 2 (II шв.: великі оберти).

**i** *Таблиця відповідності швидкостей конкретним овочам і фруктам знаходиться на сторінці 42.*

- 2 Подавайте у завантажувальну камеру овочі або фрукти і злегка натискайте на штовхач.



**Забороняється підштовхувати продукти пальцями або іншими предметами.**

При потребі (у випадку надмірного накопичення м'якоти на ситі, що спричиняє вібрацію соковитискача) можна скористатися функцією TURBO (b), коли двигун працює на

максимальних обертах протягом близько 2 секунд. Після цього функція **TURBO** автоматично вимикається, а двигун знову працює з попередньо заданою швидкістю.



**Знову скористатися функцією TURBO можна не раніше, ніж через 10 секунд.**

- Витискаючи сік з дрібних фруктів застосовуйте відповідну ємність (7), яка встановлюється на завантажувальну камеру.
  - Вилийте готовий сік з кухля у заздалегідь підготовані склянки, фужери тощо.
- ③ Кухоль (9) має сепаратор піни (10), який допомагає відділити залишки овочів або фруктів та піну.



**Однак, ми рекомендуємо вживати соки у натуральній формі, які є менш прозорими. Тому радимо витягнути сепаратор піни з кухля.**

## Після завершення роботи (приготування соку)

(Мал. Е)

- ① Вимкніть соковитискач за допомогою вимикача (а) - положення „0”.
  - ② Витягніть штепсель проводу живлення з електророзетки.
- Після зупинки двигуна розберіть соковитискач, щоб вимити складові елементи (див. розділ „Підготовка соковитискача до роботи”).
  - Усуньте відходи з бака



**Не допускайте переповнення бака для відходів. Під час демонтажу, коли бак опиняється під нахилом, надлишки відходів будуть висипатися.**

## Правила догляду за соковитискачем

- Після кожного використання ретельно вимийте пристрій, не допускаючи засихання соку і залишків овочів і фруктів.
- Забруднені шви або кути вичистіть щіточкою для миття пляшок або зубною щіткою.
- Корпус приводу соковитискача протріть вологою серветкою з додаванням рідини для миття посуду та витріть його насухо.



**Якщо всередину приводу потрапить вода або сік, слід припинити експлуатацію та звернутися у сервісний центр для перевірки пристрою.**

- Робочі елементи: ємність, вставку ємності, кришку, ємність для дрібних фруктів, штовхач та кухню для соку з кришкою і сепаратором піни слід вимити у гарячій воді з додаванням рідини для миття кухонного посуду.
- Вказані елементи можна також мити у посудомийній машині при температурі не більше 60°C (за винятком сита).

- Сито (4) дозволяється мити лише за допомогою щітки з жорстким ворсом (13), яка входить у комплект поставки соковитискача. **Для миття сита забороняється застосовувати металеві щітки!**
- Внаслідок тривалого використання пластмасові елементи можуть змінити колір. Це нормальне явище, яке не є недоліком пристрою.
- Плями від моркви можна усунути за допомогою серветки, змоченої харчовою олією.
- Добре висушіть усі вимиті елементи.
- Зберіть соковитискач, як описано вище (див. розділ „Підготовка соковитискача до роботи”).
- Змотайте провід і сховайте його у кишеньку в основі приводу соковитискача.



**Будьте особливо обережні з прозорими пластмасовими елементами. Не допускайте ударів і падінь, які можуть спричинити пошкодження.**

## Що робити, якщо виникнуть проблеми ...

### Соквитискач не працює:

- Зверніться у сервісний центр.

### Соквитискач погано витискає сік, дрижить і вібрує:

- Скористайтеся функцією **TURBO**. Якщо проблема не зникне, вимкніть пристрій, очистіть сито від залишків, що накопичилися на фільтраційній сітці. Крім цього, перевірте та спорожніть бак для м'якоти.
- У випадку механічного пошкодження сита обов'язково замініть його на нове.

## Як робити овочеві та фруктові соки

- Овочі та фрукти, з яких робиться сік, мають бути свіжими і чистими. Овочі слід очистити від піску та землі, миючи під проточною водою. У кулінарних книгах рекомендується замочити овочі на 5 хвилин у воді з сіллю та лимонною кислотою. Завдяки цьому овочі не будуть темніти під час подрібнення, а готовий сік збереже натуральний колір.
- Ягоди слід вимити безпосередньо перед приготуванням соку, адже вони швидко втрачають свіжість.
- Вибір овочів та фруктів залежить від пори року, смакових уподобань, рекомендацій дієтологів. На харчову цінність овочевих і фруктових соків впливає спосіб приготування.
- Соки слід робити з соковитих плодів, які мають бути стиглими і свіжими, адже це дозволяє отримати максимум соку з прекрасним смаком та ароматом.
- Для приготування напоїв найкраще підходять: помідори, морква, селера, буряки, петрушка, цибуля, капуста, огірки, чорна ріпа, ревінь тощо. Для дієтичних цілей можна зробити сік з салату, шпинату, порею та інших овочів.
- Такі овочі, як редис, зелена цибуля, петрушка, кріп, слід додавати до напоїв дрібно порізаними.
- Фруктовий сік можна приготувати практично з усіх видів фруктів.

- Вимити яблука, персики, абрикоси та сливи слід обливати окропом.
- Необхідно усунути кісточки, які можуть пошкодити соковитискач.
- Приготування соку зі слив, ягід, малини, м'яких грушок, яблук та інших фруктів вимагає багато зусиль. З м'якоті цих фруктів утворюється маса, яка забиває отвори сита. Рекомендується змішувати ці овочі з іншими і частіше чистити сито.
- Можна робити невеликі кількості виноградного соку, кладучи у лійку цілі винограда, попередньо усунувши тверді гілки.
- Тверді овочі і фрукти слід порізати на куски, які проходять крізь завантажувальну камеру. Яблука також слід порізати (якщо їх розмір перевищує розміри камери), але можна не чистити від шкірки і серцевини.
- Овочі і фрукти слід вкладати у лійку лише після увімкнення соковитискача.
- У випадку блокування завантажувальної камери або подрібнювального диска сита скористайтеся функцією **TURBO**. Якщо проблема не зникне, вимкніть пристрій, розберіть його та очистіть.
- Харчова цінність свіжих соків наближається до харчової цінності овочів і фруктів, хоча соки позбавлені клітковини, яка усувається під час витискання. Тому соки можуть пити люди, які з огляду на шлункові хвороби не можуть їсти сирі овочі.
- Напої з соків особливо рекомендовані дітям та людям похилого віку.
- Овочеві соки бажано запивати невеликою кількістю води, адже вони є дуже концентрованими. Денна норма нерозведеного соку не повинна перевищувати пів склянки.
- Фруктові соки перетравлюються краще і їх можна пити багато - від 3 до 4 склянок протягом дня між прийомами їжі.
- Сік необхідно пити відразу після приготування маленькими ковтками. Сік, який п'ється повільно, змішується зі слиною, що сприяє травленню. У протилежному випадку напій засвоюється значно гірше.
- Не слід змішувати овочі та фрукти, за винятком яблук. Також не можна змішувати з іншими плодами.
- Соки не підлягають зберіганню.
- Овочеві соки можна розвести прохолодною кип'яченою або мінеральною водою, молоком, сироваткою. Можна додати цукру або інші приправи за смаком.
- З соків можна готувати слабоалкогольні коктейлі.
- До овочевих соків можна додавати ароматичні приправи: перець, кріп, кмін, мускатний горіх, чебрець, майоран, а до фруктових ваніль, корицю і гвоздику. Щоб отримати максимальний аромат приправ, перед тим, як додати у напій, їх слід розмолоти. Приправи використовуються у незначних кількостях, щоб зберегти натуральний смак і запах продуктів, з яких готується напій. З огляду на низьку калорійність овочеві і фруктові соки особливо рекомендовані людям, які прагнуть позбутися зайвої ваги.

- Овочеві і фруктові соки подаються кімнатної температури або з льодом.
- До овочевих соків можна подати солоні палички, крекери та грінки, до фруктових - печиво або бісквіти.
- Сік, отриманий з деяких видів овочів і фруктів, може загуснути. Це явище обумовлене властивостями сировини і не залежить від соковитискача.

## Свіжі соки – це здоров'я!

### Сік з моркви



Містить мікроелементи і вітаміни потрібні для правильного функціонування організму. Вітамін А (каротин) позитивно впливає на зір. Складники цього соку протидіють шкідливому впливу нікотину, повертають шкірі натуральний і здоровий колір. Для дітей рекомендується пити морквяний сік в поєднанні з молоком, по пів склянки. Морквяний сік в поєднанні з яблучним є дуже корисним для старших людей.

### Томатний сік



Достиглі і свіжі помідори дають сік досконалої якості. Його можна змішувати з усіма іншими овочевими соками. Містить багато вітаміну А і С. Дві склянки соку забезпечують денну норму вітаміну С. Смакові властивості томатного соку можна підкреслити сіллю і перцем.

### Сік з буряків



Сік з червоних буряків в поєднанні з апельсиновим соком створює напій з надзвичайним смаком. Цей сік можна вживати тільки за призначенням лікаря.

### Сік з капусти



Використовується при лікуванні виразки шлунка, але тільки за призначенням лікаря. В поєднанні з морквяним соком можна пити також особам з вразливими шлунками.

### Шпинатний сік



Цей сік дуже добре відновлює кров, але через гострий смак, його рекомендується вживати в поєднанні з морквяним соком. Шпинатний сік, морквяний, а також сік з селери в поєднанні створюють смачний напій.

### Сік з селери



Для соку не потрібно використовувати листя селери, тому що вони дають гіркий присмак. Сік з кореня селери є дуже смачним. Його можна поєднувати з соками інших овочів. Потрібно споживати в менших кількостях ніж сік з моркви. Додавання соку з яблук або лимонів покращує смак.

### Сік з огірки



Його потрібно змішувати з яблучним, морквяним або селеровим смаками. Сік з огірок використовується для очищення шкіри, а також нирок. Рекомендується при корекції фігури.

### Сік з яблука



Сік зі свіжих, достиглих яблук має приємний аромат і смак, багатий на вітамін А і В, а також цінні мінеральні солі. Високий вміст пектинів в соку впливає на покращення травлення. Свіжий яблучний сік використовується проти ревматизму і подагри. Є дуже поживним.

### Сік з ожини



Сік з ожини з невеликою кількістю цукру і мінеральної води дає надзвичайно енергетичний напій. З погляду на високий вміст вітамінів і мікроелементів є доброю підтримкою для організму, особливо для старших людей.

### Сік з чорного бозу



Цей сік багатий на живильні мінерали, використовується при застуді. Його можна поєднувати з іншими фруктовими соками.

### Сік зі смородини



Сік зі смородини має специфічний аромат, смак кислий і терпкий. Дивлячись на хімічний склад і вміст вітамінів – це один з найкращих соків. Його потрібно змішувати з менш кислими соками або з водою, медом чи цукром.

## Спеціальні рецепти здорових напоїв

<b>Напій для зміцнення організму</b> 6 шт. моркви 2 яблука ½ буряка	<b>Сік для очищення організму</b> 4 шт. моркви ½ огірка 1 буряк
<b>Напій „Здоровий дух”</b> 1 жменя шпинату 1 жменя петрушки 2 селери 4 шт. Моркви	<b>Сік „Вічний двигун”</b> 2 яблука 1 тверда груша ¼ лимона або жменя шпинату 6 шт. Моркви
<b>Напій „Сонячний”</b> 2 яблука 6 полуниця	<b>Напій „Кохання”</b> 3 великі помідори ½ огірка 1 селера ¼ лимона

## Екологія – давайте дбати про довкілля!

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



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

**Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!**

## Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині тарного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиківих піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

*Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням пристрою не за призначенням або неправильною експлуатацією.*

*Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних, естетичних та інших причин.*