

zelmer


PL
2

**INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
WYCISKARKA DO OWOCÓW
Typ 986.9000**

ZELMER S.A.
35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 19,
Polska
www.zelmer.pl

CZ
3

**NÁVOD K POUŽITÍ
LIS NA OVOCE
Typ 986.9000**

ZELMER BOHEMIA, s.r.o.
Horní Těřlicko 770, 735 42 Těřlicko
Tel.: 596 423 710, Fax: 596 423 713
Mobilní telefon: 602 583 958
e-mail: zelmer@zelmer.cz

SK
4

**NÁVOD NA OBSLUHU
LIS NA OVOCIE
Typ 986.9000**

ZELMER SLOVAKIA, s.r.o.
Bidovce 316, 044 45 Bidovce
tel.: 055 / 720 40 10 fax: 055 / 720 40 40
e-mail: zelmer@zelmer.sk
www.zelmer.sk

H
5

**HASZNÁLATI UTASÍTÁS
GYÜMÖLCSFACSARÓ
986.9000 típus**

ASPICO KFT
H-9027 Győr, Puskás T. u. 4
Tel.: +36 96 511 291
Fax: +36 96 511 293

RO
6

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
STORCĂTOR PENTRU FRUCTE
Tip 986.9000**

ZELMER Romania
Strada Popa Savu nr. 77,
parter, birou 1
Sector 1, Bucuresti, Romania
Telefon/Fax: +40 21 22 22 173

RU
7

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ
Тип 986.9000**

ООО "Зелмер Раша"
Россия, Москва
Краснопрудная, 30/34
ИНН 7708619872; КПП 770801001
Б/ИК 044525716; ИНН 7710353606

BG
8

**ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
СОКОИЗСТИСКИВАЧКА ЗА ПЛОДОВЕ
Тип 986.9000**

ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД
бул. „Акад. Ст. Младенов“ №90
1700 София БЪЛГАРИЯ
Тел.: 02 / 960 12 01
Факс: 02 / 960 12 07

UA
9

**ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ
СОКОВИТИСКАЧ
Тип 986.9000**

ТОВ «Зелмер Україна»
вул. Турівська 18/20 04080 Київ, УКРАЇНА
Тел: +380 44 501 5626
Факс: +380 44 501 5636
www.zelmer.ua

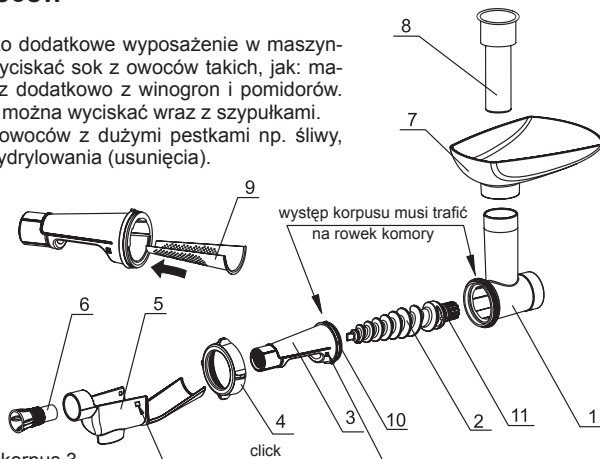
GB
10

**INSTRUCTIONS FOR USE
JUICE SQUEEZER
Type 986.9000**

Wyciskarka może być stosowana jako dodatkowe wyposażenie w maszynkach do mielenia Zelmer. Pozwala wycisnąć sok z owoców takich, jak: maliny, porzeczki, truskawki, agrest oraz dodatkowo z winogron i pomidorów. Owoce jagodowe takie, jak porzeczki można wycisnąć wraz z szypułkami. W wyciskarce nie można stosować owoców z dużymi pestkami np. śliwy, wiśni, itp. bez ich wcześniejszego wydrylowania (usunięcia).

Elementy wyciskarki:

1. Komora wyciskarki
2. Ślimak
3. Korpus
4. Nakrętka
5. Rynienka odprowadzająca sok
6. Śruba regulacyjna
7. Miska
8. Popychacz
9. Siłko – 2 szt.
Nr 1 – otwory mniejsze
Nr 2 – otwory większe
10. Pierścień uszczelniający duży na korpus 3
11. Pierścień uszczelniający mały na ślimak 2



UWAGA! Do popychania owoców używaj wyłącznie popychacza (8).



Przygotowanie do pracy i obsługa wyciskarki

- Upewnij się, że na korpusie (3) i ślimaku (2) są założone pierścienie uszczelniające (10) i (11). W razie ich braku koniecznie włoż je we gniazda tych elementów (korpusu i ślimaka).
- Do korpusu (3) włoż i dociśnij siłko (9) do oporu.
- Do komory wyciskarki (1) włoż ślimak (2) i nałóż korpus z siłkiem na ślimak zwracając uwagę, aby siłko było zwrócone ku dołowi, a rowek pozycjonujący trafił na występ komory wyciskarki.
- Tak ustawiony korpus przykręć nakrętką (4) do komory wyciskarki (1).
- Wkręć śrubę regulacyjną (6) w korpus (3) i nasuń na niego rynienkę odprowadzającą sok (5) do momentu zatrzaśnięcia na korpusie (3) – „click”.

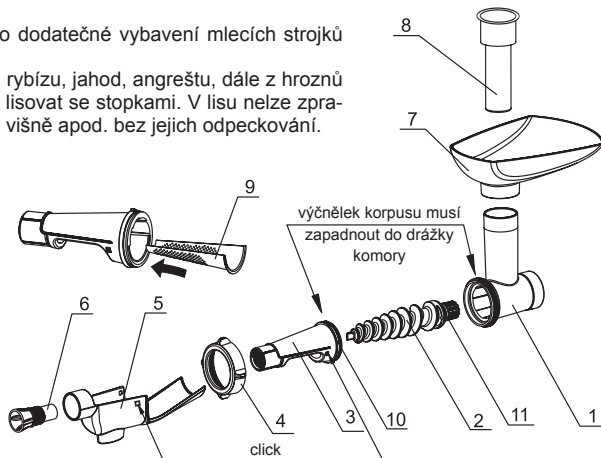
- Zmontowaną wyciskarkę zamocuj na napęd, postępując identycznie jak w opisie komory mielącej.
- Na gardziel zasypaną nałóż miskę (7) i popychacz (8).
- Pod otwór wylotowy rynienki (5) i śruby regulacyjnej (6) ustaw odpowiednie naczynia na sok oraz wyłoczyny.
- Włącz przewód przyłączeniowy maszynki do gniazdka sieci.
- Uruchom maszynkę przyciskiem „I”, następnie dozuń odpowiednio owoce popychając popychaczem. Aby proces wyciskania owoców przebiegał prawidłowo, nie wkręcaj zbyt głęboko śruby regulacyjnej w początkowej fazie pracy. Dopiero po ocenie stopnia zawartości soku w wyłoczynach, skoryguj odpowiednio stopień wkręcenia tak, aby uzyskać wystarczającą efektywność i uniknąć zatkania wyciskarki.
- W trakcie wyciskania obserwuj suchotę wyłoczyn. Gdy robią się nadmiernie suche, wykręć śrubę (6), aby uniknąć zatkania wyciskarki wyłoczynami. Stopień wkręcenia śruby zależy od rodzaju i gatunku przetwarzanych owoców, dla owoców soczystych i bardzo dojrzałych – śrubę wkręć głębiej, a dla owoców mało soczystych – śrubę wkręć nieco mniej. Gdy regulacja śrubą nie zapewni dostatecznej skuteczności wyciskania, można wyłoczyny ponownie przepuścić przez wyciskarkę.
- Zablockowanie wylotu komory (w śrubie regulacyjnej (3)) wyłoczynami z owoców o dużej zawartości soku grozi zalaniem napędu maszynki.
- W razie zablokowania wylotu komory wyłoczynami wyłącz maszynkę. Zwróć szczególną uwagę na proces wyciskania soku np. czy nie nastąpiło zatkanie otworów sita. Odłącz wyciskarkę od napędu (identycznie jak w przypadku komory mielącej), rozmontuj wyciskarkę, oczyść (wymyj) elementy wyciskarki. Do mycia, szczególnie sita, używaj dołączonej szczoteczki.

Lis na ovoce může být používán jako dodatečné vybavení mlecích strojů Zelmer.

Umožňuje vymačkávat šťávu z malin, rybízu, jahod, angreštu, dále z hroznů a rajčat. Bobuloviny, jako je rybíz, lze lisovat se stopkami. V lisu nelze zpracovávat peckoviny, například švestky, višně apod. bez jejich odpeckování.

Díly lisu:

1. Komora lisu
2. Spirála
3. Tělo
4. Uzávěr
5. Žlábek pro odvádění šťávy
6. Regulační šroub
7. Mísa
8. Pěchovadlo
9. Síto – 2 ks.
č. 1 – otvory menší
č. 2 – otvory větší
10. Těsnicí kroužek velký na tělo 3
11. Těsnicí kroužek malý na spirálu 2



UPOZORNĚNÍ! K pěchování ovoce použijte výhradně přiložené pěchovadlo (8).



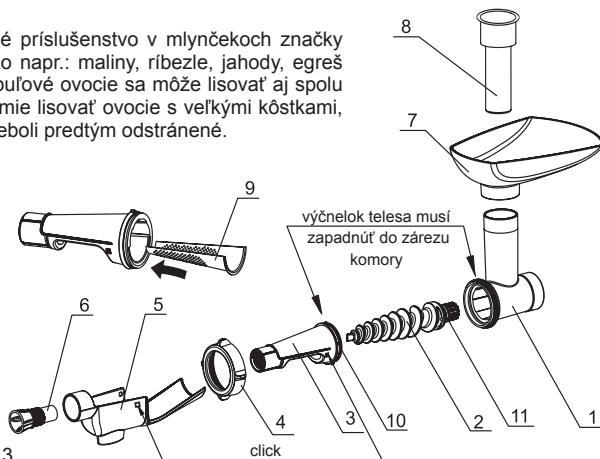
Příprava k použití a obsluha lisu

- Ujistěte se, že na těle přístroje (3) a spirále (2) jsou nasazeny těsnicí kroužky (10) a (11). Nejsou-li použity, vložte je profilů těchto dílů (tělo a spirála).
- Do těla (3) vložte a dotlačte síto (9) nadoraz.
- Do komory lisu (1) vložte spirálu (2), nasadte tělo se sítem na spirálu a dbejte na to, aby síto bylo otočené směrem dolů a profil pro umístění zapadl do komory lisu.
- Takto složené tělo přišroubujte maticí (4) ke komoře lisu (1).
- Zašroubujte regulační šroub (6) na tělo lisu (3) a nasuňte na něj žlábek pro odvádění šťávy (5) do doby zacvaknutí na tělo lisu (3).
- Smontovaný lis nasadte na pohon stejným způsobem, jak je uvedeno u mlecí komory.
- Na plnicí otvor nasadte mísu (7) a pěchovadlo (8).
- Otvorem okapového žlábků (5) a stavěcího šroubu (6) použijte příslušnou nádobu na šťávu a výlisky.
- Vložte napájecí kabel do síťové zásuvky.
- Zapněte přístroj tlačítkem „I“ poté dávkujte ovoce a pěchujte pěchovadlem. Pro snadnější lisování ovoce neutahujte v počáteční fázi práce regulační šroub příliš hluboko. Teprve po vyhodnocení množství šťávy ve výliscích, upravte adekvátně utažení tak, aby lisování probíhalo efektivně a lis se neucpával.
- V průběhu lisování pozorujte kvalitu vymačkání výlisků. Začnou-li být příliš suché, odšroubujte šroub (6), aby nedošlo k ucpání listu výlisky. Míra zašroubování regulačního šroubu závisí na druhu zpracovávaného ovoce. U šťavnatého a velmi zralého ovoce zašroubujte šroub hlouběji, u málo šťavnatého ovoce zašroubujte šroub o něco méně. V případě, že lisování nebylo dostatečně účinné, lze výlisky vylišovat ještě jednou. V případě ucpání otvoru komory výlisky nutno přístroj vypnout. Věnujte pozornost procesu lisování šťávy např. zda nedošlo k ucpání otvorů síta. Odpojte lis od pohonu (identicky jako v případě mlecí komory), rozmontujte lis, očistěte (umyjte) díky lisu. K mytí, zejména lisu, používejte připojený kartáček.

Lis sa môže používať ako dodatočné príslušenstvo v mlynčekoch značky Zelmer. Umožňuje lisovať ovocie, ako napr.: maliny, ríbezle, jahody, egreš a dodatočne hrozno a paradajky. Bobuľové ovocie sa môže lisovať aj spolu so stopkami. V lise na ovocie sa nesmie lisovať ovocie s veľkými kôstkami, napr. slivky, višne a pod., ak kôstky neboli predtým odstránené.

Prvky lisu na ovocie:

1. Komora lisu
2. Závitovka
3. Teleso
4. Matica
5. Žliabok na odtiekanie šťavy
6. Regulačná skrutka
7. Misa
8. Napchávadlo
9. Kotúč – 2 ks.
Č. 1 – menšie otvory
Č. 2 – väčšie otvory
10. Tesniaci prstenec veľký na teleso 3
11. Tesniaci prstenec malý na závitovku 2



POZOR! Na napchávanie ovocia používajte len napchávadlo (8).



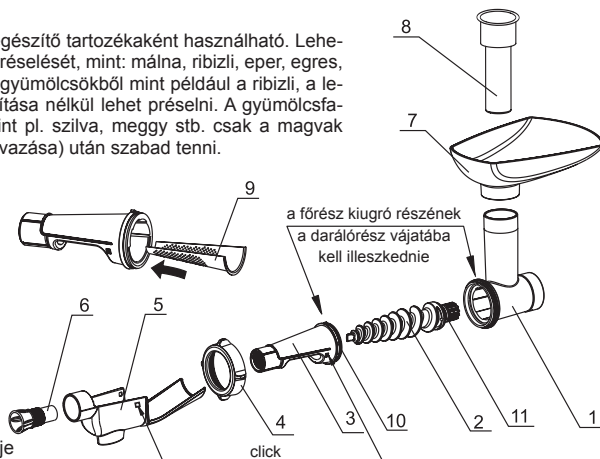
Príprava na prevádzku a obsluha lisu

- Uistite sa, že na telese (3) a závitovke (2) sú naložené tesniace prstence (10) a (11). V prípade, že nie sú, je potrebné ich vložiť do žliabkov v týchto prvkoch (teleso a závitovka).
 - Do telesa (3) vložte a pritlačte kotúč (9) na doraz.
 - Do komory lisu (1) vložte závitovku (2) a na závitovku naložte teleso s kotúčom, dávajte si pozor, aby bol kotúč obrátený smerom nadol, a polohovací zárez sa našiel na výčnelku komory lisu.
 - Tak umiestnené teleso pripevnite maticou (4) ku komore lisu (1).
 - Vkrúťte regulačnú skrutku (6) do telesa (3) a nasuňte na ňu žliabok na odtiekanie šťavy (5), až kým sa neuzamkne na telese (3) – „click“.
 - Zložený lis pripevnite k pohonu tak, ako je to opísané v prípade zloženia komory.
- Na plniacu rúru naložte misu (7) a napchávadlo (8).
 - Pod výtokom žliabku na odtiekanie šťavy (5) a otvorom regulačnej skrutky (6) umiestnite vhodné nádoby na šťavu a dužinu.
 - Zasuňte napájací kábel zariadenia do sieťovej zásuvky.
 - Spustíte zariadenie stlačením tlačidla „I“, potom vložte vhodné množstvo ovocia a stlačte napchávadlom.
- Aby lisovanie šťavy išlo správne, nedotahujte príliš hlboko regulačnú skrutku na začiatku práce. Až po vyhodnotení obsahu šťavy v odpadkoch, nastavte stupeň dotiahnutia tak, aby ste získali dostatočnú efektivitu a vyhlí sa zapchatiu lisu.
- Počas lisovania pozorujte vlhkosť dužiny. Ak je príliš suchá, povoľte skrutku (6), čím predídete zapchatiu sa lisu dužinou.
- Stupeň dotiahnutia skrutky závisí od druhu a odrody spracovávaného ovocia, ak je ovocie šťavnaté a veľmi zrelé, dotiahnite skrutku hlbšie, ak je ovocie menej šťavnaté – dotiahnite skrutku trochu menej. Ak regulácia skrutkou nezabezpečí dostatočnú efektivitu lisovania, je potrebné odpadky opätovne spracovať.
- Zapchatie výstupu komory (v regulačnej skrutke (3)) odpadkami z ovocia s veľkým obsahom šťavy sa spája s nebezpečenstvom zaliatia pohonu zariadenia.
- V prípade zapchatiu výstupu komory odpadkami vypnite zariadenie. Dávajte si pozor na proces lisovania šťavy, napr. či sa nezapchali otvory kotúča. Odpojte lisovací nástavec od pohonu (rovnako ako v prípade mlecej komory), rozložte lis, vyčistite (umyte) prvky lisu. Na umývanie (najmä kotúča) používajte kefku zo sady.

A gyümölcsfacsaró a Zelmer darálók kiegészítő tartozékeként használható. Lehetővé teszi olyan gyümölcsök levének a préselését, mint: málna, ribizli, eper, egres, továbbá szőlő és paradicsom. Az olyan gyümölcsökből mint például a ribizli, a levét a gyümölcs kocsanának az eltávolítása nélkül lehet préselni. A gyümölcsfacsaróba nagy magvú gyümölcsöket, mint pl. szilva, meggy stb. csak a magvak előzetes eltávolítása (a gyümölcs kimagvazása) után szabad tenni.

A gyümölcsfacsaró részei:

1. Préskamra
2. Csga
3. Készüléktest
4. Rögzítő csavar
5. Léelvezető csatorna
6. Szabályozó csavar
7. Tál
8. Tolóka
9. Szűrőszita – 2 db
No. 1 – kisebb lyukakkal
No. 2 – nagyobb lyukakkal
10. A készüléktest (3) nagy tömítőgyűrűje
11. A csiga (2) kis tömítőgyűrűje



FIGYELEM! A gyümölcsök benyomására kizárólag csak a tolókát (8) használja.

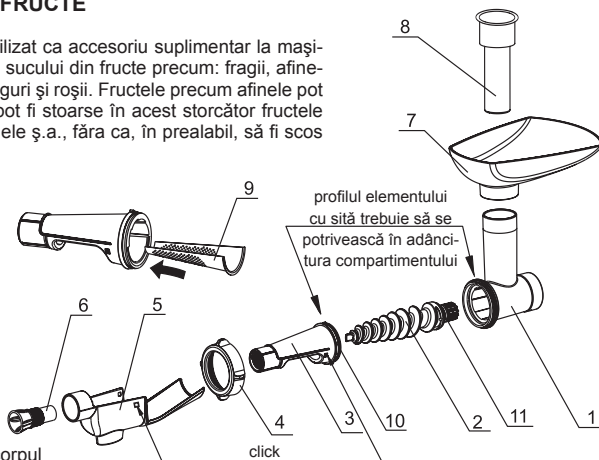
A készülék használata előtti előkészületek és a gyümölcsfacsaró kezelése

- Ellenőrizze, hogy a készüléktestre (3) és a csigára (2) fel vannak-e téve a tömítőgyűrűk (10) és (11). Amennyiben hiányoznak, helyezze be őket ezeknek az elemeknek (készüléktest és csiga) a vágataiba.
 - Helyezze be a szűrőszitát (9) a készüléktestbe (3) és nyomja be ütközésig.
 - Tegye be a gyümölcsfacsaró préskamrájába (1) a csigát (2) és a csigára tegye rá a készüléktestet a szűrőszitával, ügyelve arra, hogy a szűrőszita lefelé nézzen, a pozicionáló vajat pedig a gyümölcsfacsaró préskamrájának a kiálló részére illeszkedjen.
 - Az így beállított készüléktestet rögzítse a rögzítő csavarral (4) a készülék préskamrájához (1).
 - Csavarja be a szabályozó csavart (6) a készüléktestbe (3) és tolja rá a léelvezető csatornát (5), egészen addig, míg az a készüléktesten (3) „bekattan”.
- Az összeszerelt gyümölcsfacsarót rögzítse a hajtóműre, ugyanazok a műveleteket elvégezve, mint amelyek a darálókamra leírásánál szerepelnek.
 - Az adagolótorokra helyezze fel a tálat (7) és a tolókát (8).
 - A léelvezető csatorna (5) és a szabályozó csavar (6) kifolyó nyílása alá állítsa be az ivólé és préselmények megfelelő edényeit.
 - Csatlakoztassa a készülék hálózati kábelét a konnectorhoz.
 - Indítsa be a készüléket az „I” nyomógombbal, majd a gyümölcsöket a megfelelő módon adagolja, a tolóka segítségével benyomva őket.
- A gyümölcs préselési folyamatának a megfelelő menete érdekében a működés kezdeti fázisában a szabályozó csavart ne csavarja be túl mélyen. A csavar meghúzását csak azután módosítsa, ha a préselmény létartalmát ellenőrizte, úgy, hogy megfelelő hatékonyságot érjen el, viszont elkerülje a gyümölcsfacsaró eldugulását. A csavar rögzítési foka a feldolgozandó gyümölcsök típusától és fajtájától függ, a lédús és nagyon érett gyümölcsök esetében – a csavart húzza meg jobban, a kevésbé lédús gyümölcsök esetében pedig – a csavart ne húzza meg túlságosan.
- A préselési folyamat közben figyeljen oda a préselmény létartalmára. Ha a préselmény nagyon szárazzá válik, csavarja ki a csavart (6), hogy a gyümölcsfacsarót a préselmény nehogy elduguljon.
- Ha a szabályozó csavar nem biztosítja a gyümölcslé megfelelő hatékonyságú préselését, a préselményt ismét át lehet engedni a gyümölcsfacsarón.
- Ha a lédús préselmény a préskamra kivezető nyílását (a szabályozó csavarnál (3)) elzárja, a lé a készülék hajtóművébe folyhat.
- Amennyiben a préselmény a préskamra kivezető nyílásának az eldugulását okozza, a készüléket ki kell kapcsolni. Fordítson különös figyelmet a gyümölcslé préselési folyamatára, pl. arra, hogy a szűrőszita nyílásai nem dugultak-e el. A gyümölcsfacsarót kapcsolja le a hajtóműről (ugyanúgy, mint a darálókamra esetében), szerelje szét a gyümölcsfacsarót, tisztítsa meg (mosogassa el) a gyümölcsfacsaró részeit. A mosogatáshoz, különösen a szűrőszita tisztításához, használja a készülékhez mellékelt kefé.

Storcătorul de fructe/ legume poate fi utilizat ca accesoriu suplimentar la mașinile de tocat Zelmer. Permite stoarcerea sucului din fructe precum: fragii, afinele, căpșunile, agrișele și, în plus, din struguri și roșii. Fructele precum afinele pot fi stoarse împreună cu codițele lor. Nu pot fi stoarse în acest storcător fructele cu sămburi mari, cum ar fi prunele, vișinele ș.a., fără ca, în prealabil, să fi scos sămburii.

Elementele storcătorului de fructe:

1. Compartimentul storcătorului de fructe
2. Tăietorul spiralat
3. Corpul storcătorului
4. Capacul pentru înșurubare
5. Jgheabul pentru scurgerea sucului
6. Șurubul de reglare
7. Vasul
8. Dispozitivul pe presare
9. Sitele – 2 buc.
Nr 1 – orificii mai mici
Nr 2 – orificii mai mari
10. Inelul mare care fixează ermetic la corpul storcătorului 3
11. Inelul mic care fixează ermetic la tăietorul spiralat 2



ATENȚIE! Pentru presarea fructelor folosiți numai dispozitivul de presare (8).

Pregătirea pentru utilizare și întreținerea storcătorului pentru fructe

- Asigurați-vă că la corpul storcătorului (3) și la tăietorul spiralat (2) sunt montate inelele care fixează ermetic (10) i (11). Dacă nu sunt montate, este obligatoriu să le introduceți în adânciturile elementelor corespunzătoare (corpul storcătorului și tăietorul spiralat).
 - Montați la corpul storcătorului (3) sita (9) și apăsați-o până simțiți rezistență.
 - Introduceți tăietorul spiralat (2) în copul storcătorului (1) și montați corpul cu sita la tăietorul spiralat fiind atent(ă) ca sita să fie întoarsă în jos, iar canalul de poziționare să intre în profilul compartimentului storcătorului de fructe.
 - Corpul astfel montat înșurubați-l cu capacul de înșurubare (4) la compartimentul storcătorului pentru fructe (1).
 - Înșurubați șurubul de reglare (6) la corpul storcătorului (3) și trageți peste el jgheabul pentru scurgerea sucului (5) până în momentul în care se aude un „click” de contact cu corpul storcătorului (3).
 - Fixați storcătorul astfel montat la unitatea – motor, procedând la fel ca în cazul montării compartimentului pentru măcinare.
 - Fixați vasul (7) la tubul de scurgere și dispozitivul de presare (8).
 - Sub orificiul canalului de scurgere (5) și a șurubului de reglare (6), așezați niște vase corespunzătoare, pentru suc și pentru pasta de fructe/ legume rezultată.
 - Introduceți ștecărul cablului de alimentare al mașinii în priza rețelei electrice.
 - Puneți în funcțiune mașina apăsând butonul „I”, pe urmă introduceți cantitatea adecvată de fructe și apăsați cu dispozitivul de presare.
- Pentru ca procesul de stoarcere a fructelor să se desfășoare în mod corespunzător, nu strângeți prea tare șurubul de reglare în faza de început. Abia după ce ați evaluat cantitatea de suc din pasta rezultată în urma stoarcerii fructelor, ajustați în mod corespunzător gradul de strângere, pentru a obține o eficiență multumitoare și a evita înfundarea storcătorului de fructe.
- În timpul stoarcerii sucului, observați cât lichid conține pasta de legume/fructe. Dacă observați că aceasta e prea uscată, răsușiți șurubul (6), pentru a evita înfundarea storcătorului de fructe/ legume cu resturi.
- Gradul de strângere a șurubului de reglare depinde de tipul, de soiul de fructe de prelucrat; pentru fructele foarte coapte și zemoase – strângeți mai tare șurubul de reglare; pentru fructele puțin zemoase – strângeți șurubul de reglare ceva mai puțin.
- Atunci când strângerea șurubului de reglare nu asigură eficiența stoarcerii sucului, puteți trece încă o dată pasta rezultată prin storcătorul de fructe.
- Blocarea orificiului de scurgere (în șurubul de reglare (3)) cu pasta de fructe cu un conținut mare de suc poate conduce la scurgerea sucului în unitatea-motor a mașinii.
- Dacă orificiul de scurgere a compartimentului se blochează cu pasta de fructe, trebuie să opriți mașina. Fiți deosebit de atent(ă) în timpul procesului de stoarcere a sucului din fructe, verificați dacă nu s-au înfundat orificiile sitei.
- Storcătorul de fructe se scoate de la mașină (se procedează ca în cazul compartimentului de măcinare), se demontează; se curăță (spală) elementele sale.

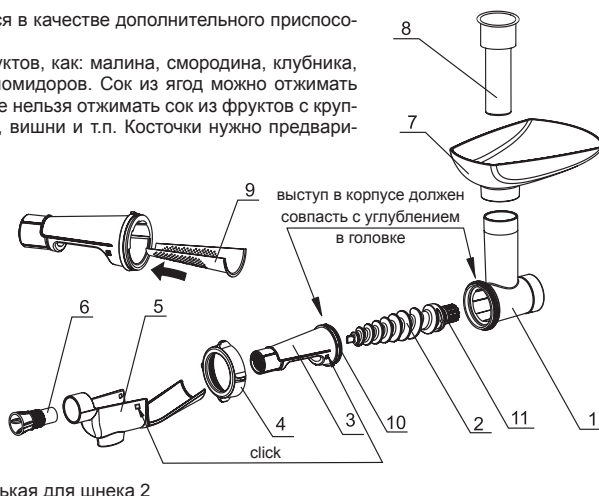
RU СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ

Соковыжималка может использоваться в качестве дополнительного приспособления в мясорубках Zelmer.

Позволяет отжимать сок из таких фруктов, как: малина, смородина, клубника, крыжовник, а также из винограда и помидоров. Сок из ягод можно отжимать вместе с черенками. В соковыжималке нельзя отжимать сок из фруктов с крупными косточками, например, из слив, вишни и т.п. Косточки нужно предварительно удалить.

Элементы соковыжималки:

1. Головка соковыжималки
2. Шнек
3. Корпус
4. Крепежное кольцо
5. Лоточек для слива сока
6. Регулировочный болт
7. Лоток для загрузки продукта
8. Толкатель
9. Ситечка – 2 шт.
- Нр 1 – мелкие отверстия
- Нр 2 – крупные отверстия
10. Уплотнительная прокладка большая для корпуса 3
11. Уплотнительная прокладка маленькая для шнека 2



ВНИМАНИЕ! Для проталкивания фруктов всегда используйте толкатель (8).



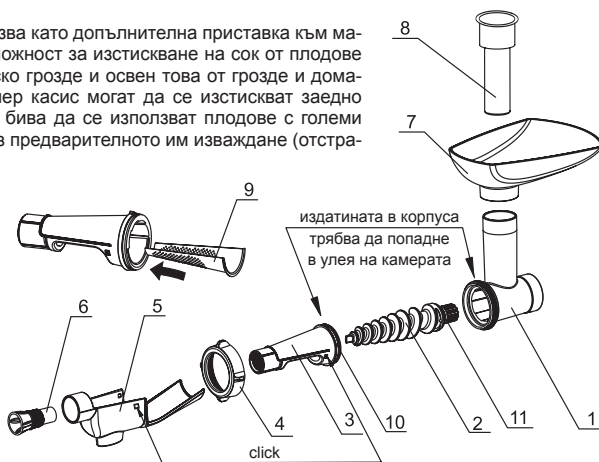
Подготовка соковыжималки к работе и ее обслуживание

- Убедитесь, что на корпусе (3) и шнеке (2) установлены уплотнительные прокладки (10) и (11). В случае, если они отсутствуют, обязательно вложите их в углубления в элементах мясорубки (корпусе и шнеке).
- Вставьте ситечко (9) в корпус (3) и вдавите до упора.
- Вставьте шнек (2) в корпус соковыжималки (1) и наденьте корпус с ситечком на шнек, обращая внимание на то, чтобы ситечко было повернуто вниз, а позиционирующее углубление совпало с выступом в головке соковыжималки.
- Так установленный корпус закрепите с помощью крепежного кольца (4) на головке соковыжималки (1).
- Привинтите регулировочный болт (6) к корпусу (3) и наденьте на него лоточек для слива сока (5) до момента, пока не защелкнется на корпусе (3) – «click».
- Собранную соковыжималку установите на привод идентично, как в описании для мясорубки.
- На засыпную горловину установите лоток для загрузки продукта (7) и толкатель (8).
- Вставьте под лоточек для слива сока (5) и отверстие регулировочного болта (6) соответствующую посуду для сока и емкость для мякоти.
- Вложите вилку электропровода в розетку.
- Нажмите на кнопку «I», чтобы включить мясорубку, и начните загружать фрукты, пользуясь толкателем.
- Чтобы процесс отжима сока проходил правильно, не затягивайте регулировочный болт слишком сильно в начальной фазе работы. Оцените количество сока в мякоти и только тогда откорректируйте прижим болта так, чтобы получить достаточную эффективность отжима сока и не забить соковыжималку.
- В ходе отжима мякоти проверяйте влажность мякоти. Если мякоть станет чрезмерно сухой, необходимо отвинтить болт (6), чтобы не забить соковыжималку мякотью.
- Степень прижима болта зависит от вида и сорта перерабатываемых фруктов. Для сочных, зрелых фруктов болт необходимо затянуть сильнее, а для фруктов менее сочных – менее сильно.
- Если с помощью регулировочного болта не будет достигнута необходимая эффективность отжима, мякоть следует еще раз пропустить через соковыжималку.
- В процессе отжима сока в головке соковыжималки (3) (в регулировочном болте) остается большое количество мякоти, которую необходимо периодически удалять, поскольку она засоряет отверстия и сок может попасть в привод мясорубки.
- В случае скопления мякоти в головке соковыжималки необходимо выключить мясорубку. В процессе отжима сока обращайте особое внимание на то, чтобы не допустить до засорения мякотью отверстий ситечка. Если это произойдет, отключите соковыжималку от сети (идентично, как в случае мясорубки), разберите соковыжималку и промойте (очистите) ее элементы. Для мытья, особенно ситечка, рекомендуется использовать приложенную в комплекте щеточку.

Сокоизстисквачката може да се използва като допълнителна приставка към машинките за мелене Zelmer. Дава възможност за изстискване на сок от плодове като: малини, касис, ягоди, цариградско грозде и освен това от грозде и домати. Семчестите плодове като например касис могат да се изстискват заедно с дръжките. В сокоизстисквачката не бива да се използват плодове с големи костилки, напр. сливи, вишни и др. без предварителното им изваждане (отстраняване).

Елементи на сокоизстисквачката:

1. Камера на сокоизстисквачката
2. Шнек
3. Корпус
4. Гайка
5. Улей за изтичане на сока
6. Регуляционен болт
7. Купа за подаване
8. Бутало
9. Цедка – 2 бр.
- № 1 – по-малки отвори
- № 2 – по-големи отвори
10. Голям уплътняващ пръстен на корпуса 3
11. Малък уплътняващ пръстен на шнека 2



ВНИМАНИЕ! За натъпкване на плодовете използвайте само буталото (8).



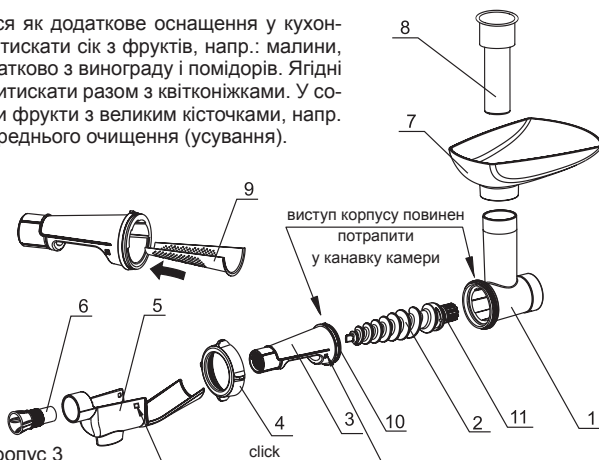
Подготовка за работа и употреба на сокоизстисквачката

- Уверете се, че на корпуса (3) и шнека (2) са поставени уплътняващите пръстени (10) и (11). Ако не са, непременно ги поставете във вдлъбнатините на тези елементи (на корпуса и на шнека).
 - Поставете и натиснете докрай в корпуса (3) цедката (9).
 - Сложете в корпуса на сокоизстисквачката (1) шнека (2) и поставете корпуса с цедката на шнека, като обърнете внимание цедката да бъде обърната надолу, а улеят за прикрепване да попадне в издатината на камерата на сокоизстисквачката.
 - Прикрепете така сглобения корпус с гайката (4) към камерата на сокоизстисквачката (1).
 - Завъртете регуляционния болт (6) в корпуса (3) и поставете върху него улея за изтичане на сока (5) така, че да щракне в корпуса (3) – „click“.
- Прикрепете сглобената сокоизстисквачка към двигателя по същия начин като в описанието на камерата за мелене.
 - Поставете върху отвора купата за подаване (7) и буталото (8).
 - Под отвора на улея за изтичане на сок (5) сложете подходящи съдове за сок и отпадъци.
 - Включете захранващия кабел на машинката към електрическия контакт.
 - Включете машинката с помощта на бутона „I“, а след това дозирайте подходящо количество плодове, като ги натъпквате с буталото.
- За да може процесът на изстискване на плодовете да протича правилно, не навивайте прекалено дълбоко регуляционния болт в началния етап на работа. Едва след като прецените съдържанието на сок в отпадъците, коригирайте съответно степента на навиване така, че да постигнете достатъчно добра ефективност и да избегнете запушването на сокоизстисквачката.
- По време на изстискване на сока наблюдавайте степента на влажност на отпадъците. Ако станат прекалено сухи, разхлабете болта (6), за да избегнете запушването на сокоизстисквачката с отпадъци. Степента на затягане на болта зависи от вида и качеството на преработваните плодове, ако плодовете са сочни и добре узрели, затегнете болта по-дълбоко, а ако плодовете имат малко сок, затегнете болта по-малко. Ако регулирането с помощта на болта не осигури достатъчно ефективно изстискване, можете отново да прекратите отпадъците през сокоизстисквачката.
- Блокирането на изходящия отвор на камерата (в регуляционния болт (3)) с отпадъци от плодове с голямо съдържание на сок има опасност от проникване на течност в двигателя на машинката.
- В случай на блокиране на изхода на камерата с отпадъци машинката трябва да се изключи. Обърнете особено внимание на процеса на изстискване на сок, напр. дали не са запушени отворите на цедката. Изключете сокоизстисквачката от двигателя (както при камерата за мелене), разглобете сокоизстисквачката, изчистете (измийте) елементите на сокоизстисквачката. За миене, особено на цедката, използвайте четката в комплекта.

Соковитискач може застосовуватися як додаткове оснащення у кухонних комбайнах Zelmer. Дозволяє витискати сік з фруктів, напр.: малини, смородини, полуниці, агрусу та додатково з винограду і помідорів. Ягідні фрукти, тобто смородина можна витискати разом з квітконіжками. У соковитискачі не можна застосовувати фрукти з великим кісточками, напр. сливи, вишні та ін. без їхнього попереднього очищення (усування).

Частини соковитискача:

1. Камера витискача
2. Черв'як
3. Корпус
4. Гайка
5. Канавка для відведення соку
6. Регулюючий болт
7. Миска
8. Штовхач
9. Сито – 2 шт.
№ 1 – отвори менші
№ 2 – отвори більші
10. Ущільнююче кільце велике на корпус 3
11. Ущільнююче кільце мале на черв'як 2



УВАГА! Для штовхання фруктів користуйтеся тільки штовхачем (8).

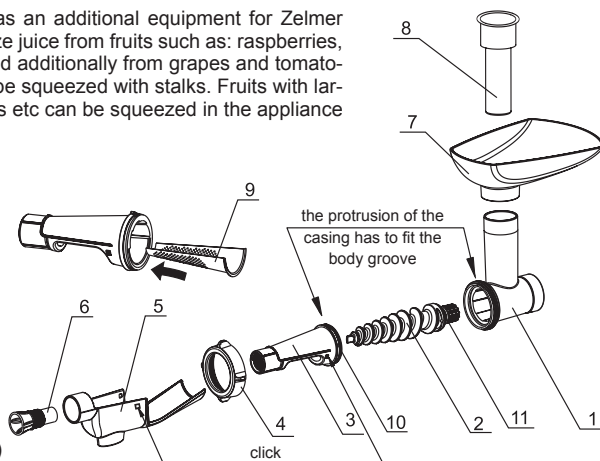
Підготування до праці та обслуговування соковитискача

- Упевніться, що на корпусі (3) і черв'яку (2) встановлені ущільнюючі кільця (10) і (11). У разі їхньої відсутності необхідно встановити їх у заглиблення цих елементів (корпусу і черв'яка).
- У корпус (3) встановіть і дотисніть сито (9) до упору.
- У камеру соковитискача (1) встановіть черв'як (2) і накладіть корпус з ситом на черв'як звертаючи увагу, щоб сито було направлене униз, а встановлююча канавка потрапила на виступ камери соковитискача.
- Так встановлений корпус пригвинтити гайкою (4) до камери соковитискача (1).
- Угвинтіть регулюючий болт (6) у корпусі (3) і насуньте на нього жолоб для відведення соку (5) до моменту защемлення на корпусі (3) – „click”.
- Зібраний соковитискач встановіть на привід, поводячись ідентично як в описі змішувачої камери.
- На завантажувальну воронку покладіть миску (7) і штовхач (8).
- Під вихідний отвір жолоба (5) і регулюючого болта (6) установіть відповідний посуд для соку та відходів.
- Уключіть приєднувальний кабель комбайну до розетки.
- Запустіть комбайн кнопкою „I”, а потім дозуйте відповідно фрукти, штовхаючи їх штовхачем. Щоб процес витискання фруктів проходив правильно надто глибоке угвинчення регулюючого болту не допускається у початковій фазі роботи. Щойно після оцінки ступені вмісту соку у відходах, скоректуйте відповідно ступінь угвинчення, так щоб отримати достатню ефективність і уникнути закупорення соковитискача.
- Під час витискання спостерігайте за сухістю відходів. Якщо вони надмірно сухі, вивинтіть болт (6), для попередження закупорення витискача відходами. Ступінь угвинчення болта залежить від виду і сорту фруктів, що переробляються, для соковитих фруктів і дуже зрілих – угвинтіть болт більш глибоко, а для малосоковитих фруктів – угвинтіть болт дещо менше. Якщо регулювання болтом не забезпечить достатньої ефективності витискання, відходи можна повторно піддати дії соковитискача. Закупорення виходу камери (у регулюючому болті (3)) відходами із фруктів з великим вмістом соку несе ризик залиття приводу машинки. У разі закупорення виходу камери відходами потрібно виключити машинку. Зверніть особливу увагу на процес витискання соку, напр. чи не відбулося закупорення отворів сита. Відключіть соковитискач від приводу (ідентично як у випадку змішувальної камери), виконайте демонтаж соковитискача, очистіть (вимийте) частини соковитискача. Для миття, особливо сита, потрібно вживати щітку, що додається.

The juice squeezer can be applied as an additional equipment for Zelmer mincing machines. It allows to squeeze juice from fruits such as: raspberries, currants, strawberries, gooseberry and additionally from grapes and tomatoes. Berry fruits such as currants can be squeezed with stalks. Fruits with large stones for example plums, cherries etc can be squeezed in the appliance after removing the stones.

Appliance elements:

1. Chamber
2. Worm
3. Body
4. Nut
5. Juice channel
6. Adjusting screw
7. Bowl
8. Pusher
9. Screen – 2 pieces
No. 1 – smaller openings
No. 2 – larger openings
10. Large sealing ring for the body (3)
11. Small sealing ring for the worm (2)



NOTE: Use only the pusher to push fruits (8).



Preparing for operation and operation

- Make sure the sealing rings (10) and (11) are installed on the body (3) and worm (2). If not, please install the sealing rings in the openings of these elements (the body and the worm).
 - Insert the screen (9) into the body (3) and push until stop.
 - Insert the worm (2) into the squeezer chamber (1) and insert the body with the screen onto the worm paying attention that the sieve is placed downwards, and the positioning opening fits the protrusion of the squeezer chamber.
 - Screw the nut (4) onto the squeezer chamber (1).
 - Screw the adjustment screw (6) into the body (3) and insert the juice channel (5) until it snaps shut on the body (3) and you hear a click.
- Insert the assembled squeezer onto the motor, proceeding in the same way as in the description of the mincing chamber.
 - Insert the bowl (7) and the pusher (8).
 - Put some appropriate vessels for juice and pulp under the juice channel outlet (5) and adjusting screw (6).
 - Plug in the appliance.
 - Turn on the appliance by pressing the „I” button and next insert the fruits pushing them with the pusher. In order for the juice squeezing process to run properly do not screw the adjustment screw too deeply in the initial operation phase. After assessing the amount of juice in the processed fruits, adjust the screw in order to obtain an adequate effectiveness and to avoid clogging the appliance.
 - Observe the pulp dryness during squeezing. If they are too dry, unscrew the adjusting screw (6), to avoid clogging the appliance.
- The screw adjustment depends on the type of processed fruits, in case of juicy and ripe fruits adjust the screw deeper, and for fruits that are not as juicy, the level of screw adjustment should be lower. If the screw adjustment does not provide an adequate squeezing effectiveness, you can process the processed fruits once again.
- The clogging of the chamber outlet (in the adjustment screw (3)) with juicy processed fruits can cause the juice to contact the motor.
- Unplug the appliance if the chamber outlet becomes clogged. Pay special attention during the juice squeezing process, make sure the screen openings are not clogged. Dismantle the juicer from the motor (as in the case of the mincing chamber), dismantle the squeezer, clean (wash) the squeezer elements. Use the included brush to clean the appliance, especially the screen.

