



RU ■ Шнековая соковыжималка

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Этим прибором могут пользоваться лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны пользоваться этим электроприбором или играть с ним. Храните прибор и его сетевой кабель в недоступном для них месте.
- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
 - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
 - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Всегда размещайте электроприбор только на стабильную, ровную и сухую поверхность. Не устанавливайте его на подоконники, крылья кухонных моек, нестабильные поверхности, на устройства, генерирующие тепло или вблизи таких устройств.
- Не используйте прибор в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Используйте только оригинальные принадлежности, которые были поставлены вместе данным электроприбором.
- Перед подключением прибора к розетке эл. сети убедитесь что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в Вашей сети.
- Перед тем, как включить электроприбор, убедитесь, что он правильно собран.
- Перед отжимом сока удалите из фруктов и овощей твердые косточки, которые содержатся, например, в персиках, абрикосах, манго и т. п., и несъедобную кожуру – например, апельсинов, ананасов, дыни, мандаринов и пр. Нет необходимости удалять семена ягод и киви.
- Не вкладывайте в соковыжималку слишком твёрдые продукты, например сахарный тростник, перец, кофейные зёрна и т.п. или твёрдые косточки. В ином случае возможно повреждение соковыжималки или травмирование.
- Соковыжималка может быть использована для раздавливания свежего чеснока или паприки, однако не предназначена для размола сухих специй.

- Благодаря вертикальной ориентировке отжимающего шнека практически отпадает необходимость продавливать продукты в загрузочную горловину. Большинство продуктов автоматически втягивается отжимающим шнеком в отжимающий механизм. Если необходимо проталкивать продукты в загрузочную горловину – всегда используйте прилагающийся толкатель. Не используйте для проталкивания пальцы или иные предметы, например кухонные принадлежности и т.п.



Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- В случае блокирования продуктов внутри отжимающего механизма установите поворотный регулятор в позицию «REVERSE» (вращение двигателя в обратном направлении) и удерживайте его в этом положении 15–20 секунд для разблокирования продуктов. После этого установите необходимую скорость для продолжения обработки освобожденных продуктов.
- Регулярно контролируйте уровень заполнения камеры отжима и следите за тем, чтобы она не переполнялась.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 60 минут. После этого оставьте его остыть на 30 минут.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки эл. сети, когда перестаете с ним работать, оставляете без присмотра, перед сборкой, разборкой, заменой принадлежностей, перемещением или чисткой.
- Перед разборкой убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки эл. сети, а вращающиеся части остановились.
- При очистке соблюдайте указания, приведенные в главе Очистка и уход. Не мойте блок двигателя под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Следите, чтобы вилка сетевого шнура не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы он не висел через край стола и не касался горячих поверхностей.
- Для отсоединения прибора от розетки эл. сети потяните за вилку, ни в коем случае не тяните за кабель питания. В противном случае можно повредить кабель или розетку.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасной ситуации он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре или при помощи квалифицированного специалиста. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным сетевым кабелем.

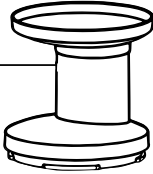
- Не используйте прибор в случае если повреждена какая-либо его часть. Не ремонтируйте прибор самостоятельно и не модифицируйте его каким-либо образом. Для выполнения любого ремонта обратитесь в профессиональную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

A

1



2



3



4



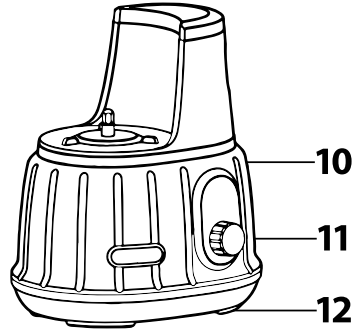
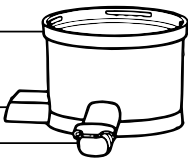
5

6

7

8

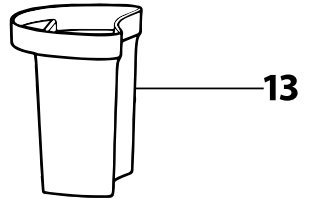
9



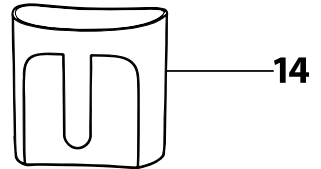
10

11

12



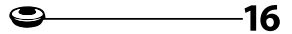
13



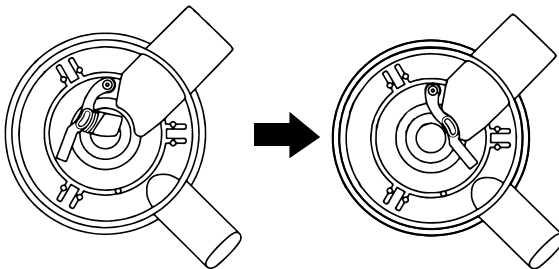
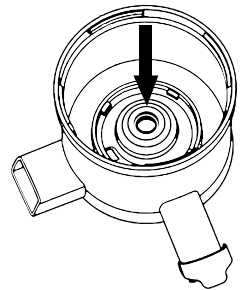
14



15



16

B**C**

Шнековая соковыжималка

Руководство по эксплуатации

- Перед тем как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- A1** Толкатель
A2 Крышка с горловиной заполнения и воронкой
A3 Шнек для отжима
A4 Мелкое сито
A5 Крупное сито
A6 Гомогенизирующая вставка
A7 Камера отжима сока
A8 Выход мякоти
A9 Закрывающееся сливное отверстие для сока
A10 Блок двигателя
- A11** Поворотный регулятор предназначен для установки уровня скорости от 1 до 3 (от 40 до 80 об/мин), обратного хода двигателя REVERSE и выключения блока двигателя
A12 Нескользкая ножки
A13 Ёмкость для мякоти объемом 1,2 л
A14 Ёмкость для сока объемом 1,2 л
A15 Щётка для чистки
A16 Запасное уплотнительное кольцо

ПРИНЦИП И ПРЕИМУЩЕСТВА ШНЕКОВОЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Шнековая соковыжималка позволяет отжимать сок из различных видов фруктов и овощей, включая ягоды, листовые овощи и зеленую пшеницу, а также приготовить из них освежающие комбинации свежих соков или нежные напитки смузи с добавлением молока или йогурта. Два вида сит, мелкое и грубое, позволяют приготовить сок с более мелкой структурой и меньшей долей клетчатки или сок с более густой структурой, большим содержанием клетчатки и более полным вкусом. Помимо фруктов и овощей в соковыжималку можно загрузить различные виды орехов и так приготовить домашнее ореховое молоко, богатое витаминами и минералами. С гомогенизирующей вставкой Вы легко и быстро приготовите фруктовые шербеты или мороженое.
- Благодаря вертикальной ориентировке отжимающего шнека практически отпадает необходимость продавливать продукты в загрузочную горловину. Большинство продуктов автоматически втягивается отжимающим шнеком в отжимающий механизм. На первом этапе отжимающий шнек измельчает вложенные продукты на крупные части. На втором этапе исполняется процесс отжима сока и сепарации мякоти. Полученный таким образом сок содержит минимальный объем клетчатки и сохраняет ценные витамины и энзимы.
- Закрывающийся слив сока позволяет перемешать продукты внутри камеры отжима и, тем самым, обеспечивает doskonaемое сливание Ваших любимых вкусов.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОГО ТИПА СИТА

Мелкое сито A4	Используется для получения сока с меньшим содержанием клетчатки и для приготовления орехового или соевого молока.
Грубое сито A5	Используется для получения сока с большим содержанием клетчатки, для отжима более мягких видов фруктов и овощей (смородина, малина, черника, помидоры и т.п.) и для приготовления напитков смузи.
Гомогенизирующая вставка A6	Используется для приготовления фруктового мороженого и шербетов. Не отделяет сок от мякоти.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с соковыжималки и её принадлежностей весь упаковочный материал, включая рекламные наклейки и этикетки.
- Все съёмные детали, которые предназначены для контакта с продуктами, тщательно вымойте тёплой водой с применением нейтрального кухонного моющего средства. Затем сполосните их под чистой проточной водой и насухо вытрите полотенцем. Все съёмные части также можно мыть в посудомоечной машине (в верхней корзине).



Предупреждение:

Блок двигателя **A10** и его кабель питания никогда не погружайте в воду и не мойте под проточной водой.

СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Убедитесь, что соковыжималка выключена и отсоединена от розетки эл. сети.
- Блок двигателя **A10** установите на ровную, сухую и стабильную поверхность, например, на кухонную столешницу.
- Камеру отжима сока **A7** переверните вверх дном, а уплотнение снизу камеры **A7** хорошо вдавите в отверстие выхода мякоти **A8**, см. рисунок В.
- Камеру **A7** переверните обратно и убедитесь, что в её средней части установлено уплотнительное кольцо (см. рисунок С) или установите его.
- Выберите тип сита, которое Вы хотите использовать и вставьте его в камеру отжима сока **A7**.
- В сито вставьте шнек для отжима **A3** и хорошо нажмите на него вниз. Верхний край шнека для отжима **A3** не должен быть выше верхнего края сита.
- На камеру отжима **A7** установите крышку **A2** так, чтобы символ ▼, обозначенный на ней, был совмещен с символом открытого замка, который обозначен на камере отжима **A7**. При повороте крышки **A2** по часовой стрелке до упора символ ▼, обозначенный на крышке, совмещается с символом закрытого замка, который обозначен на камере **A7**. Фиксация крышки **A2** в правильном положении сигнализируется соответствующим щелчком.
- Собранный камеру отжима **A7** разместите сверху на блок двигателя **A10** так, чтобы символ ▼, обозначенный на ней был совмещен с символом ▲ на блоке двигателя **A10**. Убедитесь, что камера отжима **A7** правильно села на блок двигателя **A10**.
- Вставьте в тубус заполнения толкатель **A1**. Под выход мякоти **A8** установите ёмкость для мякоти **A13**, а под выход сока **A9** разместите ёмкость для сока **A14**. Теперь соковыжималка собрана и готова к использованию.
- Соковыжималка оборудована системой безопасного включения. Это означает, что она не будет включена, если деталь собрана неправильно и крышка **A2** не зафиксирована в правильном положении.

ОБОЗР ПРОДУКТОВ И ИХ ПОДГОТОВКА

Фрукты и овощи	Приготовление
Персики, абрикосы, нектарины, черешни, сливы и т.д.	Содержат твёрдые косточки, которые необходимо удалить перед отжимом сока. Из некоторых видов фруктов, например манго, необходимо удалить и несъедобную кожуру. Вымойте их под проточной тёплой водой и нарежьте на кусочки, которые будут проходить в отверстие загрузочной горловины.
Яблоки, груши и т.п.	Вымойте их под проточной тёплой водой и нарежьте на кусочки, которые будут проходить в отверстие загрузочной горловины. Можно отжимать с кожурой и семечками. При этом семечки яблок и груш содержат токсичный амигдалин, и поэтому рекомендуем их удалить прежде всего тогда, когда Вы хотите употреблять сок из большого количества таких плодов.
Апельсины, мандарины, грейпфруты, лимоны и т.п.	Вымойте их. Удалите кожуру и нарежьте на кусочки, которые будут проходить в отверстие загрузочной горловины.
Виноград, крыжовник, малина, ежевика, черника, смородина, киви, огурцы, гранат, помидоры и т.д.	Вымойте плоды тёплой водой. Из винограда необходимо удалить плодоножки. Крупные плоды нарежьте. С гранатов необходимо удалить кожуру. Для отжима сока гранатов используются только ядрышки.
Ананас, арбуз и дыня	Сполосните плоды проточной тёплой водой и удалите кожуру. Удалите семечки из дыни. Нарежьте их на кусочки, которые будут проходить в отверстие горловины.

Морковь, сельдерей, красная свекла, корнелюды, петрушки и т.п.	Продукты тщательно вымойте под проточной тёплой водой, удалите ботву и нарежьте на кусочки, которые будут проходить в отверстие загрузочной горловины.
Листовые овощи, зелень и молодая пшеница (зеленые всходы) и т.д.	Листовые овощи и зелень вымойте под проточной тёплой водой. Листовые овощи, например черенковый сельдерей, шпинат и т.п. нарежьте на части длиной прикл. 4–5 см. Пучки зелени, например шнитт-лук и т.п., и проросшую пшеницу нарежьте на части длиной прикл. 3 см.
Орехи и соевые бобы	
Миндаль, орехи грецкие орехи и т.п.	Орехи необходимо очистить от скорлупы. Перед приготовлением орехового или соевого молока необходимо орехи или соевые бобы замочить не менее чем на 8 часов в воде.
Иные ингредиенты	
Вода, молоко, йогурт, сливки и т.п.	Эти ингредиенты добавляются вместе с фруктами и овощами, орехами или соевыми бобами в загрузочную горловину для приготовления различных видов напитков, домашних шербетов и мороженого.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Приготовьте продукты в соответствии с приведенными указаниями.
- Убедитесь, что соковыжималка собрана правильно, а регулятор **A11** установлен в положение 0 (выключено). Подсоедините вилку шнура питания в розетку эл. сети.
- Включите соковыжималку путём установки регулятора **A11** на требуемую скорость.

Настройка скорости Вид продуктов

1 – малая скорость	Виноград, крыжовник, малина, ежевика, черника, смородина, черешни, киви, огурцы, гранат, помидоры, апельсины, мандарины и т.д.
2 – средняя скорость	Листовые овощи, зелень, проросшая пшеница, яблоки, груши, нектарины, персики, арбузы, ананасы и т.д.
3 – большая скорость	Морковь, сельдерей, орехи, замороженные кусочки фруктов для приготовления шербетов и мороженого и т.д.

- В отверстие загрузочной горловины постепенно вкладывайте приготовленные ингредиенты. Если они не будут втянуты отжимающим шнеком **A3** в отжимающий механизм, как например яблоки со скользкой кожурой, используйте толкатель **A1** для их проталкивания через заполняющую горловину. Вы получите максимальный объём сока, если будете вкладывать продукты постепенно и прижимать их с небольшим давлением. Процесс отжима сока исполняется в два этапа, продукты сначала раздавливаются отжимающим шнеком **A3** и после этого продавливаются через сито. Вы не ускорите этот процесс быстрым продавливанием продуктов. Наоборот, соковыжималка может быть перегружена большим объёмом продуктов.



Предупреждение:

Не используйте пальцы или предметы для проталкивания продуктов через заполняющую горловину. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **A1**.

Максимальное время непрерывной работы составляет 60 минут. После этого прибор должен остыть 30 минут.

- Мякоть подается в ёмкость **A13**, которая размещена под выходом **A8**, а отжатый сок вытекает в ёмкость **A14** или стакан, находящийся под сливом **A9**. Если во время отжима одна из ёмкостей будет заполнена, закройте выход сока **A9** и выключите соковыжималку путём установки регулятора **A11** в положение 0 (выключено). Освободите соответствующую ёмкость и верните её на свое место. Затем можно продолжать приготовление сока.
- Если Вы отжимаете сок только из одного вида продуктов, то рекомендуем во время отжима оставлять слив сока открытым так, чтобы сок мог свободно вытекать в ёмкость **A14** или стакан, размещенный под слив **A9**.
- Если Вы отжимаете сок из нескольких видов продуктов одновременно или готовите напитки смеси, ореховое или соевое молоко или коктейли с добавлением йогурта или молока, то закрывающийся слив сока **A9** позволяет перемешать продукты внутри камеры для отжима **A7**. После этого простым открытием пробки Вы сольете смешанный напиток в ёмкость **A14** или стаканы, размещенные под сливом **A9**. Регулярно контролируйте уровень заполнения камеры отжима **A7** и следите за тем, чтобы она не переполнялась выше риски максимума.

- При приготовлении шербетов и мороженого с применением гомогенизирующей вставки **A6** возникающая смесь проталкивается только через отверстие для выхода мякоти **A8**.
- Если механизм отжима будет заблокирован во время работы, установите регулятор **A11** в положение «REVERSE» (обратный ход двигателя). Удерживайте его в этом положении 15–20 секунд для разблокирования продуктов. После этого отпустите его. Регулятор **A11** вернётся обратно в положение 0 (выключено). Установите необходимую скорость для обработки освобожденных продуктов. Эту операцию можно повторить несколько раз.
- Если Вы хотите отжимать сок из различных продуктов друг за другом без смешивания вкусов различных продуктов, достаточно механизм отжима сока просто и быстро промыть чистой водой без полной разборки соковыжималки следующим образом. Перед отжимом следующего продукта закройте слив сока **A9**. Через загрузочную горловину залейте в камеру отжима **A7** 200 мл чистой воды. Дайте соковыжималке поработать около 1 минуты и после этого слейте воду в ёмкость **A14**, подставленную под слив сока **A9**. После этого механизм отжима вычищен и можно начать отжимать сок из следующего продукта.
- По окончании использования рекомендуем промыть остатки продуктов из механизма отжима в порядке, приведенном в предыдущем абзаце. Это поможет легче очистить разобранные детали. После этого выключите соковыжималку установкой регулятора в позицию 0 (выключено) и отсоедините прибор от розетки эл. сети. Перед снятием ёмкости **A14** или стакана, размещенного под сливом сока **A9**, закройте пробку для того, чтобы сок не капал.
- После каждого применения разберите соковыжималку как указано в разделе Разборка соковыжималки и вычистите её по указаниям, приведенным в разделе Очистка и уход.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

- Для приготовления сока с меньшим содержанием клетчатки используйте сито **A4**.
- Для получения сока с большим содержанием клетчатки и для отжима более мягких видов фруктов и овощей, напр. смородина, малина, черника, помидоры и т.п., используйте сито с крупной ячейкой **A5**. Использование сита с крупной ячейкой **A5** важно, прежде всего, при обработке большого объёма смородины.
- Не рекомендуем отжимать сок из манго и бананов, так как доля сока в них очень мала. Однако они отлично подходят для использования в качестве основного продукта при приготовлении фруктового мороженого и шербетов с применением гомогенизирующей вставки **A6**.
- Для достижения оптимальных результатов всегда перерабатывайте свежие зрелые плоды. Перезрелые или незрелые плоды не подходят для отжима и ухудшают вкус сока.
- Чтобы не терялись ценные витамины, рекомендуется употребить сок свежим, сразу после его отжима.

РАЗБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Перед разборкой убедитесь, что соковыжималка выключена, отсоединена от розетки эл. сети, а вращающиеся части остановились.
- Достаньте емкости для сока и мякоти **A14** и **A13**. Поверните крышку **A2** против часовой стрелки и снимите её с камеры отжима сока **A7**.
- Камеру отжима сока **A7** с ситом и шнеком отжима **A3** внутри поднимите с блока двигателя **A10**.
- Над мойкой достаньте шнек отжима **A3** и сито из камеры отжима **A10**.

ОЧИСТКА И УХОД

- Чистите соковыжималку после каждого использования. Перед очисткой убедитесь, что соковыжималка выключена, отсоединена от розетки эл. сети, а вращающиеся части остановились.
- Разберите соковыжималку и тщательно вымойте съёмные детали в тёплой воде с добавлением моющего средства, а после этого хорошо высушите их полотенцем. Для простоты удаления остатков мякоти достаньте уплотнение из отверстия, расположенного внизу камеры отжима **A7** в выходе мякоти **A8**. После очистки важно не забыть закрыть уплотнение. Сито тщательно вымойте под тёплой проточной водой с применением нейтрального кухонного моющего средства и щётки для очистки **A15**. Посмотрите через сито на свет и проверьте что его отверстия чистые. Если вам не удалось прочистить отверстия, замочите сито на час в теплой воде с добавлением лимонного сока а потом снова его вымойте. После этого сполосните сито под проточной водой и тщательно насухо вытрите полотенцем. Все съёмные детали также можно мыть в посудомоечной машине. Помещайте их в верхнюю корзину посудомоечной машины.

**Примечание:**

Для простоты очистки вымойте все съёмные детали, контактирующие с продуктами, сразу после применения. Засохшие остатки сока и мякоти могут засорить ячейки в сите и тем ухудшить эффективность выжимания сока при следующем применении.

- Поверхность блока двигателя **A10** можно в случае загрязнения протереть слегка влажной тканью. Затем вытрите все насухо. Блок двигателя **A10** и его кабель питания никогда не погружайте в воду и не мойте под проточной водой.
- Не используйте для чистки чистящие средства с абразивным эффектом, растворители и т.п. Это может привести к нарушению очищаемой поверхности.

ХРАНЕНИЕ

- Если прибор не будет использоваться, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Прибор можно хранить в собранном виде.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Возможная причина и устранение
Соковыжималка не работает после включения.	Убедитесь, что она подключена к действующей розетке эл. сети. Проверьте что она правильно собрана.
Во время работы соковыжималка остановилась.	Соковыжималка может быть перегружена большим объёмом продуктов или продукты слишком твёрдые. Вкладывайте продукты в соковыжималку постепенно и слегка проталкивайте их. Соковыжималка не предназначена для переработки слишком твердых продуктов, таких как сахарный тростник. Соковыжималка работает слишком долго. Через 30 минут работы соковыжималка должна остыть 30 минут.
Снизу камеры отжима A7 вытекает сок.	Силиконовая прокладка снизу камеры отжима A7 недостаточно уплотнена. Выключите соковыжималку, отсоедините от розетки эл. сети и разберите. Закройте уплотнение, размещенное снизу камеры отжима A7 .
Во время работы возникает незначительная вибрация соковыжималки.	Незначительная вибрация возможна при отжиме сока из твёрдых продуктов.
Шум во время работы.	Убедитесь, что соковыжималка установлена на ровной, сухой и стабильной поверхности. При отжиме сока из твёрдых продуктов возникает шум больше, чем при отжиме сока из мягких ингредиентов. Убедитесь, что соковыжималка не перегружена слишком большим объёмом продуктов.
По окончании использования невозможно снять крышку A2 .	Это возможно из-за большого объёма оставшейся мякоти внутри механизма отжима или продукты заблокированы. Не пытайтесь снять крышку A2 силой. Включите соковыжималку для того, чтобы удалить остатки мякоти из механизма отжима или воспользуйтесь на 15–20 секунд режимом обратного хода двигателя для того, чтобы освободить остатки продуктов и вернуть их в загрузочную горловину. После этого включите нормальный ход для обработки освобожденных продуктов.

РЕЦЕПТЫ**НАПИТОК ИЗ МОЛОДОЙ ПШЕНИЦЫ****100 г молодой зеленой пшеницы**

- Пучки пшеницы нарежьте на части длиной 3 см. Используйте мелкое сито **A4** и пшеницу постепенно вкладывайте в соковыжималку. Сразу подавайте к столу.
- Свежий отжатый сок из молодой пшеницы – это хороший источник энзимов и минералов, поддерживает иммунитет, положительно воздействует на пищеварительный тракт и является хорошей добавкой при лечении высокого уровня холестерина и кровяного давления.

БАНАНОВО-КЛУБНИЧНЫЙ ШЕРБЕТ**3 зрелых банана****6 зрелых ягод клубники****свежие лесные ягоды и листья мяты для украшения**

- Очистите банан от кожуры и нарежьте на колечки. Вымойте клубнику, удалите хвостики и нарежьте на четыре части. Бананы и клубнику поместите в ёмкость на бумагу для выпечки и поместите в морозильную камеру на 4–5 часов.
- С применением гомогенизирующей вставки **A6** отожмите дольки бананов и кусочки клубники в соковыжималке. Слив сока **A9** можно оставить закрытым. Свежий приготовленный шербет будет выдавливаться из отверстия для выхода мякоти **A8**. Если смесь недостаточно гомогенизирована, пропустите её еще раз через соковыжималку. Полученный шербет сервируйте в миске со свежими лесными ягодами и листьями мяты для украшения.

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО**100 г сладких миндальных орехов (не чищенных)****200 мл воды**

- Миндаль намочите приблизительно на 12 часов в воде. Чем дольше будет миндаль замочен, тем более нежным будет молоко. При длительном замачивании будет лучше промыть орехи через несколько часов для предотвращения закисания воды. Время замачивания не должно превысить 24 часа. Воду слейте и добавьте к разбухшему миндалю 200 мл свежей холодной воды. Включите соковыжималку с мелким ситом **A4**. Слив сока **A9** оставьте открытым, и поварешкой заливайте воду с миндалем в отверстие загрузочной горловины. После заполнения камеры для отжима **A7** слейте молоко в ёмкость для сока **A14**. Если Вы в конце процедите миндальное молоко через полотняный пакетик, предназначенный для приготовления растительного молока, то получите ещё более приятную консистенцию. Миндальное молоко – это отличный источник витаминов, стоповых элементов, кальция и других минеральных веществ, и поэтому является отличной альтернативой коровьего молока. Можно улучшить его вкус, например, кленовым сиропом.
- Свежее приготовленное молоко употребляйте сразу или не позднее 24 часов. При хранении оно теряет свою питательную ценность. Если Вы не употребите его сразу, то храните в холодильнике в закрывающейся стеклянной ёмкости.
- Аналогичным образом можно приготовить и остальные виды орехового молока. Отфильтрованную мякоть можно использовать для приготовления десертов, печенья, пирожных и т.п.

СОЕВОЕ МОЛОКО**100 г соевых бобов****1 л воды**

- Соевые бобы намочите приблизительно на 8–10 часов в воде. Воду слейте и добавьте к разбухшим соевым бобам 1 л свежей холодной воды. Включите соковыжималку с мелким ситом **A4**. Слив сока **A9** оставьте закрытым, и поварешкой заливайте воду с соевыми бобами в отверстие загрузочной горловины. После заполнения камеры для отжима **A7** слейте молоко в ёмкость для сока **A14**. Соевое молоко процедите в глубокую кастрюлю через полотняный пакетик, предназначенный для приготовления растительного молока. Доведите молоко до кипения. После этого варите его 20–30 минут при слабом кипении так, чтобы не возникла пена. После охлаждения молоко можно употреблять. Не употребленное молоко можно хранить в закрывающейся стеклянной ёмкости в холодильнике до 24 часов.
- Соевое молоко не содержит лактозу и холестерин, содержит клетчатку включая растворимые пребиотические олигосахариды, которые способствуют росту пробиотиков.

ДОМАШНЕЕ КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ**250 г клубники****100 г сливок****2 ложки белого йогурта****50 г сахара (вместо сахара можно использовать кленовый сироп)****2 ложки лимонного сока**

- Вымойте клубнику, удалите хвостики и нарежьте. Поместите её в ёмкость на бумагу для выпечки и поместите в морозильную камеру приблизительно на 5 часов. Остальные продукты смешайте и поместите в морозильную камеру на такое же время. После изъятия из морозильной камеры смесь должна быть достаточно твёрдой. С помощью гомогенизирующей вставки **A6** обработайте клубнику и смесь. Продукты вкладывайте поочередно. Слив сока **A9** можно оставить закрытым. Свежее приготовленное мороженое будет выдавливаться из отверстия для выхода мякоти **A8**. Если смесь недостаточно гомогенизирована, пропустите её еще раз через соковыжималку. Сервируйте мороженое в посуду.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения	220–240 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная мощность	200 Вт
Уровень шума.....	63 дБ(А)

Декларируемый уровень шума данного прибора составляет 63 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что используемые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным действующим для него требованиям директив ЕС.