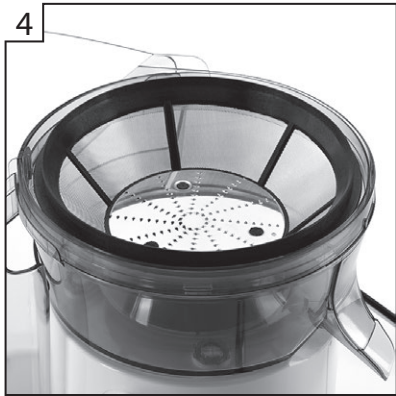




**EN** 1. You can centrifuge juice from whole fruits and vegetables 2. 2 rotational speeds 3. Safety lock preventing actuation when lid is not in place 4. High-grade stainless steel mesh filter – efficient and precise operation of the appliance

**RU** 1. Позволяет выжимать сок из целых фруктов и овощей 2. 2 скорости вращения 3. Блокировка от включения без установленной крышки 4. Качественное сито из нержавеющей стали – высокая производительность

**HE** 1. ניתן לסחוט מיץ מפירות וירקות שלמים 2. בורר הפעלה בעל 2 מהירויות שונות + לחצן טורבו 3. נעילת בטיחות המונעת הפעלה כשהמכסה לא במקומו 4. מסנן רשת איכותי ביותר מנירוסטה - מבטיח סחיטה אופטימאלית של מיצי הירקות והפירות



Constructa takes care of the environment. This user manual has been printed on 100% recycled paper.  
 CONSTRUCTA דואת לאיכות הסביבה. חוברת זו הודפסה על 100% נייר מחזורי.  
 Компания «Constructa» заботится об окружающей среде. Данная инструкция напечатана на бумаге, которая на 100% состоит из материалов вторичной переработки.

**Constructa-Neff Vertriebs-GmbH**  
 Carl-Wery-Straße 34,  
 81739 München, GERMANY

**Constructa**

www.constructa.com

496-009C\_v01

CJE1700S

JUICE EXTRACTOR  
 СОКОВЫЖИМАЛКА  
 מסחטת מיצי פירות  
 קשים

**Constructa**



CJE1700S

|           |                                             |       |
|-----------|---------------------------------------------|-------|
| <b>EN</b> | USER MANUAL<br>JUICE EXTRACTOR              | 4–9   |
| <b>RU</b> | ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ<br>СОКОВЫЖИМАЛКА | 10–16 |
| <b>HE</b> | הוראות הפעלה<br>מסחטת מיצי פירות קשים       | 17–21 |

CJE1700S

JUICE EXTRACTOR  
 СОКОВЫЖИМАЛКА  
 מסחטת מיצי פירות  
 קשים

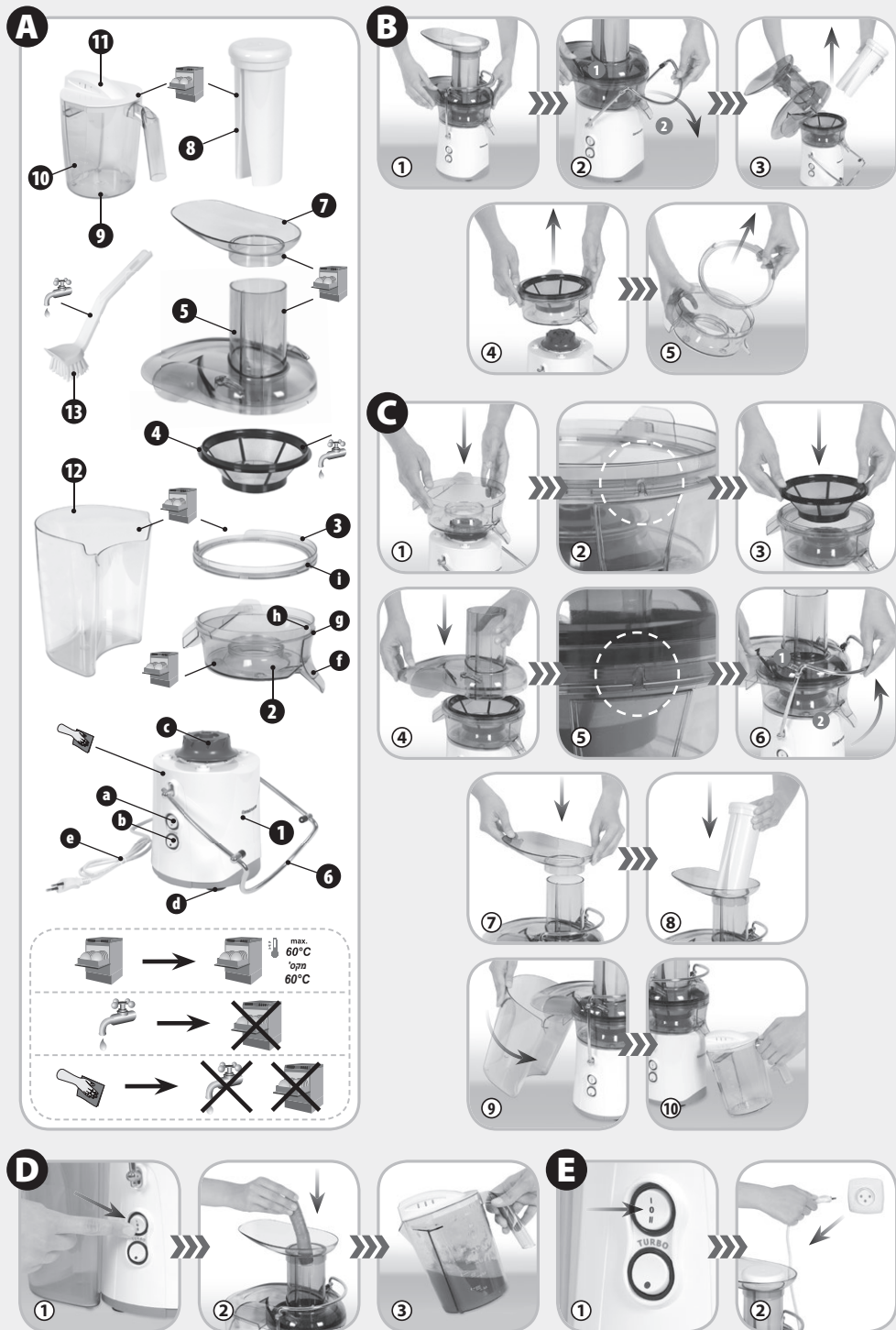
**Constructa**

Juice extractor with a large  
 feeding chute for fruits and vegetables  
 מסחטת מיץ עם פתח הזנה גדול לפירות וירקות



**Constructa**

www.constructa.com



## EN

### Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Constructa products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Constructa accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this instruction manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this instruction manual for future reference.

### Appliance characteristic

Juice extractor CJE1700S is an electrical appliance for fast fruit and vegetable juice centrifuging including automatic pulp separation.

The raw material is pulped and then the juice is centrifuged from the pulp. The usage advantages are increased due to the easy and simple operation. Electronic speed stabilizer provides constant rotation speed independent on loading, which allows juice even consistency obtaining. The juice extractor is equipped with 2 centrifuging speeds (for soft and hard fruit), which have been selected to obtain the optimal quality parameters for squeezed juice. Keeping the maximal content of vitamins, pectin, enzymes and minerals causes the lower juice clarity. This is an intended effect, as the juice extractor Manufacturer decided, that keeping the highest nutrient, pro-health and dietetic values of a juice is more important than its clarity. The juice extractor is equipped with special safety system preventing starting it in case of incomplete appliance assembling. The juice extractor is additionally equipped with filter self-cleaning function. After pressing **TURBO** button the engine operates 1,5+2 seconds with high rotation. High rotation helps to clean the filter in case the vibration occurring due to excessive pulp accumulation. **TURBO** function can be used in 10 seconds intervals only. The juice extractor can operate 15 minutes without any break. The quantity of juice obtained from i.e. 1kg of a raw material, depends on its freshness, as well as on filter cleanness and pulping blade condition.

The parts in contact with processed raw materials are made of materials permitted for contact with food.

### Safety operation instructions

*Read this manual carefully before you use the appliance.*

*Make sure that you understand the below safety precautions.*

### **DANGER! / WARNING!** Risk of injury

- Do not start up the appliance when the supplying cord is damaged or the casing is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Do not use the juice extractor when the filter is damaged.
- Before you start the juice extractor up, check the lid if it is locked well with the locking bar.
- Do not unfasten the locking bar during juice extractor operation and the filter wiring, as in such case the safety system will switch the appliance off.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or clearing.

- שלו או טכנאי מיומן משירות הלקוחות, כדי למנוע סיכונים.
- רק טכנאי מורשה יכול לתקן את המכשיר. תיקון לא נאות עלול לסכן את המשתמש בצורה משמעותית. במקרה של פגם כלשהו, פנו לתחנת שירות מורשית.
  - אל תשתמשו במסחטת המיץ כאשר המסנן פגום.
  - לפני שאתם מתחילים את סחיטת המיץ, בדקו האם המכסה נעול היטב עם בריח הנעילה.
  - אל תשחררו את בריח הנעילה במהלך פעולת סחיטת המיץ וחייבור המסנן, מכיוון שבמקרה כזה מערכת הבטיחות מכבה את המכשיר.
  - כבו את המכשיר ונתקו אותו מרשת החשמל לפני החלפת אביזרים או גישה לחלקים הנעים במהלך שימוש.
  - נתקו תמיד את המכשיר מרשת החשמל כאשר הוא נשאר ללא השגחה ולפני הרכבה, פירוק וניקוי.
  - השתמשו בדוחפן בלבד כדי לדחוף את המזון.
  - נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת סחיטת מיץ בנוכחות ילדים.
  - אל תניחו את מסחטת המיץ על משטח רטוב.
  - אל תשתמשו במסחטת המיץ ללא קולט הציפה.
  - מכשיר זה לא מיועד לשימוש ילדים. שמרו את המכשיר ואת כבל החשמל מחוץ להישג ידם של הילדים.
  - מכשיר זה יכול להיות בשימוש אנשים עם יכולות גופניות, תחושתיות או נפשיות מופחתות או חסרי ניסיון וידע, אם הם נמצאים תחת פיקוח או קיבלו הדרכה בשימוש בטוח במכשיר, והבינו את הסכנות הכרוכות בכך.
  - אל תאפשרו לילדים לשחק עם המכשיר.

## HE

### לקוחות יקרים!

ברכות על בחירתכם במוצר שלנו, וברוכים הבאים לציבור המשתמשים במוצרי CONSTRUCTA.

על מנת להשיג את התוצאות הטובות ביותר, אנו ממליצים להשתמש אך ורק באביזרי CONSTRUCTA מקוריים.

הם תוכנו במיוחד עבור מוצר זה. אנא קראו מדריך למשתמש זה בקפידה. תשומת לב מיוחדת יש להקדיש לאמצעי הבטיחות. אנא שמרו מדריך זה במקום בטוח לכל צורך בשימוש עתידי.

### תכונות המוצר

מסחטת המיץ CJE1700S היא מכשיר חשמלי לסחיטת מהירה של מיצי פירות וירקות כולל הפרדת ציפה אוטומטית. חומר הגלם נכתש ולאחר מכן, המיץ מופרד בצנטריפוגה מהעיסה. יתרונות השימוש מוגברים בשל ההפעלה הקלה. מייצב מהירות אלקטרוני מספק מהירות סיבוב קבועה ללא תלות במזון, מה שמאפשר לקבל מיץ אחיד. מסחטת המיץ מצוידת ב-2 מהירויות צנטריפוגה (לפירות רכים וקשים), שנבחרו על מנת להשיג את הפרמטרים המיטביים של איכות המיץ שנשחט. שמירה על התכולה המרבית של ויטמינים, פקטין, אנזימים ומינרלים גורמת לבהירות מיץ נמוכה יותר. זהו אפקט מכוון, כי יצרן מסחטת המיץ החליט ששמירה על הערכים התזונתיים, הבריאותיים והדיאטטיים הגבוהים של המיץ חשובה יותר מבהירותו. מסחטת המיץ מצוידת במערכת בטיחות מיוחדת המונעת את התחלת הפעולה במקרה שהרכבת המכשיר לא הושלמה. בנוסף, מסחטת המיץ מצוידת בפעולת הניקוי העצמי של המסנן. לאחר הלחיצה על לחצן ה**טורבו**, המנוע פועל במשך כ-1,5-2 שניות במהירות סיבוב גבוהה. מהירות סיבוב גבוהה מסייעת לנקות את המסנן במקרה שנוצרות רעידות כתוצאה מהצטברות חריגה של ציפה. בפעולת ה**טורבו** ניתן להשתמש במרווחים של 10 שניות בלבד. מסחטת המיץ יכולה לפעול כ-15 דקות ללא הפסקה. כמות המיץ שתתקבל למשל, מ-1 ק"ג של חומר גלם, תלויה בטריותו, כמו גם בניקיון המסנן ובמצב להב המעיקה.

החלקים הבאים במגע עם חומרי הגלם המעובדים עשויים מחומרים המותרים למגע עם מזון.

### הוראות בטיחות

**קראו בקפידה הוראות הפעלה אלו לפני השימוש במכשיר.**

**וודאו שהבנתם את הוראות הבטיחות שלהן.**

### **⚠ סכנה! / אזהרה!** סכנת פציעה

- אל תפעילו את המכשיר במידה וכבל החשמל ניזוק או אם נראה נזק כלשהו בגוף המכשיר.
- אם כבל חשמל ניזוק, החלפתו תבוצע על ידי היצרן, סוכן השירות

- To push the product use the pusher only.
- Be especially careful with the juice extractor operation in the presence of children.
- Do not place the juice extractor on the wet surface.
- Do not use the juice extractor without the pulp collector.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.



## WARNING!

### Risk of property damage

- Do not disconnect the plug from the socket pulling the cord.
- The appliance may only be plugged to an electrical socket (alternating current only) with a voltage in conformity with the one given on the rating plate of the appliance.
- Switch the juice extractor off immediately, when you notice strong vibrations or rotation decrease. Clean the filter and its casing.
- Stop the operation and unplug the appliance when the product is blocked in chute or pulping blade. Unblock it.
- Stop the operation immediately and unplug the appliance when any liquid gets into the motor. Bring the juice extractor to the service for inspection.
- Do not expose the juice extractor to temperatures over 60°C.
- Do not leave the appliance plugged unattended.
- Do not immerse the motor in water neither clean it under running water.

- Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste, etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs, etc.
- Do not overload the appliance with extensive amount of product or do not push it to strong (with a pusher), because a sudden increase of juice amount in the bowl spout can cause the juice overflow out of the lid or into pulp collector.
- Place the motor body near a socket on a flat, stable surface so that the vent holes of the appliance are not covered.



## TIP

### Product information and tips on its use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- Unplug after operation.
- Clean the metal parts, especially the filter including the sharp pulping blade with soft brush.
- To make the maintenance easier, you can put the plastic bag into the pulp collector, which you can remove to the rubbish bin after operation.
- Before the first use, wash thoroughly all elements of the equipment.

## Specifications

The technical parameters are quoted on the nameplate of the product.

Admissible time of non-stop operation 15 minutes

An interval between repeated operation 30 minutes

An interval between repeated **TURBO** usage 10 seconds

Noise generated by the appliance ( $L_{WA}$ ) 79 dB/A

Speed range: I gear, II gear

\*appliance colour

## INFORMATION ON FRUIT AND VEGETABLES

| Fruit/vegetables | Centrifuging speed |
|------------------|--------------------|
| Pineapples       | II                 |
| Blueberries      | I                  |
| Peaches          | I                  |
| Beetroots        | I                  |
| Pears            | I                  |
| Apples           | I                  |
| Cabbage          | II                 |
| Fennel           | I                  |

| Fruit/vegetables | Centrifuging speed |
|------------------|--------------------|
| Raspberries      | I                  |
| Carrots          | II                 |
| Melons           | I                  |
| Apricots         | I                  |
| Nectarines       | I                  |
| Cucumbers        | I                  |
| Kiwi             | I                  |
| Tomatoes         | I                  |
| Celery           | II                 |
| Grapes           | I                  |

## Part names

- 1** Juice extractor motor
  - a** I-O-II switch
  - b** TURBO button
  - c** skimmer
  - d** vacuum cup
  - e** supply cord
- 2** Bowl
  - f** juice spout
  - g** outer fin
  - h** inner fin
- 3** Bowl insert
  - i** notch
- 4** Filter
- 5** Lid
- 6** Locking bar
- 7** Bowl for small fruits
- 8** Pusher
- 9** Juice collector
- 10** Foam separator
- 11** Lid of collector
- 12** Pulp collector
- 13** Brush

## Preparations for operation (disassembling)

**i** *Disassemble the juice extractor before first usage and clean the parts in contact with processed product.*

- 1** Place the juice extractor near the socket on the firm, clean and dry surface.
- 2** Pull down the locking bar **(6)** so that the tracks moved out of grooves of the lid **(5)** from position 1 to position 2.

- 3** Take the pusher **(8)** out and remove the bowl **(7)** and lid **(5)**.
- 4** Then remove the bowl **(2)** including the insert **(3)** and filter **(4)**.
- 5** Then, disassemble the insert **(3)** from the bowl **(2)**.

**i** *Wash the disassembled parts (apart from the motor) carefully in hot water and wash-up liquid. You can clean them in dishwasher in max temp. 60°C (apart from the motor and filter). After drying carefully start assembling the clean parts.*

## Preparations for operation (assembling)

- 1** Align the bowl **(2)** to the motor **(1)**, so that the juice spout **(f)** was placed exactly in the casing **(1)** groove and 4 buckles from the upper part of the motor **(1)** were placed inside the 4 grooves in the bottom of the bowl **(2)**.
- 2** Insert the bowl insert **(3)** to the bowl **(2)** so that the notch **(i)** in the bowl insert **(3)** is located in the inner fin **(h)** of the bowl **(2)**.
- 3** Put the filter **(4)** inside and check if it is well mounted and rotates easily.
- 4** Install the lid **(5)** so that the outer fin **(g)** of the bowl **(2)** is in the notch of the lid **(5)**.
- 5** Pay attention to assemble the parts correctly. The outer fin **(g)** of the bowl **(2)** should be in one line with the notch in the lid **(5)**.
- 6** Pull the locking bar **(6)** up, so that the rolls moved into grooves of the lid **(5)** from position 2 to position 1 (you will hear a characteristic clicking sound).
- 7** Each time insert a bowl for small fruit **(7)** on the feeder opening of the cover **(5)**.
- 8** Put the pusher **(8)** into the chute so that the V-shaped hole was put on the knife inside the chute.
- 9** Put the pulp collector **(12)** under the lid **(5)** in the following way: lean the collector and place it under the insert **(3)** and lid **(5)**, then push it towards the motor **(1)**.
- 10** Put the juice collector **(9)** so that the juice spout **(f)** was inside the collector **(9)**.

## Start-up and operation

- Check if the switch is turned to "0" position.
- 1** Plug the juice extractor in and start it up with the switch **(a)** setting as necessary gear 1 (position I – low rotation) or gear 2 (position II – high rotation).

**i** *Such exemplar table including exact information on selection of appropriate gear for particular fruit and vegetables is on page 5.*

- 2** Put some fruit or vegetables into chute and press them slightly with the pusher.



**You mustn't push the products with your fingers or other objects.**

In case of the necessity (In case of excessive accumulation of the pulp on the filter, which causes juice extractor vibrations) you can use **TURBO** button (b). The engine operates in such case on maximal rotation for approximately 2 seconds. After this time, the **TURBO** function switches off automatically, and the engine returns to previous rotation.



**Repeated usage of TURBO function can take place after min. 10 seconds.**

- When centrifuging juice of small fruits, use the bowl for small fruits (7), put it on the chute.
  - Pour the extracted juice into glasses or cups prepared in advance.
- ③ The juice collector (9) is equipped with foam separator (10), which task is to stop the thicker particles of juice and foam.



**We recommend natural version of juice, less clear. In order to obtain such a juice it is necessary to remove the foam separator.**

## After operation (juice centrifuging)

**E**

- ① Switch the juice extractor off, turning the switch (a) to position "0".
- ② Unplug the appliance.
  - After the motor stops start to disassemble the juice extractor in order to wash the parts (see "Preparing for operation").
  - Remove the accumulated pulp from the pulp collector.



**Prevent the excess of the pulp collector. The excessive pulp can pour out while leaning the collector during removing.**

## Juice extractor maintenance rules

- Clean carefully after each usage, to prevent drying of juice and fruit remains.
- Remove the dirt from the corners with a bottle brush or tooth brush.
- Clean the motor with damped cloth sprinkled with washing up liquid. Then dry it.



**When water or juice getting into the motor, stop operation immediately and bring the appliance to service for inspection.**

- The following elements of the equipment: juice bowl, insert, and lid, bowl for small fruits, pusher and the juice collector including foam separator should be washed in hot water with wash-up liquid.
- You can clean them in dishwashers in maximum temperature 60°C.
- The exception is a filter (4). It should be washed with hard brush (13) only, which is included to this juice extractor equipment. **Do not use any metal brushes to clean the filter!**

- Some elements can change their colour after long-term usage. It is not a defect.
- Colour from carrot can be removed by cleaning the surface with a cloth immersed in edible oil.
- Dry carefully all parts after cleaning.
- Assemble the juice extractor according to instruction mentioned above (see "Preparing for operation").
- Roll the supplying cord inside the base of juice extractor motor.



**Pay a special attention to transparent plastic parts. They are the most sensitive for hits and falls. They can be easily damaged then.**

## What to do when ...

**The juice extractor does not work:**

- Bring the juice extractor to service agent.

**The juice extractor extracts little juice or vibrates:**

- Use the **TURBO** function. If the problem still exists, switch the appliance off; clean the filter from accumulated pulp. Additionally, empty the pulp collector if it is full.
- In case of mechanical filter damage, implicitly replace it with a new one.

## Fruit and vegetable juices preparation

- Fruit and vegetables for juice extraction, should be fresh and washed carefully. Vegetables should be cleaned from sand and soil with running water and peeled. Publications concerning juice preparation, recommend to deep the vegetables into water with salt and citric acid for 5 minutes. Such prepared vegetables do not get darker during processing and their juice has natural colour.
- Berry fruits should be washed directly before using, so that they do not loose their freshness.
- The selection of fruit and vegetables depends on the season of the year, taste likes or health recommendations. The way of preparation influences the nutritive value.
- Juices should be made of juicy kinds of fruits and vegetables, which should be ripe and fresh, to get the juice of the perfect flavour and fragrance.
- The following vegetables are good for juice preparation: tomatoes, carrots, celeries, beetroots, parsleys, onions, cabbages, cucumbers, black turnip, rhubarb, etc. You can also prepare juice of lettuce, spinach, leek and other vegetables as part of diet.
- The following vegetables can be added to juices chopped: radish, chives, green parsley, dill, cress.
- Fruit juice can be made of almost all kinds of fruit.
- Apples, peaches, apricots and plums should be blanched with boiling water on the strainer.
- Remove the stones from the fruit, which have it, to prevent damages of the juice extractor.
- Juice extracting of plums, blueberries, soft pears, apples or other fruit is inconvenient. The flesh of these fruit

becomes a spongy pulp, which blocks the filter holes. You can use these fruit mixing a small amount of them with other fruit or vegetables, it is also necessary to clean the filter more often.

- You can extract a small amount of grapes juice, but it is necessary to put whole bunch to the chute after removing ligneous stalk.
- Cut the radical vegetables and hard fruit into pieces small enough for the chute. Cut the apples into pieces (if they are not small enough to put them whole into the chute) without peeling and removing seed cavity.
- Put the fruit or vegetables into the chute after you start up the juice extractor.
- In case the product is blocked in the chute or on the filter pulping blade, use the **TURBO** function. If the problem still exists, switch the appliance off, disassemble and clean.
- The fresh juice nutritive value is close to fruit and vegetables nutritive value, but part of fibre is eliminated during juice centrifuging process. That is why the juice can be consumed by people, who can not eat raw vegetables due to digestions problems.
- Juice drinks are specially recommended for children and elderly people nourishment.
- It is recommended to have a small amount of water while drinking vegetable juices, which are very strong. If the juices are not diluted, a daily dose should not exceed a half of glass.
- Fruit juices are easier to digest so it is possible to drink a big amount of them: 3 up to 4 glasses per day between meals.
- Juices should be consumed immediately after preparing, and drunk in sips. When drinking juice slowly, it mixes with saliva, which makes digestion easier. Drunk too fast and in too big quantity the juice is not properly absorbed.
- You should not mix fruit with vegetables apart from apples. Melon juice shouldn't be mixed with other fruit juices.
- You shouldn't store juice for later consumption.
- Vegetable juices can be diluted with lukewarm, boiled water, mineral water, milk, whey, sweeten, or flavoured another way.
- You can prepare chasers of juice.
- The following fragrance spices can be used for vegetable juices: pepper, dill, caraway, nutmeg, thyme, marjoram, and for fruit juices: vanilla, cinnamon and clove. It is necessary to mince the spices carefully to obtain full fragrance. The spices should be used in small amount to keep natural fragrance and flavour of the juice basic products. Due to low calorificity, fruit and vegetable juices are recommended for people on a slimming diet.
- Fruit and vegetable juices are served in room temperature or cooled with ice cubes.
- Salty sticks, crackers and toasts can be good snacks for vegetable juices, as biscuits, cakes, sponge cakes for fruit juices.
- The juice obtained of some fruit and vegetables has

tendency to self-condensing. Such phenomena results from the properties of used products and does not depend on the appliance.

## Fresh juice is healthy

### Carrot juice



It accelerates metabolism since it contains microelements and vitamins necessary for the body to function properly.

Vitamin A, produced from carotene, improves sight. The ingredients of this juice eliminate harmful effects of nicotine, restores the natural healthy colour of the skin. Half a glass of carrot juice and half a glass of milk is recommended for little children. Carrot juice in combination with apple juice is recommended as an energizing drink for elderly people.

### Tomato juice



Ripe and fresh tomatoes produce juice of an excellent quality. Tomato juice may be mixed with all other vegetable juices. It contains a lot of vitamin A and C.

Two glasses of this juice covers a daily demand of vitamin C. Salt and pepper enhance the taste of the juice.

### Beetroot juice



Beetroot juice in combination with orange juice gives a drink of an excellent taste. This juice in a pure form may be drunk only upon a doctor's recommendation.

### Cabbage juice



This juice is applied in treatment of gastric ulcers, however only upon a doctor's recommendation. When mixed with carrot juice, it may be drunk by those with sensitive stomach.

### Spinach juice



This juice is highly hematopoietic, however due to a strong smell it is recommended to mix it with carrot juice. Spinach juice, carrot juice and celery juice mixed in equal amounts give a tasty drink.

### Celery juice



Do not use celery leaves because of their bitter taste. The juice from a root of a celery is very tasty. It can be mixed with other vegetable juices. It should be drunk in smaller amounts than carrot juice. Adding apple juice or lemon improves the taste of

the juice.

### Cucumber juice



It is naturally bland and it should be mixed with apple, carrot or celery juice. Cucumber juice is used for skin care. It also filters kidneys. It is recommended for slimming treatment.

### Apple juice



Juice made from fresh and ripe apples has a pleasant fragrance and taste and it is rich in vitamins A and B and valuable mineral salts.

A high content of pectin in the juice makes that it has properties supporting digestion. Fresh apple juice is used to treat podagra and rheumatism. It is, generally speaking, an excellent nutriment.

### Blackberry juice



Blackberry juice with a small amount of sugar and mineral water makes a very refreshing drink. Due to a big content of vitamins and microelements, it gives energy, especially to elderly people.

### Black elder juice



The juice is rich in nutritive elements, it has diaphoretic properties and is used to treat a cold. When preparing preserves, it may be mixed with other fruit juices.

### Blackcurrant juice



Blackcurrant juice has a specific fragrance, high acidity and noticeable tartness. Due to its chemical composition and a content of vitamins, it is one of the best juices. It should be mixed with juices of low acidity or with water, honey or sugar.

## Special health recipes

|                                                                                                         |                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Energy drink</b><br>6 carrots<br>2 apples<br>½ of beetroot                                           | <b>Body detox juice</b><br>4 carrots<br>½ of cucumber<br>1 beetroot                                             |
| <b>“Strong breath” drink</b><br>1 handful of spinach<br>1 handful of parsley<br>2 celeries<br>4 carrots | <b>“Timeless regulator” juice</b><br>2 apples<br>1 hard pear<br>¼ of lemon or a handful of spinach<br>6 carrots |
| <b>“Sunny” drink</b><br>2 apples<br>6 strawberries                                                      | <b>“Love” drink</b><br>3 big tomatoes<br>½ of cucumber<br>1 celery<br>¼ of lemon                                |

## Ecology – Environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive. In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.



When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

***Do not dispose into the domestic waste disposal!!!***

*The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.*

*The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.*

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

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары Constructa. 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 CJE1700S 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, с прикасающиеся 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 поняты.*



### ОПАСНОСТЬ! / ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**Несоблюдение грозит травмами**

- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если будет повреждён 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 проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Не используйте соковыжималку с поврежденной центрифугой (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 центрифуга, 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.
- Всегда отключайте устройство от электросети, когда оно остается без присмотра, а также перед монтажом, демонтажем или его чисткой.
- 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.
- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство с кабелем в месте недоступном для детей.
- Устройство могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями, а также не имеющие опыта работы с устройством, при условии, что они будут это делать исключительно под присмотром либо после предварительного понятного объяснения возможных угроз и инструктажа по безопасному пользованию устройством.
- Необходимо проследить, чтобы дети не играли с устройством.



## ВНИМАНИЕ!

### Несоблюдение грозит порчей имущества

- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Всегда подключайте прибор к розетке электрической сети (исключительно переменного тока) с напряжением, соответствующим приведенному на заводском щитке прибора.
- Немедленно выключите соковыжималку, как только заметите сильную вибрацию или уменьшение оборотов. Очистите ситечко и его корпус.
- Некоторые твердые овощи/фрукты могут заблокироваться 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 deterгенты 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 макухи.
- 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 мякоти, 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>) 79 dB/A  
 Диапазон скорости: I скорость, II скорость  
 \* вариант цвета

## 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                    |

## Устройство соковыжималки

**A**

- 1 Привод соковыжималки
  - a выключатель I-0-II
  - b кнопка TURBO
  - c лопасти
  - d присос
  - e питающий электропровод
- 2 Чаша фильтра
  - f носик
  - g наружное ребрышко
  - h внутреннее ребрышко
- 3 Фильтр
  - i вырез
- 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

## Подготовка соковыжималки к работе (разборка)

**B**

**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.

**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°С. Прежде чем приступить к сборке прибора, дайте обсохнуть чистым деталям.*

## Подготовка соковыжималки к работе (разборка)



- 1 Установите чашу фильтра (2) 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).
- 2 Вложите фильтр (3) в чашу фильтра (2) так, чтобы вырез (i) в фильтре (3) оказался на внутреннем ребрышке (h) чаши фильтра (2).
- 3 Вставьте ситечко (4) и убедитесь, что оно установлено прочно и легко вращается.
- 4 Закройте крышку (5) так, чтобы наружное ребрышко (g) фильтра (2) совпало с желобком на крышке соковыжималки (5).
- 5 Обращайте внимание на правильность сборки. Наружное ребрышко (g) фильтра (2) должно находиться на одной линии с желобком на крышке (5).
- 6 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).
- 7 В случае необходимости наденьте на засыпной бункер (5) лоток для мелких фруктов (7).
- 8 Вставьте толкатель (8) в загрузочный бункер, совместив канавку в форме буквы «V» на толкателе с небольшим выступом в загрузочном бункере.
- 9 Установите контейнер для мякоти (12). Немного наклонив контейнер вставьте его под фильтр (3) и крышку (5), затем придвиньте его к приводу (1).
- 10 Кувшин для сока (9) поставьте так, чтобы носик соковыжималки (f) находился внутри кувшина (9).

## Первое включение соковыжималки и ее обслуживание



- 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).



**Примерная таблица с информацией на тему выбора скорости для конкретных фруктов и овощей приведена на 12 стр.**

- 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 необходимости (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 подготовленные стаканы, бокалы и т.п.
- 3 Кувшин для сока (9) оснащен сепаратором пены (10), который помогает избавиться от пены и густых фракций.



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

## Окончание работы (выжимания сока)



- 1 Выключите соковыжималку, переключая выключатель (a) 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 уберите с помощью ерша для мытья бутылок или зубной щетки.
- Привод соковыжималки протирайте влажной тряпкой (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 дуршлаге.
- 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 закладывайте 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 загрузочном 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 глот-

ками, 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 рекомендуется хранить.
- Овощные соки можно разбавлять теплой кипяченой водой, минеральной водой, молоком или сывороткой, добавлять в них сахар или приправлять 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 запахи 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 самозагустеванию. 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

|                                                                                                        |                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Укрепляющий напиток</b><br>6 морковок<br>2 яблока<br>½ красной свеклы                               | <b>Сок для детоксикации организма</b><br>4 морковки<br>½ огурца<br>1 красная свекла                       |
| <b>Напиток «Сильное Дыхание»</b><br>1 горсть шпината<br>1 горсть петрушки<br>2 сельдерея<br>4 морковки | <b>Сок «Вечный регулятор»</b><br>2 яблока<br>1 твердая груша<br>¼ лимона или горсть шпината<br>6 морковок |
| <b>Напиток «Солнечный»</b><br>2 яблока<br>6 клубник                                                    | <b>Напиток «Любовный»</b><br>3 крупных помидора<br>½ огурца<br>1 сельдерей<br>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 (РЕ) 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.*

## מיץ טרי הינו בריא

### מיץ גזר



מאיץ את חילוף החומרים מכיוון שהוא מכיל מרכיבי מיקרו וויטמינים הדרושים לתפקוד ראוי של הגוף.

ויטמין A, המופק מקרסון, משפר את הראיה. המרכיבים של מיץ זה מנטרלים השפעות מזיקות של ניקוטין, ומשחזרים את הצבע הבריא והטבעי של העור. חצי כוס מיץ גזר וחצי כוס חלב מומלצת לילדים קטנים. מיץ גזר בשילוב עם מיץ תפוחים מומלץ כמשקה ממריץ לקשישים.

### מיץ עגבניות



עגבניות בשלות וטריות יוצרות מיץ איכותי מעולה. מיץ עגבניות ניתן לערבב עם מיץ הירקות האחרים. הוא מכיל כמות גדולה של ויטמין A ו-C.

שתי כוסות של מיץ זה מספקות את הצריכה היומית של ויטמין C. מלח ופלפל ישפרו את הטעם של המיץ.

### מיץ סלק



מיץ סלק בשילוב עם מיץ תפוחים יוצרים משקה עם טעם מעולה. מיץ זה בצורתו הטהורה יש לצרוך רק בהמלצת רופא.

### מיץ כרוב



מיץ זה משמש לטיפול בכיבי קיבה, אך רק בהמלצת רופא. כאשר הוא מעורבב עם מיץ גזר, אנשים עם קיבה רגישה יכולים לצרוך אותו.

### מיץ תרד



מיץ זה הוא הומאופטי, עם זאת, בשל ריחו החזק מומלץ לערבב אותו עם מיץ גזר. מיץ תרד, מיץ גזר ומוץ סלרי יש לערבב בכמויות זהות לקבלת משקה טעים.

### מיץ סלרי



אין להשתמש בעלי סלרי בגלל טעמם המר. המיץ משורש סלרי הוא מאוד טעים. ניתן לערבב אותו עם מיץ ירקות אחרים. יש לצרוך אותו בכמויות קטנות יותר מאשר מיץ גזר. הוספת מיץ תפוחים או לימון תשפר את טעם המיץ.

### מיץ מלפפונים



מיץ זה באופן טבעי תפל, ויש לערבב אותו עם מיץ תפוחים, גזר או סלרי. מיץ מלפפון משמש לטיפול בעור. כמו כן, לסינון כליות. מומלץ להרזיה.

### מיץ תפוחים



למיץ העשוי מתפוחים טריים ובשלים יש ניחוח וטעם נעימים, הוא עשיר בוויטמינים A ו-B ובמינרלים ומלחים רבי ערך. תכולה גבוהה של פקטין במיץ מיטיבה עם העיכול. מיץ תפוחים טרי משמש לטיפול בשיגרון וצנזית. זהו מזון בריאות מעולה.

## מיץ פטל שחור



מיץ פטל שחור עם כמות קטנה של סוכר ומים מינרלים יוצרים משקה מרענן מאוד. בשל התכולה הגבוהה של ויטמינים ומרכיבי מיקרו, הוא מעניק אנרגיות, במיוחד לאנשים מבוגרים.

### מיץ סמבוק שחור



המיץ עשיר באלמנטים תזונתיים, יש לו תכונות להגברת ההזעה, והוא מיועד לטיפול בהצטננות. בעת הכנת שימורים, ניתן לערבב אותו עם מיצי פירות אחרים.

### מיץ אוכמניות שחורות



למיץ האוכמניות יש ניחוח ייחודי, רמת חומציות גבוהה וחמיצות מורגשת. בשל ההרכב הכימי שלו ותכולת הויטמינים, הוא אחד מהמיצים הטובים ביותר. יש לערבב אותו עם מיצים עם רמת חומציות נמוכה או עם מים, דבש או סוכר.

## מתכונים בריאות מיוחדים

|                                                                                               |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>משקה אנרגיה</b></p> <p>6 גזרים<br/>2 תפוחים<br/>1/2 סלק</p>                             | <p><b>מיץ לניקוי רעלים מהגוף</b></p> <p>4 גזרים<br/>1/2 מלפפון<br/>1 סלק</p>                       |
| <p><b>משקה "נשימה חזקה"</b></p> <p>חופן 1 תרד<br/>חופן 1 פטרוזיליה<br/>2 סלרי<br/>4 גזרים</p> | <p><b>מיץ "מוסות נצחי"</b></p> <p>2 תפוחים<br/>1 אגס קשה<br/>1/4 לימון או חופן תרד<br/>6 גזרים</p> |
| <p><b>משקה "מוצץ שמש"</b></p> <p>2 תפוחים<br/>6 תותים</p>                                     | <p><b>משקה "אהבה"</b></p> <p>3 עגבניות גדולות<br/>1/2 מלפפון<br/>1 סלרי<br/>1/4 לימון</p>          |

## הגנת על איכות הסביבה



כל משתמש יכול להגן על איכות הסביבה. זה לא קשה ולא יקר. כדי לעשות זאת: פנו ארזות קרטון למיכל למחזור נייר; פנו שקיות פוליאיתילן (PE) לתוך מיכל למחזור פלסטיק. כאשר המכשיר הגיע לסוף ימיו, סלקו אותו למרכז מחזור למוציא חשמל ואלקטרוניקה ישנים. רכיבים מסוימים במכשיר זה עלולים להיות מסוכנים לאיכות הסביבה.

**אל תשליכו את המכשיר עם האשפה הביתית הרגילה!!!**

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו שיגרם משימוש שגוי או טיפול לא הולם.

היצרן שומר לעצמו את הזכות לבצע בכל עת שינויים במוצר על מנת להתאים אותו לתקנות משפטיות, תקנים, הנחיות, או כתוצאה משיפורים במבנה, בעיצוב או מסיבות אחרות, ללא הודעה מוקדמת.

## **⚠ כאשר מים או מיץ חדרו למנוע, הפסיקו מיד את פעולת המסחטה ומסרו אותה לבדיקה בתחנת שרות מורשית.**

- את האביזרים הבאים: קערת מיץ, תותב ומכסה, קערה לפירות קטנים, דוחפן וקולט המיץ כולל מפריד הקצף יש לשטוף במים חמים עם נזל לשטיפת כלים.
- תוכלו לשטוף אותם במדיח כלים בטמפרטורה מרבית של 60°C.
- היוצא מן הכלל הוא המסנן (4). יש לשטוף אותו אך ורק עם מברשת קשה (13) המצורפת למסחטת מיץ זו.
- **אל תשתמשו במברשות מתכתיות כדי לנקות את המסנן!**
- רכיבים מסוימים עלולים לשנות את צבעם לאחר שימוש ארוך טווח. אין זה גרם.
- כתמי צבע מגזר ניתן להסיר באמצעות ניגוב פני השטח עם מטלית הטבולה בשמן מאכל.
- לאחר הניקוי, ייבשו היטב את כל החלקים.
- הרכיבו את מסחטת המיץ על פי ההוראות שהוזכרו לעיל (עינו בסעיף "הכנה להפעלה").
- גוללו את כבל החשמל לתוך בסיס מנוע מסחטת המיץ.

## **⚠ שימו לב במיוחד לחלקי פלסטיק שקופים. הם גרישים ביותר לחבטות ונפילות. לכן, הם עלולים להיפגע בקלות.**

### **מה לעשות כאשר ...**

#### **מסחטת המיץ לא פועלת:**

- מסרו את מסחטת המיץ לבדיקה בתחנת שירות מורשית.
- **מסחטת המיץ סוחטת מעט מיץ או ועדת:**
- השתמשו בפעולת ה**טורבו**. אם הבעיה עדיין קיימת, כבו את המכשיר; נקו את המסנן מציפה שהצטברה. בנוסף, רוקנו את קולט הציפה אם הוא מלא.
- במקרה של נזק מכאני למסנן, החליפו אותו במסנן חדש.

### **הכנת מיצי פירות וירקות**

- פירות וירקות המיועדים לסחית מיץ חייבים להיות טריים ושטופים ביסודיות. יש לשטוף במים זורמים חול ועפר מירקות, ולקלף אותם. מומלץ להשרות ירקות במים עם מלח וחומצת לימון במשך 5 דקות. ירקות המוכנים בצורה זאת לא מתכהים יותר בעת העיבוד וצבע המיץ שלהם יהיה טבעי.
- פירות יער יש לשטוף ישירות לפני השימוש, כך שהם לא יאבדו את טריותם.
- במבחן הפירות והירקות תלוי בעונת השנה, העדפות בטעם או המלצות בריאותיות. דרך ההכנה משפיעה על הערך התזונתי.
- הכינו מיצים מפירות וירקות עסיסיים, עליהם להיות בשלים וטריים, כדי לקבל מיצים עם טעמים וריחות מושלמים.
- הירקות שלהלן טובים להכנת מיץ: עגבניות, גזר, סלרי, סלק, פטרוזיליה, בצל, כרוב, מלפפונים, לפת שחורה, ריבס, וכו'. תוכלו גם להכין מיץ חסה, תרד, כרישה ושאר ירקות כחלק מדיאטה.
- ניתן להוסיף ירקות קצוצים הבאים למיצי ירקות: צנון, ערית, פטרוזיליה, ירקה, שמיר, גרגרי חרדל.

- מיץ פירות ניתן להכין כמעט מכל סוגי הפירות.
- יש לחלט תפוחים, אפרסקים, משמשים ושזיפים עם מים רותחים על המסננת.
- הוציאו גלעינים מהפירות, אם הם קיימים, כדי למנוע נזקים למסחטת המיץ.
- סחיטת מיץ שזיפים, אכמניות, אגסים רכים, תפוחים או פירות אחרים היא לא נוחה. הציפה של פירות אלה הופכת לעיסה ספוגית, החוסמת את חורי המסנן. תוכלו להשתמש בפירות אלה כשהם מעורבבים עם כמות קטנה של פירות או ירקות אחרים, כמו כן, עליכם לנקות את המסנן בתדירות גבוהה יותר.
- תוכלו לסחוט כמות קטנה של מיץ ענבים, אך עליכם לשים את כל הצרור בפתח ההזנה לאחר הסרת הגבעול. חתכו ירקות שורש ופירות קשים לחתיכות קטנות בגודל המתאים לפתח ההזנה. חתכו את התפוחים לחתיכות (אם הם לא קטנים מספיק כדי להכניסם שלמים לפתח ההזנה) מבלי לקלף אותם ולהסיר מהם את הגרעינים.
- הכניסו פירות או ירקות לתוך פתח ההזנה לאחר שתפעילו את מסחטת המיץ.
- במקרה שמזון נחסם בפתח ההזנה או על להב המעמיק של המסנן, השתמשו בפעולת ה**טורבו**. אם הבעיה עדיין קיימת, כבו את המכשיר, פרקו ונקו אותו.
- הערך התזונתי של מיץ טרי קרוב לערך התזונתי של פירות וירקות, אלא שחלק מהסיבים מסולק במהלך סחיטת המיץ. זו הסיבה שאנשים שלא יכולים לאכול ירקות טריים בשל בעיות עיכול, יכולים לצרוך אותם. מיצים מומלצים במיוחד לתזונת ילדים וקשישים.
- מומלץ להוסיף כמות קטנה של מים בעת שתיית מיצי ירקות, שמאד מרוכזים. אם המיצים לא מדוללים, מנה יומית לא תעלה על חמיצת כוס.
- מיצי פירות קלים יותר לעיכול, ולכן ניתן לשתות כמות גדולה שלהם: 3 עד 4 כוסות ליום, בין הארוחות.
- מיצים יש לצרוך מיד לאחר ההכנה, בלגימות איטיות. בעת שתייה איטית של המיץ, הוא מתערבב עם רוק, מה שמקל על פעולת העיכול. בלגימות מהירות מדי ובכמות גדולה מדי, המיץ לא נספג כראוי.
- אל תערבבו פירות וירקות, פרט לתפוחי עץ. מיץ אבטיח אין לערבב עם מיצי פירות אחרים.
- אל תאחסנו מיץ לצריכה מאוחרת יותר.
- תוכלו לדלל מיצי ירקות עם מים פושרים, מורתחים, מים מינרלים, חלב, מי גבינה, ממתקים, או לתבל אותם בכל דרך אחרת.
- באפשרותכם להכין כוסיות מיץ.
- תוכלו להוסיף תבליני הניחוח הבאים למיצי ירקות: לפלפל, שמיר, קימל, גאוז מוסקט, תימין ומיון, ולמיצי פירות: וזיל, קינמון וציפורן. יש לטחון את התבלינים בהירות כדי להשיג ניחוח מלא. יש להשתמש בתבלינים בכמויות קטנות כדי לשמור על ניחוח וטעם של המרכיבים הבסיסיים של המיץ הטבעי. בשל הערך הקלורי הנמוך, מיצי פירות וירקות מומלצים לאנשים בדיאטת הרזיה.
- מיצי פירות וירקות מוגשים בטמפרטורת חדר או כשהם מקוררים עם קוביות קרח.
- חטיפים ממלחים, קרקרים וסווסטים יכולים להיות חטיפים טובים למיצי ירקות, כמו גם עוגיות, עוגות, ועוגות ספוג למיצי פירות.
- למיץ שמתקבל מפירות וירקות מסוימים יש גטייה לעיבוי עצמי. תופעה זו נגרמת ממאפיינים של מרכיבי המזון שהשתמשתם בהם ואינה תלויה במכשיר.

8 דוחפן

9 קולט המיץ

10 מפריד קצף

11 מכסה הקולט

12 קולט הציפה

13 מברשת

## אתחול ותפעול

D

● בדקו האם המפסק מסובב למצב "0".

① חברו את מסחטת המיץ והפעילו אותה עם מפסק הבורר (a) המכוון בהתאם לצורך להילוך 1 (מצב I מהירות נמוכה) או להילוך 2 (מצב II - מהירות גבוהה).

**i** **טבלת דוגמא הכוללת מידע מדויק לגבי בחירת ההילוך המתאים לפירות וירקות מסוימים, תוכלו למצוא בעמוד 20.**

② שימו מעט פירות או ירקות לתוך פתח ההזנה והשתמשו בדוחפן כדי לחוץ עליהם קלות.

**⚠ אל תדחפו את מוצרי המזון עם האצבעות או עם חפצים אחרים.**

במקרה הצורך (במקרה של הצטברות יתרה של ציפה על המסנן, מה שגורם לרעידות של מסחטת המיץ), תוכלו להשתמש בלחצן **הטורבו (b)**. במקרה זה, המנוע יפעל במהירות הסיבוב המרבית במשך כ-2 שניות. לאחר פרק זמן זה, פעולת **הטורבו** תיכבה באופן אוטומטי, והמנוע יחזור למהירות הסיבוב הקודמת.

**⚠ שימוש חוזר בפעולת הטורבו יכול להתבצע לאחר פרק זמן מינימאלי של 10 שניות.**

● בעת סחית מיץ של פירות קטנים, השתמשו בקערת הפירות הקטנים (7) והניחו אותה על פתח ההזנה.  
● מזגו את המיץ שנשחט לכוסות או ספלים שהוכנו מראש.  
③ קולט המיץ (9) מצויד במפריד קצף (10) המיועד לעצור חלקיקים עבים של מיץ וקצף.

**i** **אנו ממליצים על גרסה טבעית של המיץ, הפחות צלולה. על מנת לקבל מיץ כזה, יש צורך להסיר את מפריד הקצף.**

E

## לאחר ההפעלה (סחית מיץ)

① כבו את מסחטת המיץ, סובבו את המפסק (a) למצב "0".  
② נתקו את המכשיר מרשת החשמל.

● לאחר שהמנוע נעצר, התחילו לפרק את מסחטת המיץ כדי לשטוף את כל החלקים (עיינו בסעיף "הכנה לפעולה").  
● הסירו את הציפה שהצטברה מקולט הציפה.

**⚠ מנעו הצטברות חריגה של ציפה בקולט. הציפה עלולה להישפך החוצה בעת השענת הקולט במהלך הסרתו.**

## כללי תחזוקת מסחטת המיץ

● נקו בקפידה לאחר כל שימוש, כדי למנוע התייבשות שאריות מיץ ופירות.  
● הסירו את הלכלוך מהפינות עם מברשת לבקבוקים או מברשת שיניים.  
● נקו את המנוע עם מטלית רכה ולחה ונזול לשטיפת כלים. לאחר מכן, יבשו אותו.

B

## הכנות לפעולה (פירוק)

**i** **פרקו את מסחטת המיץ לפני השימוש הראשון ונקו את החלקים הבאים במגע עם מוצרי המזון המעובדים.**

① הניחו את מסחטת המיץ ליד שקע חשמל על משטח יציב, נקי ויבש.  
② משכו כלפי מטה את בריח הנעילה (6) כדי שהבליטות יצאו מהחריצים שבמכסה (5) ממצב 1 למצב 2.  
③ הוציאו את הדוחפן (8) והסירו את הקערה (7) והמכסה (5).  
④ לאחר מכן, הסירו את הקערה (2) כולל התותב (3) והמסנן (4).  
⑤ לאחר מכן, פרקו את התותב (3) מהקערה (2).

**i** **שטפו את החלקים שפורקו (חוץ מהמנוע) בהירות במים חמים ונזול לשטיפת כלים. תוכלו לשטוף אותם במדיח הכלים בטמפרטורה מרבית של 60°C (מלבד המנוע והמסנן). לאחר הייבוש, התחילו בהירות להרכיב את החלקים הנקיים.**

C

## הכנות לפעולה (הרכבה)

① יישרו את הקערה (2) למנוע (1), כך שפיית מזיגת המיץ (f) תמוקם בדיוק בחריץ המעטפת (1) ו-4 האבזמים מהחלק העליון של המנוע (1) מונחים בתוך 4 החריצים בתחתית הקערה (2).  
② הכניסו את תותב הקערה (3) לקערה (2), כך שהחריץ (i) של התותב (3) ימוקם בסנפיר הפנימי (h) שבקערה (2).  
③ הכניסו פנימה את המסנן (4) ובדקו האם הוא מורכב היטב ומסותב בקלות.  
④ התקינו את המכסה (5) כך שהסנפיר החיצוני (g) של הקערה (2) ימוקם בחריץ שבמכסה (5).  
⑤ הקפידו לבצע הרכבה נכונה. הסנפיר החיצוני (g) של הקערה (2) חייב להיות מיושר לחריץ שבמכסה (5).  
⑥ משכו כלפי מעלה את בריח הנעילה (6), כך שהגלילים ינועו לתוך החריצים שבמכסה (5) ממיקום 2 למיקום 1 (ישמע צליל נקישה אופייני).  
⑦ הכניסו תמיד את הקערה לפירות קטנים (7) על פתח ההזנה של הכיסוי (5).  
⑧ הכניסו את הדוחפן (8) לפתח ההזנה, כך שהחור בצורת V ימוקם על הסכין בתוך פתח ההזנה.  
⑨ הניחו את קולט הציפה (12) מתחת למכסה (5) בדרך הבאה: השענו את הקולט ומקמו אותו מתחת לתותב (3) והמכסה (5), ולאחר מכן, דחפו אותו לכיוון המנוע (1).  
⑩ הניחו את קולט המיץ (9), כך שפיית מזיגת המיץ (f) תהיה בתוך הקולט (9).

## מידע טכני

הנתונים הטכניים מצוינים על תווית הנתונים.

זמן פעולה מותר ללא הפסקה 15 דקות

הפסקה לפני שימוש חוזר 30 דקות

הפסקה לפני שימוש חוזר בטורבו 10 שניות

רמת רעש הנוצרת על ידי המכשיר 79 dB/A (LWA)

טווח מהירות: הילוך I, הילוך II

\*צבע המכשיר

## מידע לגבי פירות וירקות

| פירות / ירקות | מהירות הסחיטה |
|---------------|---------------|
| אננס          | II            |
| אוכמניות      | I             |
| אפרסקים       | I             |
| סלק           | I             |
| אגסים         | I             |
| תפוחים        | I             |
| כרוב          | II            |
| שומר          | I             |
| פטל           | I             |
| גזר           | II            |
| מלונים        | I             |
| משמשים        | I             |
| נקטרינות      | I             |
| מלפפונים      | I             |
| קיווי         | I             |
| עגבניות       | I             |
| סלרי          | II            |
| ענבים         | I             |

## אזהרה! סכנת נזק לרכוש

- אל תנתקו את המכשיר מרשת החשמל במשיכת כבל החשמל.
- לפני חיבור המכשיר לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה המצוין בתווית הנתונים שעל המכשיר תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- כבו את המכשיר מייד לאחר שתבחינו ברעידות חזקות או בירידת המהירות. נקו את המסנן ואת הגוף שלו.
- עצרו את הפעולה ונתקו את המכשיר מרשת החשמל אם מזון נתקע בפתח ההזנה או על להב המעיכה. הסירו את הגורם לחסימה.
- עצרו מייד את הפעולה ונתקו את המכשיר מרשת החשמל אם נוזל כלשהו חדר למנוע של מסחטת המיץ. מסרו את מסחטת המיץ לבדיקה בתחנת שירות מורשית.
- אל תחשפו את מסחטת המיץ לטמפרטורות שמעל ל-60°C.
- אל תשאירו את המכשיר מחובר ללא השגחה.
- אל תטבלו את המנוע במים, ואל תשטפו אותו תחת מים זורמים.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים כמו למשל, תחליבים, קרמים, משחות, וכו' לניקוי גוף המכשיר. הם עלולים להסיר סימני מידע גרפיים, כגון סקלות, תוויות, סימני אזהרה, וכו'.
- אל תעמיסו את המכשיר יתר על המידה עם כמות חריגה של מוצרי מזון ואל תדחפו אותם חזק מדי (עם הדחפון), מכיוון שעלייה פתאומית של כמות המיץ בפית המזיגה של הקערה עלולה לגרום לגלישת מיץ מחוץ למכסה או לקולט הציפה.
- הניחו את גוף המנוע על משטח שטוח ויציב ליד שקע החשמל, כך שפתחי האוורור של המכשיר לא יכוסו.

## שמות החלקים

### 1 מנוע מסחטת המיץ

**a** מפסק I-II

**b** לחצן טורבו

**c** גורף

**d** כיפת ואקום

**e** כבל החשמל

### 2 קערה

**f** פיית מזיגת המיץ

**g** סנפיר חיצוני

**h** סנפיר פנימי

### 3 תותב הקערה

**i** חריץ

### 4 מסנן

### 5 מכסה

### 6 בריח נעילה

### 7 קערה לפירות קטנים

## עצה i

## מידע על המכשיר ועצות לשימוש בו

- המכשיר מיועד לשימוש ביתי. במקרה של שימוש למטרות מסחריות, תנאי האחריות ישתנו.
- לאחר השימוש, נתקו את המכשיר מרשת החשמל.
- נקו את חלקי המתכת, במיוחד את המסנן כולל להב המעיכה החד עם מברשת רכה.
- כדי להפוך את התחזוקה לקלה יותר, תוכלו להכניס שקית ניילון לתוך קולט הציפה, שאותה תוכלו להוציא לאחר השימוש, ולהשליכה לפח האשפה.
- לפני השימוש הראשון, שטפו ביסודיות את כל האביזרים של המכשיר.