

VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОКОВЫЖИМАЛКА

VA-JC-900A



СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	1
СБОРКА.....	2
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....	3
ОЧИСТКА.....	4
РАЗМЕРЫ.....	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	6
МАТЕРИАЛ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ.....	7
БЕЗОПАСНОСТЬ.....	8
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	9
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	10
РЕЦЕПТЫ.....	11
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА.....	12

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании этим электрическим прибором всегда соблюдайте правила техники безопасности, включая следующие:

- Внимательно прочтите все инструкции, даже если знакомы с прибором.
- Для защиты от поражения током не помещайте прибор в воду или другие жидкости или туда, где возможен подъем воды.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под наблюдением или им не был проведен инструктаж по пользованию прибором лицом, отвечающим за их безопасность.
- Дети должны находиться под наблюдением, чтобы исключить их игру с прибором. (Это может привести к пожару, травме или поражению током)
- Не допускайте свешивание сетевого шнура со стола или рабочей поверхности кухни. Не допускайте соприкосновения шнура с горячей поверхностью, включая плиту.
- Исключите некорректное использование шнура. Никогда не носите прибор за шнур и не тяните за него, отключая от розетки, вместо этого беритесь и тяните за вилку.
- Использование насадок, не рекомендованных или проданных производителем, может привести к пожару, поражению током или травме.
- Не эксплуатируйте никакие приборы с поврежденным шнуром, вилок или после любых неисправностей, падений или повреждений прибора. Верните прибор в ближайший авторизованный сервис-центр для осмотра, ремонта или электрической или механической настройки.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не включайте прибор, если сетевой шнур или вилка повреждены.
- Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно; отвезите его в авторизованный сервис-центр для ремонта.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ножи и диски очень острые.
- Обращайтесь с осторожностью при использовании и очистке.

■ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор следует подключать к заземленной розетке (риск поражения током).

■ Перед подключением к сети убедитесь, что напряжение и частота, указанные на табличке прибора, совпадают с параметрами местной сети.

■ Перед использованием убедитесь, что следуете инструкциям по сборке в правильном порядке (см. следующую страницу) и проверьте правильность расположения всех принадлежностей.

■ Выключите прибор и отключите от сети, если он не используется, перед установкой или снятием деталей и перед очисткой.

Никогда не оставляйте работающую машину без присмотра.

Никогда не снимайте крышку, пока двигатель и корзина полностью не остановились.

Никогда не вставляйте ничего кроме фруктов или овощей в подающую трубу.

■ Избегайте контакта с движущимися компонентами. Никогда не подавайте продукты рукой. Всегда используйте толкатель для продуктов. Держите руки, волосы, одежду и кухонные принадлежности подальше от движущихся дисков во время работы для снижения риска причинения вреда здоровью и/или повреждения прибора.

■ Никогда не вставляйте руки в желоб выбрасывателя.

■ Если выбрасыватель закупорен, выключите соковыжималку и промойте крышку под краном.

- Если закупорка случается внутри подающей трубы, НИКОГДА не используйте другой предмет, кроме толкателя, для его прочистки.
- Всегда отключайте машину от сети перед очисткой.
- Всегда очищайте машину и насадки в конце каждого использования.
- Никогда не мойте машину моющей установкой или пенной насадкой.
- Никогда не погружайте блок двигателя в воду.
- Убедитесь, что используете подходящее моющее средство для каждого компонента (нержавеющая сталь или пластик).
- Для пластиковых компонентов не используйте моющие средства с большим содержанием щелочи (например, каустической соды или аммиака).
- Рекомендуем мыть компоненты вручную бытовой моющей жидкостью. Для продления срока службы не рекомендуется использовать посудомоечную машину для их мойки.
- Осторожно: Следует регулярно проверять водонепроницаемость вала двигателя.
- Этот прибор предназначен только для использования внутри помещений. Не используйте вне помещений.
- СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

СБОРКА



СБОРКА

①



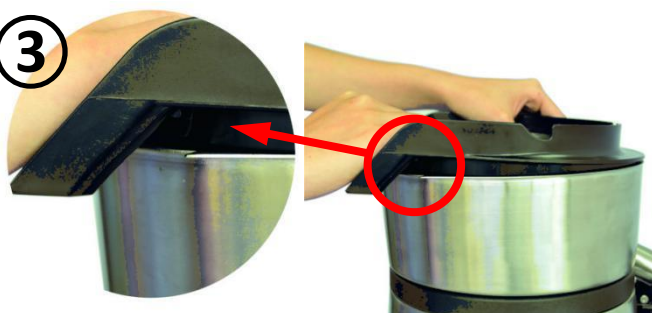
Расположите блок двигателя так, чтобы кнопки On/Off были обращены к оператору.

②



Поместите чашу на блок двигателя.

③



Закрепите бортик на ободу чаши. Ребра бортика следует выровнять с плоской панелью чаши. Убедитесь, что бортик закреплен правильно.

④



Выровняйте крышку с вырезами на бортике

⑤



Опустите корзину на место, держа ее за ручки. Поворачивайте ее, пока она не встанет на место.

ВАЖНО



Убедитесь, что штифт на валу двигателя правильно совмещен с соответствующим пазом во втулке корзины.

7



Установите контейнер для мякоти и пластину бункера.

6



Закройте предохранительную ручку.

Для запуска машины нажмите кнопку 1 (On).

Соковыжималка не начнет работу пока предохранительная ручка не будет правильно закрыта (предохранительный выключатель).

Поставьте кувшин под носик. Соковыжималка готова к работе!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед первым использованием соковыжималки желательно промыть все компоненты, контактирующие с пищевыми продуктами.
 - Перед использованием прибора всегда проверяйте, закрыта ли предохранительная ручка.
 - Всегда ставьте контейнер под носик и контейнер для мякоти под выбрасыватель после включения прибора, но до начала подачи фруктов или овощей.
 - Не забывайте очищать цитрусовые перед выжиманием сока.
 - Фрукты и овощи с толстой кожурой (например, ананасы и манго) следует предварительно очищать и извлекать любые крупные семена (например, дыню).
 - Всегда удаляйте косточки из косточковых фруктов (например, из персиков, абрикосов, вишней). Очищайте виноград от плодоножек перед выжиманием сока.
 - Некоторые продукты не подходят для переработки в соковыжималке из-за своей твердой консистенции (например, кокосы).
 - Для максимального использования соковыжималки закладывайте ингредиенты в подающую трубу вручную (без толкателя), в соответствии с пропускной способностью.
 - Закладывайте кусочки фруктов или овощей медленно и в небольших количествах.
 - После пропуска всех ингредиентов оставьте машину включенной еще несколько секунд для полной экстракции сока.
 - Никогда не закладывайте кубики льда или замороженные фрукты в подающую трубу.
 - Мякоть может неравномерно распределяться в корзине, нарушая балансировку. Если соковыжималка начинает вибрировать при выжимании сока, выключите ее и очистите корзину. Затем можно возобновить выжимание сока.
 - Проверьте правильность установки бортика и крышки.
 - Соковыжималка позволяет получить несколько кварт сока без необходимости опорожнения контейнера для мякоти.
 - Тем не менее, не забывайте регулярно проверять уровень мякоти в контейнере.
 - Проверьте правильность установки бортика и крышки.
- Всегда проверяйте, чтобы контейнер для мякоти был правильно установлен.
- В оптимальных рабочих условиях, т.е. на подходящей рабочей поверхности, с подготовленными фруктами и принадлежностями (кувшин, корзина и т.п.), все под рукой.
 - Советуем установить соковыжималку на плоскую и устойчивую рабочую поверхность на

подходящей высоте.

Подготовка фруктов и овощей	
	Подготовка
Морковь	Очистить, не нарезать, обрезать кончики. Закладывать по 2-3 зараз.
Яблоки	Помыть и не нарезать (удалить плодоножку и любые наклейки)
Клубника	Удалить плодоножку, чтобы не испортить вкус.
Цитрусовые	Очистить все цитрусовые. Апельсины и лимоны можно не нарезать.
Ананас	Очистить и порезать на восемь частей (3 разреза)
Дыня	Почистить и порезать на восемь частей.
Помидоры	Помыть и не нарезать (удалить твердую зеленую сердцевину). Закладывать по 2-3 зараз.
Перец	Помыть и порезать на четверти по длине в зависимости от формы.
Сельдерей	Порезать на кусочки по 6-7 см
Огурцы	Снять кожицу. Порезать на кусочки примерно 15 см длиной
Фенхель	Порезать на кусочки по 6-7 см
Имбирь	Порезать на кусочки, чтобы было легче закладывать в соковыжималку. Во избежание закупорки не кладите слишком много зараз.
Виноград	Удалите плодоножки, чтобы сок не горчил.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда тщательно мойте фрукты и овощи для удаления всех следов грязи и пестицидов.

ОЧИСТКА

- Всегда отключайте машину от сети перед очисткой любого рода.
- Для споласкивания машины между двумя партиями фруктов включите машину и залейте стакан питьевой воды в подающую трубу.
- Очистите корзину, потерев внешнюю сторону фильтрующего конуса щеткой или проволочной губкой для удаления всей мякоти.
- Для более тщательной очистки предварительно снимите бортик чаши.
- Всегда полностью очищайте машину после использования, промывая бортик, чашу, крышку и толкатель в горячей воде. Чистите щеткой с использованием подходящего моющего средства.
- Во избежание повреждения компонентов не стучите ими ни о какие твердые поверхности.
- Совет: Если мякоть сильно присохла к корзине, погрузите корзину на 5-10 минут в горячую воду для ее размягчения.

ВАЖНО

Проверьте, подходит ли моющее средство для использования с компонентами, сделанными из пластика или нержавеющей стали.

Отдельные средства с высоким содержанием щелочи (например, с высокой концентрацией аммиака или каустической соды) абсолютно не совместимы с некоторыми пластиками и быстро их разрушают.

ВАЖНО

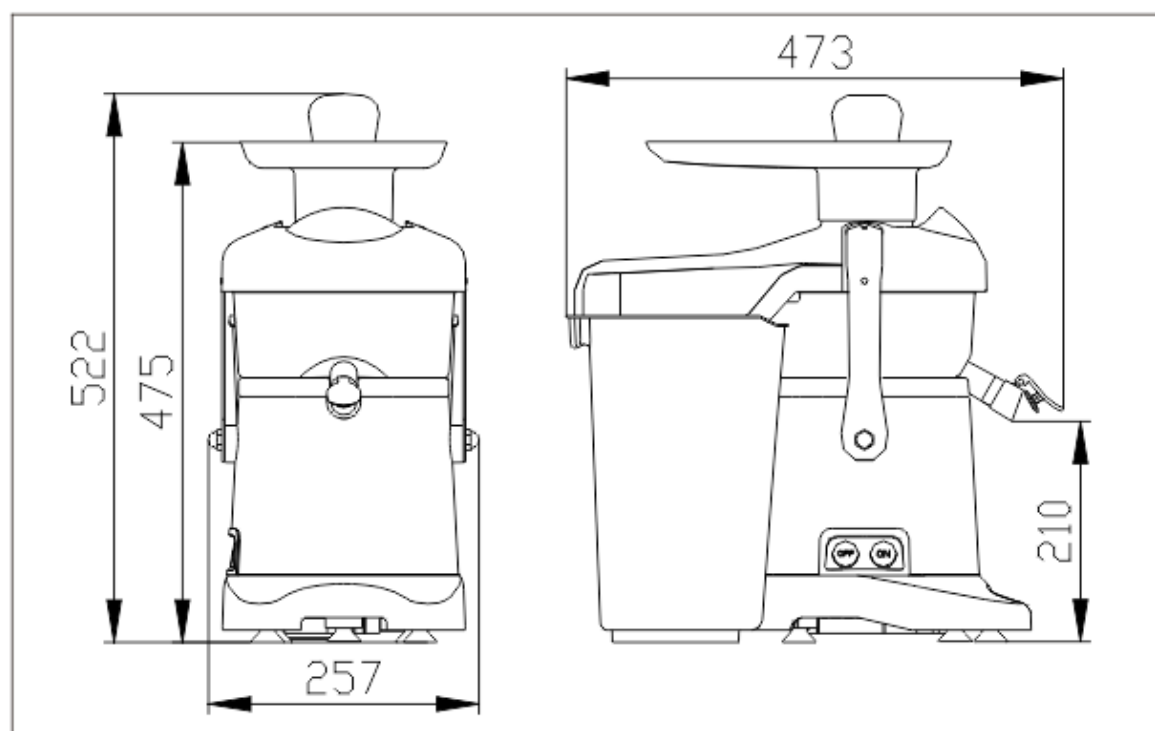
Никогда не погружайте блок двигателя в воду или любую другую жидкость и не распыляйте!

Не мойте его пенной насадкой или моющей установкой.

При необходимости протирайте блок двигателя влажной тряпкой.

Всегда сначала отключайте машину от сети.

РАЗМЕРЫ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики			
Двигатель	230 В 50 Гц	220 В 60 Гц	110 В 60 Гц
Питание	220-240 В 50 Гц	220-240 В 60 Гц	100-120 В 60 Гц
Номинальная мощность двигателя	700 Вт		
Сила тока	7 А	6 А	9 А
Выходная скорость	3000 об/мин	3600 об/мин	3600 об/мин
Пропускная способность	120 кг/час фруктов или овощей		
Уровень шума	Ниже 72 дБ (А) (при холостой работе)		
Масса-нетто	13,2 кг		
Масса-брутто	14,7 кг		
Размеры (ВхШхГ)	47.3×25.3×52.2(см)		

МАТЕРИАЛ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Название компонента	Материал
Корпус двигателя	нержавеющая сталь sus304
Чаша	нержавеющая сталь sus304
Корзина соковыжималки	нержавеющая сталь sus304
Диск-терка	нержавеющая сталь sus430

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ

■ Соковыжималка не запустится, пока не установлена правильно крышка, и предохранительная ручка не зафиксирована на месте. Двигатель выключается сам, как только открывается предохранительная ручка или нажимается кнопка Off (красная кнопка).

- Соковыжималка оборудована мощным электрическим тормозом, который мгновенно выключит машину, если открыть предохранительную ручку во время работы соковыжималки.

- Для обратного включения соковыжималки просто переместите предохранительную ручку назад на крышку и нажмите кнопку On (зеленая кнопка).

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соковыжималка не запустится, пока не установлена правильно крышка, и предохранительная ручка не зафиксирована на месте. Двигатель выключается сам, как только открывается предохранительная ручка или нажимается кнопка Off (красная кнопка).

- Соковыжималка оборудована мощным электрическим тормозом, который выключит машину менее чем за 2 секунды, если открыть предохранительную ручку во время работы соковыжималки.

- Для обратного включения соковыжималки просто переместите предохранительную ручку назад на крышку и нажмите кнопку On (зеленая кнопка).

- Никогда не вставляйте руки или любые другие предметы, кроме толкателя, в выбрасыватель, если машина включена в сеть или если корзина вращается.

- Никогда не отключайте машину от сети, потянув за сетевой шнур, или взявшись мокрыми руками.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Двигатель	Скорость (об/мин)	Сила тока (А)
120 В / 60 Гц	3600	9
220 В / 60 Гц	3600	6
230 В / 50 Гц	3000	7

Мощность указана на табличке.

ПОМНИТЕ

- Никогда не пытайтесь обойти системы защиты или блокировки.
- Никогда не вставляйте ничего кроме фруктов или овощей в подающую трубу.
- Если закупорка случается внутри подающей трубы, НИКОГДА не используйте другой предмет, кроме толкателя, для его прочистки. Другое решение это выключить машину и извлечь продукты, вызвавшие проблему внутри трубы.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающую трубу руками.
- Никогда не вставляйте руки или любые другие предметы, кроме толкателя, в выбрасыватель, если машина работает или корзина вращается.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
Симптомы	Причины и/или решения
Машина не запускается	Проверьте плавкие предохранители в сети. Правильно закройте предохранительную ручку.
Ненормальный шум	Прибор неправильно собран. См. главу "Сборка". Один из компонентов неисправен и нуждается в замене.

Неэффективная терка	Диск-терка изношен. Замените диск-терку внутри корзины. В подающей трубе закупорка, которую необходимо прочистить.
Прибор вибрирует	Наполнился контейнер для мякоти или разбалансировалась корзина из-за скопления мякоти на фильтре. Если вибрация постоянна, проверьте, не была ли корзина
Корзина не останавливается сразу при открытии предохранительной ручки. Ей нужно более 2 секунд для остановки.	Прибор должен быть проверен квалифицированным лицом.

ВАЖНО: Крайне необходимо для любого ремонта и обслуживания использовать компоненты, поставляемые производителем или авторизованным дилером.

РЕЦЕПТЫ

Фрукты и овощи можно сочетать бесконечным числом способов для создания прекрасных, разноцветных и полностью натуральных напитков. Дайте волю своему воображению, учитывая следующие золотые правила приготовления коктейлей:

- Всегда используйте необработанные фрукты.
- Использование шейкера сделает непрозрачную смесь более однородной.
- Наполните нижнюю половину шейкера наполовину кубиками льда. Не трясите коктейль слишком долго, иначе лед растает и испортит его вкус.

Вот некоторые рецепты коктейлей, каждый примерно на четырех человек.

ИСКРЯЩИЙСЯ ПЕРСИК

Ингредиенты (3 порции):

- 6 персиков
- 1/2 лимона
- 1 большая щепотка молотого мускатного ореха
- 300 мл содовой
- 1 тонкая долька свежего имбиря

Приготовление: удалите косточки из персиков и очистите лимон. Не надо чистить имбирь. Сначала выжмите сок из персиков, затем из имбиря, затем из лимона.

Далее смешайте молотый мускатный орех и содовую с соком. Разделите на три бокала.

Украшение: декорируйте бокалы тонкими дольками персика.

ЯБЛОКО-КИВИ

Ингредиенты (3 порции):

- 3 яблока гренни смит
- 1/2 лайма
- 3 киви

Приготовление: очистите лайм. Очистите киви, чтобы коктейль сохранил чистый зеленый цвет. Выжмите сок из всех ингредиентов. Помешайте ложкой и сразу подавайте, пока яблоки

не потемнели.

Идея: если вкус слишком кислит, просто добавьте немного меда или сиропа из тростникового сахара. Можно также заменить киви огурцом или стеблем сельдерея.

СПЕЛЫЙ ГРЕЙПФРУТ

Ингредиенты (3 порции):

- 250 г апельсинов
- 250 г грейпфрутов
- 250 г клубники

Приготовление: очистите апельсины и грейпфруты, чтобы вкус не горчил. Выжмите сок из всех ингредиентов.

Хорошо перемешайте и разлейте по бокалам.

Идея: если сок слишком кислит, просто добавьте немного меда или тростникового сиропа.

ВОСТОЧНЫЙ

Ингредиенты (3 порции):

- 1/2 ананаса
- 3 апельсина
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

Приготовление: очистите фрукты. Сначала выжмите сок из ананаса, затем из апельсинов.

ЯБЛОКО-ВИШНЯ

Ингредиенты (4 порции):

- 4 яблока грэнни смит
- 2 стебля сельдерея
- 1 тонкая долька свежего имбиря
- 1/2 лимона
- соль

Приготовление: тщательно промойте стебли сельдерея и выжмите из них сок, затем добавьте имбирь, затем яблоки. Посыпьте солью и сразу подавайте, пока яблоки не потемнели.

Идея: вместо яблок можно использовать груши.

АЛЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (4 порции):

- 1 вареная свекла
- 2 моркови
- 2 маленьких грозди красного винограда
- 2 яблока гренни смит
- кайенский перец

Приготовление: выжмите сок из всех фруктов и овощей.

Посыпьте сок кайенским перцем и подавайте охлажденным.

Украшение: декорируйте каждый бокал долькой маленькой свеклы.

Идея: для этого сока можно использовать белые или желтые персики.

МЕДОВЫЙ АРБУЗ

Ингредиенты (3 порции):

- 750 г арбуза
- 1/2 лимона
- 20 г меда
- 20 г воды

Приготовление: вскипятите мед с водой и дайте остыть. Удалите корку и семена арбуза и нарежьте мякоть крупными кусками. Очистите лимон.

Порежьте фрукт крупными кусками. Очистите лимон.

Выжмите сок.

Сначала в бокалы налейте медовую смесь, затем арбузный сок.

Украшение: подавайте с тонко порезанным арбузом.

МОРКОВНЫЙ КАПРИЗ

Ингредиенты (4 порции):

- 4 моркови
- 4 апельсина
- 1 тонкая долька свежего имбиря
- кубики льда

Приготовление: помойте и поскребите морковь (необязательно очищать ее) Очистите апельсины. Вложите все ингредиенты (кроме кубиков льда) в соковыжималке и выжмите сок.

Разделите на четыре бокала, добавьте кубики льда и сразу подавайте.

Украшение: декорируйте оливкой или долькой апельсина.

Добавьте в сок, помешивая, ванильный экстракт и подавайте в маленьких стопках.

Идея: замените апельсины кокосовым молоком.

КЛАССИЧЕСКИЙ

Ингредиенты (3 порции):

- 4 моркови
- 3 яблока
- 1 лимон

Приготовление: очистите лимон. Помойте и поскребите морковь (необязательно очищать ее). Выжмите сок из всех ингредиентов.

Хорошо размешайте и подавайте.

Идея: можно заменить яблоки грушами.

ГАСПАЧО

Ингредиенты (3 порции):

- 500 г спелых помидоров · 1/2 маленького красного перца

- 1/2 огурца
- 1/2 маленького стебля сельдерея
- 1 столовая ложка оливкового масла
- капля хересного уксуса
- соль
- перец

Приготовление: выжмите сок из всех овощей, затем добавьте оливковое масло, хересный уксус и соль.

Украшение: декорируйте скрученной цедрой лимона и долькой помидора.

Идея: так как помидоры пробуждают аппетит, подавайте гаспачо в начале приема пищи.

СПАРЖЕВЫЕ СТРЕЛКИ

Ингредиенты (3 порции):

- 1 кг зеленой спаржи
- 1 щепотка молотого эспелетского перца
- 1 щепотка морской соли Флёр-де-Сель

Приготовление: очистите стрелки спаржи и отрежьте жесткие концы стеблей.

Выжмите сок.

Посыпьте мелким эспелетским перцем и морской солью.

Идея: этот коктейль лучше всего подавать с блюдами из лосося.

ОСВЕЖАЮЩИЙ ОГУРЕЦ

Ингредиенты (4 порции):

- 1 огурец
- 4 яблока гренни смит
- 3 столовые ложки укропа
- 1/2 лимона
- козье молоко

Приготовление: вымойте огурец, но не очищайте его, так как кожура содержит витамины и придает коктейлю зеленый цвет. По этой причине, попробуйте использовать органический огурец. Очистите лимон.

Выжмите сок из огурца, яблок и укропа, затем из лимона. Смешайте с козьим молоком.

РОЗОВАЯ КРАСОТКА

Ингредиенты (4 порции):

- 300 г клубники
- 3 моркови
- 1/4 ананаса

Приготовление: очистите ананас и порежьте на кусочки. Не нужно удалять чашелистики клубники, они будут автоматически выброшены в контейнер для мякоти.

Выжмите сок из ананаса, клубники и моркови именно в этом порядке. Хорошо размешайте и разлейте в бокалы, украшенные нарезанной клубникой.

Идея: оживите коктейль щепоткой молотой ванили, кардамоном или имбирем.

ДЫННАЯ МЕЛОДИЯ

Ингредиенты (3 порции):

- 400 г зеленой дыни
- 1 яблоко гринни смит
- 1/2 лимона

Приготовление: Удалите корку и семена дыни и нарежьте мякоть крупными кусками. Очистите лимон. Выжмите сок из всех ингредиентов.

Размешайте ложкой и сразу подавайте, украсив несколькими листиками мяты.

Идея: замените дыню арбузом.

ДЫНЯ-ГРУША С КУРКУМОЙ

Ингредиенты (4 порции):

- 1400 г желтой медовой дыни
- 1 грейпфрут
- 1/2 груши
- 1/2 яблока голден делишес
- 1 тонкая долька свежего имбиря
- 1/2 стебля лемонграса
- 1 маленькая щепотка куркумы

Приготовление: очистите дыню и грейпфрут. Выжмите сок из яблок, имбиря, лимона и грейпфрута именно в этом порядке. Хорошо размешайте и разлейте по четырем бокалам.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА 12В/60Гц-220В/60Гц-230В/50Гц

