



EN Juicer

KZ Шырын

PL Sokownik

RO Cratita p-u ferberea sucului

RU Соковарка

UA Соковарка



## JUCER

### Ergonomic

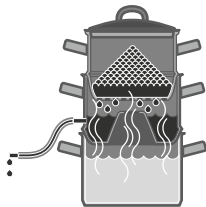
1. Fill the lower container with water up to the level of 2 cm below the edge. On top, put the middle and upper containers.
2. Put washed fruit into the upper container. Soft fruit (berries, currants) should be whole and hard fruit (apples, pears) cut into pieces not smaller than 3 cm.
3. Pour from 100 to 600 grams (see table) of sugar on the fruit. Cover the set, close the clamp on the hose, put the set on the stove and bring the water to a boil (the flame should not go beyond the bottom of the container). After a while juice will start accumulating in the middle container.

Time necessary to extract juice, counted from the moment of boiling, is:

- 20–30 minutes for soft fruit (strawberries, raspberries),
  - 30–40 minutes for semi-hard fruit (blackcurrant, cowberry),
  - 45–60 minutes for hard fruit (apple, pear).
4. After about 15 minutes from the moment the water started boiling open the hose clamp and pour the accumulated juice directly to bottles.
  5. Having filled the bottles, close them tightly, put them in a pot of water and pasteurize for 30 minutes.

### CLEANING

- Before the first use, wash the set in warm water with some detergent and wipe dry.
- Do not clean with corrosive substances or sharp objects that might scratch the surface.
- Gas flame should not go beyond the bottom of the container.
- Do not stir the contents of the set with utensils that might scratch the surface.



TYPES OF FRUIT	APPROXIMATE AMOUNT OF SUGAR FOR 5 KG OF FRUIT	AMOUNT OF EXTRACTED JUICE (IN LITRES)
GOOSEBERRY	400 g	2,5- 3 L
BLUEBERRY	400 g	3- 3,5 L
PEACH	250 g	3,5 L
BLACKCURRANT	400- 600 g	3 L
REDCURRANT	400- 600 g	3- 3,5 L
PUMPKIN	300 g	2,5 L
PEAR	-	2,5 L
APPLE	50-100 g	2,5 L
BLACKBERRY	200- 300 g	3,75 L
RASPBERRY	250 g	3,75 L
APRICOT	250 g	2,5- 3 L
QUINCE	400- 500 g	2,5- 3 L
RHUBARB	400- 600 g	3,5 L
PLUM	300 g	3,5 L
STRAWBERRY	100- 200 g	3,75 L
GRAPES	-	3 L
CHERRY (SWEET)	350 g	2,5 L
CHERRY (SOUR)	400 g	3- 3,75 L
CRANBERRY	450 g	3,75 L

## Шырын

### Эргономикалық

1. Төменгі ыдысты жоғарғы шетінен шамамен 2 см төмен сумен толтырыңыз. Ортаңғы және жоғарғы ыдысты салыңыз.
2. Жоғарғы ыдысқа жуылған жемістерды қоясыз. Жұмсақ жидектер (қаражидек, құлпынай, таңқурай, қарақат) бөлмей саласыз. Қатты жемістерді (алма, алмұрт) кем дегенде 3 см кесектерге кесіңіз.
3. Жемістер мен жидектерді 100-ден 600 граммға дейін қантпен жабыңыз (кестені қараңыз). Барлығын қақпақпен жауып, шлангтағы қысқышты бекітіңіз, содан кейін ас үй плитасына қойыңыз.

Қайнатыңыз (жалын ыдыстың шетіне шықпауы керек).  
Уақыт өте келе жемістер немесе жидектер орта ыдысты жиналатын шырынды шығара бастайды.

Шырын алу үшін қажетті уақыт, су қайнаған сәттен бастап есептеледі:

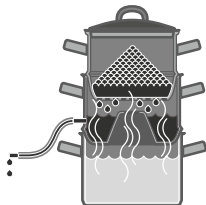
- Жұмсақ жидектер үшін (құлпынай, таңқурай) 20 - 30 мин.,
- Жартылай қатты жидектер үшін (қара қарақат, қаражидек) 30 - 40 мин.;
- Қатты жемістер үшін (алма, алмұрт) 45 - 60 мин.

2. Су қайнаған сәттен бастап шамамен 15 минуттан кейін шлангтағы клапанды бұрап, жиналған шырынды тікелей бөтелкеге төгу керек.

3. Бөтелкені толтырғаннан кейін дереу бітеп тастау керек, кастрөлдерге сумен салыңыз және 3 минут пастерлеңіз.

### Жуу

- Бірінші қолданар алдында ыдыстарды жуу құралдары қосылған жылы сумен жуып тастау керек, содан кейін құрғатып сүрту қажет.
- Жуу үшін коррозиялық заттарды, сондай-ақ ыдыс-аяқтың қабырғаларын тырнап алатын заттарды қолдануға болмайды.
- Жалын ыдыстың шетінен шықпауы керек
- Араластыру үшін ыдыстың қабырғаларың тырнайтын аспаптарды қолданбау керек.



ЖЕМІС ТҮРЛЕРІ	ҚАНТТЫҢ ШАМАМЕН МӨЛШЕРІ 5 КГ ЖЕМІС ҮШІН	АЛЫНҒАН ШЫРЫННЫҢ МӨЛШЕРІ
ҚАРЛЫҒАН	400 г	2,5-3 л
КӨЖИДЕК	400 г	2,5-3 л
ШАБДАЛЫ	250 г	3,5 л
ҚАРА ҚАРАҚАТ	400-600 г	3 л
ҚЫЗЫЛ ҚАРАҚАТ	400-600 г	3-3,5 л
ҚАУЫН	300 г	2,5 л
АЛМҰРТ	—	2,5 л
АЛМА	50-100 г	2,5 л
ҚАРА БҮЛДІРГЕН	200-300 г	3,75 л
ТАҢҚУРАЙ	250 г	3,75 л
ӨРІК	250 г	2,5-3 л
ПИГВА	400-500 г	2,5-3 л
РУБАРБ	400-600 г	3,5 л
ӨРІК	300 г	3,5 л
ҚҰЛПЫНАЙ	100-200 г	3,75 л
ЖҮЗІМ	—	3 л
ШИЕ (ТӨТТИ)	350 г	2,5 л
ШИЕ (ҚЫШҚЫЛ)	400 г	3-3,75 л
ЛИНГОНБЕРРИ	450 г	3,75 л

# SOKOWNIK

## Ergonomiczny

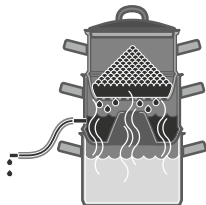
1. Dolne naczynie napełnić wodą do około 2 cm poniżej górnej krawędzi. Nałożyć naczynie środkowe i górne.
2. Do górnego naczynia włożyć umyte owoce. Owoce miękkie (jagody, truskawki, maliny, porzeczki) wspać w całości. Owoce twarde (jabłka, gruszki) pokroić na kawałki nie mniejsze niż 3 cm.
3. Owoce zasypać cukrem w ilości od 100 do 600 gramów (patrz tabela). Zestaw przykryć pokrywą i zamknąć zacisk na wężyku, a następnie ustawić na kuchence i doprowadzić do wrzenia (płomień nie powinien wychodzić poza krawędź naczynia). W miarę upływu czasu z owoców zacznie wydzielać się sok i gromadzić w środkowym naczyniu.

Czas wymagany do uzyskania soku, liczony od momentu zagotowania się wody wynosi:

- Dla owoców miękkich (truskawki, maliny) 20 – 30 min.;
  - Dla owoców półtwardych (czarna porzeczka, borówka) 30 – 40 min.;
  - Dla owoców twardych (jabłko, gruszka) 45 – 60 min.
4. Po około 15 minutach od chwili zagotowania się wody, otworzyć zacisk na wężyku i zlewać gromadzący się sok bezpośrednio do butelek.
  5. Zaraz po ich napełnieniu zamknąć szczelnie butelki, wstawić do garnka z wodą i pasteryzować przez 30 minut.

## CZYSZCZENIE

- Przed pierwszym użyciem naczynie należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia nie stosować substancji żrących ani przedmiotów mogących porysować ścianki naczynia.
- Płomień nie powinien wychodzić poza krawędź naczynia
- Do mieszania nie używać przyborów mogących porysować naczynie.



RODZAJ OWOCÓW	PRZYBLIŻONA ILOŚĆ CUKRU NA 5 KG OWOCÓW	ILOŚĆ UZYSKANEGO SOKU (W LITRACH)
AGREST	400 g	2,5 - 3 L
BORÓWKI CZARNE	400 g	3 - 3,5 L
BRZOSKWINIE	250 g	3,5 L
CZARNA PORZECZKA	400 - 600 g	3 L
CZERWONA PORZECZKA	400 - 600 g	3 - 3,5 L
DYNIĘ	300 g	2,5 L
GRUSZKI	-	2,5 L
JABŁKA	50-100 g	2,5 L
JĘŻYNY	200 - 300 g	3,75 L
MALINY	250 g	3,75 L
MORELE	250 g	2,5 - 3 L
PIGWIA	400 - 500 g	2,5 - 3 L
RABARBAR	400 - 600 g	3,5 L
ŚLIWKI	300 g	3,5 L
TRUSKAWKI	100 - 200 g	3,75 L
WINOGRONA	-	3 L
WIŚNIE (SŁODKIE)	350 g	2,5 L
WIŚNIE (KWAŚNE)	400 g	3 - 3,75 L
ŻURAWINA	450 g	3,75 L

## CRATITA P-U FERBEREA SUCULUI

### Ergonomic

1. Umpleți vasul de jos cu apă la aproximativ 2 cm sub marginea de sus. Așezați vasul din mijloc și de sus.
2. Pune fructele spalate in vasul superior.Toarna fructele moi (afine, capsuni, zmeura, coacaze) întregi. Tăiați fructele tari (mere, pere) în bucăți de cel puțin 3 cm.
3. Turnați fructele sau fructele de pădure cu zahăr într-o cantitate de 100 până la 600 de grame (vezi tabel). Acoperiți totul cu un capac și prindeți clema de furtun, apoi puneți-o pe aragaz.

Se aduce la fierbere (flama nu trebuie să se stingă până la marginile oalei). În timp, fructele sau fructele de pădure vor începe să secrete suc, care va fi colectat într-un vas mediu.

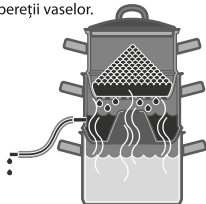
Timpul necesar pentru obținerea sucului, socotind din momentul în care apa fierbe, este:

- Pentru fructe de pădure moi (căpșuni, zmeură) 20 - 30 min.,
- Pentru fructe de pădure semidure (coacăze negre, afine) 30 - 40 min.;
- Pentru fructe tari (măr, pere) 45 - 60 min.

4. După aproximativ 15 minute din momentul în care apa fierbe, deșurubați robinetul de pe furtun și scurgeți sucul colectat direct în sticle.

5. După umplere, sticla trebuie închisă imediat, se pune in oale cu apa și se pasteurizeaza 3 minute.

- Înainte de prima utilizare, vasele trebuie spălate cu apa caldă și detergent apoi ștergeți vasul.
- Nu folosiți substanțe corozive pentru spălare, precum și obiecte care pot zgâria pereții vaselor.
- Flacăra nu trebuie să depășească marginile vaselor de gătit.
- Pentru amestecare, nu folosiți dispozitive care pot zgâria pereții vaselor.



TIPURI DE FRUCTE	CANTITATE APROXIMATIVĂ DE ZAHĂR LA 5 KG DE FRUCTE	CANTITATEA DE SUC OBTINUTA
AGRIȘE	400 g	2,5 - 3 L
AFINE	400 g	3 - 3,5 L
PIERSICI	250 g	3,5 L
COACĂZE NEGRE	400 - 600 g	3 L
COACĂZE ROȘII	400 - 600 g	3 - 3,5 L
PEPENI	300 g	2,5 L
PERE	-	2,5 L
MERE	50-100 g	2,5 L
MURE	200 - 300 g	3,75 L
ZMEURA	250 g	3,75 L
CAISE	250 g	2,5 - 3 L
PIGWA	400 - 500 g	2,5 - 3 L
RUBARBĂ	400 - 600 g	3,5 L
PRUNE	300 g	3,5 L
CAPSUNI	100 - 200 g	3,75 L
STRUGURI	-	3 L
CIREȘE (DULCI)	350 g	2,5 L
CIRESE (ACRE)	400 g	3 - 3,75 L
LINGONBERRY	450 g	3,75 L

## СОКОВАРКА

### Эргономичный

1. Нижний сосуд наполнить водой на около 2 см ниже верхнего края. Поставить средний и верхний сосуд.
2. В верхний сосуд положить вымытые фрукты. Мягкие ягоды (чернику, клубнику, малину, смородину) всыпать целиком. Твердые фрукты (яблоки, груши) порезать на кусочки не менее 3 см.
3. Фрукты или ягоды засыпать сахаром в количестве от 100 до 600 граммов (смотри таблицу). Все закрыть крышкой и защелкнуть зажим на шланге, а затем поставить на кухонную плиту.

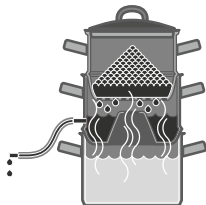
Довести до кипения (пламя не должно выходить на края посуды). Со временем фрукты или ягоды начнут выделять сок, который будет собираться в среднем сосуде.

Время, необходимое для получения сока, считая с момента закипания воды, составляет:

- Для мягких ягод (клубника, малина) 20 – 30 мин.;
  - Для полутвердых ягод (черная смородина, черника) 30 – 40 мин.;
  - Для твердых фруктов (яблоко, груша) 45 – 60 мин.
4. Примерно через 15 минут с момента закипания воды, следует открутить клапан на шланге и сливать собирающийся сок прямо в бутылки.
  5. После заполнения бутылки следует немедленно закупорить, поставить в кастрюлю с водой и пастеризовать в течение 30 минут.

### МЫТЬЕ

- Перед первым применением посуду следует вымыть в теплой воде с добавлением моющего средства, а затем вытереть насухо.
- Для мытья не использовать разъедающие вещества, а также предметы, могущие поцарапать стенки посуды.
- Пламя не должно выходить за края посуды
- Для помешивания не использовать приборы, могущие поцарапать стенки посуды.



ВИДЫ ФРУКТОВ	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА НА 5 КГ ФРУКТОВ	КОЛИЧЕСТВО ПОЛУЧЕННОГО СОКА (в литрах)
КРЫЖОВНИК	400 г	2,5-3 л
ЧЕРНИКА	400 г	2,5-3 л
ПЕРСИКИ	250 г	3,5 л
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	400-600 г	3 л
КРАСНАЯ СМОРОДИНА	400-600 г	3-3,5 л
ДЫНИ	300 г	2,5 л
ГРУШИ	—	2,5 л
ЯБЛОКИ	50-100 г	2,5 л
ЕЖЕВИКА	200-300 г	3,75 л
МАЛИНА	250 г	3,75 л
АБРИКОСЫ	250 г	2,5-3 л
ПИГВА	400-500 г	2,5-3 л
РЕВЕНЬ	400-600 г	3,5 л
СЛИВЫ	300 г	3,5 л
КЛУБНИКА	100-200 г	3,75 л
ВИНОГРАД	—	3 л
ВИШНИ (СЛАДКИЕ)	350 г	2,5 л
ВИШНИ (КИСЛЫЕ)	400 г	3-3,75 л
БРУСНИКА	450 г	3,75 л

# СОКОВАРКА

## Ергономічний

1. Нижню посудину наповнити водою приблизно до 2 см нижче верхнього краю. Накласти середню та верхню посудини..
2. У верхню посудину покласти помиті фрукти. М'які фрукти (ягоди, полуницю, малину, смородину) вsipати цілими. Тверді фрукти (яблука, груші) порізати на шматочки не менші, ніж 3 см.
3. Фрукти засипати цукром кількістю від 100 до 600 грамів (дивись таблицю). Сполуку прикрити покриттям і закрити затискач на змійці, а потім поставити на плиті і довести до кипіння (вогонь не повинен виходити поза краї посудини). Через деякий час із фруктів почне виділятися сік і нагромаджуватись у середній посудині.

Час, необхідний для отримання соку, який рахується від моменту приготування води, складає:

- Для м'яких фруктів (полуниця, малина) 20 – 30 хв.;
- Для напівтвердих фруктів (чорна смородина, чорниця) 30 – 40 хв.;
- Для твердих фруктів (яблуко, груша) 45 – 60 хв.

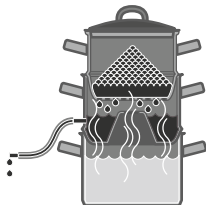
4. Після приблизно 15 хвилин з часу приготування води відкрити затискач на змійці і вливати утворюваний сік безпосередньо у пляшку.

5. Одразу після їх наповнення щільно закрити пляшки, покласти в каструлю з водою і пастеризувати протягом 30 хвилин.

## Миття

- Перед першим використанням слід помити посудину у теплій воді з додаванням детергенту, а потім витерти досуха
- Для миття не застосовувати їдких речовин та предметів, які можуть подряпати стінки посудини.
- Полум'я не повинне виходити поза краї посудини
- Для розмішування не використовувати приборів, що можуть подряпати посудину.

ВИД ФРУКТІВ	ПРИБЛИЗНА КІЛЬКІСТЬ ЦУКРУ НА 5 КГ ОВОЧІВ	КІЛЬКІСТЬ ЗДОБУТОГО СОКУ (В ЛІТРАХ)
АГРУС	400 г	2,5-3 л
ЧОРНИЦЯ	400 г	2,5-3 л
ПЕРСИКИ	250 г	3,5 л
ЧОРНА СМОРОДИНА	400-600 г	3 л
ЧЕРВОНА СМОРОДИНА	400-600 г	3-3,5 л
ГАРБУЗИ	300 г	2,5 л
ГРУШІ	-	2,5 л
ЯБЛУКА	50-100 г	2,5 л
ОКИНА	200-300 г	3,75 л
МАЛИНА	250 г	3,75 л
АБРИКОС	250 г	2,5-3 л
АЙВА	400-500 г	2,5-3 л
РЕВІНЬ	400-600 г	3,5 л
СЛИВА	300 г	3,5 л
ПОЛУНИЦЯ	100-200 г	3,75 л
ВИНОГРАД	-	3 л
ВИШНЯ (СОЛОДКА)	350 г	2,5 л
ВИШНЯ (КИСЛА)	400 г	3-3,75 л
ЖУРАВЛИНА	450 г	3,75 л





Certificated in Ukraine  
Виріб сертифіковано в Україні

[feel-maestro.eu](http://feel-maestro.eu)

**MADE IN P.R.C. FOR MAESTRO**

Apollo Corporation Limited ADD: Room801-2, 8/F, Easey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong,  
Аполло Корпорейшн Лимітед Адрес: Рум 801-2, 8/Ф, Изи Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Род, Ванчай, Гон Конг  
Аполло Корпорейшн Лимітед Адреса: Рум 801-2, 8/Ф, Ізи Комершиал Білдинг, 253-261 Хеннесси Род, Ванчай, Гон Конг