



CZ ■ Šnekový odšťavňovač

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

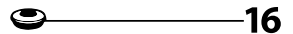
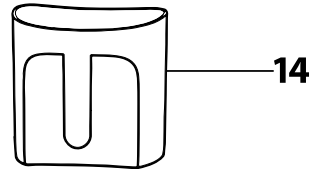
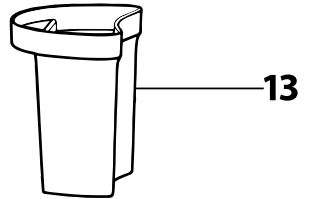
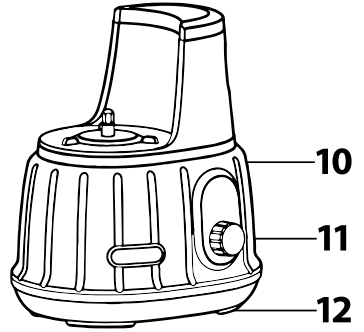
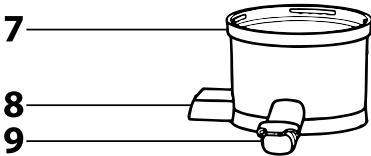
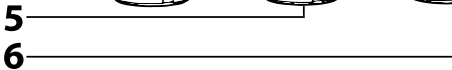
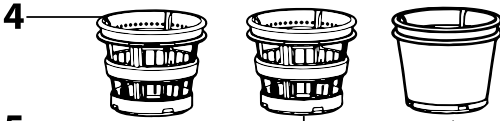
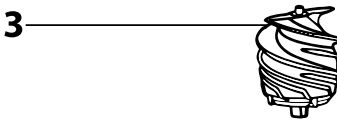
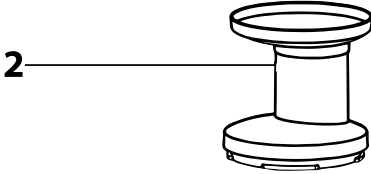
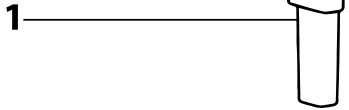
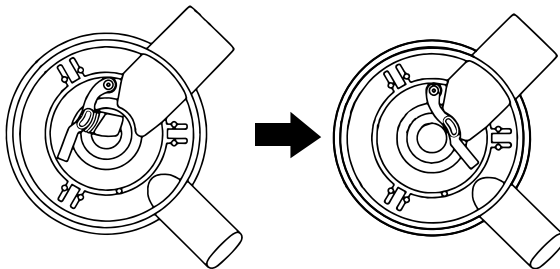
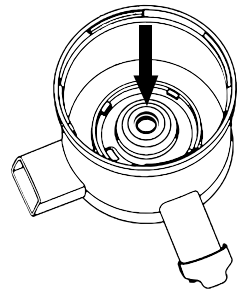
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti ani si s ním nesmějí hrát. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo jejich dosah.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - zemědělské farmy;
 - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní, rovný a suchý povrch. Nepokládejte jej na parapety oken, odkapávací desku dřezu, nestabilní povrchy, na zařízení, která jsou zdrojem tepla, nebo do jejich blízkosti.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Používejte pouze originální příslušenství, které je dodáváno s tímto spotřebičem.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje jmenovité napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je správně sestaven.
- Před odšťavňováním odstraňte z ovoce a zeleniny tvrdé pecky, které jsou obsaženy např. v broskvích, meruňkách, mangu apod., a nepoživatelné slupky, např. z pomerančů, ananasu, melounů, mandarinek apod. Semena bobulovin a kiwi není třeba odstraňovat.
- Do odšťavňovače nekládejte příliš tvrdé suroviny, jako je např. cukrová třtina, pepř, kávová zrna apod., nebo tvrdé pecky. Jinak může dojít k poškození odšťavňovače nebo úrazu.
- Odšťavňovač může být použit k propasírování čerstvého česneku nebo papriky, není však určen pro mletí sušeného koření.
- Díky vertikálně orientovanému lisovacímu šneku téměř odpadá nutnost protlačování surovin plnicím tubusem. Většina surovin je automaticky vtažena lisovacím šnekem do odšťavňovacího mechanismu. V případě nutnosti protlačení surovin plnicím tubusem vždy používejte dodávaný přítlak. K protlačování nepoužívejte prsty nebo jiné nástroje, jako např. kuchyňské pomůcky apod.



Varování:

Nesprávné používání může vést ke zranění.

- Pokud dojde k zaseknutí surovin uvnitř odšťavňovacího mechanismu, nastavte otočný ovladač do polohy „REVERSE“ (opačný chod motoru) a přidržte jej v této poloze 15 až 20 sekund, aby došlo k uvolnění zaseknutých surovin. Poté nastavte požadovanou rychlost, aby došlo ke zpracování uvolněných surovin.
- Pravidelně kontrolujte stav naplnění odšťavňovací komory a dbejte na to, aby nedošlo k jejímu přeplnění.
- Maximální doba nepřetržitého provozu spotřebiče je 60 minut. Poté jej nechejte 30 minut vychladnout.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží, výměnou příslušenství, přemístěním nebo čištěním.
- Před demontáží se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, odpojený od síťové zásuvky a že rotující části nejsou v pohybu.
- Při čištění dodržujte pokyny uvedené v kapitole Čištění a údržba. Motorovou jednotku nemyjte pod tekoucí vodou ani ji neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Spotřebič odpojíte od síťové zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za přívodní kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození kabelu nebo zásuvky.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn autorizovaným servisním střediskem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem je zakázáno používat.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozena jakákoli jeho součást. Spotřebič neopravujte sami ani jej nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

A**B****C**

- Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznamte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni s používáním spotřebičů podobného typu. Používejte spotřebič pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.
- Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS ODŠŤAVŇOVAČE

- A1** Přítlak
A2 Víko s plnicím tubusem a násypkou
A3 Lisovací šnek
A4 Jemné sítko
A5 Hrubé sítko
A6 Homogenizační pouzdro
A7 Odšťavňovací komora
A8 Výpust dužiny
A9 Zavazíratelná výpust šťávy
A10 Motorová jednotka
- A11** Otočný ovladač slouží k nastavení rychlostního stupně 1 až 3 (40 až 80 ot./min), zpětného chodu motoru REVERSE a vypnutí motorové jednotky
A12 Protiskluzové nožky
A13 Nádoba na dužinu o objemu 1,2 l
A14 Nádoba na šťávu o objemu 1,2 l
A15 Čistící kartáček
A16 Náhradní těsnící kroužek

PRINCIP A VÝHODY ŠNEKOVÉHO ODŠŤAVŇOVAČE

- Šnekový odšťavňovač umožňuje odšťavňovat nejrůznější druhy ovoce a zeleniny, včetně bobulovin, listové zeleniny a zelené pšenice, a připravit z nich osvěžující kombinace čerstvých šťáv nebo lahodné smoothie nápoje s přídavkem mléka či jogurtu. Dva druhy sít, jemné a hrubé, umožňují připravit šťávu s jemnější texturou a menším podílem vlákniny nebo šťávu s hustší texturou, větším podílem vlákniny a plnější chutí. Kromě ovoce a zeleniny můžete vložit do odšťavňovače i různé druhy ořechů a vyrobit si tak domácí ořechová mléka bohatá na vitaminy a minerály. S homogenizačním pouzdrzem navíc snadno a rychle připravíte čerstvé ovocné sorbety nebo zmrzliny.
- Díky vertikálně orientovanému lisovacímu šneku téměř odpadá nutnost protlačování surovin plnicím tubusem. Většina surovin je automaticky vtlačena lisovacím šnekem do odšťavňovacího mechanismu. V první fázi lisovací šnek nahrubo rozmělní ložené suroviny. V druhé fázi probíhá proces lisování šťávy a separace dužiny. Takto získaná šťáva obsahuje menší podíl vlákniny a zachovává si cenné vitaminy a enzymy.
- Zavazíratelná výpust umožňuje nechat promíchat suroviny přímo uvnitř odšťavňovací komory a zajistit tak dokonalé spojení vašich oblíbených chutí.

VÝBĚR SPRÁVNÉHO TYPU SÍTKA

Jemné sítko A4	Používá se pro získání šťávy s menším obsahem vlákniny a pro přípravu ořechového nebo sójového mléka.
Hrubé sítko A5	Používá se pro získání šťávy s větším obsahem vlákniny, k odšťavnění měkkých druhů ovoce a zeleniny (rybíz, maliny, borůvky, rajčata apod.) a pro přípravu smoothie nápojů.
Homogenizační pouzdro A6	Používá se pro přípravu ovocných zmrzlin a sorbetů. Neseparuje šťávu od dužiny.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Z odšťavňovače a jeho příslušenství sejměte veškerý obalový materiál včetně propagačních štítků a etiket.
- Všechny odnímatelné součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, důkladně omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vytřete dosucha utěrkou. Všechny odnímatelné součásti jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí (v horním koši).



Upozornění:

Motorovou jednotku **A10** ani její přívodní kabel nikdy neponořujte do vody ani ji neomyvejte pod tekoucí vodou.

SESTAVENÍ ODŠŤAVŇOVAČE

- Ujistěte se, že je odšťavňovač vypnutý a odpojený od síťové zásuvky.
- Motorovou jednotku **A10** umístěte na rovný, suchý a stabilní povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.
- Odšťavňovací komoru **A7** otočte dnem vzhůru a těsnění vespod komory **A7** řádně vtlačte do otvoru ve výpusti dužiny **A8**, viz obrázek B.
- Komoru **A7** otočte zpět a ujistěte se, že v její středové části je instalován těsnící kroužek (viz obrázek C), nebo jej instalujte.
- Zvolte typ sítka, který chcete použít, a vložte jej do odšťavňovací komory **A7**.
- Do sítka vložte lisovací šnek **A3** a řádně jej stlačte dolů. Horní okraj lisovacího šneku **A3** by neměl být výš než horní okraj sítka.
- Na odšťavňovací komoru **A7** nasadíte víko **A2** tak, aby symbol ▼ na něm vyznačený byl zarovnan se symbolem odemčeného zámku, který je vyznačen na odšťavňovací komoře **A7**. Pootočením víka **A2** ve směru hodinových ručiček až nadoraz dojde k zarovnání symbolu ▼ na něm vyznačeném se symbolem uzamčeného zámku, který je vyznačen na komoře **A7**. Zajištění víka **A2** ve správné poloze je signalizováno slyšitelným cvaknutím.
- Sestavenou odšťavňovací komoru **A7** umístíte shora na motorovou jednotku **A10** tak, aby symbol ▼ na ní vyznačený byl zarovnan se symbolem ▲ na motorové jednotce **A10**. Ujistěte se, že odšťavňovací komora **A7** řádně dosedla na motorovou jednotku **A10**.
- Do plnicího tubusu vložte přítlak **A1**. Pod výpust dužiny **A8** umístíte nádoby na dužinu **A13** a pod výpust šťávy **A9** umístíte nádoby na šťávu **A14**. Nyní je odšťavňovač sestaven a připraven k použití.
- Odšťavňovač je vybaven systémem bezpečného spuštění. To znamená, že nedojde k jeho spuštění, pokud není správně sestaven a víko **A2** není řádně zajištěno ve správné poloze.

PŘEHLED SUROVIN A JEJICH PŘÍPRAVA

Ovoce a zelenina	Příprava
Broskev, meruňky, nektarinky, třešně, švestky atd.	Obsahují tvrdé pecky, které je nutné před lisováním šťávy odstranit. Z některých druhů ovoce, jako je např. mango, je třeba odstranit i nepoživatelnou slupku. Omyjte je pod tekoucí vlažnou vodou a nakrájejte na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu.
Jablka, hrušky atd.	Omyjte je pod tekoucí vlažnou vodou a nakrájejte na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu. Mohou být lisována se slupkou i s jádry. Jádra jablek a hrušek však obsahují toxický amygdalin, a proto je doporučujeme odstranit, a to zejména tehdy, když chcete konzumovat šťávu z většího množství těchto plodů.
Pomeranče, mandarinky, grapefruity, citrony apod.	Omyjte je. Zbavte je slupky a nakrájejte na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu.
Hroznové víno, angršt, maliny, ostružiny, borůvky, rybíz, kiwi, okurka, granátové jablko, rajče atd.	Plody omyjte vlažnou vodou. Hroznové víno je třeba zbavit stopek. Větší plody nakrájejte. Granátové jablko je třeba zbavit slupky. K vyliisování šťávy z granátového jablka se používají pouze jádra.
Ananas, meloun vodní a cukrový	Plody omyjte pod tekoucí vlažnou vodou a zbavte je slupky. Meloun cukrový zbavte semen. Nakrájejte je na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu.
Mrkev, celer, červená řepa, kořenová petržel atd.	Suroviny důkladně omyjte pod tekoucí vlažnou vodou, zbavte je natě a nakrájejte na kousky, které projdou plnicím otvorem.
Listová zelenina, bylinky a mladá pšenice (zelené výhonky) atd.	Listovou zeleninu a bylinky omyjte pod tekoucí vlažnou vodou. Listovou zeleninu, jako je např. řapakatý celer, špenát apod., nakrájejte na zhruba 4–5 cm dlouhé části. Svazky bylinek, jako je např. pažitka apod., a mladé pšenice nakrájejte na zhruba 3 cm dlouhé části.
Ořechy a sójové boby	
Mandle, kešu ořechy, lískové ořechy, vlašské ořechy apod.	Ořechy musí být vždy zbaveny skořápek. Před výrobou ořechového nebo sójového mléka je třeba ořechy nebo sójové boby namočit alespoň na 8 hodin do vody.
Ostatní ingredience	
Voda, mléko, jogurt, smetana apod.	Tyto ingredience se přidávají spolu s ovocem a zeleninou, ořechy nebo sójovými boby do plnicího tubusu pro přípravu různých druhů nápojů, domácích sorbetů a zmrzlin.

POUŽITÍ ODŠTÁVŇOVAČE

- Dle výše uvedených pokynů si připravte suroviny.
- Ujistěte se, že odšťavňovač je správně sestaven a že ovladač **A11** je nastaven v poloze 0 (vypnutý). Záštrčku přívodního kabelu připojte k zásuvce elektrického napětí.
- Odšťavňovač zapněte nastavením ovladače **A11** na požadovaný rychlostní stupeň.

Nastavení rychlosti	Druh suroviny
1 – nízká rychlost	Hroznové víno, angréšt, maliny, ostružiny, borůvky, rybíz, třešně, kiwi, okurka, granátové jablko, rajče, pomeranče, mandarinky atd.
2 – střední rychlost	Listová zelenina, bylinky, mladá pšenice, jablka, hrušky, nektarinky, broskve, meloun, ananas atd.
3 – vysoká rychlost	Mrkev, celer, ořechy, zmrazené kousky ovoce pro přípravu sorbetů a zmrzlin atd.

- Do otvoru plnicího tubusu postupně vkládáte připravené suroviny. Pokud nejsou vtaženy lisovacím šnekem **A3** do odšťavňovacího mechanismu, jako např. jablka s kluzkou slupkou, k jejich protlačení plnicím tubusem použijte přítlak **A1**. Maximální výtečnosti štávy dosáhnete, když budete vkládat suroviny postupně a budete je stlačovat pozvolna pod mírným tlakem. Proces lisování štávy proběhne ve dvou fázích, suroviny jsou nejprve rozdrčeny lisovacím šnekem **A3** a poté jsou protlačeny přes sítko. Rychlým protlačováním surovin tento proces neurychlíte. Naopak může dojít k zahlcení odšťavňovače velkým množstvím surovin.



Upozornění:

K protlačování surovin plnicím tubusem nepoužívejte prsty nebo jiné předměty. Vždy používejte k tomu určený přítlak **A1**. Maximální doba nepřetržitého provozu je 60 minut. Poté nechejte spotřebič 30 minut vychladnout.

- Dužina je odváděna do nádoby **A13**, která je připravena pod výpustí **A8** a vylisovaná štáva vytéká do nádoby **A14** nebo sklenice, která je připravena pod výpustí **A9**. Pokud se během odšťavňování naplní jedna z nádob, uzavřete výpust štávy **A9** a odšťavňovač vypněte nastavením ovladače **A11** do polohy 0 (vypnutý). Příslušnou nádobu vyprázdněte a vraťte ji zpět na své místo. Poté můžete pokračovat v odšťavňování.
- Pokud odšťavňujete jeden druh suroviny, během odšťavňování doporučujeme nechat výpust štávy otevřenou, aby mohla štáva volně vytékat do nádoby **A14** nebo sklenice umístěné pod výpustí **A9**.
- Pokud odšťavňujete více druhů surovin zároveň nebo připravujete smoothie nápoje, ořechové nebo sójové mléko či koktejly s přídavkem jogurtu nebo mléka, uzavíratelná výpust štávy **A9** umožní promíchání surovin uvnitř odšťavňovací komory **A7**. Pouhým otevřením zátky pak vypustíte míchaný nápoj do nádoby **A14** nebo sklenice umístěné pod výpustí **A9**. Pravidelně kontrolujte stav naplnění odšťavňovací komory **A7** a dbejte na to, aby nedošlo k jejímu přeplnění nad rysku maxima.
- Při přípravě sorbetů a zmrzlin za použití homogenizačního pouzdra **A6** je vzniklá směs vytlačována pouze otvorem pro výpust dužiny **A8**.
- Pokud by došlo k zaseknutí odšťavňovacího mechanismu během provozu, ovladač **A11** nastavte do polohy „REVERSE“ (opačný chod motoru). Přidržte jej v této poloze 15 až 20 sekund, aby došlo k uvolnění zaseknutých surovin. Poté jej uvolněte. Ovladač **A11** se vrátí zpět do polohy 0 (vypnutý). Nastavte požadovanou rychlost, aby došlo ke zpracování uvolněných surovin. Tento postup můžete několikrát zopakovat.
- Pokud chcete odšťavňovat různé druhy surovin po sobě, aniž by došlo ke smíchání chuti různých surovin, odšťavňovací mechanismus stačí jednoduše a rychle vypláchnout čistou vodou bez kompletní demontáže odšťavňovače, a to následujícím způsobem. Před odšťavňováním dále suroviny uzavřete výpust štávy **A9**. Plnicím tubusem nalijte do odšťavňovací komory **A7** 200 ml čisté vody. Odšťavňovač nechejte zhruba 1 minutu v chodu a poté vypusťte vodu do nádoby **A14** připravené pod výpustí štávy **A9**. Nyní je odšťavňovací mechanismus pročištěn a můžete začít s odšťavňováním další suroviny.
- Po ukončení používání doporučujeme nechat vypláchnout zbytky surovin z odšťavňovacího mechanismu postupem uvedeným v předchozím odstavci. To usnadní následné čištění demontovaných součástí. Poté odšťavňovač vypněte nastavením ovladače do polohy 0 (vypnutý) a zástrčku odpojte od síťové zásuvky. Před odebráním nádoby **A14** nebo sklenice, která je umístěna pod výpustí štávy **A9**, uzavřete zátku, aby nedocházelo k odkapávání štávy.
- Po každém použití demontujte odšťavňovač dle pokynů uvedených v kapitole Demontáž odšťavňovače a vyčistěte jej dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Pro přípravu štávy s menším obsahem vlákniny použijte jemné síto **A4**.
- Pro přípravu štávy s větším obsahem vlákniny a pro odšťavňování měkkých druhů ovoce a zeleniny, jako je např. rybíz, maliny, borůvky, rajčata apod., použijte hrubé síto **A5**. Použití hrubého síta **A5** je zejména důležité při zpracování většího množství rybízů.
- Mango a banány nejsou příliš vhodné k odšťavňování, protože obsahují velmi malé podíl štávy. Vynikajícím způsobem však poslouží jako základní surovina při přípravě ovocných zmrzlin a sorbetů za použití homogenizačního pouzdra **A6**.
- Pro dosažení optimálních výsledků zpracovávejte vždy čerstvé dozrálé plody. Přezrálé nebo nedozrálé plody nejsou vhodné k odšťavňování a negativně ovlivní výslednou chuť štávy.
- Abyste předešli ztrátě hodnotných vitaminů, štávu doporučujeme zkonzumovat čerstvou ihned po jejím vylisování.

DEMONTÁŽ ODŠTÁVŇOVAČE

- Před demontáží se ujistěte, že je odšťavňovač vypnutý, odpojený od síťové zásuvky a že rotující části nejsou v pohybu.
- Odeberte nádobu na štávu a dužinu **A14** a **A13**. Víkem **A2** pootočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z odšťavňovací komory **A7**.
- Odšťavňovač komoru **A7** se sítkem a lisovacím šnekem **A3** uvnitř zdvihnete z motorové jednotky **A10**.
- Nad dřezem vyjměte lisovací šnek **A3** a sítko z odšťavňovací komory **A10**.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odšťavňovač vyčistěte po každém použití. Před čištěním se ujistěte, že je odšťavňovač vypnutý, odpojený od síťové zásuvky a že rotující části nejsou v pohybu.
- Odšťavňovač demontujte a odnímatelné součásti důkladně omyjte v teplé vodě s přídavkem saponátu a poté je řádně osušte utěrkou. Pro snadnější odstranění zbytků dužiny vyjměte těsnění z otvoru, který je umístěn vespod odšťavňovací komory **A7** ve výpusti dužiny **A8**. Po vyčištění je důležité nezapomenout těsnění uzavřít. Sítko důkladně omyjte pod tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu a čistícího kartáčku **A15**. Pohledem proti světlu kontrolujte, zda jsou otvory sítka čisté. Pokud se vám nedaří otvory vyčistit, namočte sítko na hodinu do teplé vody s přídavkem citronové štávy a poté jej znovu omyjte. Na závěr opláchněte sítko pod tekoucí vodou a důkladně vytrýte dosucha utěrkou. Všechny odnímatelné součásti jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Ukládejte je do horního koše myčky.



Poznámka:

Pro snazší čištění omyjte všechny odnímatelné součásti, které přicházejí do styku s potravinami, ihned po použití. Zaschlé zbytky štávy a dužiny mohou zablokovat otvory sítka a snížit tak efektivitu odšťavňování při dalším použití.

- Povrch motorové jednotky **A10** lze v případě znečištění otřít mírně navlhčenou tkaninou. Vše pak řádně osušte. Motorovou jednotku **A10** ani její přívodní kabel nikdy neponořujte do vody ani ji neomyvejte pod tekoucí vodou.
- K čištění nepoužívejte čistící prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod. Jinak může dojít k narušení čistěného povrchu.

SKLADOVÁNÍ

- Pokud nebudete spotřebič používat, uložte jej na suché místo mimo dosah dětí. Spotřebič můžete skladovat sestavený.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina a řešení
Odšťavňovač se po zapnutí nespustí.	Ověřte, zda je připojen k funkční síťové zásuvce a zda je správně sestaven.
Během provozu došlo k zastavení odšťavňovače.	Mohlo dojít k zahlcení odšťavňovače velkým množstvím surovin nebo příliš tvrdými surovinami. Suroviny vkládejte do odšťavňovače postupně a stlačujte je pod mírným tlakem. Odšťavňovač není vhodný k odšťavňování příliš tvrdých surovin, jako je např. cukrová třtina. Odšťavňovač je v provozu příliš dlouhou dobu. Po 60 minutách provozu jej nechejte 30 minut vychladnout.
Zespuď odšťavňovací komory A7 uniká štáva.	Silikonové těsnění vespod odšťavňovací komory A7 není řádně uzavřeno. Odšťavňovač vypněte, odpojte od síťové zásuvky a demontujte. Uzavřete těsnění, které je umístěno vespod odšťavňovací komory A7 .

Během provozu dochází k mírným vibracím odšťavňovače.

K mírným vibracím může docházet vlivem odšťavňování tvrdých surovin.

Během provozu se ozývá hluk.

Ujistěte se, že je odšťavňovač umístěn na rovném, suchém a stabilním povrchu. Při odšťavňování tvrdých ingrediencí se ozývá větší hluk než při odšťavňování měkkých ingrediencí. Ujistěte se, že odšťavňovač není zahlcen příliš velkým množstvím surovin.

Po ukončení používání nelze demontovat víko **A2**.

To může být způsobeno velkým množstvím zbytků dužiny uvnitř odšťavňovacího mechanismu nebo došlo k zaseknutí surovin. Nepokoušejte se demontovat víko **A2** násilím. Odšťavňovač uveďte do chodu, aby se odstranily zbytky dužiny z odšťavňovacího mechanismu, nebo jej spusťte na 15 až 20 sekund v režimu opačného chodu motoru, aby se zaseknuté zbytky surovin uvolnily a vrátily zpět do plnicího tubusu. Poté spusťte normální chod, aby došlo ke zpracování uvolněných surovin.

RECEPTY

NÁPOJ Z MLADÉ PŠENICE

100 g mladé zelené pšenice

- Svazky pšenice nakrájejte na 3 cm dlouhé části. Použijte jemné sítko **A4** a pšeničí postupně vkládejte do odšťavňovače. Ihned podávejte.
- Čerstvě vylisovaná šťáva z mladé pšenice je dobrým zdrojem enzymů a minerálů, podporuje imunitu, působí pozitivně na trávicí trakt a je vhodným doplňkem při léčbě vysoké hladiny krevního tlaku a cholesterolu.

BANÁNOVO-JAHODOVÝ SORBET

3 ks zralých banánů

6 ks zralých jahod

čerstvé lesní ovoce a lístky máty na ozdobení

- Banán zbavte slupky a nakrájejte na kolečka. Jahody omyjte, zbavte stopek a nakrájejte na čtvrtky. Banán i jahody rozložte do nádoby vyložené pečícím papírem a vložte zhruba na 4 až 5 hodin do mrazničky.
- Za použití homogenizačního pouzdra **A6** zpracujte plátky banánů a kousky jahod v odšťavňovači. Výпуст šťávy **A9** můžete ponechat uzavřenou. Čerstvě připravený sorbet bude vytlačován z otvoru pro výпуст dužiny **A8**. Pokud není směs dostatečně homogenní, nechejte ji projít odšťavňovačem ještě jednou. Vzniklý sorbet naservírujte do misky a ozdobte čerstvým lesním ovocem a lístky máty.

MANDLOVÉ MLÉKO

100 g jader sladkých mandlí (neloupaných)

200 ml vody

- Mandle namočte zhruba na 12 hodin do vody. Čím déle je budete namáčet, tím jemnější mléko bude. Při delším namáčení je lepší mandle po několika hodinách propláchnout, aby nedošlo ke zvašení nálevu. Doba namáčení by neměla přesáhnout 24 h. Vodu slijte a k nabobtnalým mandlím přidejte 200 ml čerstvé studené vody. Odšťavňovač s jemným sítem **A4** uveďte do provozu. Výпуст šťávy **A9** ponechejte uzavřenou a sběračkou nabírejte vodu s mandlemi a nalévejte ji do otvoru plnicího tubusu. Po naplnění odšťavňovací komory **A7** vypusťte mléko do nádoby na šťávu **A14**. Pokud na závěr procedíte mandlové mléko přes plátěný sáček určený na výrobu rostlinného mléka, získáte ještě jemnější konzistenci. Mandlové mléko je dobrým zdrojem vitamínů, stopových prvků, vápníku a dalších minerálních látek, a proto je výbornou alternativou kravského mléka. Můžete jej dochutit například javorovým sirupem.
- Čerstvě připravené mléko zkonzumujte ihned, anebo nejpozději do 24 hodin. Skladováním však klesá jeho výživová hodnota. Pokud jej nezkonzumujete ihned, uložte jej v uzavíratelné skleněné nádobě do chladničky.
- Stejným způsobem připravte i ostatní druhy ořechových mlék. Separovanou drť lze využít pro přípravu dezertů, sušenek, moučnicků apod.

SÓJOVÉ MLÉKO

100 g sójových bobů

1 l vody

- Sójové boby namočte zhruba na 8 až 10 hodin do vody. Vodu slijte a k nabobtnalým sójovým bobům přidejte 1 l čerstvé studené vody. Odšťavňovač s jemným sítem **A4** uveďte do provozu. Výпуст šťávy **A9** ponechejte uzavřenou a sběračkou nabírejte vodu se sójovými boby a nalévejte ji do otvoru plnicího tubusu. Po naplnění odšťavňovací komory **A7** vypusťte mléko do nádoby na šťávu **A14**. Sójové mléko procedte do hlubšího hrnce přes plátěný sáček určený na výrobu rostlinného mléka. Mléko

přiveďte k varu. Poté jej nechejte povařit zhruba 20 až 30 minut při mírném varu, tak aby nevznikala pěna. Po zchlazení můžete mléko zkonzumovat. Nespotřebované mléko můžete uložit v uzavíratelné skleněné nádobě do chladničky až na 24 hodin.

- Sójové mléko neobsahuje laktózu ani cholesterol, obsahuje vlákninu včetně rozpustných prebiotických oligosacharidů, které podporují růst probiotik.

DOMÁCÍ JAHODOVÁ ZMRZLINA

250 g jahod

100 g smetany

2 lžice bílého jogurtu

50 g cukru (místo cukru lze použít javorový sirup)

2 lžice citrónové šťávy

- Jahody omyjte, odstopkujte a nakrájejte. Rozložte je do nádoby vyložené pečícím papírem a vložte je zhruba na 5 hodin do mrazničky. Zbylé suroviny smíchejte a vložte je do mrazničky na stejnou dobu. Po vyjmutí z mrazničky musí být směs dostatečně ztuhlá. Za použití homogenizačního pouzdra **A6** zpracujte jahody a směs. Suroviny vkládejte střídavě. Výпуст šťávy **A9** můžete ponechat uzavřenou. Čerstvě připravená zmrzlina bude vytlačována z otvoru pro výпуст dužiny **A8**. Pokud není dostatečně homogenní, nechejte ji projít odšťavňovačem ještě jednou. Zmrzlinu naservírujte do misek.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....220–240 V
Jmenovitý kmitočet..... 50 Hz
Jmenovitý příkon.....200 W
Hlučnost..... 63 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.