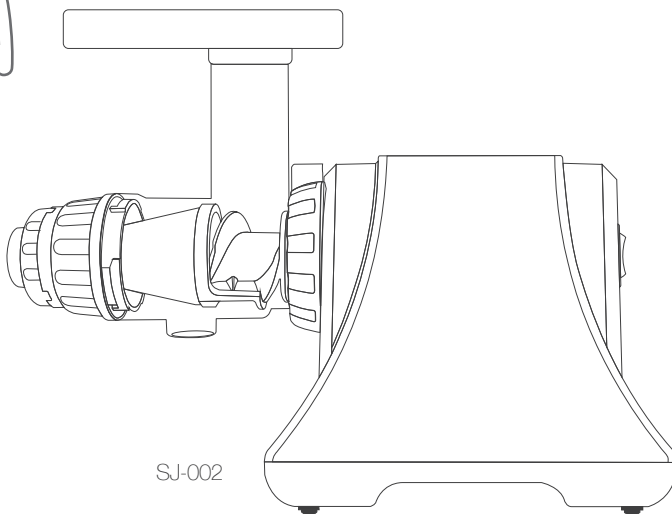


Videa
juicer

SJ-002





SJ-002

02

Bezpečnostní pokyny

04

Doporučení pro odšťavňování

05

Technická specifikace

06

Popis částí
odšťavňovače

07

Části pro odšťavňování a části
pro jiné zpracování surovin

08

Pokyny k sestavení
odšťavňovače

12

Nastavení regulátoru tlaku

13

Volba správného síta,
Výroba těstovin

15

Výroba sorbetu

16

Výroba zmrzliny

18

Výroba ořechového másla

19

Příprava dětské stravy

20

Výroba mandlového mléka

21

Mletí kávy

22

Řešení problémů

Návod k obsluze

- 1 Před prvním použitím si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.
- 2 Manuál uschovejte a uložte na přístupném místě pro pozdější použití.
- 3 Před zapojením zařízení do zásuvky zkontrolujte, zda napětí zásuvky odpovídá napětí uvedenému na motorové části odšťavňovače.
- 4 Modernizací výrobků a jejich designu může výrobce provádět bez předchozího upozornění.

Bezpečnostní pokyny

Každý uživatel je povinen se před použitím odšťavňovače seznámit s bezpečnostními pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze a řídit se jimi.



Varování! Při nedodržení uvedených bezpečnostních doporučení může dojít k vážnému zranění nebo úmrtí.



NEVYTAHUJTE ANI NEZAPOJUJTE ZÁSTRČKU DO ZÁSUVKY MOKRÝMA RUKAMA. Může dojít k úrazu elektrickým proudem.



ZAPOJUJTE ODŠŤAVŇOVAČ POUZE DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ S NAPĚTÍM 220 - 240 V.

Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo nevratnému poškození odšťavňovače. V případě jiného napětí v síti může dojít k poškození motoru nebo výraznému zkrácení jeho životnosti.



ZÁSTRČKU ZATLAČTE DO ZÁSUVKY VŽDY AŽ DO KONCOVÉ POLOHY.

Nesprávným zapojením zástrčky může dojít ke zkratu nebo i požáru.



ZAREGISTRUJETE-LI PŘI ODŠŤAVŇOVÁNÍ NEOBÝKLÝ ZÁPACH, KOUŘ NEBO PŘEHŘÍVÁNÍ ODŠŤAVŇOVAČE, NEPRODLENĚ JEJ VYPNĚTE A VYTÁHNĚTE ZE ZÁSUVKY. S TÍMTO PROBLÉMEM SE OBRAŤTE NA SVÉHO PRODEJCE NEBO SERVISNÍ STŘEDISKO. Může dojít k úrazu nebo poškození přístroje.



NIKDY SE NESNAŽTE ODŠŤAVŇOVAČ ROZEBÍRAT NEBO OPRAVOVAT SAMI. NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE ZASOUVAT DO OTVORŮ MOTOROVÉ ČÁSTI ŽÁDNÉ NÁŘADÍ, PRSTY ANI JINÉ POMŮCKY.

Může dojít k elektrickému zkratu, požáru nebo poškození odšťavňovače. S technickými problémy se vždy obraťte na vašeho prodejce nebo servisní středisko.



ZJISTÍTE-LI, ŽE JE PŘÍVODNÍ KABEL NEBO ZÁSTRČKA POŠKOZENÁ, NEZAPOJUJTE ODŠŤAVŇOVAČ DO ZÁSUVKY. Může dojít ke zkratu, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.



MOTOROVOU ČÁST NIKDY NENAMÁČEJTE ANI NEOPLACHUJTE.

Dbejte, aby se do vypínače nedostaly řádné tekutiny ani jiné nečistoty.



NIKDY NEPRACUJTE S PŘÍSTROJEM S MOKRÝMA RUKAMA. Může dojít k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.



PODLE BEZPEČNOSTNÍCH PŘEDPISŮ MUSÍ BÝT TENTO ELEKTRICKÝ SPOTŘEBIČ UZEMNĚN. K JEHO UZEMNĚNÍ NESMÍ BÝT POUŽITO PLYNOVÉ NEBO VODOVODNÍ PLASTOVÉ POTRUBÍ, TELEFONNÍ KABEL APOD. Může dojít ke zkratu, požáru, poškození spotřebiče nebo explozi. Vždy se ujistěte, že odšťavňovač zapojujete do správně uzemněné zásuvky.



V PRŮBĚHU ODŠŤAVŇOVÁNÍ NIKDY NEROZEBÍREJTE ODŠŤAVŇOVACÍ KOMORU S NÁSYPKOU, NIKDY NESTLAČUJTE SUROVINY V HRDLE NÁSYPKY PRSTY ANI POMOCÍ JINÝCH PŘEDMĚTŮ (VIDLIČKA, LŽICE) A NESTRKEJTE CIZÍ PŘEDMĚTY DO VÝPUSTI ŠTÁVY. Může dojít k poškození odšťavňovače nebo ke zranění.



TENTO PŘÍSTROJ NENÍ URČEN PRO POUŽÍVÁNÍ OSOBAMI (VČETNĚ DĚTÍ) SE SNÍŽENOU FYZICKOU, SMYSLOVOU ČI DUŠEVNÍ SCHOPNOSTÍ. POKUD PŘÍSTROJ POUŽÍVAJÍ NEBO JE POUŽÍVÁN V JEJICH BLÍZKOSTI, JE NEZBYTNÝ PEČLIVÝ DOZOR. NESEZNÁMENÉ OSOBY S JEHO POUŽITÍM VŽDY PŘEDEM SEZNAMTE.



VÝMĚNU POŠKOZENÉHO NAPÁJECÍHO KABELU MUSÍ PROVÉST AUTORIZOVANÉ SERVISNÍ STŘEDISKO NEBO JINÁ PODOBNĚ VZDĚLANÁ A OPRÁVNĚNÁ OSOBA.



NIKDY SE NESNAŽTE ODŠŤAVŇOVAČ ROZEBÍRAT NEBO OPRAVOVAT SAMI.



Varování! Při nedodržení uvedených bezpečnostních doporučení může dojít k vážnému zranění nebo poškození zařízení.



NIKDY NESTRKEJTE PRSTY ANI ŽÁDNÉ CIZÍ PŘEDMĚTY (JEHLA) DO MEZER NEBO OTVORŮ NA MOTOROVÉ ČÁSTI. Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.



DOJDE-LI PŘI ODŠTAVŇOVÁNÍ K ZASTAVENÍ LISOVACÍHO ÚSTROJÍ, STISKNĚTE NA 2 - 3 SEKUNDY TLAČÍTKO ZPĚTNÉHO CHODU [REVERSE/REV] A POTÉ TLAČÍTKEM [ON] SPUSŤTE ODŠTAVŇOVÁNÍ ZNOVU.

Pokud se v průběhu odšťavňování lisovací ústrojí znovu zastavuje, může být poškozená nějaká část nebo mohlo dojít ke snížení výkonu v důsledku přehřátí motoru. Pokud problém přetrvává, ihned přístroj vypněte a kontaktujte servisní středisko.



BĚHEM ODŠTAVŇOVÁNÍ S ODŠTAVŇOVAČEM NEHÝBEJTE, NEROZEBÍREJTE ODŠTAVŇOVACÍ KOMORU ANI DALŠÍ ČÁSTI ANI SE NEPOKOUŠEJTE JE NASADIT. Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.

Před jakoukoliv operací nebo manipulací je nutné nejdříve odšťavňovač vypnout a odpojit od přívodu elektrické energie.



PŘI POUŽÍVÁNÍ ODŠTAVŇOVAČE DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI NA VOLNÉ ČÁSTI ODĚVU NEBO DOPLŇKY (KRAVATY, ŠÁLY, ŘETÍZKY APOD.), ABY NEDOŠLO K JEJICH VTAŽENÍ DO ODŠTAVŇOVAČE.

Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.



ODŠTAVŇOVAČ VŽDY POSTAVTE NA ROVNOU A HLADKOU PLOCHU. Jinak může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.



NENECHÁVEJTE ODŠTAVŇOVAČ V NEPŘETRŽITÉM PROVOZU DÉLE NEŽ 30 MINUT.

Může dojít k poškození motoru vlivem přehřátí. Po každých 30 minutách provozu nechte odšťavňovač na 5 minut vychladnout, poté můžete v odšťavňování pokračovat.



KE STLAČOVÁNÍ ZPRACOVÁVANÉ SUROVINY V HRDLE NÁSYPKY POUŽÍVEJTE POUZE DODÁVANOU PĚCHOVACÍ ZÁTKU. NEPOUŽÍVEJTE PRSTY, NŮŽ, VIDLIČKU ANI JINÉ PŘEDMĚTY. Jinak může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.



PŘI PŘENÁŠENÍ NEBO MANIPULACI S ODŠTAVŇOVAČEM POSTUPUJTE VŽDY S OPATRNOSTÍ, ABY NEDOŠLO K JEHO UPUŠTĚNÍ NEBO JINÉMU NÁRAZU. Pokuste-li se uchopit odšťavňovač za miskou nebo jen za okraj motorové základny, může dojít k upuštění základny a jejímu nevratnému poškození. Může dojít rovněž ke zranění.



PO DOKONČENÍ ODŠTAVŇOVÁNÍ VŽDY ODPOJTE ODŠTAVŇOVAČ OD PŘÍVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE. NIKDY NEVYTAHUJTE ZÁSTRČKU ZATAŽENÍM ZA KABEL.

Při vytahování zástrčky zatažením za přívodní kabel může dojít ke zkratu nebo i k požáru.



NEOMÝVEJTE ODŠTAVŇOVAČ ANI JEHO ČÁSTI VODOU TEPLEJŠÍ NEŽ 80 °C. ODŠTAVŇOVAČ ANI JEHO ČÁSTI NIKDY NEVKLÁDEJTE DO MYČKY NA NÁDOBÍ, SUŠIČKY ANI DO MIKROVLNNÉ TROUBY. Může dojít k jejich poškození nebo deformaci.

Doporučení pro odšťavňování

- **Na odšťavňování používejte čerstvé ovoce a zeleninu, obsahují více šťávy.**
- **Suroviny skladované delší dobu v lednici namočte před odšťavňováním na cca 10 minut do studené vody.**
- **Dbejte zvýšené pozornosti při odšťavňování následujících surovin:**
 - Ovocné plody s tvrdými peckami nebo semeny, jako jsou například švestky, broskve a meruňky, před zpracováním v odšťavňovači odpeckujte.
 - Suroviny s vyšším obsahem vlákniny (vodní petržel, celer apod.) pokrájejte na menší kousky o velikosti 3-4 cm a vkládejte postupně do hrdla násypky.
 - Nevkládejte do odšťavňovače sezamová a jiná olejnatá semínka, čínský pepř a další suroviny, které nelze odšťavnit. Stejně tak nepoužívejte odšťavňovač k mletí obilí, mohlo by dojít k poškození nebo selhání.
 - Neodšťavňujte ovoce naložené v alkoholu, medu nebo cukru. Mohlo by dojít k poškození nebo selhání odšťavňovače.
- **Doporučujeme vám pít čerstvou šťávu hned po odšťavnění. Šťáva v kontaktu se vzduchem rychle ztrácí svou chuť a přirozenou barvu.**
- **Nepoužívejte odšťavňovač nepřetržitě déle než 30 minut.**

Mohlo by dojít k přehřátí motoru a poškození odšťavňovače.

Pokud chcete odšťavňovat delší dobu, nechte odšťavňovač každých 30 minut alespoň 5 minut vychladnout.
- **Nesnažte se zpracovat příliš velké množství surovin najednou.**

Pokud stlačíte pěchovací zátkou příliš velké množství surovin, odšťavňování tím neurychlíte. Je lepší vhažovat suroviny po menších dávkách a plynule.
- **Na stlačování surovin v plnicím hrdle používejte pouze dodávanou pěchovací zátku.**

Pokud budete používat jiné nástroje, mohou se zaseknout v odšťavňovací komoře a může dojít k poškození přístroje nebo ke zranění.
- **Pokud měníte nástavec, odšťavňovač zcela vypněte.** Mohlo by dojít k poškození přístroje.

Technická specifikace

● Název produktu	Odšťavňovač	● Délka přívodního kabelu	1,4 m
● Název modelu	VIDIA SJ002	● Motor	Jednofázový indukční
● Napětí	230 V	● Pojistka	250 V 5 A
● Frekvence	50 Hz	● Hmotnost	6 kg
● Spotřeba/příkon	200 W	● Vnější rozměry	Šířka 420 mm Délka 167 mm Výška 320 mm
● Otáčky šneku	63-75 ot./min.	● Doporučená délka nepřetržitého provozu	Max. 30 minut

Dodávané součásti a příslušenství

1x Návod k obsluze	1x Odšťavňovací komora s násypkou
2x Nádoba	1x Síto pro odšťavňování
2x Nástavec na kulaté nudle	1x Homogenizační pouzdro
1x Nástavec na ploché nudle	1x Pěchovací zátka
1x Nástavec na zmrzlinu a ořechová másla	1x Kartáč na čištění
1x Šnek	1x Držák síta
	1x Regulátor tlaku

Celkem 15 součástí včetně tohoto návodu

Popis částí odšťavňovače

Otočný bezpečnostní zámek

Motorová část

Vypínač
ON/OFF

Nádoba na dř

Nádoba
na šťávu

Kartáč
na
čištění

Pěchovací
zátka

Násypka

Regulátor
tlaku

Držák
síta

Síto

Šnek

Odšťavňovací komora

Homogenizační
pouzdro

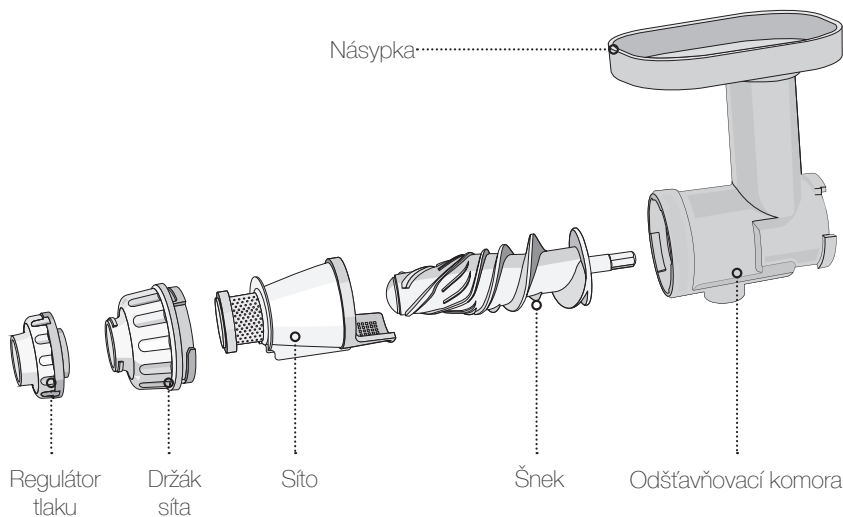
Nástavce na kulaté
nudle

Nástavec
na ploché
nudle

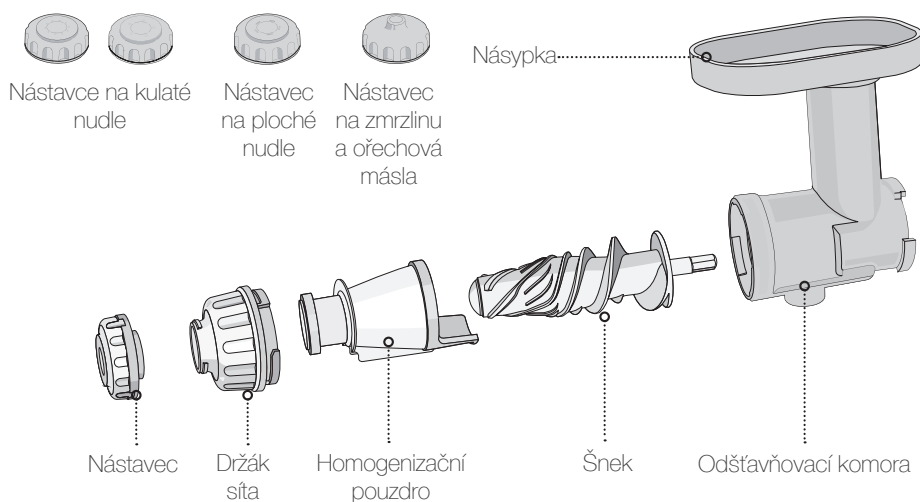
Nástavec
na zmrzlinu
a ořechová
másla

Části pro odšťavňování a části pro jiné zpracování surovin

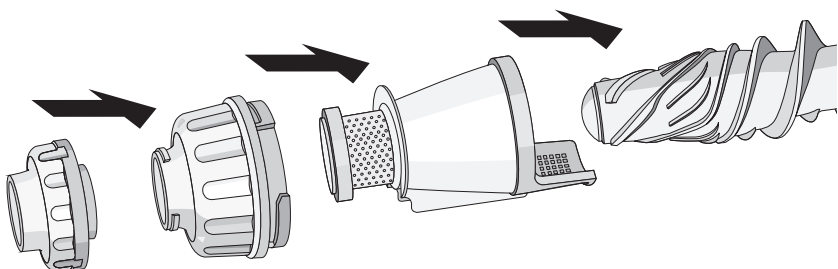
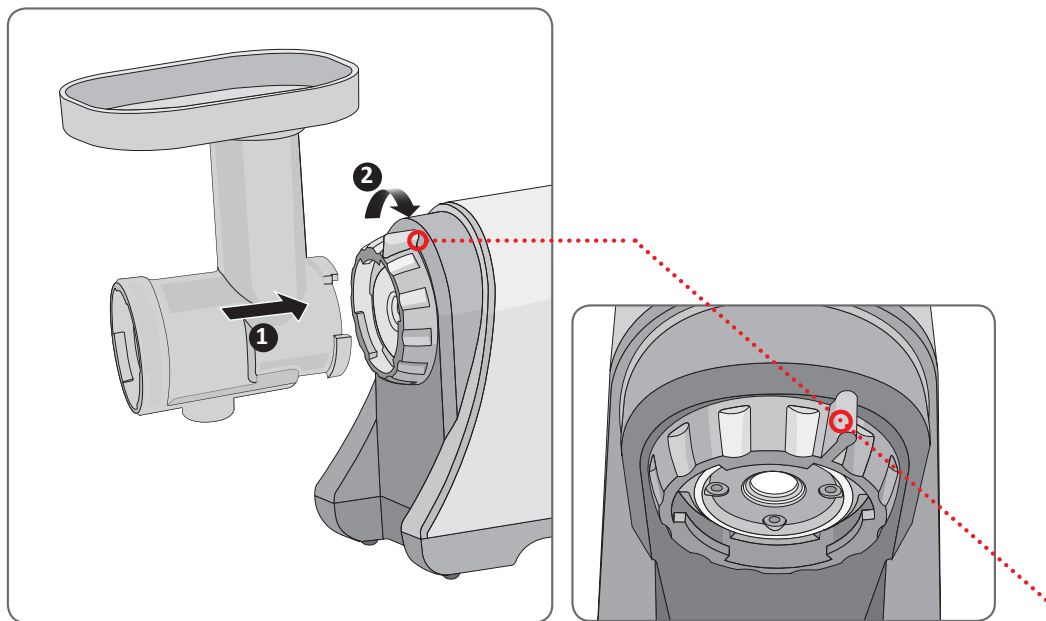
Části pro odšťavňování



Části pro jiné zpracování surovin



Pokyny k sestavení odšťavňovače



1-A *Odšťavňování ovoce a zeleniny*

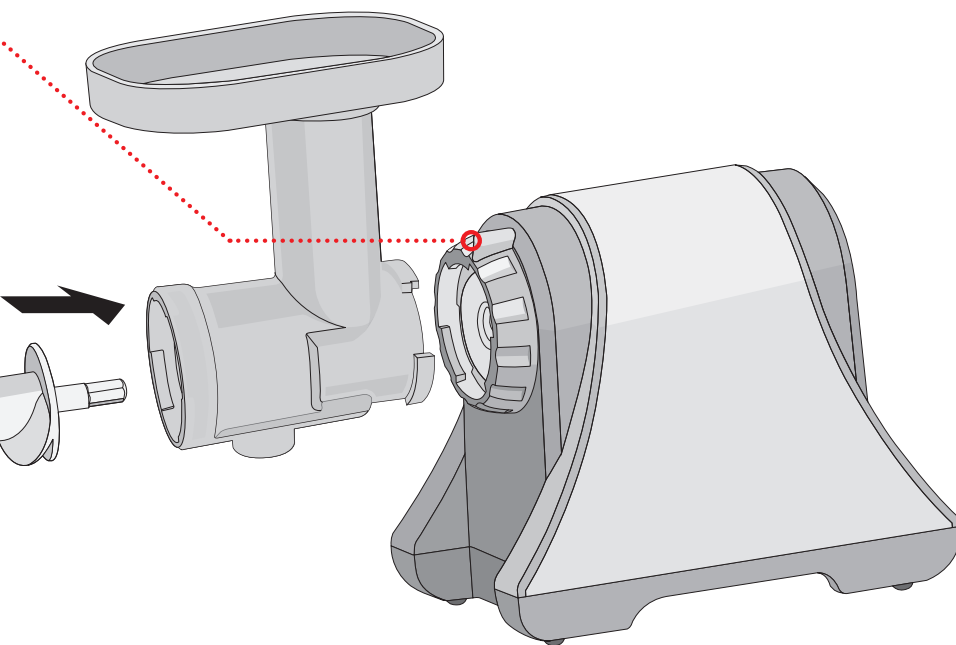
Nasadte odšťavňovací komoru s násypkou na motorovou část odšťavňovače a zajistěte otočením bezpečnostního zámku přibližně o 60° ve směru hodinových ručiček.

Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte síto.

Po vložení síta nasadte na konec odšťavňovací komory držák síta a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

Na držák síta našroubujte regulátor tlaku. Při správném použití dosáhnete s regulátorem vyšší výtěžnosti, avšak lze odšťavňovat i bez něj.

Při odšťavňování měkkých druhů ovoce, jako jsou pomeranče, jahody apod. nastavte regulátor tlaku na stupeň 1 nebo 2. Nastavení na stupeň 5 je nejlepší pro odšťavňování mrkve, červené řepy a listové zeleniny (viz str. 11).



Pokyny k sestavení odšťavňovače

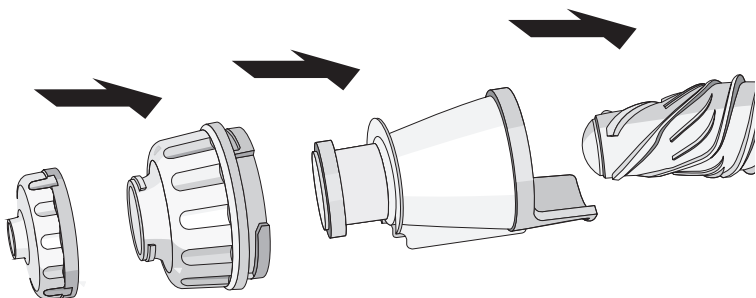
1-B Zpracování potravin

Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte homogenizační pouzdro (namísto sítě).

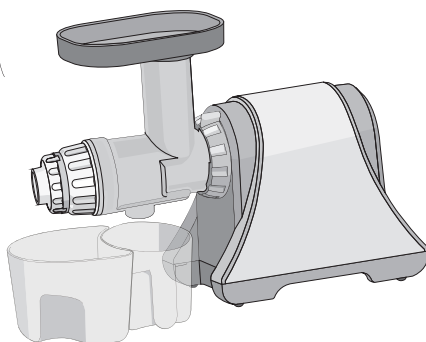
Na konec odšťavňovací komory nasadte držák sítě a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

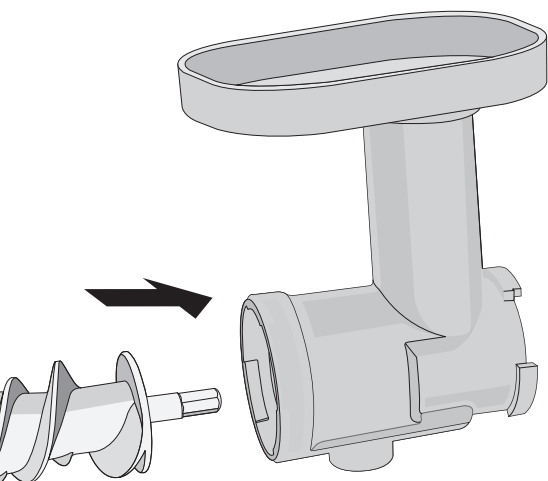
Podle druhu zpracovávaných surovin vyberte požadovaný nástavec (na nudle nebo zmrzlinu a ořechová másla; pro správný výběr viz následující kapitoly o zpracování potravin), nasadte jej na konec držáku sítě a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.

Pokud chcete vyrábět těstoviny, sorbet, zmrzlinu, arašídové máslo, dětskou stravu, mandlové mléko nebo umlít kávu, podrobný postup naleznete v následujících kapitolách.

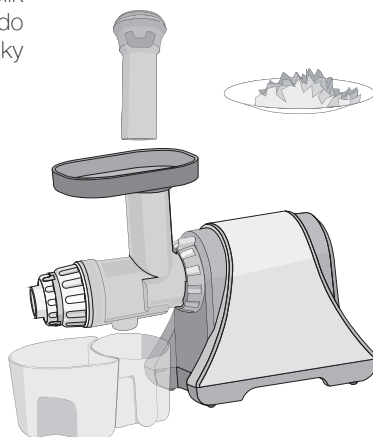


2 Při odšťavňování umístěte pod výpusť drti nádobu na drť a pod výpusť šťávy nádobu na šťávu. Při zpracování potravin použijte také obě nádoby. Některé druhy potravin jsou šťavnatější a šťáva může téct otvorem pro odvod šťávy i během homogenizace. Poté připojte odšťavňovač k přívodu elektrické energie.





- 3** Stiskněte tlačítko ON. Vložte několik menších kousků ovoce nebo zeleniny do plnicího hrdla. Pomocí pěchovací zátky suroviny v hrdle mírně stlačujte.



Potravina	<i>Nastavení regulátoru tlaku</i>				
	Měkké suroviny		Tvrďší suroviny a listová zelenina		
	← 1	2	3	4	→ 5
Rajčata	✓				
Kiwi	✓				
Hroznové víno	✓				
Jablka	✓				
Pomeranče, mandarinky	✓	✓			
Meloun		✓	✓	✓	
Okurka			✓	✓	
Mrkev				✓	✓
Kapusta				✓	✓
Celer				✓	✓
Zelí				✓	✓
Petržel				✓	✓
Wheatgrass (mladý ječmen)				✓	✓
Borové jehličí				✓	✓

Volba správného síta

Suroviny a potraviny	Síto
Pomeranče, hrušky, hroznové víno, jahody, kiwi, rajčata, avokádo, aloe, květák, ředkve, řepa, špenát, mrkev, jablka, sladké brambory, obilné klíčky a další listová a kořenová zelenina.	Síto pro odšťavňování
Těstoviny, sorbet, zmrzlina, ořechové máslo, dětská strava, kávová zrna (mletí), máčená rýže nebo fazole.	Homogenizační pouzdro

Pozor: Pokud je v odšťavňovací komoře vloženo síto pro odšťavňování, nepokoušejte se na konec držáku síta našroubovat jakýkoli z nástavců pro zpracování potravin. Stejně tak nenasazujte na držák síta regulátor drti, pokud je v odšťavňovací komoře homogenizační pouzdro. V obou případech by mohlo dojít ke znehodnocení dílů.

Výroba těstovin

1

Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Na konec odšťavňovací komory nasadte držák síta a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

Na konec držáku síta nasadte požadovaný nástavec (na ploché nebo kulaté nudle) a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.

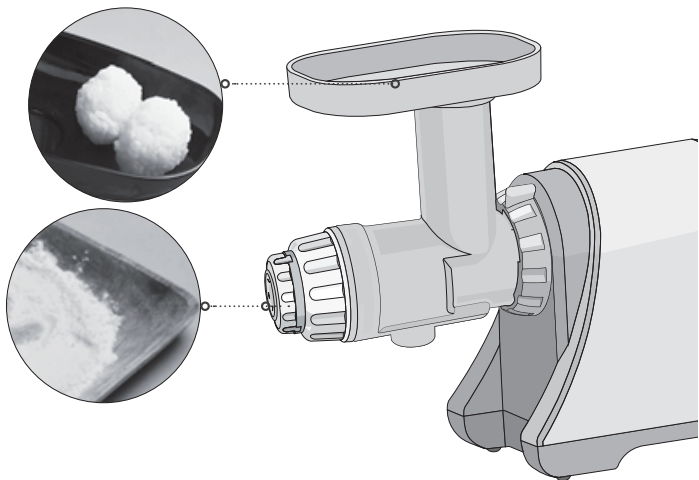


2

Nádobu nebo talíř umístěný pod vývodem jemně posypte hladkou moukou.

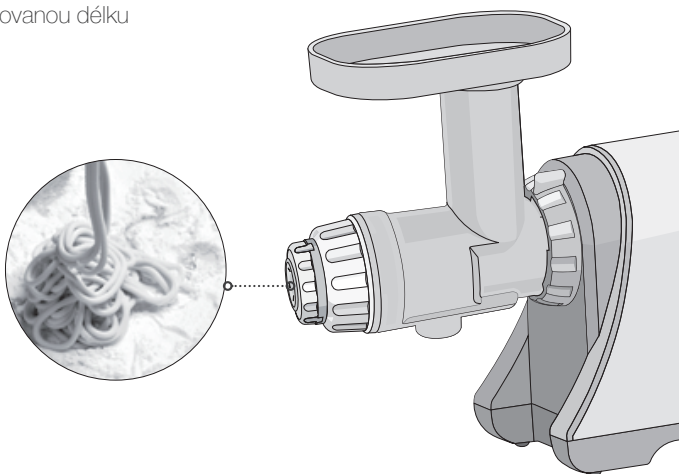
Přichystejte si těsto z mouky, vejce a případně i soli. Pokud budete připravovat vlasové nudle, je důležité, aby těsto nebylo příliš tuhé, protože by se mohly poškodit díly odšťavňovače. Změkčení těsta dosáhnete přidáním oleje.

Vkládejte těsto do plnicího hrdla a mírně ho stlačujte. V případě přípravy vlasových nudlí vložte nejprve jen kousek těsta, a jakmile uvidíte, že nudle plynule vycházejí, přidejte i zbytek. Pokud nudle nevycházejí, je potřeba přidat do těsta ještě více oleje.



3

Ke zkrácení těstovin na požadovanou délku použijte nůžky.



4

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem (ne teplejší než 80 °C), nikdy je nevkládějte do myčky nádobí.

Výroba sorbetu

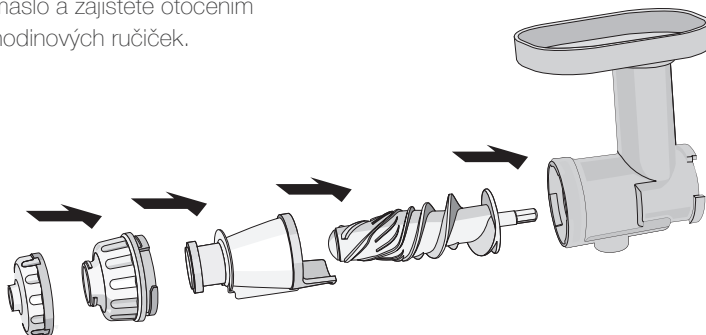
1

Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Držák síta nasadte zpět na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

Na konec držáku síta nasadte nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.



2

Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Vývodem drti bude vycházet sorbet.

Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu kvůli případnému odkapávání zpracovávaného ovoce. Sorbet lze připravit dvěma způsoby.

- Vkládejte mražené ovoce do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou. Nikdy nevhazujte úplně zmrzlé suroviny, mohlo by dojít k poškození částí odšťavňovače. Mražené ovoce nechte vždy trochu povolít.
- Vkládejte čerstvé ovoce do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou. Vzniklou směs nechte zmrazit a poté znovu homogenizujte.

Náš tip

Protože mražené ovoce ztrácí sladkou chuť, můžete sorbet dosladit např. medem. Pro ozdobu použijte čerstvé ovoce, strouhané ořechy, čokoládové hoblinky apod.

3

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem (ne teplejší než 80 °C), nikdy je nevkládějte do myčky nádobí.

Výroba zmrzliny

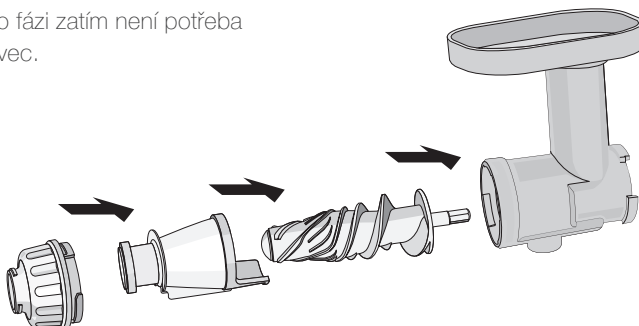
1

Zmrzlinu lze připravit několika způsoby. Vyzkoušejte následující dva.

a) Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

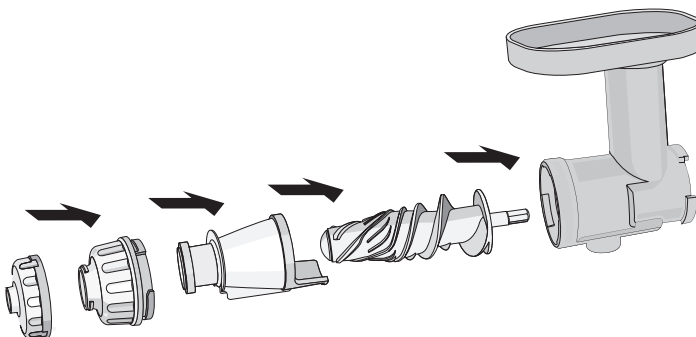
Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Držák síta nasadte zpět na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí. V této fázi zatím není potřeba nasazovat nástavec.



Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Vývodem drti bude vycházet zmrzlina. Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu kvůli případnému odkapávání zpracovávaného ovoce. Vkládejte čerstvé ovoce do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou. Následně směs promíchejte v misce s mlékem a medem, případně dalšími přísadami podle chuti. Dejte do plastové nádoby a nechte zmrazit.

Před opětovným zpracováním již zmražené směsi nasadte na konec držáku síta nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.



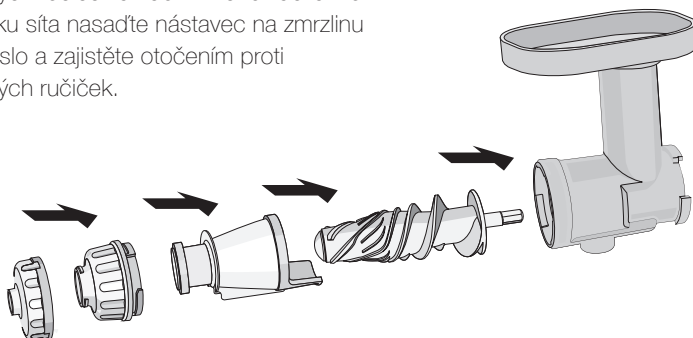
Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Vývodem drti bude vycházet zmrzlina. Zmraženou směs nakrájejte na podélné pásy, vkládejte do plnicí trubice a mírně stlačujte pěchovací zátkou.

b) Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Držák síta nasadte zpět na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

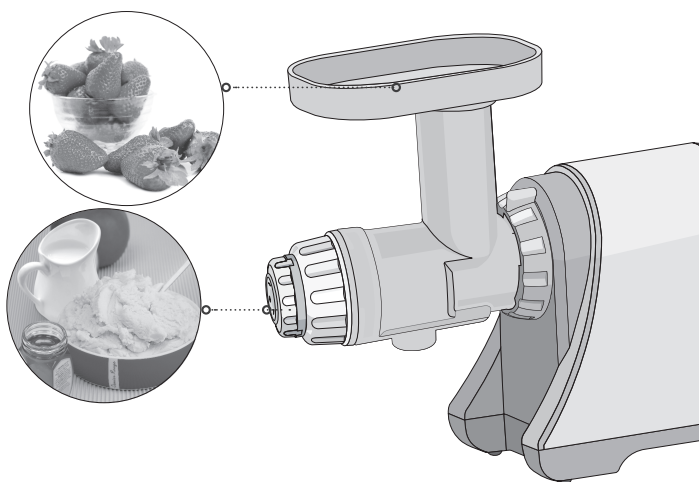
Na konec držáku síta nasadte nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.



Do plnicí trubice střídavě vkládejte čerstvé ovoce a kousky předem zmraženého mléka. Směs můžete nechat projet odšťavňovačem ještě jednou, aby se krásně spojila. Můžete ihned konzumovat nebo ještě na chvíli uložit do mrazáku.

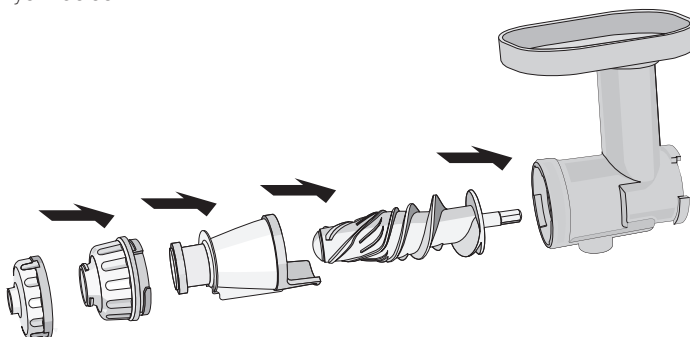
2

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem (ne teplejší než 80 °C), nikdy je nevkládějte do myčky nádobí.



Výroba ořechového másla

- 1 Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.
Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).
Držák síta nasadíte zpět na konec odšťavňovací komory a zajistíte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.
Na konec držáku síta nasadíte nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo a zajistíte otočením proti směru hodinových ručiček.



- 2 Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Vývodem drti bude vycházet máslo.
Připravte si ořechy. Zhomogenizovat lze prakticky všechny druhy (nejvhodnější jsou arašidy, vlašské nebo kešu ořechy – obecně ty druhy, které obsahují více oleje).
Pokud použijete pražené ořechy, máslo bude mít delší trvanlivost.
Je možné použít i solené ořechy.
Postupně vhazujte ořechy do plnicí trubice. V případě, že pasta nebude vycházet, vypněte odšťavňovač a pro první projetí ořechů sundejte nástavec. Před druhým jej vraťte zpět.
Vzniklou pastu projed'te odšťavňovačem vícekrát, ideálně nejméně 4x.
Další možností je přidávat do plnicí trubice spolu s ořechy také olej (po malých dávkách) – arašidový, vlašský, případně slunečnicový. V tom případě ale postavte pod vývod šťávy nádobu na šťávu kvůli jeho případnému odkapávání. Přidáváním oleje se vyhnete opakovanému zpracovávání a získáte roztíratelnou konzistenci ihned.

- 3 Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem (ne teplejší než 80 °C), nikdy je nevkádejte do myčky nádobí.

Příprava dětské stravy

- 1** Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.
Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).
Na konec odšťavňovací komory nasadte držák síta a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

Pokud chcete, aby byla dětská přesnídávka nebo příkrm jemné a hladké konzistence, nasadte na konec držáku síta nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček. Preferujete-li, aby konzistence směsi byla hrubší, nástavec vynechte.



- 2** Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Vývodem drti bude vycházet hotový dětský příkrm.

Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu kvůli případnému odkapávání šťavnatějších surovin. Nachystejte si suroviny. Můžete připravovat ovocné a zeleninové přesnídávky nebo homogenizovat například vařené maso s přílohou a zeleninou.

- Vkládejte čerstvé ovoce (například oloupaná jablka zbavená jádřince, banány, jahody, oloupané pomeranče a kiwi ad.) do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou.
- Předem uvařené suroviny (například kuřecí prso, brambory, mrkev, celer a hrášek) střídavě vkládejte do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou.

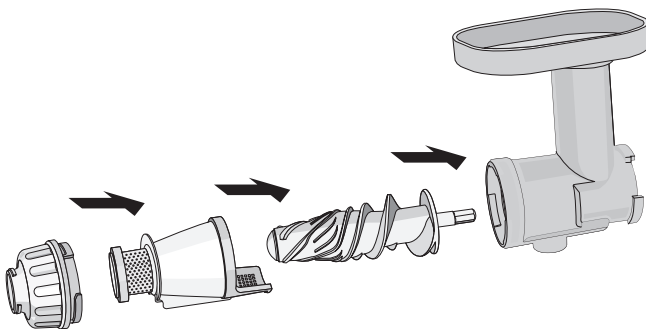
- 3** Vzniklou směs promíchejte a podávejte.

- 4** Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem (ne teplejší než 80 °C), nikdy je nevkládějte do myčky nádobí.

Výroba mandlového mléka

1

Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte síto pro odšťavňování. Nasadte držák síta na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



2

Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na drť. Tímto vývodem bude vycházet mandlová drť. Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu. Tímto vývodem bude vytékat mandlové mléko. Mandle, které byly předem po dobu 6 hodin namočené ve vodě, postupně vhazujte do plnicí trubice.

Pokud je potřeba, mírně stlačujte pěchovací zátkou.

Výslednou mandlovou drť zalijte vodou a promíchejte.

Drť smíchanou s vodou vkládejte pomocí naběračky do plnicí trubice a mírně stlačujte pěchovací zátkou.

Výsledkem je mandlové mléko.

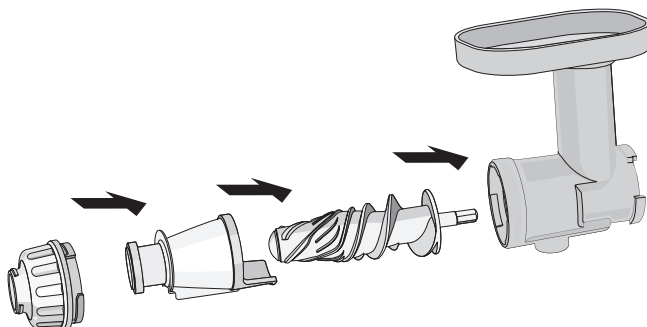
Suchou drť můžete využít k dalšímu zpracování, například při pečení koláčů.

3

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem (ne teplejší než 80 °C), nikdy je nekládejte do myčky nádobí.

Mletí kávy

- 1 Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.
Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).
Nasadte držák síta zpět na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



- 2 Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Tímto vývodem bude vycházet mletá káva.
Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu s ohledem na možné odpadávání drobků namleté kávy.
Postupně a po malých dávkách vsypávejte kávová zrna do plnicí trubice.
Výsledkem je hrubě namletá káva.
- 3 Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem (ne teplejší než 80 °C), nikdy je nevkládejte do myčky nádobí.

Řešení problémů

Dříve než se rozhodnete obrátit na výrobce nebo autorizované servisní středisko, přečtěte si níže praktické rady pro řešení některých technických problémů.

- **Množství šťávy při odšťavňování je menší než dříve.**

Zkontrolujte, zda nejsou ucpané otvory v odšťavňovacím sítu.

Pokud odšťavňujete suché nebo chlazené suroviny, může dojít k ucpání otvorů v sítu. Pokud jsou potraviny přilepené na otvorech v sítu, síto nejprve vyčistěte a pak pokračujte v odšťavňování.

Zmražené ovoce nebo suroviny skladované delší dobu v lednici mohou obsahovat méně šťávy.

- **Odšťavňovač nejde spustit.**

Zkontrolujte, zda je správně zapojena zástrčka v zásuvce.

Pokud odšťavňovač stále nefunguje, obraťte se na zákaznickou linku vašeho prodejce.

- **Odšťavňovač přestal pracovat v průběhu odšťavňování**

Nechte odšťavňovač vychladnout po dobu 60 minut. Mohla být překročena maximální doporučená doba provozu (30 minut).

Pokud se vám nepodařilo problém vyřešit, obraťte se na zákaznickou linku vašeho prodejce.

- **Po celém šneku jsou drobné škrábance.**

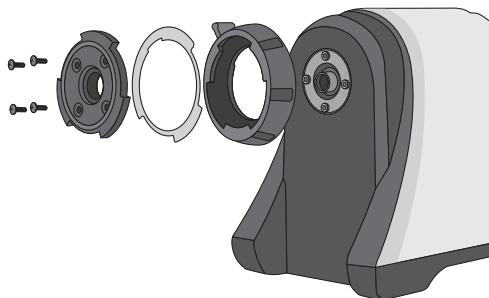
Drobné škrábance jsou zcela běžné, nemusí vás znepokojovat. Vznikají při běžném používání odšťavňovače.

- **Šťáva vytéká kolem hřídele šneku na motorovou část.**

Zkontrolujte, zda není dávka surovin v odšťavňovací komoře příliš velká.

Při zpracování nadměrné dávky surovin se může stát, že dojde k zahlcení odšťavňovače a šťáva se dostane do otočného zámku, který slouží k uchycení odšťavňovací komory. Nesnažte se zpracovat najednou maximální množství surovin. Volte vždy raději menší a pravidelné dávky.

Opakované zatékání šťávy může znesnadnit otáčení bezpečnostního zámku sloužícího pro uchycení odšťavňovací komory. V takovém případě je nutné mechanismus zámku rozebrat uvolněním čtyř šroubů a odstranit zbytky zaschlé šťávy.



- **Odšťavňovací komora se při odšťavňování chvěje.**

Mírné chvění lisovacího šneku a odšťavňovací komory je běžné. Je způsobeno otáčkami motoru a nejedná se o závadu odšťavňovače. Při zpracování tvrdých surovin (např. mrkev, brambory, řepa, petržel apod.) může být chvění více patrné než při odšťavňování měkkých druhů ovoce a zeleniny.

Poznámky

SERVISNÍ STŘEDISKO

Mipam bio s.r.o.

Rudolfovská 11, 370 01, České Budějovice

CZECH REPUBLIC

Pevná linka: +420 386 351 961

Mobilní tel.: +420 776 584 237

Vidip
juicer