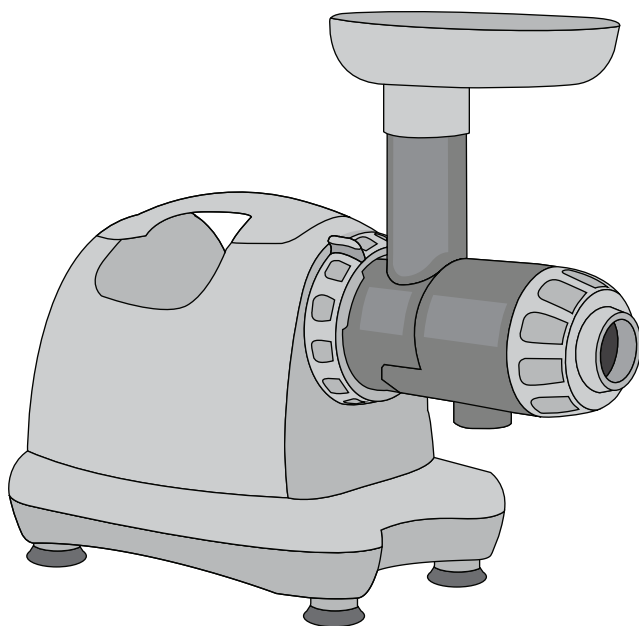




## **Omega Juicer 8004 (8224) / 8006 (8226)**



## **NÁVOD K POUŽITÍ**



## OBSAH

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Technické parametry .....                                               | 2  |
| Použití .....                                                           | 2  |
| Důležité bezpečnostní pokyny .....                                      | 2  |
| Specifické vlastnosti odšťavovače OMEGA 8004 (8224) / 8006 (8226) ..... | 3  |
| Víceúčelový odšťavňovač .....                                           | 4  |
| Popis přístroje a příslušenství .....                                   | 5  |
| Montáž přístroje .....                                                  | 6  |
| Volba správného síta .....                                              | 7  |
| Demontáž přístroje .....                                                | 7  |
| Čištění a ošetřování .....                                              | 7  |
| Jak odšťavňovat ovoce a zeleninu? .....                                 | 8  |
| Jak odšťavňovat mladé obilí? .....                                      | 8  |
| Homogenizace - ořechová másla, mražené dezerty atd. ....                | 9  |
| Výroba těstovin .....                                                   | 10 |
| Výroba zmrzliny .....                                                   | 11 |
| Výroba ořechového másla .....                                           | 12 |
| Mletí a příprava masových směsí .....                                   | 12 |
| Mletí kávy .....                                                        | 12 |
| Rady a tipy .....                                                       | 13 |
| Řešení problémů .....                                                   | 14 |

## RECEPTY

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Mladé obilí .....                | 15 |
| Mrkev a petržel .....            | 15 |
| Mladé obilí a mrkev .....        | 15 |
| Citrusový sorbet .....           | 16 |
| Arašídové máslo .....            | 16 |
| Dětské příkrmy .....             | 16 |
| Banánová zmrzlina .....          | 16 |
| Melounový mléčný koktejl .....   | 17 |
| Banánovomelounová zmrzlina ..... | 17 |
| Dezert z mražených banánů .....  | 17 |
| Melounová zmrzlina .....         | 17 |
| Karobová zmrzlina .....          | 17 |
| Müsli .....                      | 18 |
| Salsa .....                      | 18 |
| Klasické špagety .....           | 19 |

# ODŠŤAVŇOVAČ OMEGA 8004 (8224) / 8006 (8226)

Vážený zákazník,

děkujeme vám za nákup odšťavňovače Omega 8004 (8224) / 8006 (8226).

Věříme, že vám tento kvalitní přístroj bude dobře sloužit.

## Technické parametry

Rozměry: 215 x 175 x 260 mm  
Hmotnost: 6,4 kg  
Napájení: 240 V / 50 Hz  
Výkon motoru: 200 W  
Počet otáček motoru: 70 ot./min.

## Použití

Odšťavňuje ovoce a zeleninu.  
Odšťavňuje výhonky a zelené části rostlin.  
Vyrábí těstoviny.  
Vyrábí dětské pokrmy a sorbety.

## Důležité bezpečnostní pokyny

Při používání tohoto elektrického přístroje je nutno dodržovat následující zásadní bezpečnostní opatření:

1. Pozorně si přečtete všechny pokyny uvedené v tomto návodu.
2. Motorovou část odšťavňovače nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. S odšťavňovačem nikdy nepracujte s mokřýma rukama, hrozí riziko úrazu elektrickým proudem nebo poškození odšťavňovače.
3. 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. Osoby neseznámené s jeho použitím vždy předem seznámete.
4. Při delším odstavení, před sestavením či rozložením a před čištěním vždy odpojte odšťavňovač od přívodu elektrického proudu.
5. Nedotýkejte se pohybujících se částí odšťavňovače.
6. Zjistíte-li, že je přívodní kabel nebo zástrčka poškozena, nebo že odšťavňovač nepracuje správně, je jinak poškozen či jste jej upustili na zem, obraťte se na vašeho prodejce nebo autorizované servisní středisko.

7. Použitím jiných než originálních náhradních dílů nebo příslušenství doporučených výrobcem může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
8. Přívodní kabel nikdy nenechávejte viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky.
9. Při odšťavňování vždy kontrolujte, zda je bezpečnostní otočný zámek v zajištěné poloze.
10. Po každém odšťavňování přepněte hlavní vypínač do polohy OFF. Před rozložením odšťavňovače vždy počkejte, dokud se motor nezastaví.
11. Při odšťavňování nikdy nestrkejte do hrdla násypky cizí předměty. Pokud dojde k ucpaní hrdla zpracovávanými surovinami, uvolněte ho pomocí přechovací zátky nebo delšího kousku ovoce či zeleniny. V případě že se nepodaří tímto způsobem hrdlo uvolnit, vypněte odšťavňovač, rozložte jej a ručně vyčistěte.
12. Zástrčku nikdy nevytahujte ze zásuvky zatažením za kabel, vždy uchopte samotnou zástrčku.
13. Před připojením odšťavňovače k přívodu elektrické energie se přesvědčte, zda jsou všechny ovládací prvky vypnuté.

## **Pokyny před použitím odšťavňovače**

- Po vybalení přístroje a kontrole všech dílů si několikrát vyzkoušejte přístroj rozložit a složit.
- Než začnete s odšťavňováním, omyjte veškeré příslušenství v teplé vodě se saponátem. Tím odstraníte případné nečistoty vzniklé během prodeje a přepravy.
- S přístrojem můžete pracovat přibližně 30 minut. Doba je závislá na druhu zpracovávaných surovin. Poté je třeba nechat motor cca 20 minut vychladnout.
- Držák síta je nutné vždy dotáhnout až na doraz, tak aby nebylo možné jím více pootočit směrem k nápisu „close“. Pokud není držák síta plně dotažen, může během odšťavňování dojít k jeho poškození a také k poškození uchycení odšťavňovací komory.

# VÍCEÚČELOVÝ ODŠŤAVŇOVAČ

## 1. Odšťavňovač ovoce

Odšťavňovač Omega 8004 (8224) / 8006 (8226) dokáže s vynikající výtěžností zpracovávat měkké i tvrdé druhy ovoce včetně ananasu, který patří k jednomu z nejhůře odšťavnitelných surovin.

## 2. Odšťavňovač zeleniny

Odšťavňovač Omega odšťavňuje s vysokou výtěžností všechny druhy zeleniny včetně celeru, mrkve, papriky, ředkvi nebo zelí, aniž by docházelo k narušení živin a přirozené chuti. Právě zachování přirozené chuti a vysokého obsahu živin je největším přínosem této unikátní odšťavňovací technologie.

## 3. Odšťavňovač výhonků a zelených částí rostlin

S odšťavňovačem Omega můžete odšťavňovat obilné výhonky, listy aloe i jiné části spousty druhů rostlin. Vychutnejte si to nejlepší, co nám příroda nabízí v podobě nejrůznějších surovin v čistě přírodním stavu. Vytvořte si vlastní šťávu plnou živin a vitamínů.

## 4. Další možnosti zpracování potravin

Odšťavňovač Omega dokáže rovněž zpracovávat další suroviny, jako je česnek, jarní cibulka, červené papriky, zázvor, ředkve a mnoho dalších druhů včetně bylinek a koření při zachování jejich přirozené chuti a nutriční hodnoty. S příslušným nástavcem lze velice snadno a rychle připravit měkké pokrmy pro děti či nejstarší členy rodiny.

## 5. Výroba těstovin

S nástavcem na těstoviny vyrobíte v minutě čerstvé nudle.

## 6. Homogenizátor

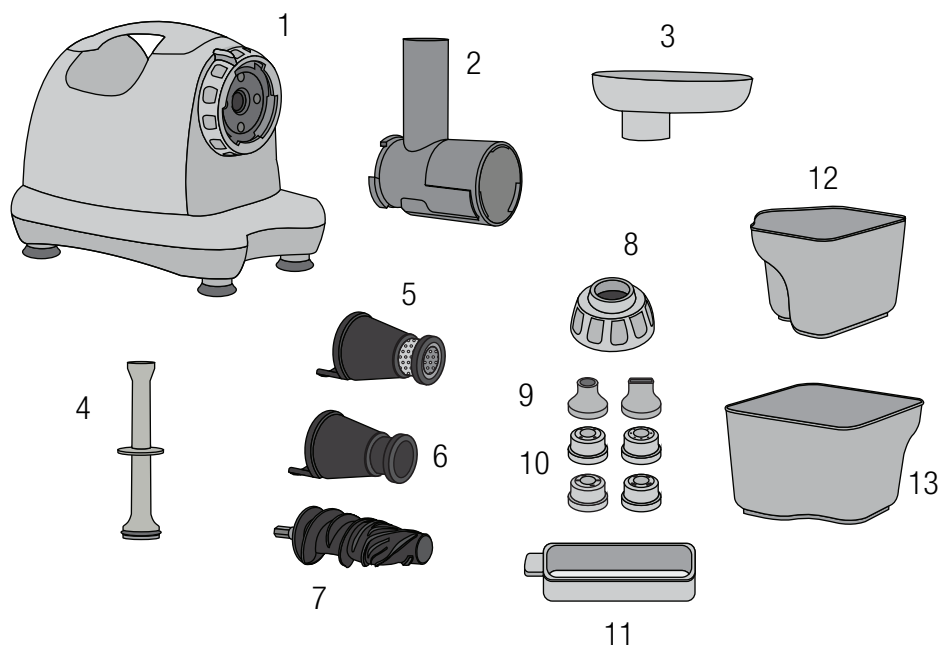
Připraví čerstvé mražené dezerty, přírodní dětské pokrmy i ořechové máslo.

## 7. Funkce mlýnku

Dokáže umlít kávu i obilí.

## POPIS PŘÍSTROJE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

1. motorová část
2. odšťavňovací komora
3. násypka
4. pěchovací zátka
5. odšťavňovací síto
6. homogenizační pouzdro
7. odšťavňovací šnek
8. držák síta
9. nástavce na homogenizaci
10. nástavce na těstoviny
11. cedník
12. nádoba na šťávu
13. nádoba na dřeň



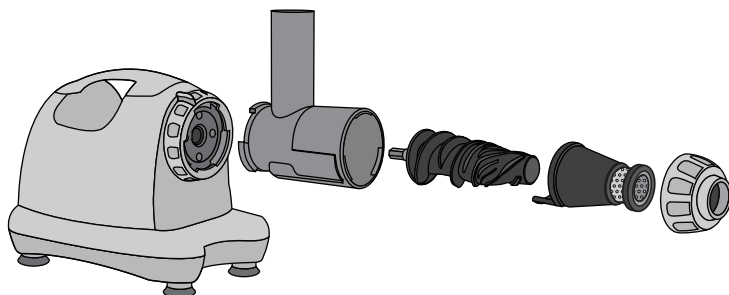
## Montáž přístroje

Ujistěte se, že je přístroj odpojen z elektrické sítě.

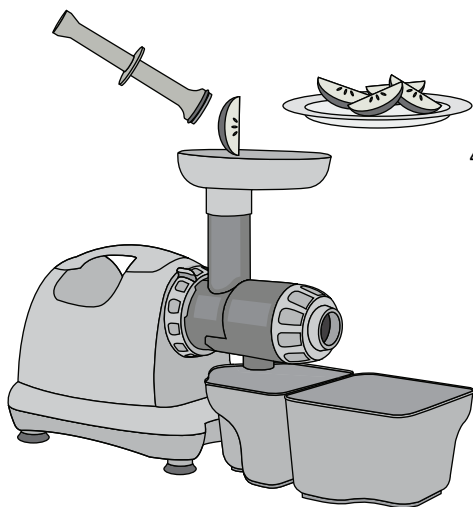
1. Nasadíte odšťavňovací komoru na motorovou část a zajistíte otočením bezpečnostního zámku přibližně o 60° ve směru hodinových ručiček.
2. Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte síto. Pokud se chystáte zpracovávat potraviny, místo síta vložte homogenizační pouzdro.

| Suroviny                                                                                                      | Síto                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Kořenová zelenina, listová zelenina, bylinky, citrusy, čerstvá tvrdá jablka a hrušky, čerstvé hrozny, melouny | Síto pro odšťavňování |
| Těstoviny, sorbet, zmrzlina, ořechové máslo, dětská strava, kávová zrna (mletí), máčená rýže nebo fazole.     | Homogenizační pouzdro |

3. a) V případě, že chcete odšťavňovat, po vložení síta nasadíte na konec odšťavňovací komory držák síta a zajistíte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.  
b) V případě, že chcete zpracovávat potraviny, vyberte požadovaný nástavec (na těstoviny nebo homogenizaci) a vložte jej do držáku síta z jeho zadní strany. Držák síta s vloženým nástavcem pak nasadíte na konec odšťavňovací komory a zajistíte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.







4. Na ústí plnicí trubice nasadte násypku. Pod odšťavňovací komoru vložte nádoby na šťávu a na drť. Tím je přístroj připraven k použití. Pro stlačování kousků ovoce a zeleniny použijte přiloženou pěchovací zátku.

## Demontáž přístroje

Ujistěte se, že je přístroj odpojen z elektrické sítě.

Postupujte podle předešlých bodů v obráceném pořadí.

## Čištění a ošetřování

- Čistěte přístroj ihned po každém použití.
- K čištění použijte kartáč, který je součástí balení.
- Všechny díly (kromě motorové části) omyjte v teplé vodě se saponátem. Nepoužívejte vodu teplejší než 80 °C.
- Na mytí lze použít téměř všechny druhy tekutých saponátů. Nepoužívejte „pískové“ saponáty ani prostředky, které obsahují amoniak nebo bělidla.
- Motorovou část otírejte pouze vlhkým hadříkem nebo měkkou houbičkou.
- Části přístroje není možné mýt v myčce nádobí. Kvůli změnám teplot by mohlo dojít k jejich popraskání.

## JAK ODŠŤAVŇOVAT OVOCE A ZELENINU?

- Pro co nejvyšší výtěžnost odšťavňujte pouze čerstvé, pevné, tak akorát zralé plody. Při odšťavňování přezrálých, velmi měkkých nebo delší dobu uskladněných surovin nezískáte uspokojivé výsledky (odšťavní se jen malé množství šťávy nebo se vytvoří pyré).
- Ovoce i zeleninu nakrájejte tak, aby bez problémů prošla plnicím otvorem.
- Při odšťavňování tvrdé kořenové zeleniny pomalu vtlačujte suroviny pěchovací zátkou. Pomalé otáčky šneku budou zeleninu krouhat po částech.
- Některé druhy ovoce a zeleniny utváří při odšťavňování malé množství pěny – je to naprosto běžné.
- Při společném odšťavňování kořenové a listové zeleniny vkládejte kousky surovin střídavě.
- Všechnu vláknitou naťovou zeleninu (fenykl, petrželku, špenát atd.), obilné listy nebo byliny je lépe před odšťavněním namočit do vody a vkládat do plnicího hrdla přímo z vody bez okapání.

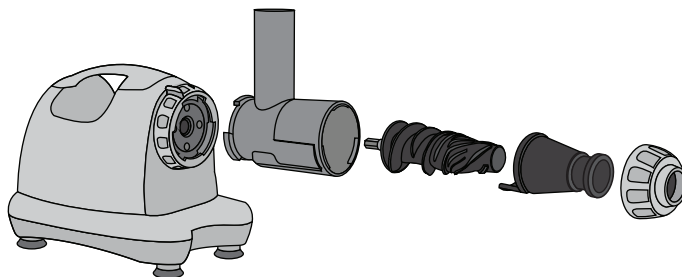
## JAK ODŠŤAVŇOVAT MLADÉ OBIÍ?

1. Uřízněte hrst mladého obilí (řežte nebo stříhejte těsně nad semínkem). Pro optimální obsah živin je ideální mladé obilí 7-10 palců vysoké (1 palec = 2,54 cm), avšak i kratší délky je možné zpracovávat.
2. Mladé obilí propláchněte v čisté vodě a nechte odkapat.
3. Vložte malou dávku mladého obilí do plnicího otvoru.
4. Zapněte přístroj do polohy I. Mladé obilí bude automaticky vtahováno do přístroje a odšťavněno. První šťáva začne vytékat až po vložení několika hrstí. Než dojde k natlakování přístroje, může se stát, že trochu šťávy vyteče i z otvoru pro drť. Obilí vkládejte jen po malých dávkách a před dalším plněním vždy počkejte, až je přístroj zpracuje.
5. Prvotní drť doporučujeme vložit zpět do přístroje a znovu odšťavnit.

Pokud dojde k uvíznutí mladého obilí v přístroji, spusťte a podržte zpětný chod, dokud nedojde k uvolnění zábrany. Poté odšťavňovač zcela vypněte a počkejte, dokud se nepřestane točit šnek. Teprve potom znovu zapněte standardní chod a pokračujte v odšťavňování.

## HOMOGENIZACE – ořechová másla, mražené dezerty atd.

Pro homogenizaci složte přístroj podobně jako pro odšťavňování, namísto odšťavňovacího síta však vložte homogenizační pouzdro. Pod vývod drti a výpust šťávy umístěte nádobu (u šťavnatějších surovin může uniknout šťáva). Vývodem drti bude odcházet výsledná směs. Pokud nevyžadujete specifický tvar výsledné směsi, není nutné použití tvarovaných nástavců.



Homogenizace s odšťavňovačem Omega vám umožňuje připravit:

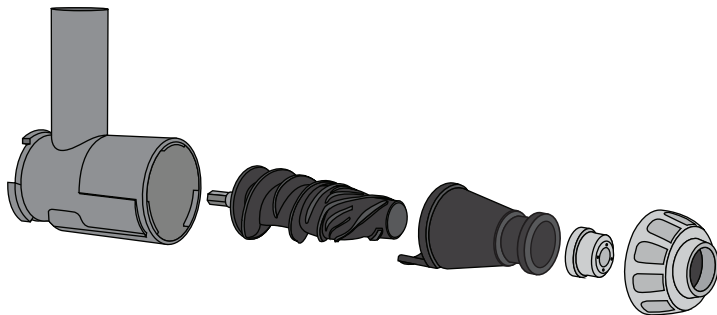
- dětské ovocné a masozeleninové příkrmy
- zmrzlinu a mražený sorbet
- těstoviny
- ořechová másla

Pokud si nepřejete, aby v homogenizované potravě byla jádra a slupky, odstraňte je před započetím práce. Pomocí přístroje lze homogenizovat jakoukoliv potravinu, která je měkká nebo šťavnatá. Potraviny postupně vkládejte do plnicího hrdla a stlačujte pěchovací zátkou.

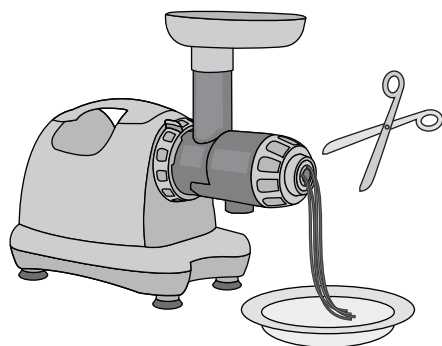
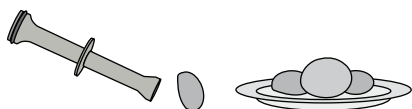
Poznámka: Nepokoušejte se pomocí přístroje homogenizovat jakékoliv suché potraviny, jako je zrní. Suché produkty neobsahují tekutinu, a proto se nedají přístrojem homogenizovat. Pro lepší výsledky homogenizace je dobré sušší druhy ořechů přes noc namočit do vody.

## VÝROBA TĚSTOVIN

1. Pro výrobu těstovin je nutné vyměnit odšťavňovací síto za homogenizační pouzdro. Odejměte držák síta a vyměňte je. Poté zvolte libovolný nástavec na těstoviny a vložte jej do držáku síta z jeho zadní strany. Nasaďte držák síta i s vloženým nástavcem na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



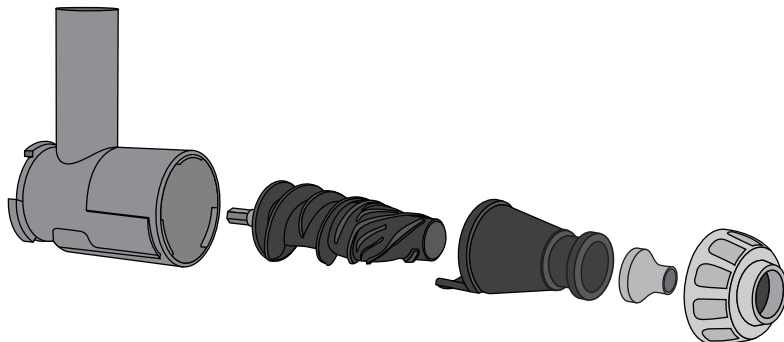
2. Pod držák síta umístěte talíř, který jemně posypte moukou. Zapněte přístroj a pomocí pěchovací zátky bez zastavení tlačte těsto plnicím otvorem.



3. Pomocí nůžek zkraťte těstoviny na požadovanou délku. Těstoviny můžete rovnou vařit.

4. Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě. Nedávejte do myčky nádobí.

## VÝROBA ZMRZLINY



1. Pro výrobu zmrzliny je nutné vyměnit odšťavňovací síto za homogenizační pouzdro. Odejměte držák síta a vyměňte je. Poté zvolte libovolný nástavec na homogenizaci a vložte jej do držáku síta z jeho zadní strany. Nasad'te držák síta i s vloženým nástavcem 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. Vývodem drti bude vycházet zmrzlina. Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu kvůli případnému odkapávání zpracovávaného ovoce.
3. Zmrzlinu lze připravit dvěma způsoby:
  - a) 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.
  - b) Vkládejte čerstvé ovoce do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou. Vzniklou směs nechte zmrazit a poté znovu zhomogenizujte.
4. Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě. Nedávejte do myčky nádobí.

## **VÝROBA OŘECHOVÉHO MÁSLA**

Složte přístroj podobně jako pro odšťavňování, namísto odšťavňovacího síta však vložte homogenizační pouzdro. Jednotlivé nástavce nejsou potřeba.

Před přípravou ořechových másel odstraňte slupky a skořápky. Do plnicí trubice můžete společně s ořechy přidávat slunečnicový olej (po lžičkách) - vyhnete se tak nutnosti opakovaného zpracování směsi. Pokud byste ale rádi, aby bylo ořechové máslo méně kalorické, olej nepřidávejte a směs prožeňte odšťavňovačem minimálně 4x.

## **MLETÍ A PŘÍPRAVA MASOVÝCH SMĚSÍ**

Pro mletí masových směsí složte přístroj podobně jako pro odšťavňování, namísto odšťavňovacího síta však vložte homogenizační pouzdro. Použijte nástavec s kruhovitým nebo oválným otvorem. Funkce mletí může být použita při mnoha způsobech zpracování jídla. Před mletím odstraňte veškerý tuk z masa nebo drůbeže, pokud není v konečném produktu žádoucí.

V každém případě pak odstraňte z masa kosti a šlachy. Rybí maso vykostěte a zbavte šupin.

## **MLETÍ KÁVY**

Pro mletí složte přístroj podobně jako pro odšťavňování, namísto odšťavňovacího síta však vložte homogenizační pouzdro. Jednotlivé nástavce různých tvarů se při mletí kávy nepoužívají.

Připravte si požadované množství kávových zrn. Do násypky vkládejte zrna pomalu a rovnoměrným tempem. Dosáhnete tím jemnějšího namletí. Nepřidávejte příliš mnoho zrn najednou a před vložením dalších zrn nechte namletou kávu odejít z přístroje ven do sběrné nádoby. Káva by měla být dostatečně jemná a neměl by být důvod pro opětovné mletí výsledného produktu. Některá kávová zrna mohou mít vyšší obsah oleje než ostatní, a to zejména káva Gourmet. Ta by měla být pro usnadnění mlecího procesu přes noc vysušena.

## RADY A TIPY

- 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 obsahem dlouhých vláken (nať petržele, řapíkatý 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
  - neodšťavňujte ovoce naložené v alkoholu, medu nebo cukru, mohlo by dojít k poškození nebo selhání odšťavňovače
- Zmražené ovoce nebo uschlé suroviny skladované delší dobu v lednici mohou obsahovat méně šťávy nebo je dokonce vůbec nepůjde odšťavnit.
- Odpadní drť získanou při odšťavňování se již nepokoušejte dále v odšťavňovači zpracovávat. Výjimkou je měkké ovoce, které můžete znovu odšťavnit.
- Nepoužívejte spotřebič k mletí obilí. Mohlo by dojít k poškození nebo selhání.
- Doporučujeme vám pít čerstvou šťávu hned po odšťavnění.
- Nepoužívejte odšťavňovač nepřetržitě déle než 30 minut. Mohlo by dojít k přehřátí motoru a poškození odšťavňovače.
- Z důvodu tvorby usazenin je nutné čas od času vyčistit díly odšťavňovače důkladněji. Ponořte je na 30 minut do ničím neředěného Sava na čištění studní a bazénů nebo do čistícího prostředku určeného na odšťavňovače. Poté je opláchněte pod tekoucí vodou a případné zbytky usazenin otřete houbičkou. Motorovou část odšťavňovače nikdy do Sava ani jiného čističe neponořujte, vždy ji jen otřete vlhkým hadříkem.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Dříve než se rozhodnete obrátit na výrobce nebo autorizované servisní středisko, přečtěte si níže praktické rady pro řešení některých technických problémů. Budete-li potřebovat zajistit opravu nebo náhradní díly po záruční době, zjistěte a připravte si nejdříve výrobní číslo vašeho výrobku.

### 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 svého 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 ZÁKLADNU

- 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.



## RECEPTY

### Mladé obilí

5 až 6 hrstí mladého obilí

S pitím džusu z mladého obilí by se mělo začít postupně po menších dávkách. Tento přírodní antioxidant může lidem způsobovat nevolnost, dokud si na něj jejich tělo nezvykne. Pro návyk lidského organismu na mladé obilí je doporučeno denní množství šťávy pouze jedna unce (cca 29 g). Smíchání s mrkvovou šťávou pomůže vylepšit chuť.

### Mrkev a petržel

hrst petržele

4 nebo 5 mrkví

Při plnění přístroje vkládejte obě suroviny střídavě.

### Mladé obilí a mrkev

hrst mladého obilí

5 nebo 6 mrkví

Při plnění přístroje vkládejte obě suroviny střídavě.

### Citrusový sorbet

2 šálky přírodního cukru

3 a  $\frac{3}{4}$  šálku horké vody

2 a  $\frac{1}{4}$  šálku citrusové či citrónové šťávy

1 bílek, mírně našlehaný

V horké vodě rozpustíte cukr. Přidejte zbývající složky. Nalijte směs do mrazicí misky a nechte zmraznout, dokud není tuhá. Nakrájejte zmrzlou směs na proužky tak, aby se vešly do plnicího hrdla přístroje. Zmrzlé proužky pak homogenizujte (v přístroji musí být vloženo homogenizační pouzdro). Ihned podávejte.

## **Arašídové máslo**

2 až 3 šálky arašídů

arašídový olej nebo olej z jiných ořechů, případně slunečnicový olej  
sůl (podle chuti/není nutná)

Vložte malou hrst ořechů do odšťavňovače, ve kterém je vloženo homogenizační pouzdro. Nechte přístroj zpracovat jednu dávku ořechů, než vložíte další. Pro dosažení jemné konzistence ořechového másla je nutné většinu ořechů zpracovávat opakovaně, dokud není dosaženo žádoucí struktury. Pokud chcete výrobu arašídového másla urychlit, přidávejte do plnicí trubice společně s ořechy také olej.

## **Dětské příkrmy**

Sestavte přístroj s homogenizačním pouzdem.

**Ovocné přesnídávky:** Libovolné ovoce zbavte slupky, kůry, stopek, jádřinců a semen a vkládejte do plnicího otvoru.

**Masozeleninové příkrmy:** Předem uvažené suroviny (kuřecí prso, brambory, mrkev, celer, hrášek...) střídavě vkládejte do plnicího otvoru.

## **Banánová zmrzlina**

4 přezrálé banány

2 polévkové lžice granulí lecitinu (seženete v obchodech se zdravou výživou)

1 a ½ šálku mléka

¼ šálku přírodního cukru

1 čajovou lžičku vanilky

Zhomogenizujte banány a smíchejte s ostatními složkami, NEBO smíchejte všechny suroviny v mixéru.

Směs vydá něco mezi 3 a ½ až 4 šálky tekutiny, v závislosti na velikosti banánů. V případě potřeby přidejte více mléka. Vlijte směs do misky a nechte ji zmrznout. Zmrzlou směs nakrájejte na proužky a dejte do odšťavňovače, do kterého jste předtím vložili homogenizační pouzdro. Podávejte ihned.

## **Melounový mléčný koktejl**

Připravte odšťavňovač k použití. Odšťavněte jedlé části vychlazeného čerstvého melounu. Přidejte naběračku vanilkové zmrzliny k 200 ml šťávy a rozmíchejte nebo použijte šejkr.

## **Banánovomelounová zmrzlina**

1 a ½ šálku melounové šťávy

2 přezrálé banány

2 polévkové lžíce granulí lecitinu (seženete v obchodech se zdravou výživou)

## **Dezert z mražených banánů**

4 zralé banány rozpulte a nechte bez slupky zmrznout.

Složte odšťavňovač pro homogenizaci a zhomogenizujte zmrzlé banány. Ihned podávejte. Množství na 4 porce.

## **Melounová zmrzlina**

2 šálky melounové šťávy

1 a ½ šálku mléka

2 polévkové lžíce granulovaného lecitinu (seženete v obchodech se zdravou výživou)

½ šálku přírodního cukru

Dokonale promíchejte ručně nebo v mixéru všechny složky. Nalijte do misky a nechte zmrazit. Po zmrazení nakrájejte na proužky a zhomogenizujte. Ihned podávejte. Vydátnost 1 l.

## **Karobová zmrzlina**

(s čokoládovou příchutí)

1 vejce

2 a ½ šálku mléka

½ šálku karobového prášku (seženete v obchodech se zdravou výživou)

3 polévkové lžíce granulovaného lecitinu (seženete v obchodech se zdravou výživou)

1 čajovou lžičku čisté vanilky

¼ šálku přírodního cukru

Dokonale promíchejte ručně nebo v mixéru všechny složky. Nalijte do misky a nechte zmrazit. Po zmrazení nakrájejte na proužky a zhomogenizujte. Ihned podávejte. Vydátnost 1 l.

**Poznámka k receptům na zmrzlinu:** Všechny recepty na zmrzlinu vyžadují určité poměrné množství mléka - půl na půl. Jako náhradu za mléko můžete použít jakékoli rostlinné mléko. Použití lecitinu v granulích je volitelné, ale vytváří emulzi a tím ve zmrzlině krémovitou strukturu. Sójové mléko v prášku, lecitin v granulích a plody karobu v prášku jsou k dostání v obchodech se zdravou výživou. Zmrzlina bude hustší a krémovější, pokud 30 minut před homogenizací vychladíte v ledničce odšťavňovací komoru, homogenizační pouzdro a držák síta. K vychlazení dílů nepoužívejte mrazničku.

## Müsli

3-4 jablka  
1 oloupaný pomeranč  
2 čajové lžičky přírodního ovesa (přes noc namočeného ve vodě)  
1 polévková lžíce pšeničných klíčků  
½ šálku vypeckovaných datlí nebo fíků  
½ šálku mandlí nebo jiných ořechů  
cukr nebo med na oslazení

Všechny složky zhomogenizujte v uvedeném pořadí. Zamíchejte a jezte jen tak, nebo použijte na snídani s mlékem. Ovoce lze střídát, vždy ale použijte 1 pomeranč, abyste zabránili rychlé oxidaci.

## Salsa

1 a ½ šálku rajčat  
¼ červené cibule (oloupané)  
2 stroužky česneku  
1 paprička jalapeño  
1 až 2 polévkové lžíce koriandru – podle chuti  
2 limetky  
sůl – podle chuti  
čerstvě namletý pepř – podle chuti

Dvě limetky jsou potřebné pouze na šťávu. Je možné je v přístroji nejdříve odšťavnit nebo později do salsové směsi vymačkat. Pomocí homogenizačního pouzdra zpracujte střídavě prvních pět ingrediencí. Pokud bude výsledná směs příliš řídká, procedte z ní část šťávy. Do směsi přidejte šťávu z limet. Směs promíchejte a podle chuti osolte a opepřete.

## Klasické špagety

2 šálky hrubé pšeničné mouky

½ šálku teplé vody

špetka soli

Rozmíchejte mouku, vodu a sůl ve větší míse. Vytvořte pevné těsto, jehož tvar přizpůsobte velikosti plnicího otvoru na odšťavňovači. Pokud budete připravovat vlasové nudle, je důležité, aby těsto nebylo příliš tuhé (hrozí poškození dílů odšťavňovače) - změkčete ho přidáním oleje. Sestavte přístroj s homogenizačním pouzdem a použijte nástavec se čtyřmi kulatými otvory.

Spusťte přístroj a začněte plnit těsto do plnicího otvoru. Nůžkami upravujte požadovanou délku špaget. Nudle skladujte do mísy nebo na plech, který předtím poprašte moukou. Dejte špagety do vroucí vody a vařte po dobu tří minut. Přeced'te nudle a propláchněte studenou vodou. Přidejte oblíbenou omáčku a můžete servírovat.

## POZNÁMKY

**Mipam bio s.r.o.**

Rudolfovská 11

370 01 České Budějovice

ČESKÁ REPUBLIKA

telefon: +420 386 351 961

mobil: +420 776 584 237

