Sana 727 Supreme

Návod k obsluze

Sana SUPREME

NÁVOD K POUŽITÍ ODŠŤAVŇOVAČE SANA SUPREME

04 *Bezpečnostní opatření*

06 *Pokyny pro efektivní odšťavňování*

08 *Díly a sestavení*

12 *Provozní pokyny (odšťavňování, homogenizace a ovládání)*

16 *Čištění/tipy*

21 *Doplňkové funkce (sorbet a zmrzlina, dětské příkrmy, ořechové máslo, mandlové mléko, mletí sušených bylinek)*

24 *Řešení problémů a závad*

26 *Doporučená nastavení rychlosti pro různé suroviny*

1. Tento odšťavňovač je určen pouze k použití v domácnosti.
2. Před začátkem používání odšťavňovače si pečlivě přečtěte tento návod.
3. Po přečtení uchovejte tento návod na přístupném místě.
4. Specifikace výrobku za účelem zlepšení kvality se mohou měnit bez předchozího upozornění.
5. Uchovejte si účtenku a záruční list a kontaktujte vašeho prodejce, pokud potřebujete servis nebo chcete uplatnit záruku.

Bezpečnostní opatření

Varování Při nedodržení pokynů na štítku se můžete zranit.

Nezapojujte a nevypojujte napájecí kabel mokrýma rukama.

Používejte pouze s napájením 220-240V.
Nedodržení pokynu může způsobit elektrický šok, požár nebo nedostatečný výkon spotřebiče. Připojení k jinému napětí může snížit životnost motoru nebo zhoršit jeho fungování.

Bezpečně zapojte napájecí kabel do zásuvky.
Při nedodržení pokynu může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.

Kabel násilím neohýbejte, nezavazujte, ani za něj netahejte. Nedávejte ho do blízkosti zdroje tepla, například k plynovému sporáku. Nepokládejte na něj těžké předměty, nezasouvejte ho do úzkých prostor ani ho nevyměňujte.
Můžete kabel poškodit a způsobit požár nebo utrpět úraz elektrickým proudem.

Nepokoušejte se odšťavňovač demontovat nebo opravovat. Nevkládejte cizí předměty, například nůž nebo šroubovák, do spojů nebo otvorů v motorové základně odšťavňovače. Při nedodržení těchto pokynů může dojít k úrazu elektrickým proudem, k požáru nebo selhání odšťavňovače. Pokud potřebujete záruční nebo pozáruční servis nebo opravu, kontaktujte servisní středisko.

Pokud je napájecí kabel poškozený, nezkoušejte ho opravovat nebo měnit sami. Kontaktujte servisní středisko.
Při nedodržení pokynu může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.

Zabraňte kontaktu motorové části s vodou. Ujistěte se, že do vypínače nevniká voda nebo cizí předměty.

Nesahejte na vypínač mokrýma rukama. Při nedodržení pokynů může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.

Pro vaši bezpečnost zkontrolujte, zda je zásuvka uzemněná (používejte pouze uzemněnou zásuvku). Nesmí být uzemněna do plynového potrubí, plastového vodovodního potrubí nebo telefonního vedení. Při nedodržení těchto pokynů může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru, k selhání odšťavňovače nebo výbuchu.

Nikdy nerozebírejte odšťavňovací díly a nestrkejte do násypky nebo vývodu šťávy prsty nebo cizí předměty, když je odšťavňovač spuštěný. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit nebo poškodit odšťavňovač.

Neumisťujte výrobek v dosahu dětí. Dohlédněte na to, aby si s výrobkem nehrály děti. Děti mohou do výrobku neúmyslně strčit nebo ho převrhnout a zranit se, způsobit poškození nebo selhání výrobku.

Před začátkem používání odšťavňovače se seznamte se způsobem používání. Fyzicky nebo duševně nemocné osoby, které nejsou seznámeny s provozem odšťavňovače, by neměly odšťavňovač používat bez dozoru.

Nespouštějte výrobek bez nasazeného držáku síta.
Při nedodržení pokynu se můžete zranit nebo způsobit selhání odšťavňovače.

Nespouštějte odšťavňovač, pokud není sestavená odšťavňovací komora řádně připevněná k motorové části. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit nebo způsobit selhání odšťavňovače.

Bezpečnostní opatření

Varování Při nedodržení pokynů na štítku se můžete zranit.

Pokud dochází k úniku plynu, například z plynového potrubí, otevřete okna, místnost dobře vyvětrejte a nesahejte na napájecí kabel. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit, způsobit selhání odšťavňovače nebo požár.

Nestrkejte prsty nebo cizí předměty do otvoru, do kterého se vsunuje hřídel šneku. Nikdy nezasouvejte jídelní hůlky, lžíci apod. do vývodu šťávy/odpadu. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit nebo způsobit selhání odšťavňovače.

Nepoužívejte jídelní hůlky, lžíci nebo jiné cizí předměty k upěchování surovin v násypce. K pěchování používejte výhradně dodávané pěchovadlo. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit nebo způsobit poškození odšťavňovače.

Nehýbejte motorovou částí spotřebiče ani nerozebírejte nebo nesestavujte odšťavňovací komoru nebo díly, když odšťavňovač běží. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit nebo způsobit závadu spotřebiče. Nejprve spotřebič zastavte a vypojte napájecí kabel.

Během používání dávejte pozor, aby násypka nevtáhla věci, které máte na sobě, například kravatu, dlouhé rukávy, náhrdelník, šátek atd. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit, způsobit závadu nebo poškození odšťavňovače.

Umístěte výrobek na rovný povrch na organizovaném místě, kde ho budete používat. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit nebo způsobit selhání odšťavňovače.

Nevystavujte výrobek silným nárazům a nepouštějte ho na zem. Při nedodržení pokynů může dojít k úrazu elektrickým proudem, k požáru nebo poškození odšťavňovače.

Pokud výrobek vydává neobvyklé zvuky, nadměrně se zahřívá nebo se z něj kouří, okamžitě ho přestaňte používat a kontaktujte vašeho prodejce.
Zápach vycházející z nového výrobku přirozeně zmizí po několika použitích.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypojte napájecí kabel ze zásuvky uchopením za zástrčku.
Taháním za kabel se můžete zranit, utrpět úraz elektrickým proudem nebo způsobit požár.

Nečistěte díly vodou o teplotě vyšší než 80 °C. Díly nedávejte do myčky, sušičky, mikrovlnky atd. Při nedodržení těchto pokynů může dojít k deformaci dílů.

Spotřebič váží přibližně 5 kg. Při přesouvání ho pevně držte oběma rukama za motorovou část. Pokud ho budete zvedat za odšťavňovací komoru nebo ho držet jinak nedbale, může dojít k pádu odšťavňovače na zem a jeho poškození nebo k vašemu úrazu.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ho ke komerčním účelům.
Neodšťavňujte velké množství surovin najednou. Můžete poškodit díly.

Nespouštějte odšťavňovač se zaklapnutou zátkou výpusti šťávy. Šťáva se může dostat do motoru. Zátku zavřete až po ukončení odšťavňování, aby při rozebírání odšťavňovací komory neodkapávala šťáva na stůl.

Malé otvory v plastových dílech nejsou na závadu, jsou výsledkem výrobního procesu.

Bezpečnostní opatření

Pokyny pro efektivní odšťavňování

V případě jakýchkoli surovin platí: pokud je odšťavňovač nezvládá odvádět a komora se plní šťávou, znamená to, že je ucpané síto. V takovém případě nastavte rychlost na stupeň 4 pro rychlé vyprázdnění komory. Pokud to nepomůže, je třeba odšťavňovač rozebrat a umýt. Díly stačí jen zběžně opláchnout, aby se odstranily největší nánosy. Pak pokračujte v odšťavňování.

Jak připravit ovoce a zeleninu před odšťavňováním

Suroviny s tenkou slupkou, stopkami a semínky	Hrušky, kiwi, jablka, hroznové víno, rajčata a okurky můžete odšťavňovat včetně jadérek, semínek a slupky. Není třeba vykrajovat jádřince. Odstraňte pouze stopky, u hroznového vína předem otrhejte kuličky z hroznu. Mrkev není třeba škrábat. Kiwi musí být ještě tvrdé, nepřezrálé.
Melouny, ananas, granátové jablko, pomeranč, grep, citron	Slupku nebo kůru oloupejte či odřízněte a nakrájejte dužinu na dostatečně malé kousky, aby se vešly do násypky. U granátových jablek odstraňte kůru a odšťavňujte pouze zrníčka. U ananasu odřízněte kůru a tuhý střed. U grepů je lepší odstranit i bílou dužinu (tzv. albedo), aby šťáva nebyla příliš hořká. Melouny lze odšťavňovat i s pecičkami.
Mango, kaki, broskve, švestky, třešně, meruňky	Třešně se odšťavňují snadno, ale ostatní peckovice je lepší odšťavňovat jen jako doplňkovou surovinu, například s mrkví nebo jablky. Při samostatném odšťavňování získáte spíše pyré a velká část ovoce skončí v odpadní nádobě. Před odšťavňováním odstraňte pecky, a to i v případě třešní. V opačném případě hrozí vážné poškození dílů.
Hladkolistá petržel, pšeničná tráva, kopřiva, řapíkatý celer	Řapíkatý celer není třeba krájet, vkládejte ho do odšťavňovače rovnou celý. Trávu nebo lístky bylinek vkládejte po hrstech. Pokud mladou pšenici a ječmen předem namočíte do vody, dosáhnete vyšší výtěžnosti.
Zázvor, mrkev, červená řepa, ředkvičky, brambory	Před použitím omyjte kořenovou zeleninu nebo brambory pod tekoucí vodou, zbavte je špíny a kamínků. U červené řepy odkrojte tvrdé konce. Zázvor nakrájejte na 2 cm dlouhé kousky. Ani v jednom případě není třeba suroviny oškrábat.
Listová zelenina (špenát, všechny druhy listových salátů, polníček)	Listovou zeleninu odšťavňujte co nejdříve po sklizni nebo nákupu. Mírně povadlé listy je možné částečně rehydratovat tím, že je před odšťavňováním ponoříte do studené vody. Špenát vkládejte do odšťavňovače po hrstech, větší listy (kapusta, saláty) strčte do plnicího otvoru a dopěchujte pěchovadlem.
Bobuloviny	Maliny, borůvky nebo ostružiny je obecně složité odšťavnit, protože pro získání plné sklenice je potřeba větší množství. Je lepší odšťavňovat je jako doplňkovou surovinu. V menším množství lze odšťavňovat i rybíz. Vhazujte ho do plnicí trubice i se stopkami a nepospíchejte. Vždy počkejte, dokud se nezpracuje předchozí várka, teprve poté vhoďte další. Použijte hrubé síto.
Výhonky jehličí	Výhonky borovicového jehličí namočte asi na hodinu do vody a pak je ještě mokré vložte do odšťavňovače.

Neodšťavňujte a nezpracovávejte následující suroviny. Nedosáhnete uspokojivých výsledků, navíc některé mohou poškodit síto a šnek.

- jakékoli přezrálé suroviny
- gumová kořenová zelenina a zvadlá listová zelenina
- suché suroviny, jako jsou olejnatá semena, sušené ovoce, luštěniny, syrové nepražené ořechy a kávová zrna
- obiloviny (přístroj není určený na mletí mouky)
- nevypeckované ovoce
- kostky ledu
- konzervované nebo naložené ovoce (v alkoholu, medu nebo cukru)
- plodiny bez dostatečného obsahu vody včetně banánů, lipových plodů, opuncie a aloe vera
- pružné suroviny, např. syrové maso
- koření, jako je černý pepř, skořice, hřebíček, hrubozrnná sůl apod.
- rozmražené ovoce
- mražené potraviny; mražené ovoce můžete homogenizovat, ale ne odšťavňovat

Šťávu spotřebujte nejlépe ihned po odšťavňování. Tehdy má nejlepší chuť a nejvyšší výživové hodnoty. Pokud odšťavňujete do zásoby, šťávu dejte do uzavřené nádoby a uložte do lednice. Neskladujte déle než 24 hodin.

Neodšťavňujte odpad z odšťavňování. Nezískáte uspokojivé výsledky. Výjimkou je měkké ovoce, které můžete znovu odšťavnit.

Ovoce a zelenina, které byly skladované v mrazáku, nejsou vhodné k odšťavňování ani po rozmrazení. Získáte málo šťávy nebo vůbec žádnou.

Také ovoce a zelenina, které jste měli dlouho v lednici, mohou obsahovat méně vody a být hůře odšťavnitelné.

Pokud odšťavňujete, nespouštějte odšťavňovač se zaklapnutou zátkou výpusti šťávy. Šťáva se může vlivem tlaku nahromadit v těsnění motoru, vniknout do motoru a poškodit odšťavňovač nebo způsobit zranění. Zátka slouží proti odkapávání zbytků šťávy po odšťavňování - poté, co odeberete sklenici nebo rozebíráte díly a přenášíte je do dřezu. Nemá sloužit pro zadržení většího množství vylisované šťávy v komoře.

Pokud používáte homogenizační pouzdro, vkládejte suroviny do odšťavňovače pomalu a nechte mu dostatek času na zpracování, než přidáte další suroviny.

Nespouštějte odšťavňovač na prázdno. Odštavňovač zapněte těsně předtím, než začnete vhazovat suroviny. Po vhození posledního kousku ovoce ho nechte ještě chvíli běžet, aby se vylisovalo maximum šťávy.

Nezasouvejte do násypky nic jiného než pěchovadlo. Kuchyňské náčiní se může velice snadno namotat na šnek a hrozí prasknutí síta nebo jiných dílů.

Nepřeplňujte odšťavňovač. Před přidáním dalších surovin počkejte, dokud se nezpracují předchozí suroviny. Pokud je odšťavňovač přeplněný, může být šťáva hustší a způsobit zahlcení odšťavňovače. V případě, že se vám přesto povede odšťavňovač zahltit, vyprázdněte komoru přepnutím na vyšší rychlost.

Zabraňte vniknutí vody nebo šťávy do ovládacího kolečka pro volbu rychlosti. Můžete poškodit odšťavňovač nebo se zranit.

Po čištění můžete nechat díly odšťavňovače volně uschnout. Pokud chcete zabránit usazování vodního kamene, vysušte je hned utěrkou. Kovovou část síta je vhodné vysušit utěrkou vždy. Zabráníte zanášení jeho otvorů vodním kamenem a tím i snížení výtěžnosti.

Motor typu BLDC se nepřehřívá a může běžet v nepřetržitém provozu. Není nutné dělat při odšťavňování přestávky.

1 Díly a sestavení

Názvy dílů

01 Pěchovadlo
02 Motorová část
03 Odšťavňovací komora
04 Zátka proti odkapávání šťávy
05 Šnek
06 Jemné síto
07 Hrubé síto
08 Homogenizační pouzdro
09 Držák síta
10 Extrakční čepel
11 Těsnění držáku síta
12 Zajišťovací kroužek
13 Náhradní zajišťovací kroužek
14 Čisticí kartáč
15 Sklenice na šťávu
16 Nádoba na odpad
17 Kryt násypky
18 Cedník

Sestavení před odšťavňováním

Vyberte vhodné odšťavňovací síto:

Jemné síto: Vytváří na suroviny větší tlak, má větší výtěžnost a méně odpadu. Vhodné na většinu ovoce a zeleniny. Pokud se odšťavňovač nezahlcuje, používejte jemné síto bez obav při každém odšťavňování a při výrobě mandlového mléka.
Hrubé síto: Větší otvory se měkkými nebo vláknitými surovinami jen tak nezanesou. Hrubé síto můžete použít na bobulovité ovoce, ananas, kiwi, mango a jiné měkké ovoce. Pokud s ním odšťavníte citrusy, získáte šťávu s kousky dužiny.

1. Nasaďte odšťavňovací komoru s násypkou na motorovou část a otočením proti směru hodinových ručiček ji bezpečně zajistěte.

2. Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte vybrané síto. Dodržte polohu síta podle obrázku. Drážka vyrytá na okraji síta musí směrovat nahoru, nerezový mřížkovaný výstupek dolů.

3. Na konec sestavené odšťavňovací komory nasaďte držák síta a zajistěte jej otočením proti směru hodinových ručiček do polohy **(CLOSE)**.

Sestavení pro homogenizaci

Při homogenizaci se místo síta používá homogenizační pouzdro.

Homogenizační pouzdro neodděluje šťávu od dužiny. Místo toho suroviny rozmačká a smíchá. Připravíte si tak zmrzlinu, sorbet, ořechové máslo a dětský příkrm. Při použití pouzdra zaklapněte zátku výpusti šťávy.

1. Nasaďte odšťavňovací komoru s násypkou na motorovou část a otočením proti směru hodinových ručiček ji bezpečně zajistěte.

2. Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte homogenizační pouzdro. Dodržte polohu pouzdra podle obrázku. Drážka vyrytá na okraji pouzdra musí směrovat nahoru, zaslepený výstupek dolů.

3. Na konec sestavené odšťavňovací komory nasaďte držák síta a zajistěte jej otočením proti směru hodinových ručiček do polohy **(CLOSE)**.

2 Provozní pokyny

Odšťavňování

Pro maximální výtěžnost použijte jemné síto. Chcete-li odšťavňovat měkké suroviny, jako je bobulovité ovoce, ananas, broskve atd., nebo máte chuť na citrusovou šťávu s kousky dužiny, použijte hrubé síto.

Tip: Pokud máte rádi šťávu zcela bez dužiny, před odšťavňováním položte na sklenici na šťávu cedník, který je součástí balení. Zachytí i případnou pěnu.

Umístěte sklenici na šťávu pod vývod šťávy. Nádobu na odpad dejte pod držák síta. Vývod šťávy nechte otevřený.

Dejte do plnicího otvoru malé množství surovin.

Zapněte spotřebič ovládacím kolečkem.

Vyberte rychlost podle tabulky na str. 16 nebo podle potřeby.

Malé kousky projdou násypkou samy. Na větší kusy, například na čtvrtiny nakrájená jablka, použijte pěchovadlo. Není třeba vyvíjet velkou sílu. Kousky surovin pěchovadlem jen lehce přidržujte, aby si je šnek mohl vzít.

Vždy se ujistěte, že je zátka výpusti šťávy zcela otevřená. Pokud je zátka zaklapnutá, šťáva se může dostat do motoru.

Homogenizace

Použijte homogenizační pouzdro (černé síto bez otvorů) pro zpracování mraženého i čerstvého ovoce. Homogenizací mraženého ovoce získáte zmrzlinový sorbet, z čerstvého ovoce dětský příkrm nebo pyré. Homogenizací ořechů získáte ořechové máslo. Pouzdro využijete i při mletí sušených bylinek. Více v kapitole 4 (str. 20-23).

Dejte nádobu pod držák síta a zaklapněte zátku výpusti šťávy.

Vložte malé množství mraženého ovoce, které jste nechali aspoň 10 minut povolit.

Zapněte spotřebič ovládacím kolečkem.

Vyberte rychlost podle tabulky na str. 16.

V případě potřeby použijte pěchovadlo.

Z vývodu odpadu vyjdou homogenizované suroviny.

Ovládací kolečko a automatický zpětný chod

Použití ovládacího kolečka

1. Odšťavňovač spustíte otočením ovládacího kolečka do doporučené polohy.
2. Otočením kolečka do polohy STOP se motor ihned zastaví.
3. Podržením kolečka v poloze REV začne motor pomalu běžet ve zpětném chodu. Použijte toto nastavení k uvolnění zaseknutých nebo nahromaděných surovin v odšťavňovací komoře pouze v případě, že nepomohl automatický zpětný chod.

Automatický zpětný chod

1. Pokud je odšťavňovač přeplněný nebo ucpaný, systém automatického zpětného chodu sám zastaví motor a na několik vteřin spustí zpětný chod, aby se odšťavňovač uvolnil. Pak začne znovu odšťavňovat stejnou rychlostí jako předtím.
2. Pokud je odšťavňovač stále ucpaný, spustí se automatický zpětný chod znovu. Pokud se odšťavňovač neuvolní ani po několika pokusech, automaticky se vypne.
3. Pokud se odšťavňovač vypne po neúspěšných pokusech o uvolnění, podržte ovládací kolečko v poloze REV, dokud se odšťavňovač neuvolní.
4. Jestliže selžou předchozí kroky, odšťavňovač rozeberte a před dalším odšťavňováním ho vyčistěte.

3 Čištění/tipy

Čištění

Umyjte odšťavňovač bezodkladně po každém použití.

1. Po odšťavňování zaklapněte zátku proti odkapávání šťávy. Stiskněte tlačítko pro uvolnění odšťavňovací komory, pootočte odšťavňovací komorou po směru hodinových ručiček a vyndejte ji.
2. Opláchněte zátku, síto, šnek a odšťavňovací komoru pod tekoucí vodou. Na síto použijte čisticí kartáč.
3. Zlehka otřete motorovou část navlhčeným nebo suchým hadříkem.
4. Pokud je nutné důkladnější vyčištění, rozeberte i držák síta (str. 18).

Opatření během čištění

1. Nedotýkejte se odšťavňovače nebo napájecího kabelu mokrýma rukama. Můžete poškodit odšťavňovač nebo utrpět úraz elektrickým proudem.
2. Před sejmutím sestavené odšťavňovací komory počkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
3. Odšťavňovač vyčistěte ihned po použití. Zaschlé zbytky šťávy mohou znemožnit rozebrání odšťavňovací komory a zanášejí otvory síta. Zanesené síto snižuje výtěžnost odšťavňovače a lépe se na něm daří plísním a bakteriím. Při větším zanesení hrozí prasknutí síta.
4. Pokud je to potřeba, zlehka otřete motorovou část měkkým navlhčeným hadříkem. Odšťavňovač není 100% vodotěsný a vniknutí vody může způsobit úraz elektrickým proudem.
5. Nemyjte odšťavňovač vodou, která má více než 80 °C, ani ho nevystavujte vysokým teplotám. Nečistěte ho agresivními nebo abrazivními čisticími prostředky, drátěnkou, ostrým náčiním. Nedávejte díly odšťavňovače do myčky na nádobí, vysoké teploty je mohou zdeformovat.
6. Po použití nechte díly volně uschnout. Pokud chcete zamezit usazování vodního kamene, vysušte je hned utěrkou. Kovovou část síta je ideální vysušit vždy, aby vodní kámen nezanášel otvory.
7. Rozebírat držák síta kvůli jeho důkladnějšímu vyčištění stačí jen jednou za čas. Buďte opatrní, abyste se při rozebírání držáku síta nezranili o extrakční čepel.

Rozebrání držáku síta

Prstem stiskněte osu extrakční čepele.

Vyndejte zajišťovací kroužek vpředu, silikonové těsnění držáku síta a extrakční čepel. Dejte pozor, abyste zajišťovací kroužek neztratili.

Umyjte součástky pod tekoucí vodou a před sestavením je nechte proschnout.

Sestavení držáku síta

Vložte těsnění zpět do držáku síta tak, jak vidíte na obrázku – užší hranou směrem dovnitř. Ujistěte se, že ho nevkládáte obráceně.

Nasaďte zpět extrakční čepel tak, jak je na obrázku.

Nasuňte malý zajišťovací kroužek na osu extrakční čepele, která vyčnívá z držáku síta. Pokud jste kroužek ztratili, použijte náhradní. Je připevněný zespodu motorové části odšťavňovače.

Důkladné čištění

I když myjete odšťavňovač poctivě po každém použití, na dílech se postupně tvoří usazeniny z vodního kamene, případně zaschlých zbytků vlákniny. Proto je potřeba čas od času vyčistit díly důkladněji. Zaměřte se hlavně na kovovou část síta, kde se vodní kámen usazuje v otvorech a síto ucpává. Zamezte jeho přílišnému zanesení tím, že ho občas zkontrolujete pohledem proti světlu.

1. Ponořte díly na 30 minut do ničím neředěného Sava na čištění bazénů a studní nebo do čisticího prostředku určeného na odšťavňovače.
2. Po 30 minutách opláchněte díly pod tekoucí vodou, případné odolnější usazeniny setřete houbičkou.
3. Savo, do kterého jste ponořili díly, můžete po čištění vrátit zpět do lahve a bez problémů používat k čištění opakovaně.

Motorovou část do Sava ani žádného jiného čističe nikdy neponořujte.
Nikdy nevylévejte větší množství Sava do WC nebo kanalizace.

4 Doplňkové funkce

Sorbet a zmrzlina

Sorbet lze připravit dvěma způsoby: z čerstvého NEBO mraženého ovoce.

Ovoce vhodné pro přípravu sorbetu: jahody, banány, borůvky, maliny, avokádo

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na straně 11.
2. Pod vývod odpadu umístěte misku nebo jinou nádobu. Tudy bude odcházet sorbet.
3. Zaklapněte zátku výpusti šťávy, abyste zamezili případnému nechtěnému úniku surovin.

Z mraženého ovoce

Ovoce před zmrazením oloupejte, zbavte ho stopek a pecek a podle potřeby nakrájejte. Banány nakrájejte na kolečka, velké jahody překrojte napůl, mango nakrájejte na menší kousky. Drobné ovoce, jako jsou borůvky a maliny, krájet nemusíte. Ovoce dejte do mrazáku a nechte zcela zmrazit.
Ovoce vyndejte z mrazáku těsně před zpracováním a nechte ho při pokojové teplotě cca 10 minut povolit. Nikdy nehomogenizujte úplně zmrzlé ovoce, mohlo by dojít k poškození odšťavňovače.
Zapněte odšťavňovač a nastavte **rychlost 2**. Kolečka banánů a drobné ovoce vhazujte po hrstech, případně jemně stlačujte pěchovadlem. Jahody vhazujte po jednom kuse.

Z čerstvého ovoce

Ovoce před homogenizací oloupejte, zbavte ho stopek a pecek a podle potřeby nakrájejte. Banány nakrájejte na větší kolečka, mango na menší kousky. Jahody a drobné ovoce, jako jsou borůvky a maliny, krájet nemusíte.
Zapněte odšťavňovač a nastavte **rychlost 2**. Kousky ovoce plynule vhazujte do odšťavňovače. Vývodem odpadu bude odcházet pyré. Pokud se zdá, že odšťavňovač nestíhá, můžete přepnout na **rychlost 3**.
Pyré promíchejte. V tento okamžik lze přidat mléko, smetanu, sirup, kousky čokolády nebo strouhané ořechy.
Samotné pyré/směs nechte zmrazit.
Před konzumací je lepší mražené pyré ještě jednou zhomogenizovat. Dosáhnete tak lepší konzistence.

Dětské příkrmy

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na straně 11.
2. Pod vývod odpadu umístěte misku nebo jinou nádobu. Tudy bude odcházet směs.
3. Zaklapněte zátku výpusti šťávy, abyste zamezili případnému nechtěnému úniku surovin.
4. Zapněte odšťavňovač a nastavte **rychlost 2**.

Ovocné přesnídávky

Vkládejte čerstvé ovoce (například oloupaná jablka zbavená jádřince, banány, jahody, kiwi) do plnicího otvoru. Mírně stlačujte pěchovadlem. Promíchejte a podávejte.

Masozeleninové příkrmy

Předem uvařené suroviny nakrájené na menší kousky (například kuřecí prso, brambory, mrkev, celer a hrášek), střídavě vkládejte do plnicího otvoru a mírně stlačujte pěchovadlem. Promíchejte a podávejte.

Ořechové máslo

Použijte pražené ořechy. Mohou být i solené.

Ořechy vhodné pro přípravu másla: Zhomogenizovat lze prakticky všechny druhy ořechů. S těmi, které obsahují více oleje, to půjde lépe. Nejvhodnější jsou arašídy, kešu a vlašské ořechy. **Nezpracovávejte olejnatá semena!**

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na straně 11.
2. Pod vývod odpadu umístěte misku nebo jinou nádobu. Tudy bude odcházet ořechové máslo.
3. Zaklapněte zátku výpusti šťávy, abyste zamezili případnému nechtěnému odpadávání drobků.
4. Ořechy před lisováním smíchejte s rostlinným olejem. Stačí 1 lžíce slunečnicového oleje na každých 100 g ořechů.
5. Zapněte odšťavňovač, nastavte **rychlost 2** a s pomocí polévkové lžíce začněte vkládat ořechy smíchané s olejem. Vždy plňte odšťavňovač max. jednou polévkovou lžící a nepokračujte v plnění, dokud se nezpracuje předchozí dávka.
6. Vzniklou drť/pastu projeďte odšťavňovačem ještě 2x až 4x, tentokrát na **rychlost 3**, dokud nezískáte vámi požadovanou (roztíratelnou) konzistenci. Pokud na začátku přidáte více oleje, opakované zpracování nemusí být potřeba.

Mandlové mléko

Na mandlové mléko si připravte nepražené mandle. Před zpracováním je namočte na 6 hodin do vody.

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na straně 10. Odšťavňovač bude sestaven stejně jako před odšťavňováním. Použijte **jemné síto**.
2. Pod vývod odpadu umístěte nádobu na odpad. Tudy bude odcházet mandlová drť.
3. Pod vývod šťávy umístěte nádobu na šťávu. Tudy bude odtékat mandlové mléko.
4. Mandle postupně vhazujte do odšťavňovače nastaveného na **rychlost 3**. Pokud je třeba, použijte pěchovadlo.
5. Získáte mandlovou drť. Zalijte ji vodou, aby byla zcela ponořená, a promíchejte.
6. Drť, kterou jste smíchali s vodou, vkládejte do plnicího otvoru s pomocí naběračky.
7. Výsledkem je mandlové mléko.

Pokud do hotového mandlového mléka přilijete vodu z mladého kokosu, jeho chuť se přiblíží kravskému. Mandlovou drť, která vám zbyla, můžete použít při pečení.

Mletí sušených bylinek

Odšťavňovač lze použít místo hmoždíře. Bylinky tak nadrtíte daleko rychleji a efektivněji. Umletí na odšťavňovači uvolní z bylinek více účinných látek než ruční drcení. Vychutnejte si čaj výrazné chuti nebo použijte drcené bylinky na výrobu přírodní kosmetiky.

Sušené bylinky, které se chystáte mlít, musí jít snadno rozmělnit v prstech.
Nemelte nedokonale usušené rostliny.

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na straně 11.
2. Pod vývod odpadu umístěte nádobu na odpad. Tudy budou odcházet mleté bylinky.
3. Zaklapněte zátku výpusti šťávy, abyste zamezili případnému nechtěnému úniku drobků z bylinek.
4. Zapněte odšťavňovač a nastavte **rychlost 2.** Lístky před vhozením do plnicího otvoru otrhávejte ze stonků. Pokud jsou stonky tenoučké, nemusíte je odstraňovat, jen je nastříhejte na kratší kousky. Zamezíte tím jejich namotání na šnek.

5 Řešení problémů a závad

Než požádáte o opravu, přečtěte si prosím následující možnosti řešení problémů. Pokud potřebujete servis, kontaktujte prodejce, od kterého jste odšťavňovač zakoupili, nebo servisní středisko. Mějte po ruce záruční list.

Odšťavňovač vydává divné nebo hlasité zvuky
- Je normální, že odšťavňovač vydává hlasitý zvuk při zpracování některých surovin, například mrkve nebo řepy. Při odšťavňování zelí dokonce vrže.
- Postavte odšťavňovač během používání na rovný povrch.
- Ujistěte se, že se do násypky nedostaly cizí předměty, například malé kamínky z kořenové zeleniny.

Odšťavňovač produkuje málo šťávy
- Podívejte se proti světlu, zda nejsou ucpané otvory v sítu. Pokud ano, postupujte dle pokynů v kapitole o čištění (str. 19).
- Odšťavňujte pouze čerstvé ovoce a zeleninu. Nezískáte uspokojivé výsledky, pokud odšťavňujete moučná jablka, zvadlou listovou zeleninu nebo scvrklé citrusy. Neodšťavňujte rozmražené suroviny.
- Měkké ovoce, jako jsou broskve a moučná jablka, neobsahují dostatek vody na přípravu šťávy, výsledkem je spíše pyré.

Šnek se přestal otáčet
- Nepřeplňujte odšťavňovač. Pokud se tak přece jen stane, funkce automatického zpětného chodu ucpaný odšťavňovač sama uvolní. V případě trvajících potíží postupujte podle pokynů na straně 15.
- Tlustší mrkve a řepu nakrájejte na užší kousky (špalíčky) a vkládejte je do odšťavňovače pomalu.
- Zmražené suroviny nechte před zpracováním s homogenizačním pouzdrem trochu povolit.
- Pokud odšťavňovač stále nefunguje, kontaktujte servisní středisko.

Odšťavňovač nejde spustit
- Zkontrolujte, zda je správně zapojená zástrčka v zásuvce.
- Pokud odšťavňovač stále nefunguje, kontaktujte servisní středisko.

Po celém šneku jsou drobné škrábance
- Drobné škrábance jsou zcela běžné, nemusí vás nijak znepokojovat. Vznikají při běžném používání odšťavňovače.

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 (mrkev, brambory) může být chvění více patrné než při odšťavňování měkkých druhů ovoce a zeleniny.

Doporučená nastavení rychlosti pro různé suroviny

SUROVINA	1	2	3	4
Bobulovité ovoce	●			
Měkké jablko	●			
Ananas		●		
Broskev		●		
Tvrdé jablko			●	
Mandle (na mandlové mléko)			●	
Mrkev			●	
Listová zelenina/řapíkatý celer			●	
Sorbet			●	
Lisování oleje (viz str. 21)			●	
Pomeranč				●
Rajče				●
Hroznové víno				●

Specifikace výrobku

Název výrobku	Sana Supreme
Model	727
Jmenovité napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50/60Hz
Jmenovitý výkon	150 W
Spotřeba	
Otáčky	40/65/90/120 ot/min
za minutu	
Délka kabelu	1,4 m
Motor	BLDC Motor
Pojistka	5 A 250 V
Hmotnost	5 kg
Rozměry výrobku	Šířka: 379 mm
	Délka: 198 mm
	Výška: 390 mm

Sana
OIL EXTRACTOR™

Lis na olej Sana je doplněk, který doporučujeme pořídit k vašemu novému odšťavňovači Sana Supreme. Během chvíle za studena vylisuje ořechy, olejnatá semena, strouhaný kokos a mák. Je nejlepším prostředkem k tomu, jak mít neustále po ruce přesně tolik čerstvého oleje, kolik právě potřebujete a stihnete včas zkonzumovat.

Lis na olej se nasazuje na odšťavňovač namísto odšťavňovací komory a dá se do pohybu, jakmile odšťavňovač zapnete. Nasypejte semínka do násypky a už jen čekejte, až vám do sklenice začne téct olej.

Co všechno můžete lisovat?

lněná semínka, sezamová semínka, slunečnicová semínka, dýňová semínka, semínka řepky olejné, semínka prvosenky, konopná semínka, černý kmín, mák, strouhaný kokos, mandle, vlašské ořechy, lískové ořechy, arašídy, piniové ořechy, kešu ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadamia

Lis na olej Sana je vyroben z potravinářské nerezové oceli. Nejen že je odolný a hygienický, ale také se snadno čistí. Je sestavený pouze z několika dílů, které umyjete jarem a teplou vodou.