



**CUBE302**

## NÁVOD K OBSLUZE

NÍZKOTÁČKOVÝ ŠNEKOVÝ ODŠTAVŇOVAČ

---

# OBSAH

|         |                                                  |
|---------|--------------------------------------------------|
| 02      | Důležité bezpečnostní pokyny                     |
| 03      | Popis odšťavňovače                               |
| 04      | Části pro odšťavňování a homogenizaci            |
| 05      | Přepínač provozních režimů<br>Pokyny k sestavení |
| 06      | Sestavení pro odšťavňování                       |
| 07      | Sestavení pro homogenizaci                       |
| 08 - 10 | Příprava                                         |
| 11      | Ukládání                                         |
| 12      | Uložení příslušenství                            |
| 13      | Užitečné rady                                    |
| 14      | Technická specifikace                            |

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pro používání přístroje platí všeobecné bezpečnostní pokyny pro zacházení s elektrickými spotřebiči. Dodržovat je potřeba zejména následující zásady:

- Přečtěte si veškeré pokyny.
- Před použitím zkontrolujte, že v násypce nezůstaly žádné cizí předměty.
- Nikdy neponořujte hlavní část odšťavňovače do vody nebo jiné kapaliny. Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
- Pohybují-li se během odšťavňování v blízkosti přístroje děti, je nutný pečlivý dohled dospělé osoby.
- Pokud se chystáte přístroj čistit, rozložit či sestavit nebo pokud jej nebudete delší dobu používat, přístroj vždy nejprve vypněte a odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje. Nikdy nestlačujte suroviny prsty. Vždy použijte pěchovací zátku. Nestrkejte prsty do vývodů šfévy nebo drti.
- Pokud zjistíte závadu na přírodním kabelu, přístroj funguje nesprávně nebo jste jej upustili na zem, přístroj NEZAPÍNEJTE.
- Použitím jiných než originálních náhradních dílů nebo příslušenství doporučených výrobcem může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
- Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou, duševní schopností či nemající patřičné zkušenosti a znalosti. Pokud přístroj používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Osoby neseznámené s jeho použitím vždy předem seznámte.
- Přístroj NENÍ určen k venkovnímu použití.
- Nikdy NENECHÁVEJTE viset přírodní kabel přes hranu stolu nebo kuchyňské desky, nebo dotýkat se horkých povrchů.
- NEUMISŤUJTE zařízení na nebo do blízkosti plynového či elektrického sporáku nebo horké trouby.
- NEPOUŽÍVEJTE zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
- Po ukončení odšťavňování přístroj vypněte.
- V průběhu odšťavňování do přístroje nikdy NESTRKEJTE prsty ani jiné předměty. Pokud suroviny ucpou plnicí hrdlo, použijte pěchovací zátku nebo je zatlačte jiným kouskem ovoce. Pokud tento postup nepomůže, přístroj vypněte, rozložte a vyjměte z něj zbytky surovin.
- Před zapojením zařízení se pečlivě seznámte s tímto návodem a s ovládáním zařízení.
- Napájecí kabel nikdy NEODPOJUJTE taháním za samotný kabel. Uchopte přímo zástrčku a vytáhněte ji.
- Před odpojením nebo připojením napájecího kabelu, přepněte všechny ovladače do vypnuté polohy.

## TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

# POPIS ODŠŤAVŇOVAČE

Tento produkt disponuje funkcí resetování přepínače a tepelnou pojistkou, která chrání motor.

Pokud se zařízení během provozu náhle zastaví, stiskněte tlačítko Reset na spodní straně přístroje.

Pokud zařízení stále nepracuje, počkejte 30 minut a zkuste to ještě jednou.

Resetování přepínače



**A** Motorová část

**B** Násypka

**C** Plnicí hrdlo

**D** Odšťavňovací komora

**E** Čisticí kartáček

**F** Pěchovací zátka

**G1** Odšťavňovací síto

**G2** Homogenizační pouzdro

**H** Šnek

**I** Nástavce na homogenizaci a těstoviny

**J** Cedník

**K** Držák síta

**L** Regulátor tlaku

**M** Nádoba na drf

**N** Nádoba na šťávu

**O** Prachový kryt

**P** Hlavní vypínač

**Q** Bezpečnostní zámek

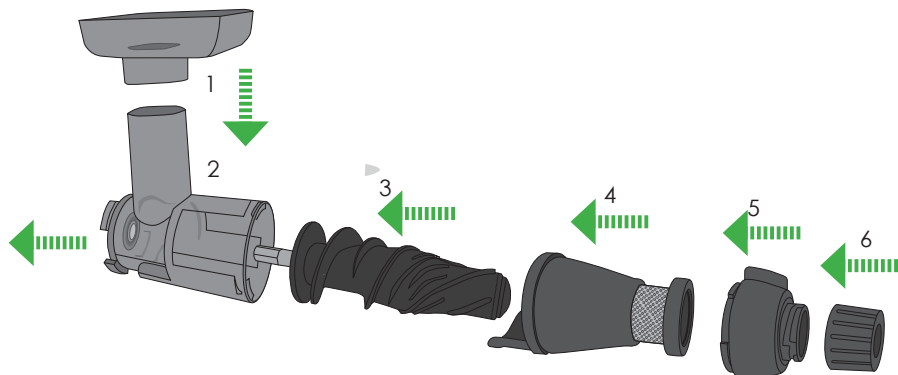
**R1** Uložení dílů G2 a I

**R2** Uložení dílu F

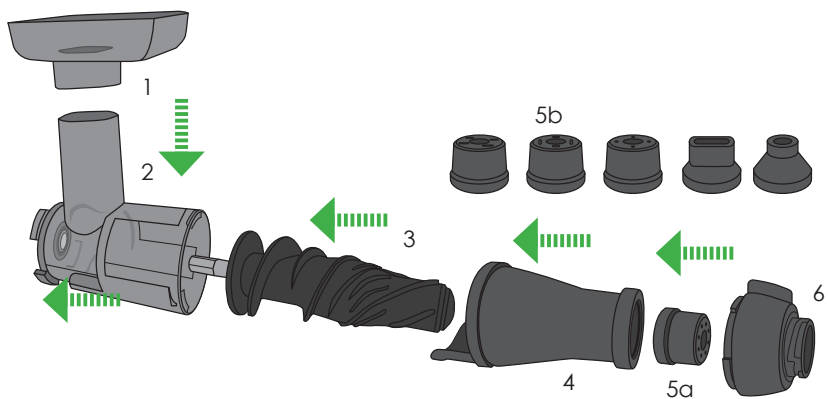
**R3** Uložení dílu E

# ČÁSTI PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ A HOMOGENIZACI

## ČÁSTI PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ



## ČÁSTI PRO HOMOGENIZACI



# HLAVNÍ VYPÍNAČ A POKYNY K SESTAVENÍ



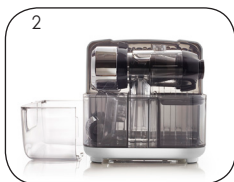
## HLAVNÍ VYPÍNAČ

ZAPNUTÍ: Stiskněte **I (ON)**

VYPNUTÍ: Stiskněte krátce **II (REV)**

ZPĚTNÝ CHOD: Stiskněte a podržte **II (REV)**

## POKYNY K ROZLOŽENÍ A SLOŽENÍ



1. Odšravňovač je složený pro uskladnění.

2. Sejměte přední kryt.



3a. Odšroubujte držák síta.

3b. Odložte jej stranou.



4a. Vyndejte odšravňovací síto.

4b. Odložte jej stranou.



5a. Vyjměte šnek.

5b. Odložte jej stranou.



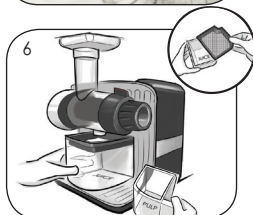
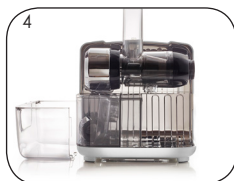
6. Otočte bezpečnostním zámek proti směru hodinových ručiček do polohy OPEN a vyjměte odšravňovací komoru.



7. Nasadte odšravňovací komoru na motorovou část tak, aby plnicí hrdlo směřovalo vzhůru.

8. Nasazenou odšravňovací komoru zajistěte otočením bezpečnostního zámku po směru hodinových ručiček do polohy CLOSE. Na plnicí trubici nasadte násypku.

# SESTAVENÍ PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ



1. Provedte kroky 7 a 8 ze str. 9.
2. Vložte šnek do odšťavňovací komory. Zastrčte jej rovně do komory, dokud nezapadne na místo.
3. Vložte odšťavňovací síto. Prodloužená část síta musí směřovat dolů. Ujistěte se, že je síto zasunuté až nadoraz.
4. Na konec odšťavňovací komory nasadte držák síta a zajistěte ho až nadoraz otočením proti směru hodinových ručiček.
5. Na držák síta nasadte regulátor tlaku tak, aby bílé výstupky na regulátoru tlaku lícovaly s číslem 0.
6. Na nádobu na šťávu nasadte cedník. Nádobu na šťávu a nádobu na drf postavte pod příslušné vývody.

## Upravte polohu regulátoru tlaku.

Správným použitím regulátoru tlaku můžete zvýšit výtěžnost. Otočením regulátoru na stupeň 3 nastavíte maximální lisovací tlak, který je ideální pro odšťavňování kořenové a listové zeleniny a bylinek. Stupeň 2 je vhodný pro odšťavňování salátových okurek a melounů. Otočením na stupeň 1 nastavíte lisovací tlak pro měkké plody – citrusy, jahody apod. Na začátku odšťavňování je vždy lepší nastavit nižší stupeň, a jakmile uvidíte, že drf plynule odchází, postupně utahovat.



# SESTAVENÍ PRO HOMOGENIZACI



1. Proveďte kroky 7 a 8 ze str. 9.

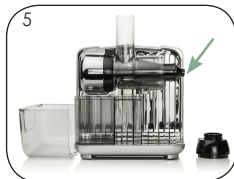
2. Vložte šnek do odšťavňovací komory. Zastrčte jej rovně do komory, dokud nezapadne na místo.



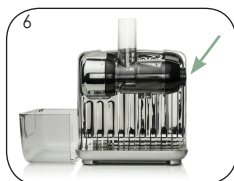
3. Vložte homogenizační pouzdro. Prodloužená část pouzdra musí směřovat dolů. Ujistěte se, že je pouzdro zasunuté až nadoraz.



4. Zvolte nástavec.



5. Zvolený nástavec nasadte do ústí homogenizačního pouzdra.



6. Na konec odšťavňovací komory nasadte držák síta a zajistěte ho až nadoraz otočením proti směru hodinových ručiček.



7. Postavte nádobu na dřív pod konec odšťavňovací komory a začněte homogenizovat.

## ŠŤÁVA: Z OVOCE A ZELENINY

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 11 - Sestavení pro odšťavňování.
- Důkladně omyjte všechny čerstvé suroviny.
- Ovoce a zeleninu nakrájejte na malé kousky, které se vejdou do plnicího hrdla.
- Měkké a tvrdé suroviny vkládejte střídavě. Jako první vložte měkkou surovinu.
- V případě, že bude odšťavňovač zahlcen surovinami tak, že přestane odcházet drť, nebo pokud vám do plnicí trubice spadne cizí předmět, vypněte ho a počkejte, až se zcela zastaví šnek. Poté podržte spínač v poloze II (REV). Zpětný chod uvolní nahromaděné suroviny, případně pomůže s vyjmutím cizího předmětu. Po uvolnění odšťavňovací komory nebo odstranění cizího předmětu tlačítko uvolněte, znovu vyčkejte, dokud se šnek nezastaví a přepněte do polohy I (ON). Pokračujte v odšťavňování. POZOR! Pokud zpětný chod nepomůže, je třeba odšťavňovač rozebrat a vyčistit.
- Po vložení posledního kousku ovoce do násypky nechte odšťavňovač ještě několik sekund běžet, abyste získali všechnu šťávu.
- Po každém použití vyčistěte všechny části, které přišly do kontaktu se surovinami nebo šťávou.

## ŠŤÁVA: Z PŠENIČNÉ TRÁVY A LISTOVÉ ZELENINY

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 11 - Sestavení pro odšťavňování.
- Důkladně omyjte všechny suroviny.
- Pšeničnou travu a bylinky je lepší nejprve srolovat do ruličky, než je vložíte do plnicího hrdla.
- Nepřeplňujte plnicí hrdlo. Vkládejte suroviny po malých dávkách. Nechte většinu šťávy odtéci, dříve než vložíte další kousek suroviny.
- Trocha šťávy může odtékat do nádoby na drť místo do nádoby na šťávu. Je to běžné. Tento jev se vyskytuje v případě, že je vývod ucpaný drť.
- Některé zelené šťávy mohou být pro některé lidi příliš silné. Můžete přidat citron, jablko, zázvor, mrkev a/nebo řepu. Tyto suroviny zředí chuť pšeničné trávy a listové zeleniny.

## OŘECHOVÁ MÁSLA

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 13 - Sestavení pro homogenizaci. Použijte nástavec s kulatým otvorem.
- Odstraňte z ořechů všechny slupky a skořápky.
- Do násypky nasypete najednou vždy jen jeden hrnek ořechů.
- Zvolna nalijte mezi ořechy 1-2 lžičky oleje.
- Zpracujte ořechy v přístroji minimálně dvakrát až třikrát, dokud není struktura másla hladká.

## MLÉKO: MANDLOVÉ, KOKOSOVÉ, SÓJOVÉ ATD.

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 11 - Sestavení pro odšťavňování.
- Ořechová mléka se vyrábí z mandlí, pekanových ořechů, kešu ořechů, lískových ořechů apod. Můžete také vyrobit mléko kokosové (z kousků kokosové dužiny nebo strouhaného kokosu) nebo sójové.
- Ořechy předem namočte na 4-8 hodin do vody.
- Lžící vložte namočené ořechy do plnicího hrdla.
- Výslednou drť zalijte vodou a zamíchejte.
- Drť smíchanou s vodou vkládejte pomocí naběračky do plnicí trubice.
- Výsledkem je ořechové mléko.

## SORBETY A DEZERTY

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 13 - Sestavení pro homogenizaci. Použijte nástavec s kulatým otvorem.
- Zmražené ovoce nechte 5-10 minut povolit. Poté jej vkládejte do plnicího hrdla, nechte zpracovat a rovnou podávejte.
- Oblíbené mražené sorbety vyrobíte z banánů, třešní, ostružin, borůvek, malin, jahod, melounu, kiwi, manga, hrušek, ananasu, broskví, grepu, pomerančů a dalších! Pecky, slupky, stopky a jádřince vždy předem odstraňte! Z citrusů odstraňte i blanky oddělující jednotlivé měsíčky.

## TĚSTOVINY

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 13 - Sestavení pro homogenizaci.
- Tento odšťavňovač umí těstoviny vytvarovat, nikoliv je vyrábět. Těsto vypracujte rukama nebo použijte mixér.
- Moukou lehce poprašte těsto, aby se nelepilo.
- Když začne těsto vysychat, přidejte do něj trochu vody.

### Tvarování těstovin:

- Vyberte si požadovaný tvar těstovin a odpovídající nástavec a sestavte odšťavňovač podle pokynů na straně 13 - Sestavení pro homogenizaci.
- Z těsta vytvarujte kuličky nebo válečky o průměru o trochu menším, než je průměr plnicího hrdla.
- Těsto postupně vkládejte do plnicí trubice a mírně stlačujte pěchovací zátkou. Kontinuálním vkládáním těsta bez jakýchkoliv mezer dosáhnete dlouhých kusů těstovin. Ty potom můžete pomocí nože nebo nůžek zkrátit na požadovanou délku.
- Čerstvé těstoviny můžete rovnou vložit do vroucí vody. Čerstvé těstoviny se vaří rychleji než těstoviny balené. Pokud chcete těstoviny nějak ochutit, můžete přidat špenát, bazalku nebo sušená rajčata. Do těsta můžete pro chuť zamíchat i zbylou zeleninovou šťávu nebo drť.

## MLETÍ

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 13 - Sestavení pro homogenizaci. Použijte nástavec s kulatým otvorem.
- Použijte přístroj jako kuchyňský robot a vyrobte si marinády, salsy, dipy apod.
- Namelte maso, ryby, bylinky, namočenou rýži nebo fazole. Odstraňte z masa nebo drůbeže všechny tuk, pokud není v konečném produktu žádoucí. Před zpracováním ryby vykostěte a odstraňte šupiny.

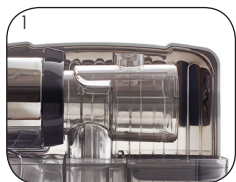
## DĚTSKÉ PŘÍKRMY

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 13 - Sestavení pro homogenizaci. Použijte nástavec s kulatým otvorem.
- Domácí dětské příkrmy jsou velice vděčné, protože víte, že dáváte svému dítěti čerstvé ovoce a zeleninu, které jsou výživné a lehce stravitelné. Také tím poskytnete svému dítěti příležitost vyzkoušet širokou škálu struktur a chutí bez konzervačních látek nebo umělých přísad.
- Z ovoce snadno zhomogenizujete jablka, hrušky, švestky, mango a jahody. Pecky, slupky, stopky a jádřince vždy předem odstraňte!
- Ze zeleniny zase brambory, mrkev, celer, brokolici a dýni. Předem je vždy uvařte (ideálně v páře), nechte mírně vychladnout a poté zpracujte v odšťavňovači.

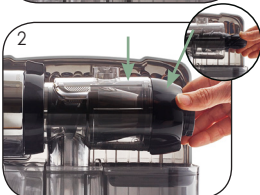
## MLETÍ KÁVY

- Odšťavňovač sestavte podle pokynů na straně 13 - Sestavení pro homogenizaci. Použijte nástavec s kulatým otvorem.
- Pomalu a rovnoměrně vsypávejte kávová zrna do násypky. Zrna se rozemelou nahrubo. Nevysypávejte příliš velké množství zrn najednou, vždy vyčkejte, dokud se nezpracuje předchozí dávka. Nemělo by být potřeba mlít zrna ještě podruhé.
- Pokud je v kávových zrnech příliš velké množství oleje, můžete je nechat přes noc vyschnout, budou se vám pak zpracovávat snadněji.

# USKLADNĚNÍ



1. Otočte bezpečnostní zámek do polohy OPEN a připevněte odšťavňovací komoru vzhůru nohama tak, jak je znázorněno na obrázku. Zamkněte bezpečnostní zámek.



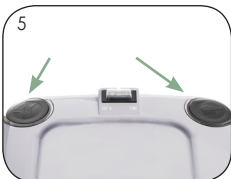
2. Do odšťavňovací komory vložte šnek a odšťavňovací síto a zajistěte držákem síta tak, jak je znázorněno na obrázku.



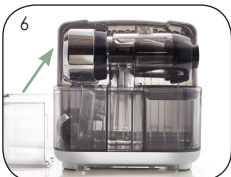
3. Nasadte cedník na nádobu na šťávu. Do nádoby na drť vložte regulátor tlaku a násypku, jak je znázorněno na obrázku.



4. Nádobu na drť umístěte na levou stranu přístroje, nádobu na šťávu na pravou stranu, jak je znázorněno na obrázku.



5. Vložte přechovací zátku a čisticí kartáček do příslušných skladovacích otvorů na horní straně odšťavňovače, jak je znázorněno na obrázku.



6. Nasadte prachový kryt na vrchní část odšťavňovače.



7. Nyní je přístroj sestavený pro uskladnění.

## ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Na zadní straně odšťavňovače Omega Juice Cube naleznete prostor na uložení nástavců a homogenizačního pouzdra.

Před uložením vložte šest nástavců a homogenizační pouzdro do úložného prostoru, jak je zde vyobrazeno.



Poté výklopnou zásuvku zavřete.

## **VOLBA SPRÁVNÉHO SÍTA**

### **Odšťavňovací síto**

Jablka, pomeranče, hrušky, hroznové víno, zázvor, rajčata, kiwi, jahody, avokádo, aloe, výhonky borovice, kapusta, ředkvičky, řepa, špenát, mrkev, sladké brambory a pšeničná tráva

### **Homogenizační pouzdro**

Těstoviny, sorbet, zmrzlina, ořechové máslo, dětská strava, kávová zrna (mletí), máčená rýže nebo fazole

## **UŽITEČNÉ RADY**

- Přiložený cedník, který pasuje na nádobu na šťávu i na drf, můžete použít v případě, kdy šťáva po zpracování obsahuje příliš drti nebo pěny. Cedník můžete použít až na konci odšťavňování a hotovou šťávu přes něj přelít.
- Při odšťavňování neoloupaného ovoce a zeleniny doporučujeme suroviny důkladně umýt a zbavit je veškerých případných chemikálií.
- Nakrájejte suroviny na menší kousky, získáte tak více šťávy.
- Zapněte odšťavňovač a nechte jej běžet bez přerušení, dokud nezískáte všechnu šťávu.
- Při odšťavňování měkkých a tvrdých surovin vkládejte tyto kousky střídavě.
- Doporučujeme začít s měkkou surovinou a skončit s tvrdou surovinou.
- V případě, že bude odšťavňovač zahlcen surovinami tak, že přestane odcházet drf, nebo pokud vám do plnicí trubice spadne cizí předmět, vypněte ho a počkejte, až se zcela zastaví šnek. Poté podržte spínač v poloze II (REV). Zpětný chod uvolní nahromaděné suroviny, případně pomůže s vyjmutím cizího předmětu. Po uvolnění odšťavňovací komory nebo odstranění cizího předmětu tlačítko uvolněte, znovu vyčkejte, dokud se šnek nezastaví a přepněte do polohy I (ON). Pokračujte v odšťavňování. POZOR! Pokud zpětný chod nepomůže, je třeba odšťavňovač rozebrat a vyčistit.
- Neodšťavňujte nic, co by mohlo negativně ovlivnit chuť výsledné šťávy (např. pomerančovou kůru).
- Části potravin, které běžně vyhazujete, můžete v odšťavňovači zpracovat (např. mrkvovou nať).
- Pro chuť můžete přidat suroviny, jako je zázvor, citron nebo různé koření (chilli, skořice). Záleží pouze na vaší chuti. Přestože je mnoho receptů uvádí jako přísadu, je jejich použití volitelné a záleží pouze na vás. Vytvořte si nápoj, který bude chutnat právě vám a bude vyhovovat vašim potřebám.
- Po vložení posledního kousku ovoce do násypky, nechte odšťavňovač ještě několik sekund běžet, abyste měli jistotu, že jsou všechny suroviny řádně odšťavněné.
- Po každém použití vyčistěte všechny části, které přišly do kontaktu se surovinami nebo šťávou.
- Pšeničnou trávu a listovou zeleninu vkládejte do plnicího hrdla po malých dávkách. Nepřeplňujte plnicí hrdlo.
- Při odšťavňování surovin jako pšeničná tráva nebo listová zelenina může trocha šťávy odtékat do nádoby na drf místo do nádoby na šťávu. Je to běžný jev. Tento jev se vyskytuje v případě, že je vývod ucpán drfí.
- Nechte většinu šťávy odtéci, dříve než vložíte další kousek suroviny.
- V případě, že přidáváte drobné kousky nebo speciální suroviny pro chuť, přidejte je v první polovině procesu odšťavňování.

## TECHNICKÁ SPECIFIKACE

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Název produktu      | JUICE CUBE   |
| Název modelu        | CUBE302      |
| Jmenovité napětí    | 220-240 V    |
| Jmenovitá frekvence | 50/60 Hz     |
| Jmenovitý příkon    | 200 W        |
| Motor               | 80 ot./min.  |
| Délka kabelu        | 1,6 m        |
| Hmotnost            | 10 kg        |
| Rozměry             | Šířka 265 mm |
|                     | Délka 260 mm |
|                     | Výška 260 mm |



**Dopřejte si potřebné vitamíny**  
Obohaťte svou duši

**SERVISNÍ STŘEDISKO**

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

České Vrbné 2405

370 11 České Budějovice

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel.: +420 386 351 961

GSM: +420 776 584 237

E-mail: [servis@mipam.cz](mailto:servis@mipam.cz)