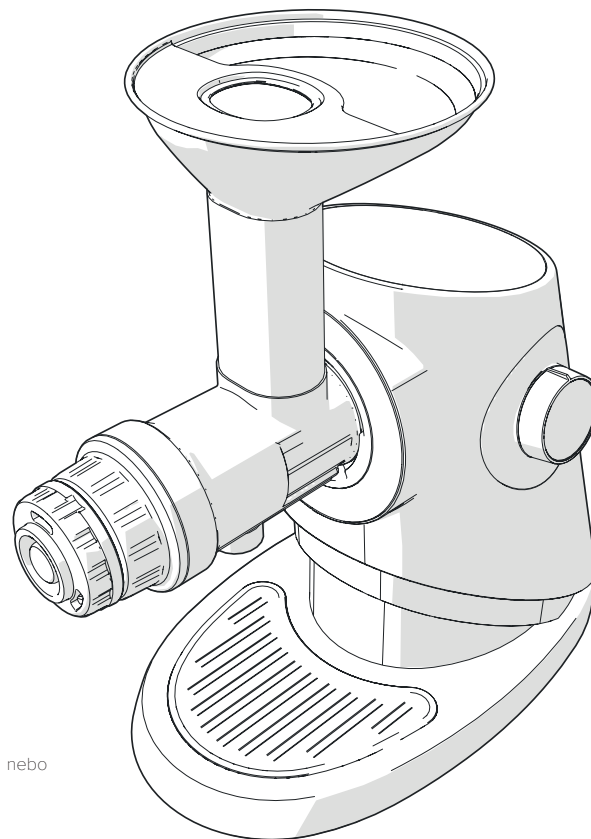


*Sana*  
**ULTIMATE**  
STAINLESS STEEL JUICER

## NÁVOD K OBSLUZE

- 03** *Bezpečnostní opatření*
- 07** *Díly, sestavení a provozní pokyny*
- 17** *Čištění/tipy*
- 21** *Inspirace na štávu*
- 23** *Použití homogenizace*
- 27** *Řešení problémů a závad*
- 29** *Volitelné příslušenství*

1. Odšťavňovač je určený jen pro běžné použití v domácnosti.
2. Před použitím odšťavňovače si důkladně přečtěte tento návod k obsluze.
3. Po přečtení návodu uschovejte na snadno přístupném místě.
4. Specifikace výrobku se mohou za účelem zlepšení kvality měnit bez předchozího upozornění.
5. Uschovejte si účtenku a záruční list a kontaktujte vašeho prodejce, pokud potřebujete zajistit servis nebo chcete uplatnit záruku.





## Bezpečnostní opatření

**Varování:** Nedodržení pokynů na štítku může vést ke zranění.

**Nezapojujte ani nevypojujte napájecí kabel mokřýma rukama.**

**Používejte pouze s napětím 220-240 V.**

Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem, vznik požáru nebo nedostatečný výkon spotřebiče. Připojení k jinému napětí může snížit životnost motoru nebo způsobit jeho poruchu.

**Napájecí kabel bezpečně zapojte do zásuvky.**

Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo vznik požáru.

**Napájecí kabel násilím neohýbejte, nesvazujte ani za něj netahejte. Neumísťujte ho do blízkosti zdroje tepla, například k plynovému sporáku. Nepokládejte na něj těžké předměty, nezasouvejte ho do úzkých prostor ani ho nijak neupravujte.**

Takové zacházení může napájecí kabel poškodit a způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.

**Nepokoušejte se odšťavňovač rozebrat či jinak upravit. Nevkládejte cizí předměty, například nůž nebo šroubovák, do spojů nebo otvorů v motorové základně odšťavňovače.**

Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem, vznik požáru nebo poruchu spotřebiče. Pokud potřebujete záruční nebo pozáruční servis nebo opravu, kontaktujte servisní středisko.

**Pokud je napájecí kabel poškozený, nepokoušejte se ho sami opravovat nebo měnit. Kontaktujte servisní středisko.**

Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek vznik požáru, úraz elektrickým proudem či jiné poranění.

**Zabraňte kontaktu motorové části s vodou.**

Dbejte na to, aby se do vypínače nedostala voda ani cizí předměty.

**Nedotýkejte se vypínače mokřýma rukama.**

Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo vznik požáru.

**Pro vlastní bezpečnost zkontrolujte, zda je zásuvka uzemněná (používejte pouze uzemněnou zásuvku). Nesmí být uzemněna do plynového potrubí, plastového vodovodního potrubí nebo telefonního vedení.**

Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem, vznik požáru, poruchu spotřebiče nebo výbuch.

**Nikdy se nepokoušejte rozebrat díly odšťavňovací komory a nestrkejte do násypky nebo vývodu šťavy prsty nebo cizí předměty, když je odšťavňovač spuštěný.**

Nedodržení tohoto pokynu může dojít k úrazu či poruše spotřebiče.

**Výrobek nepoužívejte v dosahu dětí.**

Dohlédněte, aby si děti se spotřebičem nehrály. Děti mohou do výrobku neúmyslně strčit nebo ho převrhnout a zranit se nebo spotřebič poškodit či způsobit jeho poruchu.

**Před prvním použitím spotřebiče se nejprve seznamte s jeho obsluhou.**

Fyzicky nebo duševně nemocné osoby, které nejsou seznámeny s provozem odšťavňovače, by neměly odšťavňovač používat bez dozoru.

**Nespouštějte výrobek bez nasazeného držáku síta.**

Nedodržení tohoto pokynu může dojít k úrazu či poruše spotřebiče.

**Nespouštějte odšťavňovač, pokud není sestavená odšťavňovací komora řádně připevněná k motorové části.**

Nedodržení tohoto pokynu může dojít k úrazu či poruše spotřebiče.



## Bezpečnostní opatření

**Varování:** Nedodržení pokynů na štítku může vést ke zranění.

**Pokud dochází k úniku plynu, například z plynového potrubí, otevřete okna, místnost dobře vyvětrejte a nesahejte na napájecí kabel.**

Nedodržením tohoto pokynu může dojít k úrazu, k poruše spotřebiče či ke vzniku požáru.

**Nestrkejte prsty nebo cizí předměty do otvoru, do kterého se vsunuje hřídel šneku. Nikdy nevkládejte jídelní hůlky, lžičky apod. do vývodu šťávy/dužiny.**

Nedodržením tohoto pokynu může dojít k úrazu či poruše spotřebiče.

**Nepoužívejte jídelní hůlky, lžičky nebo jiné cizí předměty k upěchování surovin v násypce.**

Nedodržením tohoto pokynu může dojít k úrazu či poruše spotřebiče.

**Nehýbejte motorovou částí spotřebiče ani nerozebírejte nebo nesestavujte odšťavňovací komoru nebo její části, pokud je odšťavňovač v chodu.**

Nedodržením tohoto pokynu může dojít k úrazu či poruše spotřebiče. Nejprve spotřebič vypněte a vypojte napájecí kabel.

**Během používání dávejte pozor, aby násypka nevtáhla věci, které máte na sobě, například kravatu, dlouhé rukávy, náhrdelník, šátek atd.**

Nedodržením tohoto pokynu může dojít k úrazu, k poruše spotřebiče či k jeho poškození.

**Spotřebič umístěte na rovný uklizený povrch, kde ho budete používat.**

Nedodržením tohoto pokynu může dojít k úrazu či poruše spotřebiče.

**Nevystavujte spotřebič silným nárazům a neupusťte ho na zem.**

Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek úraz elektrickým proudem, poškození spotřebiče nebo vznik požáru.

**Pokud spotřebič 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, odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Ujistěte se, že jste kabel uchopili za zástrčku a plynule ji vytáhli ze zásuvky.**

Taháním za kabel se můžete zranit, utrpět úraz elektrickým proudem nebo způsobit požár.

**Nečistěte díly vodou, která je teplejší než 80 °C. Díly nedávejte do myčky nádobí, sušičky, ani mikrovlnné trouby.**

Nedodržení tohoto pokynu může způsobit poruchu spotřebiče nebo deformaci dílů.

**Spotřebič váží přibližně 7,6 kg. Při přesouvání ho pevně držte oběma rukama za motorovou část.**

Pokud ho budete zvedat za odšťavňovací komoru nebo ho nesprávně uchopíte, spotřebič může spadnout, poškodit se a způsobit úraz.

**Spotřebič je určený jen pro běžné použití v domácnosti. Nepoužívejte ho pro komerční účely.**

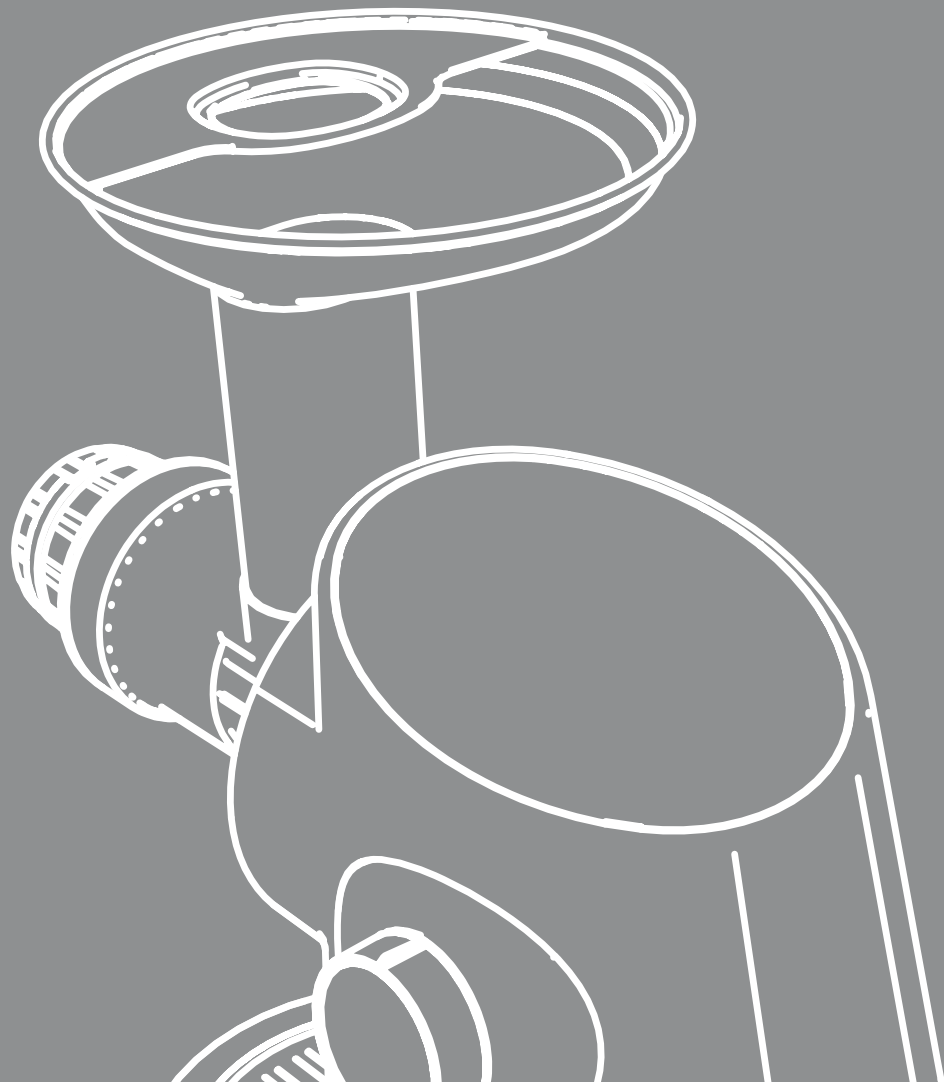
Neodšťavňujte velké množství suroviny najednou. Můžete ho poškodit.

**Nespouštějte odšťavňovač se zaklapnutou zátkou výpusti šťávy.**

Šťáva by se mohla dostat do motoru. Zátka zavřete až po ukončení odšťavňování, aby při rozebírání odšťavňovací komory neodkapávala šťáva na stůl.

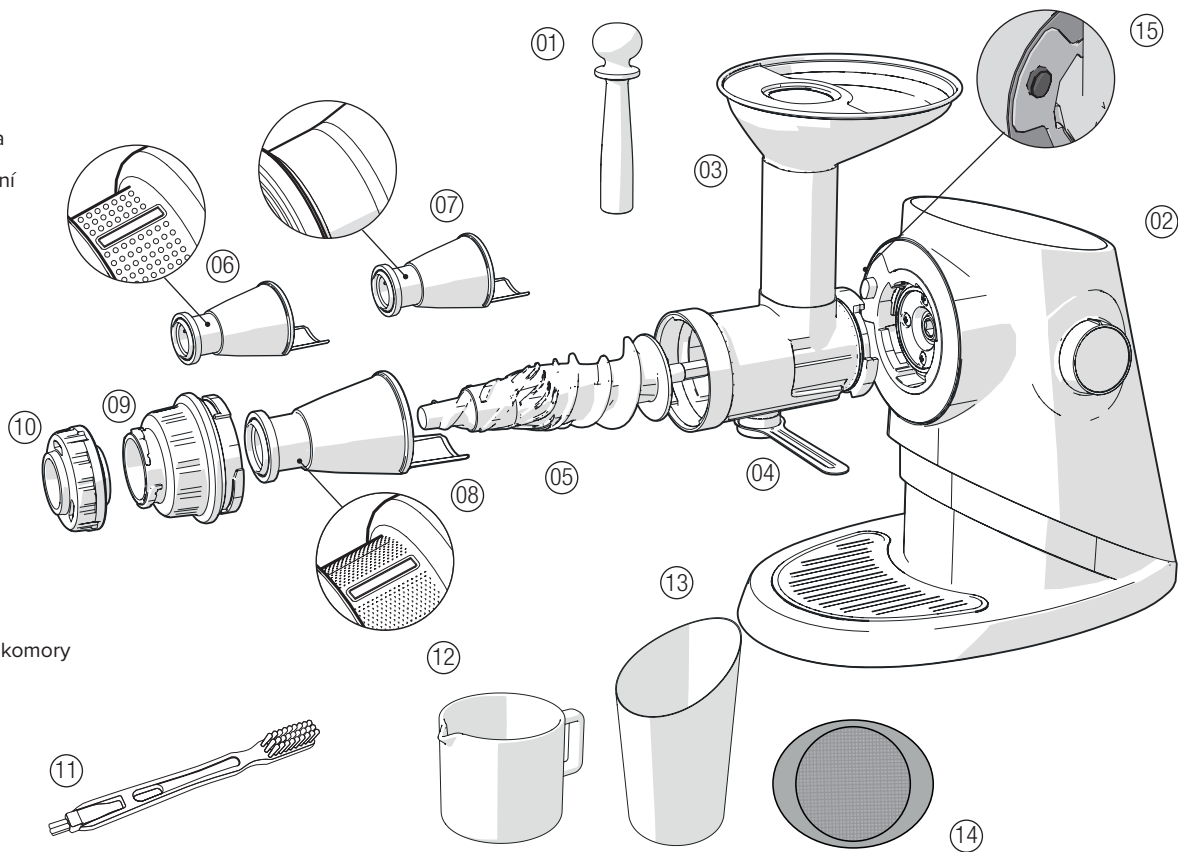
**Malé otvory v nerezových dílech nejsou na závadu, jsou výsledkem výrobního procesu.**

1 Díly, sestavení  
a provozní pokyny

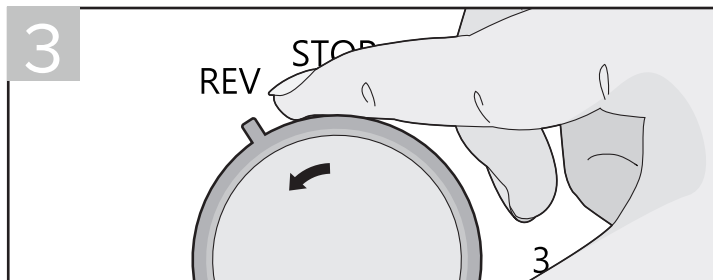
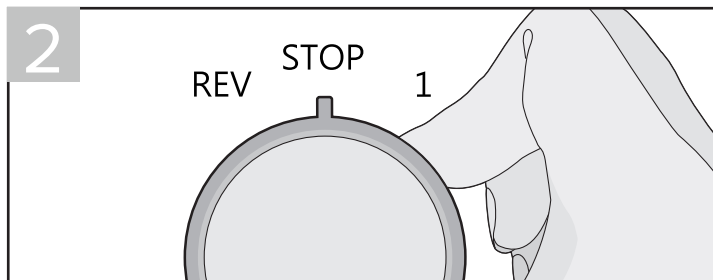
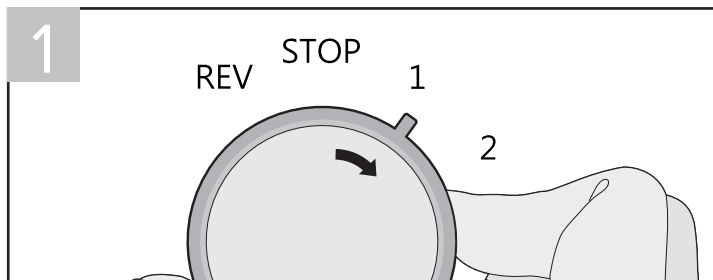


## Názvy dílů

- 01 Pěchovadlo
- 02 Motorová část
- 03 Odšťavňovací komora
- 04 Zátka proti odkapávání
- 05 Šnek
- 06 Hrubé síto
- 07 Záslepka
- 08 Jemné síto
- 09 Držák síta
- 10 Regulátor tlaku
- 11 Kartáč na čištění
- 12 Nádoba na šťávu
- 13 Nádoba na odpad
- 14 Cedník
- 15 Tlačítko pro uvolnění komory



## Ovládací kolečko a automatický zpětný chod



### Použití ovládacího kolečka

1. Odšťavňovač spustíte otočením ovládacího kolečka po směru hodinových ručiček do doporučené polohy.
2. Otočením kolečka do polohy STOP se motor zastaví.
3. Podržení kolečka v poloze REV začne motor pomalu běžet ve zpětném chodu. Toto nastavení použijte k uvolnění zaseknutých nebo nahromaděných surovin v odšťavňovací komoře pouze v případě, že nepomohl automatický zpětný chod.

### Automatický zpětný chod

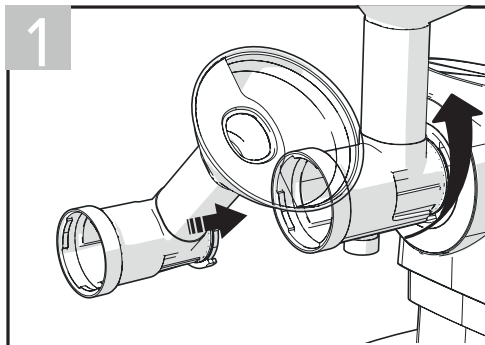
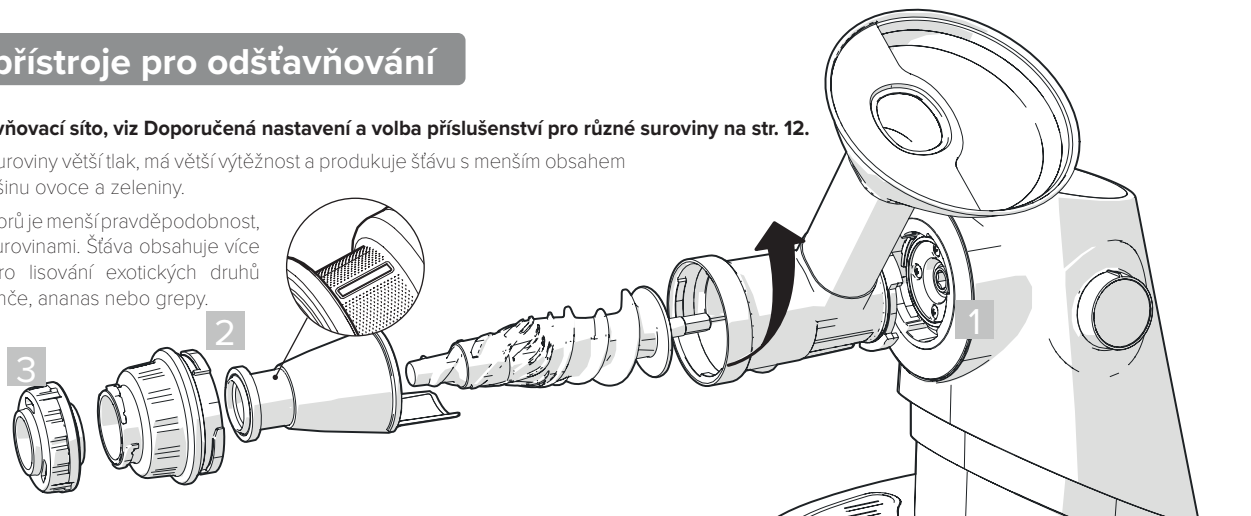
1. Automatický zpětný chod chrání odšťavňovač před poškozením motoru. Spustí se, když do odšťavňovače vhodíte něco příliš tvrdého, co nedokáže zpracovat. Systém zpětného chodu nejdříve zastaví motor a pak pootočí šnekem opačným směrem, aby došlo k uvolnění. Poté se vrátí do běžného chodu.
2. Pokud jedno automatické přepnutí do zpětného chodu nepomůže, spustí se podruhé.
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.

## Sestavení přístroje pro odšťavňování

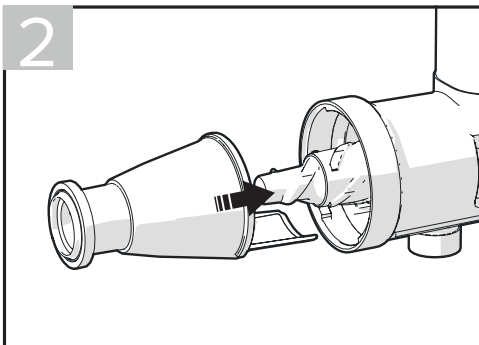
**Vyberte vhodné odšťavňovací síto, viz Doporučená nastavení a volba příslušenství pro různé suroviny na str. 12.**

**Jemné síto:** Vytváří na suroviny větší tlak, má větší výtěžnost a produkuje šťávu s menším obsahem vlákniny. Vhodné na většinu ovoce a zeleniny.

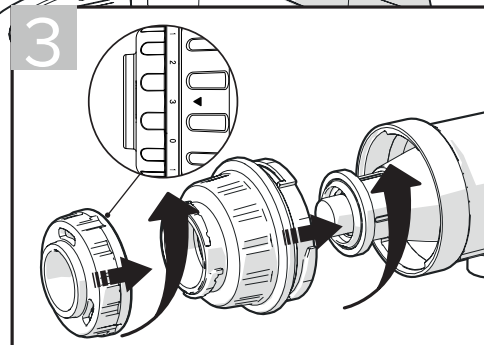
**Hrubé síto:** U větších otvorů je menší pravděpodobnost, že se ucpe měkkými surovinami. Šťáva obsahuje více vlákniny. Je vhodné pro lisování exotických druhů ovoce jako jsou pomeranče, ananas nebo grepy.



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



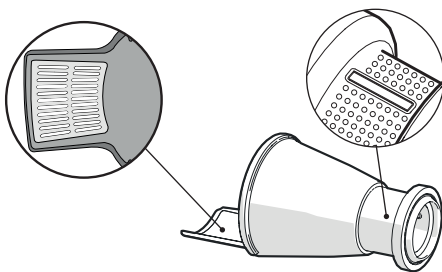
2. Zasuňte šnek do odšťavňovací komory, dokud bezpečně nezapadne na místo. Poté vložte vybrané síto. Dodržujte polohu síta podle obrázku.



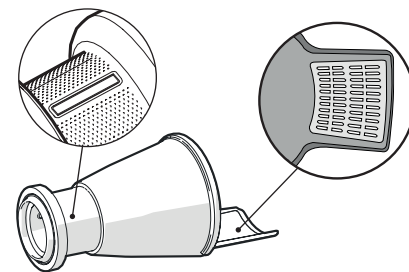
3. Otočte držákem síta a zajistíte odšťavňovací komoru. Nakonec na držák síta nasadíte regulátor tlaku. Pro optimální nastavení regulátoru viz Doporučená nastavení a volba příslušenství pro různé suroviny na str. 12



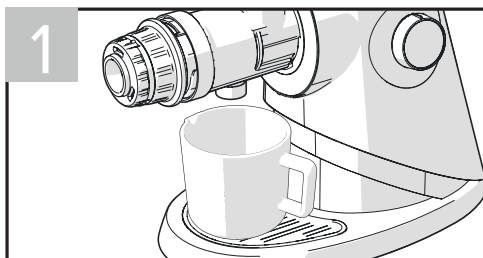
Tip: Pokud máte rádi šťávu zcela bez dužiny, před odšťavňováním nasadte na nádobu na šťávu cedník.



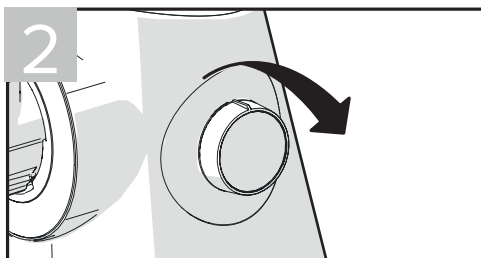
hrubé síto



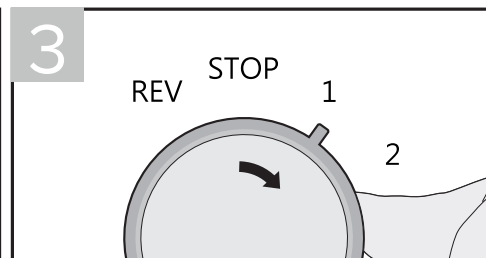
jemné síto



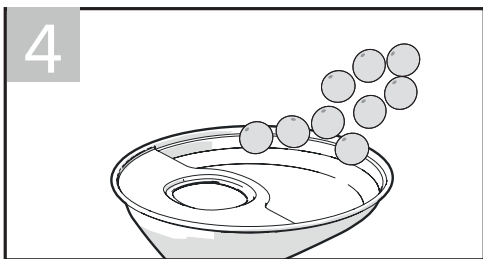
Umístěte nádobu pod vývod šťávy. Vývod nechte otevřený. Nádobu na odpad dejte pod držák síta.



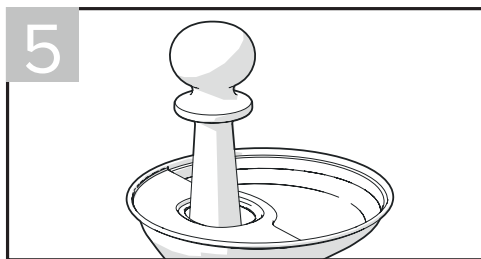
Zapněte spotřebič ovládacím kolečkem.



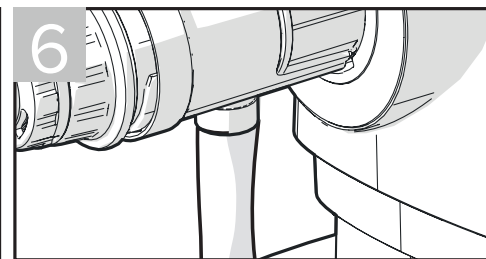
Vyberte rychlost a stupeň regulace podle tabulky na str. 12 nebo podle potřeby.



Do plnicího otvoru vložte malé množství surovin.



Menší kusy projdou násypkou samy. Na větší kusy použijte pěchovadlo.

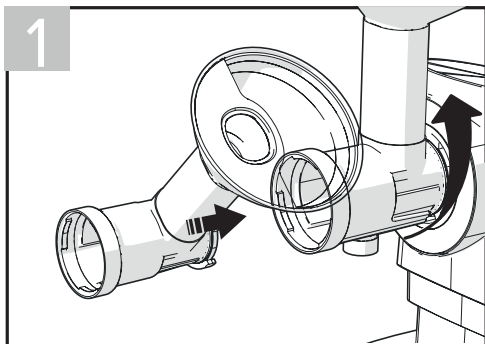
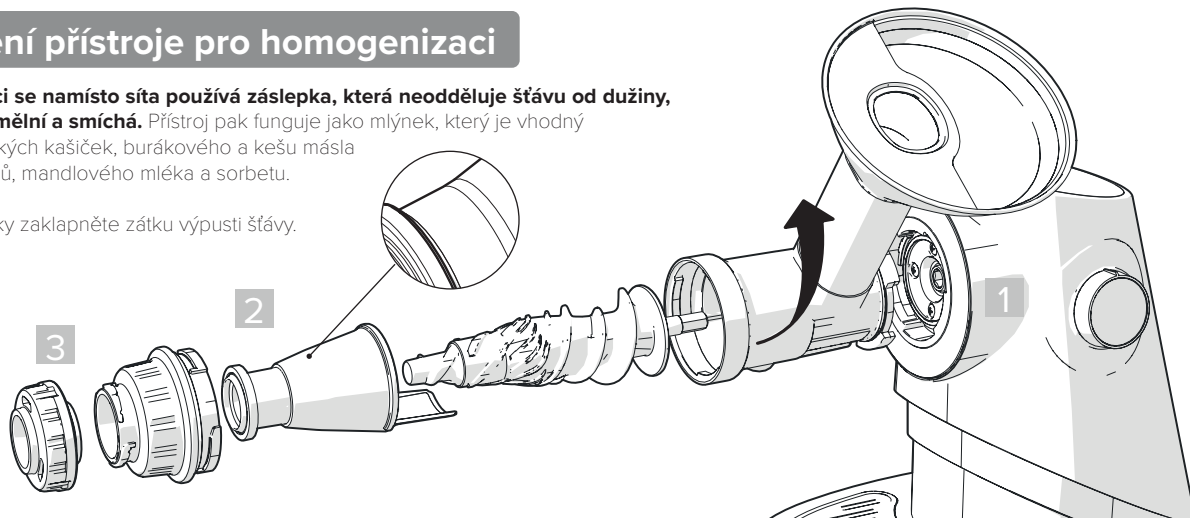


Vždy se ujistěte, že je zátko výpusti šťávy otevřená. Pokud je uzavřená, šťáva se může dostat do motoru.

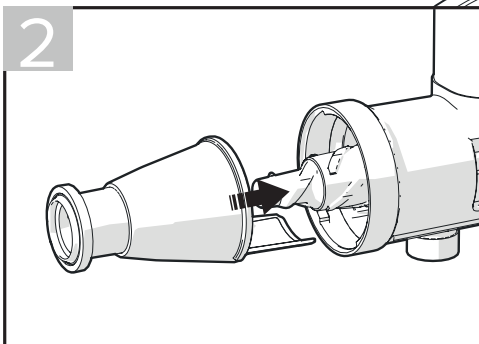
## Sestavení přístroje pro homogenizaci

Při homogenizaci se namísto síta používá zásepka, která neodděluje šťávu od dužiny, ale suroviny rozmělní a smíchá. Přístroj pak funguje jako mlýnek, který je vhodný pro přípravu dětských kašiček, burákového a kešu másla z pražených oříšků, mandlového mléka a sorbetu.

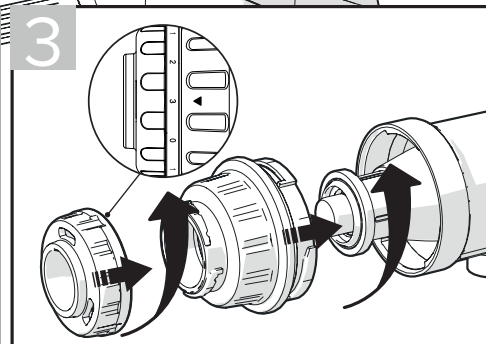
Při použití zásepky zaklapněte zátku výpusti šťávy.



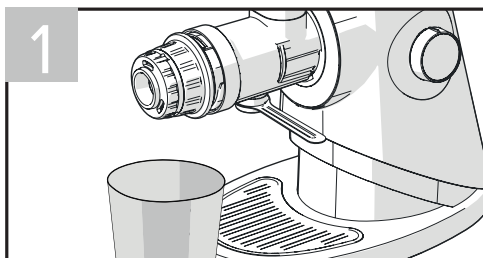
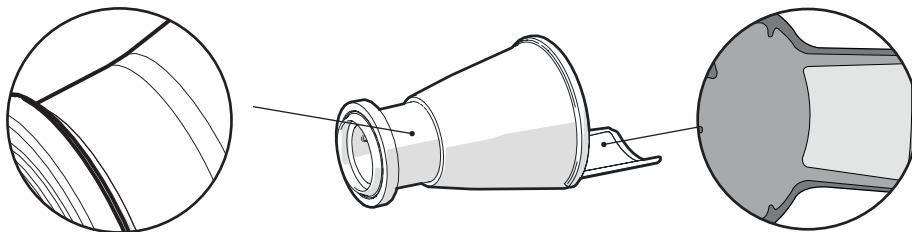
1. Nasadte odšťavňovací komoru s násypkou na motorovou část a otočením proti směru hodinových ručiček ji bezpečně zajistěte.



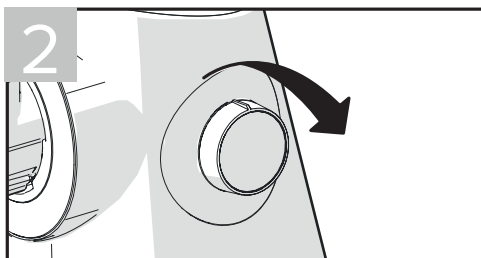
2. Zasuňte šnek do odšťavňovací komory, pokud bezpečně nezapadne na místo. Poté vložte zásepku. Dodržujte polohu zásepky podle obrázku.



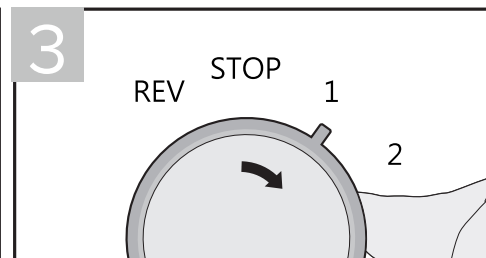
3. Otočte držákem síta a zajistěte odšťavňovací komoru. Nakonec na držák síta nasadte regulátor tlaku.



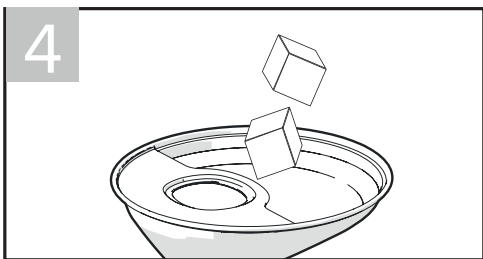
1 Umístěte nádobu pod držák síta a zaklapněte zátku výpusti šťávy.



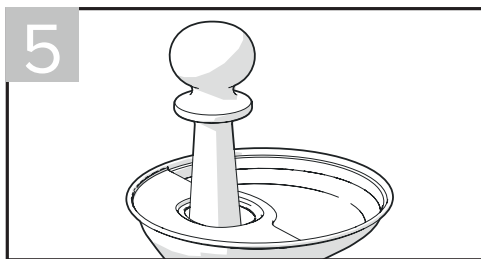
2 Zapněte spotřebič ovládacím kolečkem.



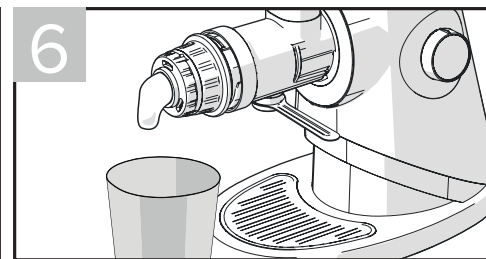
3 Vyberte rychlost podle tabulky na str. 12 nebo podle potřeby.



4 Vložte malé množství surovin.



5 V případě potřeby použijte pěchovadlo.



6 Z vývodu odpadu vyjdou homogenizované suroviny.

## Doporučená nastavení a volba příslušenství pro různé suroviny

SUROVINA	RYCHLOST ODŠTAVŇOVÁNÍ				STUPEŇ REGULÁTORU	VOLBA SÍTA
	1	2	3	4		
jablka, hrušky		●			2	JEMNÉ SÍTO
maliny, ostružiny				●	1	JEMNÉ SÍTO
rybíz, angrešt, rakytník			●		1	JEMNÉ SÍTO
aronie, kdoule		●			1	JEMNÉ SÍTO
granátové jablko, jahody, kiwi		●			2	JEMNÉ SÍTO
pomeranče, mandarinky			●		2	HRUBÉ SÍTO
ananas, grepy			●		2	HRUBÉ SÍTO
hrozny, melouny			●		2	JEMNÉ SÍTO
cherry rajčata			●		1	JEMNÉ SÍTO
okurky		●			2	JEMNÉ SÍTO
listová zelenina, bylinky		●			3	JEMNÉ SÍTO
řapíkatý celer		●			1	JEMNÉ SÍTO
mrkev		●			3	JEMNÉ SÍTO

SUROVINA	RYCHLOST ODŠŤAVŇOVÁNÍ				STUPEŇ REGULÁTORU	VOLBA SÍTA
	1	2	3	4		
ostatní kořenová zelenina		●			2	JEMNÉ SÍTO
zázvor, křen		●			1	JEMNÉ SÍTO
sorbet		●			-	ZÁSLEPKA
burákové, kešu máslo		●			-	ZÁSLEPKA
dětské příkrmy		●			-	ZÁSLEPKA
mandle (máčené 6 hod)		●			-	ZÁSLEPKA
lisování oleje (viz strana 30)			●		-	LIS NA OLEJ

\*Před odšťavňováním zvolte vhodný stupeň regulace dle lisovaných surovin. Při lisování kořenové zeleniny nelze regulátorem v průběhu odšťavňování otáčet z důvodu vysokého tlaku.

## Pokyny k efektivnímu odšťavňování

1. Pro maximální objem získané šťávy použijte vždy co nejčerstvější suroviny.
2. Před zpracováním připravte suroviny podle potřeby. Oloupejte slupky, odstraňte tvrdá semínka a pecky, odtrhněte stopky a dřevnaté stonky.
3. Suroviny nakrájejte podle potřeby, aby se vešly do plnicího otvoru.
4. Připravené suroviny vhadzujte do plnicího otvoru kus po kusu. Vždy vyčkejte, až bude předchozí kus zpracován a teprve poté vhadzujte další. V případě potřeby použijte ke stlačení surovin pěchovadlo.

**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.

<b>jablka, hrušky, kiwi, hrozny, cherry rajčata, okurky</b>	Můžete je odšťavňovat včetně semínek, jader a slupek. Není nutné vykrajoval jádřince, odstraňte pouze stopky. Kuličky hroznového vína otřehjte z hroznů. Jablka a hrušky musí být vždy čerstvé a tvrdé. Kiwi a okurky nesmí být přezralé. U rajčat volte typ cherry, který má tvrdší dužinu. Masitá rajčata jsou pro odšťavňování nevhodná. Nikdy neodšťavňujte starší skladované suroviny, které jsou již měkké a moučné. Výsledkem je spíše pyré než šťáva a měkká dužina odšťavňovač ucpává.
<b>melouny, ananas, granátové jablko, pomeranče, grepy, citróny</b>	Slupku nebo kůru oloupejte či odřízněte a nakrájejte dužinu na menší kusy, aby se vešly do plnicího otvoru. Granátová jablka oloupejte, zbavte dužiny a odšťavňujte pouze zrníčka. U ananasu odřízněte kůru a vykrajoval tuhý střed. Takto připravený ananas rozkrájejte na menší kusy. Suroviny, jako jsou grepy, pomeranče a citróny zbavte slupky. U grepů je lepší odstranit i bílou dužinu (tzv. albedo), aby nebyla šťáva příliš hořká. Melouny lze odšťavňovat i s pecičkami.

<b>mrkev, červená řepa, bulvový celer, ředkvičky, brambory</b>	Před zpracováním suroviny omyjte, zbavte špíny a případně odstraňte kamínky. Pokud máte hezkou mrkev, není nutné ji škrábat, odkrojte pouze konce. Takto připravené mrkve rozkrájejte podélně napůl a poté napříč. Vzniknou vám cca 2 cm široké a 10 cm dlouhé špalíčky. Řepu a bulvový celer rozkrájejte na obdobně velké kusy. U řepy a celeru odkrojte tvrdé konce. Kořenovou zeleninu můžete před odšťavňováním namočit alespoň na 30 minut do studené vody, dosáhnete tím vyšší výtěžnosti.
<b>zázvor, křen, kořenová petržel</b>	Dbejte na to, aby byly zpracovány bezprostředně poté, co je přinesete domů z obchodu nebo ze zahrádky. Důležité je suroviny odšťavnit, dokud jsou ještě čerstvé, tvrdé a obsahují dostatek tekutin. Po pár dnech na stole vyschnou, jsou pružné (gumové) a pro odšťavňovač nezpracovatelné. Před odšťavňováním není nutné suroviny škrábat. Pouze je omyjte a nakrájejte na 1-2 cm malé kousky, aby došlo k přerušení vláken a tvrdých slupek.
<b>řapíkatý celer, mladý ječmen, kopřivy, hladkolistá petržel</b>	Řapíkatý celer není nutné krájet, vkládejte ho do odšťavňovače po stonkách. Mladý ječmen a listy bylinek vkládejte po hrstech. Při odšťavňování používejte pěchovadlo. Pokud mladý ječmen a bylinky předem namočíte do studené vody, dosáhnete vyšší výtěžnosti. Nevkládejte do přístroje silné a dřevnaté stonky bylinek. Vlákna ze surovin, jako je řapíkatý celer, se mohou namotat kolem šneku a negativně ovlivnit výkon odšťavňovače. Pokud se vlákna nahromadí a přestanou z přístroje odcházet, odšťavňovač vypněte, otevřete koncový držák síta a vlákna vytáhněte.

<b>listová zelenina (všechny druhy listových salátů, kapusta, špenát, polníček)</b>	Listovou zeleninu odšťavňujte bezprostředně poté, co ji přinesete domů, je čerstvá a obsahuje dostatek tekutin. Mírně povadlé listy je možné částečně rehydratovat ponořením do studené vody. Špenát vkládejte do odšťavňovače po hrstech, větší listy (kapusta, saláty) vkládejte do odšťavňovače srolované a dopěchujte pěchovadlem.
<b>rybíz, rakytník, aronie, maliny, ostružiny, borůvky</b>	Pro získání plné sklenice šťávy je potřeba větší množství surovin. Rybíz můžete lisovat včetně stopek, které pomáhají lépe odvádět šťávu. Bobuloviny vhadzujte po hrstech do plnicího otvoru a nepospíchejte. Teprve pokud uvidíte, že odšťavňovač suroviny dobře odvádí, vhadzujte další.
<b>výhonky jehličí</b>	Výhonky borovicového jehličí namočte asi na 1 hodinu do vody a pak ještě mokré vložte do odšťavňovače.
<b>třešně, broskve, meruňky, švestky, mango, kaki</b>	Třešně je nutné předem vypeckovat a pak je můžete bez problémů odšťavit. Ostatní peckovice a měkké plody je možné odšťavit pouze v menším množství jako doplněk, například s mrkví nebo jablky. Samostatně je odšťavit nejde z důvodu příliš měkké dužiny, která dřívě nebo později odšťavňovač ucpe. Tyto suroviny šťávě dodají chuť, většina vlhké dužiny však odejde s odpadní dřívě.

**Neodšťavňujte a nezpracovávejte následující suroviny. Nedosáhnete uspokojivých výsledků, navíc některé mohou poškodit odšťavňovač.**

- jakékoliv přezrálé suroviny
- gumová kořenová zelenina, zvadlá listová zelenina a bylinky
- nevypeckované ovoce
- rozmrazené ovoce (mražené ovoce je možné homogenizovat, nikoliv odšťavňovat)
- plody bez dostatečného obsahu tekutin včetně banánů, lipových plodů, opuncie a aloe vera
- tuhé či nepoživatelné slupky
- konzervované nebo naložené ovoce (v alkoholu, medu nebo cukru)
- obiloviny včetně rýže, ječmene a pšenice (odšťavňovač není určený pro mletí mouky)
- suché suroviny, jako sušené ovoce, luštěniny, syrové nepražené ořechy a kávová zrna
- koření jako černý pepř, skořice, hřebíček, hrubozrná sůl apod.
- čerstvé šípky s pevicami
- nepoužívejte odšťavňovač k extrakci rostlinných tuků (k tomu slouží speciální nástavec pro lisování oleje viz str. 30)
- pružné suroviny, např. syrové maso
- kostky ledu (přístroj neslouží jako drtič ledu)

## Rady a tipy

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. Nezáskáte 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 vypusti 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 nádobu na šťávu nebo rozebíráte díly a přenášíte je do dřezu. Nemá sloužit pro zadržení většího množství vylisované šťávy v komoře.

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

Nespouštějte odšťavňovač na prázdko. Odšťavňovač zapněte těsně předtím, než začnete vhadzovat 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.

Nepřepněte 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.

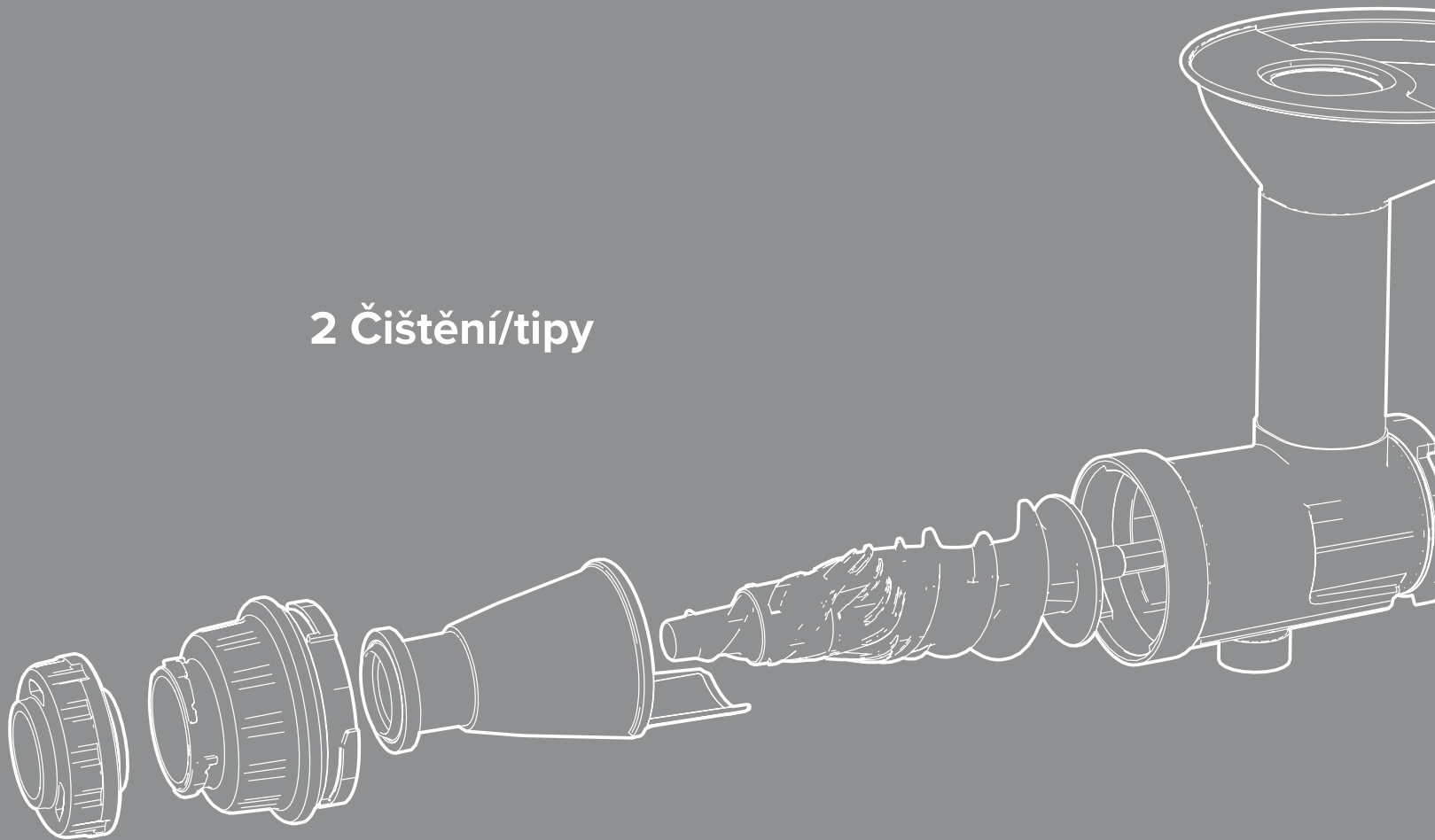
Zabraňte vniknutí vody nebo šťávy do ovládacího kolečka pro volbu rychlosti. Můžete poškodit odšťavňovač nebo se zranit.

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.



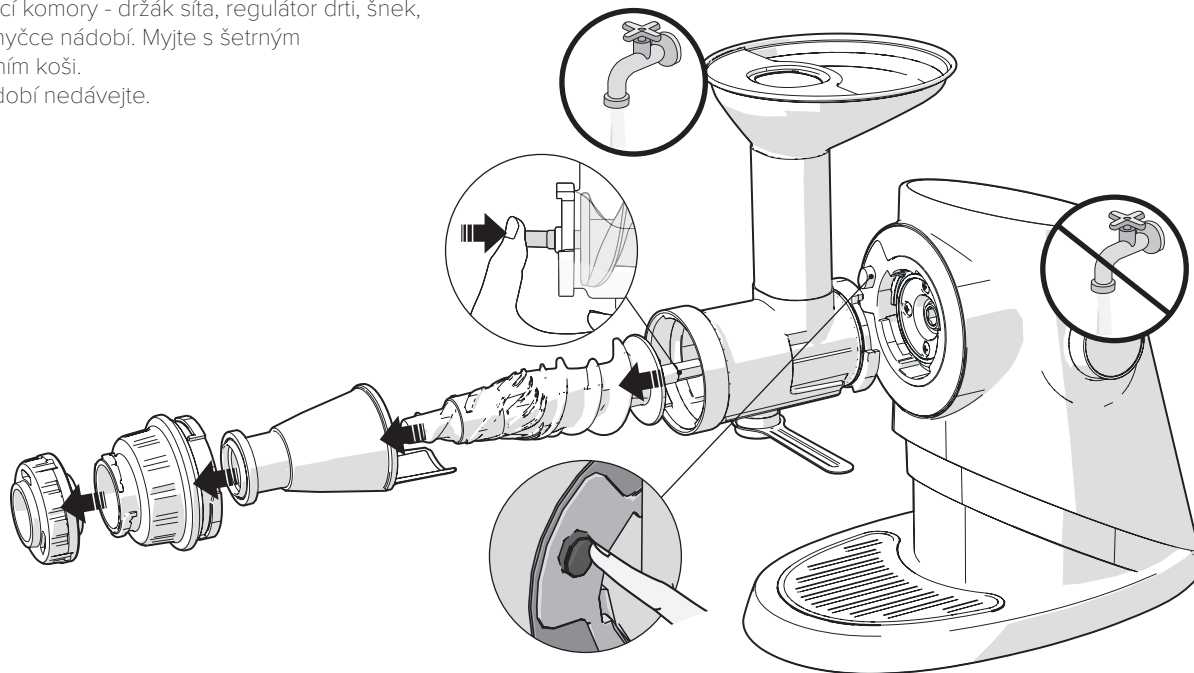
**2 Čištění/tipy**



## Čištění

*Umyjte odšťavňovač bezodkladně po každém použití.*

1. Po odšťavňování zaklapněte zátku proti odkapávání šťávy. Poté stiskněte uvolňovací tlačítko, otočte odšťavňovací komorou ve směru hodinových ručiček a vyjměte ji.
2. Zátku, regulátor drti, síto, držák síta, šnek a odšťavňovací komoru opláchněte pod tekoucí vodou a čistěte pomocí kartáče.
3. Motorovou základnu odšťavňovače otřete navlhčeným nebo suchým hadříkem.
4. Všechny části odšťavňovací komory - držák síta, regulátor drti, šnek, síta a nádoby - lze mýt v myčce nádobí. Myjte s šetrným mycím prostředkem v horním koši. Pěchovadlo do myčky nádobí nedávejte.



## Opatření během čištění

1. Nedotýkejte se odšťavňovače nebo napájecího kabelu mokřýma rukama. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče nebo k úrazu elektrickým proudem.
2. Před vyjmutím sestavené odšťavňovací komory počkejte, dokud se motor zcela nezastaví. Motor se z bezpečnostních důvodů zastavuje pozvolna. Pokud odšťavňovací komoru vyjmete před zastavením motoru, můžete ji poškodit nebo se poranit.
3. Odšťavňovač vyčistěte ihned po použití. Pokud to budete odkládat, zaschlé zbytky šťávy mohou znemožnit rozebrání odšťavňovací komory a zanesou otvory síta. Zanesené síto snižuje výtěžnost odšťavňovače a lépe se na něm daří plísním a bakteriím.
4. Motorovou základnu odšťavňovače otřete měkkým vlhkým hadříkem. Odšťavňovač není 100% vodotěsný a vniknutí vody může způsobit úraz elektrickým proudem.
5. Spotřebič nečistěte horkou vodou (více než 80 °C) ani ho nevystavujte vysokým teplotám. K čištění nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnku ani ostré náčiní.
6. Po použití nechte díly důkladně uschnout. Pokud chcete zamezit usazování vodního kamene, vysušte je utěrkou. Soli mohou způsobit korozi nerezové oceli.

## Důkladné čištění

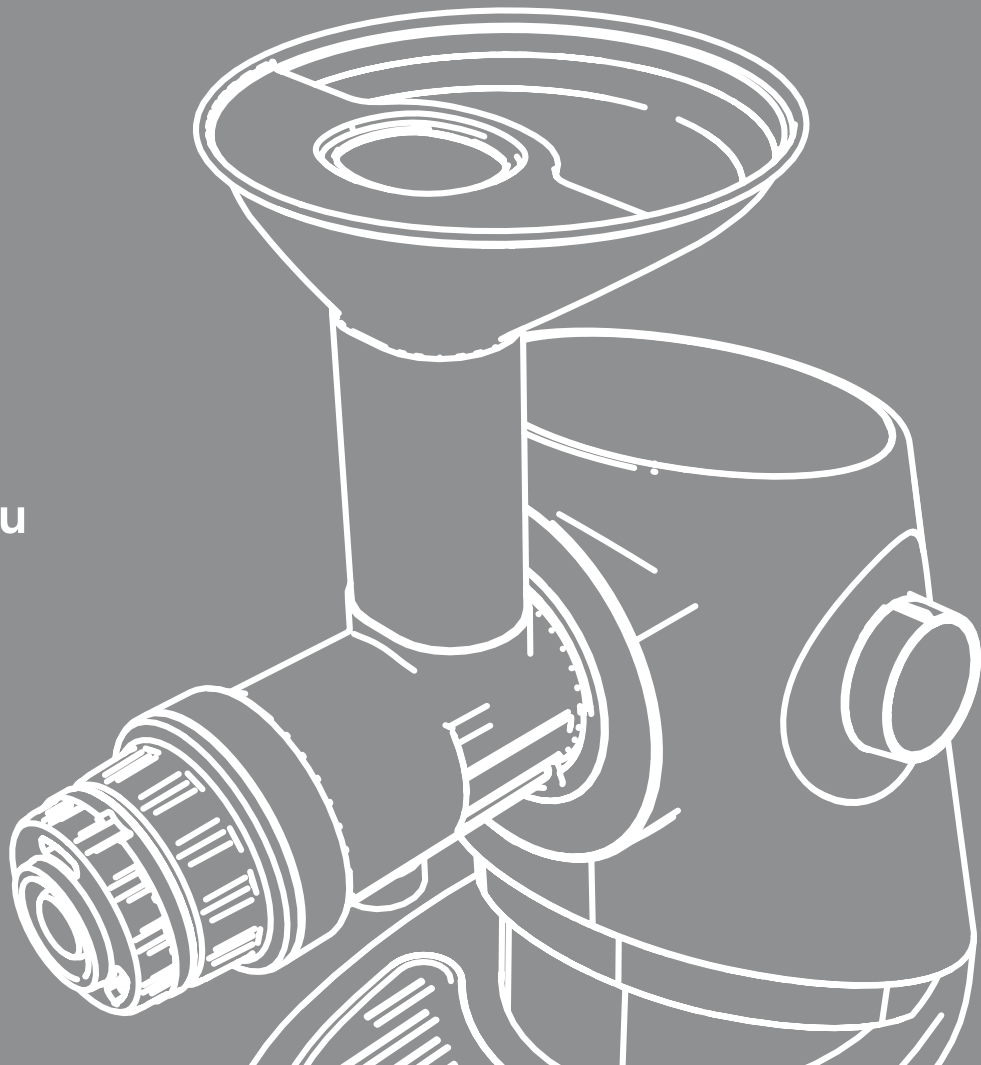
I když myjete odšťavňovač poctivě po každém použití, na dílech se postupně tvoří usazeniny z vodního kamene, případně zaschlých zbytků vlákniny. Proto je potřeba čas od času vyčistit díly důkladněji. Zaměřte se hlavně na síto, kde se vodní kámen usazuje v otvorech a síto ucpává. Zamezte jeho přílišnému 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.

### 3 Inspirace na šťávu



## Ovocný mix

Tato šťáva není vhodná pro osoby trpící osteoartritidou, protože podle některých léčitelů citrusové šťávy přispívají k zánětům kloubů. Tato šťáva vám pomůže zklidnit svalové bolesti.

### PŘÍSADY:

polovina citronu  
1 pomeranč  
1 hruška  
1 jablko



### POSTUP:

Nechte si stranou polovinu citronu na ozdobné plátky. Zbývající polovinu oloupejte spolu s pomerančem. Pokrájejte jablko a hrušku. Odšťavněte a šťávy smíchejte ve sklenici. Ozdobte plátky citronu, pomeranče a jablka.



## Jahodové překvapení

Ozdobte malým ovocným špižem z jahody a plátkem citronu na koktejlovém párátku.

### PŘÍSADY:

200 g jahod  
2 jablka  
100 ml perlivé vody  
či limonády

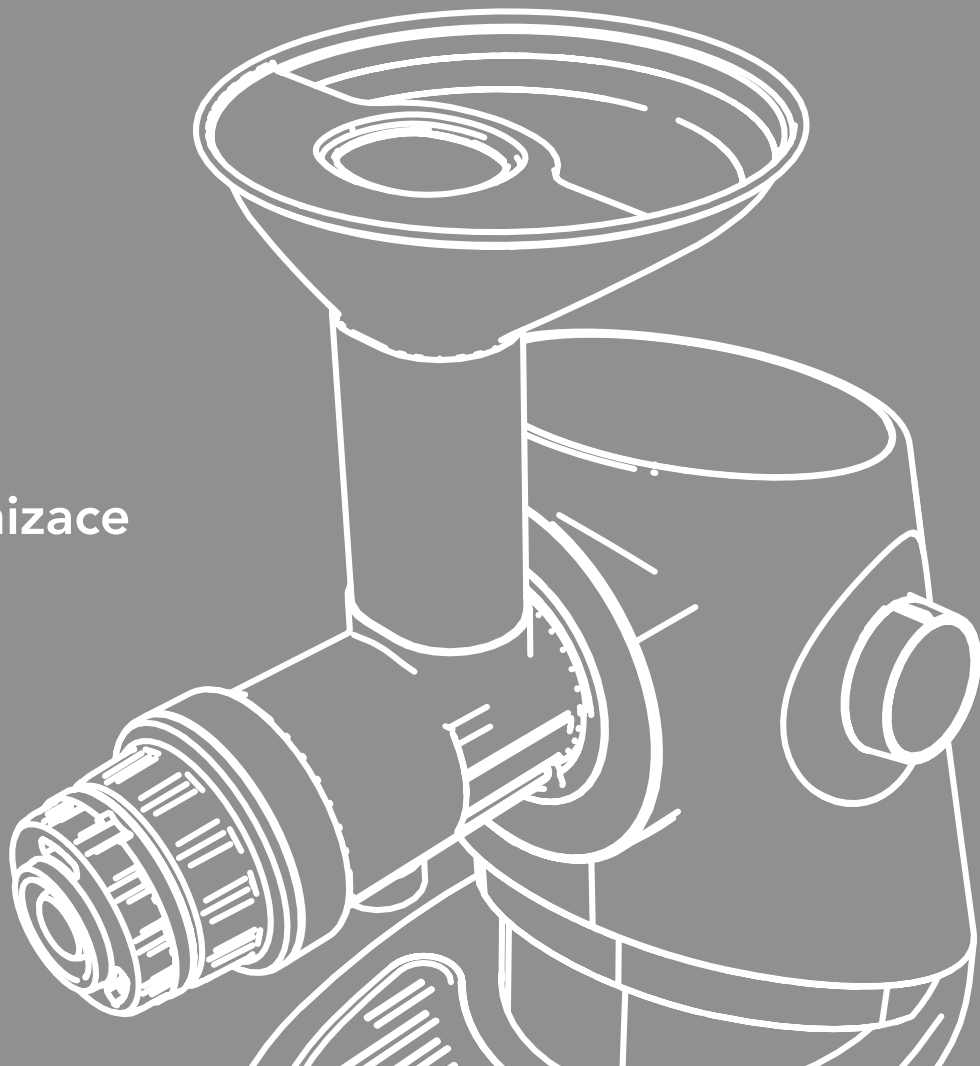


### POSTUP:

Jahody omyjte a vložte do odšťavnovače. Jablka nahrubo pokrájejte a odšťavněte. Šťávy smíchejte ve sklenici a zalijte je šumivým nápojem dle vlastní volby. Ozdobte ovocnými špižy a slámkou.



## 4 Použití homogenizace



## Výroba sorbetu

**Ovoce vhodné pro přípravu sorbetu:** banány, mango, jahody, borůvky, maliny

Ovoce před zmrazením oloupejte, zbavte stopek, pecek a podle potřeby nakrájejte. Banány nakrájejte na válečky, jahody překrojte napůl, mango nakrájejte na menší kousky. Drobné ovoce, jako jsou borůvky a maliny, nechte vcelku. Připravené ovoce dejte do mrazáku a nechte zcela zmrazit.

Těsně před zpracováním vyndejte ovoce z mrazáku. V závislosti na druhu surovin ho nechte při pokojové teplotě chvíli povolit (5-10 minut), aby nebylo příliš tvrdé. Zejména mražené jahody a lesní směs pořízené v obchodě nechte dostatečně povolit. Nikdy nehomogenizujte úplně zmražené ovoce, mohlo by dojít k poškození odšťavňovače.

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na str. 10 (Sestavení přístroje pro homogenizaci) – použijte **záslepku**.
2. Pod vývod odpadu umístěte misku nebo nádobu na odpad a zaklapněte zátku výpusti šťávy.
3. Spusťte odšťavňovač na **rychlost 2** a postupně vhaďte kusy mraženého ovoce. Z vývodu bude vycházet sorbet.

## Dětské příkrmy

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na str. 10 (Sestavení přístroje pro homogenizaci) – použijte **záslepku**.
2. Pod vývod odpadu umístěte misku nebo nádobu na odpad a zaklapněte zátku výpusti šťávy.
3. Spusťte odšťavňovač na **rychlost 2** a postupně vhaďte zvolené suroviny. Z vývodu bude vycházet výsledná směs.

### Ovocné přesnídávky

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

### Masozeleninové příkrmy

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





## Výroba burákového a kešu másla

K výrobě másla používejte vždy pouze pražené ořechy (mohou být i solené). Pražené ořechy jsou křehké a obsahují dostatek tuků, abyste získali správnou konzistenci. Sušené ořechy jsou pro výrobu másla nevhodné.

**Pro výrobu másla nepoužívejte olejnatá semínka, jako jsou len, mák, sezam, slunečnice aj.**

Pro zpracování olejnatých semínek je vhodné použít lis na olej Sana. Více na str. 30.

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na str. 10 (Sestavení přístroje pro homogenizaci) – použijte **záslepku**.
2. Pod vývod odpadu umístěte nádobu na šťávu/odpad a zaklapněte zátku výpusti šťávy.
3. Spusťte odšťavňovač na **rychlost 2** a postupně vhadzujte pražené oříšky do odšťavňovače. Z vývodu budou vycházet zhomogenizované oříšky.
4. Po zpracování všech oříšků umístěte pod vývod odpadu druhou nádobu a výslednou drť opětovně prožeňte přístrojem, tentokrát na **rychlost 3**. Konzistence oříšků se začne postupně měnit a máslo začne mít požadovanou (roztíratelnou) konzistenci.
5. Pro lepší výsledek postup opakujte a směs znovu prožeňte přístrojem na **rychlost 3**. Zpracování směsi 3x za sebou je dostačující.
6. Pokud vám konzistence másla ani po opakovaném zpracování nevyhovuje, přidejte v průběhu dalšího zpracování směsi menší množství rostlinného oleje. Doporučené množství je 1 lžičice oleje na 100 g ořechů. Použijte ideálně burákový olej.
7. Pokud použijete olej hned na začátku, opakovaná homogenizace nemusí být potřeba.



## Výroba mandlového mléka

Pro výrobu mandlového mléka použijte nepražené mandle. Před zpracováním je namočte na 6 hodin do vody, aby nasáčky, změkly a byly snadno zpracovatelné. Před zpracováním propláchněte mandle čistou vodou.

1. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na str. 10 (Sestavení přístroje pro homogenizaci) – použijte **záslepku**.
2. Pod vývod odpadu umístěte nádobu na odpad a zaklapněte zátku výpusti šťávy.
3. Spusťte odšťavňovač na **rychlost 3** a postupně vhazujte celé mandle bez vody do odšťavňovače. Z vývodu budou vycházet zhomogenizované mandle.
4. Výslednou mandlovou drť zalijte čistou vodou a promíchejte. Vzniklou směs nyní odšťavníme.
5. Sestavte odšťavňovač podle pokynů na str. 8 (Sestavení přístroje pro odšťavňování) – **použijte jemné síto**.
6. Pod výpustí šťávy umístěte nádobu na šťávu s cedníkem a pod vývod odpadu jinou kuchyňskou nádobu. Z výpusti poteče mandlové mléko a z vývodu se bude sypat zbytková drť.
7. Směs rozmačkaných mandlí a vody vkládejte do plnicího otvoru pomocí naběračky.
8. Výsledkem je mandlové mléko.

\*Pokud do mandlového mléka přilijete vodu z mladého kokosu, jeho chuť se přiblíží kravskému mléku.

\*\*Zbytkovou drť z mandlí 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 10.
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 zpracováním otrhejte ze stonků. Pokud jsou stonky tenoučké, nemusíte je odstraňovat, jen je nastříhejte na kratší kousky. Zamezíte tím jejich namotání na šnek.



## 4 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 doklad o koupi nebo záruční list.**

#### **Odšťavňovač vydává při lisování divné nebo hlasité zvuky**

- Je normální, že odšťavňovač vydává hlasitý zvuk při zpracování některých surovin, například mrkve nebo řepy. Při odšťavňování jablek a 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. 17).
- Odšťavňujte pouze čerstvé ovoce a zeleninu. Nezákáte uspokojivé výsledky, pokud odšťavňujete moučná jablka, zvadlou listovou zeleninu nebo scvrklé citrusy. Výtěžnost závisí také na ročním období a sezónnosti surovin. 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**

- Nepřepněte odšťavňovač. Pokud se tak přece jen stane, funkce automatického zpětného chodu ucpaný odšťavňovač sama uvolní. V případě trvajících potíží postupujte podle pokynů na straně 7.
- Tlustší mrkve a řepu nakrájejte na užší kousky (špalíčky) a vkládejte je do odšťavňovače pomalu.
- Zmražené suroviny nechte před zpracováním se záslepkou 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.

## 5 Volitelné příslušenství

# Sana

OIL EXTRACTOR®

**Zvyšte všestrannost vašeho odšťavňovače Sana Ultimate 929.**

Pořídte si nástavec pro lisování oleje Sana 702.

Lis na olej se nasazuje namísto odšťavňovací komory. Během chvíle připravíte čerstvý olej z olejnatých semenek či pražených ořechů. Je nejlepší prostředkem, jak mít neustále po ruce tolik oleje, kolik právě potřebujete.

Co všechno můžete lisovat?

Iněná semínka, sezamová semínka, slunečnicová semínka, semínka řepky olejky, semínka pupalky dvouleté, konopná semínka, černý kmín, mák, strouhaný kokos, mandle, vlašské ořechy, lískové ořechy, arašídý, piniové ořechy, kešu ořechy, para ořechy, pistácie, makadamové ořechy

Lis na olej Sana je vyroben z kvalitní potravinářské nerezové oceli. Splňuje vysoká hygienická kritéria a velmi dobře se čistí. Je sestaven pouze z několika dílů, které snadno umyjete pod tekoucí vodou pomocí jaru a čistících štětky.



## Specifikace výrobku

<b>Název výrobku</b>	Sana Ultimate Juicer
<b>Model</b>	929
<b>Jmenovité napětí</b>	220–240 V
<b>Jmenovitá frekvence</b>	50/60 Hz
<b>Jmenovitá spotřeba energie</b>	150 W
<b>Otáčky za minutu</b>	40/65/90/120 ot/min
<b>Délka kabelu</b>	1,4 m
<b>Motor</b>	BLDC Motor
<b>Hmotnost výrobku</b>	7,8 kg
<b>Vnější rozměry</b>	Šířka: 390 mm
	Délka: 200 mm
	Výška: 385 mm

## Servisní středisko

### Mipam bio s.r.o.

České Vrbné 2405

37011 České Budějovice

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel.: +420 386 351 961

GSM: + 420 776 584 237

E-mail: servis@mipam.cz

*Sana*  
**ULTIMATE**  
STAINLESS STEEL JUICER