

Sana 727 Supreme

Návod k obsluze

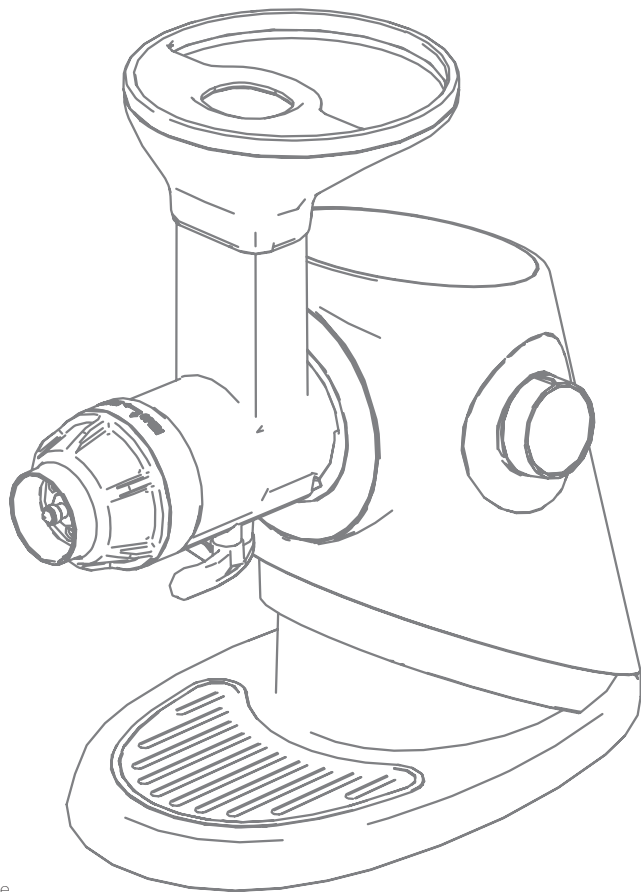
Sana
SUPREME



NÁVOD K OBSLUZE

- 03** *Bezpečnostní opatření*
- 05** *Díly, sestavení a provozní pokyny*
- 17** *Čištění/tipy*
- 21** *Inspirace na šťávu*
- 25** *Použití homogenizace*
- 29** *Řešení problémů a závad*

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 mokřými rukama.

Používejte pouze s napájením 220-240 V.

Nedodržení pokynů 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 pokynů 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 odštvavňovač demontovat nebo opravovat. Nevkládejte cizí předměty, například nůž nebo šroubovák, do spojů nebo otvorů v motorové základně odštvavňovače. Při nedodržení těchto pokynů může dojít k úrazu elektrickým proudem, k požáru nebo selhání odštvavňovače. 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 pokynů 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 mokřými 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 odštvavňovače nebo výbuchu.

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

Neumísťujte 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 odštvavňovače se seznámete se způsobem používání. Fyzicky nebo duševně nemocné osoby, které nejsou seznámeny s provozem odštvavňovače, by neměly odštvavňovač používat bez dozoru.

Nespouštějte výrobek bez nasazeného držáku síta. Při nedodržení pokynů se můžete zranit nebo způsobit selhání odštvavňovače.

Nespouštějte odštvavňovač, pokud není sestavená odštvavňovací komora řádně připevněná k motorové části. Při nedodržení těchto pokynů se můžete zranit nebo způsobit selhání odštvavňovače.

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 odštvavňovače nebo požár.



Bezpečnostní opatření

Varování Při nedodržení pokynů na štítku se můžete zranit.

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.

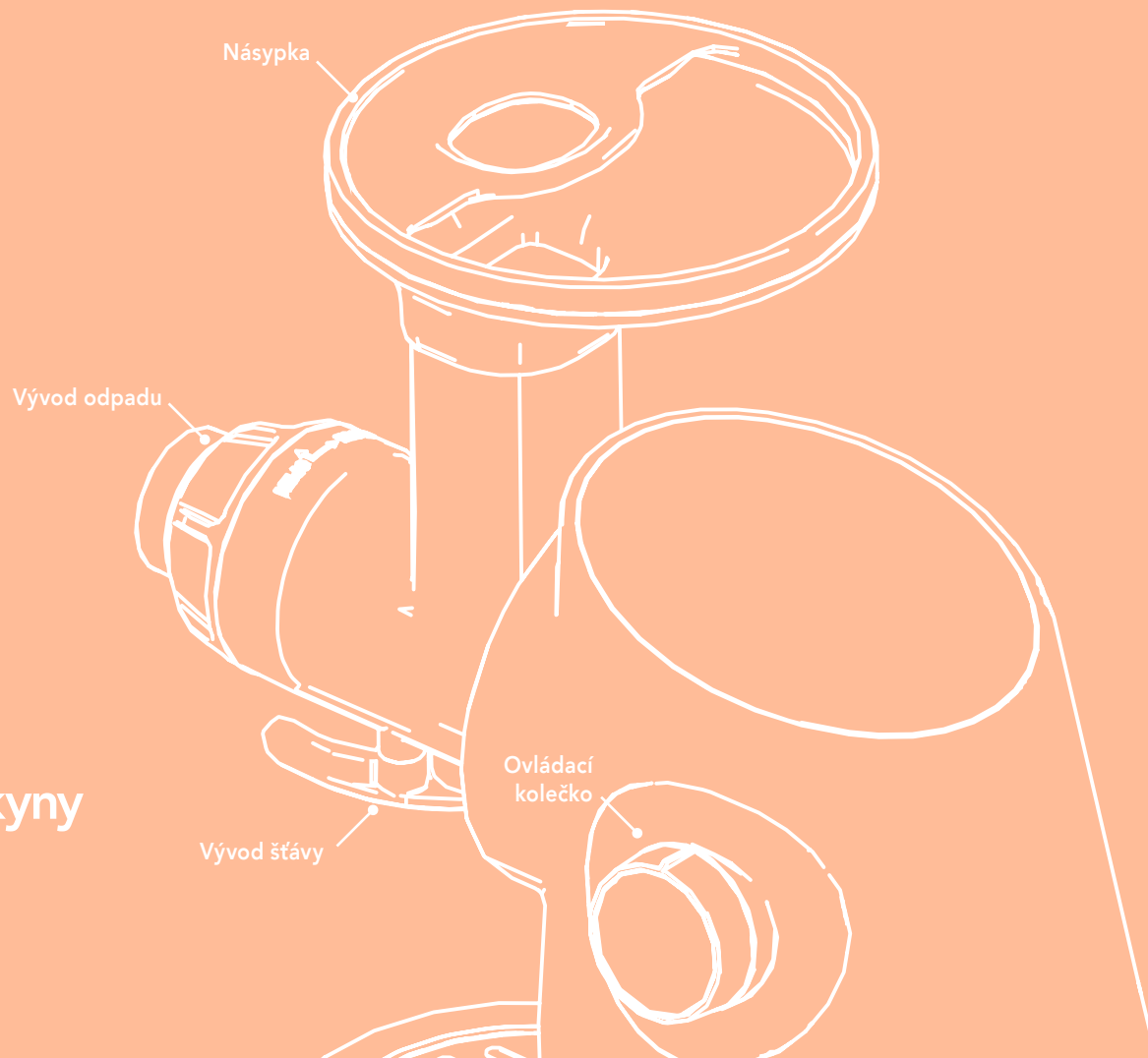
Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ho ke komerčním účelům. Neodšťavňujte velké množství surovin najednou. Můžete poškodit díly.

Nespouštějte odšťavňovač se zaklapnutou zátkou výpusti šťávy.

Štáva se může dostat do motoru. Zátku zavřete až po ukončení odšťavňování, aby při rozebírání odšťavňovací komory neodkapávala šťáva na stůl.

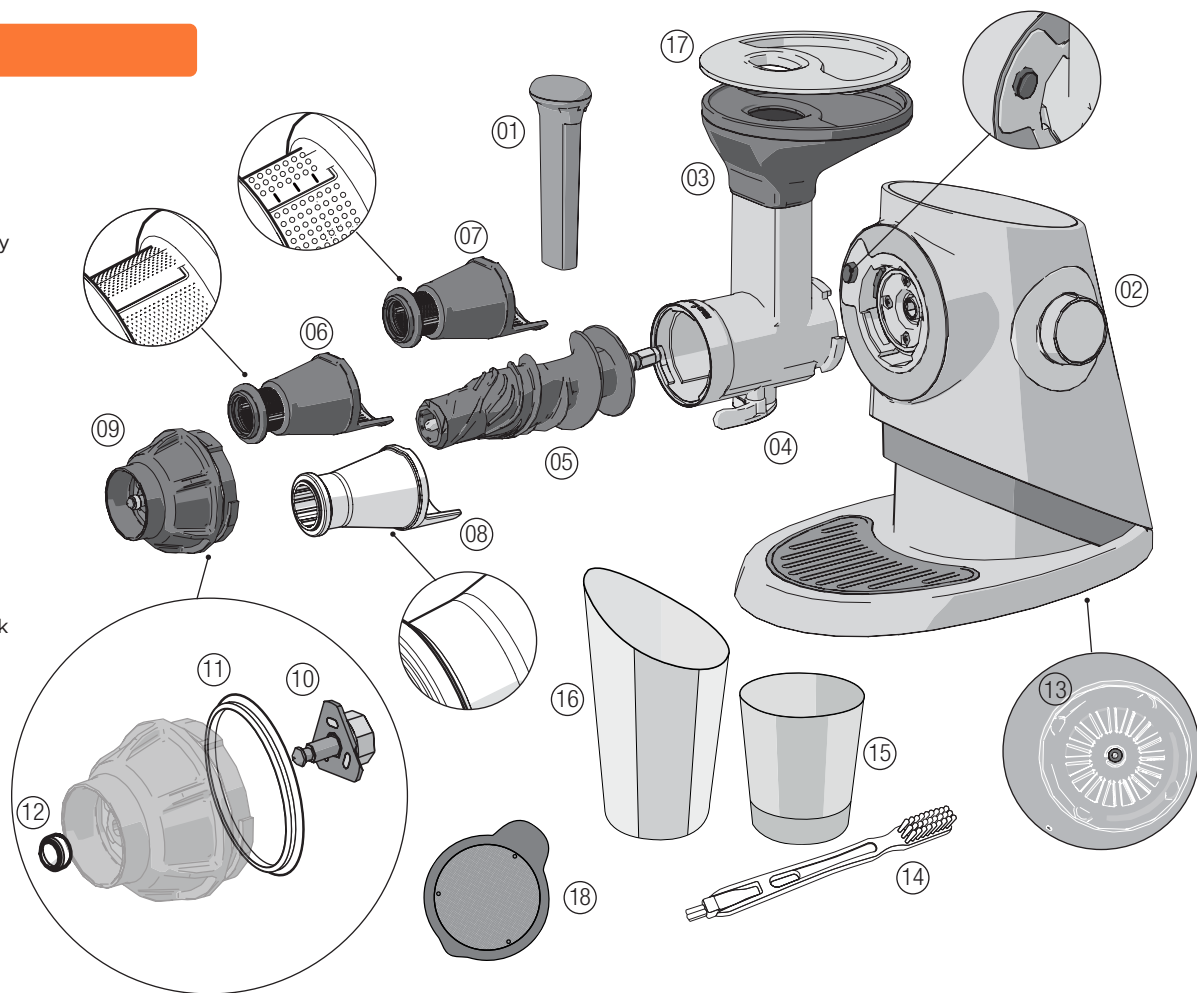
Malé otvory v plastových dílech nejsou na závadu, jsou výsledkem výrobního procesu.

1 Díly, sestavení a provozní pokyny

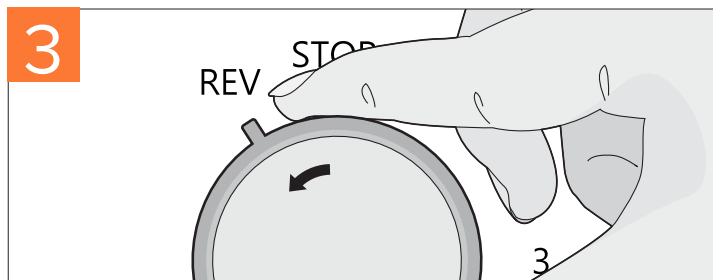
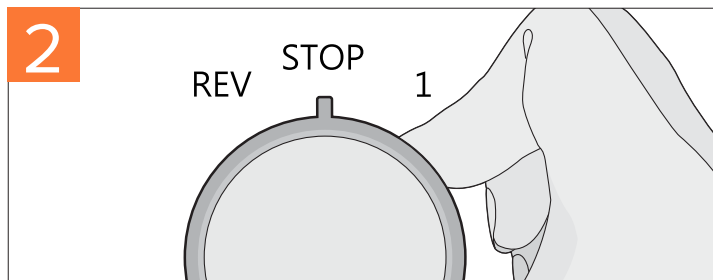
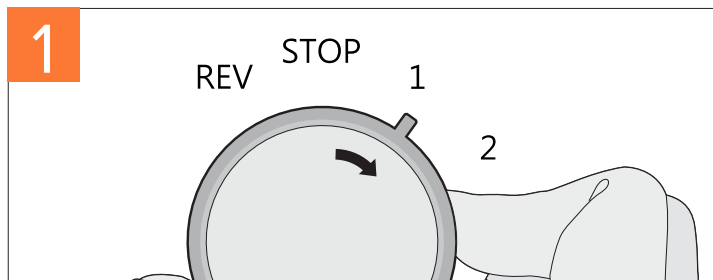


Názvy dílů

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



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. Podržením 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

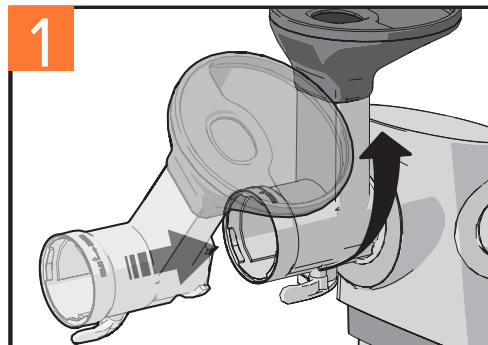
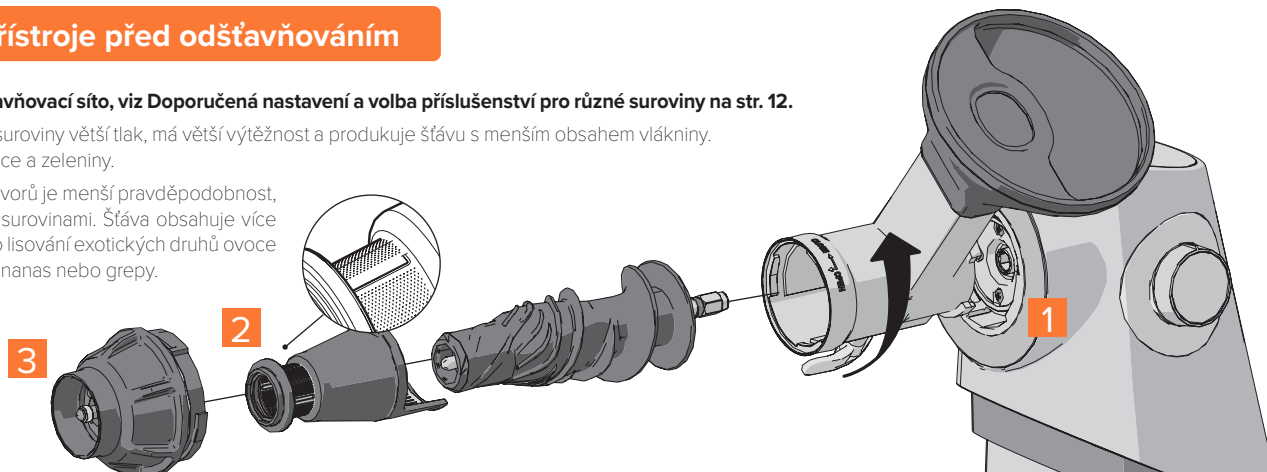
1. Automatický zpětný chod chrání odšťavňovač před poškozením motoru. Spustí se, když do odšťavňovače vhodíte něco příliš tvrdého, co nedokáže zpracovat. Systém zpětného chodu nejdříve zastaví motor a pak pootočí šnekem opačným směrem, aby došlo k uvolnění. Poté se vrátí do běžného chodu.
2. Pokud jedno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

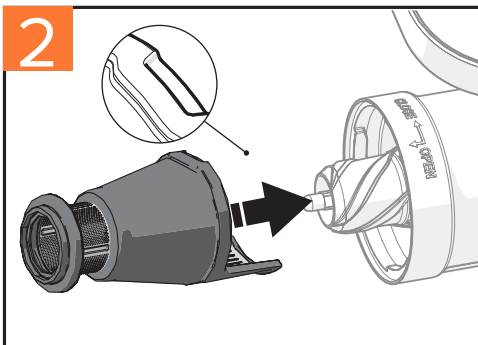
Vyberte vhodné odšťavňovací síto, viz Doporučená nastavení a volba příslušenství pro různé suroviny na str. 12.

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

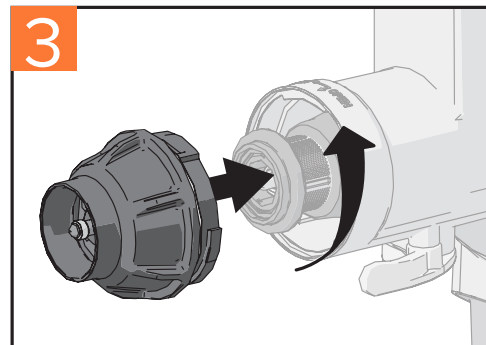
Hrubé síto: U větších otvorů je menší pravděpodobnost, že se ucoupí měkkými surovinami. Šťáva obsahuje více vlákniny. Je vhodné pro lisování exotických druhů ovoce jako jsou pomeranče, ananas nebo grepy.



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

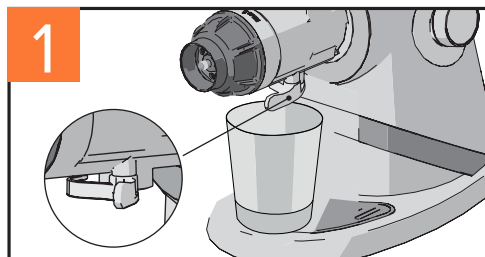
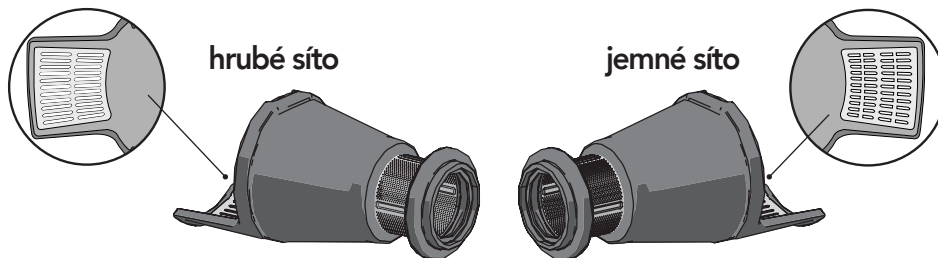


2. Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte vybrané síto. Dodržte polohu síta podle obrázku. Drážka vyrytá na okraji síta musí směřovat směru hodinových ručiček do polohy (CLOSE) nahoru, nerezový mřížkový výstupek dolů.

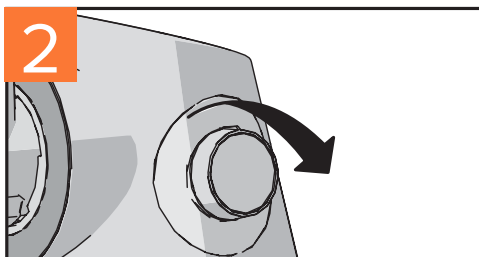


3. Na konec sestavené odšťavňovací komory nasadíte držák síta a zajistíte jej otočením proti směru hodinových ručiček do polohy (CLOSE).

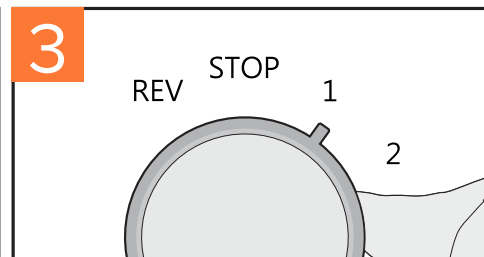
Tip: Pokud máte rádi šťávu zcela bez dužiny, před odšťavňováním nasadte na sklenici na šťávu cedník.



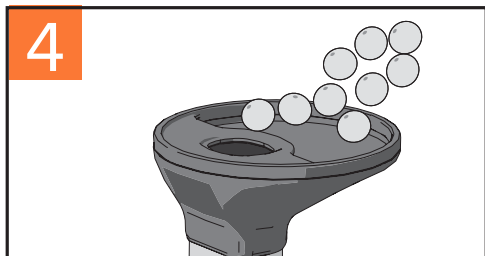
Umístěte sklenici na šťávu pod vývod šťávy. Nádobu na odpad dejte pod držák síta. Vývod šťávy nechte otevřený.



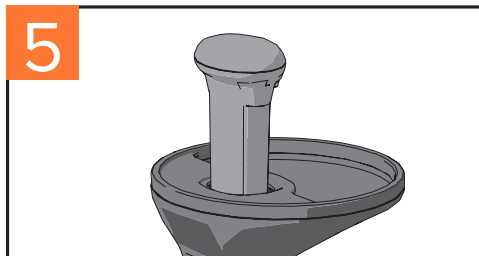
Zapněte spotřebič ovládacím kolečkem.



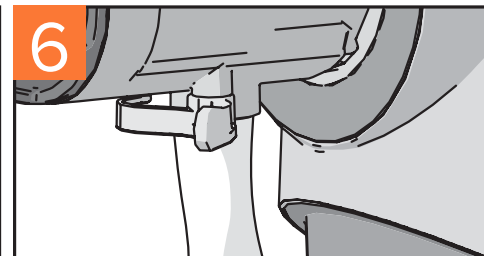
Výberte rychlost podle tabulky na str. 12 nebo podle potřeby.



Dejte do plnicího otvoru malé množství surovin.



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

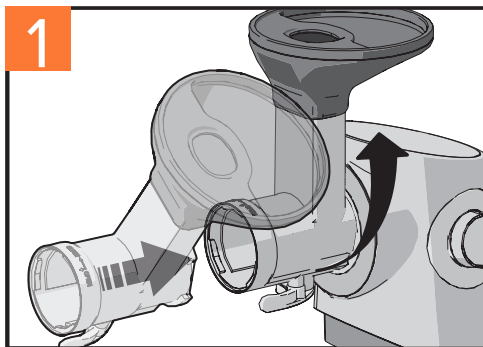
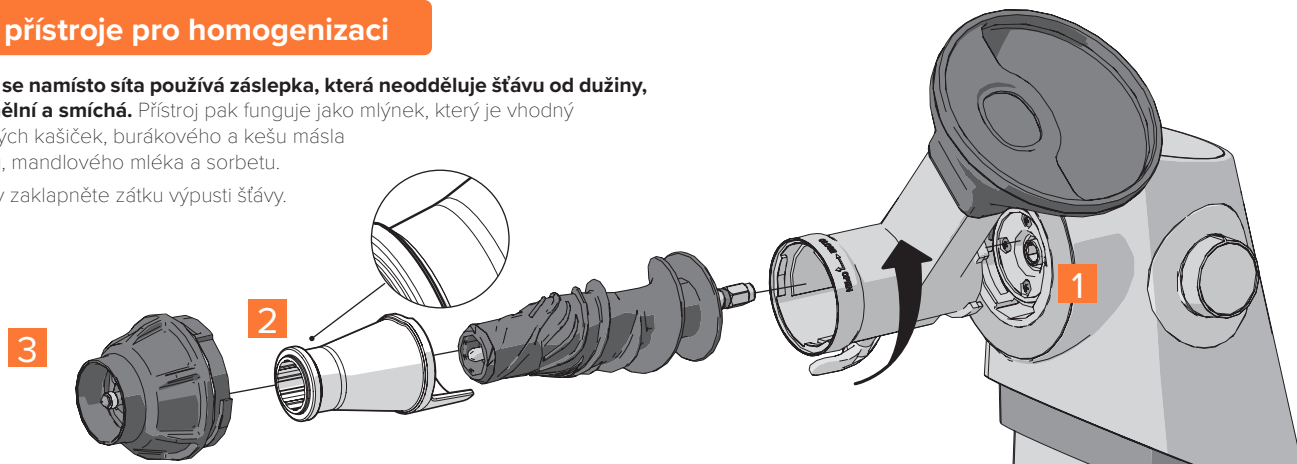


Vždy se ujistěte, že je zátka výpusti šťávy zcela otevřená. Pokud je zátka zaklapnutá, šťáva se může

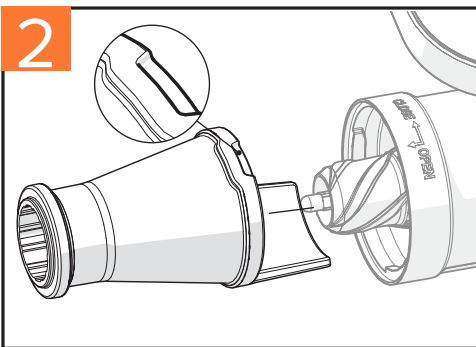
Sestavení přístroje pro homogenizaci

Při homogenizaci se namísto síta používá záslepka, 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.

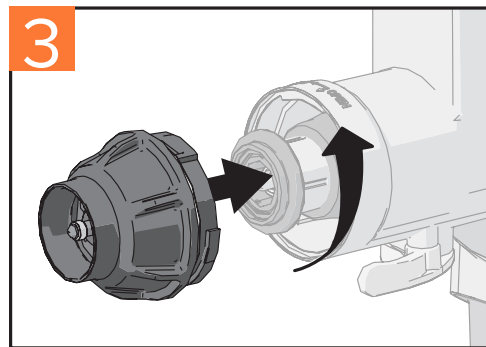
Při použití záslepky zaklapněte zátku výpusti šťávy.



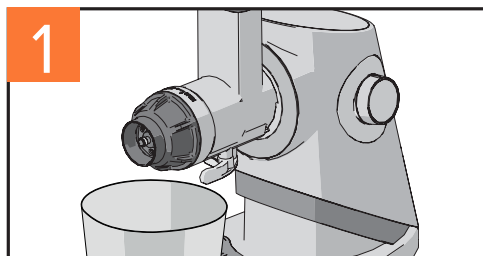
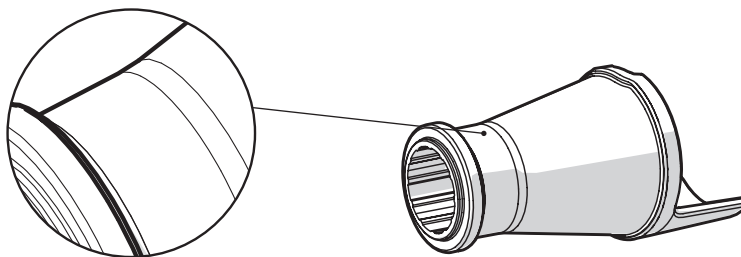
1. Nasadíte odšťavňovací komoru s násypkou na motorovou část a otočením proti směru hodinových ručiček ji bezpečně zajistíte.



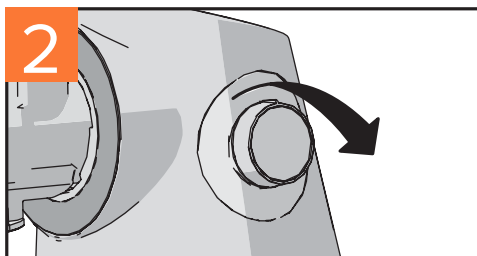
2. Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte záslepku. Dodržte polohu záslepky podle obrázku. Drážka vyrytá na okraji záslepky musí směřovat nahoru, zaslepený výstupek dolů.



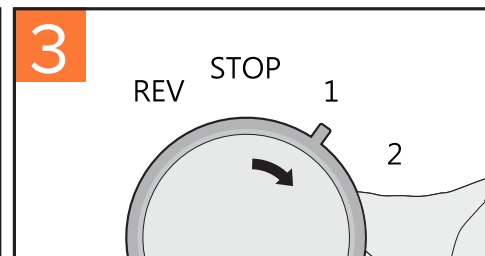
3. Na konec sestavené odšťavňovací komory nasadíte držák síta a zajistíte jej otočením proti směru hodinových ručiček do polohy **(CLOSE)**.



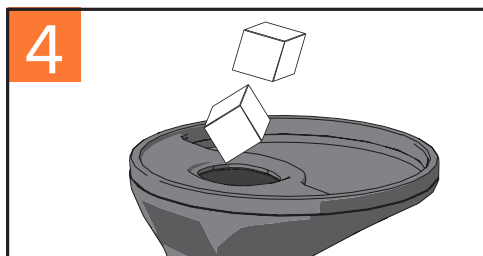
1
Dejte nádobu pod držák síta a zaklapněte zátku výpusti šťávy.



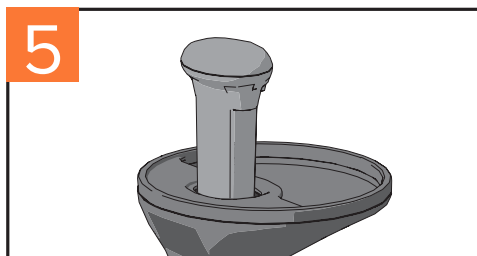
2
Zapněte spotřebič ovládacím kolečkem.



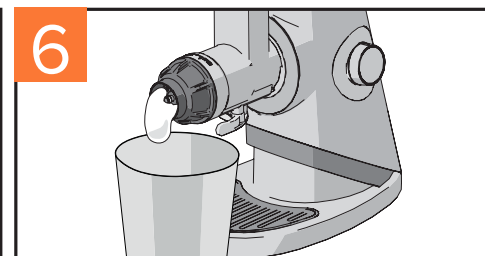
3
Vyberte rychlost podle tabulky na str. 12.



4
Vložte malé množství surovin.



5
V případě potřeby použijte pěchadlo.



6
Z vývodu odpadu vyjdou homogenizované suroviny.

Doporučená nastavení a volba příslušenství pro různé suroviny

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

SUROVINA	RYCHLOST ODŠTAVŇOVÁNÍ				VOLBA SÍTA
	1	2	3	4	
ostatní kořenová zelenina		●			JEMNÉ SÍTO
zázvor, křen		●			JEMNÉ SÍTO
sorbet		●			ZÁSLEPKA
burákové, kešu máslo		●			ZÁSLEPKA
dětské příkrm		●			ZÁSLEPKA
mandle (máčené 6 hod)		●			ZÁSLEPKA

*Ořechy pro výrobu ořechového másla musí být vždy pražené (vhodné jsou burské nebo kešu), nikdy nepoužívejte nepražené, může dojít k poškození dílů odšťavňovače.

*Mandle pro výrobu mléka je nutné předem na 6 hodin namočit.

*Mražené suroviny pro výrobu sorbetu nechte před zpracováním chvíli povolit.

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 vhaďte do plnicího otvoru kus po kusu. Vždy vyčkejte, až bude předchozí kus zpracován a teprve poté vhaďte další. V případě potřeby použijte ke stlačení surovin pýchadlo.

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.

jablka, hrušky, kiwi, hrozny, cherry rajčata, okurky	Můžete je odšťavňovat včetně semínek, jader a slupek. Není nutné vykrajoval jádřince, odstraňte pouze stopky. Kuličky hroznového vína otrhejte z hroznů. Jablka a hrušky musí být vždy čerstvé a tvrdé. Kiwi a okurky nesmí být přezrálé. 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.
melouny, ananas, granátové jablko, pomeranče, grepy, citróny	Slupku nebo kůru oloupejte či odřízněte a nakrájejte dužinu na menší kusy, aby se vešly do plnicího otvoru. Granátová jablka oloupejte, zbavte dužinu a odšťavňujte pouze zrníčka. U ananasu odřízněte kůru a vykrajojte 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.

mrkev, červená řepa, bulvový celer, ředkvičky, brambory	Před zpracováním suroviny omyjte, zbavte špíny a případně odstraňte kamínky. Pokud máte hezkou mrkev, není nutné ji škrábat, odkrojte pouze konce. Takto připravené mrkve rozkrojte 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.
zázvor, křen, kořenová petržel	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.
řapíkatý celer, mladý ječmen, kopřivy, hladkolistá petržel	Řapíkatý celer krájejte na 2-3 cm malé kousky, aby došlo k přerušení vláken a drť mohla z odšťavňovače dobře odcházet. Mladý ječmen a listy bylinek vkládejte po hrstech. Při odšťavňování používejte pýchadlo. Pokud mladý ječmen a bylinky předem namočí 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 extrakční čepele na konci šneku a negativně ovlivnit výkon odšťavňovače. Pokud se vlákna nahromadí a přestanou z přístroje odcházet, odšťavňovač vypněte, otevřete koncový držák síta a vlákna vytáhněte.

listová zelenina (všechny druhy listových salátů, kapusta, špenát, polníček)	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.
rybíz, rakytník, aronie, maliny, ostružiny, borůvky	Pro získání plné sklenice šťávy je potřeba větší množství surovin. Rybíz můžete lisovat včetně stopek, které pomáhají lépe odvádět drť. Bobuloviny vhažujte po hrstech do plnicího otvoru a nespíchejte. Teprve pokud uvidíte, že odšťavňovač suroviny dobře odvádí, vhažujte další.
výhonky jehličí	Výhonky borovicového jehličí namočte asi na 1 hodinu do vody a pak ještě mokré vložte do odšťavňovače.
třešně, broskve, meruňky, švestky, mango, kaki	Třešně je nutné předem vypeckovat a pak je můžete bez problémů odšťavnit. Ostatní peckovice a měkké plody je možné odšťavnit pouze v menším množství jako doplněk, například s mrkví nebo jablky. Samostatně je odšťavnit nejde z důvodu příliš měkké dužiny, která dříve nebo později odšťavňovač ucpe. Tyto suroviny šťávě dodají chuť, většina vlhké dužiny však odejde s odpadní drťí.

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, hrubozrnná sůl apod.
- čerstvé šípky s pecičkami
- nepoužívejte odšťavňovač k extrakci rostlinných tuků
- 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. 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 těsněm 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 pýchovadlo. Kuchyňské náčiní se může velice snadno namotat na šnek a hrozí prasknutí síta nebo jiných dílů.

Nepřepínajte 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.

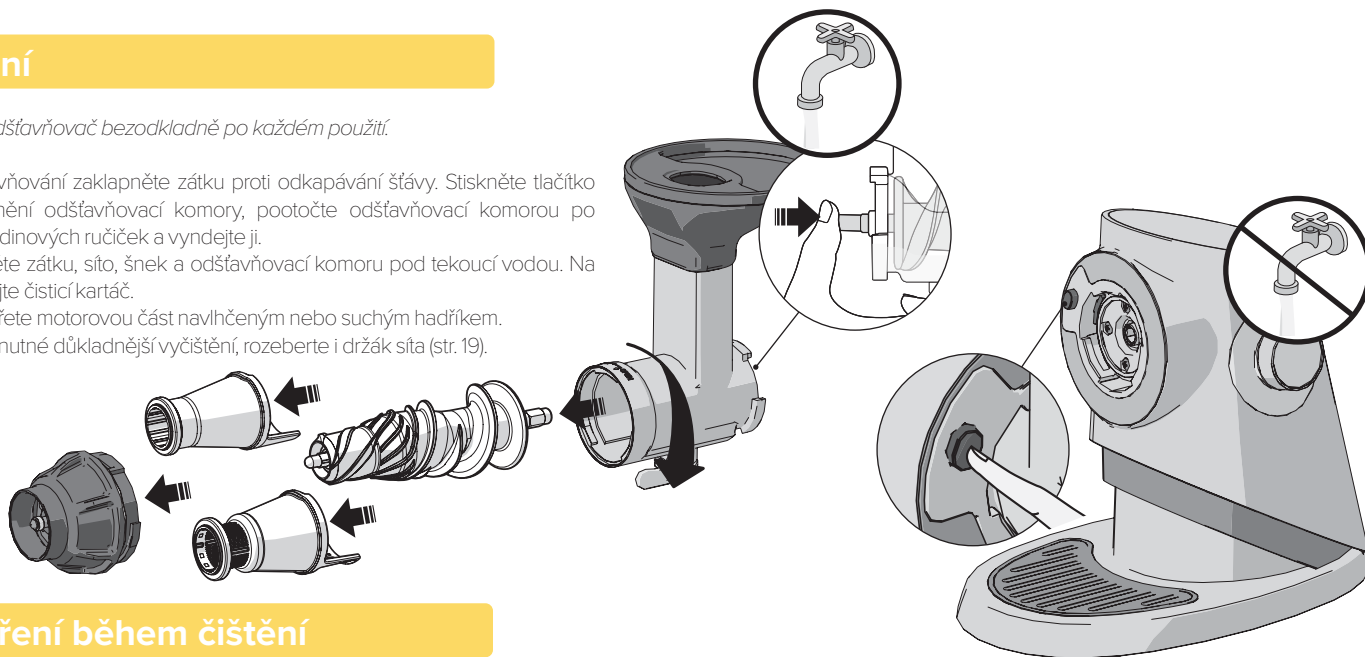
Po čištění můžete nechat díly odšťavňovače volně uschnout. Pokud chcete zabránit usazování vodního kamene, vysušte je hned utěrkou. Kovovou část síta je vhodné vysušit utěrkou vždy. Zabráňte zanášení jeho otvorů vodním kamenem a tím i snížení výtěžnosti.

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

Čištění

Umyjte odšťavňovač bezodkladně po každém použití.

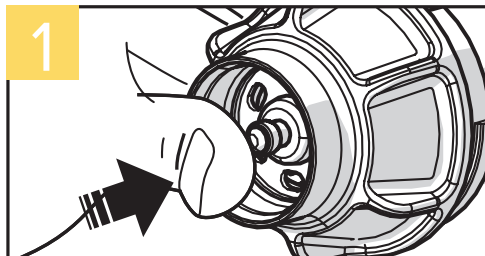
1. Po odšťavňování zaklapněte zátku proti odkapávání šťávy. Stiskněte tlačítko pro uvolnění odšťavňovací komory, pootočte odšťavňovací komorou po směru hodinových ručiček a vyndejte ji.
2. Opláchněte zátku, síto, šnek a odšťavňovací komoru pod tekoucí vodou. Na síto použijte čistící kartáč.
3. Zlehka otřete motorovou část navlhčeným nebo suchým hadříkem.
4. Pokud je nutné důkladnější vyčištění, rozeberte i držák síta (str. 19).



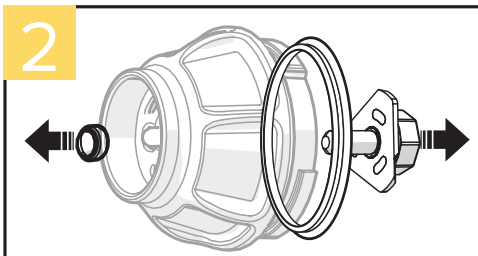
Opatření během čištění

1. Nedotýkejte se odšťavňovače nebo napájecího kabelu mokrými 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, drátenkou, 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.

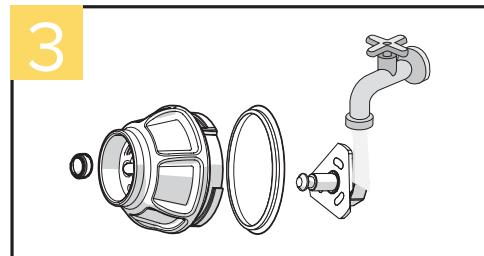
Rozebrání držáku síta



Prstem stiskněte osu extrakční čepele.

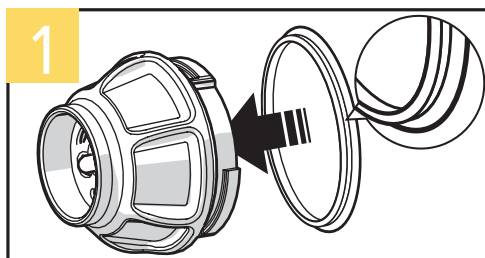


Vyndejte zajišťovací kroužek vpředu, silikonové těsnění držáku síta a extrakční čepel. Dejte pozor, abyste zajišťovací kroužek neztratili.

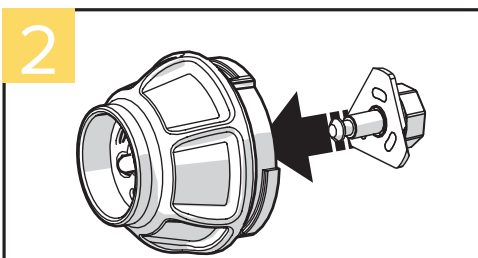


Umyjte součástky pod tekoucí vodou a před sestavením je nechte proschnout.

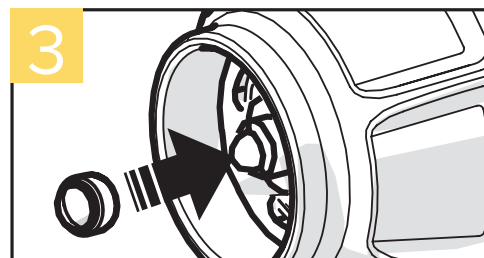
Sestavení držáku síta



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.

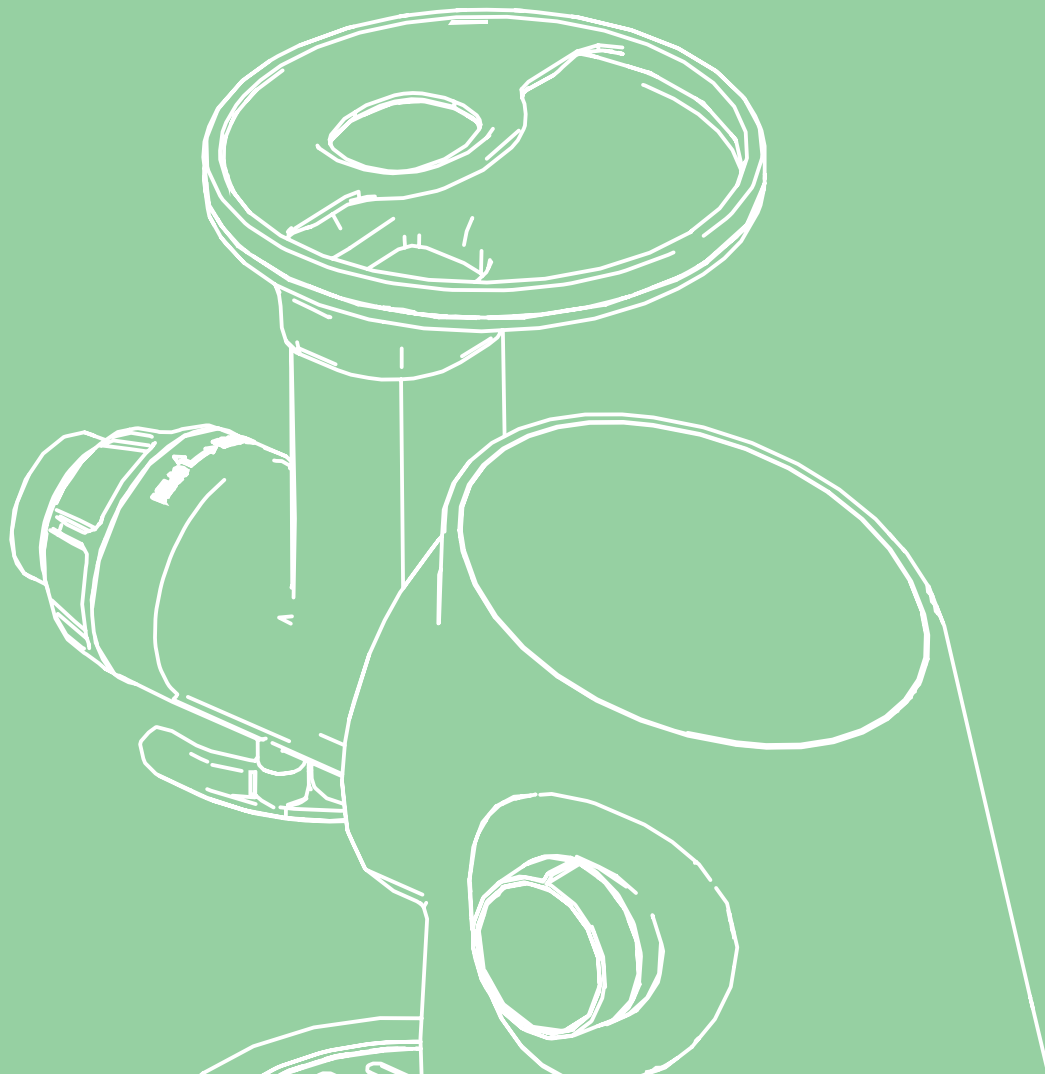
Důkladné čištění

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.

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 citrону
1 pomeranč
1 hruška
1 jablko



POSTUP:

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



Jahodové překvapení

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

PŘÍSADY:

200 g jahod
2 jablka
100 ml perlivé vody
či limonády



POSTUP:

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



Tropický vánek

Výrazná vzpružující šťáva, dokonalá k popíjení na konci dlouhého dne. Jemný meloun zklidní nervy, bromelain v ananasu uklidní podrážděnou trávicí soustavu. Lehněte si, upíjejte a představujte si, že jste na teplé pláži a jemně vás ovívá karibský vánek.

PŘÍSADY:

polovina ananasu
polovina žlutého melounu
1 kiwi



POSTUP:

Kiwi oloupejte a pokrájejte. Ananasovou dužinu vykrojte z kůry, odstraňte melounovou slupku. Odšťavňujte jednu přísadu po druhé, smíchejte ve vysoké sklenici. Ozdobte plátkem kiwi.



Mangovocitronové ochlazení

Žížeň zahánějící směs šťáv, která oživí vaše děti (pokud to potřebují).

PŘÍSADY:

1 mango
polovina citronu
perlivá minerálka
drcený led



POSTUP:

Rozkrojte mango na polovinu a vyjměte pecku. Oloupejte a odšťavněte dužinu. Oloupejte citron, plátek ponechte na ozdobu. Polovinu citronu odšťavněte a šťávu smíchejte s mangovou. Nalijte do dvou sklenic a zalijte perlivou vodou.



Shrek

Tento nápoj je plný cenných látek navzdory skutečnosti, že jeho barva připomíná kůži zlobra Shreka.

PŘÍSAKY:

3 kiwi
100 ml bublinkové limonády
či sodové vody



POSTUP:

Kiwi oloupejte a odšťavněte. Několik kostek ledu vložte do sklenice a zalijte šťávou z kiwi. Vmíchejte limonádu či sodovku, doplňte slámkou, a hurá na to.



Mix pro sladké sny

Světle purpurový koktejl, který se lehce pije a zanechá vás uvolněné a připravené ke spánku.

PŘÍSAKY:

2 jablka
100 g bílého hroznového vína
50 g řepy
1 cm plátek čerstvého zázvoru

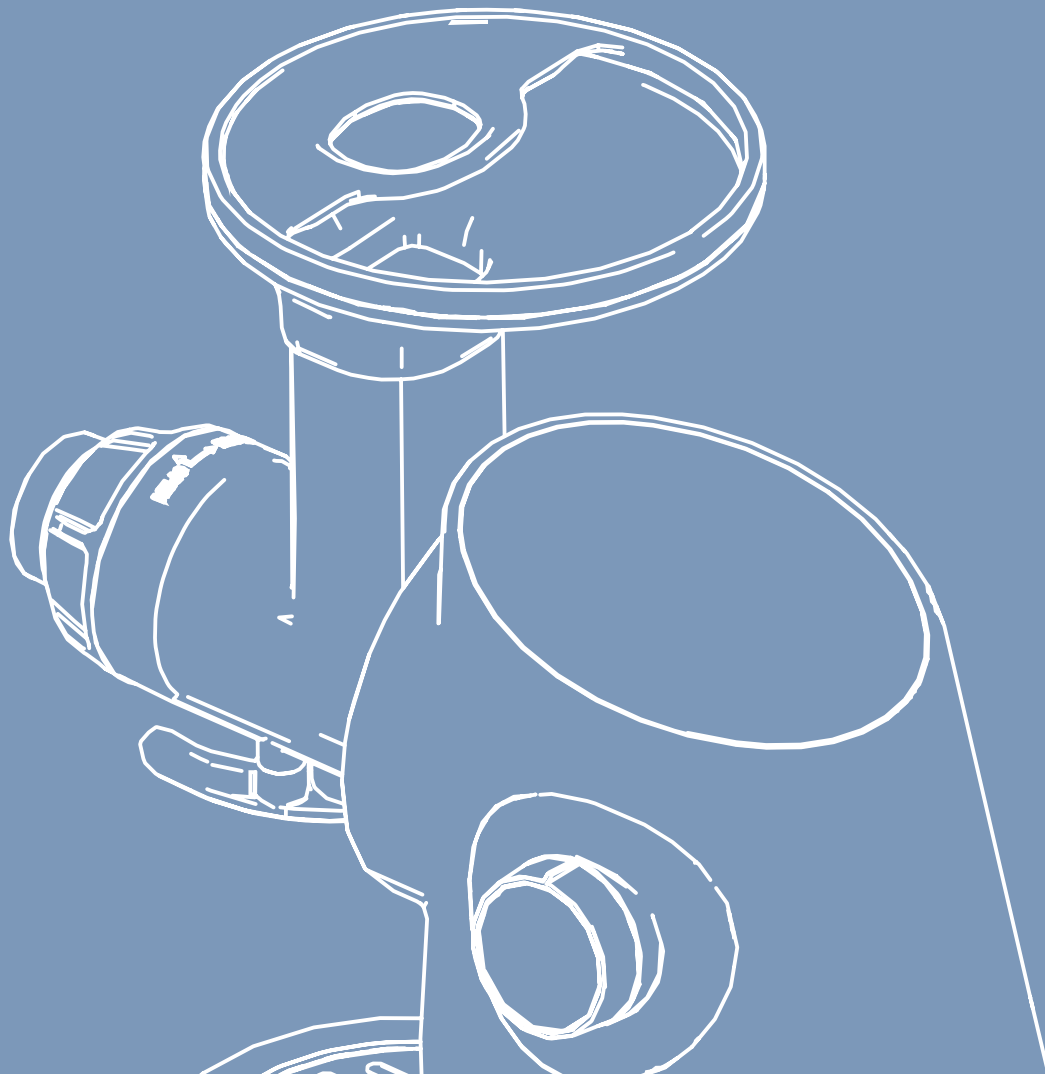


POSTUP:

Jablka nahrubo pokrájejte a odšťavněte. Víno omyjte a odšťavněte. Řepu vydrhněte, pokrájejte, odšťavněte, po ní zázvor. Nakonec vše smíchejte ve sklenici.



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 zmrzlé 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 jádřinců, banány, jahody, kiwi) do plnicího otvoru. Mírně stlačujte pýchovadlem. 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 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.

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 pročeňte 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 pročeňte 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 lžice 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 nasáklady, 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 vhadzujte 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 výpusť 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 otrhajte 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 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. Nežiskáte uspokojivé výsledky, pokud odšťavňujete moučná jablka, zvadlou listovou zeleninu nebo scvrklé citrusy. Výťažnost 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

- Nepřepíňujte 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 záslupkou 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.

Specifikace výrobku

Název výrobku	Sana Supreme Juicer
Model	727
Jmenovité napětí	220–240 V
Jmenovitá frekvence	50/60 Hz
Jmenovitá spotřeba energie	150 W
Otáčky za minutu	40/65/90/120 ot/min
Délka kabelu	1,4 m
Motor	BLDC Motor
Hmotnost výrobku	5 kg
Vnější rozměry	Šířka: 379 mm
	Délka: 198 mm
	Výška: 390 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

