



SK ■ Závitkový odšťavovač

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

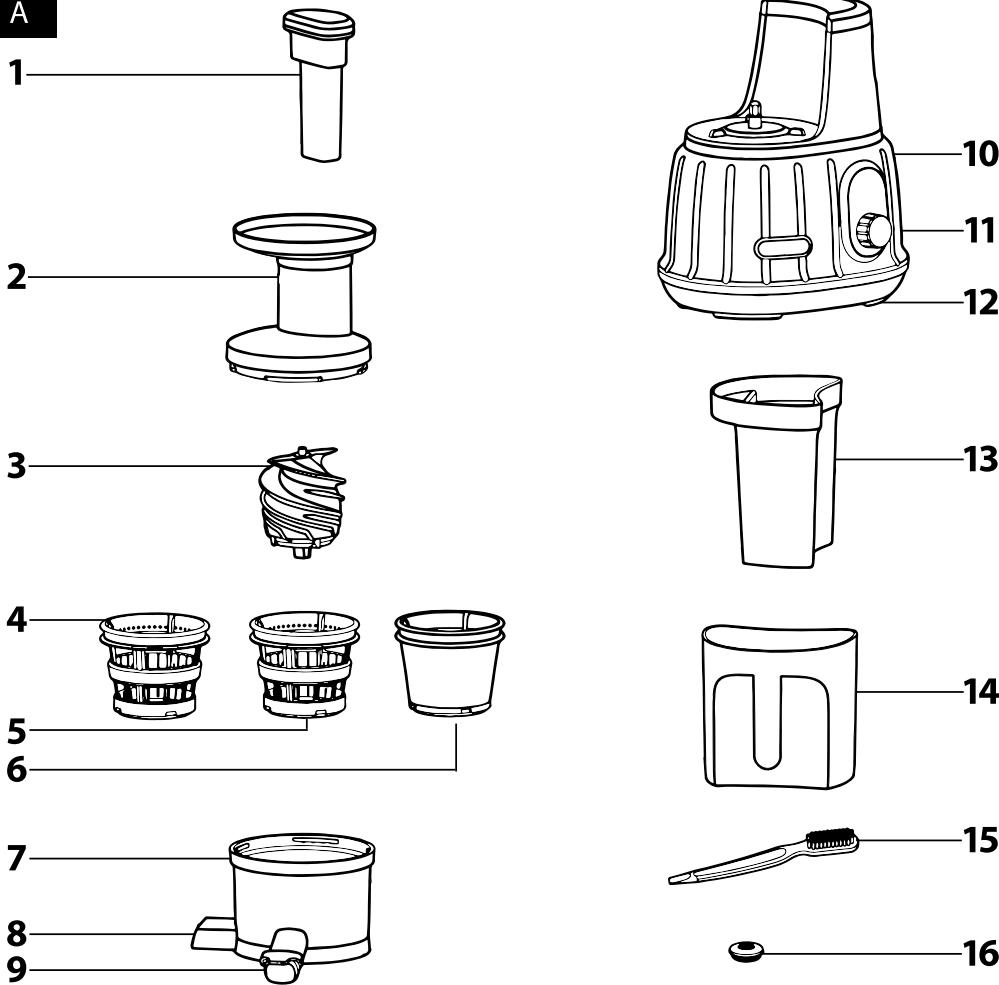
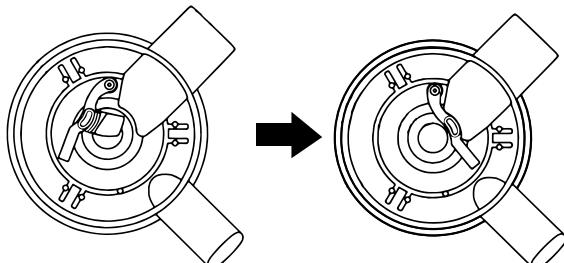
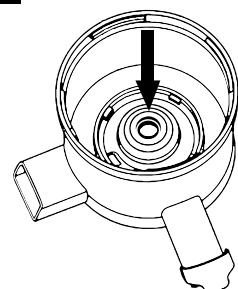
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Tento spotrebič nesmú používať deti ani sa s ním nesmú hrať. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržujte mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - poľnohospodárske farmy;
 - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
 - podniky zaistujúce nocľah s raňajkami.
- Spotrebič umiestňujte iba na stabilný, rovný a suchý povrch. Neodkladajte ho na okenné parapety, dosku drezu na odkvapkávanie riadu, nestabilné povrhy, na zariadenia, ktoré sú zdrojom tepla alebo v ich blízkosti.
- Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku.
- Používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré sa dodáva s týmto spotrebičom.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje menovité napätie uvedené na jeho typovom štítku s napäťím vo vašej zásuvke.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, či je správne zostavený.
- Pred odšťavovaním odstráňte z ovocia a zeleniny tvrdé kôstky, ktoré sú obsiahnuté napr. v broskyniach, marhuliach, mangu a pod., a nepožívatelné šupky, napr. z pomarančov, ananásu, melónov, mandarínok a pod. Semená bobuľovín a kivi nie je potrebné odstraňovať.
- Do odšťavovača nevkladajte príliš tvrdé suroviny, ako je napr. cukrová trstina, čierne korenie, kávové zrná a pod., alebo tvrdé kôstky. Inak môže dôjsť k poškodeniu odšťavovača alebo úrazu.
- Odšťavovač môže byť použitý na prepasírovanie čerstvého cesnaku alebo papriky, nie je však určený na mletie sušeného korenia.
- Vďaka vertikálne orientovanej lisovacej závitovky takmer odpadá nutnosť pretláčania surovín plniacim tubusom. Väčšina surovín je automaticky vtiahnutá lisovacou závitovkou do odšťavovacieho mechanizmu. V prípade nutnosti pretláčania surovín plniacim tubusom vždy používajte dodávaný prítlač. Na pretláčanie nepoužívajte prsty alebo iné nástroje, ako napr. kuchynské pomôcky a pod.



Varovanie:

Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu.

- Pokiaľ dôjde k zaseknutiu surovín vnútri odšťavovacieho mechanizmu, nastavte otočný ovládač do polohy „REVERSE“ (opačný chod motora) a pridržte ho v tejto polohe 15 až 20 sekúnd, aby došlo k uvoľneniu zaseknutých surovín. Potom nastavte požadovanú rýchlosť, aby došlo k spracovaniu uvoľnených surovín.
- Pravidelne kontrolujte stav naplnenia odšťavovacej komory a dbajte na to, aby nedošlo k jej preplneniu.
- Maximálny čas nepretržitej prevádzky spotrebiča je 60 minút. Potom ho nechajte 30 minút vychladnúť.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, pokiaľ ho nebudete používať a pokiaľ ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou, výmenou príslušenstva, premiestnením alebo čistením.
- Pred demontážou sa uistite, že je spotrebič vypnutý, odpojený od sieťovej zásuvky a že rotujúce časti nie sú v pohybe.
- Pri čistení dodržujte pokyny uvedené v kapitole Čistenie a údržba. Motorovú jednotku neumývajte pod tečúcou vodou ani ju neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Dbajte na to, aby sa vidlica sieťového kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkostou.
- Na sieťový kábel nekladte ľahké predmety. Dbajte na to, aby nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Spotrebič odpájajte od sieťovej zásuvky ľahom za zástrčku, nie za prívodný kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu kábla alebo zásuvky.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizované servisné stredisko alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom je zakázané používať.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodená akákoľvek jeho súčasť. Spotrebič neopravujte sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

A**B****C**

SK

Závitkový odšťavovač

Návod na použitie

- Pred použitím tohto spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámili s používaním spotrebičov podobného typu. Používajte spotrebič iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalej potreby.
- Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, pripádne záruky za akosť odporúčame uschovať originálny prepravný kártón, baliaci materiál, pokladnícky doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabalit' spotrebič opäť do originalnej škatule od výrobcu.

POPIS ODŠŤAVOVAČA

- A1** Záška na pritláčanie
A2 Veko s plniacim tubusom a násypkou
A3 Lisovacia závitovka
A4 Jemné sitko
A5 Hrubé sitko
A6 Homogenizačné puzdro
A7 Odšťavovacia komora
A8 Výpust dužiny
A9 Uzaváratelný výpust štavy
A10 Motorová jednotka

- A11** Otočný ovládač slúži na nastavenie rýchlosťného stupňa 1 až 3 (40 až 80 ot./min.), spätného chodu motora REVERSE a vypnutie motorovej jednotky
A12 Protismykové nožičky
A13 Nádoba na dužinu s objemom 1,2 l
A14 Nádoba na štavu s objemom 1,2 l
A15 Čistiacia kefka
A16 Náhradný tesniaci krúžok

PRINCÍP A VÝHODY ZÁVITOVKOVÉHO ODŠŤAVOVAČA

- Závitkový odšťavovač umožňuje odšťavovať najrôznejšie druhy ovocia a zeleniny, vrátane bobuľovín, listov zeleniny a zeleného pšenicu, a pripraviť s nich osviežujúce kombinácie čerstvých štvá alebo lahodné smoothie nápoje s prídavkom mlieka či jogurtu. Dva druhy sít, jemné a hrubé, umožňujú pripraviť štavu s jemnejšou textúrou a menším podielom vlákniny alebo štavu s hustejšou textúrou, väčšinou podielom vlákniny a plnšou chutou. Okrem ovocia a zeleniny môžete vložiť do odšťavovača aj rôzne druhy orechov a vyrobíť si tak domáce orechové mlieka bohaté na vitamíny a minerály. S homogenizačným puzdrovom navyše ľahko a rýchlo prípravíte čerstvé ovocné sorbety alebo zmrzliny.
- Vďaka vertikálne orientovanej lisovacej závitovky takmer odpadá nutnosť pretláčania surovín plniacim tubusom. Väčšina surovín je automaticky vtiahnutá lisovacou závitovkou do odšťavovacieho mechanizmu. V prvej fáze lisovacia závitovka nahrbnu rozmiestenie vloženej suroviny. V druhej fáze prebieha proces lisovania štavy a separácie dužiny. Taktôž získaná štava obsahuje menší podiel vlákniny a zachováva si cenné vitamíny a enzymy.
- Uzaváratelný výpust umožňuje nechať premiesať suroviny priamo vnútri odšťavovacej komory a zaistiť tak dokonale spojenie vašich obľúbených chuti.

VÝBER SPRÁVNEHO TYPU SITKA

| | |
|--------------------------------|---|
| Jemné sitko A4 | Používa sa na získanie štavy s menším obsahom vlákniny a na prípravu orechového alebo sójového mlieka. |
| Hrubé sitko A5 | Používa sa na získanie štavy s väčším obsahom vlákniny, na odšťavenie mäkkých druhov ovocia a zeleniny (ribele, maliny, čučoriedky, paradajky a pod.) a na prípravu smoothie nápojov. |
| Homogenizačné puzdro A6 | Používa sa na prípravu ovocných zmrzlín a sorbetov. Neseparuje štavu od dužiny. |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Z odšťavovača a jeho príslušenstva odoberte všetok obalový materiál vrátane propagáčnych štítkov a etikiet.
- Všetky odnáimatelné súčasti, ktoré sú určené na styk s potravinami, dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opaknite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosuša utierkou. Všetky odnáimatelné súčasti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu (v hornom koši).



Upozornenie:

Motorovú jednotku **A10** ani jej prívodný kábel nikdy neponárajte do vody ani ju neumývajte pod tečúcou vodou.

ZOSTAVENIE ODŠŤAVOVAČA

- Uistite sa, že je odšťavovač vypnutý a odpojený od sietovej zásuvky.
- Motorovú jednotku **A10** umiestnite na rovný, suchý a stabilný povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- Odšťavovaciu komoru **A7** otočte dnom hore a tesnenie na spodku komory **A7** riadne vložte do otvoru vo výpusti dužiny **A8**, pozrite obrázok B.
- Komoru **A7** otočte späť a uistite sa, že v jej stredovej časti je inštalovaný tesniaci krúžok (pozrite obrázok C), alebo ho inštalujte.
- Zvolte typ sitka, ktorý chcete použiť, a vložte ho do odšťavovacej komory **A7**.
- Do sitka vložte lisovaciu závitovku **A3** a riadne ju stlačte dole. Horný okraj lisovacej závitovky **A3** by nemal byť vyššie ako horný okraj sitka.
- Na odšťavovaciu komoru **A7** nasadte veko **A2** tak, aby symbol ▼ na ňom označený bol zarovnaný so symbolom odkomodkutého zámku, ktorý je označený na odšťavovacej komore **A7**. Pootočením veka **A2** v smere hodinových ručičiek až na doraz dôjde k zarovnaniu symbolu ▼ na ňom označenom so symbolom uzamknutého zámku, ktorý je označený na komore **A7**. Zaistenie veka **A2** v správnej polohe je signalizované početným cvaknutím.
- Zostavenú odšťavovaciu komoru **A7** umiestnite zhora na motorovú jednotku **A10** tak, aby symbol ▼ na nej označený bol zarovnaný so symbolom ▲ na motorovej jednotke **A10**. Uistite sa, že odšťavovacia komora **A7** riadne dosadla na motorovú jednotku **A10**.
- Doplňacieho tubusu vložte pritlak **A1**. Pod výpust dužiny **A8** umiestnite nádobu na dužinu **A13** a pod výpust štavy **A9** umiestnite nádobu na štavu **A14**. Teraz je odšťavovač zostavený a prípravny na použitie.
- Odšťavovač je vybavený systémom bezpečného spustenia. To znamená, že nedojde k jeho spusteniu, pokiaľ nie je správne zostavený a veko **A2** nie je riadne zaistené v správnej polohe.

PREHLAD SUROVÍN A ICH PRÍPRAVA

Ovocie a zelenina

Broskyne, marhuľe, nektárinky, čerešne, slivky atď.

Obsahujú tvrdé kôstky, ktoré je nutné pred lisovaním štavy odstrániť. Z niektorých druhov ovocia, ako je napr. mango, je potrebné odstrániť aj nepožívateľnú šupku.

Umyte ich pod tečúcou vlažnou vodou a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu.

Jablká, hrušky atď.

Umyte ich pod tečúcou vlažnou vodou a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu. Môžu byť lisované so šupkou ajs a jadrami. Jadrá jablk a hrušiek však obsahujú toxický amygdalín, a preto ich odporúčame odstrániť, a to najmä vtedy, keď chcete konzumovať štavu z väčšieho množstva týchto plodov.

Pomaranče, mandarinky, grapefruity, citróny a pod.

Umyte ich. Zbavte ich šupky a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu.

Hrozno, egreš, maliny, černice, čučoriedky, ríbezle, kivi, uhorka, granátové jablko, paradajka atď.

Plody umyte vlažnou vodou. Hrozno je potrebné zbaviť stopiek. Väčšie plody nakrájajte. Granátové jablko je potrebné zbaviť šupky. Na vylisovanie štavy z granátového jablka sa používajú iba jadra.

Ananás, vodný a cukrový melón

Plody umyte pod tečúcou vlažnou vodou a zbavte ich šupky. Cukrový melón zbavte semien. Nakrájajte ich na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu.

Mrkva, zeler, cvikla, petržlen atď.

Suroviny dolodlame umyte pod tečúcou vlažnou vodou, zbavte ich vrátane a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú plniacim otvorom.

Listová zelenina, bylinky a mladá pšenica (zelené výhonky) atď.

Listovú zeleninu a bylinky umyte pod tečúcou vlažnou vodou. Listovú zeleninu, ktorá je napr. stopkový zeler, špenát a pod., nakrájajte na zhruba 4 – 5 cm dlhé časti.

Zväzky bylinky, ako je napr. pažitka a pod., a mladé pšenice nakrájajte na zhruba 3 cm dlhé časti.

Orechy a sójové bôby

Mandle, kešu orechy, lieskové orechy, vlašské orechy a pod.

Orechy musia byť vždy zbavené škrupín. Pred výrobou orechového alebo sójového mlieka je potrebné orechy alebo sójové bôby namočiť aspoň na 8 hodín do vody.

Ostatné ingrediencie

Voda, mlieko, jogurt, smotana a pod.

Tieto ingrediencie sa pridávajú spolu s ovocím a zeleninou, orechmi alebo sójovými bôbmi do plniaceho tubusu na prípravu rôznych druhov nápojov, domáčich sorbetov a zmrzlín.

POUŽITIE ODŠTAVOVAČA

- Podľa vyšše uvedených pokynov si pripravte suroviny.
- Uistite sa, že odštavovač je správne zostavený a že ovládca **A11** je nastavený v polohе 0 (vypnuté). Zastrčku prívodného kábla pripojte k zásuvke elektrického napäťa.
- Odštavovač zapnite nastavením ovládača **A11** na požadovaný rýchlosný stupeň.

Nastavanie rýchlosi Druh suroviny

| | |
|-----------------------------|---|
| 1 – nízka rýchlosť | Hrozno, egrše, maliny, ostružiny, čučoriedky, ríbezle, čerešne, kivi, uhorky, granátové jablká, paradajky, pomaranče, mandarinky atď. |
| 2 – stredná rýchlosť | Listová zelenina, bylinky, mladá špenatica, jablká, hrušky, nektárinky, broskynie, melón, ananás atď. |
| 3 – vysoká rýchlosť | Mrkva, zeler, orechy, zmrazené kúsky ovocia na prípravu sorbetov a zmrzlín atď. |

- Do otvoru plniaceho tubusu postupne vkladajte pripravené suroviny. Pokiaľ nie sú vtiahnuté lisovacou závitovkou **A3** do odštavovacieho mechanizmu, ako napr. jablká s kľukou šupkou, na ich pretláčanie plniacim tubusom použite prítlak **A1**. Maximálnu výťažnosť štavy dosiahnete, keď budete vkladať suroviny postupne a budeť ich stláčať pozvolna pod miernym tlakom. Proces lisovania štavy prebieha v dvoch fázach, suroviny sú najprv rozdrvené lisovacou závitovkou **A3** a potom sa pretlačia cez sitko. Rýchlym pretláčaním surovín tento proces neuhrýchlite. Naopak môže dôjsť k zahľteniu odštavovača veľkým množstvom surovín.

Upozornenie:
Na pretláčanie surovín plniacim tubusom nepoužívajte prsty alebo iné predmety. Vždy používajte na to určený prítlak **A1**. Maximálny čas neprietŕžitej prevádzky je 60 minút. Potom nechajte spotrebci 30 minút vychladnúť.

- Dužina sa odvádzá do nádoby **A13**, ktorá je prípravená pod výputom **A8** a vylisovaná štava vyteká do nádoby **A14** alebo pohára, ktorá je prípravená pod výputom **A9**. Pokiaľ sa počas odštavovania naplní jedna z nádob, uzavrite výput štavy **A9** a odštavovač vypnite nastavením ovládača **A11** do polohy 0 (vypnuté). Príslušnú nádobu vyprázdnite a vráťte ju späť na svoje miesto. Potom môžete pokračovať v odštavovaní.
- Pokiaľ odštavujete jeden druh suroviny, počas odštavovania odporúčame nechať výput štavy otvorený, aby mohla štava volne vytiekat do nádoby **A14** alebo pohára umiestneného pod výputom **A9**.
- Pokiaľ odštavujete viac druhov surovín zároveň alebo pripravujete smoothie nápoje, orechové alebo sójovo mlieko či koktele s prídavkom jogurtu alebo mlieka, uazvárateľný výput štavy **A9** umožní premiešanie surovín vnútri odštavovacej komory **A7**. Jednoduchým otvorením zátky potom vypustite miestený nápoj do nádoby **A14** alebo pohára umiestneného pod výputom **A9**. Pravidelne kontrolujte stav naplnenia odštavovacej komory **A7** a dbajte na to, aby nedošlo k jej preplneniu nad rysku maxima.
- Pri príprave sorbetov a zmrzlín s použitím homogenizačného puzdra **A6** sa vzniknúť zmes vytiahne iba otvorm na výput dužiny **A8**.
- Pokiaľ by došlo k zaseknutiu odštavovacieho mechanizmu počas prevádzky, ovládca **A11** nastavte do polohy „REVERSE“ (opačný chod motora). Prídružte ho v tejto polohe 15 až 20 sekúnd, aby došlo k uvoľneniu zaseknutých surovín. Potom ho uvoľnite. Ovládca **A11** sa vráti späť do polohy 0 (vypnuté). Nastavte požadovanú rýchlosť, aby došlo k spracovaniu uvoľnených surovín. Tento postup môžete niekoľkokrát zapakovat.
- Pokiaľ chcete odštavovať rôzne druhy surovín po sebe bez toho, aby došlo k zmiešaniu chuti rôznych surovín, odštavovací mechanizmus stačí jednoducho a rýchlo vypláchnuť čistou vodou bez kompletnej demontáže odštavovača, a to nasledujúcim spôsobom. Pred odštavovaním ďalšej suroviny uzavrite výput štavy **A9**. Plniacim tubusom nalejte do odštavovacej komory **A7** 200 ml čistej vody. Odštavovač nechajte zhruba 1 minútu v chode a potom vypustite vodu do nádoby **A14** prípravenej pod výputom štavy **A9**. Teraz je odštavovač mechanizmus prečistený a môžete začať s odštavovaním ďalšej suroviny.
- Po ukončení používania odporúčame nechať vypláchnuť zvyšky surovín z odštavovacieho mechanizmu postupom uvedeným v predchádzajúcom odseku. To ulahčí nasledné čistenie demontovaných súčasti. Potom odštavovač vypnite nastavením ovládača do polohy 0 (vypnuté) a zástrčku odpojte od sieťovej zásuvky. Pred odobratím nádoby **A14** alebo pohára, ktorý je umiestnený pod výputom štavy **A9**, uzavrite zátku, aby nedochádzalo k odvapkávaniu štavy.
- Po každom použití demontujte odštavovač podľa pokynov uvedených v kapitole Demontáž odštavovača a vycistite ho podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

UŽITOČNÉ RADY A TIPY

- Na prípravu štavy s menším obsahom vlákniny použite jemné sito **A4**.
- Na prípravu štavy s väčším obsahom vlákniny a na odštavovanie mäkčších druhov ovocia a zeleniny, ako sú napr. ríbezle, maliny, čučoriedky, paradajky a pod., použite hrubé sito **A5**. Použitie hrubého sita **A5** je najmä dôležité pri spracovaní väčšieho množstva ríbezí.
- Mango a banány nie sú príliš vhodné na odštavovanie, pretože obsahujú veľmi malý podiel štavy. Vynikajúcim spôsobom však poslúžia ako základná surovina pri príprave ovocných zmrzlín a sorbetov s použitím homogenizačného puzdra **A6**.
- Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov spracovávajte vždy čerstvý dozretné plody. Prezreté alebo nedozretné plody nie sú vhodné na odštavovanie a negatívne ovplyvnia výslednú chut štavy.
- Aby ste predišli stratě hodnotných vitamínov, štavu odporúčame skonzumovať čerstvú ihneď po jej vylisovaní.

DEMONTÁŽ ODŠTAVOVAČA

- Pred demontážou sa uistite, že je odštavovač vypnutý, odpojený od sieťovej zásuvky a že rotujúce časti nie sú v pohybe.
- Odoberte nádobiču na štavu a dužinu **A14** a **A13**. Vekom **A2** potočte proti smeru hodinových ručičiek a snímte ho z odštavovacej komory **A7**.
- Odštavovaciu komoru **A7** so sitkom a lisovacou závitovkou **A3** vnútri zdvihnite z motorovej jednotky **A10**.
- Nad drezom vyberte lisovaciu závitovku **A3** a sitko z odštavovacej komory **A10**.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odštavovač vycistite po každom použití. Pred čistením sa uistite, že je odštavovač vypnutý, odpojený od sieťovej zásuvky a že rotujúce časti nie sú v pohybe.
- Odštavovač demontujte a odnimatelné súčasti dôkladne umyte v teplej vode s prídavkom saponátu a potom ich riadne osušte utierkou. Pre ľahšie odstránenie zvyškov dužiny vyberte tesnenie z otvoru, ktorý je umiestnený na spodku odštavovacej komory **A7** vo výpuste dužiny **A8**. Po vycistení je dôležité nezabudnúť tesnenie uzavrieť. Sitko dôkladne umyte pod teploú tečúcou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu a čistiacej kefky **A15**. Pohľadom proti svetlu skontrolujte, či sú otvory sitka čisté. Pokiaľ sa vám nedari otvory vycistiť, namôžte sitko na hodinu do teplej vody s prídavkom citronovej šťavy a potom ho znova umyte. Na záver opakujte sitko pod tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosušaťa utierkou. Všetky odnimatelné súčasti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Ukladajte ich do horného koša umývačky.

Poznámka:

Pre ľahšie čistenie umyte všetky odnimatelné súčasti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, ihned po použití. Zaschnute zvyšky štavy a dužiny môžu zablokovať otvory sitka a znižiť tak efektivitu odštavovania pri ďalšom použití.

- Povrch motorovej jednotky **A10** je možné v prípade znečistenia utrieť mierne navlhčenou tkaninou. Všetko potom riadne osušte. Motorovú jednotku **A10** ani jej prívodný kábel nikdy neponárajte do vody ani ju neumývajte pod tečúcou vodou.
- Na čistenie nepoužívajte čistiacie prostriedky s abrazívnym účinkom, riedidlá a pod. Inak môže dôjsť k narušeniu čisteného povrchu.

SKLADOVANIE

- Ak nebudeť spotrebiť používať, uložte ho na suché miesto mimo dosahu detí. Spotrebiť môžete skladovať zostavený.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina a riešenie |
|---|---|
| Odštavovač sa po zapnutí nespustí. | Overte, či je pripojený k funkčnej sieťovej zásuvke Overte, či je správne zostavený. |
| Počas prevádzky došlo k zastaveniu odštavovača. | Mohlo dôjsť k zahľteniu odštavovača veľkým množstvom surovín alebo príliš tvrdými surovinami. Suroviny vkladajte do odštavovača postupne a stláčajte ich pod miernym tlakom. Odštavovač nie je vhodný na odštavovanie príliš tvrdých surovín, ako je napr. cukrová trstina. Odštavovač je v prezádze príliš dlhý čas. Po 60 minútach prevádzky ho nechajte 30 minút vychladnúť. |

| | |
|---|--|
| Zospodu odšťavovacej komory A7 uniká štava. | Silikónové tesnenie na spodku odšťavovacej komory A7 nie je riadne uzatvorené. Odšťavovač vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a demontujte. Uzavrite tesnenie, ktoré je umiestnené na spodku odšťavovacej komory A7 . |
| Počas prevádzky dochádza k miernym vibráciám odšťavovača. | K miernym vibráciám môže dochádzať vplyvom odšťavovania tvrdých surovín. |
| Počas prevádzky sa ozýva hluk. | Uistite sa, že je odšťavovač umiestnený na rovnom, suchom a stabilnom povrchu. Pri odšťavovaní tvrdých ingrediencií sa ozýva väčší hluk než pri odšťavovaní mäkkých ingrediencií. Uistite sa, že odšťavovač nie je zahľtený príliš veľkým množstvom surovín. |
| Po ukončení používania nie je možné demontovať veko A2 . | To môžu byť spôsobené veľkým množstvom zvyškov dužiny vnútri odšťavovacieho mechanizmu alebo došlo k zaseknutiu surovín. Nepokusajte sa demontovali veko A2 násilím. Odšťavovač uvedte do chodu, aby sa odstránili zvyšky dužiny z odšťavovacieho mechanizmu, alebo ho spusťte na 15 až 20 sekúnd v režime opačného chodu motora, aby sa zaseknuté zvyšky surovín uvolnili a vrátili späť do plniaceho tubusu. Potom spusťte normálny chod, aby došlo k spracovaniu uvoľnených surovín. |

RECEPTY

NÁPOJ Z MLADEJ PŠENICE

100 g mladej zelenej pšenice

- Zväzky pšenice nakrájajte na 3 cm dlhé časti. Použite jemné sitko **A4** a pšeniciu postupne vkladajte do odšťavovača. Ihned podávajte.
- Čerstvo vylisovaná štava z mladej pšenice je dobrým zdrojom enzymov a minerálov, podporuje imunitu, pôsobí pozitívne na trávaci trakt a je vhodným doplnkom pri liečbe vysokej hladiny krvného tlaku a cholesterolu.

BANANOVO-JAHODOVÝ SORBET

3 ks zrelych banánov

6 ks zrelych jahôd

čerstvé lesné ovocie a lístky mäty na ozdobenie

- Banán zbatvte šupky a nakrájajte na kolieska. Jahody umyte, zbatvte stopiek a nakrájajte na štvrtiny. Banán aj jahody rozložte do nádoby vyloženej papierom na pečenie a vložte zhruba na 4 až 5 hodín do mrazeničky.
- S použitím homogenizačného puzdra **A6** spracujte plátky banánov a kúsky jahôd v odšťavovači. Vypust štavy **A9** môžete ponechať uzatvorený. Čerstvo prípravený sorbet sa bude vytlačať z otvoru na výpust dužiny **A8**. Ak nie je zmes dostatočne homogénna, nechajte ju prejst odšťavovačom ešte raz. Vzniknutý sorbet naservirujte do misky a ozdobte čerstvým lesným ovocím a lístkami mäty.

MANDLOVÉ MLIEKO

100 g jadier sladkých mandlí (nelúpaných)

200 ml vody

- Mandle namočte zhruba na 12 hodín do vody. Čím dlhšie ich budete namátať, tým jemnejšie mlieko bude. Pri dlhšom namáčaní je lepšie mandle po niekoľkých hodinách preplachniť, aby nedošlo k skvaseniu nálevu. Čas namáčania by nemal presiahnuť 24 h. Vodu zlepťe a k napučaným mandliam pridajte 200 ml čerstvej studenej vody. Odšťavovač s jemným sitom **A4** uvedte do prevádzky. Vypust štavy **A9** ponechajte uzatvorený a naberáckou naberajte vodu s mandlami a naľievajte ju do otvoru plniaceho tubusu. Po naplnení odšťavovacej komory **A7** vypustite mlieko do nádoby na štavu **A14**. Pokiaľ na záver predejti mandľové mlieko cez plátenné vrecúško určené na výrobu rastlinného mlieka, získejte ešte jemnejšiu konzistenciu. Mandľové mlieko je dobrým zdrojom vitamínov, stopových prvkov, vŕpnika a ďalších minerálnych látok, a preto je výbornou alternatívou kravského mlieka. Môžete ho dochutiť napríklad javorovým sirupom.
- Čerstvo prípravené mlieko skonzumujte ihned alebo najneskôr do 24 hodín. Skladovaním však klesá jeho výživová hodnota. Pokiaľ ho neskonsumujete ihned, uložte ho v uzavratelnej sklenenej nádobe do chladničky.
- Rovnakým spôsobom prípravite aj ostatné druhy orechových mliek. Separovanú drvinu je možné využiť na prípravu dezertov, sušienok, müčníkov a pod.

SÓJOVÉ MLIEKO

100 g sójových bôbov

1 l vody

- Sójové bôby namočte zhruba na 8 až 10 hodín do vody. Vodu zlepťe a k napučaným sójovým bôbom pridajte 1 l čerstvej studenej vody. Odšťavovač s jemným sitom **A4** uvedte do prevádzky. Vypust štavy **A9** ponechajte uzatvorený a naberáckou naberajte vodu so sójovými bôbmami a naľievajte ju do otvoru plniaceho tubusu. Po naplnení odšťavovacej komory **A7** vypustite mlieko do nádoby na štavu **A14**. Sójové mlieko precedte do hlbšieho hrnca cez plátenné vrecúško určené na výrobu rastlinného mlieka. Mlieko privede do varu. Potom ho nechajte povařiť zhruba 20 až 30 minút pri miernom vare tak, aby nevznikala pena. Po schladnutí môžete mlieko skonzumovať. Nespotrebované mlieko môžete uložiť v uzavratelnej sklenenej nádobe do chladničky až na 24 hodiny.

- Sójové mlieko neobsahuje laktózu ani cholesterol, obsahuje vlákninu vrátane rozpustných prebiotických oligosacharídov, ktoré podporujú rast probiotík.

DOMÁCA JAHODOVÁ ZMRZLINA

250 g jahôd

100 g smotany

2 lyžice bieleho jogurtu

50 g cukru (namiesto cukru je možné použiť javorový sirup)

2 lyžice citrónovej šťavy

- Jahody umyte, odstopkujte a nakrájajte. Rozložte ich do nádoby vyloženej papierom na pečenie a vložte ich zhruba na 5 hodín do mrazeničky. Zvyšné suroviny zmeňajte a vložte ich do mrazeničky na rovnaký čas. Po vybrati z mrazeničky musí byť zmes dostačočne stuhnutá. S použitím homogenizačného puzdra **A6** spracujte jahody a zmes. Suroviny vkladajte striedavo. Vypust štavy **A9** môžete ponechať uzatvorený. Čerstvo prípravenej zmrzliny bude vytlačať z otvoru na výpust dužiny **A8**. Pokiaľ nie je dostačočne homogénna, nechajte ju prejst odšťavovačom ešte raz. Zmrzinu naservirujte do misky a ozdobte čerstvým lesným ovocím a lístkami mäty.

TECHNICKÉ ÚDAJE

| | | |
|-------------------------|-------|-------------|
| Menovitý rozsah napäťia | | 220 – 240 V |
| Menovitý kmitočet | | 50 Hz |
| Menovitý príkon | | 200 W |
| Hlučnosť..... | | 63 dB(A) |

Deklarovaná hodnota emisie hľuku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprivedových dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajovi pri kúpe ekvalentného nového produktu.

Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencií potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyziaďajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyziaďajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinach mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyziaďajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok splňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.