

Sana

Návod k obsluze



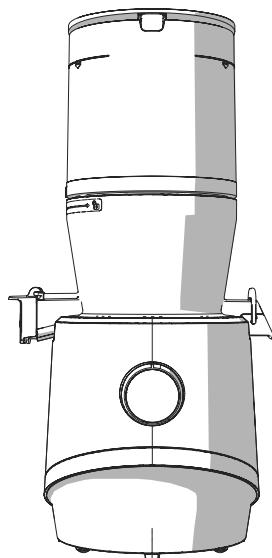
Sana 878

vertikální odšťavňovač

Návod k obsluze

- 3** Rady a tipy
- 4** Pokyny k efektivnímu odšťavňování
- 7** Názvy dílů
- 8** Odšťavňování surovin
- 10** Výroba mandlového mléka
- 11** Výroba sorbetu

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.



Rady a tipy

Před odšťavňováním se důkladně seznamte s přípravou surovin. Nesprávně připravené suroviny mohou mít za následek špatný výkon nebo poškození odšťavňovače.

Suroviny krájejte na kousky, které se vejdou do násypky. Menší kousky se odšťavňují rychleji a získáte více šťávy.

Nepřepíňujte násypku odšťavňovače surovinami nad vyznačenou rysku maximální kapacity. Do násypky nejprve vkládejte měkké a listové suroviny a poté přidejte tvrdší suroviny.

V případě lisování surovin s vysokým obsahem vlákniny může být výsledná šťáva hustá nebo připomínat smoothie. Velmi měkké suroviny, jako jsou jahody, borůvky nebo zralé kiwi odšťavňujte v kombinaci s tvrdšími surovinami.

Po odšťavnění více než 1 kg surovin doporučujeme odšťavňovač vyčistit.

Nespouštějte odšťavňovač na prázdko. Odšťavňovač zapněte po naplnění násypky surovinami nebo těsně předtím, než začnete vhazovat suroviny plnicím otvorem. Po zpracování posledních kousků surovin ho nechte ještě chvíli běžet, aby se vylišovalo maximum šťávy.

Nezasouvejte do plnicího otvoru nic jiného než pýchovadlo. Kuchyňské náčiní může velmi snadno spadnout do násypky a hrozí prasknutí síta nebo jiných dílů. Vkládání cizích předmětů může také způsobit zranění.

Při používání odšťavňovače musí být zátko výpusti šťávy otevřená, aby mohla šťáva volně odtékat do nádoby na šťávu. V případě, že zůstane zátko výpusti šťávy během odšťavňování zavřená, může šťáva vtékat zpět do násypky.

Nepoužívejte odšťavňovač v nepřetržitém provozu déle než 30 minut. Po 30 minutách provozu nechte motor alespoň 1 hodinu vychladnout.

Zabraňte vniknutí vody nebo šťávy do otočného spínače. Můžete poškodit odšťavňovač nebo se zranit.

Pokud odšťavňovač nevyčistíte ihned po každém použití, zbytky surovin uschnou a spotřebič se obtížněji rozebírá a čistí. Rovněž může dojít k zanesení síta a snížení výtěžnosti šťávy.

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 zanašení jeho otvorů vodním kamenem a tím i snížení výtěžnosti.

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.

Pokyny k efektivnímu odšťavňování

1. Pro maximální objem získané šťávy použijte vždy co nejčerstvější suroviny.
2. Pro dosažení co nejlepších výsledků odšťavňovač čistěte po každém 1 kg surovin.
3. Před zpracováním připravte suroviny podle potřeby. Olupejte slupky, odstraňte tvrdá semínka a pecky, odtrhněte stopky a dřevnaté stonky.
4. Suroviny nakrájejte podle potřeby, aby se vešly do násypky.
5. V případě potřeby použijte během odšťavňování pěchovadlo.

Příprava ovoce a zeleniny před odšťavňováním

**jablka, hrušky,
kiwi, hrozny,
cherry rajčata,
okurky**

Můžete je odšťavňovat včetně semínek, jadérek a slupek. Není nutné vykrajovat jadřince. Odstraňte pouze stopky a kuličky hroznového vína otrhejte z hroznů. Jablka a hrušky musí být vždy čerstvé a tvrdé. Kiwi a okurky nesmí být přezrálé. U rajčat volte odrůdu Cherry, která 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 odšťavňovače ucpe.

**melouny,
ananas,
granátové
jablko,
pomeranče,
grepy, citróny**

Melouny lze odšťavňovat i s pecičkami. Kůru odřízněte a nakrájejte dužinu na menší kusy, aby se vešla do násypky. U ananasu odřízněte kůru a vykraňte tuhý střed. Takto připravený ananas rozkrájejte na menší kusy. Granátová jablka oloupejte, zbavte dužiny a odšťavňujte pouze zrníčka. Suroviny, jako jsou grepy, pomeranče a citróny zbavte slupky. U grepů je lepší odstranit i bílou dužinu (tzv. albedo), aby nebyla šťáva příliš hořká.

**zázvor, křen,
kořenová
petržel**

Dbejte na čerstvost lisovaných surovin. Po pár dnech na stole vyschnou, ztvrdnou a jsou pro odšťavňovač nepracovatelné. Vláknité kořeny zbavte vnější slupky a nakrájejte na 1-2 cm malé kousky, aby došlo k přerušení vláken. Odšťavňujte pouze jako doplněk v kombinaci s jinými surovinami.

**mrkev,
červená řepa,
bulvový celer,
ředkvičky,
brambory**

Dbejte na to, aby byly zpracovány bezprostředně poté, co je přinesete domů z obchodu nebo ze zahrádky. Důležité je suroviny zpracovat, dokud jsou ještě čerstvé, tvrdé a obsahují dostatek tekutin. Po pár dnech na stole vyschnou, jsou pružné (gumové) a pro odšťavňovač nepracovatelné. Před zpracováním suroviny omyjte, zbavte špíny a případně odstraňte kamínky. Pokud máte hezkou mrkev, není nutné ji škrábat, odkrojte pouze konce. Takto připravené mrkve překrojte napůl. Řepu a bulvový celer nakrájejte na menší 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.

**řapíkatý celer,
mladý ječmen,
kopřivy,
hladkolistá
petržel**

Řapíkatý celer obsahuje silná vlákna, která se mohou omotat kolem šneku a ucpat odvod drti. Krájejte ho na 3 cm kousky, aby došlo k přerušení vláken a drť mohla z odšťavňovače dobře odcházet. Mladý ječmen a listy bylinek vkládejte do násypky po hrstech. Pokud mladý ječmen a bylinky předem namočíte do studené vody, dosáhnete vyšší výtěžnosti. Nevkládejte do násypky silné a dřevnaté stonky bylinek.

**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 násypky po hrstech, velké listy (kapusta, saláty) překrojte na menší kusy.

**rybíz, rakytník,
maliny,
ostružiny,
borůvky**

Bobuloviny zbavte stopek a odšťavňujte v kombinaci s jinými tvrdšími surovinami. Lisování samotných bobulovin ve větším množství povede k ucpání 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. Šťávě dodají chuť, většina vlhké dužiny však odejde s odpadní drtí.



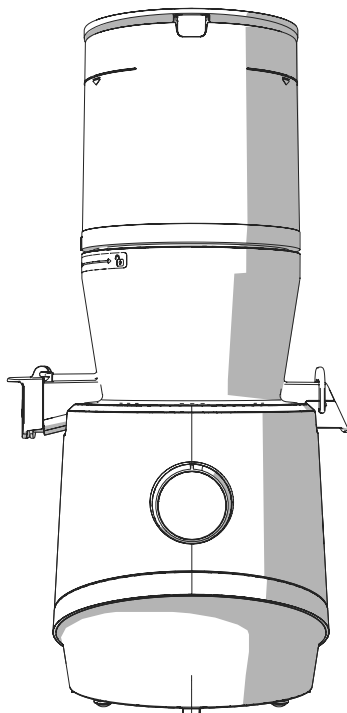
Neodšťavňujte a nezpracovávejte následující suroviny

Nedosáhnete uspokojivých výsledků, navíc některé z uvedených surovin mohou poškodit odšťavňovač.

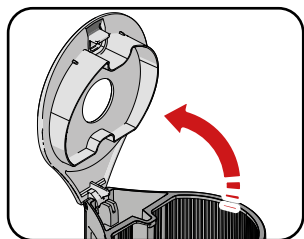
- jakékoliv přezrálé suroviny
- gumová kořenová zelenina, zvadlá listová zelenina a suché bylinky, jehličí
- ovoce a zelenina, které jste měli dlouho v lednici
- příliš tvrdé suroviny (arónie, kdoule, čerstvé šípky s pecičkami)
- nevypeckované ovoce
- rozmražené ovoce (mražené ovoce je možné homogenizovat, nikoliv odšťavňovat)
- odpad z odšťavňování
- 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, ořechy a kávová zrna
- koření jako černý pepř, skořice, hřebíček, hrubozrnná sůl apod.
- nepoužívejte odšťavňovač k extrakci rostlinných tuků z olejnatých semínek
- pružné suroviny, např. syrové maso
- kostky ledu (přístroj neslouží jako drtič ledu)

Názvy dílů

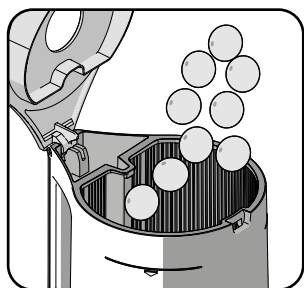
- 1 Víko násypky
- 2 Kloubový závěs víka násypky
- 3 Plnicí otvor
- 4 Uvolňovací jazýček
- 5 Násypka
- 6 Kloub násypky
- 7 Ryska maximální kapacity
- 8 Značka pro zajištění násypky
- 9 Krájecí nože
- 10 Těsnění násypky
- 11 Šnek
- 12 Hřídel šneku
- 13 Držák stěrek
- 14 Silikonové stěrky
- 15 Jemné síto
- 16 Hrubé síto
- 17 Pouzdro na sorbet
- 18 Odšťavňovací komora
- 19 Západka
- 20 Značka pro zajištění odšť. komory
- 21 Kryt odvodu drti
- 22 Klip odvodu drti
- 23 Tlakový ventil
- 24 Těsnění odvodu drti
- 25 Zátka výpusti šťávy
- 26 Těsnění zátky výpusti šťávy
- 27 Výpust šťávy
- 28 Slot odšťavňovací komory
- 29 Pěchovadlo
- 30 Kartáč na čištění
- 31 Motorová základna
- 32 Hřídel motoru
- 33 Otočný spínač
- 34 Nádoba na šťávu
- 35 Nádoba na drť



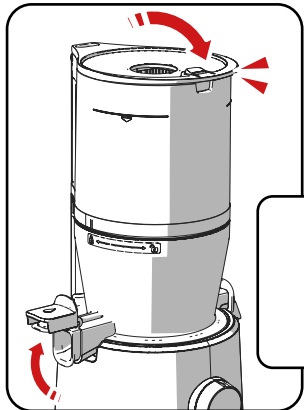
Odšťavňování surovin



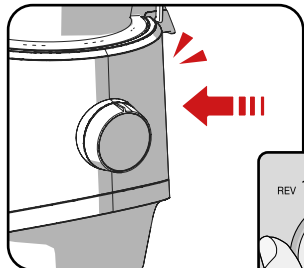
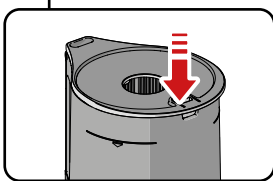
- 1 Víko násypky otevřete stlačením uvolňovacího jazyčku.



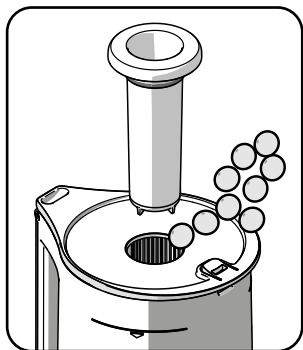
- 2 Násypku plňte surovinami pod rysku, která znázorňuje maximální kapacitu násypky. Pokud se chystáte odšťavňovat směs surovin, vložte jako první do spodní části násypky měkčí suroviny (listová zelenina, ovoce, bobuloviny) a teprve poté vkládejte tvrdší suroviny (kořenová zelenina).



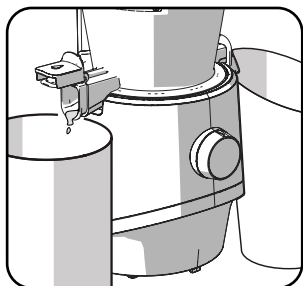
- 3 Pevně zavřete víko násypky, dokud nezapadne na své místo. Otevřete výpusť šťávy a vložte nádoby na šťávu a drť pod jejich výpusti.



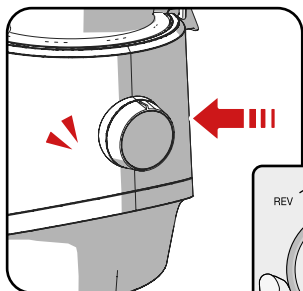
- 4 Otočte spínačem do polohy „ON“. Jakmile se motor spojí s odšťavňovací komorou, uslyšíte cvaknutí.



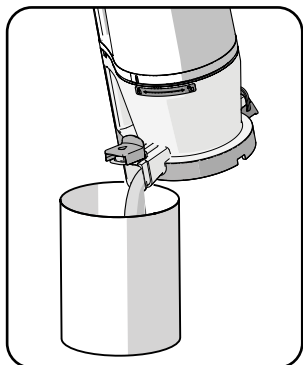
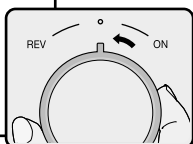
- 5** Chcete-li přidat další suroviny, podávejte je otvorem ve víku násypky. Chcete-li přidat větší suroviny než je otvor v násypce, vypněte motor odšťavňovače otočením spínače do polohy **(o)** a otevřete víko násypky. Upozorňujeme, že otevřením víka násypky během odšťavňování se motor z bezpečnostních důvodů sám zastaví. V případě potřeby použijte pěchovadlo k zatlačení přísad do násypky.



- 6** Po zpracování všech surovin nechte odšťavňovač ještě cca minutu běžet. Tím zajistíte maximální výtěžnost šťávy.



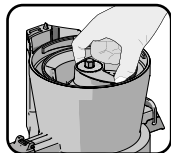
- 7** Po dokončení odšťavňování vypněte motor otočením spínače do polohy vypnuto **(o)**. Motor se zastaví za cca 3 sekundy.



- 8** Nadzvedněte odšťavňovací komoru směrem k nádobě na šťávu, abyste vylili veškerou zbývající šťávu.

Výroba mandlového mléka

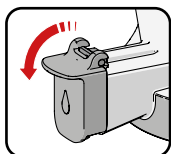
Pro výrobu mandlového mléka použijte nepražené mandle. Před zpracováním je namočte na 6 hodin do vody, aby nasáklly, změkly a byly snadno zpracovatelné. Těsně před zpracováním je propláchněte čistou vodou.



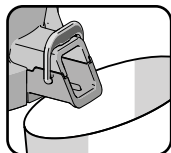
1 Sestavte odšťavňovač podle pokynů na str. 13 (Sestavení přístroje pro odšťavňování).



6 Přes plnicí otvor ve víku násypky postupně sypejte namočené mandle bez vody. Začne se vyrábět mandlové mléko. Nechte směs v odšťavňovači promíchat, dokud bude mandlová drť plynule odcházet do odpadní nádoby.



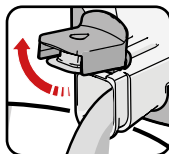
2 Uzavřete zátku výpusti šťávy a během celého procesu ji nechte zavřenou.



3 Pod výpust drti umístěte nádobu na odpad. Tudy bude odcházet mandlová drť.



4 Do násypky nalijte 500 ml vody. Zavřete víko násypky.



7 Umístěte sklenici či nádobu na šťávu pod zátku výpusti šťávy a za chodu přístroje zátku otevřete. Hotové mléko se vypustí do sklenice.



5 Spustěte odšťavňovač přepnutím spínače do polohy **ON**.



8 Vypněte odšťavňovač přepnutím spínače do polohy **(O)**.

Poznámka:

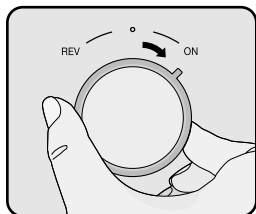
- Doporučujeme použít 150-200 g mandlí na 500 ml vody.
- Pokud do mandlového mléka přilejete vodu z mladého kokosu, jeho chuť se přiblíží kravskému mléku.
- Zbytkovou drť z mandlí můžete použít při pečení.

Výroba sorbetu

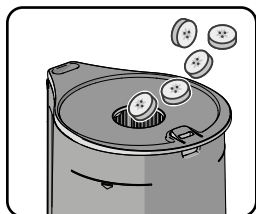
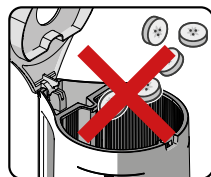
Ovoce vhodné pro přípravu sorbetu: banány, mango, jahody, borůvky, maliny, meruňky

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

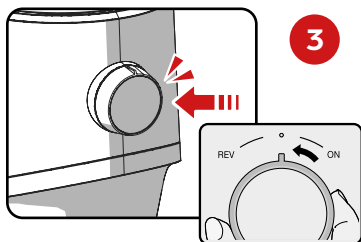
Těsně před zpracováním vyndejte ovoce z mrazáku. V závislosti na druhu surovin ho nechte při pokojové teplotě chvíli povolit (5-10 minut), aby nebylo příliš tvrdé. Zejména mražené jahody a lesní směs pořízené v obchodě nechte dostatečně povolit. Nikdy nezpracovávejte úplně zmrzlé ovoce, mohlo by dojít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



- 1** Při výrobě sorbetu **neplňte předem násypku** mraženými surovinami jako je tomu při odšťavňování. Nejprve zapněte odšťavňovač.



- 2** Kousky mraženého ovoce vhazujte jeden po druhém přes plnicí otvor ve víku násypky.



- 3** Po dokončení vypněte motor otočením vypínače do polohy (o). Motor se zastaví za cca 3 sekundy.

Sana