

*Sana*  
JUICER BY *Omega*®

# NÁVOD K OBSLUZE

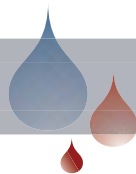
## Sana Juicer EUJ-707



[www.sanaproducts.cz](http://www.sanaproducts.cz)



# Důležité bezpečnostní pokyny



1. Pozorně si přečtěte všechny pokyny uvedené v tomto návodu.
2. Motorovou část odšťavňovače nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. S odšťavňovačem nikdy nepracujte s mokřima rukama, hrozí riziko úrazu elektrickým proudem nebo poškození odšťavňovače.
3. Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud přístroj používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Osoby neseznámené s jeho použitím vždy předem seznáme.
4. Při delším odstavení, před sestavením či rozložením a před čištěním vždy odpojte odšťavňovač od přívodu elektrického proudu.
5. Nedotýkejte se pohybujících se částí odšťavňovače.
6. Zjistíte-li, že je přívodní kabel nebo zástrčka poškozena, nebo že odšťavňovač nepracuje správně, je jinak poškozen či jste jej upustili na zem, obraťte se na Vašeho prodejce nebo autorizované servisní středisko.
7. Použitím jiných než originálních náhradních dílů nebo příslušenství doporučených výrobcem může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
8. Přívodní kabel nikdy nenechávejte viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky.
9. Při odšťavňování vždy kontrolujte, zda je bezpečnostní otočný zámek v zajištěné poloze.
10. Po každém odšťavňování přepněte hlavní vypínač do polohy **OFF**. Před rozložením odšťavňovače vždy počkejte, dokud se motor nezastaví.
11. Při odšťavňování nikdy nestrkejte do hrdla násypek cizí předměty. Pokud dojde k ucpání hrdla zpracovávanými surovinami, uvolněte ho pomocí pěchovací zátky nebo delšího kousku ovoce či zeleniny. V případě že se nepodaří tímto způsobem hrdlo uvolnit, vypněte odšťavňovač, rozložte jej a ručně vyčistěte.
12. Zástrčku nikdy nevytahujte ze zásuvky zatažením za kabel, vždy uchopte samotnou zástrčku.
13. Před připojením odšťavňovače k přívodu elektrické energie se přesvědčte, zda jsou všechny ovládací prvky vypnuté.

## SANA Juicer by Omega EUJ-707

Tento výkonný jednošnekový odšťavňovač je vyroben z kvalitních zdravotně nezávadných materiálů.

Odšťavňovač Sana Juicer by Omega EUJ-707 pracuje při nízkých otáčkách 63-75 ot./min, což zajišťuje šetrné zpracování suroviny se zachováním přirozené chuti a nutriční hodnoty.

Odšťavňovač Sana Juicer se jednoduše sestavuje i rozkládá, což velice usnadňuje a urychluje čištění.

Odšťavňovač Sana Juicer Vám přináší dlouhodobě bezproblémový provoz.

## Víceúčelový odšťavňovač

### 1. Odšťavňovač ovoce

Odšťavňovač Sana dokáže s vynikající výtěžností zpracovat všechny běžně dostupné druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky, citrusy, hroznové víno, kiwi atd.

### 2. Odšťavňovač zeleniny

Odšťavňovač Sana odšťavňuje s vysokou výtěžností všechny druhy zeleniny včetně celeru, mrkve, paprik, ředkvi nebo zelí, aniž by docházelo k narušení živin a přirozené chuti. Právě zachování přirozené chuti a vysokého obsahu živin je největším přínosem této unikátní odšťavňovací technologie.

### 3. Odšťavňovač výhonků a zelených částí rostlin

S odšťavňovačem Sana Juicer můžete odšťavňovat obilné výhonky, listy aloe i jiné části spousty druhů rostlin. Vychutnejte si to nejlepší, co nám příroda nabízí v podobě nejrůznějších surovin v čistě přírodním stavu. Vyrobtě si vlastní šťávu plnou živin a vitamínů.

### 4. Další možnosti zpracování potravin

Odšťavňovač Sana Juicer dokáže rovněž zpracovávat další suroviny, jako je česnek, jarní cibulka, zázvor a mnoho dalších druhů včetně bylinek a koření při zachování jejich přirozené chuti a nutriční hodnoty. S příslušným nástavcem lze velice snadno a rychle připravit měkké pokrmy pro děti či nejstarší členy rodiny.

### 5. Výroba těstovin

S nástavcem na těstoviny vyrobíte v minutě čerstvé nudle (str. 9).

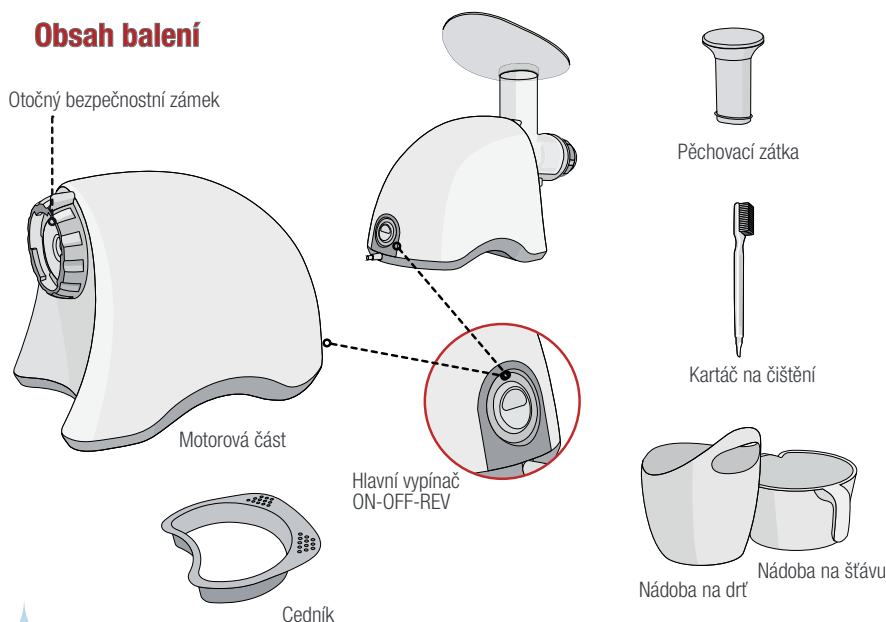
### 6. Homogenizátor

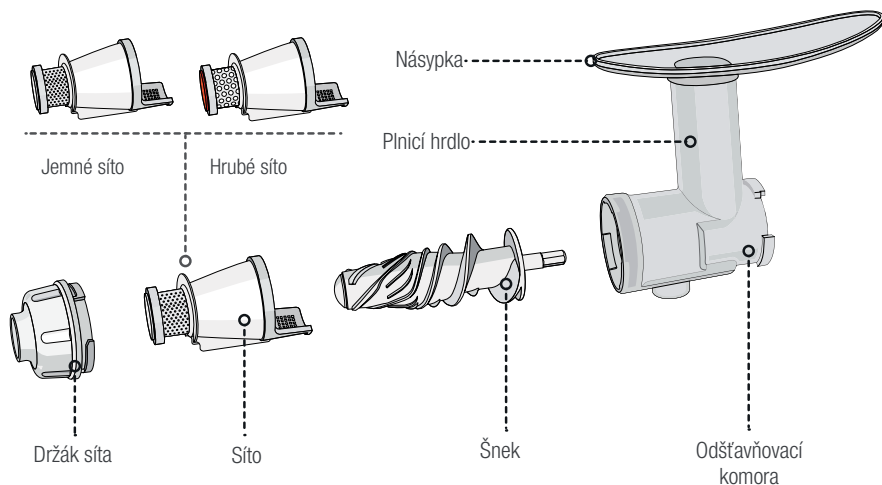
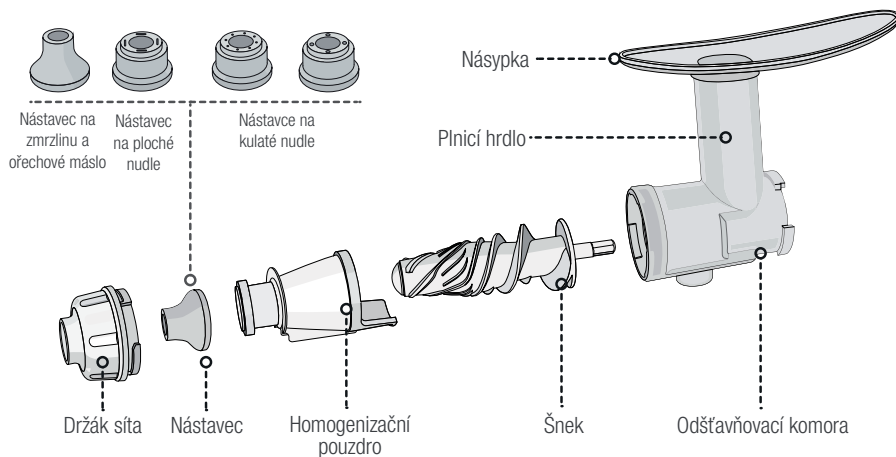
Připraví čerstvé mražené dezerty (str. 11-13), ořechová másla (str. 14) i dětské přírodní pokrmy (str. 15).

### 7. Funkce mlýnku

Dokáže umlít kávu (str. 17).

## Obsah balení



**Části pro odšťavňování****Části pro jiné zpracování surovin**

## Použití

Odšťavňuje ovoce a zeleninu.

Odšťavňuje výhonky a zelené části rostlin.

Vyrábí těstoviny.

Vyrábí dětské pokrmy a sorbety.

## Technická specifikace

Název modelu	SANA Juicer by Omega EUJ-707
Rozměry	Délka: 420 mm
	Šířka: 170 mm
	Výška: 330 mm
Hmotnost	5,7 kg
Napětí	230 V / 50 Hz (150 W)
Motor	Jednofázový indukční
Otáčky šneku	63-75 ot./min.
Pojistka	250V 5A 50T
Certifikace	CE



### ***Dodávané součásti a příslušenství***

1x Návod k obsluze	2x Síto pro odšťavňování
1x Nádobu na šťávu	1x Homogenizační pouzdro
1x Nádobu na drť	1x Pěchovací zátka
2x Nástavec na kulaté nudle	1x Odšťavňovací komora s násypkou
1x Nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo	1x Kartáč na čištění
1x Nástavec na ploché nudle	1x Držák síta
1x Šnek	1x Cedník
	1x Motorová část

***Celkem 17 součástí včetně tohoto návodu.***

## Pokyny pro odšťavňování

1. Před odšťavňováním oloupejte suroviny, které mají slupku (pomeranče, banány, ananas atd.). Ostatní plody pouze opláchněte. Není potřeba zbavovat slupky např. jablka, rajčata, ale ani kiwi.
  2. Ovoce a zeleninu předem pokrájejte na menší kousky (cca 5 cm).
  3. Zapněte odšťavňovač přepnutím spínače do polohy **ON** a nechte jej běžet po celou dobu zpracování suroviny, dokud není všechna šťáva vytlačena.
  4. V případě, že bude odšťavňovač zahlcen surovinami tak, že přestane odcházet drť, nebo pokud Vám do plnicí trubice spadne cizí předmět, vypněte ho (přepněte spínač do neutrální polohy) a počkejte, až se zcela zastaví šnek. Poté přepněte spínač do polohy **REV**. Zpětný chod uvolní nahromaděné suroviny, případně pomůže s vyjmutím cizího předmětu. Po uvolnění odšťavňovací komory nebo odstranění cizího předmětu přepněte spínač zpět do neutrálu, znovu vyčkejte, dokud se šnek nezastaví a přepněte do polohy **ON**. Pokračujte v odšťavňování.
- Pozor!** Při přímém přepnutí spínače z polohy **REV** do polohy **ON** bude motor přístroje nadále běžet ve zpětném chodu. Proto je nutné přepnout spínač nejdříve do neutrální polohy, počkat, dokud se šnek úplně nezastaví, a teprve poté přepnout spínač do polohy **ON**.
5. Pokud začne odšťavňovač v průběhu odšťavňování vibrovat, vypněte jej, rozložte a odstraňte uvnitř nahromaděnou surovinu. Poté odšťavňovač opět sestavte a pokračujte v odšťavňování.
  6. Po vložení posledního kousku suroviny do násypky nechte odšťavňovač ještě několik vteřin běžet, aby došlo k vytlačení i posledních pár kapek šťávy.
  7. Vypněte odšťavňovač.
  8. Odšťavňovač po každém použití důkladně zevnitř vyčistěte.
  9. Nikdy nenechávejte odšťavňovač běžet nepřetržitě déle než 30 minut.

## Pokyny k čištění odšťavňovače

- Omyjte šnek i ostatní díly pro odšťavňování v teplé vodě s mýdlem či saponátem a dobře opláchněte. Nikdy nenechávejte mýt části odšťavňovače v myčce na nádobí.
- Motorovou část odšťavňovače nikdy neponořujte do vody, vždy ji jen otřete vlhkým hadříkem.

# Pokyny k sestavení odšťavňovače

## Krok 1

Nasadte odšťavňovací komoru s násypkou na motorovou část odšťavňovače a zajistěte otočením bezpečnostního zámku přibližně o 60° ve směru hodinových ručiček.

## Krok 2

### Odšťavňování ovoce a zeleniny

#### 1) Odšťavňování tvrdších surovin (kořenová zelenina, jablka, listová zelenina, ...)

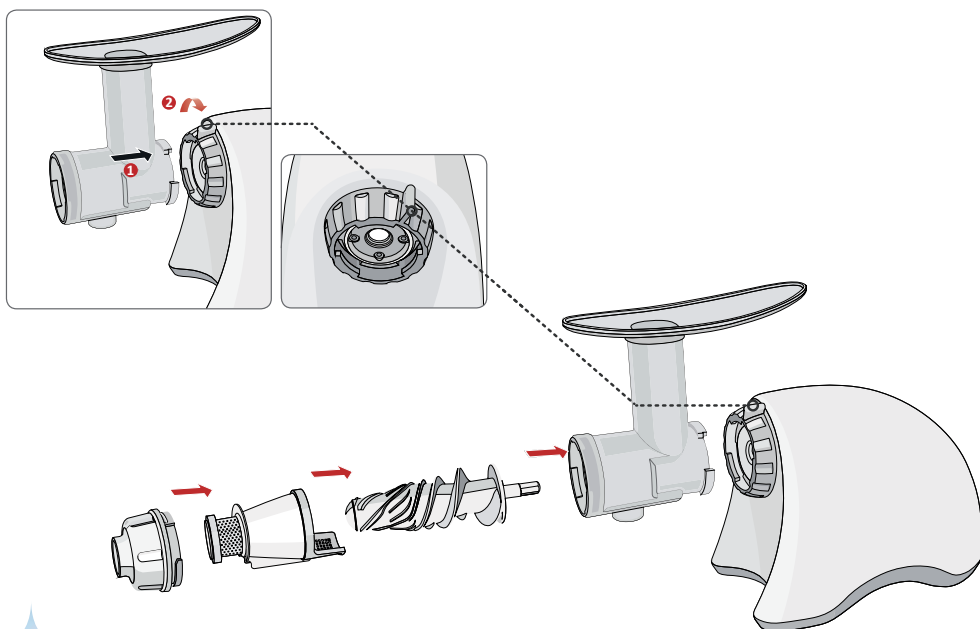
Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte jemné síto.

#### 2) Odšťavňování měkčích surovin (pomeranče, ananas, ...)

Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte hrubé síto.

Po vložení síta (jemného nebo hrubého) nasadte na konec odšťavňovací komory držák síta a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

Odšťavňovač je připraven k odšťavňování surovin.





## Zpracování potravin

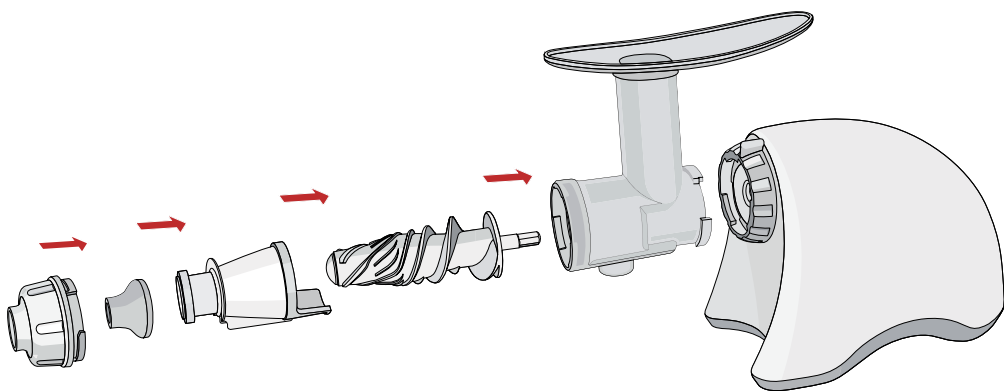
Při zpracování potravin postupujte následovně:

Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Podle druhu zpracovávaných potravin vyberte požadovaný nástavec (na nudle nebo zmrzlinu a ořechová másla; pro správný výběr viz následující kapitoly o zpracování potravin) a vložte jej do držáku síta z jeho zadní strany.

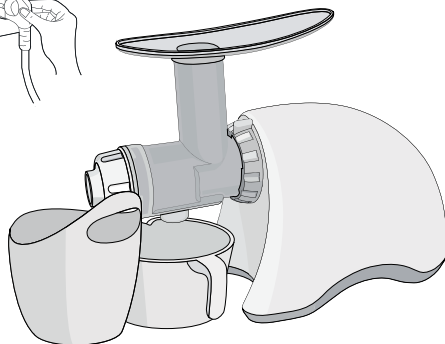
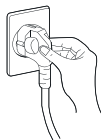
Držák síta s vloženým nástavcem nasadte na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.

Pokud chcete vyrábět těstoviny, sorbet, zmrzlinu, arašídové máslo, dětskou stravu, mandlové mléko nebo umlít kávu, podrobný postup naleznete v následujících kapitolách.

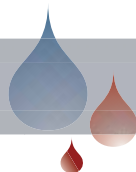


### Krok 3

Při odšťavňování umístěte pod výpuštěr nádobu na šťávu a pod výpuštěr šťávy nádobu na šťávu. Při zpracování potravin použijte také obě nádoby. Některé druhy potravin jsou šťavnatější a šťáva může téct otvorem pro odvod šťávy i během homogenizace. Poté připojte odšťavňovač k přívodu elektrické energie.

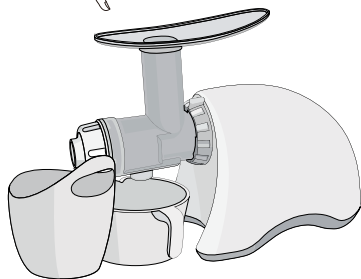


# Práce s odšťavňovačem



## Krok 4

Stiskněte tlačítko ON. Vložte několik menších kousků ovoce nebo zeleniny do plnicího hrdla. Pomocí pěchovací zátky suroviny v hrdle mírně stlačujte. Stejným způsobem pokračujte, dokud nezpracujete všechny suroviny.

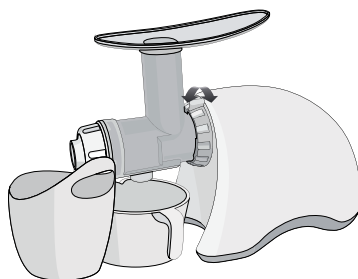


## Krok 5

NIKDY do plnicího hrdla nestrkejte žádné kovové nebo dřevěné pomůcky nebo předměty. Pokud dojde při odšťavňování k ucpání plnicího hrdla nebo zastavení šneku, stiskněte několikrát tlačítko zpětného chodu. Poté pokračujte dále v odšťavňování. Při pěchování používejte pouze originální pěchovací zátku.

## Krok 6

Před každou výměnou nástavce nebo příslušenství odšťavňovač vypněte. Dokud se nezastaví pohyblivé části odšťavňovače, nerozkládejte jej. Otočte zajišťovacím otočným zámkem ve směru hodinových ručiček, oddělte odšťavňovací komoru s násypkou od motorové části a vyndejte lisovací šnek. Všechny součásti důkladně omyjte ve vodě s mýdlem nebo saponátem. Nenechávejte mýt části odšťavňovače v myčce nádobí.



## Krok 7

NIKDY nenechávejte odšťavňovač běžet nepřetržitě déle než 30 minut.

## Volba správného síta

Suroviny	Síto
Pomeranče, hrušky, hroznové víno, jahody, kiwi, rajčata, avokádo, aloe atd.	Hrubé síto pro odšťavňování
Květák, ředkve, řepa, špenát, mrkev, jablka, sladké brambory, obilné klíčky a další listová a kořenová zelenina.	Jemné síto pro odšťavňování
Těstoviny, sorbet, zmrzlina, ořechové máslo, dětská strava, kávová zrna (mletí), máčená rýže nebo fazole.	Homogenizační pouzdro

## Výroba těstovin

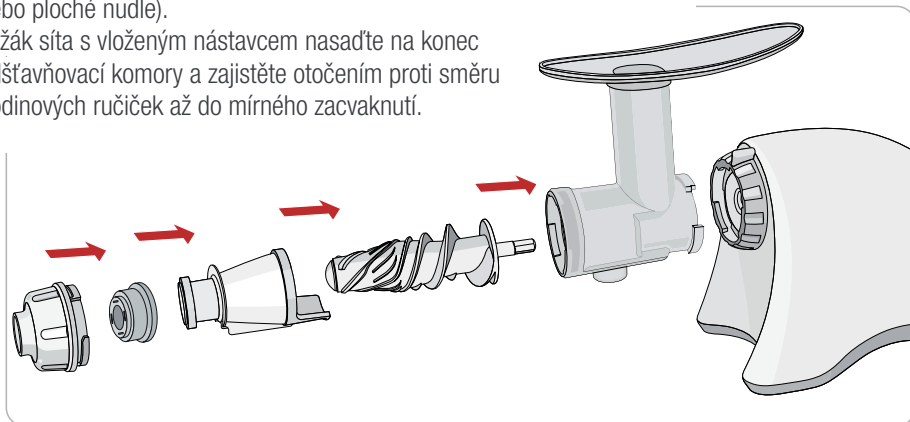
### Krok 1

Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Do držáku síta vložte z jeho zadní strany požadovaný nástavec (na kulaté nebo ploché nudle).

Držák síta s vloženým nástavcem nasadíte na konec odšťavňovací komory a zajistíte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



## Krok 2

Nádobu nebo talíř umístěný pod vývodem jemně posypte hladkou moukou.

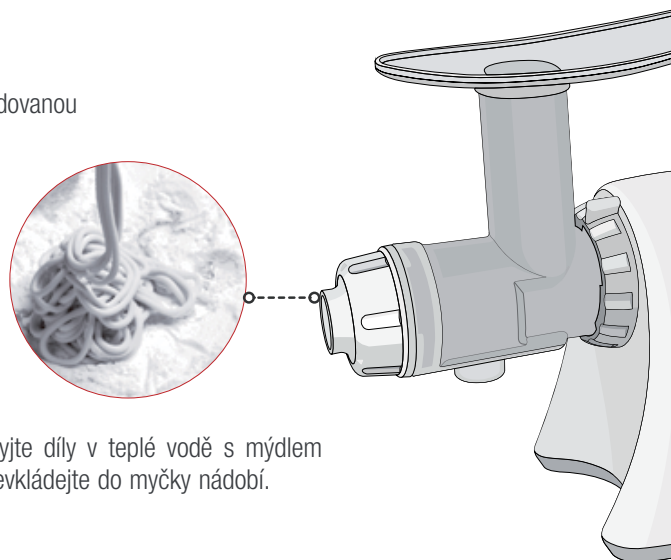
Přichystejte si těsto z mouky, vejce a případně i soli. Pokud budete připravovat vlasové nudle, je důležité, aby těsto nebylo příliš tuhé, protože by se mohly poškodit díly odšťavňovače. Změkčení těsta dosáhnete přidáním oleje.

Vkládejte těsto do plnicího hrdla a mírně ho stlačujte. V případě přípravy vlasových nudlí vložte nejprve jen kousek těsta, a jakmile uvidíte, že nudle plynule vycházejí, přidejte i zbytek. Pokud nudle nevycházejí, je potřeba přidat do těsta ještě více oleje.



## Krok 3

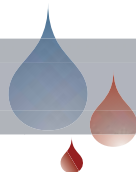
Ke zkrácení těstovin na požadovanou délku použijte nůžky.



## Krok 4

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem, nikdy je nevkládějte do myčky nádobí.

# Výroba sorbetu



## Krok 1

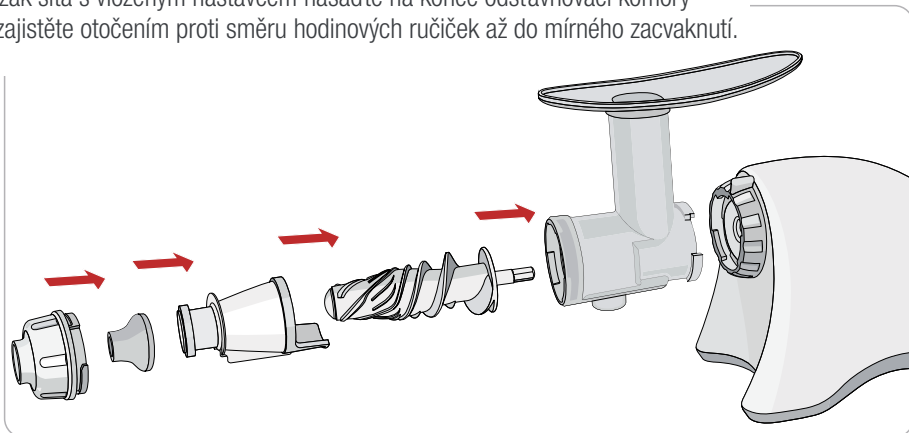
Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Do držáku síta vložte z jeho zadní strany nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo.

Držák síta s vloženým nástavcem nasadíte na konec odšťavňovací komory

a zajistíte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



## Krok 2

Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dříví. Vývodem drti bude vycházet sorbet.

Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu kvůli případnému odkapávání zpracovávaného ovoce.

Sorbet lze připravit dvěma způsoby.

- Vkládáte mražené ovoce do plnicího hrdla a mírně stlačíte pěchovací zátkou. Nikdy nevhazujte úplně zmrzlé suroviny, mohlo by dojít k poškození částí odšťavňovače. Mražené ovoce nechte vždy trochu povolít.
- Vkládáte čerstvé ovoce do plnicího hrdla a mírně stlačíte pěchovací zátkou. Vzniklou směs nechte zmrazit a poté znovu homogenizujete.

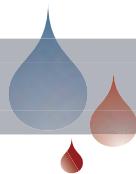
## Náš tip

Protože mražené ovoce ztrácí sladkou chuť, můžete sorbet dosladit např. medem.

Pro ozdobu použijte čerstvé ovoce, strouhané ořechy, čokoládové hoblinky apod.

## Krok 3

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem, nikdy je nevkládáte do myčky nádobí.



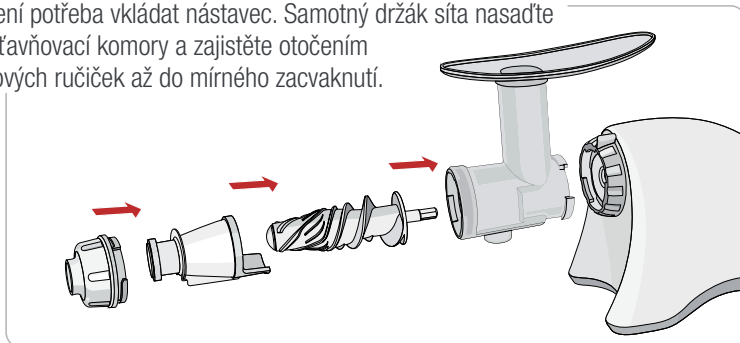
## Krok 1

Zmrzlinu lze připravit několika způsoby. Vyzkoušejte následující dva.

a) Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

V této fázi zatím není potřeba vkládat nástavec. Samotný držák síta nasadte zpět na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na drť. Vývodem drti bude vycházet zmrzlina.

Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu kvůli případnému odkapávání zpracovávaného ovoce.

Vkládejte čerstvé ovoce do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou.

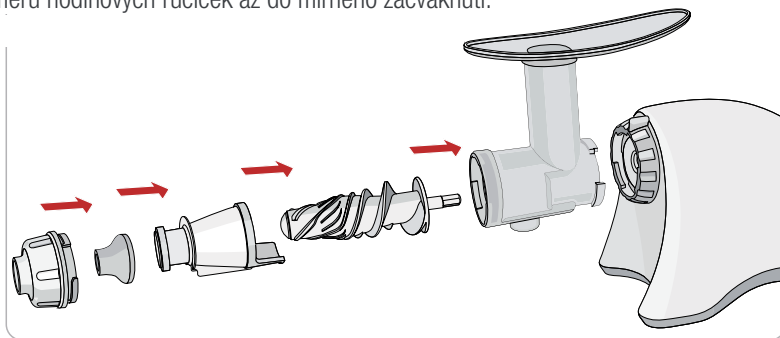
Následně směs promíchejte v misce s mlékem a medem, případně dalšími přísadami podle chuti.

Dejte do plastové nádoby a nechte zmrazit.

Před opětovným zpracováním již zmražené směsi sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Do držáku síta vložte z jeho zadní strany nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo.

Držák síta s vloženým nástavcem nasadte zpět na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na drť. Vývodem drti bude vycházet zmrzlina.

Zmraženou směs nakrájejte na podélné pásy, vkládejte do plnicí trubice a mírně stlačujte pěchovací zátkou.

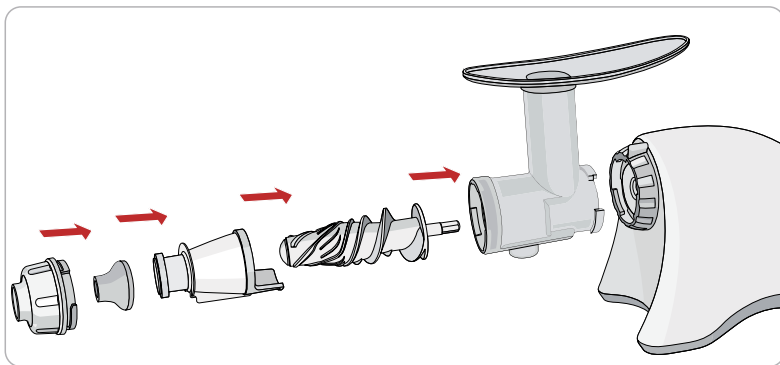


b) Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Do držáku síta vložte z jeho zadní strany nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo.

Držák síta s vloženým nástavcem nasadte na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



Do plnicí trubice střídavě vkládejte čerstvé ovoce a kousky předem zmraženého mléka.

Směs můžete nechat projet odšťavňovačem ještě jednou, aby se krásně spojila.

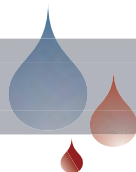
Můžete ihned konzumovat nebo ještě na chvíli uložit do mrazáku.

## Krok 2

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem, nikdy je nevkládejte do myčky nádobí.



# Výroba ořechového másla



## Krok 1

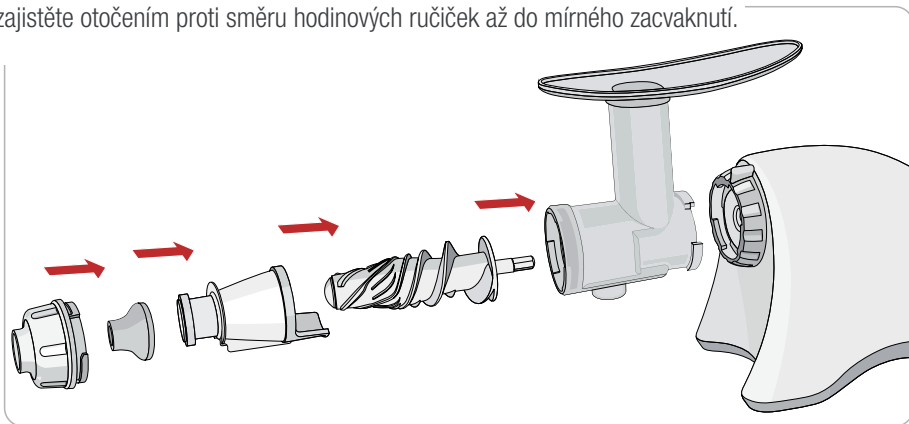
Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Do držáku síta vložte z jeho zadní strany nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo.

Držák síta s vloženým nástavcem nasadíte na konec odšťavňovací komory

a zajistíte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



## Krok 2

Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Vývodem drti bude vycházet máslo.

Připravte si ořechy. Zhomogenizovat lze prakticky všechny druhy (nejvhodnější jsou arašidy, vlašské nebo kešu ořechy – obecně ty druhy, které obsahují více oleje).

Pokud použijete pražené ořechy, máslo bude mít delší trvanlivost.

Je možné použít i solené ořechy.

Postupně vhažujte ořechy do plnicí trubice. V případě, že pasta nebude vycházet, vypněte odšťavňovač, sejměte držák síta a pro první projetí ořechů vyndejte nástavec. Před druhým jej vložte zpět.

Vzniklou pastu projedte odšťavňovačem vícekrát, ideálně nejméně 4x.

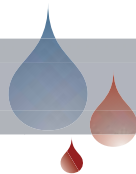
Další možností je přidávat do plnicí trubice spolu s ořechy také olej (po malých dávkách) – arašidový, vlašský, případně slunečnicový. V tom případě ale postavte pod vývod šťávy nádobu na šťávu kvůli jeho případnému odkapávání. Přidáváním oleje se vyhnete opakovanému zpracovávání a získáte roztíratelnou konzistenci ihned.

## Krok 3

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem, nikdy je nevkládejte do myčky nádobí.



# Příprava dětské stravy



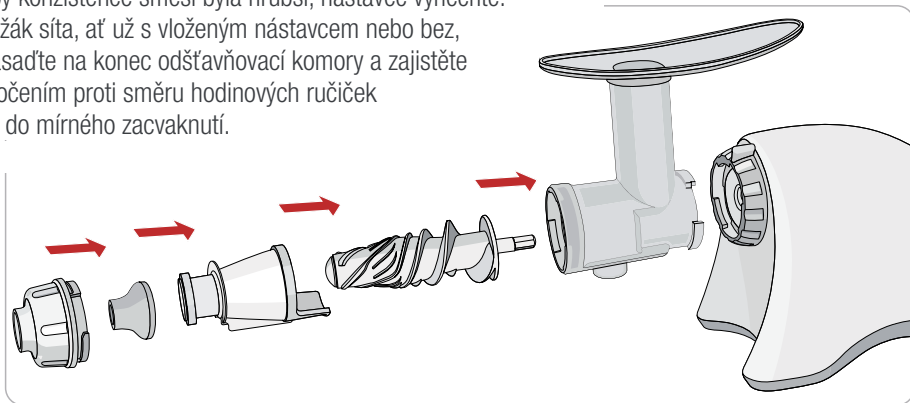
## Krok 1

Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Pokud chcete, aby byla dětská přesnídávka nebo příkrm jemné a hladké konzistence, do držáku síta vložte z jeho zadní strany nástavec na zmrzlinu a ořechové máslo. Preferujete-li, aby konzistence směsi byla hrubší, nástavec vynechte.

Držák síta, ať už s vloženým nástavcem nebo bez, nasadte na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



## Krok 2

Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Vývodem drti bude vycházet hotový dětský příkrm.

Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu kvůli případnému odkapávání šťavnatějších surovin.

Nachystejte si suroviny. Můžete připravovat ovocné a zeleninové přesnídávky nebo homogenizovat například vařené maso s přílohou a zeleninou.

- Vkládejte čerstvé ovoce (například oloupaná jablka zbavená jádřince, banány, jahody, oloupané pomeranče a kiwi ad.) do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou.
- Předem uvařené suroviny (například kuřecí prso, brambory, mrkev, celer a hrášek) střídavě vkládejte do plnicího hrdla a mírně stlačujte pěchovací zátkou.

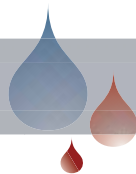
## Krok 3

Vzniklou směs promíchejte a podávejte.

## Krok 4

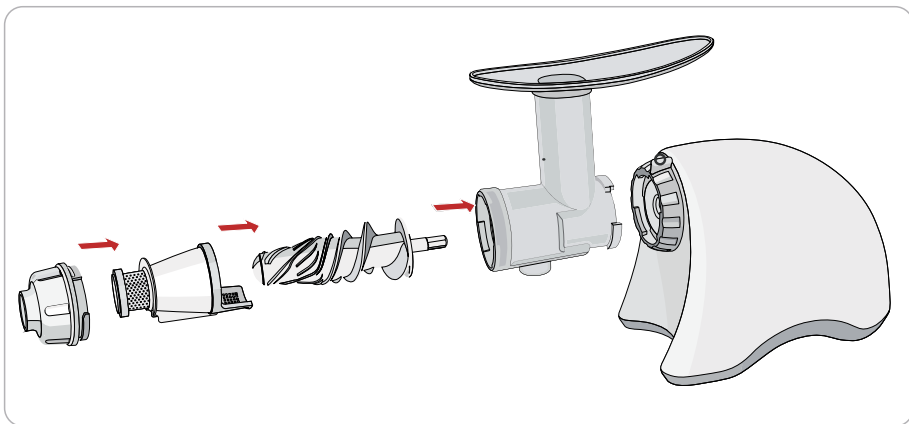
Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem, nikdy je nevkládějte do myčky nádobí.

# Výroba mandlového mléka



## Krok 1

Zasuňte šnek do odšťavňovací komory a poté vložte jemné síto pro odšťavňování. Nasadte držák síta na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



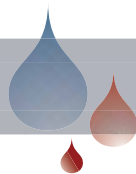
## Krok 2

Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Tímto vývodem bude vycházet mandlová drť. Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu. Tímto vývodem bude vytékat mandlové mléko. Mandle, které byly předem po dobu 6 hodin namočené ve vodě, postupně vhazujte do plnicí trubice. Pokud je potřeba, mírně stlačujte pěchovací zátkou. Výslednou mandlovou drť zalijte vodou a promíchejte. Drť smíchanou s vodou vkládejte pomocí naběračky do plnicí trubice a mírně stlačujte pěchovací zátkou. Výsledkem je mandlové mléko. Suchou drť můžete využít k dalšímu zpracování, například při pečení koláčů.

## Krok 3

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem, nikdy je nevkládejte do myčky nádobí.

# Mletí kávy

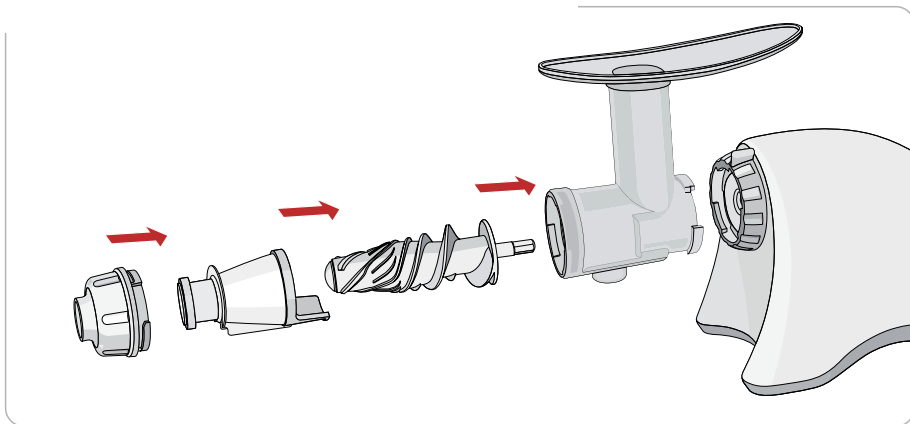


## Krok 1

Sejměte držák síta z odšťavňovací komory.

Vložte homogenizační pouzdro (namísto síta).

Nasadte držák síta zpět na konec odšťavňovací komory a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček až do mírného zacvaknutí.



## Krok 2

Pod vývod drti umístěte misku nebo nádobu na dř. Tímto vývodem bude vycházet mletá káva.

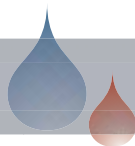
Pod vývod šťávy postavte nádobu na šťávu s ohledem na možné odpadávání drobků namleté kávy.

Postupně a po malých dávkách vsypávejte kávová zrna do plnicí trubice.

Výsledkem je hrubě namletá káva.

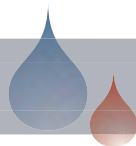
## Krok 3

Rozložte odšťavňovač a omyjte díly v teplé vodě s mýdlem nebo saponátem, nikdy je nevkládejte do myčky nádobí.



- Dbejte zvýšené pozornosti při odšťavňování následujících surovin:
  - Ovocné plody s tvrdými peckami nebo semeny, jako jsou například švestky, broskve a meruňky, před zpracováním v odšťavňovači odpeckujte.
  - Suroviny s vyšším obsahem vlákniny (vodní petržel, celer apod.) pokrájejte na menší kousky o velikosti 3-4 cm a vkládejte postupně do hrdla násypky.
  - Nevkládejte do odšťavňovače sezamová a jiná olejnatá semínka, čínský pepř a další suroviny, které nelze odšťavnit.
  - Neodšťavňujte ovoce naložené v alkoholu, medu nebo cukru. Mohlo by dojít k poškození nebo selhání odšťavňovače.
- Zmražené ovoce nebo uschlé suroviny skladované delší dobu v lednici mohou obsahovat méně šťávy nebo je dokonce vůbec nepůjde odšťavnit.
- Odpadní drť získanou při odšťavňování se již nepokoušejte dále v odšťavňovači zpracovávat. Výjimkou je měkké ovoce, které můžete znovu odšťavnit.
- Nepoužívejte spotřebič k mletí obilí. Mohlo by dojít k poškození nebo selhání.
- Doporučujeme Vám pít čerstvou šťávu hned po odšťavnění.
- Nepoužívejte odšťavňovač nepřetržitě déle než 30 minut. Mohlo by dojít k přehřátí motoru a poškození odšťavňovače.
- Z důvodu tvorby usazenin je nutné čas od času vyčistit díly odšťavňovače důkladněji. Ponořte je na 30 minut do ničím neředěného Sava na čištění studní a bazénů nebo do čisticího prostředku určeného na odšťavňovače. Poté je opláchněte pod tekoucí vodou a případné zbytky usazenin otřete houbičkou. Motorovou část odšťavňovače nikdy do Sava ani jiného čističe neponořujte, vždy ji jen otřete vlhkým hadříkem.





Dříve než se rozhodnete obrátit na výrobce nebo autorizované servisní středisko, přečtěte si níže praktické rady pro řešení některých technických problémů. Budete-li potřebovat zajistit opravu nebo náhradní díly po záruční době, zjistěte a připravte si nejdříve výrobní číslo Vašeho výrobku.

## ODŠŤAVŇOVAČ NEJDE SPUSTIT.

- Zkontrolujte, zda je správně zapojena zástrčka v zásuvce.
- Pokud odšťavňovač stále nefunguje, obraťte se na zákaznickou linku Vašeho prodejce.

## ODŠŤAVŇOVAČ PŘESTAL PRACOVAT V PRŮBĚHU ODŠŤAVŇOVÁNÍ.

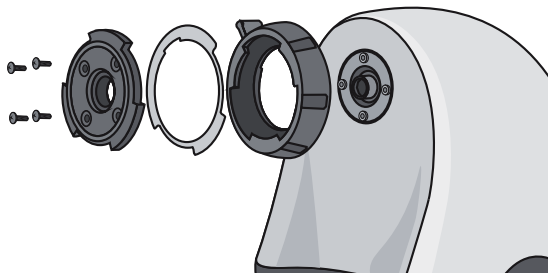
- Nechte odšťavňovač vychladnout po dobu 60 minut. Mohla být překročena maximální doporučená doba provozu (30 minut).
- Pokud se Vám nepodařilo problém vyřešit, obraťte se na zákaznickou linku Vašeho prodejce.

## PO CELÉM ŠNEKU JSOU DROBNÉ ŠKRÁBANCE.

- Drobné škrábance jsou zcela běžné, nemusí Vás znepokojovat. Vznikají při běžném používání odšťavňovače.

## ŠŤÁVA VYTÉKÁ KOLEM HŘÍDELE ŠNEKU NA MOTOROVOU ZÁKLADNU

- Zkontrolujte, zda není dávka surovin v odšťavňovací komoře příliš velká.
- Při zpracování nadměrné dávky surovin se může stát, že dojde k zahlcení odšťavňovače a šťáva se dostane do otočného zámku, který slouží k uchycení odšťavňovací komory.
- Nesnažte se zpracovat najednou maximální množství surovin. Volte vždy raději menší a pravidelné dávky.
- Opakované zatékání šťávy může znesnadnit otáčení bezpečnostního zámku sloužícího pro uchycení odšťavňovací komory. V takovém případě je nutné mechanismus zámku rozebrat uvolněním čtyř šroubů a odstranit zbytky zaschlé šťávy.



## 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 (např. mrkev, brambory, řepa, petržel apod.) může být chvění více patrné než při odšťavňování měkkých druhů ovoce a zeleniny.

# Druhy zeleninových a ovocných šťáv

## Jablečná šťáva

Jablečná šťáva pomáhá účinně snižovat obsah cholesterolu v krvi a eliminovat v těle obsah kovů a škodlivých látek, zvyšuje činnost orgánů, snižuje riziko infarktu, rakoviny střev a prostaty, diabetu typu II a astmatu. Konzumace jablek pomáhá zmírnění průběhu nemoci a rekonvalescenci, snižuje riziko rakoviny a onemocnění srdce. Jablka obecně napomáhají trávení, činnosti prostaty a jsou velmi vhodná při dietách. Jablka obsahují vitamíny C, B, železo, hořčík, vápník, zinek, draslík, kyselinu chlorovodíkovou a celulózu.



## Citronová šťáva

Čerstvá citronová šťáva je základní ingrediencí ovocných šťáv. Vyznačuje se vysokým obsahem vitamínu C a výrazným citrusovým aroma. Šťáva má pH 3,2. Obsah kyseliny citronové se pohybuje mezi 6-7 %. Citrusy obsahují rovněž menší množství kyseliny jablečné a akonitové. Dále obsahují 1-3 % cukru. K výrazné chuti přispívá silné citronové a ananasové aroma. Citronová šťáva je vynikající pro aromatizování nejrůznějších nápojů. Velice účinně pomáhá při nachlazení, bolestech hlavy či zánětu močové trubice.



## Mrkvová šťáva

Mrkvová šťáva je hlavním zdrojem vitamínu A, který je důležitý pro čištění a regeneraci jater. Obsahuje rovněž karoten, jenž patří mezi nejdůležitější antioxidanty. Pro dosažení maximálního efektu se doporučuje kombinovat konzumaci mrkvové šťávy s ostatními druhy.

Šťáva z mrkve (300 g) a špenátu (180 g) má velice blahodárný účinek na trávení. Šťáva z mrkve (240 g), řepy (90 g) a okurky (150 g) je nejlepší na játra a ledviny.

Mrkev má obecně velice dobrý účinek na zrak. Z těchto důvodů je vhodné přidávat mrkev do každé zeleninové šťávy s podílem alespoň 50 %.

Při konzumaci mrkvové šťávy se mohou na pokožce objevit žluté skvrny. Je to díky obsahu karotenu a fytochemických látek, které způsobují vyplavování škodlivin. Pokračujte v pravidelném pití, tyto skvrny zakrátko samovolně zmizí a barva pokožky se vrátí do normálního stavu.



## Šťáva z chřestu

**C**hřest obsahuje v relativně velkém množství alkaloid zvaný asparagin, který se nachází v živých rostlinách a představuje pro ně životně důležitou složku. Bez ní totiž nejsou schopny růst ani zůstat naživu.

Vařením nebo zavařováním se asparagin znehodnocuje. Dochází k rozpuštění vodíku a kyslíku a k degradaci přírodních solí, které z tohoto alkaloidu vznikají.

Užívání šťávy z chřestu je velice účinné při špatné funkci ledvin, při problémech se žlázami s vnitřní a vnější sekrecí a při revmatismu.



Revmatismus je následkem přílišné konzumace masa, která vede k nadměrné tvorbě kyseliny močové v organismu. Nejenže jsou tímto velmi zatěžovány ledviny a další vyměšovací orgány, ale kyselina močová se navíc ukládá ve svalech a výsledkem jsou omezující revmatické bolesti. U mužů pak dochází také k prostatickým potížím.

Šťávu z chřestu je lepší kombinovat s další surovinou, například s mrkví, protože samostatně může být její účinek na ledviny příliš silný. V kombinaci s mrkví však účinně a přitom šetrně předchází výše popsáným problémům a léčí je.

## Šťáva z hlávkového zelí

**T**ato šťáva je vhodná především pro léčení vředů na dvanácterníku. Jedinou její nevýhodou je, že způsobuje nadýmání. Šťáva z hlávkového zelí výrazně přispívá k pročištění a deoxidaci (odkyselení) celého organismu. Po její konzumaci mohou být sice projevy plynatosti mírně nepříjemné, ale je potřeba si uvědomit, že k tomu dochází jen z důvodu dodatečného trávení nestrávených zbytků potravy ve střevě, které šťáva z hlávkového zelí umocňuje.



Mezi největší přednosti hlávkového zelí patří obsah síry, chlóru a jódu. Společný obsah síry a chlóru je velice přínosný pro čištění žaludku. Toto ale platí jen při konzumaci v přírodním stavu. Přidáním soli (např. za účelem zkvašení) tento účinek mizí a zelí potom zažívacímu ústrojí naopak škodí.

Konzumaci šťávy z hlávkového zelí lze efektivně předcházet nejen vředům, ale i zácpě. Zácpa je velice často příčinou kožních problémů. Pitím dostatečného množství šťávy lze tyto problémy eliminovat.



## Celerová šťáva

**M**ezi největší přednosti celerové šťávy patří obsah aktivního organického sodíku. Sodík v této formě dokáže udržovat vápník v tekutém skupenství, což je pro naše tělo velice zásadní. Celer v přírodním stavu obsahuje 4krát více sodíku než vápníku. Z tohoto důvodu je konzumace celeru velice důležitá pro osoby se zvýšeným příjmem škrobu nebo cukrů.

Sodík hraje v našem těle významnou roli. Mezi ty nejdůležitější benefity patří udržování plynulosti krevního oběhu a činnosti lymfatického systému. Tyto vlastnosti má ale sodík jen v přírodní podobě, ve které je obsažen v čerstvé zelenině a ovoci.

## Okurková šťáva

Okurky jsou velice známy svým močopudným účinkem. Protože zároveň obsahují křemík a síru, jejich konzumace je prospěšná například i pro růst vlasů. V kombinaci se šťávou z mrkve, hlávkového salátu a špenátu je prospěšnost okurkové šťávy mnohem výraznější.

Okurky obsahují minimálně 40 % draslíku, 10 % sodíku, 75 % vápníku, 20 % fosforu a 7 % chlóru. Přidáte-li do okurkové šťávy mrkvovou šťávu, získáte vynikající nápoj působící proti revmatismu, ke kterému dochází vlivem nadměrného usazování kyseliny močové v těle a především v kloubech.

Díky vysokému obsahu draslíku je vhodné pít okurkovou šťávu při problémech s vysokým krevním tlakem nebo hnisavými záněty dásní a zubů. Okurky působí preventivně proti vypadávání vlasů a lámavosti nehtů. V kombinaci s mrkvovou šťávou a šťávou z hlávkového salátu získáte velice účinný nápoj proti nejrůznějším kožním problémům.

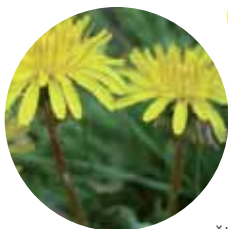


## Pampelišková šťáva

Šťáva z pampelišek je považována za jednu z nejléčebnějších. Pomáhá proti překyselení organismu a neutralizuje i nadměrný příjem zásaditých látek. Obsahuje velké množství draslíku, vápníku, sodíku, hořčíku i železa.

Hořčík přispívá k celkovému posílení a odolnosti organismu, je nutný pro zesílení kostní tkáně. Díky obsahu vápníku, železa a síry v kombinaci s aktivním hořčíkem v přirozené formě významně přispívá ke krvetvorbě. Hořčík je základní stavební látkou pro buňky většiny orgánů našeho těla, především plic a nervové soustavy.

Šťáva z listů nebo i kořenů pampelišky doplněná šťávou z řepy nebo mrkve je vynikající na zlomeniny nebo onemocnění kostí. Působí zároveň proti kazivosti chrupu, zánětům dásní i parodontóze.



## Bramborová šťáva

Šťáva ze syrových brambor velice dobře působí na pročištění kůže. Výrazně k tomu přispívá obsah draslíku, síry, fosforu a chlóru. Ale tyto látky působí prospěšně, jen pokud jsou v přirozené aktivní formě.

Ve směsi s mrkví a celerem působí bramborová šťáva velice dobře proti neuralgii, dně a nejrůznějším svalovým problémům. Při těchto obtížích doporučujeme každodenní konzumaci bramborové šťávy smíchané s mrkvovou a okurkovou šťávou v poměru 1 : 1. V této době byste se měli vyvarovat konzumace masa.

Sladké brambory nejsou z botanického hlediska žádným způsobem příbuzné s běžnými brambory. Na rozdíl od nich obsahují sladké brambory pouze 1/3 sacharidů, 3krát více vápníku, 2krát více sodíku, 2krát více křemíku a 4krát více chlóru.





## Špenátová šťáva

Špenát je znám jako zelenina s blahodárnými účinky na celý trávicí systém. Působí prospěšně na funkci žaludku, dvanácterníku, podporuje činnost tenkého a tlustého střeva i dalších vnitřních orgánů. Jeho konzumaci přispíváme k přirozenému pročištění a regeneraci.

Pitím špenátové šťávy v množství 0,5 l denně budete moci pocítit její léčebné účinky a posléze i trvalé zlepšení již po několika týdnech.

Účinky špenátu ale nemusíte pocítit nutně jen na zlepšení trávení. Syrový špenát působí preventivně proti zánětům dásní a paradontóze. Paradontóza je vlastně mírnou formou kurdějí. Její příčinou je nedostatek takových prvků v těle, které najdeme především ve šťávě ze špenátu a mrkve. Její hojně pití společně s konzumací syrové stravy přináší trvalou pomoc.

Špenát by neměl být konzumován tepelně upravený. Vařený nebo pařený může způsobovat žaludeční obtíže nebo bolestivost, kterou vyvolává usazování a krystalizace tepelně zpracované kyseliny šťavelové v ledvinách.



## Rajčatová šťáva

Šťáva z rajských jablek je jednou z nejoblíbenějších. Při trávení čerstvé rajčatové šťávy dochází k zásaditým reakcím, které vyvolávají okamžitý účinek a úlevu. Toto však platí, pouze když neobsahuje škrob a cukr a je konzumována v kombinaci s ostatními druhy zeleninových šťáv. Jedině poté dochází k žádoucím oxidačním účinkům. Rajská jablka obsahují výrazné množství kyseliny citrónové a jablečné, v menší míře pak i kyselinu šťavelovou. Jsou-li tyto kyseliny přijímány v čerstvé zelenině v přírodní formě, působí velice prospěšně na trávení a metabolické procesy. Jakmile ale dojde k tepelné úpravě, tyto látky se přemění na anorganickou formu a mohou být pro organismus i škodlivé. Na trhu je mnoho druhů rajských jablek, pro výrobu šťávy jsou v čerstvém stavu vhodné všechny. Cherry rajčata se však odšťavňují nejlépe.



## Šťáva z kadeřavé petržele

Tento druh šťávy se vyznačuje velkým obsahem síry, který je více než o třetinu vyšší než ve všech ostatních šťávách a soli dohromady. V organismu výrazně přispívá k tvorbě síry, fosforu a chloru. Protože se jedná o šťávu s velice intenzivním pročišťovacím účinkem na trávicí trakt, nedoporučuje se konzumovat ji samostatně, ale v kombinaci s ostatními druhy zeleninových šťáv, v ideálním případě s mrkví nebo celerem.

Šťáva z hlávkového salátu, ředkve a petržele kombinovaná s mrkvovou a špenátovou šťávou má vynikající účinky na krevetvorbu. Obsahuje všechny potřebné látky pro intenzivnější vázání kyslíku. Je vhodná na anémii a nízký krevní tlak a při dietě.





## Cibulová šťáva

Šťáva získaná z cibule působí preventivně proti srdečním onemocněním, vysokému krevnímu tlaku a respiračním onemocněním. Vyznačuje se rovněž antikarcinogenním účinkem či podporou celkové vitality a odolnosti proti stresu. Uznávaný londýnský vědec zabývající se onemocněními srdce dospěl po dlouholetých výzkumech k závěru, že užívání cibule při léčbě srdečních onemocnění přineslo mnohem pozitivnější výsledky než vlastní medikace. Existují vědecky doložené studie, které prokázaly, že lidé každodenně konzumující cibuli jsou méně náchylní k výskytu srdečních chorob a respiračních onemocnění. Cibule rovněž podporuje tvorbu inzulínu, který, jak známo, působí preventivně proti vzniku cukrovky. Prokázány jsou rovněž příznivé účinky cibule na zrak nebo čich i mozkovou činnost. Působí prospěšně i proti závratím a nespavosti.

Cibule obsahuje 90 % vody a chutná sladce díky obsahu cukrů. To je důvod, proč můžeme díky cibuli omezit použití cukru při vaření. Cibule rovněž obsahuje menší množství tuku, vysoký podíl bílkovin, vápníku a železa.

Nepříjemná aroma cibule způsobuje allylsulfid, který podporuje sekreci trávicích šťáv a metabolické procesy, zejména využití vitamínu B1. Allylsulfid má rovněž antibakteriální účinek. Jsou doloženy případy, kdy v době ještě neexistujících antibakteriálních léků byla pacientům s úplavicí s úspěchem podávána cibule.

V rámci vylepšení zdraví ale určitě nepijte příliš mnoho této šťávy. Postačí odšťavnit polovinu cibule a kombinovat ji s dalšími šťávami, například s jablečnou nebo mrkvovou.

## Šťáva z kudzu

Donguibogam (kniha orientální medicíny) charakterizuje kudzu takto: "Kudzu je látka jemná a studená. Je zároveň sladká bez obsahu jedovatých látek. Velice účinně pomáhá při bolestech hlavy a odbourávání alkoholu rozšiřováním pórů a uvolňováním cukru do krevního řečiště. Podporuje chuťenství a trávení, velice účinně pomáhá při popáleninách. Žízeň způsobenou vyčerpáním nelze snad řešit jinak než pomocí kořínků kudzu. Pomáhá rovněž při léčení alkoholismu."

Kořínky kudzu se sbírají na jaře nebo na podzim. Po sběru se promyjí, usuší a nakrájí na malé kousky. Kudzu je tvořeno ze 70 % vodou, ale zároveň obsahuje velice snadno stravitelné cukry, celulózu, bílkoviny, železo, fosfor a řadu vitamínů. Obsahuje rovněž i léčivé látky, jako je daidzin, působící pozitivně na snižování tělesné teploty a krevního tlaku.



## Šťáva z hroznového vína

Nejllepší šťávu lze získat z plně zralého hroznového vína. Nedoporučujeme odrůdy s příliš vysokým obsahem jader. Běžně dostupné šťávy z hroznového vína byly tepelně upraveny, což znamená, že po 3 - 6 měsících již neobsahují vápník v aktivní podobě a při nadměrné konzumaci se mohou dokonce usazovat v cévách. Zamrazená šťáva z hroznového vína bude vždy obsahovat všechny živiny a vitamíny v aktivní formě a lze ji konzumovat po celý rok. Je bohatá na draslík, železo a je jedním z nejlepších prostředků k vyloučení kyseliny močové z organismu. Pravidelnou konzumaci přispíváte k odkyselení. Chuť čerstvé šťávy se navíc s produkty nabízenými na trhu nedá vůbec srovnávat.



## Šťáva z granátových jablek



**G**ranátová jablka jsou známá obsahem ženského hormonu estrogeneru. Při jeho dlouhodobějším užívání sice může docházet k vedlejším účinkům, ale v případě granátového jablka, kde je tento hormon obsažen v přírodní formě, se nemusíte žádného nežádoucího působení obávat. Šťávu z granátových jablek je možno zamrazit a užívat po dobu jednoho roku.



## Šťáva z mandarinek a jablek

Jablečná šťáva po vy lisování velice rychle hnědne. Kyselé látky obsažené v mandarinkové šťávě pomáhají barvu jablečné šťávy stabilizovat. Kombinací jablek a mandarinek v poměru 1 : 1 docílíte i oddálení nástupu oxidačního procesu. Výsledná šťáva je bohatá na vitamíny, je velice chutná a osvěžující. Tuto šťávu je rovněž možno zamrazovat a konzumovat po celý rok. Doporučujeme vždy koupit zralé mandarinky.



## Kaktusová šťáva (opuncie, opuncie východní)

Kaktus a jeho plody nelze v jejich přírodní podobě konzumovat. Nejlépe stravitelná je šťáva ze směsi s hroznovým vínem v poměru 1 : 1. Po zpracování v odšťavňovači šťávu zamrazte. Konzumujte v ranních hodinách.



## Šťáva z ananasu, pomerančů a jablek

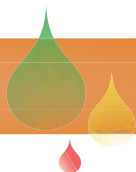
Připravte si ananas, pomeranče a jablka ve stejném množství poměru. Ananas a pomeranče zbavte slupky, jablka ponechte se slupkou. Nakrájejte plody na menší kousky, odšťavňete a šťávu zamrazte. Pravidelně konzumujte až po dobu jednoho roku. Dětem je možno podávat šťávu jako zmrzlinu, dospělí ji mohou pít jako džus.



## Hrušková šťáva

Hrušková šťáva je pravděpodobně mnohem dostupnější v obchodní síti, ale je potřeba počítat s tím, že enzymy a vitamíny byly zničeny při její tepelné úpravě. Šťáva získaná z čerstvých hrušek nebo případně i zamražená představuje výborný a zdravý nápoj s obsahem aktivních enzymů.





## ZDROJ SÍLY



### PŘÍŠADY

výseč vodního melounu  
(asi 5 cm v nejširším místě)  
2 pomeranče  
čtvrťka ananasu



### POSTUP

Pomeranče oloupejte a rozdělte je na dílky. Vodní meloun okrájejte tak, aby se vešel do nástavce – někdo odšťavňuje dužinu nejradši i se slupkou (rozhodně není třeba odstraňovat jádérka)! Ananasovou dužinu vykrojte z kůry. Přísady odšťavněte jednu po druhé a smíchejte ve vysoké sklenici.

Při popíjení tohoto řízného nápoje načerpáte sílu a budete se lépe soustředit.



## TEKUTÝ OBĚD

### PŘÍŠADY

2 mrkve  
polovina okurky  
2 celerové natě  
polovina řepy



### POSTUP

Mrkev a celer vydrhněte, odkrojte z nich horní i spodní konce. Řepu pečlivě vydrhněte a odstraňte vláknitý spodek. Odšťavněte řepu, po ní mrkev a celer a nakonec okurku (s trochou štěstí odplaví okurka agresivní barvu řepy a mrkve z odšťavňovače). Šťávy smíchejte ve sklenici a ozdobte celerovou natí.



Účinky této šťávy využijte, pokud nemáte čas na oběd. Jedná se o zdravou kombinaci, která je vynikající náhražkou jídla. Pokud dáváte přednost sladší chuti, přidejte ke směsi dva pomeranče.



## BARBADOSKÝ VÁNEK



**PŘÍSADY**  
polovina ananasu  
polovina žlutého melounu  
1 kiwi

### POSTUP

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

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.

## POSILOVAČ SVALŮ



**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.



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.

## PANENSKÁ MARY



Bloody Mary je klasický koktejl, obvykle připravovaný s vodkou. Pokud ji vynecháte, získáte povzbudivě ctnostný a chutný nápoj.



### PŘÍŠADY

6 rajčat  
trocha tabaska  
trocha worchesteru  
polovina citronu  
2 natě řapíkatého celeru

### POSTUP

Rajčata rozpulte a oloupejte citron. Odšťavněte rajčata, po nich půlku citronu a jednu nat' řapíkatého celeru. Šťávy smíchejte ve vysoké sklenici, přidejte pár kapek worchesteru a tabaska. Dobře promíchejte a ozdobte zbývající celerovou natí.



## POSILOVAČ



### PŘÍŠADY

2 jablka  
100 g bílého hroznového vína  
50 g řepy  
centimetrový 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.

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



## NEJLEPŠÍ RANNÍ KOKTEJL



Ti, kdo zelenině nedůvěřují, mohou nad tímto nápojem ohrnovat své malé nosíky. Když je ale přesvědčíte, aby ochutnali, rozhodně nebudou litovat. Jsou v tom jahody, takže to nemůže být tak zlé!



## PŘÍSADY

2 pomeranče

2 mrkve

1 jablko

1 mango

6 jahod

ledové kostky a plátky pomeranče  
na ozdobu

150 ml bílého jogurtu

2–3 porce



Odkrojte mrkvím oba konce a odšťavněte je. Nalijte šťávu do mixéru. Oloupejte jablka, zbavte je jádřinců a pokrájejte. Mango vypeckujte a dužinu vydlebejte do mixéru. Pomeranče oloupejte, rozdělte na dílky a vložte do mixéru s pokrájenými jablky a jahodami. Rozmixujte, přidejte led, vždy jen pár kostek najednou. Přidejte jogurt a mixujte, dokud směs nebude hustá a krémová.

## MANGOVOCITRONOVÉ OCHLAZENÍ



## PŘÍSADY

1 mango

polovina citronu

perlivá minerálka a drcený led

plátek citronu na ozdobu

2 porce

## 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.



Žízeň zahánějící směs šťáv, která oživi Vaše děti (pokud to potřebují).



## SHREK

**PŘÍSADY**

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.

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

## PASTELOVÝ CITRUSOVÝ KOKTEJL

**PŘÍSADY**

1 růžový grapefruit  
2 pomeranče  
polovina citronu

**POSTUP**

Ovoce zbavte slupky a rozdělte na dílky. Nezapomeňte ponechat co nejvíce jadérek. Postupně odšťavněte a smíchejte ve sklenici. Ozdobte plátkem citronu.



Milé probuzení, které Vás nabije elánem a mentální silou.



## JAHODOVÉ PŘEKVAPENÍ



### PŘÍSADY

200 g jahod  
2 jablka  
100 ml perlivé vody  
či limonády

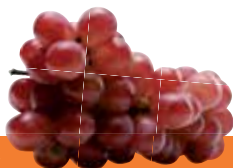
### POSTUP

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 špízy a slámkou.



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

## DĚTSKÝ SEKT



### PŘÍSADY

150 g hroznového vína  
polovina citronu  
2 pomeranče  
perlivá minerálka a led  
2 porce

### POSTUP

Oloupejte pomeranče a limetu, rozdělte na dílky a odšťavněte. Šťávu nalijte na kostky ledu a smíchejte s limonádou nebo perlivou vodou.



Tato lahodná šťáva vypadá velmi umně a můžete ji podávat na oslavách nebo při příležitostech, kdy dospělí pijí šampaňské.

## OVOCNÁ BOMBA



### PŘÍSAKY

2 jablka  
150 g bílého hroznového vína  
25 g řeřichy či roket  
hrst čerstvého koriandru  
15 ml limetové šťávy (polovina limety)

### POSTUP

Jablka pokrájejte nahrubo a odšťavněte. Víno omyjte, odstopkujte a odšťavněte. Limetu oloupejte a polovinu odšťavněte, plátek ponechte pro ozdobení. Omyjte řeřichu (či roketu) a koriandr a odšťavněte. Šťávy smíchejte ve sklenici a ozdobte plátkem limety.

Tato palčivá bylinná směs je lehká a osvěžující, nabije Vás energii.

## MANDLOVÉ MLÉKO

### PŘÍSAKY

100 g mandlí  
300 ml filtrované vody  
1 lžice sirupu z agáve (dle chuti)

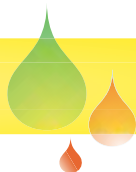


### POSTUP

Mandle namočíme na 6 hodin do vody. Potom vodu vylijeme, mandle propláchneme a postupně je vhadzujeme do odšťavňovače. Vzniklou drť zalijeme 300 ml vody a promícháme. Naběračkou vkládáme tuto směs znovu do plnicí trubice. Výsledkem je mandlové mléko, které můžeme dochutit sirupem z agáve.



Mléko lze připravit stejným způsobem také z jiných druhů ořechů.



## TĚSTOVINY



**PŘÍŠADY**  
200 g mouky  
2 vejce  
špetka soli

Toto těsto můžete použít pro všechny druhy těstovin, které lze s odšťavňovačem vyrobit.

### POSTUP

Smíchejte ingredience a rukama vyválejte těsto. Vytvarujte ho do válečků, aby se pohodlně vešlo do plnicí trubice. Pokud je příliš tuhé nebo v případě, že budete dělat vlasové nudle, změkčete ho přidáním oleje (zajistíte tím jeho hladký průchod odšťavňovačem). Poté sestavte odšťavňovač podle pokynů na str. 9, vkládejte těsto do plnicí trubice a mírně stlačujte přechovací zátkou.

## BANÁNOVÁ ZMRZLINA

**PŘÍŠADY**  
300 g banánů  
šťáva z 1 citronu  
½ lžičky vanilkového cukru  
150 ml smetany  
50 ml mléka  
med nebo javorový sirup (množství dle chuti)



Pro výrobu zmrzliny můžete použít prakticky jakékoli ovoce. Kromě oblíbených banánů vyzkoušejte také jahody, lesní směs, borůvky, nebo třeba mango či kiwi.

### POSTUP

Nakrájejte banány na širší kolečka a rozložte je na talíř nebo na plech vyložený pečicím papírem. Vložte na 2 hodiny do mrazáku. Vyčkejte jednu hodinu a pak nalijte smetanu, mléko a citronovou šťávu do mělké plastové nádoby, přidejte vanilkový cukr a míchejte, dokud se nerozpustí. Podle chuti doslaďte medem nebo javorovým sirupem. Směs dejte na cca 1 hodinu do mrazáku. Po hodině obojí vyndejte. Pokud jsou směs nebo banány ztuhlé příliš, nechte je trochu povolít. Poté nakrájejte směs na podélné pásy a vhaďte do odšťavňovače střídavě s banány (jak sestavit odšťavňovač pro přípravu zmrzliny najdete na str. 12). Vzniklou směs můžete nechat projet odšťavňovačem ještě jednou. Podáváte.

# Využití drti

Existuje několik možností, jak využít drť, která vám zbyde po odšťavňování. **Ovocnou drť** můžete přidat do koláčů, buchet, muffinů a dalších sladkých receptů, ale také do jogurtu nebo ovesné kaše. Ozvláštíte tím chuť pokrmu a obohatíte ho o extra porci vlákniny. **Zeleninová drť** se hodí do polévek, omáček nebo třeba k masu. Také z ní můžete připravit vývar a pak ho použít při vaření. Pokud pro drť nenajdete využití ihned, můžete ji zamrazit.

## DRŤOVÝ KOLÁČ



### PŘÍSADY

3 hrnky ovocné drti  
4 vejce  
1 a ½ hrnku třtinového cukru  
½ hrnku oleje  
2 hrnky polohrubé mouky  
prášek do pečiva  
jakékoli nahrubo nakrájené ořechy  
slunečnicová semínka  
sušené brusinky  
rozinky

### POSTUP

V míse nebo ve šlehači smíchejte všechny ingredience, těsto přemístěte na plech a pečte při 170 °C. Koláč lze upéct i v domácí pekárně.

## ZELENINOVÝ VÝVAR

### PŘÍSADY

500 g zeleninové drti  
2,5 litru vody  
½ lžičky mořské soli  
½ lžičky mletého pepře  
čerstvé nebo sušené bylinky (pažitka, tymián, rozmarýn, oregano, bazalka, petržel)  
1 lžice olivového oleje



### POSTUP

Olej dejte do hrnce a nechte ho trochu rozehtát. Potom přidejte drť a 2 minuty ji za současného míchání opékejte. Přidejte vodu, všechny bylinky a koření a přiveďte k varu. Jakmile začne voda vařit, trochu stáhněte plamen a vařte cca 20-30 minut, pro silnější vývar až 2 hodiny. Hotový vývar sceďte.

## OBSAH



## NÁVOD K OBSLUZE

Důležité bezpečnostní pokyny .....	1
Víceúčelový odšťavňovač .....	2
Obsah balení .....	2
Použití .....	4
Technická specifikace .....	4
Pokyny pro odšťavňování .....	5
Pokyny k čištění odšťavňovače .....	5
Pokyny k sestavení odšťavňovače .....	6
Práce s odšťavňovačem .....	8
Volba správného síta .....	9
Výroba těstovin .....	9
Výroba sorbetu .....	11
Výroba zmrzliny .....	12
Výroba ořechového másla .....	14
Příprava dětské stravy .....	15
Výroba mandlového mléka .....	16
Mletí kávy .....	17
Rady a tipy .....	18
Řešení problémů .....	19

## DRUHÝ ZELENINOVÉ A OVOCNÉ ŠTÁVY

Jablečná šťáva, Citronová šťáva, Mrkvová šťáva .....	20
Šťáva z chřestů, Šťáva z hlávkového zelí, Celerová šťáva .....	21
Okurková šťáva, Pampelišková šťáva, Bramborová šťáva .....	22
Špenátová šťáva, Rajčatová šťáva, Šťáva z vodní petržele .....	23
Cibulová šťáva, Šťáva z kudzu, Šťáva z hroznového vína .....	24
Šťáva z granátových jablek, Šťáva z mandarinek a jablek, Kaktusová šťáva, Šťáva z ananasu, pomerančů a jablek, Hrušková šťáva .....	25

## NÁPOJE

ZDROJ SÍLY .....	26
TEKUTÝ OBĚD .....	26
BARBADOSKÝ VÁNEK .....	27
POSILOVAČ SVALŮ .....	27
PANENSKÁ MARY .....	28
POSILOVAČ .....	28
NEJLEPŠÍ RANNÍ KOKTEJL .....	29
MANGOVO-CITRONOVÉ OCHLAZENÍ .....	29
SHREK .....	30
PASTELOVÝ CITRUSOVÝ KOKTEJL .....	30
JAHOODOVÉ PŘEKVAPENÍ .....	31
DĚTSKÝ SEKT .....	31
OVOCNÁ BOMBA .....	32
MANDLOVÉ MLÉKO .....	32

## POTRAVINY

TĚSTOVINY .....	33
BANÁNOVÁ ZMRZLINA .....	33

## VYUŽITÍ DRTI

DRŤOVÝ KOLÁČ .....	34
ZELENINOVÝ VÝVAR .....	34

## SERVISNÍ STŘEDISKO

Mipam bio s.r.o.  
Rudolfovská 11, 370 01, České Budějovice  
CZECH REPUBLIC

Pevná linka: +420 386 351 961  
Mobilní tel.: +420 776 584 237

# Sana

PRODUCTS®

Sana Juicer  
EUJ-808



Sana Juicer  
EUJ-606



Sana Juicer  
EUJ-707



Sana Oil  
Extractor



Sana Smart  
Bread Maker



Sana  
Grain Mill



Sana  
Kitchen Scale



Slovo „sana“ pochází z latiny a znamená „léčit“.  
To je hlavním cílem všech produktů značky Sana – pomáhat k uzdravení těla.  
Změňte své životní návyky a pořiďte si ty správné spotřebiče do vaší kuchyně.



ZDRAVÍ ZAČÍNÁ V KUCHYNI  
Obohaťte svoji duši



[www.sanaproducts.cz](http://www.sanaproducts.cz)