

Catler®

JUICE EXTRACTOR

400 SERIES
CLASS GRADE TOOLS

Návod k obsluze
ODŠŤAVŇOVAČ

Návod na obsluhu
ODŠŤAVOVAČ

Használati útmutató
GYÜMÖLCSPRÉS



JE 4011

ODŠŤAVŇOVAČ

OBSAH

- 2 Gratulujeme
- 3 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 5 Seznamte se se svým odšťavňovačem JE 4011
- 7 Sestavení vašeho odšťavňovače JE 4011
- 11 Obsluha odšťavňovače JE 4011
- 14 Demontáž odšťavňovače JE 4011
- 16 Péče a čištění
- 18 Odstraňování problémů
- 19 Tipy pro odšťavňování
- R1 Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového odšťavovače JE 4011.

VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto od fáze návrhu až po výrobu pamatujeme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při použití elektrických zařízení byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ VAŠEHO ODŠŤAVŇOVAČE JE 4011

- Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Před uvedením do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před prvním použitím odstraňte z odšťavňovače všechny reklamní štítky/etikety.
- Odšťavňovač nastavte během použití na okraj pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý, suchý, nejsou na něm zbytky potravin apod. Vibrace během provozu mohou způsobit pohyb zařízení.
- Jakékoliv skvrny na pracovní desce pod zařízením, okolo něj nebo přímo na zařízení odstraňte a osušte předtím, než budete pokračovat v odšťavňování.
- Nestavte odšťavňovač na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Před použitím odšťavňovače se vždy ujistěte, že je správně sestavený. Pokud nebude správně sestavený, nebude fungovat. Viz sestavení a použití (str. 7 - 13).
- Během provozu nenechávejte zařízení bez dozoru.
- Po ukončení používání se vždy ujistěte, že jste odšťavňovač vypnuli přepnutím vypínače na ovládacím panelu do polohy „OFF“ (vypnuto). Následně odpojte napájecí kabel od zdroje energie. Než uvolníte rameno s bezpečnostním zámekem a/nebo než odšťavňovač přesunete a před jeho demontáží, čištěním a uložením, se ujistěte, že se síto z nerezové oceli přestalo otáčet a motor se zcela zastavil.
- Zařízení nepoužívejte nepřetržitě při velkých dávkách po dobu delší než 10 sekund. Mezi každým použitím nechte motor 1 minutu odpočinout. Recepty v tomto návodu neobsahují velké dávky. Přesto pokud zvolíte pomalou rychlost, bude na motor při zpracování tvrdého ovoce a zeleniny vyvinuta nadměrná zátěž. Rychlost odpovídající ovoci nebo zelenině, které chcete zpracovat, zvolte podle tabulky na str. 12.
- **PŘI POUŽÍVÁNÍ DISKU A VLOŽKY NA PYRÉ VŽDY NASTAVTE RYCHLOST Č. 1.** V případě použití disku a vložky na pyré před zpracováním ovoce vždy odstraňte semena, pecky a slupky (semena exotického ovoce, bobulovin a kiwi můžete ponechat).
- Během provozu nestrkejte do zařízení ruce, prsty, oděv, stěrku apod.
- Potravinu nestrkejte do plnicího otvoru prsty ani žádným nástrojem. Vždy používejte dodaný přítlak. Pokud je plnicí otvor připevněný k zařízení, nevkládejte do něj ruce ani prsty.
- Dávejte pozor při manipulaci s nerezovým sítem, protože ostří na dně síta je velmi ostré. Neopatrným zacházením si můžete způsobit poranění.

- Odšťavňovač nepoužívejte k jiným účelům, než k přípravě pokrmů a/nebo nápojů.
- Udržujte odšťavňovač čistý. Řiďte se instrukcemi v kapitole „Péče a údržba“ na straně 16-17.
- Před plánovaným odstavením, čištěním, přemístěním, rozebráním, složením nebo uskladněním odšťavňovač nejprve vypněte, poté odpojte jeho napájecí kabel ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte odšťavňovač, pokud je nerezové sítko nebo jiná část poškozena.
- Nedotýkejte se malých ostrých zubů a ostří ve středové části disku na štávu.
- Nedotýkejte se ostří v plnicím otvoru.
- Do odšťavňovače nevkládejte zmrazené nebo tvrdé ovoce či zeleninu, například červenou řepu nebo mrkev, pokud se používá extraktor pyré.



VAROVÁNÍ:

DO EXTRA ŠIROKÉHO PLNICÍHO OTVORU NEVKLÁDEJTE RUCE ANI CIZÍ PŘEDMĚTY. VŽDY POUŽÍVEJTE DODÁVANÝ PŘÍTLAK.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ VAŠEHO ODŠŤAVŇOVAČE JE 4011

Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nepokládejte napájecí kabel, zástrčku ani motor do vody nebo jiné tekutiny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkého povrchu ani se zamotat.
- Provádějte pravidelnou kontrolu napájecího kabelu, zástrčky, nerezového disku s mikrofiltrem, vložky a disku na pyré a vlastního spotřebiče na případné poškození. Při zjištění jakéhokoli poškození spotřebič ihned přestaňte používat a předejte jej nejbližšímu autorizovanému servisu k provedení zkoušky, výměny vadného dílu nebo opravy.
- Z důvodů vyloučení rizika udušení malých dětí odstraňte ochranný sáček napájecího kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být prováděna pouze autorizovaným servisem.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití ve vnitřních prostorech. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které byl navržen. Neprovozujte jej ve vozidlech, na lodích, ani venku.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.
- Důsledně dodržujte pokyny k čištění a údržbě.



VAROVÁNÍ:

PŘED ZAPNUTÍM ODŠŤAVŇOVAČE SE VŽDY UJISTĚTE, ŽE JE KRYT ODŠŤAVŇOVAČE ŘÁDNĚ ZAJIŠTĚN. JAKMILE JE ODŠŤAVŇOVAČ V PROVOZU, NEUVOLŇUJTE RAMENO S BEZPEČNOSTNÍM ZÁMKEM.

SEZNAMTE SE SE SVÝM ODŠŤAVŇOVAČEM JE 4011

Unikátní patentovaný systém s přímým centrálním plněním

zajišťuje maximální výtěžnost.

Extra široký plnicí otvor

Do tohoto otvoru lze vkládat celá jablka, mrkve, rajská jablka a oloupané pomeranče. Zpracování ovoce a zeleniny je tak snadnější a rychlejší.

Kryt odšťavňovače

(lze mýt v horní části myčky)

3l zásobník na dužinu

(lze mýt v horní části myčky)

Stylový design

Vypínač

(ON – zapnutí /OFF – vypnutí)

LCD ukazatel rychlosti

Elektronický ovladač rychlosti

Prostor pro uložení napájecího kabelu

Napájecí kabel omotejte okolo základny na spodní straně odšťavňovače a jeho volný konec upevněte do drážky (bez vyobrazení).

Výkonný motor

Přítlak
pro pasírování celého ovoce a zeleniny plnicím otvorem (lze mýt v horní části myčky).

Rameno z litého kovu s bezpečnostním zámekem
zastaví chod odšťavňovače, není-li kryt zajištěn ramenem ve správné poloze.

Síto
Mikrosíto z nerezové oceli vyztužené titanem (lze mýt v horní části myčky).

Hřídel motoru

1,2l nádoba na šťávu s víkem
a oddělovačem pěny
(lze mýt v myčce).

Držák síta
(lze mýt v horní části myčky)



Speciálně tvarovaná hubice

se perfektně hodí ke stáčení šťávy přímo do sklenice (lze mýt v horní části myčky).



Čistící kartáč

Plachý konec kartáče je určený k odstranění dužiny ze zásobníku na dřeň při přípravě většího množství šťávy, nylonový kartáč usnadňuje čištění nerezového síta (lze mýt v myčce).

EXTRAKTOR PYRÉ (pro měkké ovoce a zeleninu)



Vložka na pyrė

Tento díl se používá ke zpracování měkkého ovoce, například banánů, manga nebo jahod. Integrovaná rukojeť umožňuje uchopení levou nebo pravou rukou.



Disk na pyrė

Tento díl se používá ke zpracování měkkého ovoce, například banánů, manga nebo jahod.



Disk na šťávu

Tento díl se používá ke zpracování šťávy z ovoce a zeleniny.



Víko nádoby na šťávu

Toto víko během provozu odšťavňovače zakrývá nádobu, aby šťáva nestříkala kolem. Chcete-li nádobu se šťávou uložit do chladničky, zakryjte ji tímto víkem.



Vestavěný odlučovač pěny

Tento díl zajišťuje oddělení pěny od šťávy při přelévání do sklenice (není-li pěna žádoucí).

Chcete-li pěnu ve šťávě uchovat, před naléváním šťávy stačí jen odejmout víko.

POZNÁMKA

SESTAVENÍ VAŠEHO ODŠŤAVŇOVAČE JE 4011

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte z odšťavovače veškeré obaly a reklamní štítky/etikety. Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a napájecí kabel odpojený od zdroje energie.

Umyjte držák síta, síto, kryt odšťavovače, přítlak, zásobník na dužinu a nádobu na šťávu včetně víka, teplou vodou s kuchyňským saponátem. Jednotlivé části pak opláchněte v čisté pitné vodě a osušte.

POUŽITÍ S EXTRAKTOREM ŠŤÁVY

1. krok

Odšťavovač postavte na rovný, suchý povrch, např. na pracovní stůl. Zkontrolujte, že je odšťavovač vypnutý (přepínač je v poloze OFF - vypnuto) a napájecí kabel odpojený od zdroje energie.

2. krok

Na tělo odšťavovače nasadte držák síta.



3. krok

Zarovnejte šípky na spodní části nerezového síta se šípkami na hřídeli motoru a přitlačte síto na hřídel, až uslyšíte cvaknutí. Zkontrolujte, že je nerezové síto správně nasazené.



4. krok

Na držák síta nasadte kryt tak, aby byl plnicí otvor umístěn nad nerezovým sítem.



5. krok

Rameno s bezpečnostním zámkem nasadíte do drážek umístěných po obou stranách krytu odšťavňovače. Rameno by nyní mělo být ve vertikální poloze a zajištěno na krytu odšťavňovače.



6. krok

Přítlak vsuňte do plnicího otvoru – drážku na přítlaku musíte srovnat s malým výstupkem na vnitřní straně plnicího otvoru. Přítlak zasuňte celý do plnicího otvoru.



7. krok

Zásobník na dužinu umístíte na jeho místo nakloněním dna zásobníku směrem od motoru a nasunutím vrchní části zásobníku na spodní stranu krytu odšťavňovače. Potom dno zásobníku na dužinu přiklopte k tělu odšťavňovače a zkontrolujte, že je řádně upevněn.



Abyste minimalizovali nutnost čištění, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, do kterého dužina napadá. Dužinu můžete následně využít při přípravě jiného pokrmu nebo zkrátka vyhodit.

POZNÁMKA

8. krok

Nádobu na šťávu postavte pod hubici na pravé straně odšťavňovače. Abyste se vyvarovali rozstříkávání šťávy, můžete na nádobu na šťávu nasadit víko. Případně můžete na hubici odšťavňovače nasadit speciálně tvarovanou hubici a pod ní postavit sklenici, ve které bude šťáva podávána. Speciálně tvarovaná hubice zabrání rozstříkávání šťávy okolo.

POUŽITÍ EXTRAKTOREM PYRÉ

1. krok

Na tělo odšťavňovače nasadte držák síta.



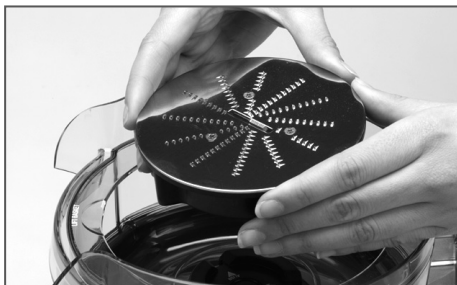
3. krok

Nasadte vložku na pyré do pláště filtru a dbejte na to, aby varovný štítek na rukojeti směřoval nahoru.



2. krok

Disk na pyré nasadte na spojku motoru v plášti filtru a zatlačte jej dolů tak, aby zaklapnul do určené polohy. Ujistěte, zda je disk správně umístěn vzhledem k plášti a motorové jednotce.



4. krok

Nasadte kryt odšťavňovače na nerezový plášť filtru (s umístěnou vložkou na pyré) a zajistěte.



Disk na pyré nikdy nepoužívejte bez vložky. Tyto dva díly musejí být vždy používány společně.

POZNÁMKA

5. krok

Rameno s bezpečnostním zámkem nasadíte do drážek umístěných po obou stranách krytu odšťavňovače. Rameno by nyní mělo být ve vertikální poloze a zajištěno na krytu odšťavňovače.



6. krok

Přítlak vsuňte do plnicího otvoru – drážku na přítlaku musíte srovnat s malým výstupkem na vnitřní straně plnicího otvoru.



Při použití disku na pyré není nutné připevňovat zásobník na dužinu.

POZNÁMKA

7. krok

Nádobu na šťávu postavte pod hubici na pravé straně odšťavňovače. Abyste se vyvarovali rozstříkávání šťávy, můžete na nádobu na šťávu nasadit víko.

OBSLUHA ODŠŤAVŇOVAČE JE 4011

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY K VÝROBĚ PYRÉ

- Pyré lze vyrábět pouze z měkkého ovoce.
- Ovoce s tvrdou nebo nepoživatelnou slupkou, například mango, ananas nebo kiwi, před odšťavňováním vždy oloupejte.
- Tvrdé středy, například u ananasů, je nutné před výrobou pyré vždy odstranit.
- Veškeré ovoce s peckami, tvrdými semeny nebo jádry, například nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky nebo třešně, je nutné před výrobou pyré vypeckovat.
- Dužinu z exotického ovoce, oloupané kiwi nebo bobule lze zpracovávat bez odstranění pecek.

U extraktoru pyré používejte vždy pouze rychlost č. 1. Před vložením ovoce nebo zeleniny do plnicího otvoru se vždy ujistěte, zda je v chodu motor.

POZNÁMKA

| DRUH OVOCE/ZELENINY | RYCHLOST (při použití disku na pyré) |
|---|--------------------------------------|
| Meruňky (vypeckované) | 1 |
| Banány (oloupané) | 1 |
| Kiwi (oloupané) | 1 |
| Mango (oloupané a vypeckované) | 1 |
| Melouny (oloupané) | 1 |
| Broskve (vypeckované) | 1 |
| Hrušky měkké (vykrájené) | 1 |
| Ananas (oloupaný a vykrojený střed) | 1 |
| Maliny | 1 |
| Jahody (bez stopek) | 1 |
| Rajská jablka (vykrojená a rozčtvrcená) | 1 |



VAROVÁNÍ:

V PŘÍPADĚ POUŽÍVÁNÍ EXTRAKTORU PYRÉ NEVKLÁDEJTE DO PLNICÍHO OTVORU TVRDÉ OVOCE A ZELENINU (NAPŘ. MRKEV, JABLKA, ČERSTVOU ČERVENOU ŘEPU APOD.), ANI LED, NEBOŽ V OPAČNÉM PŘÍPADĚ BY MOHLO DOJÍT K POŠKOZENÍ SOUČÁSTÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE.

| | |
|---|---|
| Vodní meloun (oloupaný a bez jader) | 1 |
| Použijte rychlost 2 pro odstranění zbylé dužiny z disku | 2 |

PROVOZ S EXTRAKTOREM ŠŤÁVY NEBO PYRÉ

1. krok

Vybrané ovoce a zeleninu určené k odšťavňování nebo k výrobě pyré umyjte a připravte podle výše uvedených pokynů.

Většinu ovoce a zeleniny, např. jablka, mrkev a okurku, nemusíte krájet ani porcovat, protože se do plnicího otvoru vejdou vcelku. Před lisováním zkontrolujte u zeleniny, jako je např. červená řepa, mrkev apod., že jste odstranili veškerou zeminu, zeleninu jste omyli a odstranili nať.

POZNÁMKA

2. krok

Podle druhu ovoce a zeleniny, ze kterých chcete vyrobit šťávu nebo pyré, vyberte extraktor šťávy nebo pyré.

3. krok

Zajistěte, aby byl odšťavňovač JE 4011 Catler řádně sestaven – viz předchozí pokyny. Před použitím dbejte na to, aby byl extraktor šťávy a extraktor pyré řádně umytý (viz pokyny k čištění na stranách). Před zahájením odšťavňování nezapomeňte umístit pod hubici nádobu na šťávu (nebo sklenici).

4. krok

Napájecí kabel zapojte do zásuvky 230/240 V. Rozsvítí se LCD displej.

Před přepnutím do úsporného režimu bude LCD displej svítit celé 3 minuty, potom se automaticky vypne, aby šetřil energii. Po přepnutí vypínače do polohy „ON“ (zapnuto), otočení ovladače rychlosti nebo manipulaci s ramenem se displej opět rozsvítí. Jakmile je rameno s bezpečnostním zámkem uvolněno, na LCD displeji se zobrazí „L“, což znamená, že byste měli zajistit rameno s bezpečnostním zámkem ve vertikální poloze. Jakmile rameno zajistíte na krytu odšťavňovače, na LCD displeji se zobrazí zvolená rychlost. Rychlost můžete měnit pomocí ovladače rychlosti. Podrobnější přehled doporučených rychlostí pro zpracování jednotlivých druhů ovoce a zeleniny naleznete dále v návodu. Pokud zvolíte pomalou rychlost, bude na motor při zpracování tvrdého ovoce a zeleniny vyvinuta nadměrná zátěž. Rychlost odpovídající ovoci nebo zelenině, kterou chcete zpracovat, doporučujeme tedy zvolit dle tabulky rychlostí.

POZNÁMKA

TABULKA RYCHLOSTÍ

| Ovoce /zelenina | Doporučená rychlost |
|-----------------------------------|---------------------|
| Jablka | 5 |
| Meruňky (vypeckované) | 2 |
| Červená řepa (očistěná, okrájená) | 5 |
| Borůvky | 1 |
| Brokolice | 4 |
| Růžičková kapusta (otrhaná) | 5 |
| Zelí | 4 |
| Mrkev (očistěná) | 5 |
| Květák | 4 |
| Celer | 5 |
| Okurka oloupaná | 2 |
| Okurka s měkkou slupkou | 4 |
| Fenykl | 5 |
| Hrozny (bez jader) | 1 |
| Kiwi (oloupané) | 2 |
| Mango (oloupané, vypeckované) | 2 |
| Meloun (oloupaný) | 1 |
| Nektarinky (vypeckované) | 2 |
| Pomeranče (oloupané) | 3 |
| Broskve (vypeckované) | 2 |
| Tvrdé hrušky (vykrájené) | 5 |
| Měkké hrušky (vykrájené) | 2 |
| Ananas (oloupaný) | 5 |
| Švestky (vypeckované) | 2 |
| Maliny | 1 |
| Rajská jablka | 1 |
| Vodní meloun (oloupaný) | 1 |

Rychleji a snadněji se orientovat v odpovídajících rychlostech vám pomůže indikátor zobrazující se na LCD displeji.

POZNÁMKA

5. krok

Vypínač přepněte do polohy „ON“ (zapnuto). Odšťavňovač se spustí při nastavené rychlosti. Rychlost můžete měnit kdykoliv během provozu pomocí ovladače rychlosti.

Pokud do 3 minut není vypínač přepnut do polohy „ON“ (zapnuto) nebo nezvolíte rychlost, LCD displej se automaticky vypne.

POZNÁMKA

6. krok

Do zapnutého odšťavňovače vložte plnicím otvorem vámi zvolený druh ovoce nebo zeleniny a pomocí přítlaku ho pomalu stlačte dolů. Maximální objem šťávy získáte pomalým stlačováním.

Odšťavňovač se automaticky vypne, pokud motor přetížíte na dobu delší než 10 sekund. Jde o bezpečnostní funkci. Buďte se snažili zpracovat příliš velké množství ovoce nebo zeleniny najednou nebo jste do odšťavňovače vložili příliš velké kousky. Zkuste ovoce nebo zeleninu nakrájet na menší, stejně velké kousky a/nebo zpracovávat menší dávky ovoce a zeleniny. Pokud chcete v odšťavňování pokračovat, resetujte odšťavňovač přepnutím vypínače do polohy „OFF“ (vypnuto), pak odstraňte ovoce z plnicího otvoru a nakonec opět zapněte odšťavňovač přepnutím vypínače do polohy „ON“ (zapnuto).

POZNÁMKA



VAROVÁNÍ:
K PROTlačENÍ POTRAVIN PLNICÍM OTVOREM A K PROČIŠTĚNÍ PLNICÍHO OTVORU BĚHEM PROVOZU NIKDY NEPOUŽÍVEJTE PRSTY, RUCI ANI KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ. VŽDY POUŽÍVEJTE DODANÝ PŘÍTLAK.

7. krok

Během procesu odšťavňování bude šťáva odváděna do nádoby na šťávu a dužina bude oddělována a shromažďována v zásobníku na dužinu.

Zásobník na dužinu můžete během odšťavňování vyprázdnit – přepněte vypínač do polohy „OFF“ (vypnuto) a opatrně zásobník vyjměte. Než budete pokračovat v odšťavňování, vraťte prázdný zásobník na dužinu zpět na místo.

Zásobník na dužinu nenechte přeplnit, protože by to mohlo negativně ovlivnit správný chod zařízení.

Abyste minimalizovali nutnost čištění, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, ve kterém se bude dužina shromažďovat. Dužinu můžete následně využít při přípravě jiného pokrmu (viz str. R) nebo zkrátka vyhodit. Pokud chcete podávat šťávu včetně vytvořené pěny, stačí při nalévání šťávy do sklenice sejmout víko z nádoby na šťávu.

POZNÁMKA

8. krok

Při používání extraktoru pyré bude pyré odtékat do nádoby na šťávu. Zásobník na dužinu zůstane prázdný.

Kousky některých druhů ovoce může propadnout do nádoby na šťávu. Jedná se o normální jev. Množství drobných kousků ovoce zaleží na zralosti a tvrdosti ovoce.

POZNÁMKA

DEMONTÁŽ ODŠTAVŇOVAČE JE 4011

EXTRAKTOR ŠTÁVY

1. krok

Ujistěte se, že jste odšťavňovač vypnuli přepnutím vypínače do polohy „OFF“ (vypnuto) a odpojili napájecí kabel od zdroje energie.

2. krok

Zásobník na dužinu vyjměte nakloněním dna zásobníku směrem od motoru, potom jej vysuňte zpod krytu odšťavňovače.



3. krok

K uvolnění ramena z krytu odšťavňovače použijte měkké madlo.



4. krok

Z odšťavňovače sejměte kryt.



5. krok

Sejměte držák nerezového síta a síto nechte v něm.



6. krok

Nerezové síto vyjmete z držáku tak, že pod drážky označené „LIFT BASKET“ zasunete prsty a síto zdvihnete. Čištění si usnadníte tím, že budete síto z držáku vyjímat nad dřezem.



VAROVÁNÍ
NEREZOVÉ SÍTO JE VYBAVENÉ OSTRÍM URČENÝM KE ZPRACOVÁVÁNÍ
OVOCE A ZELENINY. PROTO SE OSTRÍ PŘI MANIPULACI SE SÍTEM
NEDOTÝKEJTE.

EXTRAKTOR PYŘE

1. krok

Ujistěte se, že jste odšťavňovač vypnuli přepnutím vypínače do polohy „OFF“ (vypnuto) a odpojili napájecí kabel od zdroje energie.



2. krok

K uvolnění ramena z krytu odšťavňovače použijte měkké madlo. K uvolnění ramene použijte obě ruce. Rameno sklopte dolů.

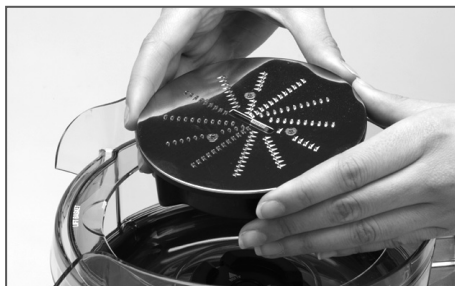


3. krok

Z odšťavňovače sejměte kryt pláště filtru vyjměte vložku na pyré.

4. krok

Vyjměte disk na pyré z pláště filtru. (Dbejte opatrnosti, abyste se nedotkli ostří.)



UPOZORNĚNÍ:
NEREZOVÝ DISK OBSAHUJE EXTRÉMNĚ OSTRÉ ZUBY.



VAROVÁNÍ:
NEREZOVÝ DISK NA PYŘÉ OBSAHUJE EXTRÉMNĚ OSTRÉ ČEPELE A ZUBY. PŘI MANIPULACI S DISKEM NA PYŘÉ SE PROTO ZUBŮ ANI ČEPELÍ NEDOTÝKEJTE.

PÉČE A ČISTĚNÍ

Ujistěte se, že jste odšťavňovač vypnuli přeprnutím vypínače do polohy „OFF“ (vypnuto) a napájecí kabel odpojili od zdroje energie. Vždy zkontrolujte, že je odšťavňovač správně demontovaný. Viz Demontáž vašeho odšťavňovače (str. 14 - 15).

Tipy pro snadnější čištění:

Odšťavňovač vyčistěte a nenechávejte na něm zaschnout šťávu ani dužinu. Okamžitě po každém použití opláchněte odnímatelné části v horké vodě, abyste se zbavili vlhké dužiny. Všechny části nechte uschnout. Abyste minimalizovali čas potřebný k čištění, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, ve kterém se bude dužina shromažďovat. Dužinu můžete následně využít při přípravě jiného pokrmu (viz str. R8 - R9).

POZNÁMKA

Čištění těla odšťavňovače

1. Tělo odšťavňovače otřete měkkou, vlhkou utěrkou a potom dobře osušte.
2. Z napájecího kabelu otřete případné zbytky potravin.

K čištění odšťavňovače a jeho částí nepoužívejte hrubé houbičky ani čisticí prostředky, mohly by poškrábat jejich povrch.

POZNÁMKA

Čištění držáku síta, krytu odšťavňovače, přítlaku, zásobníku na dužinu

1. Všechny části omyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Opláchněte je v pitné vodě a osušte.

Držák síta, kryt odšťavňovače a zásobník na dužinu můžete mýt v myčce (pouze v horním koši).

POZNÁMKA

Čištění síta

Aby bylo odšťavňování efektivní, musí být síto zcela čisté – k čištění použijte dodané kartáč.

1. Ihned po dokončení odšťavňování namočte nerezové síto do horké vody s kuchyňským saponátem asi na 10 minut. Pokud by na sítu zůstala dužina, mohla by ucpat jemné póry síta a tím snížit efektivitu odšťavňování.
2. Filtr podržte pod tekoucí vodou a kartáčem ho vyčistěte směrem od středu k okrajům. Rozhodně se nedotýkejte ostří na středu síta. Po vyčištění síto podržte proti světlu, abyste ho zkontrolovali a ujistili se, že jemné otvory nejsou ucpané. Pokud jsou otvory stále ucpané, namočte síto do horké vody s 10% citronové šťávy, aby se zaschlé zbytky uvolnily. Případně můžete síto umýt v myčce.



Nerezové síto můžete mýt v myčce (pouze v horním koši).

POZNÁMKA

- Nerezové síto nekládejte do bělicího prostředku a nepoužívejte k jeho čištění brusné čisticí prostředky.
- Se sítem manipulujte vždy opatrně, protože může být snadno poškozeno.

Čištění nádoby na šťávu

1. Víko a nádobu na šťávu opláchněte od pěny pod tekoucí vodou.
2. Obě části omyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Opláchněte je v pitné vodě a osušte.

Víko i nádobu na šťávu můžete mýt v myčce (pouze v horním koši).

POZNÁMKA

Odstranění usazenin, agresivních skvrn a pachů

Silně barvicí ovoce nebo zelenina mohou způsobit změnu barvy plastových částí odšťavňovače. Aby se tak nestalo, po použití všechny odnímatelné části okamžitě umyjte. Pokud už k tomu však došlo, můžete plastové části ponořit do vody s 10 % citronové šťávy nebo je vyčistit jemným čisticím prostředkem.



TĚLO ODŠŤAVŇOVAČE NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY. PLNICÍM OTVOREM LZE POZOROVAT NA STŘEDU SÍTA OSTRÍ ZPRACOVÁVAJÍCÍ OVOCE A ZELENINU V PRŮBĚHU ODŠŤAVŇOVÁNÍ. TOHOTO OSTRÍ SE BĚHEM MANIPULACE SE SÍTEM NEBO PLNICÍM OTVOREM NEDOTÝKEJTE.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Zařízení po zapnutí (přepnutí vypínače do polohy „ON“) nefunguje

Nenasadili jste rameno s bezpečnostním zámkem správně do vertikální polohy tak, aby bylo zajištěno v drážkách po obou stranách krytu odšťavňovače (str. 8, 5. krok).

Motor se během zpracovávání ovoce nebo zeleniny zastavil

1. Při příliš energickém odšťavňování může dojít k nahromadění dužiny pod krytem odšťavňovače. Zkuste pomaleji stlačovat přítlak (str. 8, 6. krok). Vyčistěte držák síta, nerezové síto i kryt odšťavňovače podle pokynů pro demontáž a čištění.
2. Odšťavňovač se automaticky vypne, pokud motor přetížíte na déle než 10 sekund. Buď jste se snažili zpracovat příliš velké množství ovoce nebo zeleniny najednou, nebo jste do odšťavňovače vložili příliš velké kousky. Zkuste ovoce/zeleninu nakrájet na menší, stejně velké kousky a/nebo najednou zpracovávat menší dávky. Pokud chcete v odšťavňování pokračovat, resetujte odšťavňovač přepnutím vypínače do polohy „OFF“ (vypnuto), potom jej opět zapněte přepnutím vypínače do polohy „ON“ (zapnuto).
3. Pokud zvolíte pomalou rychlost, bude na motor při zpracování tvrdého ovoce a zeleniny vyvinuta nadměrná zátěž. Rychlost odpovídající ovoci nebo zelenině, které chcete zpracovat, zvolte podle tabulky na str. 12.

V nerezovém sítu se hromadí nadměrné množství dužiny

Přerušte proces odšťavňování a postupujte podle pokynů pro demontáž odšťavňovače. Sejměte víko odšťavňovače, odstraňte dužinu, víko znovu nasadte a pokračujte v odšťavňování. Zkuste ovoce a zeleninu střídat (měkké a tvrdé plody).

Dužina je příliš vlhká a výtěžnost šťávy je nízká

Zkuste odšťavňovat při pomalejších rychlosti. Vyměňte nerezové síto a dodaným kartáčem z něj odstraňte dužinu. Síto opláchněte pod tekoucí horkou vodou. Pokud jsou jemné otvory stále ucpané, namočte síto do roztoku horké vody s 10 % citronové šťávy, aby se zaschlé zbytky uvolnily, případně ho umyjte v myčce. Tím odstraníte nahromaděnou dužinu (z ovoce nebo zeleniny), která znemožňuje odtékání šťávy.

Šťáva uniká spojem mezi okrajem odšťavňovače a jeho krytem

Zkuste nastavit nižší rychlost a pomaleji stlačovat přítlak (str. 8, 6. krok).

Šťáva je rozstříkována okolo hubice

Použijte dodanou nádobu na šťávu a kryt, případně při stáčení šťávy přímo do sklenice použijte speciálně tvarovanou hubici.

Při používání extraktoru pyré se plášť filtru zaplňuje a zahlučuje hubici.

Zkuste používat ovoce s vyšším obsahem vody, aby se obsah lépe odplavoval. Zkuste také snížit rychlost odšťavňování vkládáním ovoce nebo zeleniny vždy po jednom kuse a pomalejším pohybem přítlaku.

TIPY PRO ODŠTAVŇOVÁNÍ

Podstatná informace o odšťavňování

Přestože čerstvé ovocné a zeleninové šťávy jsou obvykle připravovány především s ohledem na chuť, konzistenci a aroma, jejich nespornou předností je přínos zdravotní.

95 % nutričních hodnot čerstvého ovoce a zeleniny naleznete v jejich šťávě. Šťáva z čerstvého ovoce nebo zeleniny tvoří důležitou složku dobře vyvážené diety. Navíc je snadným zdrojem vitaminů a minerálů. Rychle je vstřebávána krevním systémem, a proto je to nejrychlejší způsob, jak může tělo získat živiny.

Při výrobě vlastních ovocných nebo zeleninových šťáv máte naprostou kontrolu nad tím, co šťáva obsahuje. Stačí si zvolit suroviny a zvážit, zda do šťávy pak přidat cukr, sůl nebo jiné dochucovací prostředky. Čerstvou šťávu konzumujte ihned, abyste předešli ztrátě hodnotných vitaminů.

Nákup a skladování ovoce a zeleniny

- Před zpracováním ovoce a zeleninu vždy omyjte.
- Ke zpracování používejte vždy čerstvé ovoce a zeleninu.
- Ušetříte peníze a získáte čerstvější šťávu, pokud budete nakupovat ovoce a zeleninu v sezoně.
- Uchovejte ovoce a zeleninu připravenou pro odšťavňování tím, že je před uskladněním omyjete a necháte oschnout.
- Většinu druhů ovoce a tvrdší zeleniny můžete skladovat při pokojové teplotě. Delikátnější a rychleji se kazící potraviny, např. rajčata, bobulovité plody, listovou zeleninu, celer, okurky nebo bylinky, můžete skladovat v chladničce.

Příprava ovoce a zeleniny pro extrakci šťávy

- Pokud chcete použít ovoce s pevnou nebo nepoživatelnou slupkou, např. mango, guava, melouny nebo ananas, před odšťavňováním je vždy oloupejte.
- Některé druhy zeleniny, např. okurky, nemusíte před odšťavňováním loupat, záleží na tvrdosti slupky a vašich požadavcích.
- Veškeré ovoce s velkými, tvrdými semeny nebo peckami, např. nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky a třešně, musíte před odšťavňováním vypeckovat.
- Před odšťavňováním zkontrolujte u zeleniny, jako je červená řepa, mrkev apod., že jste odstranili veškerou zeminu, zeleninu jste omyli a odstranili nať.
- Před odšťavňováním zkontrolujte, že např. jahody a hrušky jsou odstopkované.
- V odšťavňovači můžete odšťavňovat i citrusové plody, ale nejdříve z nich musíte odstranit slupku a střed.
- Aby nedošlo ke zhnědnutí jablečné šťávy, můžete do ní přidat trochu citronové šťávy.

Pomocí vašeho odšťavňovače připravíte i povzbuzující pomerančovou šťávu s pěnou. Před odšťavňováním stačí pomeranče jen oloupat a odstranit vlákna ze středu. Nejlepší je pomeranče před odšťavňováním vložit do chladničky.

POZNÁMKA

Příprava ovoce a zeleniny pro extrakci pyré

- Pyré lze vyrábět pouze z měkkého ovoce.
- Ovoce s tvrdou nebo nepoživatelnou slupkou, například mango, ananas nebo kiwi, před odšťavňováním vždy oloupejte.

- Tvrdé středy, například u ananasů, je nutné před výrobou pyré vždy odstranit.
- Veškeré ovoce s peckami, tvrdými semeny nebo jádry, například nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky nebo třešně, je nutné před výrobou pyré vypeckovat.
- Dužinu z exotického ovoce, oloupané kiwi nebo bobule lze zpracovávat bez odstranění pecek.

U extraktoru pyré používejte vždy pouze rychlost č. 1. Před vložením ovoce nebo zeleniny do plnicího otvoru se vždy ujistěte, zda je v chodu motor.

POZNÁMKA

Správná technika

Při odšťavňování přísad s rozdílnou konzistencí začněte přísadami s měkčí konzistencí při pomalé rychlosti a se zpracováním přísad s tužší konzistencí postupně rychlost zvyšujte. Když odšťavňujete byliny, kapustu nebo jinou listovou zeleninu, buď vytvořte svazeček, nebo je odšťavňujte spolu s jinými přísadami pomalu, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku.

Při odšťavňování samotných bylin nebo listové zeleniny bude výtežek menší, což je způsobeno podstatou odstředivého odšťavňování. Proto je doporučujeme odšťavňovat spolu s jiným ovocem nebo zeleninou.

POZNÁMKA

Různé druhy ovoce a zeleniny mají rozdílný obsah tekutin. Ten se liší i v rámci stejné dávky, tj. z jednoho trsu rajčat můžete připravit více šťávy než z jiného. Recepty na šťávy nejsou založeny na přesném množství

šťávy, protože není rozhodujícím faktorem při přípravě jednotlivých směsí. Maximální objem šťávy získáte pomalým stlačováním.

Získání správné směsi

Připravit skvělou a chutnou šťávu je snadné. Pokud jste si již připravovali své vlastní zeleninové nebo ovocné šťávy, víte, jak je jednoduché přicházet s novými a novými kombinacemi. Preferovaná chuť, barva, konzistence a přísady jsou otázkou vlastního výběru. Zamyslete se nad některými oblíbenými chutěmi a potravinami – hodily by se k sobě, nebo se vzájemně vylučují? Některé aromatictější přísady mohou přebít jemné aroma jiných přísad. Praktickým pravidlem ale je kombinovat moučnatější, dužnatější druhy ovoce nebo zeleniny s těmi druhy, které obsahují větší podíl šťávy.

Využití dužiny

Dužina, která vám po odšťavnění ovoce nebo zeleniny zůstane, je většinou už jen vláknina a celulóza, a ta je stejně jako nutriční hodnoty ve šťávě nezbytnou složkou denní stravy a lze ji využít několika způsoby. Dužinu ale musíte zpracovat tentýž den, abyste předešli ztrátě vitamínů.

V tomto návodu je uvedeno mnoho receptů využívajících právě dužinu (str. R8 - R9). Kromě toho můžete dužinu využít ke zvětšení objemu směsi na karbanátky nebo jí zahustit vařené jídlo nebo polévky. Ovocnou dužinu můžete vložit do ohnivzdorné nádoby, ozdobit sněhem z bílků a zapéct v troubě – získáte jednoduchý dezert.

V dužině můžete zaznamenat zbylé kousky ovoce nebo zeleniny. Před použitím dužiny tyto kousky vyjměte.

POZNÁMKA

Informace o ovoci a zelenině

| Ovoce a zelenina | Skladování | Nutriční hodnota | kJ/kcal |
|--------------------|--|--|--|
| Jablka | Ve větraných plastových sáčcích v chladničce | Vysoký obsah vlákniny a vitamínu C | 200 g jablek = 300 kJ (72 kcal) |
| Meruňky | Volně ložené v zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce | Vysoký obsah vlákniny obsahující draslík | 30 g meruněk = 85 kJ (20 kcal) |
| Banán | Chladná a suchá místa | Obsahují vlákninu, draslík, vitamín C a B6 | 250 g banánů = 836 kJ (197 kcal) |
| Červená řepa | Odríznete nať, potom volně ložené v chladničce | Dobry zdroj folátů a vlákniny, vitamínu C a draslíku | 160 g červené řepy = 190 kJ (45 kcal) |
| Borůvky | Zakryté v chladničce | Vitamin C | 125 g borůvek = 295 kJ (70 kcal) |
| Brokolice | V plastovém sáčku v chladničce | Vitamin C, foláty, B2, B6, E, B6 a vláknina | 100 brokolice = 196 kJ (23 kcal) |
| Růžičková kapusta | Volně ložené v zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce | Vitamin C, B2, B6 E, foláty a vláknina | 100 g růžičkové kapusty = 110 kJ (26 kcal) |
| Zelí | Zabalené, nakrájené v chladničce | Vitamin C, foláty, draslík, B6 a vláknina | 100 g zelí = 110 kJ (26 kcal) |
| Mrkev | Nezakryté v chladničce | Vitamin A, C, B6 a vláknina | 120 g mrkve = 125 kJ (30 kcal) |
| Květák | Odstraňte vnější listy, uložte do plastového sáčku do chladničky | Vitamin C, B5, B6, foláty, vitamin K a draslík | 100 g květáku = 55 kJ (13 kcal) |
| Celer | V plastové sáčku v chladničce | Vitamin C a draslík | 80 g celeru = 55 kJ (7 kcal) |
| Okurka | V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce | Vitamin C | 280 g okurky = 120 kJ (29 kcal) |
| Fenykl | V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce | Vitamin C a vláknina | 300 fenyklu = 145 kJ (35 kcal) |
| Hrozny (bez jader) | V plastovém sáčku v chladničce | Vitamin C, B6 a draslík | 125 g hroznů = 335 kJ (85 kcal) |
| Kiwi | V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce | Vitamin C a draslík | 100 g kiwi = 100 kJ (40 kcal) |
| Mango | Zakryté v chladničce | Vitamin A, C, B1, B6 a draslík | 240 g manga = 200 kJ (102 kcal) |

| Ovoce a zelenina | Skladování | Nutriční hodnota | kJ / kcal |
|----------------------|--|--|--|
| Melouny, vč. vodního | V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce | Vitamin C, foláty, vláknina a vitamin A | 200 g melounu = 210 kJ (50 kcal) |
| Nektarinky | V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce | Vitamin C, B3, draslík a vláknina | 180 g nektarinek = 355 kJ (85 kcal) |
| Pomeranče | 1 týden na chladném, suchém místě; delší období v chladničce | Vitamin C 35 mg / 100 g | 150 g pomeranče = 160 kJ (38 kcal) |
| Broskve | Nezakryté v chladničce | Vitamin C, B3, draslík a vláknina | 150 g broskví = 205 kJ (49 kcal) |
| Hrušky | Nezakryté v chladničce | Vláknina | 150 g hrušek = 250 kJ (60 kcal) |
| Ananas | Nezakryté v chladničce | Vitamin C | 150 g ananasu = 245 kJ (59 kcal) |
| Švestky | Nezakryté v chladničce | Vláknina | 70 g neoloupaných švestek = 110 kJ (26 kcal) |
| Maliny | Zakryté v chladničce | Vitamin C, železo, draslík a magnesium | 125 g malin = 130 kJ (31 kcal) |
| Jahody | Zakryté v chladničce | Vitamin C, foláty, vápník, draslík, fosfor | 144 g jahod = 65 kJ (46 kcal) |
| Rajská jablíčka | Nezakryté v zásuvce na ovoce a zeleninu | Vitamin C, E, A, vláknina a foláty | 100 g rajčat = 92 kJ (22 kcal) |

Pomocí vašeho odšťavňovače připravíte i povzbuzující pomerančovou šťávu s pěnou. Před odšťavňováním stačí pomeranče jen oloupat a odstranit vlákna ze středu. Nejlepší je pomeranče před odšťavňováním vložit do chladničky.

POZNÁMKA



Recepty

OBSAH BROŽURY S RECEPTY

Recepty s použitím extraktoru na šťávu

- R3 Ranní osvěžení
- R4 Vitamínové bomby
- R5 Lehký oběd
- R6 Ledová osvěžení
- R7 Alkoholické nápoje
- R8 Oblíbená jídla z dužiny

Recepty s použitím extraktoru pyrė

- R10 Salsy, čerstvé pochoutky, omáčky a dipy
- R11 Polévky
- R12 Dezerty a ovocné polevy
- R13 Nápoje a Froojie™

RANNÍ OSVĚŽENÍ

ŠTÁVA Z JABLEK, MRKVE A CELERU

Množství mrkve nebo jablek upravte podle toho, zda chcete šťávu sladší, nebo trpčí:

4 malá jablka Granny Smith

3 středně velké mrkve

4 řapíkaté celeru

1. Jablka, mrkve a celer zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 5. Dobře promíchejte a ihned podávejte.

ŠTÁVA Z RAJČAT, MRKVE, CELERU A LIMETKY

2 středně velká rajská jablka

1 velká okrájená mrkev

2 řapíkaté celeru

1 limetka, oloupaná

1. Rajská jablka, limetku, mrkev a celer zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1. Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z POMERANČE, MRKVE A ČERVENÉ ŘEPY

4 pomeranče, oloupané

2 středně velká mrkve

3 středně velké červené řepy

1. Pomeranče, mrkev a červenou řepu zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 3 a 5. Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z BROSKVE, GREPU A JABLKA

2 velké broskve, rozpůlené a vypeckované

2 grepy, oloupané

1 malé jablko Delicious

1. Broskve, grepy a jablko zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 2, 3 a 5. Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z JAHOD, JABLKA A HRUŠKY

1 šálek jahod, rozpůlených

1 malé jablko Granny Smith

3 malé zralé hrušky, zbavené jádřince

1. Jahody, jablko a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1 a 5. Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z MELOUNU, MÁTY A MANGA

1/2 malého melounu (Cantaloupe),

oloupaného, rozpůleného

a vypeckovaného

3 čerstvé lístky máty

1 mango, rozpůlené, oloupané

a vypeckované

1. Meloun, mátu a mango zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1 a 2. Ihned podávejte.

VITAMÍNOVÉ BOMBY

ŠTÁVA Z RAJČAT, ČERVENÉ PAPIRIKY, PETRŽELKY A MRKVE

2 malé červené papriky

3 středně velká rajská jablíčka

4 snítky petrželky

3 mrkve

1. Odstraňte stopku z paprik a očistěte je od semínek.
2. Papriky, rajčata, petrželku a mrkve zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1, 4 a 5.

lhned podávejte.

ŠTÁVA Z OSTRUŽIN, GREPU A HRUŠKY

250 g ostružin

2 grepy, oloupané

3 zralé hrušky, vyjmuté jádřince

1. Ostružiny, grepy a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1, 3 a 5.

lhned podávejte.

ŠTÁVA Z ČERVENÉ ŘEPU, JABLEK A CELERU

4 středně velké okrájené červené řepy

2 středně velká jablka Granny Smith

4 řapíkaté celeru

1. Červenou řepu, jablka a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.

lhned podávejte.

ŠTÁVA Z OKURKY, CELERU, FAZOLOVÝCH KLÍČKŮ A FENYKLU

1 velká okurka

3 řapíkaté celeru

1 okrájená hlíza fenyklu

2 šálky fazolových klíčků

1. Okurku, celer, fazolové klíčky a fenykl zpracujte pomocí odšťavňovače. lhned podávejte.

POMERANČOVÝ DŽUS S PĚNOU

1 kg loupaných pomerančů

1. Pomeranče zpracujte pomocí odšťavňovače.

lhned podávejte.

(Před zpracováním vložte pomeranče do chladničky.)

LEHKÝ OBĚD

GAZPACHO

- 4 středně velká rajská jablka**
- 4 výhonky čerstvé petržele**
- 1 červená paprika – odřízněte spodek a odstraňte semena**
- 1 okurka nakládačka**
- 1 velký stroužek česneku, oloupaný**
- 1 malá cibule, oloupaná a nakrájená**
- 2 mrkve**
- 2 řapíkaté celery**
- 2 lžíce červeného vinného octa**
- čerstvě mletý černý pepř**
- 1 šálek drčeného ledu**
- 3 lžíce nasekané čerstvé bazalky**

1. Rajská jablka, petrželku, červenou papriku, okurku, česnek, cibuli, mrkve a celer zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1, 4 a 5.
2. Přidejte ocet a černý pepř.
3. Do polévkových talířů vložte led.
4. Na led nalijte polévku, ozdobte bazalkou a ihned podávejte

TĚSTOVINY S PROVENSÁLSKOU OMÁČKOU

- 4 rajská jablka**
- 2 výhonky čerstvé petrželky**
- 1 červená paprika – odřízněte spodek a odstraňte semena**
- 1 řapíkatý celer**
- 2 velké stroužky česneku**
- 1 malá cibule, oloupaná a nakrájená**
- 1 lžíce rajského protlaku**
- ½ šálku červeného vína**
- 500 g vařených těstovin**
- 2 lžičky sušeného oregana**
- 3 lžíce strouhaného parmezánu**

1. Rajská jablka, petrželku, červenou papriku, celer, česnek a cibuli zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1, 4 a 5.
2. Smíchejte rajský protlak s červeným

vínem a přidejte do šťávy.

3. Nalijte do hrnce a vařte na středním plameni asi 3–4 minuty.
4. Přidejte těstoviny a dobře promíchejte. Směs rozdělte do 4 talířů.
5. Posypejte oreganem a parmezánem. Ihned podávejte.

JOGURTOVÝ NÁPOJ Z MANGA, MELOUNU A POMERANČŮ

- 1 mango, rozpůlené, oloupané a vypeckované**
- ½ malého melounu Cantaloupe (oloupaného, vypeckovaného a rozkrojeného na dvě stejně velké části)**
- 5 pomerančů, oloupaných**
- 3 lžíce přírodního jogurtu**

1. Meloun, mango a pomeranče zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1, 2 a 3.
2. Šťávu nalijte do velké mísy a smíchejte ji s jogurtem. Ihned podávejte.

LEDOVÁ OSVĚŽENÍ

PERLIVÝ NÁPOJ Z MERUNĚK A HRUŠEK

4 velké meruňky, rozpůlené

a vypeckované

3 velké hrušky

1 šálek drceného ledu

250 ml perlivé minerální vody

1. Meruňky, jablka a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 2 a 5.
2. Přidejte minerální vodu a led. Ihned podávejte.

LEDOVÁ ŠTÁVA Z HRUŠEK, ŘEDKVIČEK A CELERU

3 středně velké hrušky, odstopkované

4 ředkvičky, bez natě

3 řapíkaté celery

1 šálek drceného ledu

1. Hrušky, ředkvičky a celer zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 5.
2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej šťávou a dobře promíchejte. Ihned podávejte

TROPICKÝ MIX

2 manga, rozpůlená, oloupaná

a vypeckovaná

3 kiwi, oloupané

½ malého ananasu, oloupaného

a rozpůleného

½ šálku čerstvých lístků máty

1 šálek drceného ledu

1. Manga, kiwi, ananas a mátu zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 2 a 5.
2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte. Ihned podávejte.

LEDOVÁ ŠTÁVA Z OKUREK, ANANASU A KORIANDRU

2 okurky, podle chuti oloupané

½ šálku čerstvých lístků koriandru

½ malého ananasu, oloupaného

a rozpůleného

1 šálek drceného ledu

1. Okurky, koriandr a ananas zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 4 a 5.
2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte. Ihned podávejte.

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

PINACOLADA

½ velkého ananasu, oloupaného

a rozčtvrceného

2 lžíce kokosového krému

3 lžíce likéru Malibu

500 ml sodovky

1 šálek drceného ledu

1. Ananas zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 5.
2. Přidejte kokosový krém, likér a sodovku.
3. Led rozdělte do 4 vysokých sklenic, zalijte jej směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

MEDOVÝ SEN

1 medový (cukrový) meloun, oloupaný,

vypeckovaný a rozčtvrcený

3 lžíce likéru Midori

500 ml sodovky

1 šálek drceného ledu

1. Meloun zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1.
2. Přidejte likér a sodovku.
3. Led rozdělte do 4 vysokých sklenic, zalijte jej směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

BLOODY MARY

4 středně velká rajská jablka

1 velká červená paprika – odřízněte
spodek a odstraňte semena

2 řapíkaté celery

½ šálku vodky

1 šálek drceného ledu

1. Rajská jablka, celer a papriky zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 1, 4 a 5.
2. Přidejte vodu.
3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej rajčatovou směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

BROSKVOVÝ OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJ S MÁTOU

6 broskví, rozpůlených a vypeckovaných

½ šálku čerstvých lístků máty

2 lžíce likéru Creme de Menthe

2 lžičky cukru

½ šálku drceného ledu

500 ml minerální vody

1. Broskve a mátu zpracujte pomocí odšťavňovače s nastavenou rychlostí 2.
2. Přidejte likér Creme de Menthe a cukr.
3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej broskvovou směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

OBLÍBENÁ JÍDLA Z DUŽINY

Aby vláknina z ovoce a zeleniny nepřišla nazmar, zde uvádíme několik receptů, jak zbylou vlákninu využít.

KOLÁČ Z MRKVE, DÝNĚ A SÝRU FETA

30 g másla, rozpuštěného

8 plátků listového těsta

1 pórek, nakrájený najemno

1 šálek dužiny z dýně

1 šálek dužiny z mrkve

250 g sýru feta, rozdrobeného

3 ks vajec

1 vaječný bílek

½ šálku mléka

2 lžíce pomerančové kůry

3 lžíce nasekané čerstvé petrželky

1. Plátky těsta na sebe navrstvěte a jednotlivé vrstvy potřete rozpuštěným máslem.
2. Těsto vložte do 25 cm formy na koláč a přitiskněte jej ke dnu a ke stranám. Okraj těsta vytvarujte 1,5 cm nad okraj formy.
3. Smíchejte pórek, dužinu z dýně a mrkve, sýr feta, vejce, vaječný bílek, pomerančovou kůru a petrželku.
4. Nalijte do dortové formy a pečte při 180 °C 25–30 minut, nebo do zlatova.

ZELENINOVÁ POLÉVKA SE SLANINOU

3 lžičky másla

1 cibule, nakrájená najemno

1 šunková kost

350 g dužiny z červené řepy (šťávu uchovejte)

50 g dužiny z brambor (šťávu uchovejte)

50 g dužiny z mrkve (šťávu uchovejte)

100 g dužiny z rajčat (šťávu uchovejte)

50 g dužiny ze zelí (šťávu uchovejte)

Do uchované šťávy dolijte vodu tak, aby celkový objem byl 2 litry.

4 plátky slaniny, nakrájené

1 lžíce citrónové šťávy

½ šálku kysané smetany na ozdobu

1. Ve velkém hrnci rozpusťte máslo, na středním plameni osmažte cibulku do zlatova (2–3 minuty).
 2. Do hrnce přidejte šunkovou kost, dužinu z červené řepy, brambor, mrkve, rajčat a zelí, dále šťávu a studenou vodu, slaninu a citrónovou šťávu.
 3. Přiveďte k varu, snižte plamen a nechte 30–40 minut mírně vařit.
 4. Vyjměte šunkovou kost, kost vyhodte a maso nakrájejte najemno a vraťte do hrnce.
- Podávejte ozdobené smetanou.

MRKVOVÝ DORT

- 1 $\frac{3}{4}$ šálku hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- $\frac{1}{2}$ lžičky mletého muškátového oříšku
- $\frac{1}{2}$ lžičky mleté skořice
- $\frac{1}{2}$ lžičky mletého kardamomu
- $\frac{1}{2}$ šálku arašídů, nasekaných najemno
- $\frac{1}{2}$ šálku sultánek
- $\frac{1}{2}$ šálku hnědého cukru
- 1 $\frac{1}{2}$ šálku dužiny z mrkve
- 2 ks vajec, lehce rozšlehaných
- $\frac{1}{2}$ šálku oleje
- $\frac{1}{4}$ šálku kysané smetany

1. Vymažte a vysypte dortovou formu 25 x 15 cm.
2. Do velké mísy přesijte mouku, prášek do pečiva, muškátový oříšek, skořici a kardamom.
3. Přidejte arašidy, sultánky, hnědý cukr a dužinu z mrkve. Dobře promíchejte. Přidejte vejce, olej a smetanu.
4. Míchejte elektrickým mixérem při střední rychlosti, až se všechny přísady spojí.
5. Směs nalijte do formy a pečte při 180 °C 1 hodinu, nebo dokud nebude dort hotový – otestujte špejlí.
6. Vyměňte ho z trouby a před vyklopením na dortovou mřížku ho nechte 5 minut odstát.

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA S OVOCEM

- 200 g bílé čokolády
- 200 g dužiny z jahod
- 200 g dužiny z malin
- 3 lžičky želatiny rozpuštěné ve 3 lžících horké vody
- 3 vaječné žloutky
- 300 ml smetany ke šlehání
- $\frac{1}{4}$ šálku cukru moučka
- 2 lžice likéru Grand Marnier

1. V horké vodní lázni rozpustte čokoládu, nechte vychladnout, ale dávejte pozor, aby neztuhla.
2. Smíchejte dužinu z jahod a malin a dejte stranou.
3. Smíchejte rozpuštěnou čokoládu, želatinu a vaječné žloutky a šlehejte, až směs zesvětlá a bude lesklá.
4. V samostatné míse ušlehejte smetanu s cukrem do tuha, smíchejte s čokoládovou směsí, dužinou a likérem Grand Marnier.
5. Nalijte do navlhčené formy o obsahu 5 šálků.
Nechte několik hodin nebo přes noc vychladnout.

SALSY, ČERSTVÉ POCHOUTKY, OMÁČKY A DIPY

SALSA Z ČERSTVÝCH NEKTARINEK

500 g oloupaných a vypeckovaných nektarinek

½ červené papriky, jemně nakrájená a zbavená zrněk

½ malé červené feferony, jemně nakrájená a zbavená zrněk

3 lžice jemně nakrájeného čerstvého zázvoru

2 lžice jemně nakrájeného listového koriandru

2 lžice citrónové šťávy

2 lžice cukru

¼ lžice mletého kmínu

mořská sůl na dochucení

1. Nektarinky zpracujte pomocí extraktoru pyré.
 2. Nalijte směs z nektarinek do mísy a přidejte všechny ostatní ingredience.
 3. Podle potřeby ochutíte solí.
- Podávejte s rýží na kari nebo jako přílohu ke kuřecímu či rybímu masu.

DIP Z ČERVENÉ ŘEPY A PAŽITKY

cca 3 šálky

850 g konzervované malé červené řepy, okapané

1/3 šálku nakrájené pažitky

1 stroužek drceného česneku

2/3 šálku sýru Mascarpone

1 lžice citrónové šťávy

mořská sůl

čerstvě mletý černý pepř

1. Červenou řepu zpracujte pomocí extraktoru pyré.
 2. Směs z řepy nalijte do mísy.
 3. Přidejte pažitku, česnek, sýr Mascarpone, citrónovou šťávu a směs zamíchejte.
 4. Ochutíte solí a pepřem.
- Podávejte s krekry a zeleninou.

OMÁČKA Z RAJSKÝCH JABLEK, FEFERONŮ A PANCETY

125 g jemně nakrájených plátků pancetty (italská slanina)

1 kg čerstvých zralých rajských jablek, vykrojených a rozčtvrcených

2 lžice olivového oleje

2 středně velké cibule, rozkrájené na kostky

4 stroužky jemně nakrájeného česneku

½ malé zelené feferony, jemně nakrájené a zbavené zrněk

2 lžičky cukru

mořská sůl a jemně mletý pepř

1. Orestujte pancettu na pánvi do hněda a křehka.
2. Ponechte pancetu okapat na absorpčním papíru a odložte ji stranou.
3. Zpracujte rajská jablka v odšťavňovači pomocí extraktoru pyré.
4. Na velké pánvi rozehejte olej, přidejte cibuli, česnek a feferony a tuto směs restujte na mírném ohni po dobu cca 10 minut.
5. Přidejte rajská jablka a cukr a přiveďte směs k varu.
6. Snižte plamen a vařte na mírném ohni bez pokličky po dobu cca 35 minut, nebo dokud omáčka nezhoustne a rajská jablka nebudou uvařena.
7. Podle potřeby ochutíte solí a pepřem.
8. Přidejte pancettu, směs zamíchejte a podávejte s horkými uvařenými těstovinami.

POLÉVKY

ITALSKÁ FAZOLOVÁ POLÉVKA S FENYKLEM

6 porcí

2 klobásy Chorizo, krájené

**1 ½ kg čerstvých zralých rajských jablek,
vykrojených a rozčtvrcených**

¼ šálku olivového oleje

2 velké cibule, rozkrájené na kostky

4 stroužky jemně nakrájeného česneku

**1 malá hlíza čerstvého fenyklu, nakrájená
na kostky**

2 řapíkaté cely, nakrájené

2 velké mrkve, nakrájené na kostky

**1 lžíce jemně nakrájených, čerstvých lístků
rozmarýnu**

2 šálky zeleninového vývaru

1 lžička cukru

mořská sůl a čerstvě mletý černý pepř

½ šálku malých těstovin

**400 g fazolí Borlotti nebo Cannelloni,
vypláchnutých a okapaných**

sůl a pepř

**½ šálku drobně nakrájené čerstvé italské
petržele**

1. Orestujte klobásy Chorizo na pánvi do hněda a křehka.
2. Ponechte klobásy okapat na absorpčním papíru a odložte je stranou.
3. Zpracujte rajská jablka pomocí extraktoru pyré.
4. Na velké pánvi rozehejte olej, přidejte cibuli a česnek a tuto směs restujte na mírném ohni po dobu cca 10 minut.
5. Přidejte fenykl, celer a mrkev a tuto směs vařte po dobu 5 minut.
6. Přidejte rajská jablka, nakrájené klobásy Chorizo, rozmarýn, vývar, cukr a tuto směs přiveďte k varu.
7. Snižte plamen a pokrm vařte na mírném ohni pod pokličkou po dobu 30 minut.
8. Přidejte těstoviny a vařte dalších 5 minut.
9. Přidejte fazole, zamíchejte a vařte další 3 až 4 minuty.
10. Podle potřeby polévku ochuťte solí a pepřem.

Polévku posypte nakrájenou petrželí.

Podávejte s čerstvým chlebem.

Je-li polévka příliš hustá, můžete přidat trochu vývaru.

POZNÁMKA

DEZERTY A OVOCNÉ POLEVY

DOMÁCÍ ZMRZLINA Z MANGA

400 g čerstvých kusů manga

½ šálku cukru

½ šálku smetany

2 lžíce čerstvé citrónové šťávy

1. Zpracujte mango pomocí extraktoru pyrė.
2. Do zpracovaného manga přidejte cukr, smetanu a citrónovou šťávu a směs důkladně zamíchejte.
3. Nalijte směs do výrobníku zmrzliny a zpracujte podle pokynů výrobce, nebo ji umístěte do nádoby pro mrazicí boxy a zakryjte víkem. V případě potřeby můžete směs ponechat v mrazicím boxu jen tak dlouho, aby zamrzla kolem okrajů.
4. Vyjměte směs z mrazicího boxu a našlehejte ji vidličkou, aby se rozbily krystaly ledu.
5. Zakryjte směs víkem a umístěte znovu do mrazicího boxu, dokud zcela nezmrzne.

TIP:

Zmrzlina z výrobníku bude krémovější a lahodnější.

ZMRZLINA Z TROPICKÉHO OVOCE

1 košíček jahod s odstraněnými stopkami

¼ melounu Cantaloupe, nakrájený

a zbavený jader

2 oloupané banány

½ malého ananasu, oloupaný a vykrojený

4 ks maracuji

1. Pomocí extraktoru pyrė vyrobte pyrė z jahod a nalijte je do formiček na zmrzlinu.
2. Podobně vyrobte pyrė z melounu a přidejte je do formiček k již vyrobenému pyrė z jahod.
3. Zopakujte uvedený postup se zbývajícím ovocem (banány, ananasy a maracuja).

Toto ovoce může být zpracováno dohromady.

4. Do forem na zmrzlinu vložte špejle a ponechte směs zmrazit, dokud nebude tvrdá (alespoň 6 hodin).

ŠERBET Z ANANASU A MARACUJI

1 středně velký oloupaný ananas

8 ks maracuji s oddělenou dužinou

½ šálku cukrového sirupu (viz níže uvedený recept)

1. Rozkrájejte oloupaný ananas na čtvrtky. Vykrojte střed a vyhodte jej.
2. Rozkrájejte dále ananas na kusy.
3. Ananas společně s dužinou maracuji zpracujte pomocí extraktoru pyrė.
4. Do vyrobené ananasové směsi přidejte cukrový sirup a zamíchejte.
5. Nalijte směs do výrobníku zmrzliny a zpracujte podle pokynů výrobce, nebo ji umístěte do nádoby pro mrazicí boxy a zakryjte víkem. Ponechte směs v mrazicím boxu, tak dlouho, aby zamrzla kolem okrajů.
6. Vyjměte směs z mrazicího boxu a našlehejte ji vidličkou, aby se rozbily krystaly ledu.
7. Zakryjte směs víkem a umístěte znovu do mrazicího boxu, dokud zcela nezmrzne.

JAHODOVÉ PYRÉ

1 košíček jahod s odstraněnými stopkami

2 lžíce cukru moučka

1. Zpracujte jahody pomocí extraktoru pyrė.
2. Do vyrobeného pyrė přidejte moučkový cukr a důkladně promíchejte.

Podávejte v kopečcích jako ozdobu na zmrzlině, na sněhových pusinkách nebo na čokoládovém dortu.

NÁPOJE A FROOJIE™

Koktejly bez mléka vyrobené jen ze 100% ovoce.

Vzrušující nové míchané nápoje založené na kombinacích měkkého ovoce (například banánů) a tvrdšího ovoce.

MALINOVÉ A BANÁNOVÉ FROOJIE™

1 velký oloupaný banán

½ šálku čerstvých nebo mražených malin (nechte rozmrznout)

1 lžice medu

½ šálku studené vody

1. Zpracujte banány a maliny pomocí extraktoru pyrre, hotovou směs nalijte do 2 sklenic, přidejte med a vodu a dokonale promíchejte.

Okamžitě podávejte.

HRUŠKOVÉ A BORŮVKOVÉ FROOJIE™

1 zralá, oloupaná a vykrojená hruška

½ šálku čerstvých borůvek

1 oloupaný banán

1 lžice sekaných listů máty

perlivá minerální voda nebo sodovka

1. Hrušku, borůvky a banán zpracujte pomocí extraktoru pyrre.
2. Přidejte sekané listy máty a dokonale promíchejte.
3. Nalijte směs do 2 velkých sklenic a doplňte je perlivou minerální vodou nebo sodovkou.

Okamžitě podávejte.

ANANASOVÉ A MELOUNOVÉ FROOJIE™

½ malého melounu (Cantaloupe)

– oloupaný, nakrájený a zbavený jader malého ananasu – oloupaný, vykrojený a jemně nakrájený vychlazená voda

1. Meloun a ananas zpracujte pomocí extraktoru pyrre.
2. Nalijte směs do 2 sklenic podle potřeby zředte přidáním vychlazené vody.

Okamžitě podávejte.

KOKTEJL Z HRUŠEK A BANÁNŮ

1 velká zralá hruška, oloupaná, bez jader, drobně nakrájená

1 oloupaný banán

2 lžice čistého javorového sirupu

½ šálku přírodního jogurtu

½ šálku mléka

1. Hrušky a banány zpracujte pomocí extraktoru pyrre.
2. Přidejte javorový sirup, jogurt a mléko.
3. Nalijte směs do 2 velkých sklenic a okamžitě podávejte.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhraujeme si právo na jejich změnu.

Catler®

JUICE EXTRACTOR

400 SERIES
CLASS GRADE TOOLS

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.



W W W . C A T L E R . E U

ZÁKAZNICKÝ SERVIS / ZÁKAZNICKÝ SERVIS / ÜGYFÉLSZOLGÁLAT
I N F O @ C A T L E R . E U