

 **Catler®**

Návod k obsluze
VERTIKÁLNÍ
ŠNEKOVÝ ODŠTAVŇOVAČ

Návod na obsluhu
VERTIKÁLNY
ZÁVITKOVÝ ODŠTAVOVAČ

Használati útmutató
FÜGGŐLEGES
CSIGÁS GYÜMÖLCSFACSA RÓ

VERTICAL

S L O W J U I C E R



JS 8010

VERTIKÁLNÍ ŠNEKOVÝ ODŠŤAVŇOVAČ

4	Gratulujeme
6	Vaše bezpečnost na prvním místě
10	Seznámení s odšťavňovačem JS 8010
12	Sestavení odšťavňovače JS 8010
16	Přehled surovin a jejich příprava
18	Obsluha odšťavňovače JS 8010
21	Demontáž odšťavňovače JS 8010
22	Péče a čištění
24	Odstraňování problémů
25	Užitečné tipy a rady
R1	Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového odšťavňovače JS 8010.

Vertikální šnekový odšťavňovač JS 8010 představuje dokonalé spojení jednoduchého tvaru, funkčnosti a všestranného použití.

Můžete s ním odšťavňovat nejrůznější druhy ovoce a zeleniny, včetně bobulovin, listové zeleniny a zelené pšenice, a připravit z nich osvěžující kombinace čerstvých ovocných a zeleninových šťáv nebo lahodné smoothie nápoje s přidavkem mléka či jogurtu. Kromě ovoce a zeleniny můžete vložit do odšťavňovače i různé druhy ořechů a vyrobit si tak domácí ořechová mléka bohatá na vitamíny a minerály. Dva druhy sít, jemné a hrubé, umožňují připravit šťávu s jemnější texturou a menším podílem vlákniny nebo šťávu s hustší texturou, větším podílem vlákniny a plnější chutí. Pro milovníky zmrzliny je tu navíc homogenizační pouzdro, se kterým snadno a rychle připravíte čerstvé ovocné sorbety nebo zmrzliny.

Uzavíratelná výpust umožňuje nechat promíchat suroviny přímo uvnitř odšťavňovací komory a zajistí tak dokonalé spojení vašich oblíbených chutí.

Systém auto-clean během provozu neustále pročišťuje síto a stěny odšťavňovací komory a usnadňuje tak následné čištění. Všechny odnímatelné části jsou navíc vhodné pro mytí v myčce, aby bylo závěrečné čištění maximálně jednoduché a pohodlné.



VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Přestože byl tento spotřebič vyvinut s maximálním ohledem na bezpečné používání, prosíme vás, abyste při používání jakýchkoli elektrických spotřebičů dbali zvýšené opatrnosti a dodržovali veškerá bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ VAŠEHO ŠNEKOVÉHO ODŠŤAVŇOVAČE JS 8010 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VEŠKERÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE A POKYNY K OBSLUZE

NÁVOD USCHOVEJTE PO BUDOUCÍ POUŽITÍ

- Tento odšťavňovač mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Tento odšťavňovač nesmí používat děti ani si s ním nesmí hrát. Odšťavňovač a jeho síťový kabel udržujte mimo jejich dosah.
- Tento odšťavňovač je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - zemědělské farmy;
 - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Před prvním použitím odstraňte z odšťavňovače veškeré propagační štítky a etikety.
- Z důvodů vyloučení rizika udušení dětí uložte veškeré plastové sáčky mimo jejich

dosah nebo je zlikvidujte bezpečným způsobem.

- Odšťavňovač používejte na rovném, čistém, suchém a stabilním povrchu. Nestavte jej na okraj pracovní plochy kuchyňské linky nebo stolu, na odkapávač dřezu apod. Neumísťujte jej na elektrický nebo plynový vaříč nebo jiná zařízení, která jsou zdrojem tepla, nebo do jejich blízkosti.
- Odšťavňovač nepoužívejte ve vozidlech, na lodích ani venku nebo k jiným účelům, než pro které je určen.
- Před připojením odšťavňovače k síťové zásuvce se ujistěte, že napětí uvedené

na jeho typovém štítku se shoduje s napětím ve vaší zásuvce. Přívodní kabel připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Před použitím jej zcela rozviňte.

- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Z důvodů zajištění zvýšené bezpečnosti při používání elektrických spotřebičů je doporučeno nainstalovat do příslušného elektrického obvodu proudový chránič, jehož provozní svodový proud nepřesahuje 30 mA. Pokud je vaše domácnost

tímto chráničem již vybavena, považujte toto upozornění za bezpředmětné. Podrobnější informace si vyžádejte u svého elektrikáře.

- Před uvedením odšťavňovače do provozu se ujistěte, že je správně sestaven. Používejte pouze originální příslušenství výrobce.
- Odšťavňovač je vybaven mechanismem bezpečného spuštění. To znamená, že jej nelze spustit, pokud na motorové jednotce není správně nasazena odšťavňovací komora a pokud není víko zajištěno v uzamčené poloze.

- Před odšťavňováním odstraňte z ovoce a zeleniny tvrdé pecky, které jsou obsaženy např. v broskvích, meruňkách, mangu apod., a nepoživatelné slupky, např. z pomerančů, ananasu, melounů, mandarinek apod. Semena bobulovin a kiwi není třeba odstraňovat.
- Do odšťavňovače nekládejte příliš tvrdé suroviny, jako je např. cukrová třtina, nebo ingredience, jako je pepř, kávová zrna nebo tvrdé pecky, které jsou obsaženy např. v meruňkách, broskvích, mangu apod. Jinak může dojít k poškození odšťavňovače nebo úrazu.
- Odšťavňovač může být použit k propasírování čerstvého česneku nebo papriky, není však určen pro mletí sušeného koření.
- Díky vertikálně orientovanému lisovacímu šneku téměř odpadá nutnost protlačování surovin plnicím tubusem. Většina surovin je vtažena lisovacím šnekem do odšťavňovacího mechanismu. V případě nutnosti protlačení některých surovin, jako jsou např. jablka, plnicím tubusem používejte vždy dodávaný přítlak.
- K protlačování surovin nepoužívejte prsty nebo jiné nástroje, jako jsou kuchyňské pomůcky apod.
- Pokud dojde k zaseknutí surovin uvnitř odšťavňovacího mechanismu, nastavte přepínač do polohy „REV“ (opačný chod motoru) a přidržte jej v této poloze 10 až 15 sekund, aby došlo k jejich uvolnění. Poté nastavte přepínač opět do polohy ON (zapnuto), aby došlo ke zpracování uvolněných surovin.
- Maximální doba nepřetržitého provozu je 30 minut. Poté nechejte odšťavňovač 20 minut vychladnout.
- Odšťavňovač vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte

- bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Odšťavňovač odpojujte od síťové zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za přívodní kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození kabelu nebo zásuvky.
 - Před demontáží součástí, které se při používání pohybují, ověřte, že je odšťavňovač vypnutý a odpojený od síťové zásuvky, a vyčkejte, až se tyto součásti zastaví.
 - Dodržujte pokyny uvedené v kapitole Čištění a údržba.
 - Motorovou jednotku a její přívodní kabel nemyjte pod tekoucí vodou ani ji neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
 - Nepoužívejte odšťavňovač s poškozeným přívodním kabelem. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn autorizovaným servisním střediskem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou, a to vždy za použití originálních náhradních dílů.
 - Je-li odšťavňovač nebo jeho sítko jakkoli poško-

zeno, nepoužívejte jej. Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, odšťavňovač neopravujte sami. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku.

VAROVÁNÍ:

NESPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ MŮŽE VÉST KE ZRANĚNÍ.

SEZNÁMENÍ S ODŠTAVŇOVAČEM JS 8010





Lisovací šnek z materiálu Ultem® PEI



- 1 **Jemné síto z materiálu Ultem® PEI**
- 2 **Hrubé síto z materiálu Ultem® PEI**
- 3 **Homogenizační pouzdro z materiálu Ultem® PEI**



Držák se stěrkou

během provozu rotuje, tím automaticky pročišťuje odšťavňovací komoru a síto a promíchává suroviny uvnitř odšťavňovací komory.



Filtrační sítko



Nádoba na šťávu a nádoba na separovanou drť o objemu 1 l

Nádoby jsou vyrobeny z Tritanu®.



Přítlak



Čistící kartáček

POUŽITÉ MATERIÁLY

Všechny součásti určené pro styk s potravinami, jsou vyrobeny ze zdravotně nezávadných „BPA free“ materiálů. To znamená, že neobsahují bisfenol A.

Tritan™

Jde o vysoce kvalitní plast, který se vyznačuje dlouhou životností. Neabsorbuje pachy ani vůně. Je odolný proti nárazu a poškrábání a vhodný pro opakované mytí v myčce nádobí.

Ultem™ PEI

Jedná se o plast, který se vyznačuje extrémně vysokou tvrdostí a odolností proti působení kyselin přirozeně se vyskytujících v ovoci a zelenině.

SESTAVENÍ ODŠTAVŇOVAČE JS 8010

JAK ZVOLIT SPRÁVNÝ TYP SÍTA

Typ síta	Účel použití
Jemné síto	Používá se pro vylisování šťávy s menším obsahem vlákniny a pro přípravu ořechového a sójového mléka.
Hrubé síto	Používá se pro vylisování šťávy s větším obsahem vlákniny, pro odšťavnění měkkých druhů ovoce a zeleniny (rybíz, maliny, borůvky, rajčata apod.) a pro přípravu smoothie.
Homogenizační pouzdro	Používá se pro přípravu ovocných zmrzlin a sorbetů. Neseparuje šťávu od dužiny.

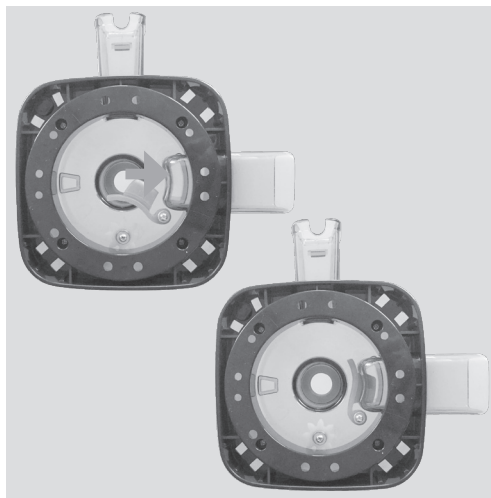
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ŠNEKOVÉHO ODŠTAVŇOVAČE JS 8010

- Z odšťavňovače a jeho příslušenství sejměte veškerý obalový materiál včetně propagačních štítků a etiket.
- Všechny odnímatelné součásti určené pro styk s potravinami důkladně omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vytřete dosucha utěrkou. Všechny odnímatelné součásti jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Ukládejte je do horního koše myčky.

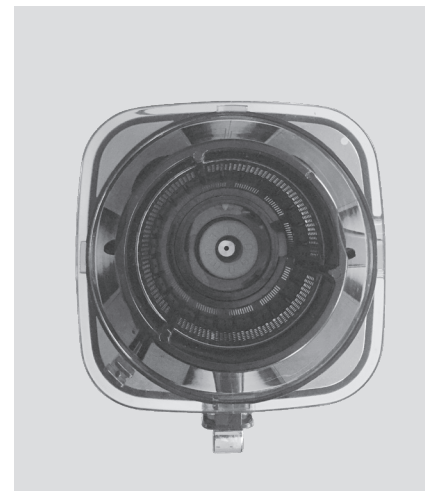
UPOZORNĚNÍ:

NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNÉ HOUBIČKY, ČISTICÍ PROSTŘEDKY S ABRAZIVNÍM ÚČINKEM, ROZPOUŠTĚDLA NEBO JINÉ CHEMIKÁLIE, KTERÉ BY MOHLY VÉST K POŠKOZENÍ POVRCHU UMÝVANÝCH SOUČÁSTÍ.

MOTOROVOU JEDNOTKU NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JI NEOMÝVEJTE POD TEKOUĆÍ VODOU.



- Ujistěte se, že odšťavňovač je vypnutý a odpojený od síťové zásuvky. Motorovou jednotku umístěte na rovný, suchý a stabilní povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky.
- Odšťavňovací komoru otočte dnem vzhůru a ujistěte se, že silikonové těsnění vespod odšťavňovací komory je řádně vtlačeno do otvoru u výpusti na separovanou drť.
- Komoru otočte zpět a k výpusti šťávy připevněte zátku.



- Odšťavňovací komoru umístíte na motorovou jednotku tak, aby byl symbol „▼“ vyznačený na komoře zarovnan se shodným symbolem na motorové jednotce. Funkce bezpečného startu neumožní spuštění motorové jednotky, pokud není komora správně umístěna na motorové jednotce.
- Zvolte typ síta, který chcete použít, a vložte jej do držáku.
- Držák se sítem vložte do odšťavňovací komory tak, aby byl zarovnan symbol „●“ vyznačený na sítu a odšťavňovací komoře. Síto řádně stlačte dolů.



- Lisovací šnek vložte do síta a řádně jej stlačte dolů, aby dosedl na šestihrannou hnací hřídel motorové jednotky.



- Dle vyobrazení nasadte na odšťavňovací komoru víko a upevněte jej pootočením ve směru hodinových ručiček.
- Pod výpusť šťávy umístíte nádobu na šťávu a pod výpusť separované drti umístíte nádobu na drť. Tyto dvě nádoby jsou zaměnitelné. Místo nádoby na šťávu můžete použít sklenku nebo jinou vhodnou nádobu.
- Přítlak se používá k protlačování surovin plnicím tubusem. Většina surovin je však automaticky vtažena šnekem do odšťavňovacího mechanismu. V případě nutnosti protlačení surovin použijte přítlak.



- Nyní je váš odšťavňovač sestaven a připraven k použití.
- Odšťavňovač je vybaven mechanismem bezpečného spuštění. To znamená, že jej nelze spustit, pokud na motorové jednotce není správně nasazena odšťavňovací komora a pokud není víko zajištěno v uzamčené poloze.

PŘEHLED SUROVIN A JEJICH PŘÍPRAVA

Ovoce a zelenina	Příprava
Broskve, meruňky, nektarinky, mango, třešně, švestky atd.	Obsahují tvrdé pecky, které je nutné před lisováním šťávy odstranit. Z některých druhů ovoce, jako je např. mango, je třeba odstranit i nepoživatelnou slupku. Omyjte je pod tekoucí vlažnou vodou a nakrájejte na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu.
Jablka, hrušky atd.	Omyjte je pod tekoucí vlažnou vodou a nakrájejte na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu. Mohou být lisována se slupkou i s jádry. Jádra jablek a hrušek však obsahují toxický amygdalin, a proto je doporučujeme odstranit, a to zejména tehdy, když chcete konzumovat šťávu z většího množství těchto plodů.
Pomeranče, mandarinky, grapefruity, citrony apod.	Omyjte je. Zbavte je slupky a nakrájejte na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu.
Hroznové víno, angrešt, maliny, ostružiny, borůvky, rybíz, kiwi, okurka, granátové jablko, rajče atd.	Plody omyjte vlažnou vodou. Hroznové víno je třeba zbavit stopek. Větší plody nakrájejte. Granátové jablko je třeba zbavit slupky. K vylisování šťávy z granátového jablka se používají pouze jádra.
Ananas, meloun vodní a cukrový	Plody omyjte pod tekoucí vlažnou vodou a zbavte je slupky. Meloun cukrový zbavte semen. Nakrájejte je na kousky, které projdou otvorem plnicího tubusu.
Mrkev, celer, červená řepa, kořenová petržel atd.	Suroviny důkladně omyjte pod tekoucí vlažnou vodou, zbavte je natě a nakrájejte na kousky, které projdou plnicím otvorem.
Listová zelenina, bylinky a mladá pšenice (zelené výhonky) atd.	Listovou zeleninu a bylinky omyjte pod tekoucí vlažnou vodou. Listovou zeleninu, jako je např. řapíkatý celer, špenát apod., nakrájejte na zhruba 4–5 cm dlouhé části. Svazky bylinek, jako je např. pažitka apod., a mladé pšenice nakrájejte na zhruba 3 cm dlouhé části.
Ořechy a sójové boby	
Mandle, kešu ořechy, liskové ořechy, vlašské ořechy apod.	Ořechy musí být vždy zbavené skořápky. Před výrobou ořechového nebo sójového mléka je třeba ořechy nebo sójové boby namočit alespoň na 8 hodin do vody.
Ostatní ingredience	
Voda, mléko, jogurt, smetana apod.	Tyto ingredience se přidávají spolu s ovocem a zeleninou, ořechy nebo sójovými boby do plnicího tubusu pro přípravu různých druhů nápojů, domácích sorbetů nebo zmrzlin.

Obsluha

OBSLUHA ODŠTAVŇOVAČE JS 8010

- Dle výše uvedených pokynů si připravte suroviny k odšťavňování.
- Ujistěte se, že je v odšťavňovači vložen správný typ sítka, že je odšťavňovač správně sestaven a že přepínač je nastaven v poloze OFF (vypnuto). Zástrčku síťového kabelu připojte k zásuvce elektrického napětí.
- Odšťavňovač zapněte nastavením přepínače do polohy ON (zapnuto). Do otvoru plnicího tubusu postupně vkládejte připravené suroviny. Pokud nejsou vtaženy lisovacím šnekem do odšťavňovacího mechanismu, k jejich protlačení plnicím tubusem použijte přítlak. Maximální výtěžnosti šťávy dosáhnete, když budete vkládat suroviny postupně a budete je stlačovat pozvolna pod mírným tlakem. Proces lisování šťávy probíhá ve dvou fázích, suroviny jsou nejprve rozmělněny lisovacím šnekem a poté jsou protlačeny přes síto. Rychlým protlačováním surovin tento proces neurychlíte.
- Separovaná drť je odváděna do nádoby, která je připravena pod výpustí drti a vylišovaná šťáva vytéká do nádoby nebo sklenice, která je připravena pod výpustí šťávy. Pokud se během odšťavňování naplní jedna z nádob, uzavřete výpusť šťávy a odšťavňovač vypněte nastavením přepínače do polohy OFF (vypnuto). Příslušnou nádobu vyprázdněte a vraťte ji zpět na své místo. Poté můžete pokračovat v odšťavňování.
- Při přípravě sorbetů a zmrzliny za použití homogenizačního pouzdra je vzniklá směs vytlačována pouze otvorem pro výpusť drti.
- Odšťavňovač je vybaven uzavíratelnou výpustí šťávy. Pokud odšťavňujete jeden druh suroviny, doporučujeme nechat výpusť šťávy otevřenou během odšťavňování, aby mohla šťáva volně vytékat do nádoby nebo sklenice umístěné pod výpustí.

UPOZORNĚNÍ:

K PROTLAČOVÁNÍ SUROVIN PLNICÍM TUBUSEM NEPOUŽÍVEJTE PRSTY NEBO JINÉ PŘEDMĚTY. VŽDY POUŽÍVEJTE K TOMU URČENÝ PŘÍTLAK.

MAXIMÁLNÍ DOBA NEPŘETRŽITÉHO PROVOZU JE 30 MINUT. POTÉ NECHEJTE ODŠTAVŇOVAČ 20 MINUT VYCHLADNOUT.



- Pokud odšťavňujete více druhů surovin zároveň nebo připravujete smoothie, ořechové

nebo sójové mléko či ovocné koktejly s přídavkem jogurtu nebo mléka, uzavíratelná výpusť šťávy umožní dokonalé promíchání surovin uvnitř odšťavňovací komory. Pouhým otevřením zátky pak vypustíte dokonale promíchaný nápoj do nádoby nebo sklenice umístěné pod výpustí. Objem surovin uvnitř odšťavňovací komory nesmí překročit rysku MAX (500 ml), která je vyznačena na odšťavňovací komoře. Objem surovin uvnitř odšťavňovací komory proto pravidelně kontrolujte.



- Pokud by došlo k zaseknutí odšťavňovacího mechanismu během provozu, přepínač přepněte do polohy „REV“ (opačný chod motoru). Přidržte jej v této poloze 10 až 15 sekund, aby došlo k uvolnění zaseknutých surovin. Poté jej uvolněte. Přepínač se vrátí zpět do polohy OFF (vypnuto). Odšťavňovač opět uveďte do provozu, aby došlo k zpracování uvolněných surovin. Tento postup můžete několikrát zopakovat.

- Odšťavňovač je vybaven systémem automatického čištění, který automaticky pročišťuje síto a komoru během odšťavňování, aby bylo následné čištění co nejjednodušší. Pokud chcete odšťavňovat různé druhy surovin po sobě, aniž by došlo ke smíchání různých chutí, odšťavňovací mechanismus stačí jednoduše a rychle vypláchnout čistou vodou bez kompletní demontáže odšťavňovače, a to následujícím způsobem. Před odšťavňováním další suroviny uzavřete výpusť šťávy. Plnicím tubusem nalijte do odšťavňovací komory 400 ml čisté vody. Odšťavňovač nechejte 15 až 20 sekund v chodu a poté vypusťte vodu do nádoby připravené pod výpusť šťávy. Tento postup můžete zopakovat ještě jednou. Nyní je odšťavňovací mechanismus pročištěn a můžete začít s odšťavňováním další suroviny.
- Po ukončení používání doporučujeme na několik sekund nastavit zpětný chod motoru a pak nechat vypláchnout zbytky surovin z odšťavňovacího mechanismu postupem uvedeným v předchozím odstavci. To usnadní následné čištění demontovaných součástí. Poté odšťavňovač vypněte nastavením přepínače do polohy OFF (vypnuto) a zástrčku odpojte od síťové zásuvky. Před odebráním nádoby nebo sklenice, která je umístěna pod výpusť šťávy, uzavřete zátku, aby nedocházelo k odkapávání šťávy.
- Po každém použití demontujte odšťavňovač dle pokynů uvedených v kapitole Demontáž odšťavňovače JS 8010 a vyčistěte jej dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.

DEMONTÁŽ ODŠTAVŇOVAČE JS 8010

- Před demontáží se ujistěte, že je odšťavňovač vypnutý, odpojený od síťové zásuvky a že se zastavily všechny části, které se při používání pohybují.
- Odeberte nádobu na šťávu a separovanou dř. Víkem pootočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z odšťavňovací komory.
- Odšťavňovací komoru s držákem, sítím a šnekovou hřídelí umístěnou uvnitř zdvihněte z motorové jednotky.
- Nad dřezem vyjměte ze sběrné nádoby šnekovou hřídel, držák se stěrkou a síto.

Čištění

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

- Odšťavňovač vyčistěte po každém použití. Před čištěním se ujistěte, že je odšťavňovač vypnutý, odpojený od síťové zásuvky a řádně demontován na jednotlivé součásti.
- Pro snazší čištění umyjte všechny použité odnímatelné součásti, které přicházejí do styku s potravinami, ihned po použití. Zaschlé zbytky šťávy a dužiny mohou zablokovat otvory síta a snížit tak efektivitu odšťavňování.
- Odnímatelné součásti důkladně omyjte v teplé vodě s přídavkem saponátu a poté je opláchněte čistou vodou a řádně osušte utěrkou. Pro snadnější odstranění zbytků drti a dužiny vyjměte silikonové těsnění z otvoru, který je umístěn vespodu odšťavňovací komory. Po vyčištění otvoru pro výpusť drti je důležité nezapomenout uzavřít silikonové těsnění. Síto důkladně omyjte pod teplou tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu a čisticího kartáčku. Pohledem proti světlu zkontrolujte, zda jsou otvory síta čisté. Pokud se vám nedaří otvory vyčistit, namočte síto na hodinu do teplé vody s přídavkem citronové šťávy a poté jej znovu omyjte. Na závěr opláchněte sítko pod tekoucí vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.
- Povrch motorové jednotky lze v případě znečištění otřít navlhčenou tkaninou. Vše pak řádně osušte. Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody ani ji neomývejte pod tekoucí vodou.
- K čištění nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla, rozpouštědla apod. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče.
- Pokud nebudete spotřebič používat, uložte jej na suché místo mimo dosah dětí. Spotřebič můžete skladovat sestavený.

POZNÁMKA:

Všechny odnímatelné součásti jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Ukládejte je do horního koše myčky.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina a řešení
Odštvavňovač se po zapnutí nespustí.	<p>Ověřte, zda je připojen k funkční síťové zásuvce</p> <p>Ověřte, zda je odštvavňovač správně sestaven.</p>
Během provozu došlo k zastavení odštvavňovače.	<p>Mohlo dojít k zahlcení odštvavňovače velkým množstvím surovin nebo příliš tvrdými surovinami. K uvolnění surovin nastavte opačný chod motoru. Uvolněné suroviny nechte zpracovat opětovným nastavením přepínače do polohy ON. Další suroviny vkládejte do odštvavňovače postupně a stlačujte je pod mírným tlakem. Odštvavňovač není vhodný k odštvavňování příliš tvrdých surovin, jako je např. cukrová třtina.</p> <p>Odštvavňovač je v provozu příliš dlouhou dobu. Aktivovala se teplotní pojistka. Odštvavňovač nechte 20 minut vychladnout.</p>
Během odštvavňování uniká zespod odštvavňovací komory štáva.	<p>Silikonové těsnění vespod odštvavňovací komory není řádně uzavřeno.</p> <p>Odštvavňovač vypněte, odpojte od síťové zásuvky a demontujte. Uzavřete těsnění, které je umístěno vespod odštvavňovací komory.</p>
Během provozu dochází k mírným vibracím odštvavňovače.	<p>K mírným vibracím může docházet vlivem odštvavňování tvrdých surovin.</p>
Během provozu se ozývá hluk.	<p>Ujistěte se, že je odštvavňovač umístěn na rovném, suchém a stabilním povrchu.</p> <p>Při odštvavňování tvrdých ingrediencí se ozývá větší hluk než při odštvavňování měkkých ingrediencí.</p> <p>Ujistěte se, že odštvavňovač není zahlcen příliš velkým množstvím surovin.</p>
Po ukončení používání nelze demontovat víko s násypkou.	<p>To může být způsobeno velkým množstvím zbytků dužiny uvnitř odštvavňovacího mechanismu nebo mohlo dojít k zaseknutí surovin. Nepokoušejte se demontovat víko násilím.</p> <p>Odštvavňovač uveďte do provozu na několik sekund, aby se odstranily zbytky dužiny z odštvavňovacího mechanismu.</p> <p>Odštvavňovač spusťte na několik sekund v režimu opačného chodu motoru, aby se zaseknuté zbytky surovin uvolnily a vrátily zpět do plnicího tubusu. Poté spusťte normální chod, aby došlo k zpracování uvolněných surovin.</p>

UŽITEČNÉ TIPY A RADY

VŠESTRANNÉ POUŽITÍ

- Se šnekovým odšťavňovačem si můžete připravit osvěžující kombinaci čerstvých ovocných a zeleninových šťáv, lahodné smoothie nápoje s přidavkem mléka či jogurtu, domácí ořechová mléka bohatá na vitamíny a minerály či osvěžující domácí sorbety nebo zmrzliny, které budou zaručeně chutnat i vašim dětem. Záleží jen na vás, jakou kombinaci zvolíte a co budou vaše nápoje, sorbety či zmrzliny obsahovat.

ČERSTVÉ ŠŤÁVY A JEJICH NUTRIČNÍ VÝZNAM

- 95 % nutričních hodnot čerstvého ovoce a zeleniny je obsaženo v jejich šťávě. Čerstvě vylisovaná šťáva z ovoce a zeleniny je nedílnou součástí zdravé a dobře vyvážené stravy. Představuje důležitý zdroj vitamínů a minerálů. Šťáva získaná pomalým lisováním obsahuje minimální podíl vlákniny, pomaleji oxiduje a zachovává si cenné vitamíny a enzymy. Čerstvá šťáva dodá vašemu tělu energii a vitamíny rychleji, protože živiny v této podobě jsou vstřebány krevním systémem rychleji než z celých plodů. Čerstvou šťávu konzumujte ihned, abyste předešli ztrátě hodnotných vitamínů.

NAKUPOVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

- Ovoce a zeleninu nakupujte v sezóně.
- K odšťavňování vybírejte vždy čerstvé dobře vyzrálé plody. Výtežnost šťávy přezrálých nebo nedozrálých plodů, zvadlé listové zeleniny nebo moučných jablek nebude uspokojivá a navíc může být negativně ovlivněna výsledná chuť připravovaného nápoje. V obchodě vždy dobře kontrolujte jakost jednotlivých plodů. Zrakem kontrolujte vzhled a čichem vůni.
- Většinu druhů ovoce a tvrdší druhy zeleniny můžete skladovat při pokojové teplotě. Rychleji se kazící potraviny, jako jsou například bobuloviny, listová zelenina nebo bylinky, můžete uchovat v chladničce až do doby jejich použití.

SPRÁVNÁ TECHNIKA ODŠŤAVŇOVÁNÍ

- Maximální výtěžnosti šťávy dosáhnete, když budete vkládat suroviny postupně. Některé suroviny, jako jsou např. jablka, které mají kluzkou slupku, mohou vyžadovat použití přítlaku. Suroviny protlačujte plnicím tubusem pozvolna pod mírným tlakem. Proces lisování šťávy probíhá ve dvou fázích, suroviny jsou nejprve rozmělněny lisovacím šnekem a poté jsou protlačeny přes síto. V této fázi dochází k lisování šťávy a oddělení dužiny. Rychlým protlačováním surovin tento proces neurychlíte, naopak může dojít k zahlnění odšťavňovače velkým množstvím surovin.
- Pro přípravu šťávy s menším obsahem vlákniny použijte jemné síto.
- Pro přípravu šťávy s větším obsahem vlákniny a pro odšťavňování měkčích druhů ovoce a zeleniny, jako je např. rybíz, maliny, borůvky, rajčata apod., použijte hrubé síto.
- Banány nejsou příliš vhodné k odšťavňování, protože obsahují velmi malý podíl šťávy. Mohou být však použity při přípravě smoothie a vynikajícím způsobem poslouží jako základní surovina při přípravě ovocných zmrzlin nebo sorbetů za použití homogenizačního pouzdra.

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.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 60 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.



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

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, Říčany CZ-251 01.

Recepty

OBSAH BROŽURY S RECEPTY

R3	Ovocné a zeleninové šťávy
R5	Smoothie nápoje
R6	Ovocné sorbety a zmrzliny
R7	Ořechové a sójové mléko

OVOCNÉ A ZELENINOVÉ ŠŤÁVY

ŠŤÁVA Z MELOUNU, MÁTY A MANGA

1 ks cukrového melounu
1 ks manga
2 stonky máty

Všechny suroviny důkladně omyjte, meloun a mango oloupejte, vypeckujte a nakrájejte na kousky. Použijte jemné síto a nechejte uzavřenou výпуст šťávy, aby došlo k dokonalému promísení vylisované šťávy uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Mátu můžete vložit společně s ostatními surovinami. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby či sklenky umístěné pod výпустí. Ihned podávejte.

ŠŤÁVA Z GRANÁTOVÉHO JABLKA, GRAPEFRUITU A HRUŠEK

1 ks granátového jablka
2 ks hrušky
1 ks grapefruitu

Všechny suroviny důkladně omyjte. Granátové jablko rozpulte a vyberte z něj lžičkou zrníčka k odšťavnění. Grapefruit oloupejte a nakrájejte. Hrušky zbavte stopek, vypeckujte a nakrájejte. Použijte jemné síto a nechejte uzavřenou výпуст šťávy, aby došlo k dokonalému promísení vylisované šťávy uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby či sklenky umístěné pod výпустí. Ihned podávejte.

OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJ Z ANANASU A MELOUNU

1 ks cukrového melounu
½ středně velkého ananasu
2 sklenky s drceným ledem

Všechny suroviny důkladně omyjte. Ananas zbavte vršku a spodku, okrájejte slupku, odstraňte tvrdý střed a nakrájejte na kousky. Meloun rozkrojte, odstraňte z něj semena a slupku a nakrájejte na kousky. Použijte jemné síto a nechejte uzavřenou výпуст šťávy, aby došlo k dokonalému promísení vylisované šťávy uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby umístěné pod výпустí. Připravte si sklenky s drceným ledem a nalijte do nich čerstvě vylisovanou šťávu. Ihned podávejte.

NÁPOJ Z MLADÉ PŠENICE

100 g mladé zelené pšenice

Svazky pšenice nakrájejte na 3 cm dlouhé části. Použijte jemné síto a pšenici postupně vkládejte do odšťavňovače. Ihned podávejte. Čerstvě vylisovaná šťáva z mladé pšenice je dobrým zdrojem enzymů a minerálů, podporuje imunitu, působí pozitivně na trávicí trakt a je vhodným doplňkem při léčbě vysoké hladiny krevního tlaku a cholesterolu.

ŠŤÁVA Z ČERVENÉ ŘEPY, JABLEK A ŘAPÍKATÉHO CELERU

2 ks menší červené řepy
2 ks středně velkých jablek
2 stonky řapíkatého celeru

Všechny suroviny důkladně omyjte. Červenou řepu nakrájejte. Jablka nakrájejte a vypeckujte. Stonky řapíkatého celeru nakrájejte na 3 až 5 cm dlouhé části. Použijte jemné síto a nechejte uzavřenou výпуст šťávy, aby došlo k dokonalému promísení vylisované šťávy uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby či sklenky umístěné pod výпустí. Ihned podávejte.

ŠŤÁVA Z ČERVENÉ ŘEPY, JABLEK, MRKVE A ŠPENÁTU

1 ks středně velké červené řepy

2 ks mrkve

1 ks středně velkého jablka

hrst mladých špenátových listů

Všechny suroviny důkladně omyjte. Červenou řepu nakrájejte. Mrkev zbavte nati a nakrájejte. Jablka nakrájejte a vypeckujte. Špenátové listy nakrájejte na 4 až 5cm velké části. Použijte jemné síto a nechejte uzavřenou výpusť šťávy, aby došlo k dokonalému promísení vylisované šťávy uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby či sklenky umístěné pod výpusť. Ihned podávejte.

ŠŤÁVA Z RAJČAT, MRKVE, ŘAPÍKATÉHO CELERU A LIMETKY

2 ks středně velkých rajských jablek

1 ks středně velké mrkve

2 stonky řapíkatého celeru

1 ks limetky

Všechny suroviny důkladně omyjte. Rajska jablka odstopkujte a nakrájejte. Mrkev zbavte nati a rozkrojte ji podélně na několik částí, které pak překrojte ještě příčně. Jablka nakrájejte a vypeckujte. Limetku zbavte slupky a nakrájejte. Stonky řapíkatého celeru nakrájejte na 3 až 5 cm dlouhé části. Použijte jemné síto a nechejte uzavřenou výpusť šťávy, aby došlo k dokonalému promísení vylisované šťávy uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby či sklenky umístěné pod výpusť. Ihned podávejte.

SMOOTHIE NÁPOJE

SMOOTHIE Z JAHOD, MALIN, BORŮVEK A MLÉKA

100 g jahod
100 g malin
100 g borůvek
150 ml vychlazeného mléka
lístky čerstvé máty na ozdobení

Všechny suroviny důkladně omyjte. Jahody zbavte stopek. Větší suroviny nakrájejte. Použijte hrubé síto a nechejte uzavřenou výpusť šťávy, aby došlo k dokonalému promísení ingrediencí uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Mléko nalévejte do plnicího otvoru sběračkou. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte nápoj do nádoby či sklenky umístěné pod výpusť. Na ozdobení použijte lístky máty. Ihned podávejte.

SMOOTHIE Z BANÁNU, JAHOD, KIWI A JOGURTU

1 zralý banán
100 g jahod
3 ks zralého kiwi
½ limetky
2 lžice javorového sirupu
100 g vychlazeného bílého jogurtu

Všechny suroviny důkladně omyjte, banán oloupejte. Jahody zbavte stopek a odřízněte vršek a spodek kiwi. Všechny suroviny nakrájejte. Použijte hrubé síto a nechejte uzavřenou výpusť šťávy, aby došlo k dokonalému promísení ingrediencí uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Jogurt s javorovým sirupem přidávejte do plnicího otvoru sběračkou. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby či sklenky umístěné pod výpusť. Ihned podávejte.

SMOOTHIE Z JAHOD, OSTRUŽIN, BORŮVEK A JOGURTU

100 g jahod
100 g ostružin
100 g borůvek
150 g vychlazeného bílého jogurtu

Všechny suroviny důkladně omyjte. Jahody zbavte stopek a nakrájejte. Použijte hrubé síto a nechejte uzavřenou výpusť šťávy, aby došlo k dokonalému promísení ingrediencí uvnitř odšťavňovací komory. Suroviny střídavě vkládejte do plnicího otvoru. Jogurt přidávejte do plnicího otvoru sběračkou. Po naplnění odšťavňovací komory vypusťte šťávu do nádoby či sklenky umístěné pod výpusť. Ihned podávejte.

OVOCNÉ SORBETY A ZMRZLINY

BANÁNOVO-JAHODOVÝ SORBET

3 ks zralých banánů

6 ks zralých jahod

čerstvé lesní ovoce a lístky máty na ozdobení

Banán zbavte slupky a nakrájejte na kolečka. Jahody omyjte, zbavte stopek a nakrájejte na čtvrtky. Banán i jahody rozložte do nádoby vyložené pečicím papírem a vložte zhruba na 4 až 5 hodin do mrazničky. Za použití homogenizačního pouzdra zpracujte plátky banánů a kousky jahod v odšťavňovači. Výpusť šťávy můžete ponechat uzavřenou. Čerstvě připravený sorbet bude vytlačován z otvoru pro výpusť drti. Pokud není směs dostatečně homogenní, nechejte ji projít odšťavňovačem ještě jednou. Vzniklý sorbet naservírujte do misky a ozdobte čerstvým lesním ovocem a lístky máty.

SORBET Z BANÁNŮ A MANGA

3 ks zralých banánů

½ zralého manga

čerstvé lesní ovoce a lístky máty na ozdobení

Banán zbavte slupky a nakrájejte na kolečka. Mango omyjte, zbavte slupky a pecky a nakrájejte jej na plátky. Banán i mango rozložte do nádoby vyložené pečicím papírem a vložte zhruba na 4 až 5 hodin do mrazničky. Za použití homogenizačního pouzdra zpracujte plátky banánů a manga v odšťavňovači. Výpusť šťávy můžete ponechat

uzavřenou. Čerstvě připravený sorbet bude vytlačován z otvoru pro výpusť drti. Pokud není směs dostatečně homogenní, nechejte ji projít odšťavňovačem ještě jednou. Vzniklý sorbet naservírujte do misky a ozdobte čerstvým lesním ovocem a lístky máty.

SORBET Z BANÁNŮ A KIWI

3 ks zralých banánů

2 ks zralého kiwi

čerstvé lesní ovoce a lístky máty na ozdobení

Banán zbavte slupky a nakrájejte na kolečka. Kiwi omyjte, oloupejte a nakrájejte. Banán a kiwi rozložte do nádoby vyložené pečicím papírem a vložte zhruba na 4 až 5 hodin do mrazničky. Za použití homogenizačního pouzdra zpracujte plátky banánů a kiwi v odšťavňovači. Výpusť šťávy můžete ponechat uzavřenou. Čerstvě připravený sorbet bude vytlačován z otvoru pro výpusť drti. Pokud není směs dostatečně homogenní, nechejte ji projít odšťavňovačem ještě jednou. Vzniklý sorbet naservírujte do misky a ozdobte čerstvým lesním ovocem a lístky máty.

DOMÁCÍ JAHODOVÁ ZMRZLINA

250 g jahod

100 g smetany

2 lžice bílého jogurtu

50 g cukru (místo cukru lze použít javorový sirup)

2 lžice citrónové šťávy

Jahody omyjte, odstopkujte a nakrájejte. Rozložte je do nádoby vyložené pečicím papírem a vložte je zhruba na 5 hodin do mrazničky. Zbylé suroviny smíchejte a vložte je na stejnou dobu do mrazničky. Po vyjmutí z mrazničky musí být směs dostatečně ztuhlá. Za použití homogenizačního pouzdra zpracujte jahody a směs. Jahody a směs vkládejte střídavě. Výpusť šťávy můžete ponechat uzavřenou. Čerstvě připravená zmrzlina bude vytlačována z otvoru pro výpusť drti. Pokud není směs dostatečně homogenní, nechejte ji projít odšťavňovačem ještě jednou. Zmrzlinu naservírujte do misek.

Stejným způsobem můžete připravit různé druhy ovocných sorbetů a zmrzlin.

OŘECHOVÉ A SÓJOVÉ MLÉKO

MANDLOVÉ MLÉKO

100 g sladkých mandlí (neloupaných, zbavených skořápek)
200 ml vody

Mandle namočte zhruba na 12 hodin do vody. Čím déle je budete namáčet, tím jemnější mléko bude. Při delším namáčení je lepší mandle po několika hodinách proplachovat, aby nedošlo ke zkvašení nálevu. Doba namáčení by neměla přesáhnout 24 h. Vodu slijte a k nabobtnalým mandlím přidejte 200 ml čerstvé studené vody. Odšťavňovač s jemným sítem uveďte do provozu a sběračkou nabírejte vodu s mandlemi a nalévejte ji do otvoru plnicího tubusu. Pokud na závěr procedíte mandlové mléko přes plátěný pytlík určený na výrobu rostlinného mléka, získáte ještě jemnější konzistenci. Mandlové mléko je dobrým zdrojem vitamínů, stopových prvků, vápníku a dalších minerálních látek, a proto je výbornou alternativou kravského mléka. Mléko je možno dochutit například javorovým sirupem.

Čerstvě připravené mléko zkonzumujte ihned, anebo nejpozději do 24 hodin. Skladováním však klesá jeho výživná hodnota. Pokud jej nezkonzumujete ihned, uložte jej do uzavíratelné skleněné nádoby do chladničky.

Separovanou drť lze využít při přípravu dezertů, sušenek, moučníků apod.

Stejným způsobem připravíte i ostatní druhy ořechových mlék.

SÓJOVÉ MLÉKO

100 g sójových bobů
1000 ml vody

Sójové boby namočte zhruba na 8 až 10 hodin do vody. Vodu slijte a k nabobtnalým sójovým bobům přidejte 1000 ml čerstvé studené vody. Odšťavňovač s jemným sítem uveďte do provozu a sběračkou nabírejte vodu se sójovými boby a nalévejte ji do otvoru plnicího tubusu. Sójové mléko procedte do hlubšího hrnce přes plátěný pytlík určený na výrobu rostlinného mléka. Mléko přiveďte k varu. Poté jej nechejte povařit zhruba 20 až 30 minut při mírném varu, tak aby nevznikala pěna. Po zchladnutí můžete mléko zkonzumovat. Nespotřebované mléko můžete uložit v uzavíratelné skleněné nádobě do chladničky až na 24 hodin.

Sójové mléko neobsahuje laktózu ani cholesterol, obsahuje vlákninu včetně rozpustných prebiotických oligosacharidů, které podporují růst probiotik.

 Catler®

VERTICAL S L O W J U I C E R

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

A kivétel 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