



Návod k obsluze  
**VERTIKÁLNÍ**  
ŠNEKOVÝ ODŠTAVŇOVAČ

Návod na obsluhu  
**VERTIKÁLNY**  
ZÁVITKOVÝ ODŠTAVOVAČ

Használati útmutató  
**FÜGGŐLEGES**  
CSIGÁS GYÜMÖLCSFACSORÓ

# VERTICAL

## S L O W J U I C E R



JS 8010

# VERTIKÁLNÝ ZÁVITOVKOVÝ ODŠŤAVOVAČ

4	Gratulujeme
6	Vaša bezpečnosť na prvom mieste
10	Oboznámenie sa s odšťavovačom JS 8010
12	Zostavenie odšťavovača JS 8010
16	Prehľad surovín a ich príprava
18	Obsluha odšťavovača JS 8010
21	Demontáž odšťavovača JS 8010
22	Starostlivosť a čistenie
24	Odstraňovanie problémov
25	Užitočné tipy a rady
R1	Recepty



# Gratulujeme

vám ku kúpe vášho nového odšťavovača JS 8010.

Vertikálny závitkovový odšťavovač JS 8010 predstavuje dokonalé spojenie jednoduchého tvaru, funkčnosti a všestranného použitia.

Môžete s ním odšťavovať najrôznejšie druhy ovocia a zeleniny, vrátane bobuľovín, listovej zeleniny a zelenej pšenice, a pripraviť z nich osviežujúce kombinácie čerstvých ovocných a zeleninových štiav alebo lahodné smoothie nápoje s prídavkom mlieka či jogurtu. Okrem ovocia a zeleniny môžete vložiť do odšťavovača aj rôzne druhy orechov a vyrobiť si tak domáce orechové mlieka bohaté na vitamíny a minerály. Dva druhy sít, jemné a hrubé, umožňujú pripraviť štavu s jemnejšou textúrou a menším podielom vlákniny alebo štavu s hustejšou textúrou, väčším podielom vlákniny a plnšou chuťou. Pre milovníkov zmrzliny je tu navyše homogenizačné puzdro, s ktorým ľahko a rýchlo pripravíte čerstvé ovocné sorbety alebo zmrzliny.

Uzatvárateľný výpusť umožňuje nechať premiešať suroviny priamo vnútri odšťavovacej komory a zaisťuje tak dokonalé spojenie vašich obľúbených chutí.

Systém auto-clean počas prevádzky neustále prečisťuje sito a steny odšťavovacej komory a uľahčuje tak následné čistenie. Všetky odnímateľné časti sú navyše vhodné na umývanie v umývačke, aby bolo záverečné čistenie maximálne jednoduché a pohodlné.



## VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Napriek tomu, že bol tento spotrebič vyvinutý s maximálnym ohľadom na bezpečné používanie, prosíme vás, aby ste pri používaní akýchkoľvek elektrických spotrebičov dbali na zvýšenú opatrnosť a dodržiavali všetky bezpečnostné opatrenia.

### **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽITIE VÁŠHO ZÁVITOVKOVÉHO ODŠŤAVOVAČA JS 8010**

#### **PRED PRVÝM POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE A POKYNY NA OBSLUHU**

#### **NÁVOD USCHOVAJTE NA BUDÚCE POUŽITIE**

- Tento odšťavovač môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumujú prípadným nebezpečenstvám.
- Tento odšťavovač nesmú používať deti ani sa s ním nesmú hrať. Odšťavovač a jeho sieťový kábel udržujte mimo ich dosahu.
- Tento odšťavovač je určený na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v priestoroch, ako sú:
  - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
  - poľnohospodárske farmy;
  - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
  - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
- Pred prvým použitím odstráňte z odšťavovača všetky propagačné štítky a etikety.

- Z dôvodov vylúčenia rizika udusenía detí uložte všetky plastové vrecúška mimo ich dosahu alebo ich zlikvidujte bezpečným spôsobom.
- Odšŕavovač používajte na rovnom, čistom, suchom a stabilnom povrchu. Neumiestňujte ho na okraj pracovnej plochy kuchynskej linky alebo stola, na odkvapkávač drezu a pod. Neumiestňujte ho na elektrický alebo plynový varič alebo iné zariadenia, ktoré sú zdrojom tepla alebo do ich blízkosti.
- Odšŕavovač nepoužívajte vo vozidlách, na lodiach ani vonku alebo na iné účely, než na ktoré je určený.
- Pred pripojením odšŕavovača k sieťovej zásuvke sa uistite, že napätie uvedené na jeho typovom štítku sa zhoduje s napätím vo vašej zásuvke. Prívodný kábel pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Pred použitím ho celkom rozviňte.
- Na prívodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Z dôvodov zaistenia zvýšenej bezpečnosti pri používaní elektrických spotrebičov sa odporúča nainštalovať do príslušného elektrického obvodu prúdový chránič, ktorého prevádzkový zvodový prúd nepresahuje 30 mA. Ak je vaša domácnosť týmto chráničom už vybavená, považujte toto upozornenie za bezpredmetné. Podrobnejšie informácie si vyžiadajte u svojho elektrikára.
- Pred uvedením odšŕavovača do prevádzky sa uistite, že je správne zostavený. Používajte iba originálne príslušenstvo výrobcu.
- Odšŕavovač je vybavený mechanizmom bezpečného spustenia. To znamená, že ho nie je možné spustiť, ak na motorovej jednotke nie je správne nasadená odšŕavovacia komora a ak nie je veko zaistené v uzamknutej polohe.

- Pred odšťavovaním odstráňte z ovocia a zeleniny tvrdé kôstky, ktoré sa nachádzajú napr. v broskyniach, marhuliach, mangu a pod., a nepožiteľné šupky, napr. z pomarančov, ananásu, melónov, mandarínok a pod. Semená bobuľovín a kivi nie je potrebné odstraňovať.
- Do odšťavovača nevkladajte príliš tvrdé suroviny, ako je napr. cukrová trstina, alebo ingrediencie, ako je čierne korenie, kávové zrná alebo tvrdé kôstky, ktoré sa nachádzajú napr. v marhuliach, broskyniach, mangu a pod. Inak môže dôjsť k poškodeniu odšťavovača alebo úrazu.
- Odšťavovač sa môže použiť na prepasírovanie čerstvého cesnaku alebo papriky, nie je však určený na mletie sušeného korenia.
- Vďaka vertikálne orientovanej lisovacej závitovke takmer odpadá nutnosť pretláčania surovín plniacim tubusom. Väčšina surovín sa vtiahne lisovacou závitovkou do odšťavovacieho mechanizmu. V prípade nutnosti pretlačenia niektorých surovín, ako sú napr. jablká, plniacim tubusom používajte vždy dodávané zatlačadlo.
- Na pretláčanie surovín nepoužívajte prsty alebo iné nástroje, ako sú kuchynské pomôcky a pod.
- Ak dôjde k zaseknutiu surovín vnútri odšťavovacieho mechanizmu, nastavte prepínač do polohy „REV“ (opačný chod motora) a pridržte ho v tejto polohe 10 až 15 sekúnd, aby došlo k ich uvoľneniu. Potom nastavte prepínač opäť do polohy ON (zapnuté), aby došlo k spracovaniu uvoľnených surovín.
- Maximálny čas nepretržitej prevádzky je 30 minút. Potom nechajte odšťavovač 20 minút vychladnúť.



- Odšŕavovač vŕdy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať a ak ho necháivate bez dozoru, pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Odšŕavovač odpájajte od sieťovej zásuvky ŕahom za zástrčku, nie za prívodný kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu kábla alebo zásuvky.
- Pred demontážou súčastí, ktoré sa pri používaní pohybujú, overte, či je odšŕavovač vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky, a vyčkajte, až sa tieto súčasti zastavia.
- Dodržujte pokyny uvedené v kapitole Čistenie a údržba.
- Motorovú jednotku a jej prívodný kábel neumývajte pod tečúcou vodou ani ju neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Nepoužívajte odšŕavovač s poškodeným prívodným káblom. Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizované servisné stredisko alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, a to vŕdy s použitím originálnych náhradných dielov.
- Ak je odšŕavovač alebo jeho sitko akokoľvek poškodené, nepoužívajte ho. Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, odšŕavovač neopravujte sami. Všetky opravy zverte autorizovnému servisnému stredisku.

## **VAROVANIE:**

**NESPRÁVNE POUŽÍVANIE MÔŽE VIESŤ K ZRANENIU.**

## OBOZNÁMENIE SA S ODŠŤAVOVAČOM JS 8010

**Veko s dvojitým  
plniacim tubusom  
a násypkou**

**Odšťavovacia  
komora z Tritanu®  
s kapacitou  
500 ml**

**Uzatvárateľný  
výpusť šťavy**

**Motorová  
jednotka**

**Funkcia ochrany  
proti preťaženiu**

Chráni motor pred  
prehriatím.  
(bez vyobrazenia)

**Protišmykové nožky**

**Výpusť  
separovanej  
drviny**

**Prepínač  
„ON / OFF / REV“**

– zapnuté, vypnuté  
a opačný chod motora

**Prívodný kábel**

**Kryt násypky (bez vyobrazenia)**

zamedzuje usadzovaniu prachu na násypke.





**Lisovacia závitovka  
z materiálu Ultem® PEI**



- 1 **Jemné sito z materiálu Ultem® PEI**
- 2 **Hrubé sito z materiálu Ultem® PEI**
- 3 **Homogenizačné puzdro z materiálu Ultem® PEI**



#### **Držiak so stierkou**

počas prevádzky rotuje, tým automaticky prečisťuje odšťavovaciu komoru a sito a premiešava suroviny vnútri odšťavovacej komory.



#### **Filtračné sitko**



#### **Nádoba na šťavu a nádoba na separovanú drvinu s objemom 1 l**

Nádoby sú vyrobené z Tritanu®.



#### **Zatláčadlo**



#### **Čistiaca kefka**

### **POUŽITÉ MATERIÁLY**

Všetky súčasti určené na styk s potravinami sú vyrobené zo zdravotne neškodných „BPA free“ materiálov. To znamená, že neobsahujú bisfenol A.

#### **Tritan™**

Ide o vysokokvalitný plast, ktorý sa vyznačuje dlhou životnosťou. Neabsorbuje pachy ani vône. Je odolný proti nárazu a poškrabaniu a vhodný na opakované umývanie v umývačke riadu.

#### **Ultem™ PEI**

Ide o plast, ktorý sa vyznačuje extrémne vysokou tvrdosťou a odolnosťou proti pôsobeniu kyselín prirodzene sa vyskytujúcich v ovocí a zelenine.

## ZOSTAVENIE ODŠTAVOVAČA JS 8010

### AKO ZVOLIŤ SPRÁVNY TYP SITA

Typ sita	Účel použitia
Jemné sito	Používa sa na vylisovanie šťavy s menším obsahom vlákniny a na prípravu orechového a sójového mlieka.
Hrubé sito	Používa sa na vylisovanie šťavy s väčším obsahom vlákniny, na odšťavenie mäkkých druhov ovocia a zeleniny (ríbezľa, maliny, čučoriedky, paradajky a pod.) a na prípravu smoothie.
Homogenizačné puzdro	Používa sa na prípravu ovocných zmrzlín a sorbetov. Neseparuje šťavu od dužiny.

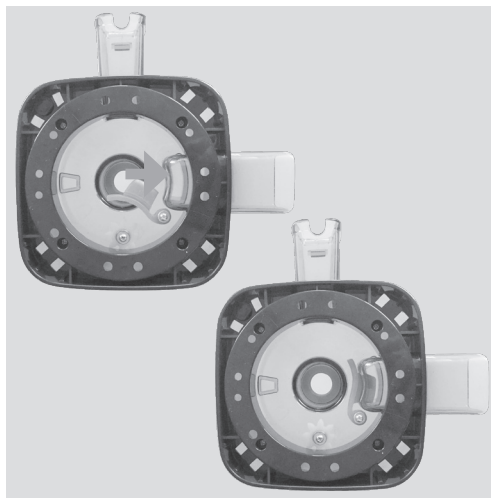
### PRED PRVÝM POUŽITÍM ZÁVITOKOVÉHO ODŠTAVOVAČA JS 8010

- Z odšťavovača a jeho príslušenstva odoberte všetok obalový materiál vrátane propagačných štítkov a etikiet.
- Všetky odnímateľné súčasti určené na styk s potravinami dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha utierkou. Všetky odnímateľné súčasti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Ukladajte ich do horného koša umývačky.

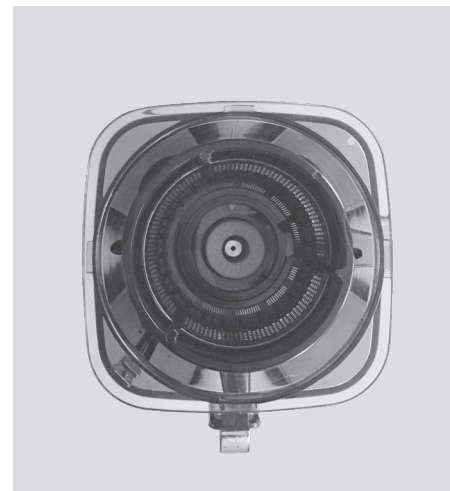
#### UPOZORNENIE:

NEPOUŽÍVAJTE DRÔTENÉ HUBKY, ČISTIACE PROSTRIEDKY S ABRAZÍVNÝM ÚČINKOM, ROZPŮŠŤADLÁ ALEBO INÉ CHEMIKÁLIE, KTORÉ BY MOHLI VIESŤ K POŠKODENIU POVRCHU UMÝVANÝCH SÚČASTÍ.

MOTOROVÚ JEDNOTKU NEPONÁRAJTE DO VODY ANI JU NEUMÝVAJTE POD TEČÚCOU VODOU.



- Uistite sa, že odšŕavovač je vypnutý a odpojený od sietovej zásuvky. Motorovú jednotku umiestnite na rovný, suchý a stabilný povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- Odšŕavovaciu komoru otočte dnom hore a uistite sa, že silikónové tesnenie naspodku odšŕavovacej komory je riadne vtlačené do otvoru pri výpuste na separovanú drvinu.
- Komoru otočte späť a k výpustu šŕavy pripevnite zátku.



- Odšťavovaciu komoru umiestnite na motorovú jednotku tak, aby bol symbol „▼“ vyznačený na komore zarovnaný so zhodným symbolom na motorovej jednotke. Funkcia bezpečného štartu neumožní spustenie motorovej jednotky, ak nie je komora správne umiestnená na motorovej jednotke.
- Zvoľte typ sita, ktorý chcete použiť, a vložte ho do držiaka.
- Držiak so sitom vložte do odšťavovacej komory tak, aby bol zarovnaný symbol „●“ vyznačený na site a odšťavovacej komore. Sito riadne stlačte dole.



- Lisovaciu závitovku vložte do sita a riadne ju stlačte dole, aby dosadla na šesťhranný hnací hriadeľ motorovej jednotky.



- Podľa vyobrazenia nasadíte na odšťavovaciu komoru veko a upevníte ho pootočením v smere hodinových ručičiek.
- Pod výpusť šťavy umiestnite nádobu na šťavu a pod výpusť separovanej drvininy umiestnite nádobu na drvinu. Tieto dve nádoby sú zameniteľné. Namiesto nádoby na šťavu môžete použiť pohár alebo inú vhodnú nádobu.
- Zatláčadlo sa používa na pretláčanie surovín plniacim tubusom. Väčšinu surovín však automaticky vtiahne závitovka do odšťavovacieho mechanizmu. V prípade nutnosti pretlačenia surovín použite zatláčadlo.



- Teraz je váš odšťavovač zostavený a pripravený na použitie.
- Odšťavovač je vybavený mechanizmom bezpečného spustenia. To znamená, že ho nie je možné spustiť, ak na motorovej jednotke nie je správne nasadená odšťavovacia komora a ak nie je veko zaistené v uzamknutej polohe.

## PREHĽAD SUROVÍN A ICH PRÍPRAVA

Ovocie a zelenina	Príprava
Broskyne, marhule, nektárinky, mango, čerešne, slivky atď.	Obsahujú tvrdé kôstky, ktoré je nutné pred lisovaním šťavy odstrániť. Z niektorých druhov ovocia, ako je napr. mango, je potrebné odstrániť aj nepoživatelnú šupku. Umyte ich pod tečúcou vlažnou vodou a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu.
Jablká, hrušky atď.	Umyte ich pod tečúcou vlažnou vodou a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu. Môžu byť lisované so šupkou aj s jadrami. Jadrá jabĺk a hrušiek však obsahujú toxický amygdalín, a preto ich odporúčame odstrániť, a to najmä vtedy, keď chcete konzumovať šťavu z väčšieho množstva týchto plodov.
Pomaranče, mandarínky, grapefruity, citróny a pod.	Umyte ich. Zbavte ich šupky a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu.
Hrozno, egreše, maliny, černice, čučoriedky, ríbezle, kivi, uhorka, granátové jablko, paradajka atď.	Plody umyte vlažnou vodou. Hrozno je potrebné zbaviť stopiek. Väčšie plody nakrájajte. Granátové jablko je potrebné zbaviť šupky. Na vylisovanie šťavy z granátového jablka sa používajú iba jadrá.
Ananás, vodový a cukrový melón	Plody umyte pod tečúcou vlažnou vodou a zbavte ich šupky. Cukrový melón zbavte semien. Nakrájajte ich na kúsky, ktoré prejdú otvorom plniaceho tubusu.
Mrkva, zeler, cvikla, petržlen atď.	Suroviny dôkladne umyte pod tečúcou vlažnou vodou, zbavte ich vňate a nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú plniacim otvorom.
Listová zelenina, bylinky a mladá pšenica (zelené výhonky) atď.	Listovú zeleninu a bylinky umyte pod tečúcou vlažnou vodou. Listovú zeleninu, ako je napr. stopkový zeler, špenát a pod., nakrájajte na zhruba 4 – 5 cm dlhé časti. Zväzky bylín, ako je napr. pažitka a pod., a mladé pšenice nakrájajte na zhruba 3 cm dlhé časti.
Orechy a sójové bôby	
Mandle, kešu orechy, lieskové orechy, vlašské orechy a pod.	Orechy musia byť vždy zbavené škrupinky. Pred výrobou orechového alebo sójového mlieka je potrebné orechy alebo sójové bôby namočiť aspoň na 8 hodín do vody.
Ostatné ingrediencie	
Voda, mlieko, jogurt, smotana a pod.	Tieto ingrediencie sa pridávajú spolu s ovocím a zeleninou, orechmi alebo sójovými bôbmi do plniaceho tubusu na prípravu rôznych druhov nápojov, domácich sorbetov alebo zmrzlín.





Obsluha

## OBSLUHA ODŠTAVOVAČA JS 8010

- Podľa vyššie uvedených pokynov si pripravte suroviny na odšťavovanie.
- Uistite sa, že je v odšťavovači vložený správny typ sitka, že je odšťavovač správne zostavený a že prepínač je nastavený v polohe OFF (vypnuté). Zástrčku sieťového kábla pripojte k zásuvke elektrického napätia.
- Odšťavovač zapnite nastavením prepínača do polohy ON (zapnuté). Do otvoru plniaceho tubusu postupne vkladajte pripravené suroviny. Ak nie sú vtiahnuté lisovacou závitovkou do odšťavovacieho mechanizmu, na ich pretlačenie plniacim tubusom použite zatlačadlo. Maximálnu výťažnosť šťavy dosiahnete, keď budete vkladat suroviny postupne a budete ich stláčať pozvoľna pod miernym tlakom. Proces lisovania šťavy prebieha v dvoch fázach, suroviny sú najprv rozdrvené lisovacou závitovkou a potom sú pretlačené cez sito. Rýchlym pretláčaním surovín tento proces neurýchlite.
- Separovaná drvina sa odvádza do nádoby, ktorá je pripravená pod výpustom drviny a vyli-sovaná šťava vyteká do nádoby alebo pohára, ktorý je pripravený pod výpustom šťavy. Ak sa počas odšťavovania naplní jedna z nádob, uzavrite výpusť šťavy a odšťavovač vypnite nastavením prepínača do polohy OFF (vypnuté). Príslušnú nádobu vyprázdnite a vráťte ju späť na svoje miesto. Potom môžete pokračovať v odšťavovaní.
- Pri príprave sorbetov a zmrzliny s použitím homogenizačného pudra sa vzniknutá zmes vytláča iba otvorom na vypúšťanie drviny.
- Odšťavovač je vybavený uzatvárateľným výpustom šťavy. Ak odšťavujete jeden druh suroviny, odporúčame nechať výpusť šťavy otvorený počas odšťavovania, aby mohla šťava voľne vytekať do nádoby alebo pohára umiestneného pod výpustom.

### UPOZORNENIE:

NA PRETLÁČANIE SUROVÍN PLNIACIM TUBUSOM NEPOUŽÍVAJTE PRSTY ALEBO INÉ PREDMETY. VŽDY POUŽÍVAJTE NA TO URČENÉ ZATLÁČADLO. MAXIMÁLNY ČAS NEPRETRŽITEJ PREVÁDZKY JE 30 MINÚT. POTOM NECHAJTE ODŠTAVOVAČ 20 MINÚT VYCHLADNÚŤ.



- Ak odšťavujete viac druhov surovín zároveň alebo pripravujete smoothie, orechové alebo

sójové mlieko či ovocné koktaily s prídavkom jogurtu alebo mlieka, uzatvárateľný výpusť šťavy umožní dokonalé premiešanie surovín vnútri odšťavovacej komory. Jednoduchým otvorením zátky vypustíte dokonale premiešaný nápoj do nádoby alebo pohára umiestneného pod výpustom. Objem surovín vnútri odšťavovacej komory nesmie prekročiť rysku MAX (500 ml), ktorá je vyznačená na odšťavovacej komore. Objem surovín vnútri odšťavovacej komory preto pravidelne kontrolujte.



- Ak by došlo k zaseknutiu odšťavovacieho mechanizmu počas prevádzky, prepínač prepnite do polohy „REV“ (opačný chod motora). Pridržte ho v tejto polohe 10 až 15 sekúnd, aby došlo k uvoľneniu zaseknutých surovín. Potom ho uvoľnite. Prepínač sa vráti späť do polohy OFF (vypnuté). Odšťavovač opäť uvedte do prevádzky, aby došlo k spracovaniu uvoľnených surovín. Tento postup môžete niekoľkokrát zopakovať.

- Odšťavovač je vybavený systémom automatického čistenia, ktorý automaticky prečisťuje sito a komoru počas odšťavovania, aby bolo následné čistenie čo najjednoduchšie. Ak chcete odšťavovať rôzne druhy surovín po sebe bez toho, aby došlo k zmiešaniu rôznych chutí, odšťavovací mechanizmus stačí jednoducho a rýchlo vypláchnuť čistou vodou bez kompletnej demontáže odšťavovača, a to nasledujúcim spôsobom. Pred odšťavovaním ďalšej suroviny uzavrite výpusť šťavy. Plniacim tubusom nalejte do odšťavovacej komory 400 ml čistej vody. Odšťavovač nechajte 15 až 20 sekúnd v chode a potom vypustíte vodu do nádoby pripravenej pod výpusťou šťavy. Tento postup môžete zopakovať ešte raz. Teraz je odšťavovací mechanizmus prečistený a môžete začať s odšťavovaním ďalšej suroviny.
- Po ukončení používania odporúčame na niekoľko sekúnd nastaviť spätný chod motora a potom nechať vypláchnuť zvyšky surovín z odšťavovacieho mechanizmu postupom uvedeným v predchádzajúcom odseku. To uľahčí následné čistenie demontovaných súčastí. Potom odšťavovač vypnite nastavením prepínača do polohy OFF (vypnuté) a zástrčku odpojte od sieťovej zásuvky. Pred odobraním nádoby alebo pohára, ktorý je umiestnený pod výpusťou šťavy, uzavrite zátku, aby nedochádzalo k odkvapkávaniu šťavy.
- Po každom použití demontujte odšťavovač podľa pokynov uvedených v kapitole Demontáž odšťavovača JS 8010 a vyčistite ho podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.

## DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA JS 8010

- Pred demontážou sa uistite, že je odšťavovač vypnutý, odpojený od sieťovej zásuvky a že sa zastavili všetky časti, ktoré sa pri používaní pohybujú.
- Odoberte nádobu na šťavu a separovanú drvinu. Vekom pootočte proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho z odšťavovacej komory.
- Odšťavovaciu komoru s držiakom, sitom a závitkovým hriadeľom umiestnenú vnútri zdvihnite z motorovej jednotky.
- Nad drezom vyberte zo zbernej nádoby závitkový hriadeľ, držiak so stierkou a sito.

Čistenie

## STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- Odšťavovač vyčistite po každom použití. Pred čistením sa uistite, že je odšťavovač vypnutý, odpojený od sieťovej zásuvky a riadne demonštrovaný na jednotlivé súčasti.
- Na jednoduchšie čistenie umyte všetky použité odnímateľné súčasti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, ihneď po použití. Zaschnuté zvyšky šťavy a dužiny môžu zablokovať otvory sita a znížiť tak efektivitu odšťavovania.
- Odnímateľné súčasti dôkladne umyte v teplej vode s prídavkom saponátu a potom ich opláchnite čistou vodou a riadne osušte utierkou. Na jednoduchšie odstránenie zvyškov drviný a dužiny vyberte silikónové tesnenie z otvoru, ktorý je umiestnený naspodku odšťavovacej komory. Po vyčistení otvoru na vypúšťanie drviný je dôležité nezabudnúť uzavrieť silikónové tesnenie. Sito dôkladne umyte pod teplou tečúcou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu a čistiacej kefky. Pohľadom proti svetlu skontrolujte, či sú otvory sita čisté. Ak sa vám nedarí otvory vyčistiť, namočte sito na hodinu do teplej vody s prídavkom citrónovej šťavy a potom ho znovu umyte. Na záver opláchnite sitko pod tečúcou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.

### POZNÁMKA:

Všetky odnímateľné súčasti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Ukladajte ich do horného koša umývačky.

- Povrch motorovej jednotky je možné v prípade znečistenia utrieť navlhčenou tkaninou. Všetko potom riadne osušte. Motorovú jednotku nikdy neponárajte do vody ani ju neumývajte pod tečúcou vodou.
- Na čistenie nepoužívajte čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, riedidlá, rozpúšťadlá a pod. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča.
- Ak nebudete spotrebič používať, uložte ho na suché miesto mimo dosahu detí. Spotrebič môžete skladovať zostavený.

## ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina a řešení
Odšťavovač sa po zapnutí nespustí.	<p>Overte, či je pripojený k funkčnej sieťovej zásuvke</p> <p>Overte, či je odšťavovač správne zostavený.</p>
Počas prevádzky došlo k zastaveniu odšťavovača.	<p>Mohlo dôjsť k zahlteniu odšťavovača veľkým množstvom surovín alebo príliš tvrdými surovinami. Na uvoľnenie surovín nastavte opačný chod motora. Uvoľnené suroviny nechajte spracovať opätovným nastavením prepínača do polohy ON. Ďalšie suroviny vkladajte do odšťavovača postupne a stláčajte ich pod miernym tlakom. Odšťavovač nie je vhodný na odšťavovanie príliš tvrdých surovín, ako je napr. cukrová trstina.</p> <p>Odšťavovač je v prevádzke príliš dlhý čas. Aktivovala sa tepelná poistka. Odšťavovač nechajte 20 minút vychladnúť.</p>
Počas odšťavovania uniká zospodu odšťavovacej komory šťava.	<p>Silikónové tesnenie naspodku odšťavovacej komory nie je riadne uzatvorené. Odšťavovač vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a demontujte. Uzavrite tesnenie, ktoré je umiestnené naspodku odšťavovacej komory.</p>
Počas prevádzky dochádza k miernym vibráciám odšťavovača.	<p>K miernym vibráciám môže dochádzať vplyvom odšťavovania tvrdých surovín.</p>
Počas prevádzky sa ozýva hluk.	<p>Uistite sa, že je odšťavovač umiestnený na rovnom, suchom a stabilnom povrchu.</p> <p>Pri odšťavovaní tvrdých ingrediencií sa ozýva väčší hluk než pri odšťavovaní mäkkých ingrediencií.</p> <p>Uistite sa, že odšťavovač nie je zahltý príliš veľkým množstvom surovín.</p>
Po ukončení používania nie je možné demontovať veko s násypkou.	<p>To môže byť spôsobené veľkým množstvom zvyškov dužiny vnútri odšťavovacieho mechanizmu alebo mohlo dôjsť k zaseknutiu surovín. Nepokúšajte sa demontovať veko násilím.</p> <p>Odšťavovač uveďte do prevádzky na niekoľko sekúnd, aby sa odstránili zvyšky dužiny z odšťavovacieho mechanizmu.</p> <p>Odšťavovač spustite na niekoľko sekúnd v režime opačného chodu motora, aby sa zaseknuté zvyšky surovín uvoľnili a vrátili späť do plniaceho tubusu. Potom spustite normálny chod, aby došlo k spracovaniu uvoľnených surovín.</p>



## UŽITOČNÉ TIPY A RADY

### VŠESTRANNÉ POUŽITIE

- So závitkovým odšťavovačom si môžete pripraviť osviežujúcu kombináciu čerstvých ovocných a zeleninových štiav, lahodné smoothie nápoje s prídavkom mlieka či jogurtu, domáce orechové mlieka bohaté na vitamíny a minerály či osviežujúce domáce sorbety alebo zmrzliny, ktoré budú zaručene chutiť aj vašim deťom. Záleží len na vás, akú kombináciu zvolíte a čo budú vaše nápoje, sorbety či zmrzliny obsahovať.

### ČERSTVÉ ŠŤAVY A ICH NUTRIČNÝ VÝZNAM

- 95 % nutričných hodnôt čerstvého ovocia a zeleniny sa nachádza v ich šťave. Čerstvo vylisovaná šťava z ovocia a zeleniny je neoddeliteľnou súčasťou zdravej a dobre vyváženej stravy. Predstavuje dôležitý zdroj vitamínov a minerálov. Šťava získaná pomalým lisovaním obsahuje minimálny podiel vlákniny, pomalšie oxiduje a zachováva si cenné vitamíny a enzýmy. Čerstvá šťava dodá vášmu telu energiu a vitamíny rýchlejšie, pretože živiny v tejto podobe sa vstrebú krvným systémom rýchlejšie než z celých plodov. Čerstvú šťavu konzumujte ihneď, aby ste predišli strate hodnotných vitamínov.

### NAKUPOVANIE A SKLADOVANIE OVOCIA A ZELENINY

- Ovocie a zeleninu nakupujte v sezóne.
- Na odšťavovanie vyberajte vždy čerstvé, dobre vyzreté plody. Výťažnosť šťavy prezretých alebo nedozretých plodov, zvädnutej listovej zeleniny alebo múčnatých jablák nebude uspokojivá a navyše môže byť negatívne ovplyvnená výsledná chuť pripravovaného nápoja. V obchode vždy dobre kontrolujte akosť jednotlivých plodov. Zrakom kontrolujte vzhľad a čuchom vôňu.
- Väčšinu druhov ovocia a tvrdšie druhy zeleniny môžete skladovať pri izbovej teplote. Rýchlejšie sa kaziace potraviny, ako sú napríklad bobuľoviny, listová zelenina alebo bylinky, môžete uchovať v chladničke až do času ich použitia.

### SPRÁVNA TECHNIKA ODŠŤAVOVANIA

- Maximálnu výťažnosť šťavy dosiahnete, keď budete vkladať suroviny postupne. Niektoré suroviny, ako sú napr. jablká, ktoré majú klzkú šupku, môžu vyžadovať použitie zatlačadla. Suroviny pretláčajte plniacim tubusom pozvoľna pod miernym tlakom. Proces lisovania šťavy prebieha v dvoch fázach, suroviny sú najprv rozdrvené lisovacou závitovkou a potom sú pretlačené cez sito. V tejto fáze dochádza k lisovaniu šťavy a oddeleniu dužiny. Rýchlym pretláčaním surovín tento proces neurýchlite, naopak, môže dôjsť k zahlietniu odšťavovača veľkým množstvom surovín.
- Na prípravu šťavy s menším obsahom vlákniny použite jemné sito.
- Na prípravu šťavy s väčším obsahom vlákniny a na odšťavovanie mäkkších druhov ovocia a zeleniny, ako je napr. ríbezľa, maliny, čučoriedky, paradajky a pod., použite hrubé sito.
- Banány nie sú príliš vhodné na odšťavovanie, pretože obsahujú veľmi malý podiel šťavy. Môžu sa však použiť pri príprave smoothie a vynikajúcim spôsobom poslúžia ako záladná surovina pri príprave ovocných zmrzlín alebo sorbetov s použitím homogenizačného puzdra.

## POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

## LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



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

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

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

### Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

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

### Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

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

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 60 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.



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

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

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



Recepty

## OBSAH BROŽÚRY S RECEPTAMI

R3	Ovocné a zeleninové šťavy
R5	Smoothie nápoje
R6	Ovocné sorbety a zmrzliny
R7	Orechové a sójové mlieko

## OVOCNÉ A ZELENINOVÉ ŠŤAVY

### ŠŤAVA Z MELÓNA, MÁTY A MANGA

**1 ks cukrového melóna**  
**1 ks manga**  
**2 stonky mäty**

Všetky suroviny dôkladne umyte, melón a mango olúpte, vykôstkujte a nakrájajte na kúsky. Použite jemné sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu vylisovanej šťavy vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Mätu môžete vložiť spoločne s ostatnými surovinami. Po naplnení odšťavovacej komory vypustite šťavu do nádoby či pohára umiestneného pod výpusťom. Ihneď podávajte.

### ŠŤAVA Z GRANÁTOVÉHO JABLKA, GRAPEFRUITU A HRUŠIEK

**1 ks granátového jablka**  
**2 ks hrušky**  
**1 ks grapefruitu**

Všetky suroviny dôkladne umyte. Granátové jablko rozpolte a vyberte z neho lyžičkou zrníčka na odšťavenie. Grapefruit olúpte a nakrájajte. Hrušky zbavte stopiek, vykôstkujte a nakrájajte. Použite jemné sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu vylisovanej šťavy vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Po naplnení odšťavovacej komory vypustite šťavu do nádoby či pohára umiestneného pod výpusťom. Ihneď podávajte.

### OSVIEŽUJÚCI NÁPOJ Z ANANÁSU A MELÓNA

**1 ks cukrového melóna**  
**½ stredne veľkého ananásu**  
**2 poháre s drveným ľadom**

Všetky suroviny dôkladne umyte. Ananás zbavte vršku a spodku, odrežte šupku, odstráňte tvrdý stred a nakrájajte na kúsky. Melón rozkrojte, odstráňte z neho semená a šupku a nakrájajte na kúsky. Použite jemné sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu vylisovanej šťavy vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Po naplnení odšťavovacej komory vypustite šťavu do nádoby umiestnenej pod výpusťom. Pripravte si poháre s drveným ľadom a nalejte do nich čerstvo vylisovanú šťavu. Ihneď podávajte.

### NÁPOJ Z MLADEJ PŠENICE

**100 g mladej zelenej pšenice**

Zväzky pšenice nakrájajte na 3 cm dlhé časti. Použite jemné sito a pšenicu postupne vkladajte do odšťavovača. Ihneď podávajte. Čerstvo vylisovaná šťava z mladej pšenice je dobrým zdrojom enzýmov a minerálov, podporuje imunitu, pôsobí pozitívne na tráviaci trakt a je vhodným doplnkom pri liečbe vysokej hladiny krvného tlaku a cholesterolu.

### ŠŤAVA Z CVIKLY, JABLÍK A STOPKOVÉHO ZELERU

**2 ks menšie cvikly**  
**2 ks stredne veľkých jabĺk**  
**2 stonky stopkového zeleru**

Všetky suroviny dôkladne umyte. Cviklu nakrájajte. Jablká nakrájajte a vykôstkujte. Stonky stopkového zeleru nakrájajte na 3 až 5 cm dlhé časti. Použite jemné sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu vylisovanej šťavy vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Po naplnení odšťavovacej komory vypustite šťavu do nádoby či pohára umiestneného pod výpusťom. Ihneď podávajte.

## **ŠŤAVA Z CVIKLY, JABLÍK, MRKVY A ŠPENÁTU**

**1 ks stredne veľkej cvikly**  
**2 ks mrkvy**  
**1 ks stredne veľkého jablka**  
**hrst mladých špenátových listov**

Všetky suroviny dôkladne umyte. Cviklu nakrájajte. Mrkvu zbavte vňate a nakrájajte. Jablká nakrájajte a vykôstkujte. Špenátové listy nakrájajte na 4 až 5 cm veľké časti. Použite jemné sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu vylisovanej šťavy vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Po naplnení odšťavovacej komory vypustite šťavu do nádoby či pohára umiestneného pod výpusťom. Ihneď podávajte.

## **ŠŤAVA Z PARADAJOK, MRKVY, STOPKOVÉHO ZELERU A LIMETKY**

**2 ks stredne veľkých paradajok**  
**1 ks stredne veľkej mrkvy**  
**2 stonky stopkového zeleru**  
**1 ks limetky**

Všetky suroviny dôkladne umyte. Paradajky odstopkujte a nakrájajte. Mrkvu zbavte vňate a rozkrojte ju pozdĺžne na niekoľko častí, ktoré potom prekrojte ešte priečne. Paradajky nakrájajte a vykôstkujte. Limetku zbavte šupky a nakrájajte. Stonky stopkového zeleru nakrájajte na 3 až 5 cm dlhé časti. Použite jemné sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu vylisovanej šťavy vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Po naplnení odšťavovacej komory vypustite šťavu do nádoby či pohára umiestneného pod výpusťom. Ihneď podávajte.

## SMOOTHIE NÁPOJE

### SMOOTHIE Z JAHÔD, MALÍN, ČUČORIEDOK A MLIEKA

**100 g jahôd**  
**100 g malín**  
**100 g čučoriedok**  
**150 ml vychladeného mlieka**  
**lístky čerstvej mäty na ozdobenie**

Všetky suroviny dôkladne umyte. Jahody zbavte stopiek. Väčšie suroviny nakrájajte. Použite hrubé sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu ingrediencií vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Mlieko nalievajte do plniaceho otvoru zberačkou. Po naplnení odšťavovacej komory vypustíte nápoj do nádoby či pohára umiestneného pod výpusť. Na ozdobenie použite lístky mäty. Ihneď podávajte.

### SMOOTHIE Z BANÁNU, JAHÔD, KIVI A JOGURTU

**1 zrelý banán**  
**100 g jahôd**  
**3 ks zrelého kivi**  
**½ limetky**  
**2 lyžice javorového sirupu**  
**100 g vychladeného bieleho jogurtu**

Všetky suroviny dôkladne umyte, banán olúpte. Jahody zbavte stopiek a odrežte vršok a spodok kivi. Všetky suroviny nakrájajte. Použite hrubé sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu ingrediencií vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Jogurt s javorovým sirupom pridávajte do plniaceho otvoru zberačkou. Po naplnení odšťavovacej komory vypustíte šťavu do nádoby či pohára umiestneného pod výpusť. Ihneď podávajte.

### SMOOTHIE Z JAHÔD, ČERNÍC, ČUČORIEDOK A JOGURTU

**100 g jahôd**  
**100 g černíc**  
**100 g čučoriedok**  
**150 g vychladeného bieleho jogurtu**

Všetky suroviny dôkladne umyte. Jahody zbavte stopiek a nakrájajte. Použite hrubé sito a nechajte uzatvorený výpusť šťavy, aby došlo k dokonalému premiešaniu ingrediencií vnútri odšťavovacej komory. Suroviny striedavo vkladajte do plniaceho otvoru. Jogurt pridávajte do plniaceho otvoru zberačkou. Po naplnení odšťavovacej komory vypustíte šťavu do nádoby či pohára umiestneného pod výpusť. Ihneď podávajte.



## OVOCNÉ SORBETY A ZMRZLINY

### BANÁNOVO-JAHODOVÝ SORBET

**3 ks zrelých banánov**  
**6 ks zrelých jahôd**  
**čerstvé lesné ovocie a lístky mäty na ozdobenie**

Banán zbavte šupky a nakrájajte na kolieska. Jahody umyte, zbavte stopiek a nakrájajte na štvrtiny. Banán aj jahody rozložte do nádoby vyloženej papierom na pečenie a vložte zhruba na 4 až 5 hodín do mrazničky. S použitím homogenizačného puzdra spracujte plátky banánov a kúsky jahôd v odšťavovači. Výpusť šťavy môžete ponechať uzatvorený. Čerstvo pripravený sorbet sa bude vytláčať z otvoru na vypúšťanie drvin. Ak nie je zmes dostatočne homogénna, nechajte ju prejsť odšťavovačom ešte raz. Vzniknutý sorbet naservírujte do misky a ozdobte čerstvým lesným ovocím a lístkami mäty.

### SORBET Z BANÁNOV A MANGA

**3 ks zrelých banánov**  
**½ zrelého manga**  
**čerstvé lesné ovocie a lístky mäty na ozdobenie**

Banán zbavte šupky a nakrájajte na kolieska. Mango umyte, zbavte šupky a kôstky a nakrájajte ho na plátky. Banán aj mango rozložte do nádoby vyloženej papierom na pečenie a vložte zhruba na 4 až 5 hodín do mrazničky. S použitím

homogenizačného puzdra spracujte plátky banánov a manga v odšťavovači. Výpusť šťavy môžete ponechať uzatvorený. Čerstvo pripravený sorbet sa bude vytláčať z otvoru na vypúšťanie drvin. Ak nie je zmes dostatočne homogénna, nechajte ju prejsť odšťavovačom ešte raz. Vzniknutý sorbet naservírujte do misky a ozdobte čerstvým lesným ovocím a lístkami mäty.

### SORBET Z BANÁNOV A KIVI

**3 ks zrelých banánov**  
**2 ks zrelého kivi**  
**čerstvé lesné ovocie a lístky mäty na ozdobenie**

Banán zbavte šupky a nakrájajte na kolieska. Kivi umyte, olúpte a nakrájajte. Banán a kivi rozložte do nádoby vyloženej papierom na pečenie a vložte zhruba na 4 až 5 hodín do mrazničky. S použitím homogenizačného puzdra spracujte plátky banánov a kivi v odšťavovači. Výpusť šťavy môžete ponechať uzatvorený. Čerstvo pripravený sorbet sa bude vytláčať z otvoru na vypúšťanie drvin. Ak nie je zmes dostatočne homogénna, nechajte ju prejsť odšťavovačom ešte raz. Vzniknutý sorbet naservírujte do misky a ozdobte čerstvým lesným ovocím a lístkami mäty.

### DOMÁCA JAHODOVÁ ZMRZLINA

**250 g jahôd**  
**100 g smotany**  
**2 lyžice bieleho jogurtu**  
**50 g cukru (namiesto cukru je možné použiť javorový sirup)**  
**2 lyžice citrónovej šťavy**

Jahody umyte, odstopkujte a nakrájajte. Rozložte ich do nádoby vyloženej papierom na pečenie a vložte ich zhruba na 5 hodín do mrazničky. Zvyšné suroviny zmiešajte a vložte ich na rovnaký čas do mrazničky. Po vybratí z mrazničky musí byť zmes dostatočne stuhnutá. S použitím homogenizačného puzdra spracujte jahody a zmes. Jahody a zmes vkladajte striedavo. Výpusť šťavy môžete ponechať uzatvorený. Čerstvo pripravená zmrzlina sa bude vytláčať z otvoru na vypúšťanie drvin. Ak nie je zmes dostatočne homogénna, nechajte ju prejsť odšťavovačom ešte raz. Zmrzlinu naservírujte do misiek.

Rovnakým spôsobom môžete pripraviť rôzne druhy ovocných sorbetov a zmrzlin.

## ORECHOVÉ A SÓJOVÉ MLIEKO

### MANDĽOVÉ MLIEKO

**100 g sladkých mandlí (nelúpaných,  
zbavených škrupiniek)  
200 ml vody**

Mandle namočte zhruba na 12 hodín do vody. Čím dlhšie ich budete namáčať, tým jemnejšie mlieko bude. Pri dlhšom namáčaní je lepšie mandle po niekoľkých hodinách preplachovať, aby nedošlo ku skvaseniu nálevu. Čas namáčania by nemal presiahnuť 24 h. Vodu zlejte a k napučaným mandliam pridajte 200 ml čerstvej studenej vody. Odšťavovač s jemným sitom uveďte do prevádzky a zberačkou naberajte vodu s mandľami a nalievajte ju do otvoru plniaceho tubusu. Ak na záver precedíte mandľové mlieko cez plátenné vrečko určené na výrobu rastlinného mlieka, získate ešte jemnejšiu konzistenciu. Mandľové mlieko je dobrým zdrojom vitamínov, stopových prvkov, vápnika a ďalších minerálnych látok, a preto je výbornou alternatívou kravského mlieka. Mlieko je možné dochutiť napríklad javorovým sirupom. Čerstvo pripravené mlieko skonzumujte ihneď alebo najneskôr do 24 hodín. Skladovaním však klesá jeho výživná hodnota. Ak ho neskonzumujete ihneď, uložte ho do uzatvárateľnej sklenenej nádoby do chladničky. Separovanú drvinu je možné využiť pri príprave dezertov, sušienok, múčnikov a pod.

Rovnakým spôsobom pripravíte aj ostatné druhy orechových mliek.

### SÓJOVÉ MLIEKO

**100 g sójových bôbov  
1000 ml vody**

Sójové bôby namočte zhruba na 8 až 10 hodín do vody. Vodu zlejte a k napučaným sójovým bôbom pridajte 1 000 ml čerstvej studenej vody. Odšťavovač s jemným sitom uveďte do prevádzky a zberačkou naberajte vodu so sójovými bôbmi a nalievajte ju do otvoru plniaceho tubusu. Sójové mlieko precedte do hlbšieho hrnca cez plátenné vrečko určené na výrobu rastlinného mlieka. Mlieko priveďte do varu. Potom ho nechajte povariť zhruba 20 až 30 minút pri miernom varení, tak aby nevznikala pena. Po schladnutí môžete mlieko skonzumovať. Nespotrebované mlieko môžete uložiť v uzatvárateľnej sklenenej nádobe do chladničky až na 24 hodín.

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



 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