

the Nutri Juicer™ Compact



BJE200

- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
- SK** NÁVOD NA OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 10 Popis vašeho nového spotřebiče
- 11 Složení vašeho nového spotřebiče
- 13 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 14 Rozložení vašeho nového spotřebiče
- 15 Péče a čištění
- 17 Řešení potíží
- 18 Tipy na zdravé odšťavňování
- 19 Tabulka odšťavňování ovoce a zeleniny
- 22 Recepty

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ JE TŘEBA DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ, MEZI KTERÁ PATŘÍ:

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Pečlivě si přečtěte všechny instrukce před ovládáním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte

a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky.

- Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou.
- Vibrace během používání mohou způsobit pohyb spotřebiče.
- Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický

sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.

- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze. Spotřebič je vybaven bezpečnostním systémem, který zabrání spuštění spotřebiče, pokud je nesprávně složený.
- Pokud dojde k potřísnění nebo polití spotřebiče, okolí spotřebiče, pod spotřebičem, je nezbytně nutné toto neprodleně odstranit před dalším použitím spotřebiče.

- Vždy se ujistěte, že je víko spotřebiče řádně nasazeno před jeho zapnutím. V žádném případě neodstraňujte rameno s bezpečnostním zámkem během provozu spotřebiče. Vždy se ujistěte, že jste spotřebič vypnuli uvedením ovladače do polohy OFF po každém použití. Před rozložením spotřebiče se ujistěte, že je motor zcela zastavený.
- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemisťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.
- Před každým použitím doporučujeme nechat motor odpočinout na asi 1 minutu.
- Vždy spotřebič vypněte ovladačem do polohy OFF, napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky, vyčkejte, až se sítko i motor zcela zastaví, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- Recepty uvedené v tomto návodu jsou určeny pro běžnou spotřebu. Nicméně tvrdé ovoce a zelenina mohou nadměrně zatížit motor při nižší rychlosti. Řiďte se instrukcemi o výběru správně rychlosti odšťavňování u jednotlivých druhů ovoce nebo zeleniny.
- Udržujte ruce, prsty, vlasy, oblečení, vařečky a jiné kuchyňské pomůcky mimo dosah spotřebiče během jeho provozu.

- Do plnicího otvoru nezasunujte ovoce a zeleninu prsty, ani žádnými jinými nástroji. Vždy použijte dodávaný přítlak. Do plnicího otvoru nekládejte ruce ani prsty, pokud je nasazený na spotřebič. Pokud se plnicí otvor zablokuje, použijte přítlak nebo jiný kus ovoce nebo zeleniny, abyste odstranili zablokovaný kus. Případně spotřebič vypněte, odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky, vyčkejte, až se motor a sítko zcela zastaví, a teprve nyní odstraňte zablokovaný kus.
 - Nedotýkejte se malých ostrých zoubků a ostří ve středové části disku na šťávu. Hrozí riziku poranění.
 - Spotřebič je určen k přípravě ovocných a zeleninových šťáv.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Nezapínejte spotřebič, pokud není instalován zásobník na dužinu.
 - Před odšťavňováním z ovoce nejprve odstraňte pecky a semena. Citrusové plody oloupejte.
 - Nepoužívejte spotřebič, pokud je sítko poškozené, pokud je poškozený spotřebič nebo jeho součást, včetně přívodního kabelu a zástrčky.
 - Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
 - Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.

- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Vyvarujte se políť přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
- Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
- V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.
- Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.
- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat

se horkých ploch nebo se zamotat.

- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.

- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu do vody nebo jiné tekutiny.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu

prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Přístroj není určený pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících se vozidlech nebo na lodi,

nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. obraťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.
- Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto přístrojem je max. 87 dB (A).

Technické specifikace

Spotřeba	230–240 V ~ 50 Hz
Výkon	900 W
Vnější rozměry	420 mm (výška) 165 mm (šířka) 170 mm (hloubka)
Hmotnost netto	cca 1,9 kg

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.



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.



Výrobek je v souladu s požadavky EU.



POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ. NEPONOŘUJTE DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY. PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE PŘÍVODNÍ KABEL.

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

Anglická verze je původní verze. Česká verze je překlad původní verze.

Adresa výrobce:
HWI International Limited,
48–62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozce do EU:
FAST ČR, a.s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE



Popis vašeho nového spotřebiče



A. Přítlak

Slouží pro pasírování celého ovoce a zeleniny plnicím otvorem.

B. Široký plnicí otvor

Je možné vkládat celá jablka, mrkve, rajčata a oloupané pomeranče. Uspadňuje a urychluje proces odšťavňování. Průměr otvoru je 75 mm.

C. Nerezové síto na odšťavňování (možno mýt v myčce)

D. Víko nádoby na šťávu

Design víka umožňuje odšťavňovat i s nasazeným víkem, zabráňuje tak možnému rozstříknutí šťávy. Nasadte víko na nádobu, pokud ji budete vkládat do lednice.

E. Oddělovač pěny

Odděluje pěnu během nalévání šťávy do hrnku.

F. 800 ml nádoba na šťávu

G. Rameno z litého kovu s bezpečnostním zámekem

Zastaví chod odšťavňovače, není-li kryt zajištěn ramenem ve správné poloze.

H. Kryt odšťavňovače

I. Zásobník na dužinu

Dostatečně veliký zásobník na dužinu, zachytí dužinu až z 1,5 l jablečné šťávy.

J. Vyroce výkonný 900 W motor

K. Tlačítko On/Off (zapnutí/vypnutí)

Nezobrazeno

Přívodní kabel

Přívodní kabel je možné omotat okolo držáku ve spodní části motorové základny.

Čisticí kartáč/pomůcka

Slouží ke snadnému čištění nerezového síta. Konec kartáče je tvarovaný tak, aby dokázal snadno odstranit dužinu nahromaděnou v zásobníku.



Složení vašeho nového spotřebiče

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte z odšťavňovače veškeré obaly a reklamní štítky/etikety.

Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a napájecí kabel odpojený od zdroje energie.

Umyjte síto, kryt odšťavňovače, 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. Základnu můžete otřít vlhkou utěrkou. Poté ji pečlivě osušte.

1. Odšťavňovač 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. Na tělo odšťavňovače nasadte zásobník na dužinu. Nasadte zásobník tak, aby hubice směřovala do otvoru v těle – viz obrázek níže.



3. 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. Nasadte kryt na síto a zásobník tak, aby drážky na krytu pasovaly do malých plastových výřezů v zásobníku.



POZNÁMKA

Kryt může být umístěn v jednom z výřezů v zásobníku na dužinu.

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



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



7. Nádoby na šťávu postavte pod hubici na pravé straně odšťavňovače. Abyste se vyvarovali rozstříkování šťávy, můžete na nádobu na šťávu nasadit víko.



POZNÁMKA

Místo nádoby na šťávu můžete také použít sklenice, nicméně nádoba s nasazeným víkem zabraňuje případnému rozstříknutí.



VAROVÁNÍ

**K PROTLAČENÍ
POTRAVIN SKRZ
PLNICÍ OTVOR NIKDY
NEPOUŽÍVEJTE PRSTY.
VŽDY POUŽÍVEJTE
DODÁVANÝ PŘÍTLAK.**



Ovládání vašeho nového spotřebiče

1. Ovoce nebo zeleninu, které chcete zpracovat, omyjte. 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.
2. Ujistěte se, že je spotřebič správně složen. Více informací v předchozí části návodu. Ujistěte se, že je nádoba na šťávu umístěna pod výpustí a zásobník na dužinu je také správně vložený.
3. Ujistěte se, že ovladač rychlosti v poloze OFF. Napájecí kabel zapojte do zásuvky 220/240 V ~. Zapněte odšťavňovač tlačítkem ON/OFF do pozice ON.
4. 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.



POZNÁMKA

Je důležité, aby byl motor zapnutý před vložením potravin.

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



POZNÁMKA

Zásobník na dužinu můžete během odšťavňování vyprázdnit – přepněte tlačítko ON/OFF do pozice „OFF“ (vypnuto) a vyprázdněte zásobník na dužinu – viz instrukce o rozložení v další části návodu.



Rozložení vašeho nového spotřebiče

1. Ujistěte se, že je tlačítko ON/OFF v pozici OFF. Napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky. Ujistěte se, že se síť a motor zcela zastavily.



VAROVÁNÍ

VYČKEJTE, AŽ SE NEREZOVÉ SÍTO ZCELA, NEŽ BUDETE POKRAČOVAT.

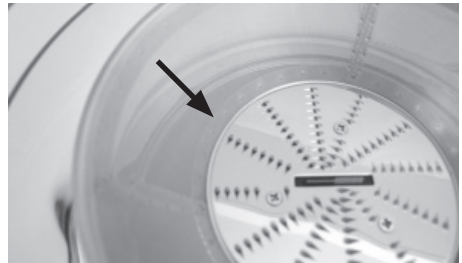
2. Oběma rukama uchopte rameno s bezpečnostním zámkem a tahem jej uvolněte z drážek na krytu odšťavňovače.



3. Rameno sklopte dolů.
4. Sejměte zásobník na dužinu s vloženým sítem a nasazeným krytem. Přemístěte nad dřež pro snadné vyčištění.



5. Vytáhněte přítlak.
6. Zdvihněte kryt směrem nahoru a opatrně jím otočte. Pomocí konce čistícího kartáče odstraňte případnou dužinu z vnitřní strany krytu.
7. Nerezové síto opatrně zdvihněte směrem nahoru.



8. Vyprázdněte zásobník na dužinu. Dužinu můžete použít k přípravě některých receptů, kompostovat nebo ji vyhodit.
9. Použijte konec čistícího kartáče k odstranění dužiny ze zásobníku.



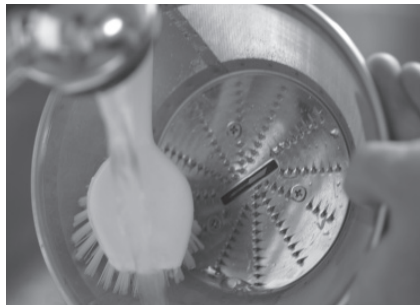
VAROVÁNÍ

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



Péče a čištění

- Ujistěte se, že jste odštváňovač vypnuli přeprnutím tlačítka do pozice OFF (vypnuto) a napájecí kabel odpojili od zdroje energie.
- Ujistěte se, že je odštváňovač správně rozložen, jak je popsáno výše.
- Postupujte podle následujících instrukcí, abyste vyčistili části, které přicházejí do kontaktu s potravinami.
- Okamžitě po každém použití vypněte odštváňovač a odpojte napájecí kabel od síťové zásuvky.
- Opláchněte odnímatelné části (nikoliv základnu s motorem!) v horké vodě, abyste se zbavili vlhké dužiny. Všechny části nechte uschnout.
- Po rozebrání je možné omýt všechny odnímatelné části v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí nebo je můžete vložit a omýt v myčce.
- Kryt, zásobník na dužinu, nerezové síto a nádoba na šťávu je možné mýt v myčce (pouze v horním koši). Nerezové síto bude třeba vyčistit pomocí kartáče, abyste řádně odstranili zbytky dužiny.
- Neponořujte základnu s motorem do vody ani jiné tekutiny. Otřete základnu měkkou, vlhkou utěrkou a potom dobře osušte. Z napájecího kabelu otřete případné zbytky potravin.
- Aby bylo odštváňování efektivní, vyčistěte síto po každém použití pomocí dodávaného kartáče. Nepoužívejte drátěnky ani hrubé čisticí prostředky.
- Síto podržte pod tekoucí vodou a kartáčem (dodávaný v příslušenství) ho vyčistěte směrem od středu k okrajům, pomocí kartáče vyčistěte i ostří. Rozhodně se nedotýkejte ostří na středu síta rukama nebo prsty. Síto otočte a pomocí kartáče vyčistěte i vnější část.



- 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.
- Neponořujte síto do bělidla, chemikálií, čisticidel nebo podobných látek.
- Se sítem zacházejte opatrně, může se snadno poškodit. Nepoužívejte síto, které je poškozené nebo jinak zdeformované.
- Během používání může dojít ke změně barvy plastových částí. Abyste zabránili změně barvy, myjte síto ihned po použití.
- Pokud dojde ke změně barvy síta, plastové částky můžete namočit do vody s 10% citronové šťávy nebo je můžete vyčistit jemným čisticím prostředkem.



POZNÁMKA

İhned 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.

Pokračujte dál v čištění, až se odstraní všechny zbytky dužiny.

K čištění slouží dodávaný čistící kartáč.



VAROVÁNÍ

**NEREZOVÉ SÍTO JE
VYBAVENÉ OSTŘÍM
URČENÝM KE
ZPRACOVÁVÁNÍ
OVOCE A ZELENINY.
PROTO SE OSTŘÍ PŘI
MANIPULACI SE SÍTEM
NEDOTÝKEJTE.**



Řešení potíží

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání odšťavňovače. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte odšťavňovač používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE ODŠŤAVŇOVAČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.

<p>Zařízení po zapnutí nefunguje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nenasadili jste rameno s bezpečnostním zámek správně do vertikální polohy tak, aby bylo zajištěno v drážkách po obou stranách krytu odšťavňovače. Ujistěte se, že je kryt správně nasazen a bezpečnostní rameno je pevně zajištěno v drážkách po obou stranách.
<p>Motor se zastavuje během procesu odšťavňování.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vlhká dužina se mohla nahromadit pod krytem, pokud zpracováváte suroviny příliš rychle. Použijte menší sílu, aby přítlak stlačoval potraviny rovnoměrně. Očistěte držák síta, síto i kryt.
<p>V nerezovém sítu se hromadí nadměrné množství dužiny.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Přerušete proces odšťavňování, sejmete víko odšťavňovače, odstraňte dužinu, víko znovu nasadte a pokračujte v odšťavňování. Zkuste ovoce a zeleninu střídat (měkké a tvrdé plody).
<p>Dužina je příliš vlhká a výtěžnost šťávy je nízká.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Čím čistější je síto, tím lepších výsledků v odšťavňování dosáhnete a tím i sušší dužina bude. Ujistěte se, že jste vyčistili odšťavňovač po každém použití. Vyjměte síto a řádně vyčistěte stěny síta pomocí kartáče. 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.
<p>Šťáva uniká spojem mezi okrajem odšťavňovače a jeho krytem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zkuste nastavit nižší rychlost a pomaleji stlačovat přítlak. Ujistěte se, že je odšťavňovač správně složen.
<p>Šťáva je rozstříkovaná okolo hubice.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pomaleji stlačujte potraviny skrz plnicí otvor.
<p>Odšťavňovač vydává nepříjemný hlasitý zvuk při zapnutí.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Síto není správně nasazeno. Vypněte odšťavňovač. Odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky. Rozložte odšťavňovač, ujistěte se, že je síto správně nasazeno. Znovu složte a zapněte.
<p>Odšťavňovač je zapnutý, ale neteče žádná šťáva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda není hubice ucpaná. Zkontrolujte, že není nerezové síto špinavé nebo ucpané – viz kapitola o čištění.



Tipy na zdravé odšťavňování

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.

70 % 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

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.

V odšťavňovači můžete odšťavňovat i citrusové plody, ale nejdříve z nich musíte odstranit slupku a středy.

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.

Aby nedošlo ke zhnědnutí jablečné šťávy, můžete do ní přidat trochu citronové šťávy.



POZNÁMKA

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.

SPRÁVNÁ TECHNIKA

Při odšťavňování přísad s rozdílnou konzistencí začněte přísadami s měkkou 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 odšťavňete spolu s jinými přísadami pomalu, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku.

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.

TABULKA ODŠŤAVOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

Ovoce a zelenina	Kdy nakoupit	Skladování	Nutriční hodnota	Množství KJ/ kcalií
Jablka	Podzim/zima	Plastové sáčky s větracími otvory, v chladničce	Vitamín C, vláknina	166 g jablko = 338 kJ / 80 kal.
Meruňky	Léto	Nezabalené v zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Draslík, vláknina	55 g meruňka = 80 kJ / 19 kal.
Banány	Podzim až jaro	Pokojevá teplota	Vitamíny B6, C, draslík, vláknina	100 g banán = 378 kJ / 90 kal.
Červená řepa	Zima	Okrojte horní část, v chladničce	Vitamín C, kyselina listová, vláknina	160 g řepa = 332 kJ / 79 kal
Borůvky	Léto	Zakryté v chladničce	Vitamín C	100 g borůvek = 220 kJ / 52 kal.
Brokolice	Podzim/zima	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, B2, B5, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g brokolice = 131 kJ / 31 kal.
Růžičková kapusta	Podzim/zima	Nezabalené v chladničce	Vitamín C, B2, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g kapusty = 156 kJ / 37 kal.
Zelí	Zima	Zabalené, nasekané v chladničce	Vitamín C, B6, kyselina listová, vláknina, draslík	100 g zelí = 93 kJ / 22 kal.
Mrkev	Zima	Nezakryté v chladničce	Vitamín C, B6, beta-karoten, draslík	100 g mrkve = 140 kJ / 33 kal.
Květák	Podzim/zima	Odstraňte vnější listy, v plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, B5, B6, kyselina listová, draslík	100 g květáku = 103 kJ / 24,5 kal.

Ovoce a zelenina	Kdy nakoupit	Skladování	Nutriční hodnota	Množství KJ/ kalorií
Celer	Podzim/zima	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, draslík	100 g celeru = 64 kj / 15 kal
Okurka	Léto	V zásuvce chladničky na ovoce a zeleninu	Vitamín C	100 g okurky = 50 kj / 12 kal.
Fenykl	Podzim až jaro	V chladničce	Vitamín C, kyselina listová, vláknina	100 g fenyklu = 80 kj / 19 kal.
Grapefruit	Po celý rok	Pokojevá teplota	Vitamín C, bioflavonoidy, lykopen, vláknina	100 g grapefruitu = 140 kj / 33 kal.
Hroznové víno (bez semínek)	Léto	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, B6, draslík	100 g hroznového vína = 250–350 kj/ 60–83 kal.
Kiwi	Zima/jaro	V chladničce v zásuvce na ovoce a zeleninu	Vitamín C, draslík	100 g kiwi = 219 kj / 52 kal.
Mango	Léto	Zakryté v chladničce	Vitamín A, C, B1, B6, draslík	207 g mango = 476 kj / 113 kal.
Meloun včetně vodního melounu	Léto / podzim	V chladničce v zásuvce na ovoce a zeleninu	Vitamín C, kyselina listová, beta-karoten, vláknina	200 g melounu = 210 kj / 50 kal.
Nektarinky	Léto	V chladničce v zásuvce na ovoce a zeleninu	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	151 g nektarinka = 277 kj / 66 kal.
Pomeranč	Zima až jaro	Na chladném a suchém místě asi 1 týden, v chladničce vydrží déle	Vitamín C	131 g pomeranč = 229 kj / 54 kal.
Broskve	Léto	Nechte dozrát při pokojevé teplotě, poté v chladničce	Vitamín C, beta- karoten, draslík, vláknina	100 g broskvev = 175 kj / 42 kal
Hrušky	Podzim/zima	Nechte dozrát při pokojevé teplotě, poté v chladničce	Vitamín C, E, vláknina	161g hruška = 391 kj / 93 kal.
Ananas	Jaro/léto	Skladujte na chladném místě	Vitamín C, E, vláknina	100 g ananasu = 180 kj / 15 kal.

Ovoce a zelenina	Kdy nakoupit	Skladování	Nutriční hodnota	Množství KJ/ kalorií
Špenát	Po celý rok	V chladničce	Vitamín C, B6, E, beta-karoten, kyselina listová, hořčík, draslík, vláknina	100 g špenátu = 65 kJ / 15 kal.
Sladké brambory	Po celý rok	Na chladném místě	Vitamín C, E, beta- karoten, vláknina	100 g brambor = 275 kJ / 65 kal.
Rajčata	Léto / podzim	Nechte dozrát při pokojové teplotě, poté v chladničce	Vitamín C, E, kyselina listová, lykopen, vláknina	100 g rajčat = 65–75 kJ/ 15–17 kal.



Recepty

Šťáva z jablek, mrkve a celeru

 2 porce

4 malá jablka Granny Smith
3 středně velké mrkve
4 řapíkaté celeru

1. Jablka, mrkve a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Dobře promíchejte a ihned podávejte.



TIP

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

Šťáva z rajčat, mrkve, celeru a limetky

 2 porce

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.
2. Ihned podávejte.


Šťáva z pomeranče, mrkve a červené řepy

 2 porce

4 pomeranče, oloupané
2 středně velké mrkve
3 středně velké červené řepy

1. Pomeranče, mrkev a červenou řepu zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z broskve, grepu a jablka

 2 porce

2 velké broskve, rozpůlené a vypeckované
2 grepy, oloupané
1 malé jablko Delicious

1. Broskve, grepy a jablko zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z anansu, broskví a hrušek

 2 porce

½ menšího oloupaného a nakrájeného ananasu
2 rozpůlené broskve bez pecky
2 menší zralé hrušky

1. Ananas, broskve a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z jahod, jablka a hrušky

 2 porce

150 g očištěných jahod
1 malé jablko Granny Smith
3 malé zralé hrušky

1. Jahody, jablko a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z melounu, máty a manga

 2 porce

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.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z rajčat, okurky, petrželky a mrkve

 2 porce

3 středně velká rajčata
1 velká okurka
1 velká hrst petrželky
3 středně velké očištěné mrkve

1. Rajčata, okurku, petrželku a mrkve zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.


Šťáva ze sladkých brambor, celeru, zázvoru a pomeranče

 2 porce

4 očištěné řapíkaté celeri
1 sladká brambora oloupaná a rozpůlená
2,5cm kousek čerstvého zázvoru
4 oloupané pomeranče

1. Celer, sladkou bramboru, zázvor a pomeranče zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z pastináku, celeru a hrušky

 2 porce

2 očištěné pastináky
4 očištěné řapíkaté celeri
4 středně velké hrušky zbavené jadřinců

1. Pastináky, celer a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z rajčat, červené papriky a mrkve

 2 porce

2 malé červené papriky
3 středně velká rajčata
4 snítky petrželky
3 mrkve

1. Odstraňte stopku z paprik a očistěte je od semínek.
2. Papriky, rajčata, petrželku a mrkve zpracujte pomocí odšťavňovače.
3. Ihned podávejte.

Šťáva z ostružin, grepu a hrušky

 2 porce

250 g ostružin
2 oloupané grepy
3 zralé hrušky, vyjmuté jadřince

1. Ostružiny, grepy a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.


Šťáva z červené řepy, jablek a celeru

 2 porce

4 středně velké okrájené červené řepy
2 středně velká jablka Granny Smith
4 řapíkaté celeri

1. Červenou řepu, jablka a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z bobulového ovoce a limetky

 2 porce

500 g borůvek
500 g ostružin
500 g jahod
1 oloupaná limetka

1. Borůvky, ostružiny, jahody a limetku zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.

Šťáva z okurky, celeru, fazolových klíčků a fenyklu

 2 porce

1 velká okurka
3 řapíkaté celeru
1 okrájená hlíza fenyklu
230 g fazolových klíčků

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

Pomerančový džus s pěnou

 2 porce

1 kg loupaných pomerančů


1. Pomeranče zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.



TIP

Před zpracováním vložte pomeranče do chladničky.


Perlivý nápoj z meruněk a hrušek

 2 porce

4 velké rozpůlené a vypeckované meruňky
3 velké hrušky
135 g drceného ledu
250 ml perlivé minerální vody

1. Meruňky, jablka a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Do vysokých sklenic vložte led.
3. Šťávu nalijte do sklenic.
4. Přidejte minerální vodu.
5. Ihned podávejte.


Ledová šťáva z melounu, jahod a mučenky

 2 porce

½ malého melounu Cantaloupe (oloupaného, vypeckovaného a rozkrojeného na dvě stejně velké části)
Dužina z 2 mučenek
135 g drceného ledu

1. Meloun, jahody zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte dužinu z mučenky.
3. Do 2 vysokých sklenic vložte led. Šťávu nalijte do sklenic.
4. Ihned podávejte.

Tropický mix

 2 porce

2 manga, rozpůlená, oloupaná a vypeckovaná
3 oloupané kiwi
½ malého oloupaného a rozpůleného ananasu
10 g čerstvých lístků máty
135 g drceného ledu

1. Manga, kiwi, ananas a mátu zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Led rozdělte do 2 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.
3. Ihned podávejte.

Šťáva z rajčat, nektarinky, mučenky a máty

 2 porce

6 rajčat
2 rozpůlené nektarinky bez pecek
10 g čerstvé máty
Dužina ze 4 mučenek
135 g drceného ledu

1. Rajčata, nektarinky a mátu zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte dužinu z mučenky.
3. Led rozdělte do 2 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.
4. Ihned podávejte.

Ledová šťáva z okurek, ananasu a koriandru

 2 porce

½ malého ananasu, oloupaného a rozpůleného
2 okurky, podle chuti oloupané
15 g čerstvých lístků koriandru
135 g drceného ledu

1. Okurky, koriandr a ananas zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Led rozdělte do 2 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.
3. Ihned podávejte.


Ledová šťáva z hrušek, ředkviček a celeru

 2 porce

3 středně velké hrušky
4 ředkvičky, bez natě
3 řapíkaté celeru
135 g drceného ledu

1. Hrušky, ředkvičky a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Led rozdělte do 2 sklenic, zalijte jej šťávou a dobře promíchejte.
3. Ihned podávejte.

Pinacolada

 4 porce

½ velkého ananasu, oloupaného a rozčtvrceného
60 ml likéru Malibu
500 ml sodovky
130 g smetany
135 g drceného ledu

1. Ananas zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte smetanu, likér a sodovku.
3. Led rozdělte do 4 vysokých sklenic, zalijte jej směsí a dobře promíchejte.
4. Ihned podávejte.


Medový sen

 4 porce

1 medový (cukrový) meloun, oloupaný, vypeckovaný a rozčtvrcený
60 ml likéru Midori
500 ml sodovky
135 g drceného ledu

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


Bloody Mary

 4 porce

4 středně velká rajčata
1 velká červená paprika
2 řapíkaté celeru
60 ml šálku vodky
135 g drceného ledu

1. Rajská jablka, celer a papriky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte vodku. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej rajčatovou směsí a dobře promíchejte.
3. Ihned podávejte.


Broskvový osvěžující nápoj s mátou

 4 porce

6 broskví, rozpůlených a vypeckovaných
10 g čerstvých lístků máty
60 ml likéru Creme de Menthe
2 lžičky cukru
70 g drceného ledu
500 ml minerální vody

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

Šťáva z hroznů, kiwi a bobulového ovoce

 2-4 porce

500 g zelených hroznů bez pecek
2 oloupaná kiwi
250 g očištěných jahod
500 ml mléka
2 lžice proteinového nápoje v prášku
70 g drceného ledu


1. Hrozny, kiwi a jahody zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte mléko, proteinový nápoj v prášku a drcený led. Řádně promíchejte.
3. Ihned podávejte.



TIP

Hrozny obsahují draslík a železo a dodávají spoustu energie po dni plného stresu.


Šťáva z meruněk, jablek a hrušek

 2-4 porce

4 velké rozpůlené meruňky bez pecek
4 malá červená jablka
3 středně velké hrušky
250 ml perlivé minerální vody
70 g drceného ledu

1. Meruňky, jablka a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte minerální vodu a led a dobře promíchejte.
3. Ihned podávejte.

Šťáva z červené řepy, mrkve a pomeranče

 4 porce

8 mrkví
2 malé očištěné červené řepy
5 g čerstvé máty
4 oloupané pomeranče

1. Mrkev, červenou řepu, mátu a pomeranče zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Ihned podávejte.



Obsah

- 27 Dôležitá bezpečnostní opatření
- 36 Popis vášho nového spotrebiča
- 37 Zloženie vášho nového spotrebiča
- 39 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 40 Rozloženie vášho nového spotrebiča
- 41 Starostlivosť a čistenie
- 43 Riešenie problémov
- 44 Tipy na zdravé odšťavovanie
- 45 Tabuľka odšťavovania ovocia a zeleniny
- 48 Recepty

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

DÔLEŽITÉ OPATRENIA

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ JE POTREBNÉ DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA, MEDZI KTORÉ PATRIA:

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.
- Pozorne si prečítajte všetky inštrukcie pred ovládaním spotrebiča a uložte ich na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte

a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič poškodeným prírodným káblom a pod.

- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je pofrkaný vodou alebo inou tekutinou. Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb spotrebiča. Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo

elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.

- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkavací drez.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu. Spotrebič je vybavený bezpečnostným systémom, ktorý zabráni spusteniu spotrebiča, ak je nesprávne zložený.
- Ak dôjde k postriekaniu alebo poliatiu spotrebiča, okolia spotrebiča, pod spotrebičom, je nevyhnutné to bezodkladne odstrániť pred ďalším použitím spotrebiča.
- Vždy sa uistite, že je veko spotrebiča

riadne nasadené pred jeho zapnutím. V žiadnom prípade neodstraňujte rameno s bezpečnostnou zámkou počas prevádzky spotrebiča. Vždy sa uistite, že ste spotrebič vypli uvedením ovládača do polohy OFF po každom použití. Pred rozložením spotrebiča sa uistite, že je motor celkom zastavený.

- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke. Pred každým použitím odporúčame nechať motor odpočinúť na asi 1 minútu. Vždy spotrebič vypnite

ovládačom do polohy OFF, napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa sitko aj motor celkom zastavia, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, než ho začnete čistiť, než ho budete prenášať inde, rozoberať, zostavovať alebo pred jeho uložením. Recepty uvedené v tomto návode sú určené na bežnú spotrebu. No tvrdé ovocie a zelenina môžu nadmerne zaťažiť motor pri nižšej rýchlosti. Riadte sa inštrukciami o výbere správnej rýchlosti odšťavovania pri jednotlivých druhoch ovocia alebo zeleniny.

- Udržujte ruky, prsty, vlasy, oblečenie, varechy a iné kuchynské pomôcky mimo dosahu

- spotrebiča počas jeho prevádzky.
- Do plniaceho otvoru nezasúvajte ovocie a zeleninu prstami, ani žiadnymi inými nástrojmi. Vždy používajte dodávané zatláčadlo. Do plniaceho otvoru nevkladajte ruky ani prsty, ak je nasadený na spotrebič. Ak sa plniaci otvor zablokuje, použite zatláčadlo alebo iný kus ovocia alebo zeleniny, aby ste odstránili zablokovaný kus. Prípadne spotrebič vypnite, odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa motor a sitko celkom zastavia, a až teraz odstráňte zablokovaný kus.
 - Nedotýkajte sa malých ostrých zúbkov a ostria v stredovej časti disku na štavu. Hrozí riziko poranenia.
 - Spotrebič je určený na prípravu ovocných a zeleninových štiav. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
 - Nezapínajte spotrebič, ak nie je inštalovaný zásobník na dužinu.
 - Pred odšťavovaním z ovocia najprv odstráňte kôstky a semená. Citrusové plody olúpte.
 - Nepoužívajte spotrebič, ak je sitko poškodené, ak je poškodený spotrebič alebo jeho súčasť, vrátane prívodného kábla a zástrčky.
 - Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
 - Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko

- dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína prístroj automaticky. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
 - Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami.
 - Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
 - Vyvarujte sa poliatia prírodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
 - Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
 - Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
 - V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, látky, napr. spreje s horľavým plynom.
 - Na odpojenie spotrebiča zo sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prírodného kábla, nie ťahom za kábel. Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím úplne odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky. Neponárajte spotrebič,

prívodný kábel, zástrčku prívodného kábla do vody alebo inej tekutiny.

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavať spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavať spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či

mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť

autorizovanému servisnému stredisku Sage®.

- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.
- Uchovávajte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí.
- Hladina akustického výkonu vyžarovaného týmto prístrojom je max. 87 dB (A).

Technické špecifikácie

Spotreba	230–240 V ~ 50 Hz
Výkon	900 W
Vonkajšie rozmery	420 mm (výška) 165 mm (šírka) 170 mm (hĺbka)
Hmotnosť netto	cca 1,9 kg

Technické špecifikácie sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia.



POKYNY A INFORMÁCIE O NAKLADANÍ 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 napomáhate 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.



Výrobok je v súlade s požiadavkami EÚ.



**IBA NA DOMÁCE
POUŽITIE
NEPONÁRAJTE DO
VODY ALEBO INEJ
TEKUTINY. PRED
POUŽITÍM ÚPLNE
ODVIŇTE PRÍVODNÝ
KÁBEL.**

Zmeny v texte, dizajne
a technických špecifikáciách
sa môžu meniť bez
predchádzajúceho
upozornenia a vyhradzuje
si právo na ich zmenu.

Anglická verzia je pôvodná
verzia. Slovenská verzia je
preklad pôvodnej verzie.

Adresa výrobcu:
HWI International Limited,
48–62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozcu do EÚ:
FAST ČR, a.s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

**IBA NA DOMÁCE POUŽITIE
USCHOVAJTE TIETO
INŠTRUKCIE**



Popis vášho nového spotrebiča



A. Zatláčadlo

Slúži na pasírovanie celého ovocia a zeleniny plniacim otvorom.

B. Široký plniaci otvor

Je možné vkladať celé jablká, mrkvy, paradajky a olúpané pomaranče. Uľahčuje a urýchľuje proces odšťavovania. Priemer otvoru je 75 mm.

C. Antikorové sito na odšťavovanie (je možné umývať v umývačke)

D. Veko nádoby na šťavu

Dizajn veka umožňuje odšťavovať aj s nasadeným vekom, zabraňuje tak možnému rozstreknutiu šťavy. Nasadíte veko na nádobu, ak ju budete vkladať do chladničky.

E. Oddelovač peny

Oddeluje penu počas nalievania šťavy do hrnčeka.

F. 800 ml nádoba na šťavu

G. Rameno z liateho kovu s bezpečnostnou zámkou

Zastaví chod odšťavovača, ak nie je kryt zaistený ramenom v správnej polohe.

H. Kryt odšťavovača

I. Zásobník na dužinu

Dostatočne veľký zásobník na dužinu, zachytí dužinu až z 1,5 l jablkovej šťavy.

J. Vysokovýkonný 900 W motor

K. Tlačidlo On/Off (zapnutie/vypnutie)

Nezobrazené

Prívodný kábel

Prívodný kábel je možné omotať okolo držiaka v spodnej časti motorovej základne.

Čistiaca kefa/pomôcka

Slúži na jednoduché čistenie antikorového sita. Koniec kefy je tvarovaný tak, aby dokázal ľahko odstrániť dužinu nahromadenú v zásobníku.



Zloženie vášho nového spotrebiča

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte z odšťavovača všetky obaly a reklamné štítky/etikety.

Uistite sa, že je zariadenie vypnuté a napájací kábel odpojený od zdroja energie.

Umyte sito, kryt odšťavovača, zatlačadlo, zásobník na dužinu a nádobu na šťavu vrátane veka, teplou vodou s kuchynským saponátom. Jednotlivé časti potom opláchnite v čistej pitnej vode a osušte. Základňu môžete utrieť vlhkou utierkou. Potom ju starostlivo osušte.

1. Odšťavovač postavte na rovný, suchý povrch, napr. na pracovný stôl. Skontrolujte, či je odšťavovač vypnutý (prepínač je v polohe OFF – vypnuté) a napájací kábel odpojený od zdroja energie.
2. Na telo odšťavovača nasadte zásobník na dužinu. Nasadte zásobník tak, aby hubica smerovala do otvoru v tele – pozrite obrázok nižšie.



3. Zarovnajzte šípky na spodnej časti antikorového sita so šípkami na hriadeľi motora a pritlačte sito na hriadeľ, až začujete cvaknutie. Skontrolujte, či je antikorové sito správne nasadené.



4. Nasadte kryt na sito a zásobník tak, aby drážky na kryte pasovali do malých plastových výrezov v zásobníku.



POZNÁMKA

Kryt môže byť umiestnený v jednom z výrezov v zásobníku na dužinu.

5. Rameno s bezpečnostnou zámkou nasadíte do drážok umiestnených po oboch stranách krytu odšťavovača. Rameno by teraz malo byť vo vertikálnej polohe a zaistené na kryte odšťavovača.



6. Zatláčadlo vsuňte do plniaceho otvoru – drážku na zatláčadle musíte zarovnať s malým výstupkom na vnútornej strane plniaceho otvoru. Zatláčadlo zasunúť celé do plniaceho otvoru.



7. Nádobu na šťavu postavte pod hubicu na pravej strane odšťavovača. Aby ste sa vyvarovali rozstrekovania šťavy, môžete na nádobu na šťavu nasadiť veko.

POZNÁMKA

Namiesto nádoby na šťavu môžete takisto použiť poháre, no nádoba s nasadeným vekom zabraňuje prípadnému rozstreknutiu.

UPOZORNENIE

**NA PRETLAČENIE
POTRAVÍN CEZ
PLNIACI OTVOR
NIKDY NEPOUŽÍVAJTE
PRSTY. VŽDY
POUŽÍVAJTE
DODÁVANÉ
ZATLÁČADLO.**



Ovládanie vášho nového spotrebiča

1. Ovocie alebo zeleninu, ktoré chcete spracovať, umyte. Väčšinu ovocia a zeleniny, napr. jablká, mrkvu a uhorku, nemusíte krájať ani porciovať, pretože sa do plniaceho otvoru zmestia v celku. Pred lisovaním skontrolujte pri zelenine, ako je napr. cvikla, mrkva a pod., že ste odstránili všetku zeminu, zeleninu ste umyli a odstránili vňať.
2. Uistite sa, že je spotrebič správne zložený. Viac informácií v predchádzajúcej časti návodu. Uistite sa, že je nádoba na šťavu umiestnená pod výpustom a zásobník na dužinu je takisto správne vložený.
3. Uistite sa, že ovládač rýchlosti je v polohe OFF. Napájací kábel zapojte do zásuvky 220/240 V~. Zapnite odšťavovač tlačidlom ON/OFF do pozície ON.
4. Do zapnutého odšťavovača vložte plniacim otvorom vami zvolený druh ovocia alebo zeleniny a pomocou zatláčadla ho pomaly stlačte dole. Maximálny objem šťavy získate pomalým stláčaním.



POZNÁMKA

Je dôležité, aby bol motor zapnutý pred vložením potravín.

5. Počas procesu odšťavovania bude šťava odvádzaná do nádoby na šťavu a dužina bude oddeľovaná a zhrmažďovaná v zásobníku na dužinu.



POZNÁMKA

Zásobník na dužinu môžete počas odšťavovania vyprázdniť – prepnite tlačidlo ON/OFF do pozície „OFF“ (vypnuté) a vyprázdnite zásobník na dužinu – pozrite inštrukcie o rozložení v ďalšej časti návodu.



Rozloženie vášho nového spotrebiča

1. Uistite sa, že je tlačidlo ON/OFF v pozícii OFF. Napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky. Uistite sa, že sa sito a motor celkom zastavili.



UPOZORNENIE

VYČKAJTE, AŽ SA ANTIKOROVÉ SITO CELKOM, NEŽ BUDETE POKRAČOVAŤ.

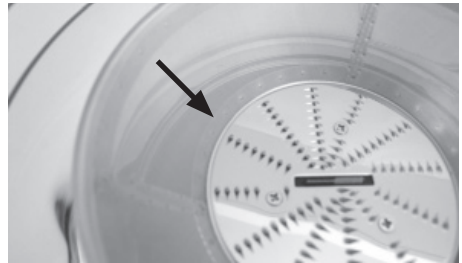
2. Obomi rukami uchopte rameno s bezpečnostnou zámkou a ťahom ho uvoľníte z drážok na kryte odšťavovača.



3. Rameno sklopte dole.
4. Odoberte zásobník na dužinu s vloženým sitom a nasadeným krytom. Premiestnite nad drez na jednoduché vyčistenie.



5. Vytiahnite zatláčadlo.
6. Zdvihnute kryt smerom hore a opatrne ním otočte. Pomocou konca čistiackej kefy odstráňte prípadnú dužinu z vnútornej strany krytu.
7. Antikorové sito opatrne zdvihnite smerom hore.



8. Vyprázdňte zásobník na dužinu. Dužinu môžete použiť na prípravu niektorých receptov, kompostovať alebo ju vyhodiť.
9. Použite koniec čistiackej kefy na odstránenie dužiny zo zásobníka.



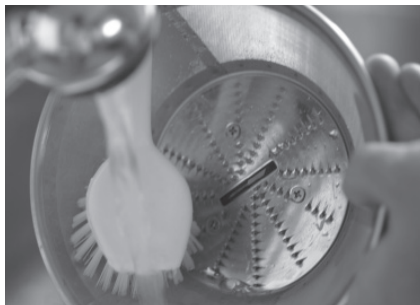
UPOZORNENIE

ANTI KOROVÉ SITO JE VYBAVENÉ OSTRÍM URČENÝM NA SPRACOVÁVANIE OVOCIA A ZELENINY. PRETO SA NEDOTÝKAJTE OSTRIA PRI MANIPULÁCI SO SITOM.



Starostlivosť a čistenie

- Uistite sa, že ste odšŕavovač vypili prepnutím tlačidla do pozície OFF (vypnuté) a napájací kábel odpojili od zdroja energie.
- Uistite sa, že je odšŕavovač správne rozložený, ako je popísané vyššie.
- Postupujte podľa nasledujúcich inštrukcií, aby ste vyčistili časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
- Okamžite po každom použití vypnite odšŕavovač a odpojte napájací kábel od sieťovej zásuvky.
- Opláchnite odnímateľné časti (nie základňu s motorom!) v horúcej vode, aby ste sa zbavili vlhkej dužiny. Všetky časti nechajte vyschnúť.
- Po rozobraní je možné umyť všetky odnímateľné časti v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu alebo ich môžete vložiť a umyť v umývačke.
- Kryt, zásobník na dužinu, antikorové sito a nádobu na šťavu je možné umývať v umývačke (iba v hornom koši). Antikorové sito bude potrebné vyčistiť pomocou kefy, aby ste riadne odstránili zvyšky dužiny.
- Neponárajte základňu s motorom do vody ani inej tekutiny. Utrite základňu mäkkou, vlhkou utierkou a potom dobre osušte. Z napájacieho kábla utrite prípadné zvyšky potravín.
- Aby bolo odšŕavovanie efektívne, vyčistite sito po každom použití pomocou dodávanej kefy. Nepoužívajte drôtenky ani hrubé čistiace prostriedky.
- Sito podržte pod tečúcou vodou a kefkou (dodávaná v príslušenstve) ho vyčistite smerom od stredu k okrajom, pomocou kefy vyčistite aj ostrie. Rozhodne sa nedotýkajte ostria v strede sita rukami alebo prstami. Sito otočte a pomocou kefy vyčistite aj vonkajšiu časť.



- Po vyčistení sito podržte proti svetlu, aby ste ho skontrolovali a uistili sa, či jemné otvory nie sú upchané. Ak sú otvory stále upchané, namočte sito do horúcej vody s 10 % citrónovej šťavy, aby sa zaschnuté zvyšky uvoľnili.
- Neponárajte sito do bieliadla, chemikálií, čistiadiel alebo podobných látok.
- So sitom zaobchádzajte opatrne, môže sa ľahko poškodiť. Nepoužívajte sito, ktoré je poškodené alebo inak zdeformované.
- Počas používania môže dôjsť k zmene farby plastových častí. Aby ste zabránili zmene farby, umývajte sito ihneď po použití.
- Ak dôjde k zmene farby sita, plastové časti môžete namočiť do vody s 10 % citrónovej šťavy alebo ich môžete vyčistiť jemným čistiacim prostriedkom.



POZNÁMKA

Ihneď po dokončení odšťavovania namočte antikorové sito do horúcej vody s kuchynským saponátom asi na 10 minút. Ak by na site zostala dužina, mohla by upchať jemné póry sita a tým znížiť efektivitu odšťavovania.

Pokračujte ďalej v čistení, až sa odstránia všetky zvyšky dužiny.

Na čistenie slúži dodávaná čistiaca kefa.



UPOZORNENIE

**ANTIKOROVÉ
SITO JE VYBAVENÉ
OSTRÍM URČENÝM
NA SPRACOVÁVANIE
OVOCIA A ZELENINY.
PRETO SA
NEDOTÝKAJTE
OSTRIA PRI
MANIPULÁCII
SO SITOM.**



Riešenie problémov

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania odšťavovača. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte odšťavovač používať, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE ODŠŤAVOVAČ NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

Zariadenie po zapnutí nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Nenasadili ste rameno s bezpečnostnou zámkou správne do vertikálnej polohy tak, aby bolo zaistené v drážkach po oboch stranách krytu odšťavovača. Uistite sa, že je kryt správne nasadený a bezpečnostné rameno je pevne zaistené v drážkach po oboch stranách.
Motor sa zastavuje počas procesu odšťavovania.	<ul style="list-style-type: none"> Vlhká dužina sa mohla nahromadiť pod krytom, ak spracováвате suroviny príliš rýchlo. Použite menšiu silu, aby zatlačadlo stláčalo potraviny rovnomerne. Očistite držiak sita, sito aj kryt.
V antikorovom site sa hromadí nadmerné množstvo dužiny.	<ul style="list-style-type: none"> Prerušte proces odšťavovania, odoberte veko odšťavovača, odstráňte dužinu, veko znovu nasadte a pokračujte v odšťavovaní. Skúste ovocie a zeleninu triedať (mäkké a tvrdé plody).
Dužina je príliš vlhká a výťažnosť šťavy je nízka.	<ul style="list-style-type: none"> Čím čistejšie je sito, tým lepšie výsledky v odšťavovaní dosiahnete a tým aj suchšia dužina bude. Uistite sa, že ste vyčistili odšťavovač po každom použití. Vyberte sito a riadne vyčistíte steny sita pomocou kefy. Sito opláchnite pod tečúcou horúcou vodou. Ak sú jemné otvory stále upchané, namočte sito do roztoku horúcej vody s 10 % citrónovej šťavy, aby sa zaschnuté zvyšky uvoľnili, prípadne ho umyte v umývačke. Tým odstránite nahromadenú dužinu (z ovocia alebo zeleniny), ktorá znemožňuje odtok šťavy.
Šťava uniká spojom medzi okrajom odšťavovača a jeho krytom.	<ul style="list-style-type: none"> Skúste nastaviť nižšiu rýchlosť a pomalšie stláčať zatlačadlo. Uistite sa, že je odšťavovač správne zložený.
Šťava sa rozstrekuje okolo hubice.	<ul style="list-style-type: none"> Pomalšie stláčajte potraviny cez plniaci otvor.
Odšťavovač vydáva nepríjemný hlasitý zvuk pri zapnutí.	<ul style="list-style-type: none"> Sito nie je správne nasadené. Vypnite odšťavovač. Odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky. Rozložte odšťavovač, uistite sa, že je sito správne nasadené. Znovu zložte a zapnite.
Odšťavovač je zapnutý, ale netečie žiadna šťava.	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či nie je hubica upchatá. Skontrolujte, či nie je antikorové sito špinavé alebo upchaté – pozrite kapitolu o čistení.



Tipy na zdravé odšťavovanie

PODSTATNÁ INFORMÁCIA O ODŠŤAVOVANÍ

Aj keď sú čerstvé ovocné a zeleninové šťavy obvykle pripravované predovšetkým s ohľadom na chuť, konzistenciu a arómu, ich nespornou prednosťou je prínos zdravotný.

70 % nutričných hodnôt čerstvého ovocia a zeleniny nájdete v ich šťave. Štava z čerstvého ovocia alebo zeleniny tvorí dôležitú zložku dobre vyváženej diéty. Navyše je ľahším zdrojom vitamínov a minerálov. Rýchle je vstrebávaná krvným systémom a preto je to najrýchlejší spôsob, ako môže telo získať živiny.

Pri výrobe vlastných ovocných alebo zeleninových štiav máte úplnú kontrolu nad tým, čo šťava obsahuje. Stačí si zvoliť suroviny a zvážiť, či do šťavy potom pridať cukor, soľ alebo iné dochucovadlá. Čerstvú šťavu konzumujte ihneď, aby ste predišli strate hodnotných vitamínov.

NÁKUP A SKLADOVANIE OVOCIA A ZELENINY

Pred spracovaním ovocia a zeleninu vždy umyte.

Na spracovanie používajte vždy čerstvé ovocie a zeleninu.

Ušetríte peniaze a získate čerstvejšiu šťavu, ak budete nakupovať ovocie a zeleninu v sezóne.

Uchovajte ovocie a zeleninu pripravenú na odšťavovanie tým, že ich pred uskladnením umyjete a necháte oschnúť.

Väčšinu druhov ovocia a tvrdej zeleniny môžete skladovať pri izbovej teplote. Delikátnejšie a rýchlejšie sa kaziace potraviny, napr. paradajky, bobuľovité plody, listovú zeleninu, zeler, uhorky alebo bylinky, môžete skladovať v chladničke.

PRÍPRAVA OVOCIA A ZELENINY

Ak chcete použiť ovocie s pevnou alebo nepoživatelnou šupkou, napr. mango, guava, melóny alebo ananás, pred odšťavovaním ich vždy olúpte.

Niektoré druhy zeleniny, napr. uhorky, nemusíte pred odšťavovaním lúpať, záleží na tvrdosti šupky a vašich požiadavkách.

Všetko ovocie s veľkými, tvrdými semenami alebo kôstkami, napr. nektárinky, broskyne, mangá, marhule, slivky a čerešne, musíte pred odšťavovaním vykôstkovať.

V odšťavovači môžete odšťavovať aj citrusové plody, ale najskôr z nich musíte odstrániť šupku a stredy.

Pred odšťavovaním skontrolujte pri zelenine, ako je cvikla, mrkva a pod., že ste odstránili všetku zeminu, zeleninu ste umyli a odstránili vňať.

Pred odšťavovaním skontrolujte, či napr. jahody a hrušky sú odstopkované.

Aby nedošlo k zhnednutiu jablkovej šťavy, môžete do nej pridať trochu citrónovej šťavy.



POZNÁMKA

Pomocou vášho odšťavovača pripravíte aj povzbudzujúcu pomarančovú šťavu s penou. Pred odšťavovaním stačí pomaranče len olúpať a odstrániť vlákna zo stredy. Najlepšie je pomaranče pred odšťavovaním vložiť do chladničky.

SPRÁVNÁ TECHNIKA

Pri odšťavovaní prísad s rozdielnou konzistenciou začnite prísadami s mäkkou konzistenciou pri pomalej rýchlosti a so spracovaním prísad s tuhou konzistenciou postupne rýchlosť zvyšujte.

Keď odšťavujete bylinky, kel alebo inú listovú zeleninu, buď vytvorte zväzoček, alebo ich odšťavte spolu s inými prísadami pomaly, aby ste dosiahli čo najlepší výsledok.

Rôzne druhy ovocia a zeleniny majú rozdielny obsah tekutín. Ten sa líši aj v rámci rovnakej dávky, t. j. z jedného strapca paradajok môžete pripraviť viac šťavy než z iného. Recepty na šťavy nie sú založené na presnom množstve šťavy, pretože nie je rozhodujúcim faktorom pri príprave jednotlivých zmesí.

Maximálny objem šťavy získate pomalým stláčaním.

TABUĽKA ODŠŤAVOVANIA OVOCIA A ZELENINY

Ovocie a zelenina	Kedy nakúpiť	Skladovanie	Nutričná hodnota	Množstvo kJ/kalórií
Jablká	Jeseň/zima	Plastové vrecúška s vetracími otvormi, v chladničke	Vitámín C, vláknina	166 g jablák = 338 kJ / 80 kal.
Marhule	Leto	Nezabalené v zásuvke na ovocie a zeleninu v chladničke	Draslík, vláknina	55 g marhúl = 80 kJ / 19 kal.
Banány	Jeseň až jar	Izbová teplota	Vitamíny B6, C, draslík, vláknina	100 g banán = 378 kJ / 90 kal.
Cvikla	Zima	Odkrojíte hornú časť, v chladničke	Vitámín C, kyselina listová, vláknina	160 g cvikly = 332 kJ / 79 kal.
Čučoriedky	Leto	Zakryté v chladničke	Vitámín C	100 g čučoriedok = 220 kJ / 52 kal.
Brokolica	Jeseň/zima	V plastovom vrecúšku v chladničke	Vitámín C, B2, B5, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g brokolice = 131 kJ / 31 kal.
Ružičkový kel	Jeseň/zima	Nezabalené v chladničke	Vitámín C, B2, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g kapusty = 156 kJ / 37 kal.
Kapusta	Zima	Zabalené, nasekané v chladničke	Vitámín C, B6, kyselina listová, vláknina, draslík	100 g kapusty = 93 kJ / 22 kal.
Mrkva	Zima	Nezakryté v chladničke	Vitámín C, B6, betakarotén, draslík	100 g mrkvy = 140 kJ / 33 kal.

Ovocie a zelenina	Kedy nakúpiť	Skladovanie	Nutričná hodnota	Množstvo kJ/kalórií
Karfiol	Jeseň/zima	Odstráňte vonkajšie listy, v plastovom vrecúšku v chladničke	Vitamin C, B5, B6, kyselina listová, draslík	100 g karfiolu = 103 kJ / 24,5 kal.
Zeler	Jeseň/zima	V plastovom vrecúšku v chladničke	Vitamin C, draslík	100 g zeleru = 64 kJ / 15 kal.
Uhorka	Leto	V zásuvke chladničky na ovocie a zeleninu	Vitamin C	100 g uhoriek = 50 kJ / 12 kal.
Fenikel	Jeseň až jar	V chladničke	Vitamin C, kyselina listová, vláknina	100 g fenikla = 80 kJ / 19 kal.
Grapefruit	Po celý rok	Izbová teplota	Vitamin C, bioflavonoidy, lykopen, vláknina	100 g grapefruitu = 140 kJ / 33 kal.
Hrozno (bez semienok)	Leto	V plastovom vrecúšku v chladničke	Vitamin C, B6, draslík	100 g hrozna = 250–350 kJ / 60–83 kal.
Kivi	Zima/jar	V chladničke v zásuvke na ovocie a zeleninu	Vitamin C, draslík	100 g kivi = 219 kJ / 52 kal.
Mango	Leto	Zakryté v chladničke	Vitamin A, C, B1, B6, draslík	207 g manga = 476 kJ / 113 kal.
Melón vrátane vodového melóna	Leto/jeseň	V chladničke v zásuvke na ovocie a zeleninu	Vitamin C, kyselina listová, betakarotén, vláknina	200 g melóna = 210 kJ / 50 kal.
Nektárinky	Leto	V chladničke v zásuvke na ovocie a zeleninu	Vitamin C, B3, draslík, vláknina	151 g nektáriniek = 277 kJ / 66 kal.
Pomaranč	Zima až jar	Na chladnom a suchom mieste asi 1 týždeň, v chladničke vydrží dlhšie	Vitamin C	131 g pomarančov = 229 kJ / 54 kal.
Broskyne	Leto	Nechajte dozrieť pri izbovej teplote, potom v chladničke	Vitamin C, betakarotén, draslík, vláknina	100 g broskýň = 175 kJ / 42 kal.

Ovocie a zelenina	Kedy nakúpiť	Skladovanie	Nutričná hodnota	Množstvo kJ/kalórií
Hrušky	Jeseň/zima	Nechajte dozrieť pri izbovej teplote, potom v chladničke	Vitamín C, E, vláknina	161 g hrušiek = 391 kJ / 93 kal.
Ananás	Jar/leto	Skladujte na chladnom mieste	Vitamín C, E, vláknina	100 g ananásu = 180 kJ / 15 kal.
Špenát	Po celý rok	V chladničke	Vitamín C, B6, E, betakarotén, kyselina listová, horčík, draslík, vláknina	100 g špenátu = 65 kJ / 15 kal.
Sladké zemiaky	Po celý rok	Na chladnom mieste	Vitamín C, E, betakarotén, vláknina	100 g zemiakov = 275 kJ / 65 kal.
Paradajky	Leto/jeseň	Nechajte dozrieť pri izbovej teplote, potom v chladničke	Vitamín C, E, kyselina listová, lykopén, vláknina	100 g paradajok = 65–75 kJ/ 15–17 kal.



Recepty

Šťava z jablák, mrkvy a zeleru

 2 porcie

4 malé jablká Granny Smith
3 stredne veľké mrkvy
4 stopkové zeleru

1. Jablká, mrkvy a zeler spracujte pomocou odšťavovača.
2. Dobre premiešajte a ihneď podávajte.



TIP

Množstvo mrkvy alebo jablák upravte podľa toho, či chcete šťavu sladšiu, alebo trpkjšiu.

Šťava z paradajok, mrkvy, zeleru a limetky

 2 porcie

2 stredne veľké paradajky
1 veľká očistená mrkva
2 stopkové zeleru
1 limetka, olúpaná

1. Paradajky, limetku, mrkvu a zeler spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z pomaranča, mrkvy a cvikly

 2 porcie

4 pomaranče, olúpané
2 stredne veľké mrkvy
3 stredne veľké cvikly

1. Pomaranče, mrkvu a cviklu spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z broskyne, grepu a jablka

 2 porcie

2 veľké broskyne, rozpolené a vykôstkované
2 grepy, olúpané
1 malé jablko Delicious

1. Broskyne, grepy a jablko spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z ananásu, broskýň a hrušiek

 2 porcie

½ menšieho olúpaného a nakrájaného ananásu
2 rozpolené broskyne bez kôstky
2 menšie zrelé hrušky

1. Ananás, broskyne a hrušky spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z jahôd, jablka a hrušky

 2 porcie

150 g očistených jahôd
1 malé jablko Granny Smith
3 malé zrelé hrušky

1. Jahody, jablko a hrušky spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.


Šťava z melóna, mäty a manga

 2 porcie

1/2 malého melóna (Cantaloupe), olúpaného, rozpoleného a vykôstkovaného
3 čerstvé lístky mäty
1 mango, rozpolené, olúpané a vykôstkované

1. Melón, mäta a mango spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z paradajok, uhorky, petržlenovej vňate a mrkvy

 2 porcie

3 stredne veľké paradajky
1 veľká uhorka
1 veľká hrst petržlenovej vňate
3 stredne veľké očistené mrkvy

1. Paradajky, uhorku, petržlenovú vňať a mrkvu spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava zo sladkých zemiakov, zeleru, zázvoru a pomaranča

 2 porcie

4 očistené stopkové zelery
1 sladký zemiak olúpaný a rozpoľený
2,5 cm kúsok čerstvého zázvoru
4 olúpané pomaranče

1. Zeler, sladký zemiak, zázvor a pomaranče spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z paštrnáka, zeleru a hrušky

 2 porcie

2 očistené paštrnáky
4 očistené stopkové zelery
4 stredne veľké hrušky zbavené jadrovníkov

1. Paštrnáky, zeler a hrušky spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z paradajok, červenej papriky a mrkvy

 2 porcie

2 malé červené papriky
3 stredne veľké paradajky
4 štipky petržlenovej vňate
3 mrkvy

1. Odstráňte stopku z papriek a očistite ich od semienok.
2. Papriky, paradajky, petržlenovú vňať a mrkvu spracujte pomocou odšťavovača.
3. Ihneď podávajte.

Šťava z černíc, grepu a hrušky

 2 porcie

250 g černíc
2 olúpané grepy
3 zrelé hrušky, vybrané jadrovníky

1. Černice, grepy a hrušky spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.


Šťava z cvikly, jablák a zeleru

 2 porcie

4 stredne veľké očistené cvikly
2 stredne veľké jabláká Granny Smith
4 stopkové zelery

1. Cviklu, jabláká a zeler spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Šťava z bobuľového ovocia a limetky

 2 porcie

500 g čučoriedok
500 g černíc
500 g jahôd
1 olúpaná limetka

1. Čučoriedky, černice, jahody a limetku spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.


Šťava z uhorky, zeleru, fazuľových klíčkov a fenikla

 2 porcie

1 veľká uhorka
3 stopkové zelery
1 očistená hlúza fenikla
230 g fazuľových klíčkov

1. Uhorku, zeler, fazuľové klíčky a fenikel spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.

Pomarančový džús s penou

 2 porcie

1 kg lúpaných pomarančov

1. Pomaranče spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.



TIP

Pred spracovaním vložte pomaranče do chladničky.

Perlivý nápoj z marhúľ a hrušiek

 2 porcie

4 veľké rozpolené a vykôstkované marhule
3 veľké hrušky
135 g drveného ľadu
250 ml perlivej minerálnej vody

1. Marhule, jablká a hrušky spracujte pomocou odšťavovača.
2. Do 2 vysokých pohárov vložte ľad.
3. Šťavu nalejte do pohárov.
4. Pridajte minerálnu vodu.
5. Ihneď podávajte.

Ľadová šťava z melóna, jahôd a mučenky

 2 porcie

½ malého melóna Cantaloupe (olúpaného, vykôstkovaného a rozkrojeného na dve rovnako veľké časti)

Dužina z 2 mučeniek
135 g drveného ľadu

1. Melón, jahody spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte dužinu z mučenky.
3. Do 2 vysokých pohárov vložte ľad. Šťavu nalejte do pohárov.
4. Ihneď podávajte.

Tropický mix

 2 porcie

2 mangá, rozpolené, olúpané a vykôstkované
3 olúpané kivi
½ malého olúpaného a rozpoleného ananásu
10 g čerstvých lístkov mäty
135 g drveného ľadu

1. Mangá, kivi, ananás a mäta spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ľad rozdeľte do 2 pohárov, zalejte ho šťavou a dobre premiešajte.
3. Ihneď podávajte.

Šťava z paradajok, nektárinky, mučenky a mäty

 2 porcie

6 paradajok
2 rozpolené nektárinky bez kôstok
10 g čerstvej mäty
Dužina zo 4 mučeniek
135 g drveného ľadu

1. Paradajky, nektárinky a mäta spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte dužinu z mučenky.
3. Ľad rozdeľte do 2 pohárov, zalejte ho šťavou a dobre premiešajte.
4. Ihneď podávajte.

Ľadová šťava z uhoriek, ananásu a koriandra

 2 porcie

½ malého ananásu, olúpaného a rozpoleného
2 uhorky, podľa chuti olúpané
15 g čerstvých lístkov koriandra
135 g drveného ľadu

1. Uhorky, koriander a ananás spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ľad rozdeľte do 2 pohárov, zalejte ho šťavou a dobre premiešajte.
3. Ihneď podávajte.

Ľadová šťava z hrušiek, red'koviek a zeleru

 2 porcie

3 stredne veľké hrušky
4 red'kovky, bez vňate
3 stopkové zelery
135 g drveného ľadu

1. Hrušky, red'kovky a zeler spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ľad rozdeľte do 2 pohárov, zalejte ho šťavou a dobre premiešajte.
3. Ihneď podávajte.

Pinacolada

 4 porcie

½ veľkého ananásu, olúpaného a rozštvrteného
60 ml likéru Malibu
500 ml sódočky
130 g smotany
135 g drveného ľadu

1. Ananás spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte smotanu, likér a sódočku.
3. Ľad rozdeľte do 4 vysokých pohárov, zalejte ho zmesou a dobre premiešajte.
4. Ihneď podávajte.

Medový sen

 4 porcie

1 medový (cukrový) melón, olúpaný, vykôstkovaný
a rozštvrtený
60 ml likéru Midori
500 ml sódočky
135 g drveného ľadu

1. Melón spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte likér a sódočku.
3. Ľad rozdeľte do 4 vysokých pohárov, zalejte ho zmesou a dobre premiešajte.
4. Ihneď podávajte.

Bloody Mary

 4 porcie

4 stredne veľké paradajky
1 veľká červená paprika
2 stopkové zelery
60 ml vodky
135 g drveného ľadu

1. Paradajky, zeler a papriky spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte vodku. Ľad rozdeľte do 4 pohárov, zalejte ho paradajkovou zmesou a dobre premiešajte.
3. Ihneď podávajte.


Broskyňový osviežujúci nápoj s mäťou

 4 porcie

6 broskyň, rozpolených a vykôstkovaných
10 g čerstvých lístkov mäty
60 ml likéru Creme de Menthe
2 lyžičky cukru
70 g drveného ľadu
500 ml minerálnej vody

1. Broskyne a mätu spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte likér Creme de Menthe a cukor.
3. Ľad rozdeľte do 4 pohárov, zalejte ho broskyňovou zmesou a dobre premiešajte.
4. Ihneď podávajte.

Šťava z hrozien, kivi a bobuľového ovocia

 2 – 4 porcie

500 g zeleného hrozna bez kôstok
2 olúpané kivi
250 g očistených jahôd
500 ml mlieka
2 lyžice proteínového nápoja v prášku
70 g drveného ľadu


1. Hrozno, kivi a jahody spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte mlieko, proteínový nápoj v prášku a drvený ľad. Riadne premiešajte.
3. Ihneď podávajte.



TIP

Hrozná obsahujú draslík a železo a dodávajú množstvo energie po dni plného stresu.

Šťava z marhúl, jabĺk a hrušiek

 2 – 4 porcie

4 veľké rozpolené marhule bez kôstok
4 malé červené jablká
3 stredne veľké hrušky
250 ml perlivej minerálnej vody
70 g drveného ľadu

1. Marhule, jablká a hrušky spracujte pomocou odšťavovača.
2. Pridajte minerálnu vodu a ľad a dobre premiešajte.
3. Ihneď podávajte.

Šťava z cvikly, mrkvy a pomaranča

 4 porcie

8 mrkvičiek
2 malé očistené cvikly
5 g čerstvej mäty
4 olúpané pomaranče

1. Mrkvu, cviklu, mäta a pomaranče spracujte pomocou odšťavovača.
2. Ihneď podávajte.



Tartalom

- 53 Fontos biztonsági óvintézkedések
- 62 A készülék bemutatása
- 63 A készülék összeállítása
- 65 A készülék használata
- 66 A készülék szétszerelése
- 67 Ápolás és tisztítás
- 69 Problémamegoldás
- 70 Gyümölcscentrifugálási tippek
- 71 Gyümölcs és zöldség feldolgozási táblázat
- 74 Receptek

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Mi a Sage®-nél tisztában vagyunk a biztonság fontosságával. Az általunk tervezett és gyártott készülékek nagy hangsúlyt fektetnek az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük, hogy az elektromos készülékek használatánál óvatosan járjon el, és tartsa be a következő biztonsági utasításokat.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA SORÁN BE KELL TARTANI AZ ALAPVETŐ BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET, KÖZTÜK A KÖVETKEZŐKET:

- Az első használat előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati aljzat feszültsége megegyezik a készülék alsó részén található címkén jelzett feszültséggel. Bármilyen kétség esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el valamennyi utasítást, és az útmutatót tegye biztonságos helyre esetleges későbbi szükség esetére.

- A készülék első használata előtt távolítson el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- Ellenőrizze, nem sérült-e a készülék. Semmiképpen ne használjon sérült készüléket, sérült kábelt stb.
- Kisgyermek megfuladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.
- Ne használja a készüléket a konyhapult vagy asztal peremén. Bizonyosodjon meg róla, hogy a felület egyenes, tiszta, és nem fröccsent rá víz vagy egyéb folyadék.
- A használat közben fellépő rezgés miatt a készülék elmozdulhat.
- A készüléket ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- A készüléket ne használja fém alátéten, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
- Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja és bekapcsolja, ellenőrizze, hogy teljesen és megfelelően össze van-e állítva. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található utasításokat. A készülék olyan biztonsági rendszerrel van ellátva, amely megakadályozza a készülék bekapcsolását, ha rosszul van összerakva.

- Ha a készülékre, a környékére vagy az alatta levő területre folyadék fröccsen vagy ömlik, azt a készülék további használata előtt azonnal el kell távolítani.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a készülék fedele megfelelően fel van helyezve, mielőtt bekapcsolja. Semmiképpen ne távolítsa el a biztonsági zárral ellátott kart a készülék működése közben. Mindig győződjön meg róla, hogy a készüléket minden használat után kikapcsolta a kapcsoló OFF állásba állításával. A készülék szétszerelése előtt győződjön meg róla, hogy a motor teljesen megállt.
- A terméket mindig sima felületen használja. Ne használja a készüléket ferde felületen, ne helyezze át és ne mozgassa működés közben. Javasoljuk, hogy minden használat előtt hagyja a motort kb. 1 percre pihenni.
- A készüléket mindig kapcsolja ki a kapcsoló OFF állásba kapcsolásával, a tápkábelt mindig húzza ki a hálózathoz, és várja meg, míg a szűrő és a motor teljesen megáll, ha felügyelet nélkül hagyja, a használat befejezése után, mielőtt tisztítani kezdi, mielőtt áthelyezi, szétszedi, összeállítja vagy elrakja. Az útmutatóban szereplő receptek átlagos fogyasztásra vonatkoznak. Ugyanakkor a kemény gyümölcsök és zöldségek alacsony sebességen túlságosan megterhelik a motort. Kövesse az egyes zöldségek és gyümölcsök

préseléséhez javasolt sebességekről szóló utasításokat.

- Kezét, ujjait, haját, ruháját, fakanalat és minden más konyhai eszközt tartson távol a készüléktől működés közben.
- A gyümölcsöket és zöldségeket ne nyomja a töltőnyílásba az ujjával, sem más eszközzel. Mindig a kapott gyümölcslenyomót használja. Ne dugja a kezét vagy az ujjait a töltőnyílásba, ha az fel van téve a készülékre. Ha a töltőnyílás eldugul, használja a lenyomót vagy egy másik darab gyümölcsöt vagy zöldséget a dugulás okozó darab eltávolítására. Esetleg kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a tápkábelt a hálózatból, várjon, míg a motor és a szűrő teljesen megáll,

és csak ez után távolítsa el a megakadt darabot.

- Ne érintse az apró éles fogakat és éleket a korong középső részén. Sérülésveszély fenyeget.
- A készülék gyümölcs- és zöldséglevek készítésére való. A berendezést ne használja más célra, mint amire tervezték.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs feltéve a gyümölcshústartály.
- Préselés előtt távolítsa el a gyümölcsök magjait. A citrusgyümölcsöket hámozza meg.
- Ne használja a készüléket, ha a szűrő sérült, ha sérült a készülék vagy valamelyik alkatrésze, a tápkábelt és a csatlakozót is beleértve.
- A készülék semelyik részét ne tegye gáz-, villany- vagy

mikrohullámú sütőbe, se forró gáz- vagy villany főzőfelületre.

- A hálózati csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
- Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja. Ne használja a készüléket vízforrás, pl. konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb. közelében.
- Ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel.
- Működés közben a készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ügyeljen rá, hogy a tápkábelt és a csatlakozódugókat ne öntse le vízzel vagy más folyadékkal.
- A készülék tisztításához ne használjon durva súroló vagy maró hatású szereket.
- A készüléket tartsa tisztán. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található tisztítási utasításokat.
- A készülékben vagy annak közelében ne tároljon és ne használjon gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagokat, pl. gyúlékony gázzal töltött spray-eket.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozódugónál, ne a kábelnél fogva húzza ki.
- Ne használjon más tartozékokat, mint amit a Sage® készülékhez mellékeltek.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- A készüléket, a tápkábelt és a villásdugót soha ne mártsa vízbe vagy más folyadékba.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél és nincsenek felügyelet alatt. A készüléket és a tápkábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben

használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.

- Ez a készülék csak háztartási használatra készült. A készülék nem való kereskedelmi használatra. Ne használja a készüléket mozgó gépjárműben vagy hajón, ne használja a szabadban, ne használja más célra, mint amire szolgál. Ellenkező esetben sérülés következhet be.
- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást Sage® szakszervizre kell bízni.
- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági

kapcsolókat a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használata során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanszerelőjéhez.

- A készüléket és a tápkábelt tartsa gyermekektől távol.
- A készülék által sugárzott akusztikus teljesítményszint max. 85 dB (A). 87 dB (A)

Műszaki adatok

Fogyasztás	230–240 V ~ 50 Hz
Teljesítmény	900 W
Külső méretek	420 mm (magasság) 165 mm (szélesség) 170 mm (mélység)
Nettó tömeg	kb. 1,9 kg

A műszaki jellemzők előzetes figyelmeztetés nélkül változhatnak.



A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyen. Az EU országokban, illetve más európai országokban

is, a használt termékek az eladóhelyen, azonos új termék vásárlása esetén is leadhatók. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő módon történő megsemmisítése esetén a helyi előírások értelmében bírság róható ki.

Vállalkozások számára az Európai Unió országaiban

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.



A termék összhangban van az EU irányelvek követelményeivel.



**CSAK HÁZTARTÁSI
HASZNÁLATRA. NE
MÁRTSA VÍZBE VAGY
MÁS FOLYADÉKBA.
HASZNÁLAT ELŐTT
TELJESEN TEKERJE LE
A TÁPKÁBELT.**

Változtatások a szövegben,
a kivitelben és a műszaki
jellemzőkben előzetes
figyelmeztetés nélkül
történhetnek és minden
módosításra vonatkozó
jog fenntartva.

Az angol nyelvű az eredeti
változat. A magyar fordítás az
eredeti változat alapján készült.

A gyártó címe:
HWI International Limited,
48–62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Az uniós importőr címe:
FAST ČR, a.s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Cseh Köztársaság

**CSAK HÁZTARTÁSI
HASZNÁLATRA ŐRIZZE
MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT**



A készülék bemutatása



A. Nyomórúd

A gyümölcsök és zöldségek készülékbe nyomásához.

B. Nagyméretű betöltő nyílás

Egész almát, paradicsomot, meghámozott narancsot, sárgarépat stb. lehet adagolni. Megkönnyíti és meggyorsítja a lékinyerést. A betöltő nyílás belső átmérője 75 mm.

C. Rozsdamentes acélszita (mosogatógépben is elmosogatható)

D. Légyűjtő edény fedél

A fedél kivetele lehetővé teszi a lékinyerést felhelyezett fedéllel is. A lé nem fröccsen ki. Amennyiben a levét az edényben kívánja a hűtőszekrénybe tenni, akkor a fedelet tegye fel.

E. Hablevlasztó

A lé pohárba való kitöltése közben megfogja a habot.

F. 800 ml-es légyűjtő edény

G. Fémöntvény rögzítő kar, biztonsági retesszel

Amennyiben a rögzítő kar és a fedél nincs a helyén, akkor a készülék nem kapcsolható be.

H. Készülék fedél

I. Rostgyűjtő

Nagyméretű rostgyűjtő edény, akár 1,5 l almaléhez tartozó rostot is felfog.

J. Nagyteljesítményű 900 W-os motor

K. On/Off (be/ki) kapcsoló

Nincs ábrázolva

Hálózati vezeték

A hálózati vezetékét a motoros egység alsó részében, feltekerve lehet tárolni.

Tisztító kefe

A rozsdamentes acélszita tisztításához. A kefe végével a rostot lehet a rostgyűjtő edényből kiszedni.



A készülék összeállítása

AZ ELSŐ HASZNÁLTATBA VÉTEL ELŐTT

A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. A készüléket ne kapcsolja be, a hálózati csatlakozódugót még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz.

A nyomórudat, a rozsdamentes acélszítát, a légyűjtő edényt, a rostgyűjtő edényt és a fedelet mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg. A motoros egységet enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. A készüléket törölje szárazra.

1. A gyümölcscentrifugát sík és vízszintes, valamint száraz felületre, például konyhai munkalapra állítsa fel. Az összeszerelés előtt a gyümölcscentrifugát kapcsolja le (kapcsoló OFF állásban) és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzathoz.
2. A motoros egységre helyezze fel a rostgyűjtő edényt. A rostgyűjtő edényt úgy helyezze fel, hogy a kifolyó csőr a motoros egységen található nyílásban legyen (lásd az alábbi ábrát).



3. A rozsdamentes acélszita alján található nyílát állítsa a tengelyen látható nyíllal szembe, majd a szítát nyomja rá a tengelyre (kattanás jelzi a helyes rögzítést). Ellenőrizze le a rozsdamentes acélszita helyes rögzítését.



4. A fedelet úgy helyezze fel a rostgyűjtő edényre, hogy a hornyok és a bordák egymásba kerüljenek.



MEGJEGYZÉS

A fedelet csak egy helyzetben lehet az edényre felhelyezni.

5. A kart a biztonsági retesszel hajtsa fel a fedélre, és akassza be a két oldalon található kivágásba. A kar függőleges helyzetben rögzíti megfelelő módon a készülék fedelét.



6. A nyomórudat dugja az adagoló nyílásba, a nyomórudat az adagoló nyílásban található borda vezeti meg. A nyomórudat teljesen nyomja bele a nyílásba.



7. A légyűjtő edényt tegye a kifolyó csőr alá. A lé nem fog kifröccsenni, ha a fedelet is felteszi az edényre.

MEGJEGYZÉS

A légyűjtő edény helyett poharat vagy kancsót is tehet a kifolyó csőr alá, de az eredeti edény (fedéllel együtt) a legjobb megoldás a lé gyűjtéséhez.

FIGYELMEZTETÉS!

**A BETÖLTŐ NYÍLÁSBA
AZ UJJAIT BEDUGNI
TILOS! EHHEZ
A MŰVELETHEZ CSAK
A KÉSZÜLÉKHEZ
MELLÉKELT
NYOMÓRUDAT
HASZNÁLJA.**



A készülék használata

1. A feldolgozni kívánt gyümölcsöket és zöldségeket alaposan mossa meg. A legtöbb zöldséget és gyümölcsöt (pl. alma, sárgarépa, uborka stb.) nem kell feldarabolni, mert beleférnek az adagoló nyílásba. A zöldségeket alaposan tisztítsa meg. A gyökérzöldségeken (pl. cékla vagy sárgarépa stb.) ne legyen föld és levél sem.
2. Ellenőrizze le a készülék helyes összeállítását. Részletesebb információk az előző fejezetben. Ellenőrizze le a légyűjtő edény behelyezését a kifolyó csőr alá, illetve a rostgyűjtő edény helyes rögzítését.
3. A fordulatszám kapcsolót állítsa OFF állásba. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a hálózati aljzathoz (220/240 V ~). A készüléket az ON/OFF kapcsoló ON állásba kapcsolásával kapcsolja be.
4. A betöltő nyílásba tegye be a gyümölcsöt vagy zöldséget, majd nyomja le a nyomórúddal a szita felé. A lékinyerés akkor lesz a leghatékonyabb, ha az alapanyagokat lassan nyomja a készülékbe.



MEGJEGYZÉS

Fontos, hogy a motort még az alapanyagok adagolása előtt kapcsolja be.

5. A kifacsart lé a légyűjtő edénybe (vagy pohárba) folyik ki, míg a száraz rost a rostgyűjtőbe kerül.



MEGJEGYZÉS

Ha szükséges, akkor a rostgyűjtő edényt a munka közben ürítse ki. A készüléket az ON/OFF kapcsoló OFF állásba kapcsolásával kapcsolja ki. Vegye le a rostgyűjtő edényt és a tartalmát öntse ki (lásd a szétszereléssel foglalkozó fejezetben leírtakat).



A készülék szétszerelése

1. A készüléket az ON/OFF kapcsoló OFF állásba kapcsolásával kapcsolja ki. A hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. Várja meg a motor teljes lefékezésedését.



FIGYELMEZTETÉS!

VÁRJA MEG A ROZSDAMENTES ACÉLSZITA TELJES LEFÉKEZŐDÉSÉT.

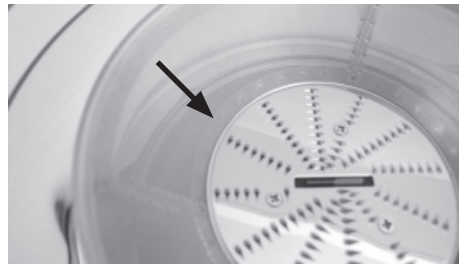
2. Két kézzel fogja meg a rögzítő kart és húzással emelje ki a fedélben található mélyedésből.



3. A kart hajtsa le.
4. Vegye le a rostgyűjtő edényt, a behelyezett szitával és a fedéllel együtt. A tisztítást mosogató felett folytassa.



5. Húzza ki a nyomórudat.
6. Emelje ki a fedelet a rostgyűjtő edényből. A kefe végével távolítsa el a fedél belső felére tapadt rostot.
7. A rozsdamentes acélszítát óvatosan emelje ki az edényből.



8. Öntse ki a rostgyűjtő edény tartalmát. A kifacsart rostot ételek készítéséhez használhatja fel, vagy a kerti komposztra is rászórhatja.
9. A kefe végével távolítsa el az edényből a rostot.



FIGYELMEZTETÉS!

A ROZSDAMENTES SZITÁBAN ÉLES FOGAK TALÁLHATÓK, AMELYEK FELDOLGOZZÁK A GYÜMÖLCSÖT ÉS ZÖLDSÉGET. EZEKET A FOGAKAT NE ÉRINTSE MEG.



Ápolás és tisztítás

- A készüléket az ON/OFF kapcsoló OFF állásba kapcsolásával kapcsolja ki. A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.
- Ellenőrizze le a készülék szabályszerű szétszerelését (lásd fent).
- Az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő alkatrészeket a következő útmutató szerint tisztítsa meg.
- A készülék használatának a befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- A használat után azonnal öblítse le meleg vízzel a levehető tartozékokat, a rostot távolítsa el (a motoros egységet tilos folyó víz alá tenni). A tartozékokat hagyja megszáradni.
- Minden használat után a levehető tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (a tartozékok mosogatógépben is elmosogathatók).
- A fedelek, a rostgyűjtő edény, a rozsdamentes acélszita és a légyűjtő edény mosogatógépben is elmosogathatók (de csak a felső kosárban). A rozsdamentes acélszitát a kefével kell megtisztítani, hogy abban semmilyen rostmaradvány se maradjon.
- A motoros egységet vízbe vagy más folyadékba mártani tilos. A motoros egység házát enyhén benedvesített ruhával törölje meg, majd puha ruhával törölje szárazra. A hálózati vezetékéről

törölje le az élelmiszer maradványokat.

- A hatékony gyümölcslé kinyerés érdekében a szitát minden használat után tisztítsa meg (a mellékelt kefével). Ne használjon drótszivacsot, vagy durva és karcoló tisztítószerket.
- A szitát tartsa folyóvíz alá, majd a mellékelt kefével a szitát a közepétől kifelé alaposan tisztítsa meg, távolítsa el a fogakról a szennyeződést. Az éles fogakat ne érintse meg. A szitát fordítsa át, és a küldő részét is tisztítsa meg.



- A kitisztított szitát tartsa a fény felé, és ellenőrizze le a kis lyukak átláthatóságát. Ha tömődést észlel, akkor a szitát tegye forró vízbe (10%-os citromlé oldatba). Az oldat a gyümölcsmaradványokat fellazítja, ami után a tisztítást a nejlon kefével ismétlje meg.
- A szitát ne tegye fehérítő anyagokba, vegyi anyagokba vagy más agresszív tisztítószerbe.
- A szitával bánjon óvatosan, a szita

sérülékeny alkatrész. A sérült vagy deformálódott szitát ne használja.

- Bizonyos gyümölcsök és zöldségek elszíneződéseket okozhatnak a szita műanyag részein. Az elszíneződések megelőzése érdekében, a szitát a használat után azonnal mosogassa el.
- Amennyiben a szita műanyag alkatrészei elszíneződnek, akkor a szitát 10 %-os citromlébe, vagy finom mosogatószeres vízbe áztassa be.



MEGJEGYZÉS

A használat után a szitát azonnal tegye meleg és mosogatószeres vízbe, körülbelül 10 percre. A szitára rászáradó rost eltömítheti a szitát, ami a lékinyerés csökkenését okozhatja.

A tisztítást addig folytassa, amíg a szitáról el nem távolított minden szennyeződést.

A tisztításhoz használja a mellékelt műanyag keféjét.



FIGYELMEZTETÉS!

**A ROZSDAMENTES
SZITÁBAN ÉLES
FOGAK TALÁLHATÓK,
AMELYEK
FELDOLGOZZÁK
A GYÜMÖLCSÖT
ÉS ZÖLDSÉGET.
EZEKET A FOGAKAT
NE ÉRINTSE MEG.**



Problémamegoldás

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a hibaelhárítási megoldásokat, amelyekkel a készülék használata során találkozhat. Amennyiben itt nem találja meg a probléma leírását, vagy a leírt elhárítási mód nem szünteti meg a problémát, akkor a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, majd forduljon a márkaszervizhez.

NE PRÓBÁLJA MEG A KÉSZÜLÉK JAVÍTÁSÁT, ILLETVE A KÉSZÜLÉKET NE SZERELJE SZÉT. A KÉSZÜLÉKBEN NINCSENEK OLYAN ALKATRÉSZEK, AMELYEK JAVÍTÁSÁT AZ ÜZEMELTETŐ IS ELVÉGEZHETNÉ.

<p>A készülék a bekapcsolás után nem működik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A fedélrögzítő kart nem állította be helyesen (függőleges helyzetbe), a biztonsági kapcsoló nem engedi bekapcsolni a készüléket. Ellenőrizze le a rögzítő kar felhajtását és a fedél mélyedésében való rögzítését.
<p>A motor lefékeződik a feldolgozás közben.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ha túl gyorsan adagolja az alapanyagokat, akkor a nedves rost a fedél alatt elakadhat. Ne nyomja nagy erővel az alapanyagokat. Tisztítsa meg a szitatartót, a szitát és a fedelet.
<p>A rozsdamentes acélszítát eltömítette a rost.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja le a készüléket, vegye le a fedelet és tisztítsa meg a szitát, majd folytassa a munkát. A puha és kemény gyümölcsöket vagy zöldségeket felváltva adagolja.
<p>A rost túl sok nedvességet tartalmaz, a lékinyerés nem megfelelő.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A hatékony lékinyeréshez a szita legyen tökéletesen tiszta. A szitát minden használat után tisztítsa meg. Szerelje ki a szitát és alaposan tisztítsa meg. A szitát meleg víz alatt alaposan öblítse le. Ha tömödést észlel, akkor a szitát tegye forró vízbe (10 %-os citromlé oldatba). Az oldat a gyümölcsmaradványokat fellazítja, ami után a tisztítást a kefével ismétlje meg. Így megszüntetheti a zöldség és gyümölcs maradványok okozta tömődéseket, a lé könnyebben átfolyik a szitán.
<p>A lé folyik ki a fedél alól.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Állítson be kisebb fordulatszámot és lassabban nyomja a nyomórudat. • Ellenőrizze le a készülék helyes összeállítását.
<p>A lé kifröcsög a kifolyó csőből.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Az alapanyagokat lassabban nyomja a készülékbe.
<p>A készülékből kellemetlen hang hallatszik a bekapcsolás után.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A szita rosszul van beszerelve. Kapcsolja ki a készüléket. A hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. • Szedje szét a készüléket és a szitát szabályszerűen szerelje be. • Újból állítsa össze a készüléket.
<p>A készülék működik, de abból nem folyik ki lé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze le, hogy a kifolyó csőr nincs-e eldugulva. • Ellenőrizze le a szitát, a szennyezett vagy eltömődött szitából a lé nem tud kifolyni.



Gyümölcscentrifugálási tippek

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A gyümölcs és zöldség leveket általában az íze, aromája és konzisztenciája miatt készítik, de nem elhanyagolhatók az egészségre gyakorolt hatásai sem.

A gyümölcsök és zöldségek legfontosabb összetevői 70%-ban megtalálhatók a kifacsart lében. A gyümölcs és zöldség levek fontos elemei a jól kiegyensúlyozott diétáknak és fogyókúráknak is. A levek rengetek ásványi anyagot és különböző vitaminokat tartalmaznak. Ezek gyorsabban felszívódnak és gyorsabban bekerülnek a vérkeringésbe, és fontos tápanyagokkal látják el a szervezetünket.

A saját készítésű gyümölcs és zöldség levek összetételét Ön szabályozhatja. Csak helyesen meg kell választani az alapanyagokat, esetleg sótvagy cukrot, illetve más ízesítőanyagokat is lehet a levekhez adagolni. Az értékes vitaminok megőrzése érdekében a friss leveket azonnal el kell fogyasztani.

ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK VÁSÁRLÁSA ÉS TÁROLÁSA

A feldolgozás előtt a zöldségeket és gyümölcsöket alaposan mossa meg.

Csak friss gyümölcsöket és zöldségeket dolgozzon fel.

Vásároljon szezonális jellegű gyümölcsöket és zöldségeket, ezzel pénzt takaríthat meg és a lé is frissebb lesz.

A feldolgozás előtt a zöldségeket és gyümölcsöket alaposan mossa meg, és ha nem azonnal dolgozza fel, akkor hagyja az alapanyagokat megszáradni.

A legtöbb kemény zöldség és gyümölcs szobahőmérsékleten is jól tárolható. Az érzékenyebb gyorsan romló zöldségeket és gyümölcsöket (pl. paradicsom, bogyós gyümölcsök, leveles zöldségek,

zeller, uborka, vagy zöldfűszerek stb.) hűtőszekrényben is tárolhatja.

A GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK ELŐKÉSZÍTÉSE

A kemény magot vagy ehetetlen héjat tartalmazó gyümölcsöket és zöldségeket előbb magozza ki (sárga- és őszibarack, mangó stb.), illetve a héjat (narancs, ananász, mandarin, dinnye stb.) távolítsa el.

Bizonyos zöldségeket (pl. uborka) nem kell lehámozni (csak ha a héj nagyon kemény).

A kemény magot tartalmazó gyümölcsöket (pl. barack, meggy, mangó, cseresznye, szilva stb.) a feldolgozás előtt magozza ki.

A készülékben citrusféléből is lehet leveket készíteni, de előbb ezeket hámozza meg és a kemény részeket is vágja ki.

A zöldségeket alaposan tisztítsa és mossa meg. A gyökérzöldségeken (pl. cékla vagy sárgarépa stb.) ne legyen föld és levél sem.

Az eperről vágja le a leveleket, a körtének távolítsa el a szárát és a magházát.

Az almát nem barnul meg, ha abba pár csepp citromlevet csepepent.



MEGJEGYZÉS

A készülékkel például finom habos narancslé készíthető. A narancsot előbb hámozza meg és a kemény részeket is vágja ki. A lé finomabb lesz, ha a feldolgozás előtt a hűtőben tárolja a narancsot.

HELYES FELDOLGOZÁSI TECHNIKA

A különböző konzisztenciájú alapanyagok feldolgozása során előbb a puhább alapanyagokat (alacsony fordulatszámmal) dolgozza fel, majd csak ezt követően adagolja a keményebb alapanyagokat (a készüléket kapcsolja magasabb fordulatszámmra).

Fűszernövények, káposzta vagy leveles zöldségek feldolgozásához az alapanyagokat fogja össze, vagy tegyen hozzájuk más alapanyagot, és lassú fordulatszámmal dolgozza fel.

A gyümölcsök és zöldségek nedvességtartalma eltér egymástól.

A nedvességtartalmon egy adagon belül is eltérő lehet. Például egy fűrt paradicsomból több lé nyerhető ki, mint egy másikból.

A receptekben nem döntő a lé pontos mennyisége, a keverékek összetételét egyéni ízlés szerint állíthatja be.

A lékinyerés akkor lesz a leghatékonyabb, ha az alapanyagokat lassan nyomja a készülékbe.

GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG FELDOLGOZÁSI TÁBLÁZAT

Gyümölcs, zöldség	Vásárlás	Tárolás	Beltartalmi érték	Energiatartalom kJ/kalória
Alma	Ősz / tél	Lyukacsos nejlonzacskóban, a hűtőszekrényben	C-vitamin, rost	166 g alma = 338 kJ/80 kalória
Kajsziarack	Nyár	Csomagolás nélkül a hűtőszekrény zöldséges fiókjában	Kálium, rost	55 g kajsziarack = 80 kJ/19 kalória
Banán	Ősz / tél / tavasz	Szobahőmérsékleten	B6- és C-vitaminok, kálium, rost	100 g banán = 378 kJ/90 kalória
Cékla	Tél	Levél levágása után a hűtőszekrényben	C-vitamin, folsav, rost	160 g cékla = 332 kJ/79 kalória
Áfonya	Nyár	Hűtőszekrényben, dobozban	C-vitamin	100 g áfonya = 220 kJ/52 kalória
Brokkoli	Ősz / tél	Műanyag zacskóban, hűtőszekrényben	C-, B2-, B5-, B6- és E-vitamin, folsav, rost	100 g brokkoli = 131 kJ/31 kalória
Kelbimbó	Ősz / tél	Hűtőszekrényben, csomagolás nélkül	C-, B2-, B6- és E-vitamin, folsav, rost	100 g kelbimbó = 156 kJ/37 kalória

Gyümölcs, zöldség	Vásárlás	Tárolás	Beltartalmi érték	Energiatartalom kJ/kalória
Káposzta	Tél	Csomagolva, szeletelve a hűtőszekrényben	C- és B6-vitamin, folsav, rost, kálium	100 g káposzta = 93 kJ/ 22 kalória
Sárgarépa	Tél	Hűtőszekrényben, csomagolás nélkül	C- és B6-vitamin, béta karotin, kálium	100 g sárgarépa = 140 kJ/ 33 kalória
Karfiol	Ősz / tél	Műanyag zacskóban, hűtőszekrényben, külső leveleket távolítsa el	C-, B5- és B6-vitamin, folsav, kálium	100 g karfiol = 103 kJ/ 24,5 kalória
Zeller	Ősz / tél	Műanyag zacskóban, hűtőszekrényben	C-vitamin, kálium	100 g zeller = 64 kJ/ 15 kalória
Uborka	Nyár	Gyümölcs és zöldségtároló fiókban a hűtőszekrényben	C-vitamin	100 g uborka = 50 kJ/ 12 kalória
Édeskömény	Ősz / tél / tavasz	Hűtőszekrényben	C-vitamin, folsav, rost	100 g édeskömény = 80 kJ/ 19 kalória
Grépfrút	Egész évben	Szobahőmérsékleten	C-vitamin, bioflavonoidok, likopin, rost	100 g grépfrút = 140 kJ/ 33 kalória
Szőlő (mag nélküli)	Nyár	Műanyag zacskóban, hűtőszekrényben	C- és B6-vitamin, kálium	100 g szőlő = 250-350 kJ/ 60-83 kalória
Kivi	Tél / tavasz	Gyümölcs és zöldségtároló fiókban, a hűtőszekrényben	C-vitamin, kálium	100 g kivi = 219 kJ/ 52 kalória
Mangó	Nyár	Hűtőszekrényben, dobozban	A-, C-, B1 és B6-vitamin, kálium	207 g mangó = 476 kJ/ 113 kalória.
Dinnye és görögdinnye	Nyár / ősz	Gyümölcs és zöldségtároló fiókban, a hűtőszekrényben	C-vitamin, folsav, béta karotin, rost	200 g dinnye = 210 kJ/ 50 kalória
Nektarin	Nyár	Gyümölcs és zöldségtároló fiókban, a hűtőszekrényben	C- és B3-vitamin, kálium, rost	151 g nektarin = 277 kJ/ 66 kalória

Gyümölcs, zöldség	Vásárlás	Tárolás	Beltartalmi érték	Energiatartalom kJ/kalória
Narancs	Tél / tavasz	Hűvös és száraz helyen 1 hétig, hűtőszekrényben hosszabb ideig is eláll	C-vitamin	131 g narancs = 229 kJ/ 54 kalória
Őszibarack	Nyár	Szobahőmérsékleten hagyja érlelődni, majd tegye a hűtőszekrénybe	C-vitamin, béta karotin, kálium, rost	100 g őszibarack = 175 kJ/ 42 kalória
Körte	Ősz / tél	Szobahőmérsékleten hagyja érlelődni, majd tegye a hűtőszekrénybe	C- és E-vitamin, rost	161 g körte = 391 kJ/ 93 kalória
Ananász	Tavasz / nyár	Hűvös helyen tárolja	C- és E-vitamin, rost	100 g ananász = 180 kJ/ 15 kalória
Spenót	Egész évben	Hűtőszekrényben	C-, B6- és E-vitamin, béta karotin, folsav, magnézium, kálium, rost	100 g spenót = 65 kJ/ 15 kalória.
Édes burgonya	Egész évben	Hűvös helyen	C- és E-vitamin, béta karotin, rost	100 g burgonya = 275 kJ/ 65 kalória.
Paradicsom	Nyár / ősz	Szobahőmérsékleten hagyja érlelődni, majd tegye a hűtőszekrénybe	C- és E-vitamin, folsav, likopin, rost	100 g paradicsom = 65–75 kJ/ 15–17 kalória



Receptek

Alma, sárgarépa és zeller lé

 2 adag

4 db Granny Smith alma
3 db közepes sárgarépa
4 csokor fodros zeller

1. Az almát, a sárgarépát és a zellert adagolja a készülékbe.
2. A levet alaposan keverje össze és azonnal szolgálja fel.



TIPP

A sárgarépa és az alma mennyiségét egyéni ízlés szerint állítsa be.

Paradicsom, sárgarépa, zeller és zöldbíró lé

 2 adag

2 db közepes paradicsom
1 db nagyobb sárgarépa
2 csokor fodros zeller
1 meghámozott zöldbíró

1. Az almát, a zöldbírót, a sárgarépát és a zellert adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.

Narancs, sárgarépa és cékla lé

 2 adag

4 db narancs (hámozott)
2 db közepes sárgarépa
3 db közepes céklarépa

1. A narancsot, sárgarépát és céklát adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.

Őszibarack, grépfrút és alma lé

 2 adag

2 db nagyobb őszibarack, ketté vágva és kimagozva
2 db grépfrút (hámozott)
1 db Delicious alma

1. Az őszibarackot, az almát és a grépfrút adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.

Ananász, őszibarack és körte lé

 2 adag

½ hámozott és feldarabolt ananász
2 db őszibarack, ketté vágva és kimagozva
2 db kisebb érett körte

1. Az őszibarackot, az ananászt és a körtét adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.


Eper, alma és körte lé

 2 adag

150 g eper (megtisztítva)
1 db Granny Smith alma
3 db kisebb érett körte

1. Az almát, az epret és a körtét adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.


Dinnye, menta és mangó lé

 2 adag

1/2 kisebb sárgadinnye (Cantaloupe), meghámozva, kimagozva és feldarabolva
3 db friss mentalevél
1 mangó, ketté vágva és kimagozva

1. A dinnyét, a mentát és a mangót adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.

Paradicsom, uborka, petrezselyem és sárgarépa lé

 2 adag

3 közepes nagyságú paradicsom
1 nagy uborka
1 csomó petrezselyem
3 db közepes sárgarépa, megtisztítva

1. A paradicsomot, az uborkát, a petrezselyemet és a sárgarépát adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.


Édes burgonya, zeller, gyömbér és narancs lé

 2 adag

4 csokor fodros zeller
1 db édes burgonya, meghámozva és ketté vágva
2,5 cm-es gyömbér
4 darab meghámozott narancs

1. A zellert, az édes burgonyát, a gyömbért és a narancsot adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.

Paszternák, zeller és körte lé

 2 adag

2 db megtisztított paszternák
4 csokor fodros zeller
4 db közepes körte, kimagozva

1. A paszternákot, a zellert és a körtét adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.

Paradicsom, piros paprika és sárgarépa lé

 2 adag

2 kis piros paprika
3 közepes nagyságú paradicsom
4 kis csomó petrezselyem
3 sárgarépa

1. A paprikát tisztítsa meg, vágja ki a magházat.
2. A paradicsomot, a paprikát, a petrezselyemet és a sárgarépát adagolja a készülékbe.
3. Azonnal szolgálja fel.

Erdei málna, grépfrút és körte lé

 2 adag

250 g erdei málna
2 db meghámozott grépfrút
3 db érett körte, kimagozva

1. A málnát, a grépfrút és a körtét adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.


Cékla, alma és zeller lé

 2 adag

4 db közepes céklarépa, meghámozva
2 db közepes Granny Smith alma
4 csokor fodros zeller

1. Az almát, a céklát és a zellert adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.


Bogyós gyümölcs és zöldcitrom lé

 2 adag

500 g áfonya
500 g erdei málna
500 g eper
1 db zöldcitrom, meghámozva

1. Az áfonyát, a málnát, az epret és a zöldcitromot adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.


Uborka, zeller, babcsira és édeskömény lé

 2 adag

1 nagy uborka
3 csokor fodros zeller
1 megtisztított édeskömény
230 g babcsira

1. Az uborkát, a zellert, a babcsirát és az édesköményt adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.

Narancslé habbal

 2 adag

1 kg narancs, héj nélkül

1. A narancsot adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.



TIPP

A feldolgozás előtt a narancsot tegye hűtőszekrénybe.


Gyöngyöző sárgabarack és körte ital

 2 adag

4 db nagyobb ketté vágott és kimagozott kajszibarack
3 db nagy körte
135 g frissen zúzott jég
250 ml szódavíz

1. A sárgabarackot a körtét adagolja a készülékbe.
2. 2 pohárba szórjon jeget.
3. Öntse rá a levét.
4. Öntsön hozzá szódavizet.
5. Azonnal szolgálja fel.


Dinnye, eper és golgotavirág jeges ital

 2 adag

½ kisebb sárgadinnye (Cantaloupe), meghámozva, kimagozva, két darabra vágva
2 golgotavirág
135 g frissen zúzott jég

1. A dinnyét és az epret adagolja a készülékbe.
2. Tegye hozzá a golgotavirágot.
3. 2 pohárba szórjon jeget. Öntse rá a levét.
4. Azonnal szolgálja fel.


Trópusi koktél

 2 adag

2 mangó, ketté vágva és kimagozva
3 darab meghámozott kiwi
½ hámozott és feldarabolt ananász
10 g friss mentalevél
135 g frissen zúzott jég

1. A mangót, kivit, ananászt és a mentalevet adagolja a készülékbe.
2. 2 pohárba szórjon jeget, öntse rá a levét és jól keverje össze.
3. Azonnal szolgálja fel.


Paradicsom, nektarin, golgotavirág és menta ital

 2 adag

6 db paradicsom
2 db nektarin, ketté vágva és kimagozva
10 g friss mentalevél
4 golgotavirág
135 g frissen zúzott jég

1. A paradicsomot, a nektarint és a mentalevet adagolja a készülékbe.
2. Tegye hozzá a golgotavirágot.
3. 2 pohárba szórjon jeget, öntse rá a levét és jól keverje össze.
4. Azonnal szolgálja fel.

Jeges uborka, ananász és koriander ital

 2 adag

½ hámozott és feldarabolt ananász
2 db uborka (ízlés szerint akár meghámozva)
15 g friss koriander levél
135 g frissen zúzott jég

1. Az uborkát, a koriandert és az ananászt adagolja a készülékbe.
2. 2 pohárba szórjon jeget, öntse rá a levét és jól keverje össze.
3. Azonnal szolgálja fel.


Körte, retek és zeller jeges ital

 2 adag

3 db nagy körte
4 db retek, szár nélkül
3 csokor fodros zeller
135 g frissen zúzott jég

1. A körtét, a retket és a zellert adagolja a készülékbe.
2. 2 pohárba szórjon jeget, öntse rá a levét és jól keverje össze.
3. Azonnal szolgálja fel.


Pinacolada

 4 adag

½ nagy ananász, meghámozva és négy darabra szelve
60 ml Malibu likőr
500 ml szódavíz
130 g tejszín
135 g frissen zúzott jég

1. Az ananászt adagolja a készülékbe.
2. A lébe öntse bele a tejszínt, a likőrt és a szódavizet.
3. 4 pohárba szórjon jeget, öntse rá a levét és jól keverje össze.
4. Azonnal szolgálja fel.


Mézes álom

 4 adag

1 mézédés dinnye, meghámozva, kimagozva és feldarabolva
60 ml Midori likőr
500 ml szódavíz
135 g frissen zúzott jég

1. A dinnyét adagolja a készülékbe.
2. A lébe öntse bele a likőrt és a szódavizet.
3. 4 pohárba szórjon jeget, öntse rá a levét és jól keverje össze.
4. Azonnal szolgálja fel.


Bloody Mary

 4 adag

4 közepes nagyságú paradicsom
1 kis piros paprika
2 csokor fodros zeller
60 ml vodka
135 g frissen zúzott jég

1. A paradicsomot, az almát, a zellert és a paprikát adagolja a készülékbe.
2. A lébe öntse bele a vodkát. 4 pohárba szórjon jeget, öntse rá paradicsomos levét és jól keverje össze.
3. Azonnal szolgálja fel.


Őszibarack frissítő ital mentával

 4 adag

6 db őszibarack, félbe vágva és kimagozva
10 g friss mentalevél
60 ml Creme de Menthe likőr
2 teáskanál cukor
70 g frissen zúzott jég
500 ml szódavíz

1. Az őszibarackot és a mentalevelet adagolja a készülékbe.
2. Adja hozzá a léhez a Creme de Menthe likőrt és a cukrot.
3. 4 pohárba szórjon jeget, öntse rá barackos levet és jól keverje össze.
4. Azonnal szolgálja fel.

Szőlőlé, kivi és bogyós gyümölcs ital

 2–4 adag

500 g fehér szőlő (magmentes)
2 darab meghámozott kivi
250 g eper (megtisztítva)
500 ml tej
2 kanál instant protein italpor
70 g frissen zúzott jég


1. A szőlőt, a kivit és az epret adagolja a készülékbe.
2. Öntse hozzá a tejet, a protein italport és a zúzott jeget. Alaposan keverje össze.
3. Azonnal szolgálja fel.



TIPP

A szőlő vasat és káliumot tartalmaz, és energiávla látja el a stresszes napokon is.

Sárgabarack, alma és körte lé

 2–4 adag

4 db kajsziabarack, ketté vágva és kimagozva
4 db kis piros alma
3 db nagy körte
250 ml szódavíz
70 g frissen zúzott jég

1. A sárgabarackot a körtét adagolja a készülékbe.
2. A jeget és a szódavizet adja a léhez és alaposan keverje össze.
3. Azonnal szolgálja fel.

Cékla, sárgarépa és narancs lé

 4 adag

8 sárgarépa
2 db kisebb céklarépa
5 g friss mentalevél
4 darab meghámozott narancs

1. A sárgarépát, a céklát, a mentalevelet és a narancsot adagolja a készülékbe.
2. Azonnal szolgálja fel.



Spis treści

- 79 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
- 88 Opis Twojego nowego urządzenia
- 89 Montaż Twojego nowego urządzenia
- 91 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 92 Układ Twojego nowego urządzenia
- 93 Konserwacja i czyszczenie
- 95 Rozwiązywanie problemów
- 96 Wskazówki dotyczące przygotowywania zdrowych soków
- 97 Tabela wyciskania soku z warzyw i owoców
- 100 Przepisy

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i wybieramy urządzenia przede wszystkim dbając o Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak

o zachowanie ostrożności i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia elektrycznego.

WAŻNE ZALECENIA

PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.

- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i zutylizuj wszelkie elementy opakowania i naklejki reklamowe zgodnie z przepisami w zakresie ochrony środowiska.
- Upewnij się, że urządzenie nie ma żadnych uszkodzeń. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego i zutylizuj je zgodnie z przepisami.
- Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i nie jest polana wodą lub innym płynem.
- Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, w których mogłoby dotyczyć gorącego piekarnika.
- Nie stawiaj urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem sprawdź, czy jest ono kompletnie i prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych

w niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa, który zapobiega uruchomieniu niewłaściwie zmontowanego urządzenia.

- W przypadku pochłapania lub rozlania płynu na urządzenie, wokół urządzenia, pod urządzeniem należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że poprawnie założono pokrywę. W żadnym przypadku nie podnoś ramienia z blokadą podczas pracy urządzenia. Po każdym użyciu upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone poprzez ustawienie przełącznika w pozycji OFF. Przed rozłożeniem urządzenia

upewnij się, że silnik jest całkowicie zatrzymany.

- Urządzenie należy ustawić na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przenoś go ani nie przesuwaj, gdy jest włączone.
- Przed każdym użyciem zaleca się wyłączyć silnik na ok. 1 minutę.
- Wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik w pozycji OFF, odłącz kabel zasilający z gniazdka i poczekaj do całkowitego zatrzymania sitka i silnika zawsze, kiedy urządzenie ma pozostać bez nadzoru, po zakończeniu używania, przed rozpoczęciem czyszczenia, przeniesieniem w inne miejsce, demontażem, montażem lub przechowywaniem.

- Przepisy zamieszczone w niniejszej instrukcji są przeznaczone do normalnego użytku. Należy jednak pamiętać, że twarde owoce i warzywa mogą nadmiernie obciążyć silnik przy mniejszych prędkościach. Postępuj zgodnie z instrukcją wyboru prędkości wyciskania soku dla poszczególnych rodzajów owoców lub warzyw.
- Podczas pracy trzymaj ręce, palce, włosy, odzież, sztućce i inne przyrządy kuchenne z dala od urządzenia.
- Do otworu wysypowego nie wsuwaj owoców i warzyw palcami ani przy pomocy żadnych narzędzi. Korzystaj zawsze z dostarczonego popychacza.
- Nie wkładaj rąk ani palców do otworu wysypowego, jeżeli jest on założony na urządzenie. W przypadku zablokowania otworu wysypowego, do usunięcia zablokowanego produktu użyj popychacza lub innego kawałka owocu albo warzywa. W razie potrzeby wyłącz urządzenie, odłącz kabel od sieci, poczekaj aż sitko i silnik całkowicie się zatrzymają i dopiero wtedy usuń zablokowany fragment. Nie dotykaj małych, ostrych ząbków i ostrzy w środkowej części pierścienia na sok. Istnieje ryzyko obrażeń.
- Urządzenie służy do przygotowywania soków owocowych i warzywnych. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.

- Nie włączaj urządzenia, jeżeli nie zamontowano pojemnika na miąższ.
- Przed przygotowaniem soku usuń z owoców pestki i nasiona. Owoce cytrusowe należy obrać.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli uszkodzone zostało sitko, urządzenie lub jego część, w tym kabel zasilający i wtyczka.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne w razie konieczności nagłego odłączenia.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy użyciu programatora, włącznika czasowego ani jakiegokolwiek innego elementu włączającego urządzenie automatycznie.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dopuszczaj do polania kabla zasilającego i wtyczki wodą lub innym płynem.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków ściernych ani żrących środków czyszczących. Utrzymuj urządzenie w czystości.
- Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia, podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

- Nie przechowuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z łatwopalnym gazem.
- Aby odłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający. Używaj wyłącznie wyposażenia dostarczanego wraz z urządzeniem Sage®.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Nie należy używać rozgałęźnika ani przedłużacza do podłączenia urządzenia do gniazdka elektrycznego.
- Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i są świadome ewentualnych zagrożeń. Czyszczenia i konserwacji przeprowadzanej przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia ani dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i intelektualnych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż te, do których zostało przeznaczone. W przeciwnym razie istnieje ryzyko powstania obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie

należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.

- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy, aby ochronnik przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) był zainstalowany w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
- Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Poziom mocy akustycznej emitowanej przez to urządzenie wynosi maks. 87 dB (A).

Dane techniczne

Zużycie energii	230–240 V ~ 50 Hz
Moc	900 W
Wymiary zewnętrzne	420 mm (wysokość) 165 mm (szerokość) 170 mm (głębokość)
Waga netto	ok. 1,9 kg

Parametry techniczne mogą się zmieniać bez wcześniejszego uprzedzenia.



WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone przez lokalny urząd do składowania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem domowym. Aby je prawidłowo zlikwidować, odnowić lub poddać recyklingowi, oddaj te wyroby do odpowiednich punktów skupiu. W niektórych państwach

Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Poprzez prawidłową likwidację tego produktu pomogą Państwo zachować cenne bogactwa naturalne oraz zapobiec potencjalnym negatywnym wpływom odpadów na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie, które mogłyby być skutkiem nieprawidłowego recyklingu odpadów.

Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów.

Za nieprawidłowy recykling tego rodzaju odpadów mogą być udzielane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne lub elektroniczne, zasięgnij informacji u swego sprzedawcy lub dostawcy.



Produkt jest zgodny z wymogami EU.



WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. NIE ZANURZAJ W WODZIE ANI W INNEJ CIECZY. PRZED UŻYCIEM ROZWIŃ CAŁKOWICIE KABEL ZASILAJĄCY.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Polska wersja jest tłumaczeniem wersji oryginalnej.

Adres producenta:
HWI International Limited,
48–62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adres importera do UE:
FAST ČR, a.s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE



Opis Twojego nowego urządzenia



A. Popychacz

Do przepychania całych owoców i warzyw przez otwór wyspowy.

B. Szeroki otwór wyspowy

Można wkładać całe jabłka, marchewki, pomidory i obrane pomarańcze. Ułatwia i przyspiesza proces wyciskania soku. Średnica otworu wynosi 75 mm.

C. Nierdzewne sitko do wyciskania soku (można myć w zmywarce)

D. Pokrywa pojemnika na sok

Konstrukcja pokrywy umożliwia wyciskanie soku także z zamkniętą pokrywą, co zapobiega rozpryskiwaniu soku. Nasadź pokrywę na pojemnik, jeżeli będziesz go umieszczać w lodówce.

E. Separator piany

Oddziela pianę podczas nalewania soku do kubka.

F. 800 ml pojemnik na sok

G. Ramię z odlewem metalowego z blokadą bezpieczeństwa

Zatrzyma pracę sokowirówki, jeżeli pokrywa nie jest zabezpieczona ramieniem w prawidłowej pozycji.

H. Pokrywa sokowirówki

I. Pojemnik na miąższ

Pojemnik na miąższ może zmagazynować miąższ utworzony podczas wyciskania 1,5 l soku jabłkowego.

J. Silnik 900 W o dużej mocy

K. Przycisk On/Off (włączanie/wyłączanie)

Nie pokazano

Kabel zasilający

Kabel zasilający można owinąć wokół uchwytu w dolnej części podstawy z silnikiem.

Szczotka do czyszczenia/narzędzie

Służy do łatwego czyszczenia nierdzewnego sitka. Koniec szczotki jest ukształtowany tak, aby mógł łatwo usunąć pulpę zgromadzoną w zbiorniku.



Montaż Twojego nowego urządzenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

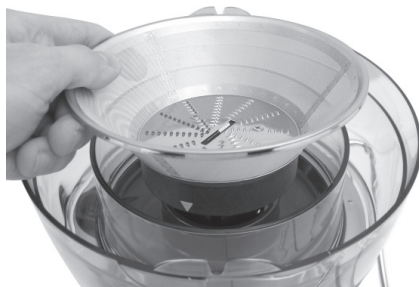
Przed pierwszym użyciu usuń z sokowirówki materiał pakunkowy i wszystkie naklejki reklamowe/etykiety. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a kabel zasilający odłączony od źródła prądu. Umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu sitko, pokrywę sokowirówki, popychacz, pojemnik na miąższ i pojemnik na sok z pokrywą. Poszczególne elementy należy wypłukać czystą, pitną wodą i wysuszyć. Korpus można przetrzeć mokrą szmatką. Następnie należy ją dokładnie osuszyć.

1. Ustaw sokowirówkę na równej, suchej powierzchni, np. na blacie roboczym. Upewnij się, że sokowirówka jest wyłączona (przełącznik w pozycji OFF – wyłączono), a kabel zasilający odłączony od źródła energii.

Nasadź pojemnika na miąższ na korpus sokowirówki. Umieścić pojemnik tak, aby dysza była skierowana do otworu w korpusie – patrz rysunek poniżej.



2. Wyrównaj strzałki w dolnej części nierdzewnego sitka ze strzałkami na wale silnika i dociśnij sitko do wału, aż usłyszysz kliknięcie. Sprawdź, czy sitko jest prawidłowo nałożone.



3. Nasadź pokrywę na sitko i pojemnik tak, aby rowki w pokrywie zostały dopasowane do małych wycięć z tworzywa sztucznego w pojemniku.



UWAGA

Pokrywa może być umieszczona w jednym z wycięć w pojemniku na miąższ.

4. Ramię z blokadą bezpieczeństwa włóż do wgłębienia umieszczonych po obu stronach pokrywy sokowirówki. Ramię powinno być zablokowane na pokrywie sokowirówki w pozycji pionowej.



5. Wsuń popychacz do otworu wyspowego – wgłębienie na popychaczu należy wyrównać z niewielkim występem wewnątrz otworu wyspowego. Wsuń cały popychacz do otworu wyspowego.



6. Pojemnik na sok postaw pod końcówką z prawej strony sokowirówki. Aby zapobiec rozpryskom soku, na pojemnik można nałożyć pokrywę.

UWAGA

Zamiast pojemnika na sok można użyć także szklanki, jednakże pojemnik z zamkniętą pokrywą zapobiega rozpryskiwaniu.

OSTRZEŻENIE

**NIE WOLNO
UŻYWAĆ PALCÓW,
DO POPYCHANIA
PRODUKTÓW
SPOŻYWCZYCH
PRZEZ OTWÓR
DO NAPEŁNIANIA.
KORZYSTAJ ZAWSZE
Z DOSTARCZONEGO
POPYCHACZA.**



Obsługa Twojego nowego urządzenia

1. Umyj owoce lub warzywa, których chcesz użyć. Większości owoców i warzyw, np. jabłek, marchwi i ogórków nie trzeba kroić ani dzielić na porcje, ponieważ zmieszczą się w całości w otworze wyspowym. W przypadku takich warzyw, jak np. burak, marchew itp., przed rozpoczęciem wyciskania należy się upewnić, że usunięto pozostałości ziemi, warzywa są umyte i pozbawione naci.
2. Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane. Więcej informacji znajdziesz w poprzedniej części instrukcji. Upewnij się, że pojemnik na sok jest umieszczony pod wylotem, a pojemnik na miąższ jest także prawidłowo zamocowany.
3. Upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji OFF. Włóż kabel zasilający do gniazda 220/240 V ~. Włącz sokowirówkę ustawiając przycisk ON/OFF w pozycji ON.
4. Do otworu wyspowego włączonej sokowirówki włóż owoce lub warzywa i przy pomocy popychacza wolno wciskaj je w dół. Wolne dociskanie umożliwia uzyskanie maksymalnej ilości soku.

UWAGA

Ważne jest, aby włączyć napęd przed włożeniem produktów spożywczych.

5. Podczas procesu wyciskania sok będzie odprowadzany do pojemnika na sok, a miąższ zostanie oddzielony i zgromadzony w pojemniku na miąższ.

UWAGA

Pojemnika na miąższ można opróżnić podczas wyciskania – ustaw przycisk ON/OFF w pozycji „OFF” (wyłączone) i opróżnij pojemnik na miąższ. – patrz instrukcja demontażu w dalszej części instrukcji.



Układ Twojego nowego urządzenia

1. Upewnij się, że przycisk ON/OFF jest w 1 pozycji OFF. Odłącz kabel zasilający od gniazdka sieciowego. Upewnij się, że sitko i silnik całkowicie się zatrzymały.



OSTRZEŻENIE

POCZEKAJ, AŻ SITKO ZE STALI NIERDZEWNEJ SIĘ CAŁKOWICIE ZATRZYMA.

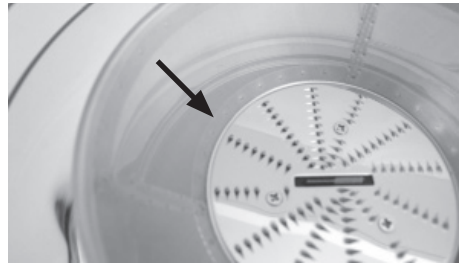
2. Trzymając oboma rękami ramię z blokadą pociągnij za nią i wyjmij z rowków na pokrywie sokowirówki.



3. Opuść ramię.
4. Zdejmij pojemnika na miąższ z włożonym sitkiem i założoną pokrywą. Przenieś nad zlew dla łatwego czyszczenia.



5. Wyciągnij popychacz.
6. Unieś pokrywę do góry i delikatnie ją obróć. Użyj końcówki szczoteczki do usunięcia ewentualnego miąższu w wnętrza pokrywy.
7. Unieś ostrożnie sitko ze stali nierdzewnej w górę.



8. Opróżnij pojemnik na miąższ. Miąższ można użyć do przygotowywania niektórych przepisów, przeznaczyc do kompost lub wyrzucić.
9. Użyj końcówki szczoteczki do czyszczenia do usunięcia miąższu ze zbiornika.



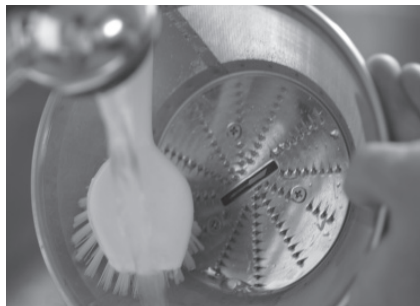
OSTRZEŻENIE

NIERDZEWNE SITKO JEST WYPOSAŻONE W OSTRZE PRZEZNACZONE DO PRZECIERANIA OWOCÓW I WARZYW. NIE DOTYKAJ OSTRZA PODCZAS PRACY Z SITKIEM.



Konserwacja i czyszczenie

- Upewnij się, że sokowirówka została wyłączona poprzez ustawienie przycisku w pozycji OFF (wyłączono), a kabel zasilający odłączono od źródła energii elektrycznej.
- Upewnij się, że sokowirówka jest prawidłowo rozmieszczona, jak opisano powyżej.
- Postępuj zgodnie z następującymi instrukcjami, aby oczyścić części, które wchodzą w kontakt z żywnością.
- Bezpośrednio po każdym użyciu należy wyłączyć sokowirówkę i odłączyć przewód zasilający od gniazdka.
- Przepłucz wyjmowane części (oprócz podstawy z silnikiem!) w gorącej wodzie, aby usunąć miąższ. Pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia.
- Po demontażu można umyć wszystkie zdejmowalne elementy w ciepłej wodzie z dodatkiem małej ilości płynu do mycia naczyń, można je też umyć w zmywarce.
- Pokrywa, pojemnik na miąższ, sitko ze stali nierdzewnej i pojemnik na sok można myć w zmywarce do naczyń (tylko w górnym koszu). Sitko ze stali nierdzewnej trzeba wyczyścić za pomocą szczoteczki, aby usunąć wszelkie pozostałości miąższu.
- Nie wolno zanurzać podstawy z silnikiem do wody ani innych cieczy. Przetrzyj podstawę miękką, wilgotną ściereczką a następnie dobrze osusz. Oczyść kabel zasilający z ewentualnych pozostałości artykułów spożywczych.
- Aby wyciskanie soku było bardziej efektywne, wyczyść sitko po każdym użyciu za pomocą dostarczonej szczoteczki. Nie należy używać wełny metalowej ani ściernych środków czyszczących.
- Trzymaj sitko pod bieżącą wodą i przy pomocy szczotki (w komplecie) wyczyść go w kierunku od środka do krawędzi, szczotką wyczyść także ostrza. Pod żadnym pozorem nie dotykaj ostrzy w środku sitka ręką lub palcami. Obróć sitko i przy pomocy szczotki wyczyść część zewnętrzną.



- Po wyczyszczeniu sprawdź, patrząc na sitko pod światło, czy drobne otwory nie są zatkane. Jeżeli otwory są wciąż zatkane, zanurz sitko w gorącej wodzie z dodatkiem 10 % soku cytrynowego, aby rozpuścić zaschnięte resztki.
- Nie zanurzaj sitka w środkach wybielających, chemikaliach, środkach czyszczących lub podobnych substancjach.
- Podczas pracy z sitkiem postępuj ostrożnie, może ono łatwo ulec uszkodzeniu. Nie używaj sitka, które jest uszkodzone lub zdeformowane.
- Podczas eksploatacji może dojść do zmiany koloru elementów z tworzyw sztucznych. Aby uniknąć przebarwień, należy myć sitko natychmiast po użyciu.
- Jeżeli sitko zmieni kolor, plastikowe elementy można zanurzyć w wodzie z dodatkiem 10 % soku cytrynowego lub można je wyczyścić delikatnym detergentem.



UWAGA

Natychmiast po zakończeniu przygotowania soku zanurz nierdzewne sitko w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń na ok. 10 minut. Miąższ pozostały na sicie może zapchać drobne pory sitka i zmniejszyć tym samym skuteczność wyciskania.

Kontynuuj czyszczenie aż do usunięcia wszelkich pozostałości miąższu.

Do czyszczenia służy dostarczona szczoteczka do czyszczenia.



OSTRZEŻENIE

**NIERDZEWNE SITKO
JEST WYPOSAŻONE
W OSTRZE
PRZEZNACZONE
DO PRZECIERANIA
OWOCÓW I WARZYW.
NIE DOTYKAJ
OSTRZA PODCZAS
PRACY Z SITKIEM.**



Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, z którymi możesz się spotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu, lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać urządzenia, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ SOKOWIRÓWKI WE WŁASNYM ZAKRESIE. NIE ZAWIERA ON ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY SAM NAPRAWIĆ.

Po włączeniu urządzenia nie działa.

- Nie ustawiono ramienia z blokadą bezpieczeństwa w pozycji pionowej tak, aby było zabezpieczone we wpustach z obu stronach pokrywy sokowirówki. Upewnij się, że pokrywa jest poprawnie osadzona, a ramię zabezpieczające jest zablokowane we wpustach po obu stronach.

Silnik zatrzymuje się podczas procesu wyciskania.

- Wilgotny miąższ mógł zgromadzić się pod pokrywą, jeżeli wybrano zbyt dużą prędkość wyciskania. Użyj mniejszej siły, aby równomiernie wycisnąć produkty. Oczyść uchwyty sitka, sitko i pokrywę.

W nierdzewnym sitku gromadzi się zbyt duża ilość miąższu.

- Przerwij proces wyciskania soku, zdejmij pokrywę sokowirówki, usuń miąższ, ponownie załóż pokrywę i kontynuuj wyciskanie. Spróbuj wymieniać owoce i warzywa (miękkie i twarde).

Miąższ jest zbyt wilgotny i powstaje zbyt mało soku.

- Im czystsze jest sitko, tym lepsze będą efekty wyciskania soku i tym bardziej suchy będzie miąższ. Po każdym użyciu należy wyczyścić sokowirówkę. Wymyj sitko i wyczyść jego ścianki przy pomocy szczotki. Wypłucz sitko pod bieżącą gorącą wodą. Jeżeli drobne otwory są wciąż zatkane, zanurz sitko w gorącej wodzie z dodatkiem 10 % soku cytrynowego, aby rozpuścić zaschnięte resztki, lub umyj je w zmywarce. Pozwoli to usunąć zgromadzony miąższ (z owoców lub warzyw), który uniemożliwia przepływ soku.

Sok wypływa przez połączenie między krawędzią sokowirówki i jej pokrywą.

- Spróbuj ustawić mniejszą prędkość i wolniej naciskać.
- Upewnij się, że sokowirówka została poprawnie zmontowana.

Sok rozpryskuje się wokół końcówki.

- Wciskaj produkty wolniej przez otwór wysypowy.

Sokowirówka wydaje nieprzyjemny hałas po włączeniu.

- Sitko nie jest prawidłowo nałożone. Wyłącz sokowirówkę. Odłącz kabel sieciowy z gniazdka.
- Rozmontuj sokowirówkę, upewnij się, że sitko jest prawidłowo zamocowane.
- Zmontuj ponownie i włącz.

Sokowirówka jest włączona, ale sok nie wypływa.

- Sprawdź, czy końcówka nie jest zatkana.
- Sprawdź, czy sitko ze stali nierdzewnej nie jest brudne lub zatkane – patrz rozdział o czyszczeniu.



Wskazówki dotyczące przygotowywania zdrowych soków

WAŻNA INFORMACJA NA TEMAT WYCISKANIA

Pomimo, że świeże soki owocowe i warzywne sporządza się zazwyczaj przede wszystkim ze względu na smak, konsystencję i aromat, ich bezsporną zaletą są korzyści dla zdrowia.

70 % wartości odżywczych świeżych owoców i warzyw znajduje się w soku. Sok ze świeżych owoców lub warzyw stanowi ważny składnik zrównoważonej diety. Ponadto jest dobrze przyswajalnym źródłem witamin i minerałów. Szybko się wchłania do krwiobiegu, dlatego jest to najszybszy sposób pozyskania tych składników odżywczych.

Przygotowując samodzielnie soki owocowe lub warzywne masz pełną kontrolę nad tym, co zawiera sok. Wystarczy wybrać składniki i zdecydować, czy dodać do soku cukier, sól lub inne dodatki smakowe. Świeży sok należy spożyć natychmiast, aby zapobiec utracie cennych witamin.

ZAKUP I PRZECHOWYWANIE OWOCÓW I WARZYW

Przed rozpoczęciem obróbki umyj owoce i warzywa.

Do przygotowania soku używaj tylko świeżych owoców i warzyw.

Oszczędzisz pieniądze i uzyskasz świeższy sok, kupując sezonowe produkty.

Jeżeli chcesz wcześniej przygotować warzywa i owoce na sok, umyj je i pozostaw do wyschnięcia.

Większość gatunków owoców i twardszych warzyw można przechowywać w temperaturze pokojowej. Bardziej delikatne i szybko psujące się produkty, np. pomidory, owoce jagodowe, warzywa liściaste, seler, ogórki lub zioła można przechowywać w lodówce.

PRZYGOTOWANIE OWOCÓW I WARZYW

Jeżeli używasz owoców z twardą lub niejadalną skórką, np. mango, gujawa, melony lub ananas, przed wyciskaniem obierz je ze skórki.

Niektórych gatunków warzyw, np. ogórków, nie trzeba obierać przed przygotowaniem soku, zależy od twardości skórki i indywidualnych preferencji.

Wszelkie owoce z twardymi nasionami lub pestkami, np. nektarynki, brzoskwinie, mango, morele, śliwki i czereśnie należy wydrylować przed przygotowaniem soku.

W sokowirówce można przygotować sok także z owoców cytrusowych, ale wcześniej należy usunąć skórkę i środek.

W przypadku takich warzyw, jak np. burak ćwikłowy, marchew itp., przed przygotowaniem soku należy się upewnić, że usunięto pozostałości ziemi, warzywa są umyte i pozabawione naci.

Przed wyciskaniem soku upewnij się, że np. z truskawek i gruszek odcięto szypułki.

Aby sok jabłkowy nie zbrązowieł, można dodać do niego trochę sok z cytryny.



UWAGA

Przy pomocy sokowirówki przygotujesz też pobudzający sok pomarańczowy z pianą. Wcześniej wystarczy obrać pomarańcze i usunąć włókna ze środka. Najlepiej jest włożyć pomarańcze przed wyciskaniem do lodówki.

PRAWIDŁOWA TECHNIKA

Przy wyciskaniu soków z produktów o różnych konsystencjach zacznij od bardziej miękkich składników i niskiej prędkości, a wraz z dodawaniem twardszych produktów stopniowo zwiększaj prędkość.

Jeżeli wyciskasz sok z ziół, kapusty lub innych warzyw liściastych albo przetwarzasz je razem z innymi produktami używaj niskich prędkości, aby osiągnąć najlepszy efekt.

Różne rodzaje owoców i warzyw mają różną zawartość cieczy. Może się ona różnić też w ramach jednego gatunku, tj. z jednej partii pomidorów można przygotować więcej soku niż z drugiej. Przepisy na soki nie podają dokładnej ilości soku, ponieważ nie jest to czynnik decydujący przy przygotowaniu poszczególnych mieszanek.

Wolne dociskanie umożliwi uzyskanie maksymalnej ilości soku.

TABELA WYCISKANIA SOKU Z WARZYW I OWOCÓW

Warzywa i owoce	Kiedy kupować	Przechowywanie	Wartość odżywcza	Liczba kJ/kalorii
Jabłka	Jesień/zima	Plastikowe worki z otworami wentylacyjnymi, w lodówce	Witamina C, błonnik	166 g jabłko = 338 kJ/ 80 kcal.
Morele	Lato	Niezapakowane w szufladzie na owoce i warzywa w lodówce	Potas, błonnik	55 g morela = 80 kJ / 19 kcal.
Banany	Jesień do wiosny	Temperatura pokojowa	Witaminy B6, C, potas, błonnik	100 g banana = 378 kJ/ 90 kcal.
Burak ćwikłowy	Zima	Odkrój górną część, w lodówce	Witamina C, kwas foliowy, błonnik	160 g burak = 332 kJ/ 79 kcal.
Jagody	Lato	Przykryte w lodówce	Witamina C	100 g jagód = 220 kJ/ 52 kcal.
Brokuły	Jesień/zima	W plastikowym woreczku w lodówce	Witamina C, B2, B5, B6, E, kwas foliowy, błonnik	100 g brokułów = 131 kJ/ 31 kcal.
Brukselka	Jesień/zima	Niezapakowana w lodówce	Witamina C, B2, B6, E, kwas foliowy, błonnik	100 g brukselki = 156 kJ/ 37 kcal.
Kapusta	Zima	Zapakowana, pokrojona w lodówce	Witamina C, B6, kwas foliowy, błonnik, potas	100 g kapusty = 93 kJ / 22 kcal.

Warzywa i owoce	Kiedy kupować	Przechowywanie	Wartość odżywcza	Liczba kJ/kalorii
Marchew	Zima	Nieprzykryte w lodówce	Witamina C, B6, beta-karoten, potas	100 g marchwi = 140 kJ/ 33 kcal.
Kalafior	Jesień/zima	Usunąć zewnętrzne liście, w plastikowym worku w lodówce	Witamina C, B5, B6, kwas foliowy, potas	100 g kalafiora = 103 kJ/ 24,5 kcal.
Seler	Jesień/zima	W plastikowym woreczku w lodówce	Witamina C, potas	100 g selera = 64 kJ / 15 kcal
Ogórek	Lato	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C	100 g ogórka = 50 kJ / 12 kcal.
Koper włoski	Jesień do wiosny	W lodówce	Witamina C, kwas foliowy, błonnik	100 g kopru włoskiego = 80 kJ / 19 kcal.
Grejpfrut	Przez cały rok	Temperatura pokojowa	Witamina C, bioflawonoidy, likopen, błonnik	100 g grejpfruta = 140 kJ/ 33 kcal.
Winogrona (bez pestek)	Lato	W plastikowym woreczku w lodówce	Witamina C, B6, potas	100 g wina winogronowego = 250–350 kJ/ 60–83 kcal.
Kiwi	Zima/wiosna	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C, potas	100 g kiwi = 219 kJ/ 52 kcal.
Mango	Lato	Przykryte w lodówce	Witamina A, C, B1, B6, potas	207 g mango = 476 kJ/ 113 kcal.
Melon i arbuz	Lato / jesień	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C, kwas foliowy, beta-karoten, błonnik	200 g melona = 210 kJ/ 50 kcal.
Nektarynki	Lato	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C, B3, potas, błonnik	151 g nektarynek = 277 kJ / 66 kcal.
Pomarańcza	Zima do wiosny	W chłodnym i suchym miejscu ok. 1 tygodnia, w lodówce wytrzyma dłużej	Witamina C	131 g pomarańczy = 229 kJ / 54 kcal.

Warzywa i owoce	Kiedy kupować	Przechowywanie	Wartość odżywcza	Liczba kJ/kalorii
Brzoskwinie	Lato	Pozostawić do dojrzewania w temperaturze pokojowej, następnie w lodówce	Witamina C, beta-karoten, potas, błonnik	100 g brzoskwiń = 175 kJ/42 kcal
Gruszki	Jesień/zima	Pozostawić do dojrzewania w temperaturze pokojowej, następnie w lodówce	Witamina C, E, błonnik	161 g gruszek = 391 kJ/93 kcal.
Ananas	Wiosna/lato	Przechowuj w chłodnym miejscu	Witamina C, E, błonnik	100 g ananasa = 180 kJ/15 kcal.
Szpinak	Przez cały rok	W lodówce	Witamina C, B6, E, beta-karoten, kwas foliowy, magnez, potas, błonnik	100 g szpinaku = 65 kJ/15 kcal.
Bataty	Przez cały rok	W chłodnym miejscu	Witamina C, E, beta-karoten, błonnik	100 g batatów = 275 kJ/65 kcal.
Pomidory	Lato / jesień	Pozostawić do dojrzewania w temperaturze pokojowej, następnie w lodówce	Witamina C, E, kwas foliowy, likopen, błonnik	100 g pomidorów = 65–75 kJ/15-17 kcal.



Przepisy

Sok z jabłek, marchwi i selera

2 porcje

4 małe jabłka Granny Smith
3 średniej wielkości marchewki
4 seleri naciowe

1. Przetwórz jabłka, marchew i seler naciowy za pomocą sokowirówki.
2. Dobrze wymieszaj i podawaj natychmiast.



RADA

Dostosuj ilość marchwi i jabłek w zależności od tego, czy chcesz, aby sok był słodszy lub bardziej gorzki.

Sok z pomidorów, marchwi, selera i limonki

2 porcje

2 średniej wielkości pomidory
1 duża obrana marchew
2 seleri naciowe
1 limonka, obrana

1. Przetwórz jabłka, limonkę, marchew i seler naciowy za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok z pomarańczy, marchwi i buraków

2 porcje

4 pomarańcze, obrane
2 średniej wielkości marchewki
3 średniej wielkości czerwone buraki

1. Przetwórz pomarańcze, marchew i czerwone buraki za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok z brzoskwini, grejfrutów i jabłka

2 porcje

2 duże brzoskwinie, rozkrojone i wydrylowane
2 grejfruty, obrane
1 małe jabłko Delicious

1. Przetwórz brzoskwinie, grejfruty i jabłko za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok z ananasa, brzoskwiń i gruszek

2 porcje

½ mniejszego obranego i pokrojonego ananasa
2 pokrojone brzoskwinie bez pestek
2 mniejsze dojrzałe gruszki

1. Przetwórz ananasa, brzoskwinie i gruszki za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok z truskawek, jabłka i gruszek

2 porcje

150 g umytych truskawek
1 małe jabłko Granny Smith
3 małe dojrzałe gruszki

1. Przetwórz truskawki, jabłko i gruszki za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.


Sok z arbuza, mięty i mango

2 porcje

1/2 małego melona (Cantaloupe), obranego, przekrojonego na pół i bez pestek
3 świeże liście mięty
1 mango, przekrojone na pół, bez pestek

1. Przetwórz melon, mięte i mango za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.


Sok z pomidorów, ogórka, pietruszki i marchwi

 2 porcje

3 średniej wielkości pomidory
1 duży ogórek
1 duży pęczek pietruszki
3 średniej wielkości umyte marchewki

1. Przetwórz pomidory, ogórek, pietruszkę i marchew za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok ze słodkich ziemniaków, selera, imbiru i pomarańczy

 2 porcje

4 umyte selery naciowe
1 słodki ziemniak obrany i przekrojony na pół
2,5cm kawałek świeżego imbiru
4 obrane pomarańcze

1. Przetwórz seler, słodki ziemniak, imbir i pomarańcze za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.


Sok z pasternaku, selera i gruszek

 2 porcje

2 umyte pasternaki
4 umyte selery naciowe
4 średniej wielkości gruszki bez szypulek

1. Przetwórz pasternaki, selery i gruszki za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.


Sok z pomidorów, czerwonej papryki i marchwi

 2 porcje

2 małe czerwone papryki
3 średniej wielkości pomidory
4 gałązki pietruszki
3 marchewki

1. Odkrój kapelusze z papryk i oczyść je z nasion.
2. Przetwórz papryki, pomidory, pietruszkę i marchew za pomocą sokowirówki.
3. Podawaj natychmiast.

Sok z jeżyn, grejpfruta i gruszek

 2 porcje

250 g jeżyn
2 obrane grejpfruty
3 dojrzałe gruszki, bez gniazd nasiennych

1. Przetwórz jeżyny i gruszki za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok z buraka, jabłek i selera

 2 porcje

4 średniej wielkości obrane buraki czerwone
2 średniej wielkości jabłka Granny Smith
4 selery naciowe

1. Przetwórz buraki czerwone, jabłka i seler naciowy za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok z owoców jagodowych i limonki

 2 porcje

500 g jagód
500 g jeżyn
500 g umytych truskawek
1 obrana limonka

1. Przetwórz jagody, jeżyny, truskawki i limonkę za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok z ogórków, selera, kielków fasoli i kopru

 2 porcje

1 duży ogórek
3 sellery naciowe
1 odkrojona bulwa kopru
230 g kielków fasoli

1. Przetwórz ogórek, seler, kielki fasoli i koper za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.

Sok pomarańczowy z pianą

 2 porcje

1 kg obranych pomarańczy


1. Przetwórz pomarańcze za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.



RADA

Przed przetworzeniem wstaw pomarańcze do lodówki.

Napój gazowany z moreli i gruszek

 2 porcje

4 duże rozkrojone i wydrylowane morele
3 duże gruszki
135 g pokruszonego lodu
250 ml mineralnej wody gazowanej

1. Przetwórz morele, jabłka i gruszki za pomocą sokowirówki.
2. Włóż lód do 2 wysokich szklanek.
3. Wlej sok do szklanek.
4. Dodaj wodę mineralną.
5. Podawaj natychmiast.


Napój lodowy z melona, truskawek i marakui

 2 porcje

½ małego melona Cantaloupe (obranego, bez pestek i pokrojonego na dwie równe części)
Miąższ z 2 marakui
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz melon i truskawki za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj miąższ z marakui.
3. Włóż lód do 2 wysokich szklanek. Wlej sok do szklanek.
4. Podawaj natychmiast.

Miks tropikalny

 2 porcje

2 mango, przekrojone na pół, obrane, bez pestek
3 obrane kiwi
½ małego obranego i przekrojonego ananasa
10 g świeżych liści mięty
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz mango, kiwi, ananasa i mięte za pomocą sokowirówki.
2. Rozdziel lód na 2 szklanki, zalej sokiem i dobrze wymieszaj.
3. Podawaj natychmiast.

Sok z pomidorów, nektarynki, marakui i mięty

 2 porcje

6 pomidorów
2 rozkrojone nektarynki, bez pestek
10 g świeżej mięty
Miąższ z 4 marakui
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz pomidory, nektarynki i miętę za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj miąższ z marakui.
3. Rozdziel lód na 2 szklanki, zalej sokiem i dobrze wymieszaj.
4. Podawaj natychmiast.

Napój lodowy z ogórków, ananasa i kolendry

 2 porcje

½ małego obranego i przekrojonego ananasa
2 ogórki, obrane w zależności od preferencji
15 g świeżej kolendry
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz ogórki, kolendrę i ananasa za pomocą sokowirówki.
2. Rozdziel lód na 2 szklanki, zalej sokiem i dobrze wymieszaj.
3. Podawaj natychmiast.

Napój lodowy z gruszek, rzodkiewek i selera

 2 porcje

3 średniej wielkości gruszki
4 rzodkiewki, bez liści
3 selery naciowe
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz gruszki, rzodkiewki i seler za pomocą sokowirówki.
2. Lód należy rozdzielić na 2 szklanki, zalać sokiem i dobrze wymieszać.
3. Podawaj natychmiast.

Pinacolada

 4 porcje

½ dużego ananasa, obranego i przekrojonego
60 ml likieru Malibu
500 ml wody sodowej
130 g śmietany
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz ananasa za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj śmietanę, likier i wodę sodową.
3. Lód należy rozdzielić na 4 szklanki, zalać mieszanką i dobrze wymieszać.
4. Podawaj natychmiast.

Miodowy sen

 4 porcje

1 melon miodowy (cukrowy), obrany, bez pestek
i pokrojony na ćwiartki
60 ml likieru Midori
500 ml wody sodowej
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz melon za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj likier i wodę sodową.
3. Lód należy rozdzielić na 4 szklanki, zalać mieszanką i dobrze wymieszać.
4. Podawaj natychmiast.

Bloody Mary

 4 porcje

4 średniej wielkości pomidory
1 duża czerwona papryka
2 selery naciowe
60 ml wódki
135 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz jabłka, seler i paprykę za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj wódkę. Lód należy rozdzielić na 4 szklanki, zalać sokiem pomidorowym i dobrze wymieszać.
3. Podawaj natychmiast.


Orzeźwiający napój brzoskwiowy z miętą

 4 porcje

6 brzoskwiń, rozkrojonych, bez pestek
10 g świeżych liści mięty
60 ml likieru Creme de Menthe
2 łyżeczki cukru
70 g pokruszonego lodu
500 ml wody mineralnej

1. Przetwórz brzoskwinie i miętę za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj likier Creme de Menthe i cukier.
3. Lód należy rozdzielić na 4 szklanki, zalać mieszanką brzoskwiową i dobrze wymieszać.
4. Podawaj natychmiast.

Sok z winogron, kiwi i jagód

 2-4 porcji

500 g zielonych winogron bez pestek
2 obrane kiwi
250 g umytych truskawek
500 ml mleka
2 łyżki napoju proteinowego w proszku
70 g pokruszonego lodu


1. Przetwórz winogrona, kiwi i truskawki za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj mleko, napój proteinowy w proszku i kruszony lód. Dokładnie zamieszaj.
3. Podawaj natychmiast.



RADA

Winogrona zawierają potas i żelazo i dostarczają dużo energii po dniu pełnym stresu.

Sok z moreli, jabłek i gruszek

 2-4 porcji

4 duże rozkrojone morele bez pestek
4 małe czerwona jabłka
3 średniej wielkości gruszki
250 ml mineralnej wody gazowanej
70 g pokruszonego lodu

1. Przetwórz morele, jabłka i gruszki za pomocą sokowirówki.
2. Dodaj wodę mineralną, lód i dobrze wymieszaj.
3. Podawaj natychmiast.

Sok z buraka, marchwi i pomarańczy

 4 porcje

8 marchwi
2 małe umyte czerwone buraki
5 g świeżej mięty
4 obrane pomarańcze

1. Przetwórz marchew, buraki czerwone, miętę i pomarańcze za pomocą sokowirówki.
2. Podawaj natychmiast.



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi

**Zákaznická podpora / Zákaznická podpora /
Ügyféltámogatás /
Obsługa klienta**

info@sageappliances.cz
info@sageappliances.sk
info@sageappliances.hu
info@sageappliances.pl

**Webové stránky / Webové stránky /
Weboldalak /
Strony internetowe**

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe

FAST ČR, a. s.

Černokostelecká 1621
Říčany u Prahy 251 01
Tel.: +420 323 204 120

FAST PLUS, spol. s r. o.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava (Rača)
Tel.: +421 (2) 491 058 53

FAST HUNGARY Kft.

2045 Törökbálint
Dulácska u. 1/a
Magyarország
Tel.: +36 23 330 830

Fast Poland sp. z o. o.

ul. Sokołowska 10
05-090 Puchały
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24



Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoje spotrebiče se spotrebič vykreslený
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotrebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenie przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.