Sana

JUICER BY Omega

# NÁVOD K OBSLUZE

MODEL

## EUJ-808 - Vertikální odšťavňovač

NÍZKOOTÁČKOVÝ ŠNEKOVÝ ODŠŤAVŇOVAČ

www.sanaproducts.cz

Sana
JUICER BY Omega

# Gratulujeme!

GRATULUJEME Vám k zakoupení Vašeho nového odšťavňovače Sana.

V Eujuicers se snažíme vyvíjet technologicky vyspělá zařízení, která Vám pomáhají získat ty nejlepší živiny a chuť v té nejčistší přírodní formě. Vy, příznivci této značky, nás v tom podporujete. Vaše nadšení nás motivuje nadále zdokonalovat a obnovovat řadu našich odšťavňovačů, vysokorychlostních mixérů a další nápojové techniky. Náš tým Eujuicers Vám děkuje za podporu, kterou nám prokazujete již více než 20 let!

## OBSAH


| | |
|---|---|
| Důležité bezpečnostní pokyny | 2 |
| Popis odšťavňovače | 3 |
| Popis částí odšťavňovače | 4 |
| Pokyny k sestavení odšťavňovače | 5 |
| Pokyny pro správné použití odšťavňovače | 6 |
| Sestavení, rozložení a čištění držáku stěrek | 7 |
| Nasazení středového těsnění | 8 |
| Nasazení těsnění zátky výpusti šťávy | 9 |
| Sterilizace a systém jednoduchého čištění | 10 |
| Důležité bezpečnostní pokyny pro odšťavňování | 11 |
| Pokud dojde k zastavení odšťavňovacího ústrojí... | 14 |
| Rady a tipy | 15 |
| Řešení problémů | 16 |
| Technická specifikace | 17 |
| **DRUHY ZELENINOVÉ A OVOCNÉ ŠŤÁVY** | **18** |
| Jablečná šťávy, Citrónová šťáva, Mrkvová šťáva | 18 |
| Šťáva z chřestu, Šťáva z hlávkového zelí, Celerová šťáva | 19 |
| Okurková šťáva, Pampelišková šťáva, Bramborová šťáva | 20 |
| Špenátová šťáva, Rajčatová šťáva, Šťáva z vodní petržele | 21 |
| Cibulová šťáva, Šťáva z kudzu, Šťáva z hroznového vína | 22 |
| Šťáva z granátových jablek, Šťáva z mandarinek a jablek, Kaktusová šťáva, Šťáva z ananasu, pomerančů a jablek, Hrušková šťáva | 23 |
| **NÁPOJE** | **24** |
| Zdroj síly, Tekutý oběd | 24 |
| Barbadoský vánek, Posilovač svalů | 25 |
| Panenská Mary, Posilovač | 26 |
| Nejlepší ranní koktejl, Mangovo-citrónové ochlazení | 27 |
| Shrek, Pastelový citrusový koktejl | 28 |
| Jahodové překvapení, Dětský sekt | 29 |
| Ovocná bomba, Mandlové mléko | 30 |

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je nutné vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření. Vždy dodržujte následující pokyny.

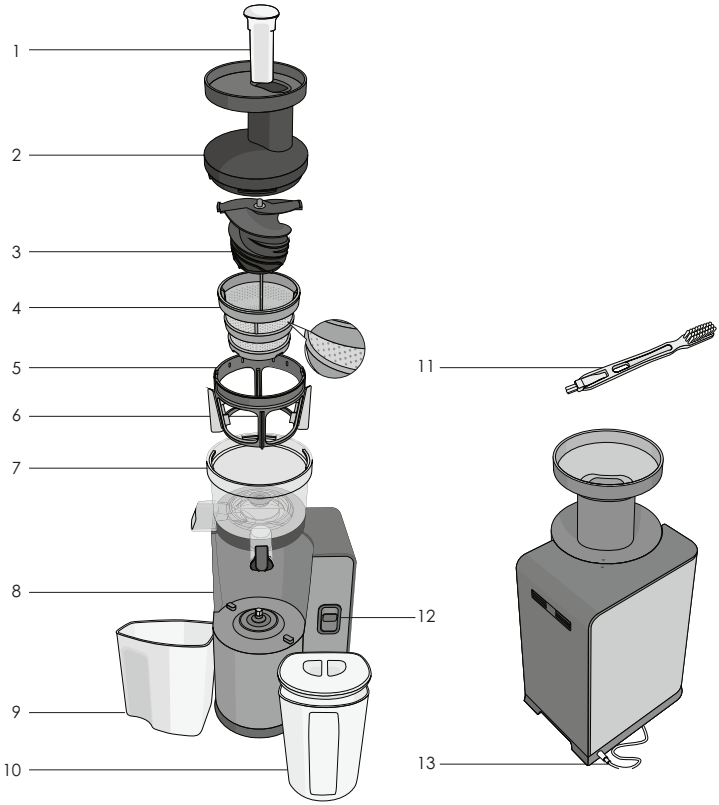
1. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY UVEDENÉ V TOMTO NÁVODU.
2. Motorovou základnu odšťavňovače, kabel nebo zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud přístroj používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Osoby neseznámené s jeho použitím vždy předem seznamte.
4. Při delším odstavení, před sestavením či rozložením a před čištěním vždy odpojte odšťavňovač od přívodu elektrického proudu.
5. Nedotýkejte se pohybujících se částí odšťavňovače.
6. Zjistíte-li, že je poškozen přívodní kabel nebo zástrčka, nebo že odšťavňovač nepracuje správně, je jinak poškozen, či jste jej upustili na zem, obraťte se na Vašeho prodejce nebo autorizované servisní středisko.
7. Použitím jiných než originálních náhradních dílů nebo příslušenství doporučených výrobcem může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
8. Přívodní kabel nikdy nenechávejte viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky nebo dotýkat se horkých povrchů.
9. Před odšťavňováním vždy zkontrolujte, zda je bezpečnostní otočný zámek v zajištěné poloze.
10. Po každém odšťavňování přepněte hlavní vypínač do polohy OFF. Před rozložením odšťavňovače vždy počkejte, dokud se motor nezastaví.
11. Při odšťavňování nikdy nestrkejte do hrdla násypky prsty ani žádné cizí předměty. Pokud dojde k ucpání hrdla zpracovávanými surovinami, použijte k protlačení hrdla pěchovací zátku nebo delší kousek ovoce či zeleniny. Pokud se nepodaří tímto způsobem hrdlo uvolnit, vypněte odšťavňovač, rozložte jej a ručně vyčistěte.
12. Přístroj není určen pro venkovní použití.
13. Neumisťujte přístroj do blízkosti sporáku nebo zdroje otevřeného ohně.
14. Nepoužívejte přístroj k jiným účelům, než ke kterým je určen.
15 Udržujte spotřebič v čistotě. Podrobnější informace naleznete v příslušných kapitolách.

## USCHOVEJTE TENTO NÁVOD PRO POZDĚJŠÍ VYUŽITÍ!

# POPIS ODŠŤAVŇOVAČE

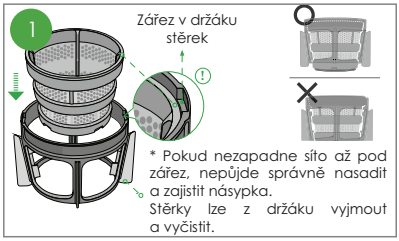
**A** Pěchovací zátka
**B** Násypka
**C** Široké plnicí hrdlo
**D** Otočný bezpečnostní zámek
**E** Odšťavňovací komora s měrkou
**F** Vývod drtě
**G** Výkonný motor
**H** Protiskluzové nožičky
**I** Odšťavňovací síto
**J** Vypínač On/Off
**K** Zátka výpusti šťávy
**L** Lisovací šnek

# POPIS ČÁSTÍ ODŠŤAVŇOVAČE

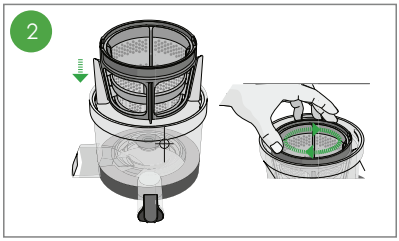



1 Pěchovací zátka
2 Kryt s násypkou
3 Lisovací šnek
4 Odšťavňovací síto
5 Držák stěrek
6 Silikonová stěrka
7 Odšťavňovací komora
8 Motorová základna
9 Nádoba na dřeň
10 Nádoba na šťávu
11 Čisticí kartáč
12 Spínač
13 Přívodní kabel

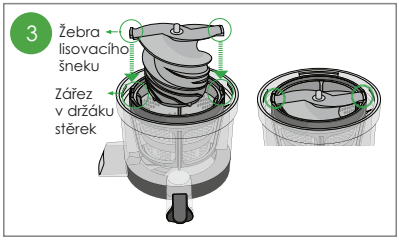
# POKYNY K SESTAVENÍ ODŠŤAVŇOVAČE



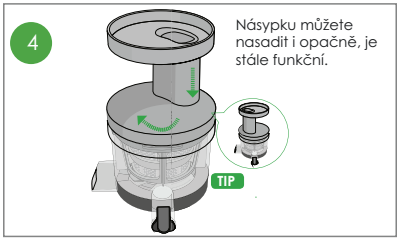

Vložte síto do držáku stěrek. Horní okraj síta musí zapadnout pod zářez v okraji držáku stěrek, viz obr. vlevo. Odšťavňovač jinak nepůjde správně sestavit.



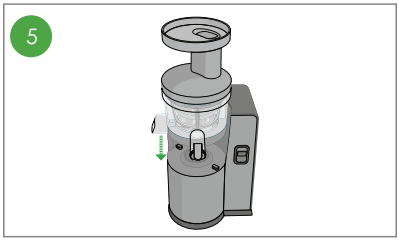

Vložte sestavený držák stěrek se sítem do misky. Pootočte jím směrem doprava, dokud nezacvakne ve správné poloze.




Nyní vložte lisovací šnek do síta. Žebra lisovacího šneku musí zapadnout do zářezů v držáku stěrek.



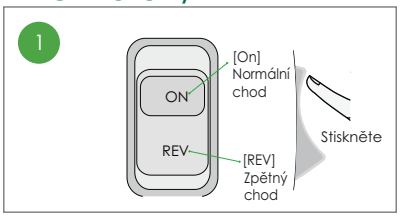

Nasaďte násypku na misku a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.



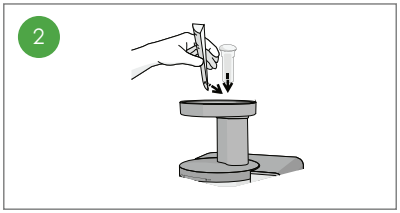

Nasaďte misku na motorovou základnu.

# POKYNY PRO SPRÁVNÉ POUŽITÍ ODŠŤAVŇOVAČE

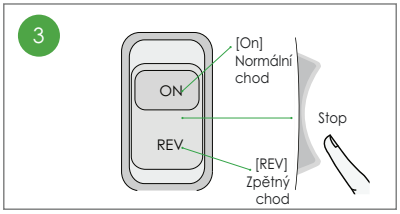
## TLAČÍTKO ON/REV




Odšťavňovač spustíte stisknutím tlačítka [ON].



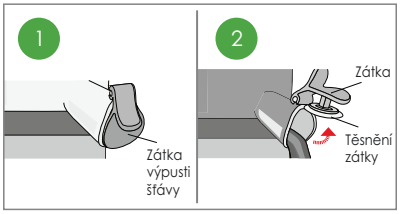

Postupně vkládejte pokrájenou zeleninu a stlačujte ji pěchovací zátkou.




Po skončení odšťavňování vypněte odšťavňovač přepnutím tlačítka do polohy Stop.

⚠ VAROVÁNÍ Po stisknutí tlačítka [ON] nebo [Rev] se ujistěte, že se lisovací šnek zcela zastavil.

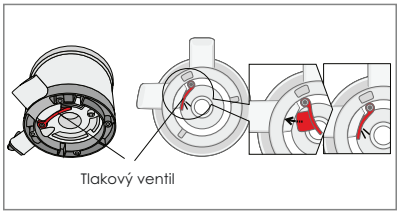
## ZÁTKA VÝPUSTI ŠŤÁVY




Pokud je zátka zavřená, miska se během odšťavňování plní šťávou, která se zde promíchává.

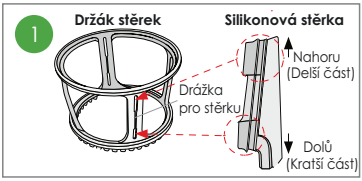
Otevřením zátky výpusti šťávy si můžete do připravené nádoby napustit libovolné množství šťávy. Poté zátku uzavřete a zbylá šťáva je připravena na další porci.

## TLAKOVÝ VENTIL VÝVODU DRTĚ

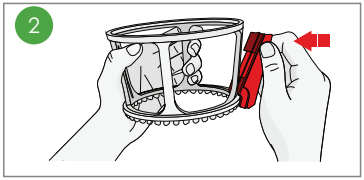



Silikonový tlakový ventil je umístěn ve dně misky. Před každým odšťavňováním se ujistěte, že je tento ventil v uzavřené poloze. Při čištění uvolněte tlakový ventil do otevřené polohy a vymyjte uvízlé ingredience.

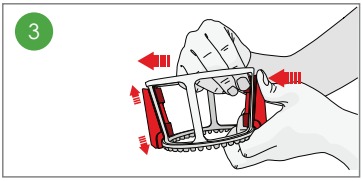
## SESTAVENÍ DRŽÁKU STĚREK




Připravte si silikonovou stěrku do správné polohy vůči drážce v držáku, viz obr. vlevo.

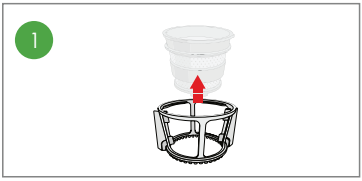



Nasaďte silikonovou stěrku do drážky držáku. Delší část stěrky by měla směřovat vzhůru. Vnější křídlo silikonové stěrky uchopte mezi palec a ukazováček a zasuňte kratší stranou do drážky v držáku.

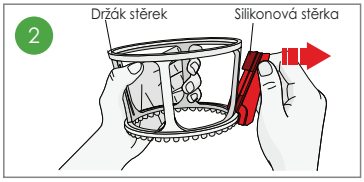



- Zatlačte silikonovou stěrku z vnější strany a zároveň tahejte druhou rukou zevnitř za vnitřní křídlo stěrky, viz obr. vlevo.
- Zatlačte stěrku až do maximální polohy. V případě nesprávného nasazení silikonové stěrky hrozí nebezpečí poškození zařízení.

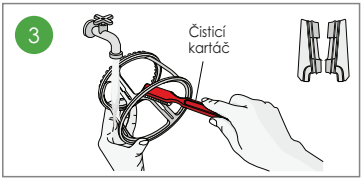
## ROZLOŽENÍ A ČIŠTĚNÍ DRŽÁKU STĚREK




Vyjměte síto z držáku stěrek.

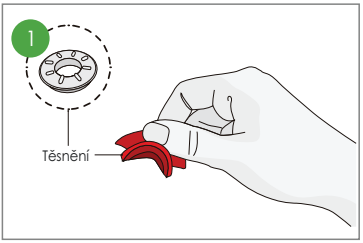



Vytáhněte silikonové stěrky z držáku. Podle obrázku vlevo uchopte silikonovou stěrku mezi prsty a pozvolna ji vytáhněte ve směru šipky. Netahejte příliš velkou silou, abyste stěrku nepřetrhli anebo nedošlo k deformaci držáku.

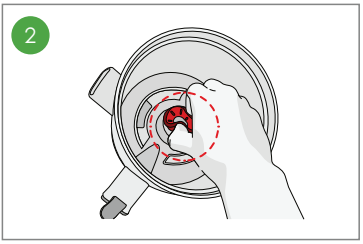



Pomocí čisticího kartáče očistěte držák stěrek a poté jej opláchněte pod tekoucí vodou. Stejným způsobem opláchněte pod tekoucí vodou i silikonové stěrky.

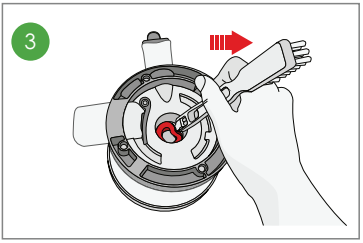
# NASAZENÍ STŘEDOVÉHO TĚSNĚNÍ




Těsnění uchopte mezi palec a ukazováček tak, aby bylo natočeno žebrovanými výstupky směrem vzhůru, viz obrázek vlevo (v čárkovaném kroužku).

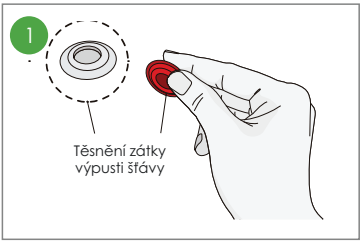



- Nasaďte těsnění na středový otvor ve dně odšťavňovací komory a zatlačte směrem dolů.
- Těsnění nesmí být zatlačeno příliš hluboko.
- Horní část těsnění musí zůstat nad úrovní dna.

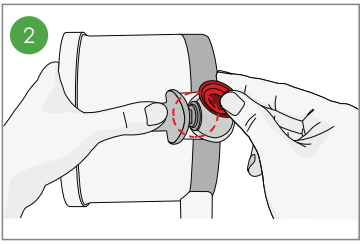



Pokud se Vám nedaří těsnění usadit do správné polohy ve středovém otvoru, můžete jako pomůcku použít opačný konec čisticího kartáče.

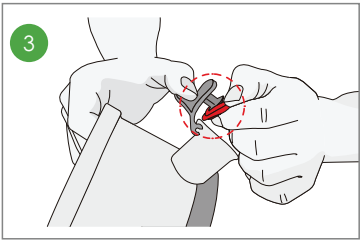
# NASAZENÍ TĚSNĚNÍ ZÁTKY VÝPUSTI ŠŤÁVY




Uchopte mezi prsty těsnění zátky výpusti šťávy podle obrázku vlevo. Otvor v těsnění musí být při uchopení viditelný, tak jak je zobrazeno na obrázku vlevo.



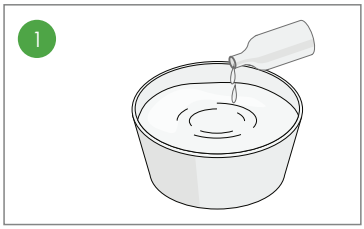

Otevřete zátku a nasaďte těsnění otvorem na výstupek zátky a zatlačte. Postupujte s opatrností, abyste odšťavňovací komoru neupustili.



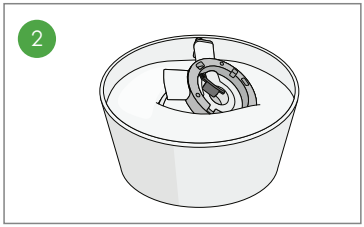

Nasaďte těsnění tak, aby dokonale přiléhalo k zátce. Pokud není těsnění dobře nasazeno, může při odšťavňování docházet k úniku šťávy z misky.

# STERILIZACE A SYSTÉM SNADNÉHO ČIŠTĚNÍ

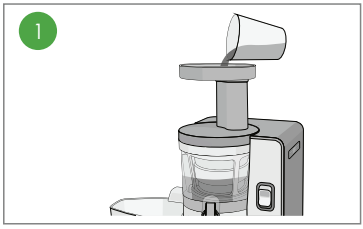
## STERILIZACE



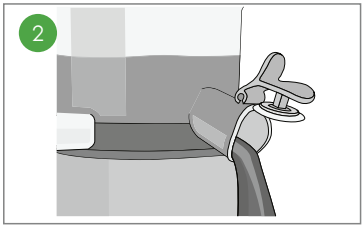

Části odšťavňovače důkladně očistíte ponořením do roztoku vody s několika kapkami jedlé sody nebo prostředku na mytí nádobí na dobu cca 30 minut.




## SYSTÉM SNADNÉHO ČIŠTĚNÍ




Při postupném odšťavňování různých surovin, není nutné vždy odšťavňovač rozložit a jednotlivé části vyčistit. Jednoduše zajistěte zátku výpusti šťávy, nalijte do hrdla vodu a spusťte odšťavňovač.




Po chvíli zátku otevřete a obsah misky vypusťte.

Po dokončení odšťavňování je vždy potřeba misku oddělit a důkladně umýt.

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ POKYNY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ

Každý uživatel je povinen se před použitím odšťavňovače seznámit s bezpečnostními pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze.

## VÝSTRAŽNÉ SYMBOLY

**Tento symbol upozorňuje na nebezpečí vzniku požáru nebo elektrického zkratu.** Konkrétní upozornění jsou na symbolu uvedena v textové podobě.

**Tento symbol upozorňuje na nebezpečí vzniku požáru nebo elektrického zkratu.** Konkrétní upozornění jsou na symbolu uvedena v textové podobě.

**Tento symbol upozorňuje na nedovolené operace.** Konkrétní upozornění jsou uvedena v textové podobě uvnitř nebo kolem symbolu.

**Tento symbol je uveden u pokynů či omezení, které musí uživatel respektovat.** Konkrétní upozornění jsou uvedena v textové podobě uvnitř nebo kolem symbolu.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**VÝSTRAHA** Upozornění na nebezpečnou operaci nebo situaci, při které může dojít k vážnému zranění nebo i k usmrcení osob.

**POZOR** Upozornění na nebezpečnou operaci nebo situaci, při které může dojít k méně závažnému zranění nebo poškození přístroje.

**NEVYTAHUJTE ANI NEZAPOJUJTE ODŠŤAVŇOVAČ DO ZÁSUVKY MOKRÝMA RUKAMA.** Může dojít k úrazu elektrickým proudem.

**ZAPOJUJTE ODŠŤAVŇOVAČ POUZE DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ S NAPĚTÍM 220 - 240 V.** Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo nevratnému poškození odšťavňovače. V případě jiného napětí v síti může dojít k poškození motoru nebo výraznému zkrácení jeho životnosti.

**ZÁSTRČKU ZATLAČTE DO ZÁSUVKY VŽDY AŽ DO KONCOVÉ POLOHY.** Nesprávným zapojením zástrčky může dojít ke zkratu nebo i požáru.

**VÝMĚNA POŠKOZENÉHO PŘÍVODNÍHO KABELU MUSÍ BÝT PROVEDENA VÝROBCEM, AUTORIZOVANÝM SERVISEM NEBO JINOU ODBORNĚ ZPŮSOBILOU OSOBOU.** Poškozený přívodní kabel může způsobit elektrický zkrat nebo požár.

**NIKDY SE NESNAŽTE ODŠŤAVŇOVAČ ROZEBÍRAT NEBO OPRAVOVAT SAMI. NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE ZASOUVAT DO OTVORŮ MOTOROVÉ ZÁKLADNY ŽÁDNÉ NÁŘADÍ, PRSTY ANI JINÉ POMŮCKY.** Může dojít k elektrickému zkratu, požáru nebo poškození odšťavňovače. S technickými problémy se vždy obraťte na Vašeho prodejce nebo servisní středisko.

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ POKYNY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ

**MOTOROVOU ZÁKLADNU NIKDY NENAMÁČEJTE ANI NEOPLACHUJTE.**
Vždy dbejte na to, aby se do spínače nedostala žádná kapalina ani jiná cizí látka. NIKDY ODŠŤAVŇOVAČ NEZAPÍNEJTE, POKUD MÁTE MOKRÉ RUCE. Může dojít k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

**ZJISTÍTE-LI, ŽE JE PŘÍVODNÍ KABEL NEBO ZÁSTRČKA POŠKOZENA, NEZAPOJUJTE ODŠŤAVŇOVAČ DO ZÁSUVKY.**
Může dojít ke zkratu, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

**PODLE BEZPEČNOSTNÍCH PŘEDPISŮ MUSÍ BÝT TENTO ELEKTRICKÝ SPOTŘEBIČ UZEMNĚN. K JEHO UZEMNĚNÍ NESMÍ BÝT POUŽITO PLYNOVÉ NEBO VODOVODNÍ PLASTOVÉ POTRUBÍ, TELEFONNÍ KABEL APOD.** Může dojít ke zkratu, požáru, poškození spotřebiče nebo explozi. Vždy se ujistěte, že odšťavňovač zapojujete do správně uzemněné zásuvky.

**V PRŮBĚHU ODŠŤAVŇOVÁNÍ NIKDY NEROZEBÍREJTE ODŠŤAVŇOVACÍ KOMORU S NÁSYPKOU, NIKDY NESTLAČUJTE SUROVINY V HRDLE NÁSYPKY PRSTY ANI POMOCÍ JINÝCH PŘEDMĚTŮ (VIDLIČKA, LŽÍCE) A NESTRKEJTE CIZÍ PŘEDMĚTY DO VÝPUSTI ŠŤÁVY**
Může dojít ke zranění nebo poškození odšťavňovače.

**TENTO PŘÍSTROJ NENÍ URČEN PRO POUŽÍVÁNÍ OSOBAMI (VČETNĚ DĚTÍ) SE SNÍŽENOU FYZICKOU, SMYSLOVOU ČI DUŠEVNÍ SCHOPNOSTÍ. POKUD PŘÍSTROJ POUŽÍVAJÍ NEBO JE POUŽÍVÁN V JEJICH BLÍZKOSTI, JE NEZBYTNÝ PEČLIVÝ DOZOR. NESEZNÁMENÉ OSOBY S JEHO POUŽITÍM VŽDY PŘEDEM SEZNAMTE.**

**NESPOUŠTĚJTE ODŠŤAVŇOVAČ BEZ SPRÁVNĚ ZAJIŠTĚNÉ NÁSYPKY.**
Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.

**V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPŘIPOJUJTE ODŠŤAVŇOVAČ DO ZÁSUVKY, ZJISTÍTE-LI V MÍSTNOSTI PŘÍTOMNOST PLYNU. NEJDŘÍVE DŮKLADNĚ VYVĚTREJTE.**
Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.

**DOJDE-LI PŘI ODŠŤAVŇOVÁNÍ K ZASTAVENÍ LISOVACÍHO ÚSTROJÍ, STISKNĚTE NA 2 - 3 SEKUNDY TLAČÍTKO ZPĚTNÉHO CHODU [REVERSE/REV] A POTÉ TLAČÍTKEM [ON] SPUSŤTE ODŠŤAVŇOVÁNÍ ZNOVU.**

**NIKDY NESTRKEJTE PRSTY ANI ŽÁDNÉ CIZÍ PŘEDMĚTY (VIDLIČKA, LŽÍCE) DO VÝPUSTI ŠŤÁVY.**
Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTÍ POKYNY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ

**BĚHEM ODŠŤAVŇOVÁNÍ S ODŠŤAVŇOVAČEM NEHÝBEJTE, NEROZEBÍREJTE ODŠŤAVŇOVACÍ KOMORU ANI DALŠÍ ČÁSTI ANI SE NEPOKOUŠEJTE JE NASADIT.** Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače. Před jakoukoliv operací nebo manipulací je nutné nejdříve odšťavňovač vypnout a odpojit od přívodu elektrické energie.

**PŘI POUŽÍVÁNÍ ODŠŤAVŇOVAČE DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI NA VOLNÉ ČÁSTI ODĚVU NEBO DOPLŇKY (KRAVATY, ŠÁLY, ŘETÍZKY APOD.), ABY NEDOŠLO K JEJICH VTAŽENÍ DO ODŠŤAVŇOVAČE.** Může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.

**ODŠŤAVŇOVAČ VŽDY POSTAVTE NA ROVNOU A HLADKOU PLOCHU.** Jinak může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.

**NENECHÁVEJTE ODŠŤAVŇOVAČ V NEPŘETRŽITÉM PROVOZU DÉLE NEŽ 30 MINUT.** Může dojít k poškození motoru vlivem přehřátí. Po každých 30 minutách provozu nechte odšťavňovač na 15 minut vychladnout, poté můžete v odšťavňování pokračovat.

**KE STLAČOVÁNÍ ZPRACOVÁVANÉ SUROVINY V HRDLE NÁSYPKY POUŽÍVEJTE POUZE DODÁVANOU PĚCHOVACÍ ZÁTKU.** Jinak může dojít ke zranění nebo k poškození odšťavňovače.

**PŘI PŘENÁŠENÍ NEBO MANIPULACI S ODŠŤAVŇOVAČEM POSTUPUJTE VŽDY S OPATRNOSTÍ, ABY NEDOŠLO K JEHO UPUŠTĚNÍ NEBO JINÉMU NÁRAZU.** Může dojít k poškození odšťavňovače, zranění nebo požáru.

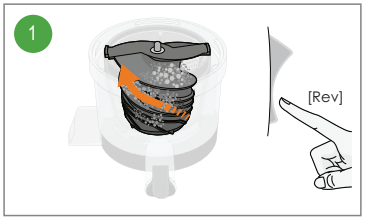
**ZAREGISTRUJETE-LI PŘI ODŠŤAVŇOVÁNÍ NEOBVYKLÝ ZÁPACH, KOUŘ NEBO PŘEHŘÍVÁNÍ ODŠŤAVŇOVAČE, NEPRODLENĚ JEJ VYPNĚTE A VYTÁHNĚTE ZE ZÁSUVKY. S TÍMTO PROBLÉMEM SE OBRAŤTE NA SVÉHO PRODEJCE NEBO SERVISNÍ STŘEDISKO.** Při uvedení nového odšťavňovače do provozu je mírný zápach obvyklý. Po určité době samovolně zmizí.

**PO DOKONČENÍ ODŠŤAVŇOVÁNÍ VŽDY ODPOJTE ODŠŤAVŇOVAČ OD PŘÍVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE. NIKDY NEVYTAHUJTE ZÁSTRČKU ZATAŽENÍM ZA KABEL.** Při vytahování zástrčky zatažením za přívodní kabel může dojít ke zkratu nebo i k požáru.

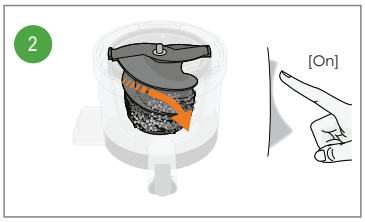
**NEOMÝVEJTE ODŠŤAVŇOVAČ ANI JEHO ČÁSTI VODOU TEPLEJŠÍ NEŽ 80 °C. ODŠŤAVŇOVAČ ANI JEHO ČÁSTI NIKDY NEVKLÁDEJTE DO MYČKY NA NÁDOBÍ, SUŠIČKY ANI DO MIKROVLNNÉ TROUBY.** Může dojít k jejich poškození nebo deformaci.

**ODŠŤAVŇOVAČ VÁŽÍ PŘIBLIŽNĚ 6 KG. PŘI MANIPULACI NEBO PŘENÁŠENÍ JEJ VŽDY PEVNĚ UCHOPTE OBĚMA RUKAMA ZA ÚCHYTY NA SPODNÍ STRANĚ MOTOROVÉ ZÁKLADNY.**
Pokusíte-li se uchopit odšťavňovač za misku nebo jen za okraj motorové základny, může dojít k upuštění základny a jejímu nevratnému poškození. Může dojít rovněž ke zranění.

## POKUD DOJDE K ZASTAVENÍ ODŠŤAVŇOVACÍHO ÚSTROJÍ...



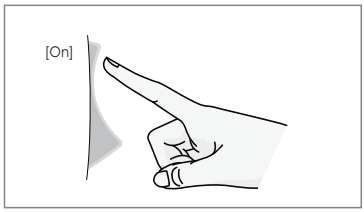

Stiskněte na 3-5 vteřin tlačítko pro zpětný chod [Rev] a poté jej uvolněte. Po uvolnění tlačítka se šnek přestane otáčet. Tento postup opakujte 2x až 3x.
Při zpětném chodu dochází k vytlačování zpracovávané suroviny zpět do hrdla násypky.



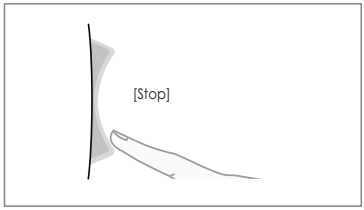

Pro běžný chod stiskněte tlačítko [ON]. Při používání tlačítka [ON] nebo [Rev] se vždy ujistěte, že po zastavení odšťavňovače nebo po uvolnění tlačítka [Rev] se šnek zcela zastavil.

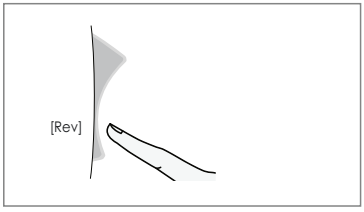
**Poznámka:**
Pokud se odšťavňovač nerozběhne ani po vykonání výše uvedeného postupu, je nutno jej odpojit od přívodu elektrické energie, rozložit a vyčistit. Poté jej zkuste znovu zapnout.

## ⚠ UPOZORNĚNÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍHO TLAČÍTKA




Odšťavňování zastavíte krátkým stisknutím tlačítka [Rev]. Šnek začne zpomalovat, až se zcela zastaví. Teprve poté můžete odšťavňovač znovu spustit stisknutím tlačítka [ON] nebo zapnout zpětný chod podržením tlačítka [Rev].



- Dbejte zvýšené pozornosti při odšťavňování následujících surovin:
  - Ovocné plody s tvrdými peckami nebo semeny, jako jsou například švestky, broskve a meruňky, před zpracováním v odšťavňovači je odpeckujte.
  - Suroviny s vyšším obsahem vlákniny (vodní petržel, cerel apod.) pokrájejte na menší kousky o velikosti 3-4 cm a vkládejte postupně do hrdla násypky.
  - Nevkládejte do odšťavňovače sezamová semínka, kávová zrna, čínský pepř a jiné suroviny, které nelze odšťavnit.
  - Neodšťavňujte ovoce naložené v alkoholu, medu nebo cukru. Mohlo by dojít k poškození nebo selhání odšťavňovače.

- Zmražené ovoce nebo uschlé suroviny skladované delší dobu v lednici mohou obsahovat méně šťávy nebo je dokonce vůbec nepůjde odšťavnit.
- Odpadní drť získanou při odšťavňování se již nepokoušejte dále v odšťavňovači zpracovávat. Výjimkou je měkké ovoce, které můžete znovu odšťavnit.
- Nepoužívejte spotřebič k mletí obilí. Mohlo by dojít k poškození nebo selhání.
- Doporučujeme Vám pít čerstvou šťávu hned po odšťavnění.
- Nepoužívejte odšťavňovač nepřetržitě déle než 30 minut. Mohlo by dojít k přehřátí motoru a poškození odšťavňovače.

# ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

**ODŠŤAVŇOVAČ NEJDE SPUSTIT.**
- Zkontrolujte, zda je správně zapojena zástrčka v zásuvce.
- Zkontrolujte, zda je dobře sestavena násypka. Pokud není násypka ve správné pozici, odšťavňovač z bezpečnostních důvodů nelze spustit.
- Zkontrolujte, zda je odšťavňovač sestaven podle pokynů v tomto návodu ve správném pořadí kroků.
- Pokud odšťavňovač stále nefunguje, obraťte se na zákaznickou linku Vašeho prodejce.

**NÁSYPKU NELZE OTEVŘÍT.**
- Je-li miska naplněna drtí, stiskněte tlačítko [ON] a pokuste se nahromaděnou drť vytlačit.
- Zkontrolujte, zda se v odšťavňovači nezasekl cizí předmět, příliš tvrdé suroviny nebo plody s peckami či tvrdými semeny.
- Stiskněte tlačítko zpětného chodu [Reverse/REV].
- Nikdy se nesnažte otevírat násypku příliš velkou silou. Pokud jste provedli výše popsané kroky a problém nadále přetrvává, obraťte se na zákaznickou linku Vašeho prodejce.

**ODŠŤAVŇOVAČ PŘESTAL PRACOVAT V PRŮBĚHU ODŠŤAVŇOVÁNÍ.**
- Zkontrolujte, zda nedošlo k zaseknutí příliš velkých kusů suroviny v odšťavňovači.
- Přečtěte si pokyny k použití zpětného chodu a kapitolu „Pokud dojde k zastavení odšťavňovacího ústrojí...".
- Pokud se Vám nepodařilo použitím zpětného chodu problém vyřešit, obraťte se na zákaznickou linku Vašeho prodejce.

**PO CELÉM ŠNEKU JSOU DROBNÉ ŠKRÁBANCE.**
- Drobné škrábance jsou zcela běžné, nemusí Vás znepokojovat. Vznikají při běžném používání odšťavňovače.

**ŠŤÁVA VYTÉKÁ NA MOTOROVOU ZÁKLADNU**.
- Zkontrolujte, zda není dávka surovin v odšťavňovací komoře příliš velká.
- Při zpracování nadměrné dávky surovin se může stát, že dojde k mírnému odtlačení ventilu a propouštění šťávy.
- Nesnažte se zpracovat najednou maximální množství surovin. Volte vždy raději menší a pravidelné dávky.
- Zkontrolujte, zda je uzavřena zátka výpusti šťávy.

**ODŠŤAVŇOVAČ SE PŘI ODŠŤAVŇOVÁNÍ CHVĚJE.**
- Mírné chvění způsobené otáčením lisovacího šneku je běžné, nejedná se o závadu odšťavňovače. Při zpracování tvrdých surovin (např. mrkev, brambory, řepa, petržel apod.) může být chvění misky více patrné než při odšťavňování měkkých druhů ovoce a zeleniny.
- Mírné chvění je způsobeno otáčkami motoru a je běžné.
- Menší či větší posouvání odšťavňovače je závislé na druhu zpracovávaných surovin a obsahu i struktuře vlákniny.

# TECHNICKÁ SPECIFIKACE

| | |
|---|---|
| **Název výrobku** | Vertikální šnekový odšťavňovač |
| **Výrobní řada** | EUJ-808 |
| **Napětí** | 230 V |
| **Frekvence** | 50 Hz |
| **Spotřeba/příkon** | 150 W |
| **Otáčky** | 43 ot./min. |
| **Délka přívodního kabelu** | 1,4 m |
| **Motor** | Jednofázový indukční |
| **Hmotnost** | 6,8 kg |
| **Vnější rozměry** | Šířka 236 mm<br>Délka 240 mm<br>Výška 398 mm |
| **Doporučená délka nepřetržitého provozu** | max. 30 minut |

## Jablečná šťáva

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

## Citrónová šťáva

Čerstvá citrónová šťáva je základní ingrediencí ovocných šťáv. Vyznačuje se vysokým obsahem vitamínu C a výrazným citrusovým aroma. Šťáva má pH 3,2.

Obsah kyseliny citrónové se pohybuje mezi 6-7 %. Citrusy obsahují rovněž menší množství kyseliny jablečné a akonitové. Dále obsahují 1-3 % cukru. K výrazné chuti přispívá silné citrónové a ananasové aroma. Citrónová šťáva je vynikající pro aromatizování nejrůznějších nápojů. Velice účinně pomáhá při nachlazení, bolestech hlavy či zánětu močové trubice.

## Mrkvová šťáva

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

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

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

Na pokožce se mohou při konzumaci mrkvové šťávy objevit žluté skvrny způsobené vyplavováním škodlivých látek působením karotenu a fytochemických látek. Pokračujte v pravidelné konzumaci, tyto skvrny samovolně zakrátko zmizí a barva pokožky se vrátí do normálního stavu.

## Šťáva z chřestu

Chřest obsahuje alkaloid nazývaný asparagin, který se nachází v živých rostlinách, pro které představuje základní a životně důležitou složku. Rostliny bez tohoto alkaloidu nejsou schopny prosperovat a v dlouhodobějším horizontu ani přežít.

Vařením nebo zavařováním se tento cenný alkaloid znehodnocuje. Dochází k uvolnění vodíku i kyslíku a k degradaci přírodních solí, které z tohoto alkaloidu vznikají. Šťáva z chřestu je vhodná především k léčbě ledvinových onemocnění. Kombinovaným užíváním šťávy z chřestu se zeleninovými šťávami určenými pro pacienty s diabetem a anémií se docílí ještě mnohem výraznějšího léčivého účinku.

Užívání šťávy z chřestu je velice léčebné při špatné funkci ledvin a při problémech se žlázami s vnitřní a vnější sekrecí. Velmi účinné je pít šťávu z chřestu v kombinaci se šťávami doporučenými pro diabetiky a pacienty s anémií.

Lidský organismus není přirozeně schopen kompletně trávit bílkoviny. Z tohoto důvodu dochází v naší svalové hmotě k ukládání kyseliny močové, kterou v potravě přijímáme. Při trvalé konzumaci živočišných bílkovin tak dochází k zatěžování ledvin i ostatních orgánů podílejících se na zažívání.

Důsledkem toho je snížené vylučování kyseliny močové, která se tím pádem mnohem více usazuje ve svalech a kloubech. Ve výsledku vede tento proces k bolestivým projevům revmatismu či artrózy.

## Šťáva z hlávkového zelí

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

Mezi největší přednosti hlávkového zelí patří obsah síry, chlóru a jódu. Společný obsah síry a chlóru je velice přínosný pro čištění žaludku. Toto ale pro tyto látky platí jen při konzumaci v přírodním stavu a přidáním soli tento účinek zmizí úplně.

Konzumací šťávy z hlávkového zelí lze efektivně předcházet vředům a zácpě. Zácpa je velice často příčinou kožních problémů. Pitím dostatečného množství šťávy lze tyto problémy eliminovat. Přidáním soli dojde nejen k degradaci šťávy, ale může to být škodlivé i pro organismus.

## Celerová šťáva

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

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

## Okurková šťáva

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

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

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

## Pampelišková šťáva

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

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

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

## Bramborová šťáva

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

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

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

## Špenátová šťáva

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

Konzumací špenátu v jeho přírodním stavu přijímáme do těla důležité látky přispívající k přirozenému pročištění a regeneraci celého trávicího traktu. Pitím špenátové šťávy v množství 0,5 l denně budete moci pocítit její léčebné účinky a posléze i trvalé zlepšení již po několika týdnech.

Špenát přispívá k celkové regeneraci organismu a důležitých orgánů. Jeho účinky nemusíte nutně pocítit jen na zlepšení trávení. Syrový špenát působí preventivně proti hnisavým zánětům dásní, které se objevují v důsledku nedostatku vitamínů v mrkvové a špenátové šťávě. Mezi další příznaky trvalé konzumace neaktivních minerálů, bílého cukru a na aktivní živiny chudých potravin patří například krvácivost dásní.

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

## Rajčatová šťáva

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

## Šťáva z vodní petržele

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

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

## Cibulová šťáva

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

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

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

## Šťáva z kudzu

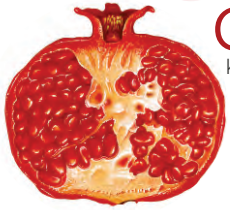
Dongeuibogam (kniha orientální medicíny) charakterizuje kudzu jako: "Kudzu je látka jemná a studená. Je zároveň sladká bez obsahu jedovatých látek. Velice účinně pomáhá při bolestech hlavy a odbourávání alkoholu rozšiřováním pórů a uvolňováním cukru do krevního řečiště. Podporuje chutenství a trávení,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

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

## Šťáva z hroznového vína

Nejlepší šťávu lze získat z plně zralého hroznového vína. Nedoporučujeme odrůdy s příliš vysokým obsahem jader. Běžně dostupné šťávy z hroznového vína byly tepelně upraveny, což znamená, že po 3 - 6 měsících tyto šťávy již neobsahují vápník v aktivní podobě a při nadměrné konzumaci se mohou dokonce usazovat v cévách. Zamrazená šťáva z hroznového vína bude vždy obsahovat všechny živiny a vitamíny v aktivní formě a lze ji konzumovat po celý rok. A protože nebyla žádným způsobem tepelně upravena, nedošlo tak ke znehodnocení aktivního vápníku, kyseliny hroznové ani kyseliny vinné, které v těle významně přispívají k rozpouštění neaktivního vápníku i jiných škodlivin, aktivují enzymy a pomáhají využívat nejdůležitější živiny. Chuť čerstvé šťávy se navíc s produkty nabízenými na trhu nedá vůbec srovnávat.

## Šťáva z granátových jablek



Granátová jablka jsou známa obsahem ženského hormonu estrogenu. Jeho dlouhodobějším užíváním může docházet k vedlejším účinkům, ale v případě konzumace estrogenu v přírodní podobně k těmto účinkům nedochází a není prokázán ani obsah žádných škodlivých látek. Šťávu z granátových jablek je možno zamrazit a užívat po dobu jednoho roku.

## Šťáva z mandarinek a jablek

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

## Kaktusová šťáva (opuncie, opuncie východní)

Kaktus a jeho plody nelze v jejich přírodní podobě konzumovat. Nejlépe stravitelná je šťáva ze směsi s hroznovým vínem v poměru 1 : 1. Po zpracování v Angel Juiceru s použitím filtru pro odšťavňování hroznového vína šťávu zamrazte. Konzumujte v ranních hodinách.

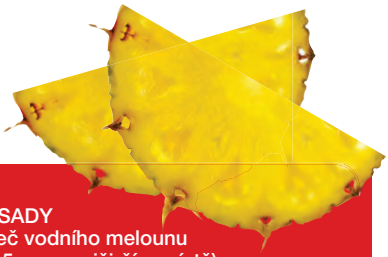
## Šťáva z ananasu, pomerančů a jablek

Kupte jeden vyzrálý ananas. Smíchejte na kousky pokrájený ananas, pomeranče a jablka ve stejném poměru. Ananas a pomeranč zbavte slupky, jablko ponechte se slupkou. Směs odšťavněte a šťávu zamrazte. Pravidelně konzumujte po dobu jednoho roku. Dětem je možno podávat šťávu jako zmrzlinu, dospělí ji mohou pít jako džus.

## Hrušková šťáva

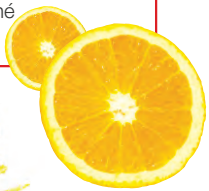
Hrušková šťáva je pravděpodobně mnohem dostupnější v obchodní síti, ale je potřeba počítat s tím, že enzymy a vitamíny byly zničeny při její tepelné úpravě. Šťáva získaná z čerstvých hrušek nebo případně i zamrazená představuje výborný a zdravý nápoj s obsahem aktivních enzymů.

## ZDROJ SÍLY



**PŘÍSADY**
**výseč vodního melounu**
**(asi 5 cm v nejširším místě)**
**2 pomeranče**
**čtvrtka ananasu**

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



Při popíjení tohoto řízeného nápoje načerpáte sílu a soustředíte si myšlenky.

## TEKUTÝ OBĚD

**PŘÍSADY**
**2 mrkve**
**polovina okurky**
**2 celerové natě**
**polovina řepy**

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

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

## BARBADOSKÝ VÁNEK

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

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

Výrazná vzpružující šťáva, dokonalá k popíjení na konci dlouhého dne. Jemný meloun zklidní nervy, bromelain v ananasu uklidní podrážděnou trávicí soustavu. Lehněte si, upíjejte a představujte si, že jste na teplé pláži a jemně Vás ovívá karibský vánek.

## POSILOVAČ SVALŮ

**PŘÍSADY**
**polovina citronu**
**1 pomeranč**
**1 hruška**
**1 jablko**

**POSTUP**
Nechte si stranou polovinu citronu na ozdobné plátky. Zbývající polovinu oloupejte spolu s pomerančem. Pokrájejte jablko a hrušku. Odšťavněte a šťávy smíchejte ve sklenici. Ozdobte plátky citronu, pomeranče a jablka.

Tato šťáva není vhodná pro osoby trpící osteoartritidou, protože podle některých léčitelů přispívají citrusové šťávy k zánětům kloubů. Tato šťáva Vám pomůže zklidnit svalové bolesti.

# PANENSKÁ MARY

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

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

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

# POSILOVAČ

**PŘÍSADY**
2 jablka
100 g bílého hroznového vína
50 g řepy
1cm plátek čerstvého zázvoru

**POSTUP**
Jablka nahrubo pokrájejte a odšťavněte. Víno omyjte a odšťavněte. Řepu vydrhněte, pokrájejte, odšťavněte, po ní zázvor. Nakonec vše smíchejte ve sklenici.

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

# **NEJLEPŠÍ** RANNÍ KOKTEJL

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

**PŘÍSADY**
**2 pomeranče**
**2 mrkve**
**1 jablko**
**1 mango**
**6 jahod**
**ledové kostky a plátky pomeranče na ozdobu**
**150 ml bílého jogurtu**
**2–3 porce**

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

# **MANGOVO-CITRÓNOVÉ** OCHLAZENÍ

**PŘÍSADY**
**1 mango**
**polovina citronu**
**perlivá minerálka a drcený led**
**plátek citronu na ozdobu**
**2 porce**

**POSTUP**
Rozkrojte mango na polovinu a vyjměte pecku. Oloupejte a odšťavněte dužinu. Oloupejte citron, plátek ponechte na ozdobu. Polovinu citronu odšťavněte a šťávu smíchejte s mangovou. Nalijte do dvou sklenic a zalijte perlivou vodou.

Žízeň zahánějící směs šťáv, která oživí Vaše děti. (Pokud to potřebují!)

## SHREK

**PŘÍSADY**
3 kiwi
100 ml bublinkové limonády
či sodové vody

**POSTUP**
Kiwi oloupejte a odšťavněte. Několik kostek ledu vložte do sklenice a zalijte šťávou z kiwi. Vmíchejte limonádu či sodovku, doplňte slámkou, a hurá na to.

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

## PASTELOVÝ CITRUSOVÝ KOKTEJL

**PŘÍSADY**
1 růžový grapefruit
2 pomeranče
polovina citronu

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

Milé probuzení, které Vás nabije elánem a silou vůle.

# JAHODOVÉ PŘEKVAPENÍ

**PŘÍSADY**
**200 g jahod**
**2 jablka**
**100 ml perlivé vody**
**či limonády**

**POSTUP**
Jahody omyjte a vložte do odšťavňovače. Jablka nahrubo pokrájejte a odšťavněte. Šťávy smíchejte ve sklenici a zalijte je šumivým nápojem dle vlastní volby. Ozdobte ovocnými špízy a slámkou.

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

# DĚTSKÝ SEKT

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

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

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

## OVOCNÁ BOMBA

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

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

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

## MANDLOVÉ MLÉKO

**PŘÍSADY**
100 g mandlí
300 ml filtrované vody
1 lžíce sirupu z agáve (dle chuti)

**POSTUP**
Mandle namočíme na 6 hodin do vody. Vodu vylijeme a mandle propláchneme. Střídavě do odšťavňovače vhazujeme mandle a přidáváme filtrovanou vodu. Mléko můžeme dosladit sirupem nebo jiným sladidlem.

Mléko lze připravit stejným způsobem také z jiných druhů ořechů.

# POZNÁMKY

## SERVISNÍ STŘEDISKO

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

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

Sana

JUICER BY Omega

DOPŘEJTE SI POTŘEBNÉ VITAMÍNY

Obohaťte svoji duši

**www.sanaproducts.cz**