



## NÁVOD K OBSLUZE

SANA JUICER EUJ-828





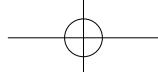


## OBSAH

- 02 Bezpečnostní opatření
- 04 Části přístroje a příslušenství
- 06 Rozložení odšťavňovací komory
- 07 Příprava surovin; Volba síta
- 08 Sestavení odšťavňovače před odšťavňováním
- 10 Sestavení odšťavňovače před výrobou zmrzliny
- 12 Nasazení odšťavňovací komory na základnu
- 13 Odšťavňování / Výroba zmrzliny
- 14 Použití ovládací páčky pro regulaci drti
- 15 Nastavení ovládací páčky podle použitých surovin
- 17 Údržba odšťavňovače
- 19 Rady k odšťavňování
- 20 Pokud se lisovací šnek v průběhu odšťavňování zastaví
- 21 Před zamýšlenou opravou
- 23 Technická specifikace

## EUJ-828 (Pouze pro domácí použití / Včetně záruky)

- 01 Před použitím přístroje si pozorně přečtěte návod k obsluze.
- 02 Uchovávejte tento návod na lehce dostupném místě.
- 03 Pro zapojení spotřebiče použijte pouze zásuvku s napětím 230 - 240 V AC.
- 04 Design a úroveň spotřebiče se mohou měnit bez předchozího upozornění.
- 05 Bez předchozího upozornění může dojít i ke zlepšení kvality.



# 02

## Bezpečnostní opatření

- **Spotřebič nezapojujte ani nevypojujte z elektrické sítě mokrýma rukama.** Může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **Spotřebič připojujte pouze do zásuvek s napětím 230 - 240 V.** Jiná hodnota napětí může způsobit úraz elektrickým proudem, požár či poškození motoru spotřebiče.
- **Zapojte rádně napájecí kabel do zásuvky.** Nesprávné zapojení může způsobit úraz elektrickým proudem či požár.
- **Je-li napájecí kabel poškozený, měl by být nahrazen pouze oprávněnou osobou.** Používáním poškozeného napájecího kabelu riskujete úraz elektrickým proudem či požár.
- **Nepokoušejte se spotřebič sami opravit či jej nějakým způsobem upravovat.** Nevekládejte žádné předměty do otvorů v základně přístroje. To by mohlo způsobit požár, úraz elektrickým proudem či jiné komplikace. Pro technickou podporu kontaktujte místní autorizované servisní středisko.
- **Nepoužívejte zástrčku, není-li správně připevněna k napájecímu kabelu.** Může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem či jinému zranění.
- **Nikdy nenamáčejte základnu přístroje.** Zabraňte tomu, aby se jakákoli kapalina či jiné látky dostaly do vypínače umístěného na přístroji. Nedotýkejte se vypínače mokrýma rukama. Může dojít k úrazu elektrickým proudem či požáru.
- **Napájecí kabel musí být připojen pouze do uzemněné zásuvky.** Neuzemňujte spotřebič k plynové trubce, plastovému vodnímu potrubí, k telefonní lince atd. Mohlo by to vést k úrazu elektrickým proudem, požáru, explozi či poškození spotřebiče.
- **Nikdy spotřebič nerozebírejte, je-li v provozu.** Je-li přístroj v provozu, nikdy nedávejte prsty, ani cizí předměty, jako jsou vidličky, lžíce nebo jídelní hůlky, do plnicího hrudla spotřebiče ani do výpusti na dužinu či šťávu. Může dojít k úrazu či jiným komplikacím.
- **Nedovolte dětem odšťavňovač používat.** Tento přístroj mohou používat osoby se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem nebo v případě, že byly o bezpečném způsobu jeho používání poučeny a poučení rozuměly.
- **Spotřebič nepoužívejte, dokud není násypka správně nasazena na svém místě.** Nesprávné nasazení násypky může způsobit zranění či zničení přístroje.
- **Došlo-li k úniku plynu, spotřebič nezapojujte do zásuvky.** Ihned otevřete okno a místnost rádně vyvětrejte. Nedostatečné vyvětrání může způsobit zranění či poškození přístroje.

# 03

- **Pokud se šnek během odšťavňování zastavil, podržte tlačítko [REV] na 2-3 vteřiny.** Uvolněte tlačítko a počkejte, až se šnek úplně zastaví. Pak opět stiskněte tlačítko [ON]. Pokud je odšťavňovač přeplněný a opakovaně se zastavuje, může dojít k poškození jeho částí a omezení jeho provozu kvůli přehřátí motoru. Pokud problém přetrvává, ihned spotřebič zastavte a obraťte se na servisní středisko.
- **Se spotřebičem během provozu nehýbejte, a ani jej nerozebírejte.** Mohlo by dojít k úrazu či k poškození spotřebiče. Budete-li chtít se spotřebičem hýbat či jej rozložit, vždy jej předtím vypněte a vypojte ze zásuvky.
- **Při používání přístroje si dejte pozor, aby se vám do odšťavňovače nedostala kravata, náhrdelník, šátek apod.** Může dojít ke zranění a poškození či zničení spotřebiče.
- **Odšťavňovač umístěte na rovný a stabilní povrch.**
- **Nepoužívejte odšťavňovač nepřetržitě déle než 30 minut.** Po každých 30 minutách provozu jej nechte 5 minut odpočinout. Nenecháte-li spotřebič vychladnout, může dojít ke zničení motoru.
- **Ke vkládání surovin do plnicího hrdla používejte pouze přiloženou pěchovací zátku.** Použití jiného předmětu může způsobit úraz či nenávratně poškodit odšťavňovač.
- **Nenechte spotřebič spadnout na zem či jej jakkoli poškodit těžkými předměty.** Může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru či zničení spotřebiče.
- **Pokud ze spotřebiče vychází nepříjemný zápach, kouř nebo dochází k jeho přehřátí, ihned jej přestaňte používat a obraťte se na servisní středisko.** U nových spotřebičů je běžné, že z nich při prvních použitích vychází nepříjemný zápach. Ten ale zanedlouho zmizí.
- **Po každém použití spotřebič vypněte. Stejně tak před každým jeho rozebíráním a čištěním.** Při vypojování spotřebiče ze zásuvky nikdy netahejte za kabel, ale za zástrčku. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- **Odšťavňovač nemyjte ve vodě o teplotě 80 °C a vyšší.** Odšťavňovač ani žádnou z jeho částí nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k jejich deformaci či úplnému zničení.
- **Při manipulaci se spotřebičem jej držte oběma rukama za spodní část jeho základny.** Nedržte jej pouze za násypku. Spotřebič by mohl spadnout a rozbit se či způsobit zranění.
- **Spotřebič není určen pro komerční využití.** Přeplňováním násypky může dojít ke zničení odšťavňovače.

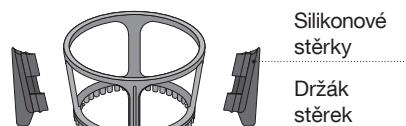
# 04

## Části přístroje a příslušenství

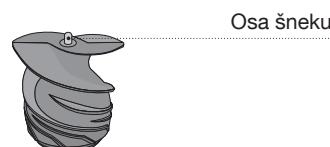
01 Násypka



02 Držák stěrek



03 Lisovací šnek



04 Odšťavňovací komora

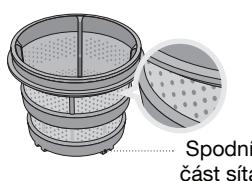


05 Pěchovací zátka

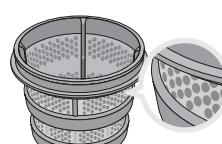


06-08 Síta

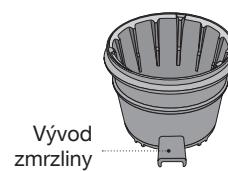
06 Jemné síto



07 Hrubé síto



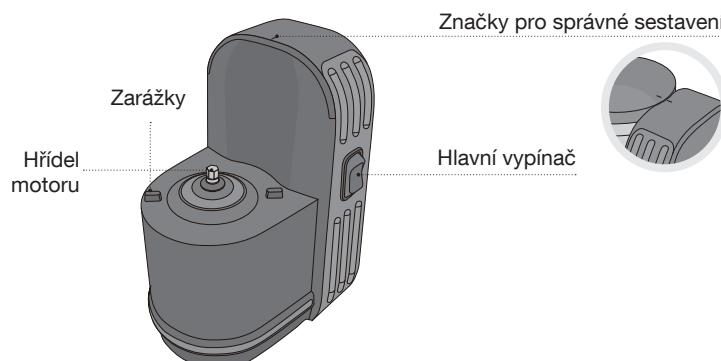
08 Síto na výrobu zmrzliny



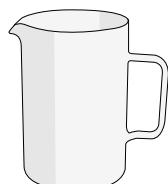
# 05

## Části přístroje a příslušenství

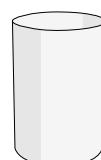
### 11 Základna



### 09 Nádoba na šťávu



### 10 Nádoba na drť



### 12 Čisticí kartáček



# 06

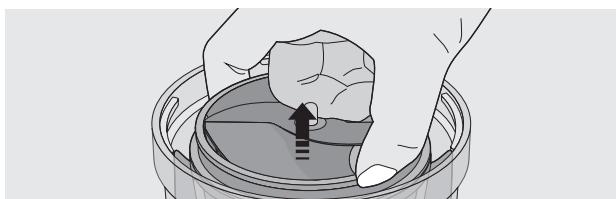
## Rozložení odšťavňovací komory

Před prvním použitím všechny části spotřebiče umyjte.

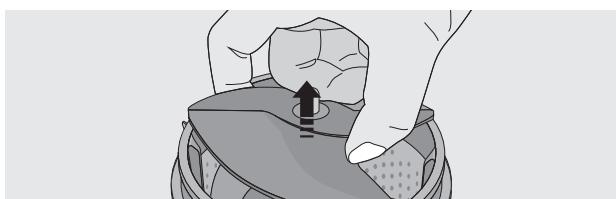
- 1 Otočte násydkou proti směru hodinových ručiček a sundejte ji ze spotřebiče pohybem směrem vzhůru.



- 2 Z odšťavňovací komory vyndejte síto i s držákem stěrek.

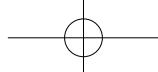


- 3 Lisovací šnek držte za obě strany a vytáhněte jej.



- 4 Vytáhněte síto z držáku stěrek.





# 07

## Příprava surovin / Volba síta

### Příprava surovin k odšťavnění

Jablka · Hrušky · Kiwi · Okurky	Hrušky, kiwi, okurky atd. je možné odšťavňovat se slupkou i semínky. Jablečná jadérka mohou být ve velkém množství toxiccká, je tedy lepší je před odšťavňováním odstranit.
Granátové jablko · Hroznové víno	Oddělte bobule od třapin. Z granátového jablka použijte pouze dužnaté bobule.
Vodní meloun · Ananas · Pomeranče · Grepý · Citrony	Z ovoce jako je vodní meloun, cukrový meloun, pomeranč, grep či citron oddělte kůru/slupku a nakrájejte je na kousky velké tak, aby se vešly do násypky.
Mango · Třešeň · Broskve	Mango, třešeň, broskve či švestky mají tvrdé pecky, které mohou poškodit lisovací šnek. Proto je před odšťavňováním odstraňte.
Wheatgrass · Halucha jávská · Pažitka · Řapíkatý celer · Kapusta	Suroviny s dlouhými vlákny nakrájejte na malé kousky (max. 4 cm). Mladou pšenici (wheatgrass) a pažitku vkládejte po hrstech. Vláknité suroviny vkládejte do odšťavňovače pomalu.
Zázvor · Mrkev · Řepa	Chcete-li odšťavňovat zázvor, nakrájejte jej na tenké kousky a do odšťavňovače je vkládejte pomalu. Kořenová zelenina, jako mrkev či řepa, se nejlépe vylisuje, pokud ji nakrájete na menší a tenčí kousky. V případě odšťavňování většího množství kořenové zeleniny může dojít k zanesení lisovacího ústrojí. Proto je dobré odšťavňovacího ústrojí po každém kilogramu rozebrat a pročistit, abyste předešli problémům při rozebírání ústrojí po ukončení odšťavňování.
Bobuloviny a suroviny se zrníčky	Během odšťavňování surovin se zrníčky, jako je rybíz, hrozny, angrešt, maliny, sledujte, jestli plynule vychází odpad. Pokud přestane vycházet, vypněte odšťavňovač, rozeberte jej a před dalším odšťavňováním vycistěte. Bobuloviny je obecně lepší odšťavňovat jako doplňkové společně s jiným ovocem a zeleninou. Odšťavní se efektivněji.

### Příprava surovin na výrobu zmrzliny/sorbetu

Ovoce	Ovoce omyjte, oloupejte, zavádejte pecek, nakrájejte na menší kousky (cca 2cm) a nechte zamrazit. Před zpracováním na odšťavňovači nechte suroviny trochu povolit, aby nedošlo k poškození odšťavňovače. Nikdy nevhazujte ovoce zmrzlé na kámen! Vynikající zmrzlinu získáte ze směsi mražených banánů a bobulovitého ovoce.
-------	--

### Volba síta

Jemné sito	 Jemné sito má malé otvory, díky čemuž bude šťáva dokonale čistá. Můžete s ním odšťavňovat jakékoli ovoce a zeleninu.
Hrubé sito	 Hrubé sito má větší otvory, díky nimž je šťáva hustší a bohatší na dužinu. Pokud máte rádi šťávu s kousky dužiny, odšťavňte s hrubým sítem například pomeranče nebo ananas. Hrubé sito je skvělé i na bobuloviny a obecně měkké suroviny, jako jsou broskve, švestky.
Síto na výrobu zmrzliny	 Síto na zmrzlino se používá k výrobě zmrzliny a sorbetu ze zmrzlého ovoce. Při vkládání malých dávek nasekaného zmrzlého ovoce je jeho využití mnohem efektivnější. Síto nepřetěžujte velkými kusy zmrzlého ovoce. Pokud je ovoce rozmarzené příliš, může dojít k úniku šťávy přes výplut. To je zcela běžné a není to zapříčiněno vadou spotřebiče. Při použití síta na zmrzlinu nevkládejte do odšťavňovače ledové kostky ani suroviny právě vytažené z mrazáku. Nechte je chvíli povolit.

### Poznámka

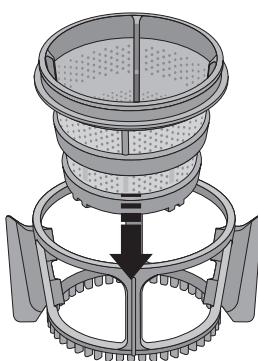
Toto síto je určeno pouze pro zpracování zmrzlého ovoce. Nepoužívejte jej pro sekání ledu či ořechů.

# 08

## Sestavení odšťavňovače před odšťavňováním

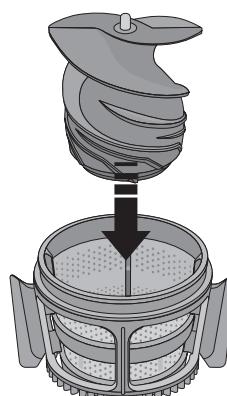
1

KROK

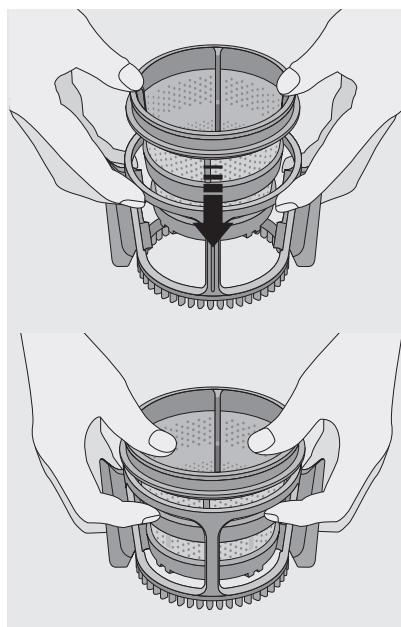


2

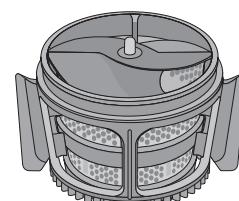
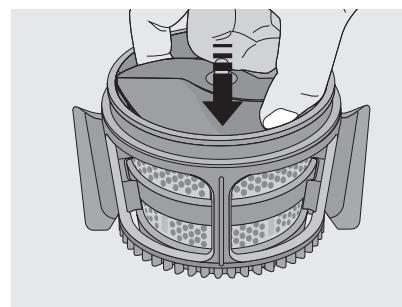
KROK



Sítlo vložte do držáku střek tak, jak je vyobrazeno na obrázku.



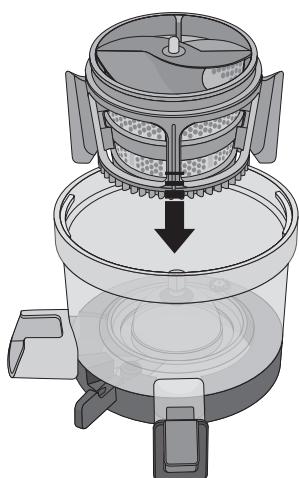
Do sítě vložte lisovací šnek.



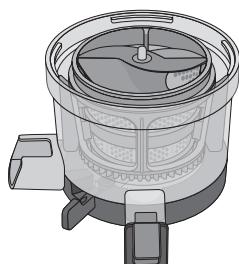
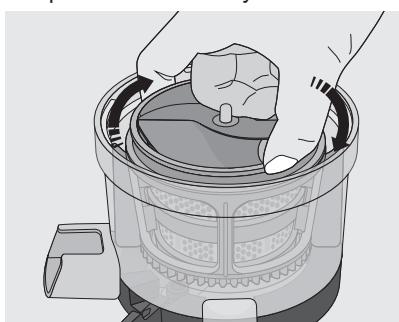
# 09

## Sestavení odšťavňovače před odšťavňováním

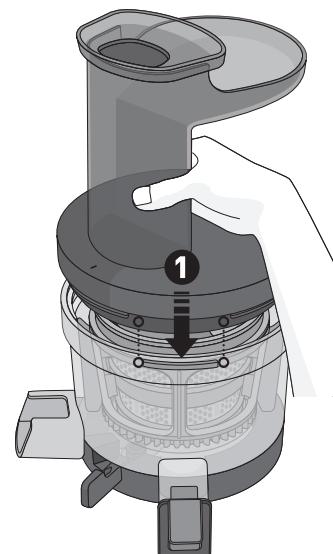
3  
KROK



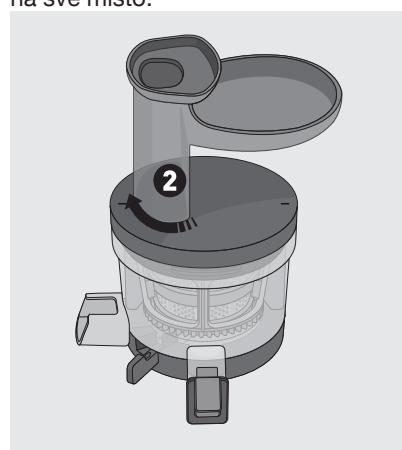
Části složené podle [KROKU 2] vložte do odšťavňovací komory a otáčejte sítěm tak, aby zapadly do drážky ve spodní části komory.



4  
KROK



Na odšťavňovací komoru nasadte násypku a pootočte jí ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na své místo.



### Poznámka

Násypka může být otočena i na druhou stranu.

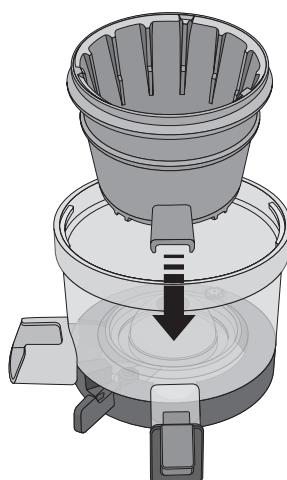


# 10

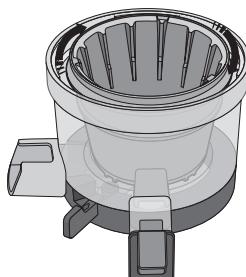
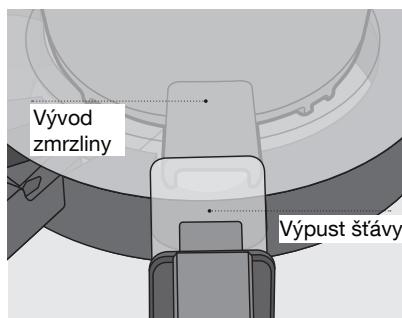
## Sestavení odšťavňovače před výrobou zmrzliny

1

KROK

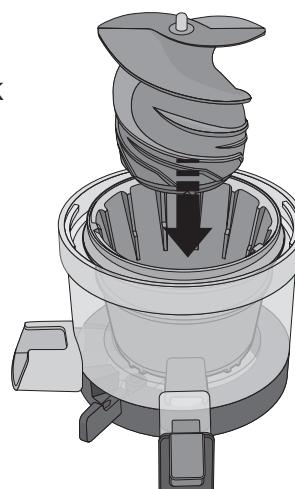


Vložte síto na výrobu zmrzliny do odšťavňovací komory. Vývod zmrzliny ze síta zarovnejte s výpustí štávy.

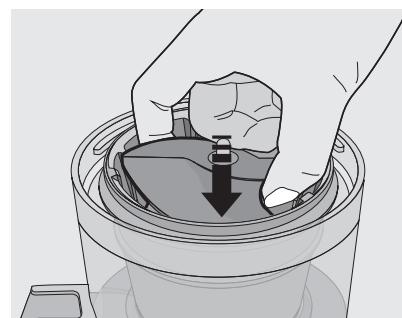


2

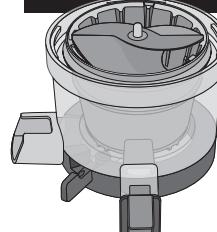
KROK



Do síta vložte lisovací šnek a otáčejte jím, dokud nesedí pevně na svém místě.



### Poznámka



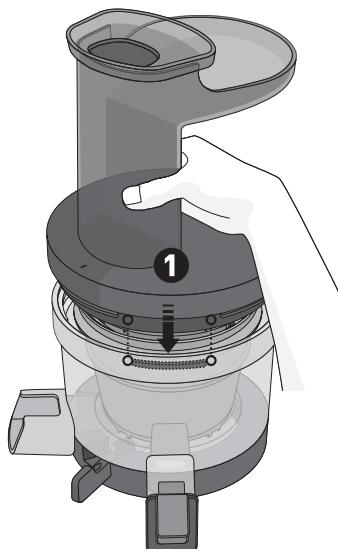
Držák střek  
není nutné  
používat při  
výrobě zmrzliny.

# 11

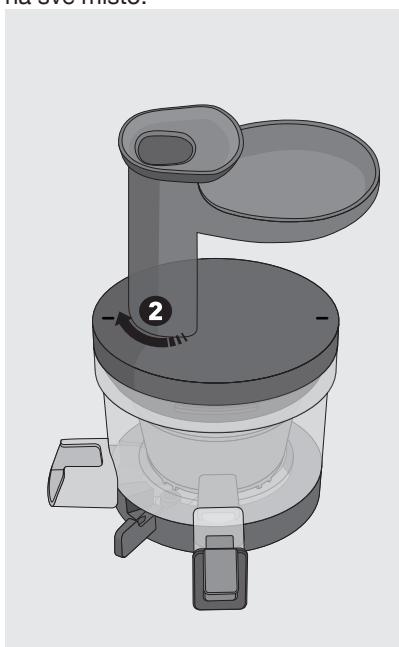
## Sestavení odšťavňovače před výrobou zmrzliny

3

KROK



Na odšťavňovací komoru nasadte násypku a pootočte jí ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na své místo.



### Poznámka

Násypka může být otočená i na druhou stranu.

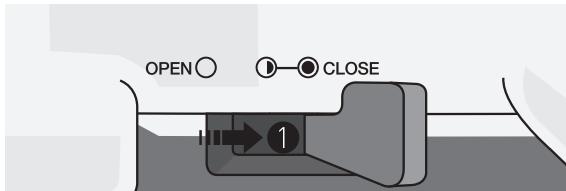


# 12

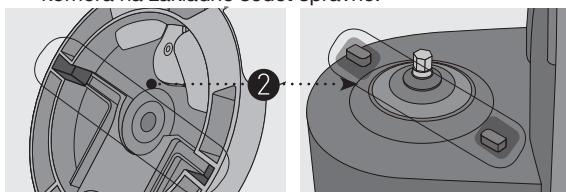
## Nasazení odšťavňovací komory na základnu

Nasazení se provádí stejně u všech tří typů sít.

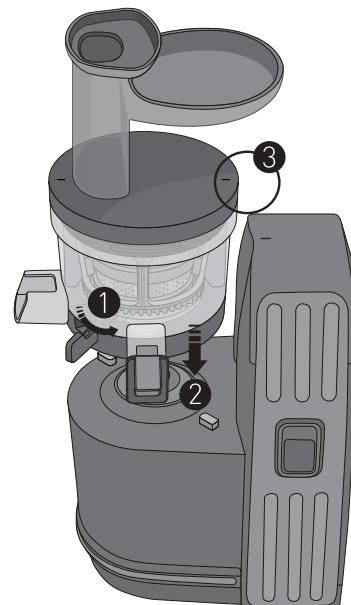
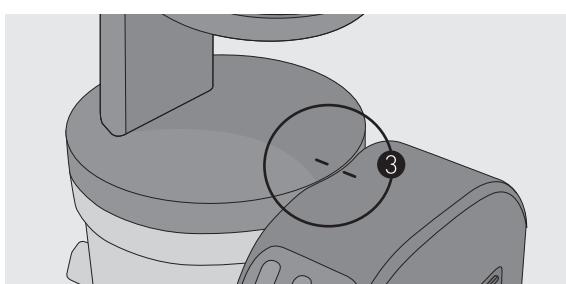
- Přepněte páčku do polohy ZAVŘENO [CLOSE] (1).



- Spodní část odšťavňovací komory nasadte na zarážky základny. Není-li páčka přepnuta do polohy ZAVŘENO [CLOSE], nebude odšťavňovací komora na základně sedět správně.

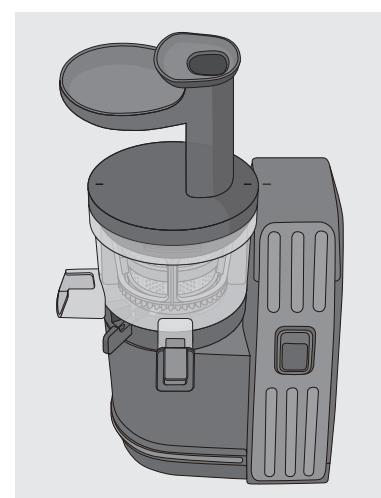


- Zkontrolujte, zda je značka na násypce zarovnaná se značkou na základně.



### Poznámka

Uvnitř násypy jsou 2 magnetické body, které umožňují nasadit ji tak, aby směrovala na obě strany.

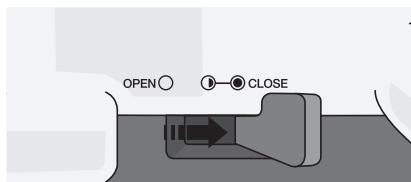


### Poznámka

Odšťavňovač Sana 828 je vybaven bezpečnostními pojistkami. Pokud tedy není odšťavňovací komora správně nasazena na základnu přístroje, odšťavňovač nebude pracovat.

# 13

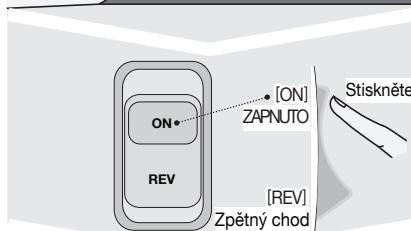
## Odšťavňování / Výroba zmrzliny



### 1 Před spuštěním přístroje přepněte páčku do polohy ZAVŘENO

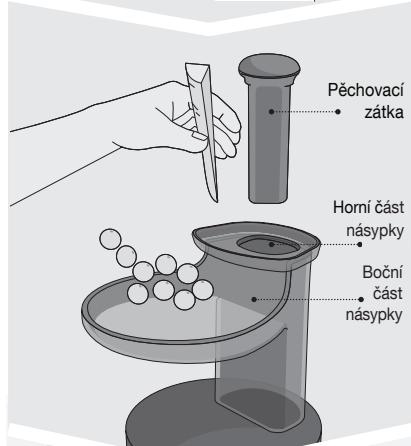
[● CLOSE].

Pokud není páčka v poloze ZAVŘENO [● CLOSE], odšťavňovací komora nebude správně sedět na základně.



### 2 Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko [ON].

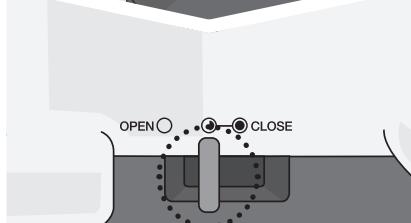
Odšťavňovač se nezapne, pokud není odšťavňovací komora správně nasazena na základně.



### 3 Suroviny vkládejte do násypky postupně. Použijte pěchovací zátku.

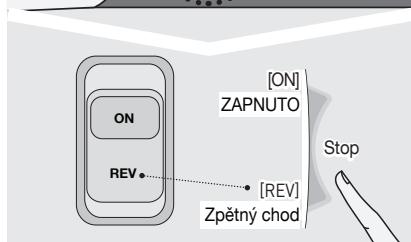
K uvolnění surovin uvíznutých v násypce používejte výhradně pěchovací zátku. Žádné jiné předměty do odšťavňovače nevkládejte.

Suroviny krájejte na 3 - 4 cm široké kousky, zkrátka tak, aby se vešly do plnicího otvoru. Při odšťavňování většího množství surovin přepněte po každých 400 ml získané šťávy páčku pro regulaci drti do polohy POOTEVŘENO [●]. Dojde k vypuštění přebytečné dužiny. Poté vrátěte páčku zpět do polohy ZAVŘENO.



### 4 Šťáva: Po každých 400 ml šťávy a před vložením posledních surovin přepněte páčku do polohy „POOTEVŘENO“ [●].

**Zmrzlina:** Páčku nechte od začátku v poloze ZAVŘENO [● CLOSE], aby došlo k promísení ingrediencí určených pro výrobu zmrzliny. Nechte ji v této poloze po celou dobu.

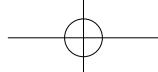


### 5 Po dokončení odšťavňování stiskněte tlačítka [REV]. Dojde k zastavení spotřebiče.

Podržením tlačítka [REV] poběží motor na zpětný chod. Tato funkce slouží k uvolnění uvíznutých surovin.

#### Poznámka

Při přepínání mezi standardním a zpětným chodem vždy počkejte, dokud se šnek zcela nezastaví.

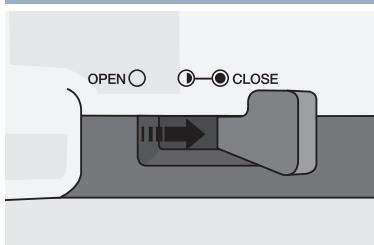


# 14

## Použití ovládací páčky pro regulaci drti

- \* Ovládací páčka je umístěna mezi výpustí štávy a výpustí dužiny.
- \* Reguluje tlak v odšťavňovací komoře a tím zvyšuje výtěžnost štávy.

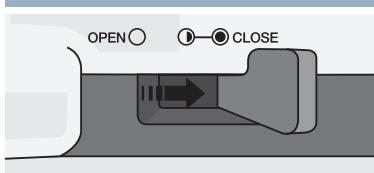
### Páčka v poloze ZAVŘENO [●CLOSE]: Příprava na odšťavňování



U běžných surovin je odšťavňování nejrychlejší, je-li páčka během odšťavňování v poloze ZAVŘENO [●CLOSE]. Pokud při odšťavňování získáte více než 400 ml štávy, přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO a uvolněte nahromaděnou dužinu. Poté vrátěte páčku zpět.

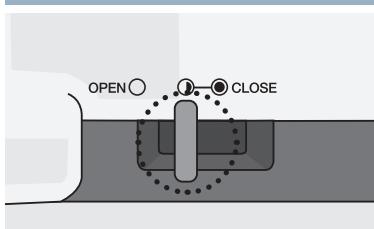
Při odšťavňování surovin s tvrdšími jádry (hrozny, granátová jablka apod.) začněte odšťavňovat s páčkou v poloze ZAVŘENO [●CLOSE] a až začne z výpusti vytékat štáva, přepněte ji do polohy POOTEVŘENO (●) a nechte ji tak až do konce odšťavňování.

### Páčka v poloze ZAVŘENO [●CLOSE]: Výroba zmrzliny



Při výrobě zmrzliny či sorbetu nedochází k oddělování dužiny, páčku tedy přepněte do polohy ZAVŘENO [●CLOSE] a nechte ji tak po celou dobu práce s odšťavňovačem.

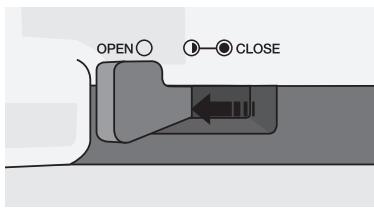
### Páčka v poloze POOTEVŘENO [●]: Dokončení odšťavňování, čištění



Při vkládání posledních kousků surovin přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO (●). Násypka tak půjde po skončení odšťavňování lépe otevřít.

Pokud komoru proplachujete za chodu vodou, přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO (●), aby došlo k odstranění dužiny.

### Páčka v poloze OTEVŘENO [OPEN○]: Čištění



Po odejmutí odšťavňovací komory z motorové základny přepněte páčku do polohy OTEVŘENO [OPEN ○]. Díky tomu při mytí výpusti drti voda snadněji odteče z odšťavňovací komory. Po mytí a uschnutí přepněte páčku zpět do polohy ZAVŘENO (CLOSE).

Poznámka: Do polohy OTEVŘENO (OPEN) může být páčka otevřena pouze když není odšťavňovací komora nasazena na základně spotřebiče.

#### Poznámka: Při zaseknutí násypky

Pokud je po odšťavňování obtížné sundat násypku z odšťavňovací komory, přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO (●) a podržte na 3 - 4 vteřiny tlačítko [REV]. Tento postup opakujte 2 - 3krát a násypka půjde lehce sejmout.

# 15

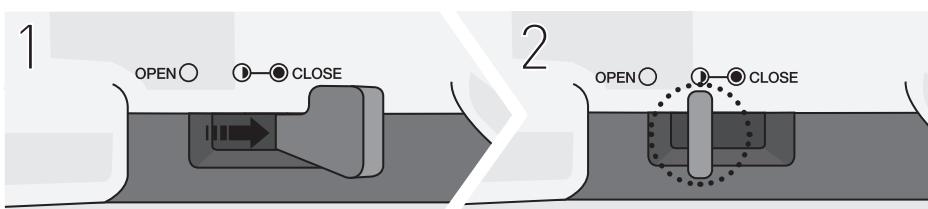
## Nastavení ovládací páčky podle použitých surovin

### Poznámka

Abyste získali co nejkvalitnější šťávu, používejte páčku podle vlastností použitých surovin. Pokud při odšťavňování získáte více než 400 ml šťávy, přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO a uvolněte nahromaděnou dužinu. Násypka nesmí být během odšťavňování v odšťavňovací komoře sejmuta, při zvýšeném tlaku v odšťavňovací komoře může dojít k jejímu poškození.

### Ingredience

Jablka, hrušky, vodní a cukrový meloun, jahody, borůvky, pomeranče, grep, citrony, mango, švestky, broskve, třešně, kaki, ananas, wheatgrass, petržel, řapíkatý celer, pampelišky, mrkev, zázvor, brambory, řepa, paprika, brokolice, květák, zelí, kapusta, špenát, bataty, dýně

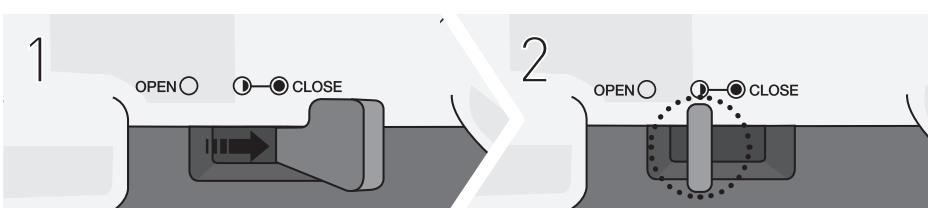


Přepněte páčku do polohy ZAVŘENO [●CLOSE].

Po každých 400 ml šťávy a těsně před ukončením odšťavňování přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO [●].

### Suroviny obsahující semínka

Hroznové víno, granátové jablko, kiwi, rajčata, rybíz, maliny atd.

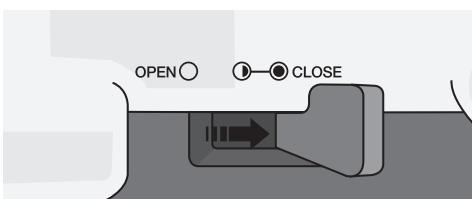


Přepněte páčku do polohy ZAVŘENO [●CLOSE].

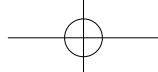
Jakmile z odšťavňovače začne vytékat šťáva, přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO [●].

### Příprava mléčných nápojů

Banány, jahody, borůvky atd.



1. Přepněte páčku do polohy ZAVŘENO [●CLOSE].
2. Zaklapněte zátku výpusti šťávy.
3. Do zapnutého odšťavňovače střídavě vhazujte ovoce a přilevejte kravské nebo rostlinné mléko.
4. Jakmile se komora naplní, vypusťte nápoj do sklenice.



# 16

## Výroba rostlinného mléka

S pomocí odšťavňovače si můžete připravit rostlinné mléko z různých druhů ořechů a semen, například mandlové, lískové, vlašské, kešu, para, slunečnicové nebo konopné.

### Příprava surovin

Ořechy nebo semena předem namočte na 6 hodin do vody. Potom vodu vylijte a suroviny propláchněte.

- 01 Sestavte odšťavňovač podle pokynů na stranách 8 a 9 (stejně jako před odšťavňováním ovoce a zeleniny). Použijte jemné síto.
- 02 Přepněte páčku do polohy ZAVŘENO (CLOSE).
- 03 Zavřete výpust štávy.
- 04 Zapněte odšťavňovač a vhodte první malou hrstku namočených ořechů či semen.
- 05 Přímo do plnicí trubice přilijte trochu vody.
- 06 Jakmile začne vycházet drť, přepněte páčku do polohy POOTEVŘENO. Nechte ji v této poloze až do konce.
- 07 Střídavě vhazujte ořechy či semena (stále po hrstkách) a dolévejte vodu. S dalším plněním vždy vyčkejte, dokud se nezpracuje předchozí dávka. Poměr ořechů a vody záleží na vaší chuti, doporučujeme například 300 ml vody na 100 g ořechů. Pokud chcete mléko řidší či hustší, poměr upravte.
- 08 Jakmile se mléko v komoře dostatečně promíchá, vypusťte ho do sklenice.

Hotové mléko je poměrně čisté. Pokud jej chcete co nejčistší, nalijte mléko znovu do zapnutého odšťavňovače. Odstraníte tím poslední zbytky drti. Lze dochutit sirupem, vanilkovým extraktem a podobně. Čisté mandlové mléko můžete použít všude tam, kde obvykle používáte mléko kravské (při pečení, do kávy, do smoothie). Drť nemusíte vyhazovat, dá se sníst nebo ji použíte například při pečení.

### Pozor!

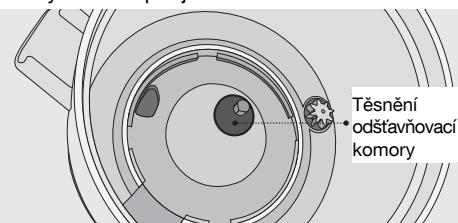
Makové mléko nelze s tímto odšťavňovačem připravit, protože mák je příliš drobný.

# 17

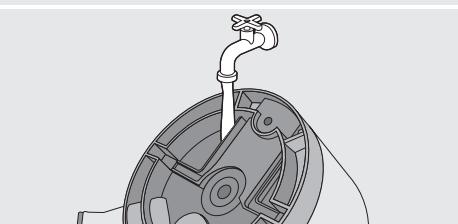
## Údržba odšťavňovače

### Čištění jednotlivých částí odšťavňovače

- 01 Až se spotřebič zcela zastaví, vypojte suchýma rukama napájecí kabel z elektrické sítě.
- 02 Sundejte ze základny odšťavňovací komoru. Pootočte násypkou a sundejte ji. Rozložte odšťavňovací komoru.
- 03 Díly opláchněte pod teplou tekoucí vodou (ne teplejší než 80 °C), případně dočistěte síto přiloženým kartáčem.
- 04 Abyste mohli odšťavňovací komoru vyčistit pohodlně, přepněte předtím páčku do polohy OTEVŘENO [OPEN] a otevřete zátku výpusti šťávy.
- 05 Základnu odšťavňovače pouze otřete lehce navlhčeným měkkým hadříkem.
- 06 Silikonové stérky a těsnění výpusti šťávy v případě znečištění sejměte a omyjte zvlášť. Po uschnutí je nasadte zpět.
- 07 I když čištění nezanedbáváte, na dílech mohou časem vznikat usazeniny ze zaschlé šťávy a vodního kamene. Proto čas od času namočte díly do roztoku vody s jédlou sodou, kyselinou citrónovou, octem nebo Savem na čištění studní a bazénů. Nechte je ponořené 30 minut a pak důkladně opláchněte vodou. Díly budou opět jako nové.



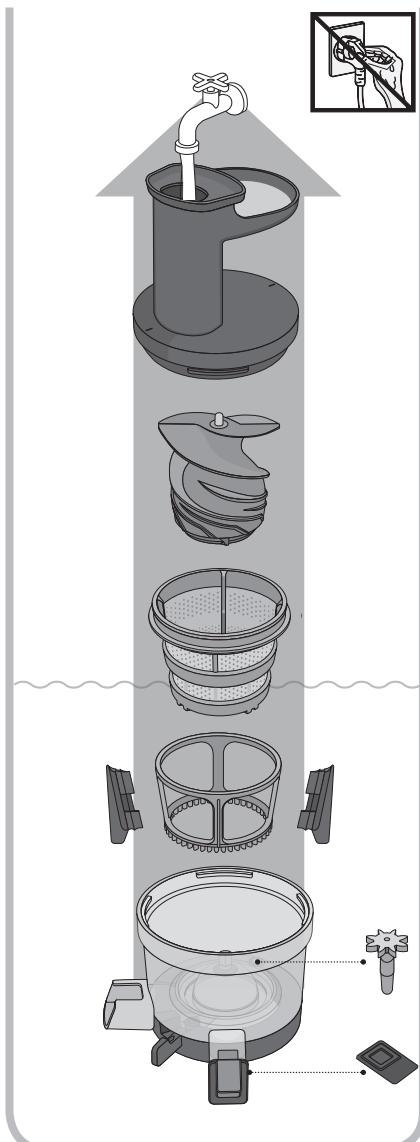
Těsnění odšťavňovací komory nelze demontovat. Pokusíte-li se o odmontování těsnění, hrozí poškození spotřebiče a může tak dojít k unikání šťávy během odšťavňování.



Při čištění odšťavňovače myjte vnitřní část a dno odšťavňovací komory pod tekoucí vodou, abyste odstranili usazenou dužinu.

#### Poznámka

Doporučujeme spotřebič čistit ihned po každém použití, jinak se mohou vytvořit usazeniny, které ztěžují jak rozebrání, tak čištění spotřebiče. Taktéž může dojít ke snížení jeho výkonnosti. Žádnou z částí nemyjte v příliš horké či vařící vodě. Při čištění nepoužívejte abrazivní materiály, rozpouštědla ani ostré náradí. **Odšťavňovač ani žádnou z jeho částí nemyjte v myčce nádobí.** Po umytí jej vysušte utěrkou a nechte doschnout na vzduchu.



# 18

## Údržba odšťavňovače

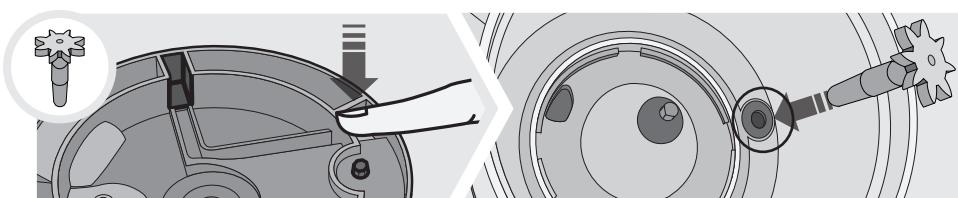
### Těsnění výpusti šťávy



Otevřete zátku výpusti šťávy, držte odšťavňovací komoru i zátku v jedné ruce a druhou rukou vyndejte těsnění. Myjte v teplé jарové vodě.

Během rozebírání spotřebiče buďte opatrní, aby vám odšťavňovací komora nespadla a nedošlo tak k jejímu poškození.

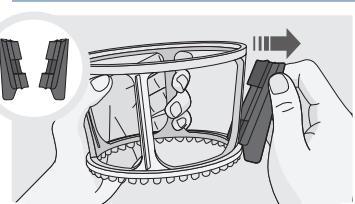
### Upevňovací kolík



Stiskněte upevňovací kolík na dně odšťavňovací komory a vyjměte jej.

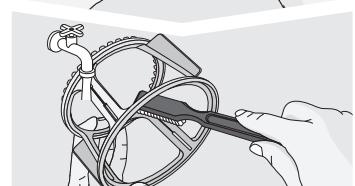
Umyjte jej a poté vrátěte zpět.

### Silikonové stérky



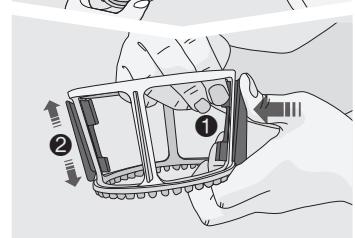
#### 1 Vyndejte z otočného držáku silikonové stérky.

Do jedné ruky uchopte držák stěrek a druhou opatrně odejměte silikonové stérky. Vytáhněte je směrem dolů.



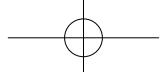
#### 2 K vyčištění vnitřní i vnější části držáku použijte čisticí kartáček. Držák myjte pod tekoucí vodou.

Silikonové stérky myjte také pod tekoucí vodou. Použijte kartáček k uvolnění všech usazenin v drážkách.



#### 3 Po vyčištění připevněte silikonové stérky zpět k držáku prostrčením z vnější strany ① do drážky tak, jak je vyobrazeno na obrázku. Zatlačte stérky do držáku až nadoraz. ② Uchopte stérky za vnější horní a dolní část a roztahněte je.

Nebudou-li silikonové stérky správně nasazeny, mohou se během odšťavňování uvolnit a nebudou tak správně pracovat.



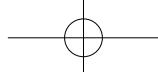
# 19

## Rady k odšťavňování

- \* Suroviny, které vyžadují speciální přípravu
  - Suroviny jako meruňky, třešně, švestky, broskve atd. mají tvrdé pecky, které musí být před odšťavňováním odstraněny.
  - Stopkovitou zeleninu se silnými vlákny, jako je kopřiva, petržel nebo řapíkatý celer, před odšťavňováním nakrájejte na 3 - 4 cm dlouhé kousky.
  - Do odšťavňovače nevkládejte suché suroviny, které se odšťavnit nedají (sezamová semínka, kávová zrna, ořechy, obiloviny, luštěniny atd.).
  - Neodšťavňujte konzervované či zavařované suroviny naložené v alkoholu, vodě, medu apod. (třešně, meruňky, různé bobuloviny aj.)
  - K odšťavňování nejsou určeny suroviny s velmi nízkým obsahem vody, jako jsou fíky, banány, aloe vera nebo kaktus. (Pokud si nejste jisti, jaké suroviny mohou být použity k odšťavňování, kontaktujte naše servisní středisko.)
  - Odšťavňování více než 1 kg kořenové zeleniny najednou (včetně zázvoru) může způsobit komplikace při rozebírání ústrojí po ukončení odšťavňování. Proto po odšťavnění každého kilogramu surovin spotřebič vždy rozeberte a vycistěte.
- \* Šťávu ze surovin doporučujeme vypít ihned po extrakci, protože čerstvá je nejvýživnější.
- \* Nepoužívejte odšťavňovač k mletí obilovin.
  - To by mohlo způsobit poškození či zničení spotřebiče.
- \* Extrahovanou dužinu znova neodšťavňujte.
  - Měkké ovoce lze odšťavnit znovu.
- \* Nevkládejte nic do odšťavňovače, dokud není zapnutý.
- \* Nepoužívejte odšťavňovač nepřetržitě déle než 30 minut.
  - Kvůli přehřátí by mohlo dojít k poškození motoru.
  - Při nepřetržitém provozu nechte odšťavňovač po každých 30 minutách 5 minut odpočinout.
- \* Nikdy nevkládejte žádné předměty (nože, vidličky, jídelní hůlky aj.) do výpusti dužiny za provozu spotřebiče.
  - Mohlo by dojít k jejich zachycení držákem střek a zničení lisovacího síta.
- \* Nikdy nevkládejte žádné předměty (nože, vidličky, jídelní hůlky aj.) do plnicího hrdla za provozu spotřebiče.
  - Mohlo by dojít k jejich zachycení lisovacím šnekem a poškození odšťavňovací komory.
- \* Nedotýkejte se vypínače mokrýma rukama.
  - Může dojít k úrazu elektrickým proudem či požáru.
- \* Pokud odšťavňujete větší množství ovoce či zeleniny, přepněte po každých 400 ml získané šťávy páčku do polohy POOTEVŘENO a uvolněte dužinu.
  - Jinak se dužina nahromadí a po dokončení nepůjde odšťavňovací komora otevřít.
- \* Používáte-li síto na výrobu zmrzliny, vkládejte do odšťavňovače pouze zmražené ovoce.
- \* Nepoužívejte síto na výrobu zmrzliny k sekání ořechů či bylinek.
  - To by mohlo způsobit poškození či zničení spotřebiče.

### Poznámka

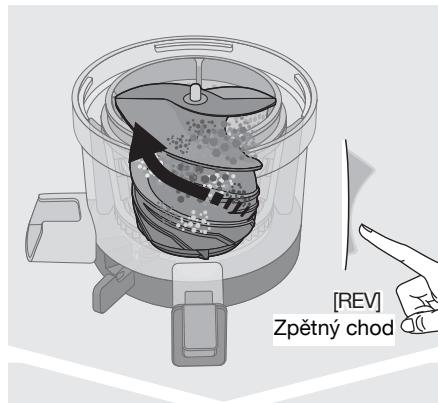
Ze starých surovin můžete získat buď malé množství šťávy, nebo dokonce žádnou šťávu. Používejte proto vždy čerstvé suroviny. Nikdy nevkládejte gumové mrkve či řepu, mohly by poškodit díly. Doporučujeme spotřebič čistit ihned po každém použití, jinak se mohou vytvořit usazeniny, které ztěžují jak sestavování, tak čištění spotřebiče. Taktéž může dojít ke snížení jeho výkonnosti a výtěžnosti.



# 20

## Pokud se lisovací šnek v průběhu odšťavňování zastaví

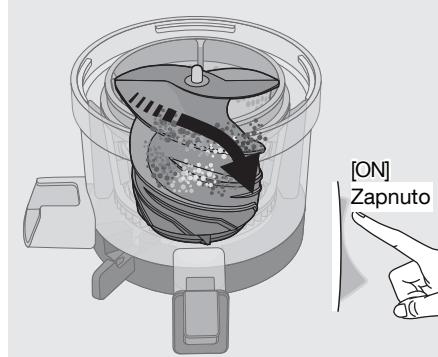
- Odšťavňovač se může zastavit, pokud jsou suroviny do plnicího hrdu stlačovány příliš velkou silou či příliš rychle. Zejména se to týká kořenové zeleniny.
- Suroviny proto do odšťavňovače vkládejte pomalu.



1

Stiskněte vypínač v poloze [REV] na 3 - 5 vteřin, aby došlo k uvolnění tlaku na lisovací šnek. Je-li to nutné, postup zopakujte.

Funkce zpětného chodu zajistí, že se lisovací šnek začne otáčet opačným směrem. Zpětný chod funguje pouze v případě přidržení vypínače v této poloze. Po jeho uvolnění se šnek zastaví.



2

Až se lisovací šnek úplně zastaví, vratěte vypínač do polohy [ON], abyste mohli pokračovat v odšťavňování.

Před změnou směru vždy počkejte, dokud se šnek úplně nezastaví.

### Poznámka

Pokud se problém nepodaří tímto způsobem vyřešit, odpojte odšťavňovač z elektrické sítě a před dalším odšťavňováním jej rozeberte a vyčistěte.

## Manipulace s vypínačem

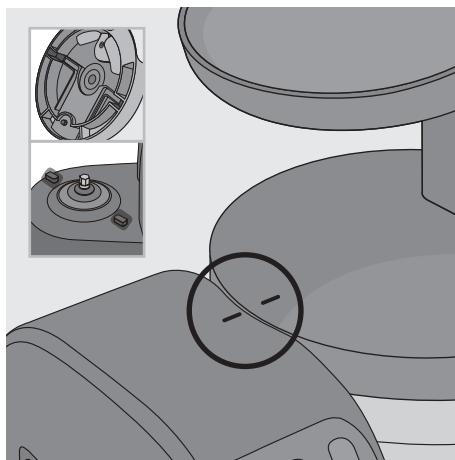
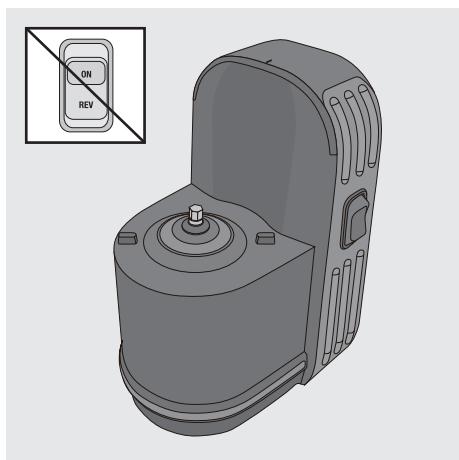


### Poznámka

Pokud přepnete spotřebič do režimu zpětného chodu [REV], lisovací šnek se nezastaví ihned. Nepřepínejte odšťavňovač, dokud se lisovací šnek nezastaví úplně. Přepnout do jiného režimu můžete, až když se šnek zcela zastaví.

21

## Před zamýšlenou opravou



01

**Samotná základna nebude fungovat.**

Z důvodu větší bezpečnosti bude spotřebič fungovat pouze v případě, je-li správně nasazena a sestavena odšťavňovací komora.

02

**Ujistěte se, že je značka na základně  
zarovnaná se značkou na násypce.**

Z důvodu větší bezpečnosti bude spotřebič fungovat pouze v případě, jsou-li značky k sobě zarovnány. Mohou být zarovnány z obou stran.

### 03 Odšťavňovač nelze zapnout.

Ujistěte se, že je napájecí kabel správně zapojen do zásuvky. Zkontrolujte, zda je násypka rádně složena. Spotřebič nemusí fungovat, pokud byl nepřetržitě používán déle než 30 minut. V tom případě jej nechte minimálně 5 minut odpočinout. Pokud nebyla násypka správně nasazena na své místo, spotřebič nebude z bezpečnostních důvodů fungovat. **Zkontrolujte, zda byl spotřebič sestaven podle pokynů v návodu.** Pokyny pro sestavení naleznete v tomto návodu nebo se pro více informací obraťte na servisní středisko.

#### 04 Spotřebič během běžného provozu přestal pracovat

Není v odšťavňovači příliš mnoho kusů tvrdších příasad, např. mrkvě nebo řepy?

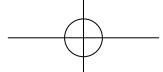
Nalistujte si stranu 20 a postupujte podle instrukcí k použití tlačítka [REV]. Pokud se problém nepodaří vyřešit tímto způsobem, kontaktujte servisní středisko.

**05 Na lisovacím šneku jsou rýhy nebo je poškrábaný.**

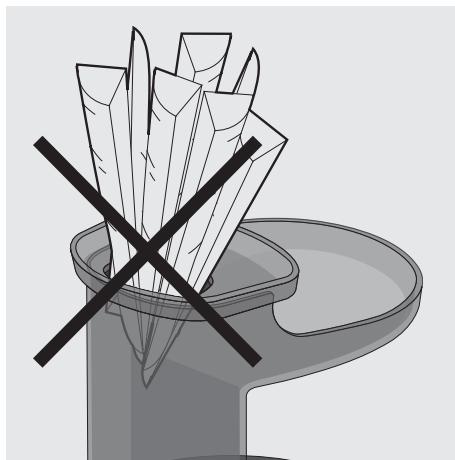
Jde o rýhy, které vznikly při běžném používání spotřebiče. Není to nic neobvyklého a nijak to funkčnost šneku neovlivní.

#### **06 Odšťavňovací komora nejde správně nasadit na základnu.**

Pokud je ovládací páčka v poloze OTEVŘENO (OPEN), odštávňovací komora správně na základnu nasadit nepůjde. Před sestavováním spotřebiče tedy přepněte páčku do polohy ZAVŘENO (CLOSE).



## Před zamýšlenou opravou



07

**Do plnicího hrdla nevkládejte větší množství surovin najednou.**

Pokud do odšťavňovače vložíte najednou větší množství surovin nebo budou-li suroviny nakrájené na velké kusy, spotřebič se může zastavit.



08

**Při vkládání surovin do plnicího hrdla vždy používejte pěchovací zátku. Jiné předměty by mohly spotřebič poškodit.**

Většina surovin sklouzne do odšťavňovačí komory sama. Pěchovací zátku tedy použijte pouze v případě, pokud suroviny v plnicím hrdle uvíznou.

## 09 Ze základny vytéká štáva.

**Snažili jste se do plnicího hrdla vměstnat příliš mnoho ingrediencí?**

Pokud jste do plnicího hrdla napěchovali příliš mnoho ingrediencí najednou, zejm. suroviny s vysokým podílem dužiny, mohlo dojít k zatlačení na těsnění, a proto se ven dostalo malé množství štávy. Vhazujte suroviny do plnicí trubice kousek po kousku zvlášť a ujistěte se, že dužinaté plody byly nakrájeny na přiměřenou velikost. Nesnažte se silou vměstnat do odšťavňovače co nejvíce surovin. Pokud ze spotřebiče stále uniká štáva, obratěte se na servisní středisko.

## 10 Násypku nelze otevřít.

V odšťavňovačí komoře je pravděpodobně příliš mnoho dužiny. Nastavte páčku do polohy POOTEVŘENO a stiskněte tlačítko [ON], aby došlo k uvolnění nahromaděné dužiny.

Podržte tlačítko [REV] na 3 - 5 vteřin a poté jej uvolněte. Toto 2krát až 3krát zopakujte. Při změnách směru chodu vždy počkejte, dokud se šnek úplně nezastaví.

**Nevložili jste do odšťavňovače nějaké cizí předměty či tvrdší suroviny (kořenová zelenina apod.)?**

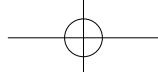
Použitím tlačítka [REV] se suroviny částečně vrátí do plnicího hrda. Tlak na víčko se sníží a násypka půjde otevřít. V žádném případě násypku neotvírejte silou.

Pokud ani pak nelze násypku otevřít, obratěte se na servisní středisko.

## 11 Odšťavňovací komora se během odšťavňování třese.

**Nepatrné vibrace mohou být způsobeny chodem motoru.**

Během odšťavňování může odšťavňovací komora méně či více vibrovat v závislosti na struktuře vkládaných surovin. Je to způsobeno pohybem lisovacího šneku a je to zcela běžné. Tvrdší suroviny jako mrkve, ředkvičky či řepa mohou způsobit, že se odšťavňovací komora třese více než při odšťavňování surovin měkkých.



# 23

## Technická specifikace / Záruka

### Technická specifikace

Název produktu	Sana Slow Juicer	Délka kabelu	1,4 m
Název modelu	EUJ-828	Motor	Jednofázový indukční motor
Napětí	230-240 V	Pojistka	250 V 5 A
Frekvence	50 Hz	Hmotnost	6,5 kg
Příkon	150 W	Vnější rozměry	Šířka 252 mm Délka 211 mm Výška 430 mm
Počet otáček	43 ot/min	Doporučený maximální čas nepřetržitého provozu	30 minut

### Záruka

Zařízení je určeno k odšťavňování surovin. Jakékoli jiné využití zařízení není vhodné a výrobce nenesе zádnu odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím.

Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Záruka se nevztahuje na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním výrobku. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu v okamžiku prodeje. Nárok lze uplatnit u prodejce nebo v autorizovaném servisu. Do záruční opravy se přijímají pouze kompletní zařízení. V případě oprávněné reklamace se záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí výrobku uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen výrobek převzít. Dokladem o této době jsou přepravní listy.

Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech:

- výrobek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze,
- byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou,
- zásahem do výrobku neautorizovanou osobou,
- byl používán pro jiné účely než obvyklé,
- byl mechanicky poškozen,
- byl poškozen zpracováním nevhodných látek nebo materiálu,
- byl poškozen zásahem vyšší moci.



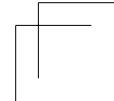
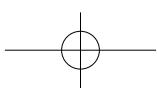
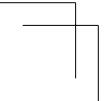
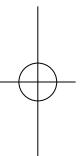
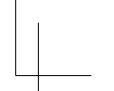
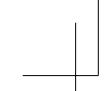
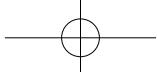
Jakmile výrobek dosáhne konce své životnosti, odevzdaje ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických spotřebičů. Použité materiály mohou být recyklovány podle pokynů uvedených na výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci zařízení kontaktujte váš městský úřad nebo místního poskytovatele služeb v oblasti nakládání s odpady.

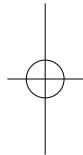
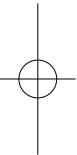
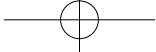
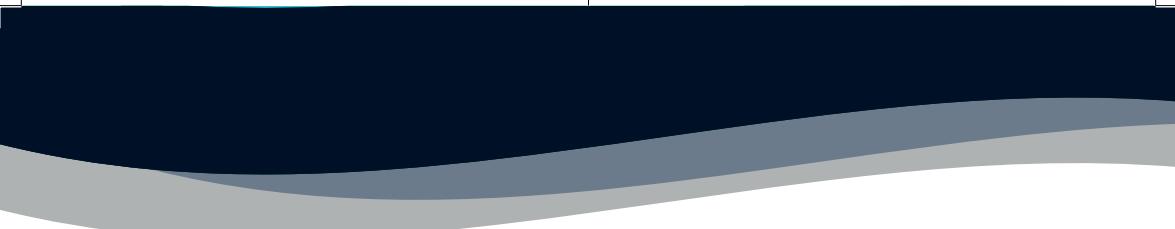
#### SERVISNÍ STŘEDISKO:

**MIPAM bio s.r.o.**  
Rudolfovská 11  
370 01 České Budějovice  
Telefon: +420 386 351 961  
Mobil: +420 776 584 237  
E-mail: servis@mipam.cz

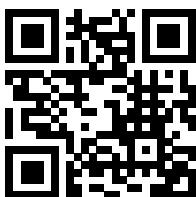
24

## Poznámky





*Sanan*  
JUICER®



Budoucnost vaší zdravé kuchyně.

[www.sanaproducts.eu](http://www.sanaproducts.eu)

4DC010680\_V.01

