

*the Nutri Juicer™ Cold**



BJE430

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

Sage®



Obsah

- 12 Popis vašeho nového spotřebiče
- 13 Složení vašeho nového spotřebiče
- 15 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 17 Péče a čištění
- 18 Řešení potíží
- 20 Tipy na zdravé odšťavňování
- 23 Recepty

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

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

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

- místo pro možné použití v budoucnu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky.
- Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přírodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
 - Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou.
 - Vibrace během používání mohou způsobit pohyb spotřebiče.
 - Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
 - Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
 - Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně

sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze. Spotřebič je vybaven bezpečnostním systémem, který zabrání spuštění spotřebiče, pokud je nesprávně složený.

- Pokud dojde k potřísnění nebo polití spotřebiče, okolí spotřebiče, pod spotřebičem, je nezbytně nutné toto neprodleně odstranit před dalším použitím spotřebiče.
- Vždy se ujistěte, že je víko spotřebiče řádně nasazeno před jeho zapnutím. V žádném případě neodstraňujte rameno s bezpečnostním

zámkem během provozu spotřebiče. Vždy se ujistěte, že jste spotřebič vypnuli uvedením ovladače do polohy OFF po každém použití. Před rozložením spotřebiče se ujistěte, že je motor zcela zastavený.

- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemisťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.
- Před každým použitím doporučujeme nechat motor odpočinout na asi 1 minutu.
- Vždy spotřebič vypněte ovladačem do polohy

- OFF, napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky, vyčkejte, až se sítko i motor zcela zastaví, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- Recepty uvedené v tomto návodu jsou určeny pro běžnou spotřebu. Nicméně tvrdé ovoce a zelenina mohou nadměrně zatížit motor při nižší rychlosti. Řiďte se instrukcemi o výběru správně rychlosti odšťavňování u jednotlivých druhů ovoce nebo zeleniny.
 - Udržujte ruce, prsty, vlasy, oblečení, vařečky a jiné kuchyňské pomůcky mimo dosah spotřebiče během jeho provozu.
 - Do plnicího otvoru nezasunujte ovoce a zeleninu prsty, ani žádnými jinými nástroji. Vždy používejte dodávaný přítlak. Do plnicího otvoru nevkládejte ruce ani prsty, pokud je nasazený na spotřebič. Pokud se plnicí otvor zablokuje, použijte přítlak nebo jiný kus ovoce nebo zeleniny, abyste odstranili zablokovaný kus. Případně spotřebič vypněte, odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky, vyčkejte, až se motor a sítko zcela

zastaví, a teprve nyní odstraňte zablokovaný kus.

- Nedotýkejte se malých ostrých zoubků a ostří ve středové části disku na štávu. Hrozí riziku poranění.
- Spotřebič je určen k přípravě ovocných a zeleninových šťáv. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Nezapínejte spotřebič, pokud není instalován zásobník na dužinu.
- Před odšťavňováním z ovoce nejprve odstraňte pecky a semena. Citrusové plody oloupejte.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je sítko poškozené, pokud je

poškozený spotřebič nebo jeho součást, včetně přívodního kabelu a zástrčky.

- Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
- Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez,

- koupelna, bazén apod.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
 - Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
 - Vyvarujte se polití přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
 - Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
 - Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
 - V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé

látky, např. spreje s hořlavým plynem.

- Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.
- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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

se zamotat.

- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu do vody nebo jiné tekutiny.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny

o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.

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

Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Příklad není určený pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový

chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obráťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.
- Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto přístrojem je max. 85 dB (A).

Technické specifikace

Spotřeba	230 – 240 V ~ 50 Hz
Vnější rozměry	400 mm (výška) 445 mm (šířka) 205 mm (hloubka)
Hmotnost netto	cca 4,8 kg

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci

při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.

Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii



Výrobek je v souladu s požadavky EU.



**POUZE PRO DOMÁCÍ
POUŽITÍ.**

**NEPONOŘUJTE DO
VODY NEBO JINÉ
TEKUTINY.**

**PŘED POUŽITÍM ZCELA
ODVIŇTE PŘÍVODNÍ
KABEL.**



**TENTO SYMBOL
OZNAČUJE, ŽE
PŘÍSTROJ MÁ
DVOJITOU IZOLACI
MEZI NEBEZPEČNÝM
NAPĚTÍM ZE SÍTĚ A
ČÁSTMI DOSTUPNÝMI
PRO UŽIVATELE. V
PŘÍPADĚ SERVISU
POUŽÍVEJTE POUZE
IDENTICKÉ NÁHRADNÍ
DÍLY.**

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

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

Adresa výrobce:

HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozce do EU:

FAST ČR, a.s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ
UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE**



Popis vašeho nového spotřebiče



- A. Přítlak (nelze mýt v myčce)**
- B. Široký plnicí otvor**
Je možné vkládat celá jablka, mrkve, rajčata a oloupané pomeranče. Uspadňuje a urychluje proces odšťavování.
- C. Rameno z litého kovu s bezpečnostním zámekem**
Zastaví chod odšťavňovače, není-li kryt zajištěn ramenem ve správné poloze.
- D. Kryt odšťavňovače (nelze mýt v myčce)**
- E. Síto (lze mýt v horním koši myčky)**
- F. Zásobník na dužinu (nelze mýt v myčce)**
- G. Elektronický ovladač rychlosti**
- H. Prostor pro uložení napájecího kabelu**
Napájecí kabel omotejte okolo základny na spodní straně odšťavňovače.
- I. Držák síta (lze mýt v horním koši myčky)**
- J. 2l nádoba na šťávu s víkem a oddělovačem pěny (nelze mýt v myčce).**
- K. LED kontrolka ochrany proti přetížení**



Složení vašeho nového spotřebiče

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

Umyjte držák síta, síto, kryt odšťavňovače, přítlak, zásobník na dužinu a nádobu na šťávu včetně víka, teplou vodou s kuchyňským saponátem. Jednotlivé části pak opláchněte v čisté pitné vodě a osušte.

Základnu, na kterou se nasazuje držák síta, můžete otřít vlhkou utěrkou. Poté ji pečlivě osušte.

1. Odšťavňovač postavte na rovný, suchý povrch, např. na pracovní stůl. Zkontrolujte, že je odšťavňovač vypnutý (přepínač je v poloze OFF - vypnuto) a napájecí kabel odpojený od zdroje energie.
2. Na tělo odšťavňovače nasadte držák síta.



3. Zarovnejte šipky na spodní části nerezového síta se šipkami na hřídeli motoru a přitlačte síto na hřídel, až uslyšíte cvaknutí. Zkontrolujte, že je nerezové síto správně nasazené.



4. Na držák síta nasadte kryt tak, aby byl plnicí otvor umístěn nad nerezovým sítím.



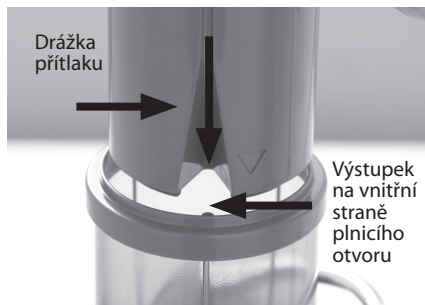
5. Rameno s bezpečnostním zámek nasadte do drážek umístěných po obou stranách krytu odšťavňovače.



7. Rameno by nyní mělo být ve vertikální poloze a zajištěno na krytu odšťavňovače.



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



9. Zásobník na dužinu umístěte na jeho místo nakloněním dna zásobníku směrem od motoru a nasunutím vrchní části zásobníku na spodní stranu krytu odšťavňovače. Potom dno zásobníku na dužinu přiklopte k tělu odšťavňovače a zkontrolujte, že je řádně upevněn.

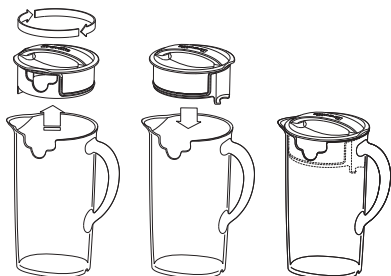
POZNÁMKA

Abyste minimalizovali nutnost čištění, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, do kterého dužina napadá. Dužinu můžete následně využít při přípravě jiného pokrmu.

10. Nádobu na šťávu postavte pod hubici na pravé straně odšťavňovače. Abyste se vyvarovali rozstříkávání šťávy, můžete na nádobu na šťávu nasadit víko.

NÁDOBA NA ŠTÁVU

Šťávu z odšťavňovače můžete skladovat až 3 dny v chladničce díky následujícím krokům.



1. Zdvihněte víko a otočte jím o 180°.
2. Nasadte zpět na nádobu, ujistěte se, že je pevně zajištěno.
3. Můžete skladovat šťávu až 3 dny v chladničce.

POZNÁMKA

Doba skladování ovšem závisí na zpracovaných surovinách, čerstvosti ovoce před zpracováním atd. šťáva musí být skladována při 2–4° C. Případně můžete do šťávy přidat citrónovou šťávu.



Ovládání vašeho nového spotřebiče

- Ovoce nebo zeleninu, které chcete zpracovat, omyjte. Většinu ovoce a zeleniny, např. jablka, mrkev a okurku, nemusíte krájet ani porcovat, protože se do plnicího otvoru vejdou vcelku. Před lisováním zkontrolujte u zeleniny, jako je např. červená řepa, mrkev apod., že jste odstranili veškerou zeminu, zeleninu jste omyli a odstranili nať.
- Ujistěte se, že ovladač rychlosti v poloze OFF. Napájecí kabel zapojte do zásuvky 220/240 V ~. Otočte ovladačem na „LOW“ (nízká rychlost) nebo „HIGH“ (vysoká rychlost) v závislosti na vybraném druhu připravovaného ovoce nebo zeleniny. Použijte ovladač rychlostí jako průvodce pro odšťavňování různých druhů ovoce a zeleniny.
- Do zapnutého odšťavňovače vložte plnicím otvorem vámi zvolený druh ovoce nebo zeleniny a pomocí přítlaku ho pomalu stlačte dolů. Maximální objem šťávy získáte pomalým stlačováním.
- Během procesu odšťavňování bude šťáva odváděna do nádoby na šťávu a dužina bude oddělována a shromažďována v zásobníku na dužinu.

TABULKA RYCHLOSTÍ

Jablka	HIGH
Meruňky (bez pecek)	LOW
Červená řepa (oloupaná)	HIGH
Borůvky	LOW
Brokolice	HIGH
Zelí	HIGH
Mrkev	HIGH
Kvěťák	HIGH
Celer	HIGH
Okurka oloupaná	LOW
Okurka s měkkou slupkou	HIGH
Fenykl	HIGH
Hroznové víno (bez jader)	LOW
Kiwi (oloupané)	LOW
Mango (oloupané, vypeckované)	LOW
Meloun (oloupaný)	LOW
Nektarinky (bez pecek)	LOW
Pomeranče (oloupané)	LOW nebo HIGH
Broskve (bez pecek)	LOW
Hrušky (vykrájené)	LOW (měkké hrušky) HIGH (tvrdé hrušky)
Ananas (oloupaný)	HIGH
Švestky (vypeckované)	LOW
Maliny	LOW
Rajčata	LOW
Vodní meloun (oloupený)	LOW



POZNÁMKA

- Zásobník na dužinu můžete během odšťavňování vyprázdnit – přepněte ovladač do polohy „OFF“ (vypnuto) a opatrně zásobník vyjměte. Než budete pokračovat v odšťavňování, vraťte prázdný zásobník na dužinu zpět na místo.
- Zásobník na dužinu nenechte přeplnit, protože by to mohlo negativně ovlivnit správný chod zařízení.
- Odšťavňovač je vybaven bezpečnostní pojistkou, která chrání proti přehřátí v důsledku nadměrného zatížení. Pokud dojde k přehřátí, odšťavňovač se automaticky aktivuje bezpečnostní pojistkou a spotřebiče se vypne. Pokud se tak stane, přepněte ovladač rychlosti do polohy OFF (vypnuto), odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky alespoň na 15 minut a nechte spotřebič zcela vychladnout. Poté zapojte zástrčku přívodní kabel znovu do síťové zásuvky a pokračujte dál ve zpracovávání.



Nerezové sítko obsahuje drobné velmi ostré nože k rozdrčení a zpracování ovoce a zeleniny. Vyvarujte se kontaktu s těmito noži při manipulaci se sítkem. Nože jsou velmi ostré. Hrozí poranění.



VAROVÁNÍ

**NIKDY NEPOUŽÍVEJTE
PRSTY, RUCE NEBO
KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ
K PROTLAČENÍ
POTRAVIN SKRZ
PLNICÍ OTVOR NEBO
K ODSTRANĚNÍ
ZABLOKOVANÝCH
KOUSKŮ POTRAVIN.
VŽDY POUŽÍVEJTE
DODÁVANÝ PŘÍTLAK.**



Péče a čištění

Ujistěte se, že jste odšťavňovač vypnuli přepnutím vypínače do polohy OFF (vypnuto) a napájecí kabel odpojili od zdroje energie.

ČIŠTĚNÍ

Okamžitě po každém použití opláchněte odnímatelné části (nikoliv základnu s motorem!) v horké vodě, abyste se zbavili vlhké dužiny. Všechny části nechte uschnout.

Odšťavňovač vyčistěte a nenechávejte na něm zaschnout štávu ani dužinu.

ZÁSObNÍK NA DUŽINU

Abyste minimalizovali čas potřebný k čištění, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, ve kterém se bude dužina shromažďovat. Dužinu můžete následně využít při přípravě jiného pokrmu.

Čištění těla odšťavňovače

Neponořujte základnu s motorem do vody ani jiné tekutiny. Otřete základnu měkkou, vlhkou utěrkou a potom dobře osušte. Z napájecího kabelu otřete případné zbytky potravin.

ČISTICÍ PROSTŘEDKY

K čištění odšťavňovače a jeho části nepoužívejte hrubé houbičky ani čisticí prostředky, mohly by poškrábat jejich povrch. Používejte pouze teplou vodu s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádoby a měkkou houbičku.

MYTÍ V MYČCE NA NÁDOBÍ

Všechny odnímatelné části (vyjma základny s motorem) omyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Opláchněte je v pitné vodě a osušte.

Držák síta a síto můžete mýt v myčce (pouze v horním koši).

ČIŠTĚNÍ SÍTA

Abyste bylo odšťavňování efektivní, vyčistěte síto po každém použití.

Okamžitě po dokončení odšťavňování namočte nerezové síto do horké vody s kuchyňským saponátem asi na 10 minut. Pokud by na sítu zůstala dužina, mohla by ucpat jemné póry síta a tím snížit efektivitu odšťavňování.

Síto podržte pod tekoucí vodou a kartáčem (dodávaný v příslušenství) ho vyčistěte směrem od středu k okrajům, pomocí kartáče vyčistěte i ostří. Rozhodně se nedotýkejte ostří na středu síta rukama nebo prsty. Síto otočte a pomocí kartáče vyčistěte i vnější část.

Po vyčištění síto podržte proti světlu, abyste ho zkontrolovali a ujistili se, že jemné otvory nejsou ucpané. Pokud jsou otvory stále ucpané, namočte síto do horké vody s 10 % citronové šťávy, aby se zasklé zbytky uvolnily. Případně můžete síto umýt v myčce. Neponořujte síto do bělidla, chemikálií, čisticích nebo podobných látek.

Se sítem zacházejte opatrně, může se snadno poškodit. Nepoužívejte síto, které je poškozené nebo jinak zdeformované.

Případně můžete síto umýt v myčce.

Ve středu síta se nacházejí malé velmi ostré nože. Nedotýkejte se těchto nožů, jsou velmi ostré. Buďte opatrní při manipulaci se sítem.

Pokud dojde ke změně barvy síta, plastové částky můžete namočit do vody s 10 % citronové šťávy nebo je můžete vyčistit jemným čisticím prostředkem.



Řešení potíží

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

Zařízení po zapnutí nefunguje.

- Nenasadili jste rameno s bezpečnostním zámek správně do vertikální polohy tak, aby bylo zajištěno v drážkách po obou stranách krytu odšťavňovače. Ujistěte se, že je kryt správně nasazen a bezpečnostní rameno je pevně zajištěno v drážkách po obou stranách.
- Je pravděpodobně aktivována bezpečnostní pojistka proti přehřátí. (viz níže).

Přehřátí z důvodu nadměrné zátěže.

- Odšťavňovač je vybaven bezpečnostní pojistkou proti přetížení, aby byl chráněn motor před poškozením z důvodu nadměrné nebo nepřetržité zátěže. Pokud se motor náhle zastaví, přepněte ovladač do polohy OFF (vypnuto) a odpojte přírodní kabel od síťové zásuvky. Nechte odšťavňovač odpojený asi 30 minut, aby zcela vychladl. POZNÁMKA: Odšťavňovač MUSÍ být odpojený od sítě, aby mohl řádně vychladnout a resetovat se.
- I přes ochranu proti přehřátí doporučujeme zpracovávat potraviny v menších dávkách s opatrným zatěžováním přítlaku, abyste chránili motor.

V nerezovém sítu se hromadí nadměrné množství dužiny.

- Přerušete proces odšťavňování, sejměte víko odšťavňovače, odstraňte dužinu, víko znovu nasadte a pokračujte v odšťavňování. Zkuste ovoce a zeleninu střídat (měkké a tvrdé plody).

Dužina je příliš vlhká a výtěžnost šťávy je nízká.

- Čím čistější je síto, tím lepších výsledků v odšťavňování dosáhnete a tím i sušší dužina bude. Ujistěte se, že jste vyčistili odšťavňovač po každém použití. Vyměňte síto a řádně vyčistěte stěny síta pomocí kartáče. Síto opláchněte pod tekoucí horkou vodou. Pokud jsou jemné otvory stále ucpané, namočte síto do roztoku horké vody s 10 % citronové šťávy, aby se zaschlé zbytky uvolnily, případně ho umyjte v myčce. Tím odstraníte nahromaděnou dužinu (z ovoce nebo zeleniny), která znemožňuje odtékání šťávy.

Šťáva uniká spojem mezi okrajem odšťavňovače a jeho krytem.

- Zkuste nastavit nižší rychlost a pomaleji stlačovat přítlak.

Šťáva je rozstříkovaná okolo hubice.

- Zvolili jste vysokou rychlost: zvolte pomalejší rychlost (pokud je to možné) a pomaleji stlačujte potraviny skrz plnicí otvor.

Zdá se, že motor snižuje svou rychlost během odšťavňování.

- Mokrá dužina se může nahromadit pod krytem a to může způsobit zpomalení až zastavení motor, pokud je odšťavňovač výrazně zatížen bez čištění. Pokud se tak stane, rozložte jej a postupujte podle instrukcí v části „Péče a čištění“, abyste jej vyčistili, zvláště držák síta, síto a kryt.
-

Zdá se, že je motor snižuje svou rychlost během odšťavování.

- Odšťavňovač se automaticky zastaví, pokud buď zpracováváte příliš mnoho ovoce nebo zeleniny najednou, nebo pokud jsou kousky příliš velké. Nakrájejte kusy ovoce nebo zeleniny na menší kousky a zpracovávejte najednou menší dávky. Abyste mohli pokračovat v odšťavňování, otočte vypínačem do polohy OFF a poté znovu zvolte rychlost.
- Vyčkejte chvíli, až motor dosáhne potřebných rychlostí před vložením surovin do plnicího otvoru. Pokud vložíte suroviny dříve, než dosáhne potřebné rychlosti, může se stát, že se motor zastaví nebo přetíží. Tlačte na přítlak nízkou až střední silou. Nižší síla zvyšuje výslednou výtěžnost.
- Motor se může zpomalit až zcela zastavit, pokud zvolíte nízkou rychlost pro tvrdé ovoce nebo zeleninu. Řiďte se instrukcemi v tabulce rychlostí v předchozí části návodu.

Odšťavňovač se zastavil a LED kontrolka ochrana proti přetížení bliká.

- To znamená, že se rychlost motoru snížila pod účinnou úroveň. To může být způsobeno příliš velkou silou vyvinutou na přítlak nebo příliš mnoho dužiny v krytu nebo zásobníku. Použijte menší sílu na přítlak, případně pravidelněji čistěte kryt a zásobník na dužinu, abyste se vyvarovali této situace.

LED kontrolka ochrany proti přetížení svítí.

- To znamená, že je ochranná pojistka proti přetížení aktivována. Pro resetování odpojte spotřebič od sítě a nechte motor vychladit asi na 10-15 minut. Poté znovu zapojte do sítě.
-



Tipy na zdravé odšťavňování

PODSTATNÁ INFORMACE O ODŠŤAVŇOVÁNÍ

Čerstvé ovocné a zeleninové šťávy jsou výborným zdrojem vitamínů a minerálů.

Při výrobě vlastních ovocných nebo zeleninových šťáv máte naprostou kontrolu nad tím, co šťáva obsahuje.

Na stránkách www.juicingscience.com naleznete další informace o doplňkových nutričních a výživových informacích o zelených šťávách a zelených smoothie.

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY

Pokud chcete použít ovoce s pevnou nebo nepoživatelnou slupkou, např. mango, guava, melouny nebo ananas, před odšťavňováním je vždy oloupejte.

Některé druhy zeleniny, např. okurky, nemusíte před odšťavňováním loupat, záleží na tvrdosti slupky a vašich požadavcích.

Veškeré ovoce s velkými, tvrdými semeny nebo peckami, např. nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky a třešně, musíte před odšťavňováním vypeckovat.

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

Před odšťavňováním zkontrolujte u zeleniny, jako je červená řepa, mrkev apod., že jste odstranili veškerou zeminu, zeleninu jste omyli a odstranili nať.

Před odšťavňováním zkontrolujte, že např. jahody a hrušky jsou odstopkované.

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

SPRÁVNÁ TECHNIKA

Při odšťavňování přísad s rozdílnou konzistencí začněte přísadami s měkčí konzistencí při pomalé rychlosti a se zpracováním přísad s tužší konzistencí postupně rychlost zvyšujte.

Když odšťavňujete byliny, kapustu nebo jinou listovou zeleninu, buď vytvořte svazeček, nebo je odšťavňujte spolu s jinými přísadami pomalu, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku.

Různé druhy ovoce a zeleniny mají rozdílný obsah tekutin. Ten se liší i v rámci stejné dávky, tj. z jednoho trsu rajčat můžete připravit více šťávy než z jiného. Recepty na šťávy nejsou založeny na přesném množství šťávy, protože není rozhodujícím faktorem při přípravě jednotlivých směsí.

Maximální objem šťávy získáte pomalým stlačováním.

Vyčkejte chvíli, až motor dosáhne potřebných rychlosti před vložením suroviny do plnicího otvoru. Pokud vložíte suroviny dříve, než dosáhne potřebné rychlosti, může se stát, že se motor zastaví nebo přetíží. Tlačte na přítlak nízkou až střední silou. Nižší síla zvyšuje výslednou výtěžnost.

Ovoce a zelenina	Kdy nakoupit	Skladování	Nutriční hodnota	Množství KJ/ kalorií
Jablka	Podzim/zima	Plastové sáčky s větracími otvory, v chladničce	Vitamín C, vláknina	166g jablko = 338 kj/80 kal.
Meruňky	Léto	Nezabalené v zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Draslík, vláknina	55g meruňka = 80 kj/19 kal.
Červená řepa	Zima	Okrojte horní část, v chladničce	Vitamín C, kyselina listová, vláknina	160g řepa = 332kj/79 kal
Borůvky	Léto	Zakryté v chladničce	Vitamín C	100 g borůvek = 220 kj/52 kal.
Brokolice	Podzim/zima	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, B2, B5, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g brokolice = 131 kj/31 kal.
Růžičková kapusta	Podzim/zima	Nezabalené v chladničce	Vitamín C, B2, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g kapusty = 156 kj/37 kal.
Zelí	Zima	Zabalené, nasekané v chladničce	Vitamín C, B6, kyselina listová, vláknina, draslík	100 g zelí = 93 kj/22 kal.
Mrkev	Zima	Nezakryté v chladničce	Vitamín C, B6, beta-karoten, draslík	100 g mrkve = 140 kj/33 kal.
Květák	Podzim/zima	Odstraňte vnější listy, v plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, B5, B6, kyselina listová, draslík	100 g květáku = 103 kj/24,5 kal.
Celer	Podzim/zima	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, draslík	100 g celeru = 64 kj/15 kal
Okurka	Léto	V zásuvce chladničky na ovoce a zeleninu	Vitamín C	100 g okurky = 50 kj/12 kal.
Fenykl	Podzim až jaro	V chladničce	Vitamín C, kyselina listová, vláknina	100 g fenyklu = 80 kj/19 kal.
Grapefruit	Po celý rok	Pokožová teplota	Vitamín C, bioflavonoidy, lykopen, vláknina	100 g grapefruitu = 140 kj/33 kal.
Hroznové víno (bez semínek)	Léto	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamín C, B6, draslík	100 g hrozna = 250-350 kj/ 60-83 kal.
Kapusta kadeřavá	Podzim/zima	V chladničce v zásuvce na ovoce a zeleninu	Vitamín C, K, beta-karoten, kyselina listová, vláknina	100 g kapusty = 206 kj / 49 kal.
Kiwi	Zima/jaro	V chladničce v zásuvce na ovoce a zeleninu	Vitamín C, draslík	100 g kiwi = 219 kj/52 kal.
Mango	Léto	Zakryté v chladničce	Vitamín A, C, B1, B6, draslík	207g mango = 476kj/113 kal.
Meloun včetně vodního melounu	Léto / podzim	V chladničce v zásuvce na ovoce a zeleninu	Vitamín C, kyselina listová, beta-karoten, vláknina	200 g melounu = 210 kj/50 kal.

Ovoce a zelenina	Kdy nakoupit	Skladování	Nutriční hodnota	Množství KJ/ kalorií
Nektarinky	Léto	V chladničce v zásuvce na ovoce a zeleninu	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	151g nektarinka = 277 kj/66 kal.
Pomeranč	Zima až jaro	Na chladném a suchém místě asi 1 týden, v chladničce vydrží déle	Vitamín C	131g pomeranč = 229 kj/54 kal.
Broskve	Léto	Nechte dozrát při pokojové teplotě, poté v chladničce	Vitamín C, beta-karoten, draslík, vláknina	100g broskve = 175 kj / 42 kal
Hrušky	Podzim/zima	Nechte dozrát při pokojové teplotě, poté v chladničce	Vitamín C, E, vláknina	161g hruška = 391 kj/93 kal.
Ananas	Jaro/léto	Skladujte na chladném místě	Vitamín C, E, vláknina	100g ananasu = 180 kj/15 kal.
Špenát	Po celý rok	V chladničce	Vitamín C, B6, E, beta-karoten, kyselina listová, hořčík, draslík, vláknina	100 g špenátu = 65kj/15 kal.
Sladké brambory	Po celý rok	Na chladném místě	Vitamín C, E, beta-karoten, vláknina	100 g brambor = 275kj/65 kal.
Rajčata	Léto / podzim	Nechte dozrát při pokojové teplotě, poté v chladničce	Vitamín C, E, kyselina listová, lykopen, vláknina	100 g rajčat = 65-75 kj/ 15-17 kal.



Recepty


CO VŠECHNO MŮŽETE SE ŠTÁVOU UDEĚLAT?

- Vylisovanou šťávu můžete nalít do tvořítka na led a nechat přes noc zamrazit. Získáte tím 100% ovocné nebo zeleninové ledové kostky.
- Čerstvě vylisovaná šťáva je skvělým základem pro koktejly.
- Abyste si navykli na chuť zeleninových šťáv (zvláště děti), začněte připravovat zeleninové šťávy s vyšším obsahem ovocné složky a/nebo přidejte sladší / jemnější zeleninu, jako jsou mrkve, okurka, baby špenát a rajčata. Poté pomalu zvyšujte podíl zeleninové složky.
- Ledové kostky z ovocné nebo zeleninové šťávy přidejte do vody, ledového čaje, punče nebo koktejlu. Nápoj taková kostka ledu ochladí, bude vypadat zajímavěji a současně přidá na chuť.
- Přidejte dužinu do vašich oblíbených jídel, jako jsou boloňská omáčka, Burgery, masové kuličky, dušená masa, rajčatové omáčky na těstoviny nebo polévky.
- Dužina získaná ze zeleniny je také vhodná jako základ zeleninového vývaru a polévek.
- Dužinu z ovoce a zeleniny můžete také přidat do smoothie, muffinů nebo koláčů. Pokud přidáte dužinu do muffinů nebo koláčů, přecedte dužinu přes plátno, abyste odstranili přebytečnou šťávu.
- Nevyhazujte dužinu z ovoce a zeleniny do směsného odpadu. Přidejte ji k vašemu kompostu na zahradě.

Recept	Suroviny na 2 porce	Suroviny na asi 2 l	Příprava
Dietní zeleninové povzbuzení	1 cuketa 6 listů kadeřavé kapusty, bez stonku 1 okurka 1 celerová nať 1 kiwi 2 středně velká zelená jablka Ledové kostky na servírování	6 cuket 12 listů kadeřavé kapusty, bez stonku 3 okurky 3 celerové natě 3 kiwi 6 středně velkých zelených jablek Ledové kostky na servírování	Pomocí odšťavňovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost HIGH. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledovými kostkami.
Okurkové osvěžení	2 okurky 2 středně velká zelená jablka 4 velké snítky čerstvé máty 1 malá oloupaná limeta Ledové kostky na servírování	10 okurek 10 středně velkých zelených jablek 12 velkých snítek čerstvé máty 4 malé oloupané limety Ledové kostky na servírování	Pomocí odšťavňovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost HIGH. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledovými kostkami.
Zelené osvěžení z fenýklu, hrušky a citrónu	1 malý fenýkl, očištěný a rozpůlený ½ hrsti špenátových listů 2 středně velké hrušky, bez stopky ½ menšího citrónu, oloupaného Led na servírování	4 malé fenýkly, očištěné a rozpůlené 2 hrsti špenátových listů 8 středně velkých hrušek, bez stopky 2 menší citróny, oloupané rozpůlené Led na servírování	Pomocí odšťavňovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost HIGH. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledem.
Osvěžující šťáva z mrkve, jablka a citrónu	4 velké mrkve 1 jablko, bez stopky 1 oloupaný pomeranč ½ oloupaného citrónu 1 celerová nať 3cm kousek zázvoru Led na servírování	10-12 velkých mrkví 3 jablka, bez stopky 2 oloupané pomeranče 1 oloupaný citrón 3 celerové natě 8cm kousek zázvoru Led na servírování	Pomocí odšťavňovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost HIGH. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledem.
Šťáva z červené řepy, ananasu a máty	2 středně velké červené řepy, omyté a očištěné ¼ velkého ananasu 3 velké snítky máty Led na servírování	8 středně velkých červených řep, omyté, očištěné, nakrájené podle potřeby 1 velký ananas 12 snítek máty Led na podávání	Pomocí odšťavňovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost HIGH. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledem.

Recept	Suroviny na 2 porce	Suroviny na asi 2 l	Příprava
Šťáva z vodního melounu, jahod a okurky	375 g oloupaného, nakrájeného vodního melounu zbaveného semínek 250g košík jahod, bez stopky ¼ okurky Led na servírování	1,5 g oloupaného, nakrájeného vodního melounu zbaveného semínek 4x 250g košík jahod, bez stopky 2 okurky Led na servírování	Pomocí odšťavnovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost LOW. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledem.
Zelený povzbuzovač	4 středně velká zralá rajčata 1 celerová nať 2 velké snítky čerstvé petrželky Velký hrst čerstvých bazalkových lístků ¼ okurky ½ červené papriky bez semínek ½ chilli papriček long green nebo jalapeños bez semínek ½ velké mrkve ½ malého stroužku česneku Mořská sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení	16 středně velkých zralých rajčat 8 celerových natí 8 velkých snítek čerstvé petrželky 80 g čerstvých bazalkových lístků 2 okurky 2 červené papriky bez semínek 1-2 chilli papričky long green nebo jalapeños bez semínek 2 velké mrkve 2 malé stroužky česneku 2 malé oloupané limetky Mořská sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení	Pomocí odšťavnovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost HIGH. Zamíchejte a dochutěte mořskou solí a pepřem.
Tropické léto	½ středně velkého ananasu, oloupaného a rozpůleného 1 velké mango, bez pecky a oloupané 3 oloupané pomeranče Dužina z 1 mučenky Ledové kostky na servírování	1 velký ananas, oloupaný a rozpůlený 3 velké manga, bez pecky a oloupaná 6 oloupaných pomerančů Dužina z 3- 4 mučenek Ledové kostky na servírování	Pomocí odšťavnovače připravte šťávu z ananasu, zvolte rychlost HIGH. Poté připravte šťávu z manga a pomerančů, zvolte rychlost LOW. Přidejte dužinu z mučenky. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledovými kostkami.
Ledové osvěžení z melounu a máty	900 g medového melounu, oloupaného, bez semínek a nakrájeného na kousky 2 hrnky zeleného hroznového vína bez semínek 3 snítky máty 1 malá oloupaná limeta Ledové kostky na servírování	2,7 kg medového melounu, oloupaného, bez semínek a nakrájeného na kousky 6 hrnků zeleného hroznového vína bez semínek 9 snítek máty 3 malé oloupané limeta Ledové kostky na servírování	Pomocí odšťavnovače připravte šťávu (bez ledových kostek), zvolte rychlost LOW. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledem.

Slaný koláč z mrkve, dýně a sýru Feta

 6 porcí

8 plátků těsto filo
70 g rozpuštěného másla
1 pórek, pouze bílá část nakrájená najemno
1 hrnek dužiny z mrkve (viz poznámka)
1 hrnek dužiny z dýně (viz poznámka)
250 g sýru Feta
4 vejce
125 ml mléka
¼ hrnku najemno nasekaného čerstvé petrželky
Salát na podávání

1. Předehřejte troubu na 180 °C (bez horkovzduhu) (160°C s horkovzduchem). Vymažte 23cm kulatou formu pomocí rozpuštěného másla.
2. Plátek těsta filo si položte na čistý povrch. Aby zbývající plátky nevyschly, přikryjte je mírně navlhčenou čistou utěrkou. Potřete plátek těsta rozpuštěným máslem a plátek vložte do formy. Stejný proces opakujte i se zbývajících plátků, formu vyskládejte těstem. Potřete zbývajícím máslem. Ořízněte okraje, které přesahují přes formu více než 1,5 cm.
3. Ve velké míse smíchejte pórek, dýňovou a mrkvovou dužinu, sýr Feta a petrželku. Do mléka rozklepněte vejce, mírně vyšlehejte a poté nalijte do mísy, řádně zamíchejte. Pomocí lžice vložte směs do formy a pečte asi 30-35 minut dozlatova, až bude koláč upečený. Podávejte teplé s čerstvým salátem.



POZNÁMKA

Na 1 hrnek mrkvové dužiny je třeba odšťavnit asi 3 mrkve (410 g).

Na 1 hrnek dýňové dužiny je třeba odšťavnit asi 620 g oloupané, nakrájené dýně.

Ledové kostky ze šťávy z melounu Kantalupe, manga a pomeranče

 5 hrnků šťávy
Tvořítko na led

Šťáva

1 meloun Kantalupe, oloupaný, bez semínek a nakrájený na kousky
2 manga, rozpůlená, bez pecek a oloupaná
1 oloupaný pomeranč

1. Pro přípravu šťávy zvolte rychlost LOW a postupně zpracujte ovoce. Zamíchejte a podávejte ve sklenici s ledem.
2. Pro přípravu ledových kostek dejte stranou asi 125 ml šťávy a dužiny. Vložte šťávu a dužinu do mixéru a pomocí funkce Pulse zpracujte.
3. Pomocí lžice přendejte směs do tvořítek na led. Zamíchejte např. špejlí, abyste odstranili přebytečné bublinky. Vložte tvořítko na led do mrazáku a nechte asi 8 hodin zamrazit.



TIP

Pokud není možné vyjmout kostky z tvořítko, naplňte sklenici horkou vodou a tvořítko umístěte na několik sekund nad sklenici. Ledové kostky se tak uvolní a budete moci je vyjmout.



Obsah

- 38 Popis vášho nového spotrebiča
- 39 Zloženie vášho nového spotrebiča
- 41 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 43 Starostlivosť a čistenie
- 44 Riešenie problémov
- 46 Tipy na zdravé odšťavovanie
- 49 Recepty

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

DÔLEŽITÉ OPATRENIA

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

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.

- Pozorne si prečítajte všetky inštrukcie pred ovládaním spotrebiča a uložte ich na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prírodným káblom a pod.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenia malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sietového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou alebo inou tekutinou.
- Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb spotrebiča.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkavací drez.

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu. Spotrebič je vybavený bezpečnostným systémom, ktorý zabráni spusteniu spotrebiča, ak je nesprávne zložený.
- Ak dôjde k postriekaniu alebo poliatu spotrebiča, okolia spotrebiča, pod spotrebičom, je nevyhnutné to bezodkladne odstrániť pred ďalším použitím spotrebiča.
- Vždy sa uistite, že je veko spotrebiča riadne nasadené pred jeho zapnutím. V žiadnom prípade neodstraňujte rameno s bezpečnostným zámkom počas prevádzky spotrebiča. Vždy sa uistite, že ste spotrebič vypli uvedením ovládača do polohy OFF po každom použití. Pred rozložením spotrebiča sa uistite, že je motor celkom zastavený.
- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
- Pred každým použitím odporúčame nechať

motor odpočinúť na asi 1 minútu.

- Vždy spotrebič vypnite ovládačom do polohy OFF, napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa sitko aj motor celkom zastavia, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, pred čistením, v prípade prenášania, pri rozoberaní / zostavovaní alebo pred uložením.
- Recepty uvedené v tomto návode sú určené na bežnú spotrebu. Tvrdé ovocie a zelenina môžu nadmerne zaťažiť motor pri nižšej rýchlosti. Riadte sa inštrukciami o výbere správnej rýchlosti odšťavovania

pri jednotlivých druhoch ovocia alebo zeleniny.

- Udržujte ruky, prsty, vlasy, oblečenie, varechy a iné kuchynské pomôcky mimo dosahu spotrebiča počas jeho prevádzky.
- Do plniaceho otvoru nezasúvajte ovocie a zeleninu prstami, ani žiadnymi inými nástrojmi. Vždy používajte dodávané zatláčadlo. Do plniaceho otvoru nekladajte ruky ani prsty, ak je nasadený na spotrebič. Ak sa plniaci otvor zablokuje, použite zatláčadlo alebo iný kus ovocia alebo zeleniny, aby ste odstránili zablokovaný kus. Prípadne spotrebič

vypnite, odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa motor a sitko celkom zastavia, a až teraz odstráňte zablokovaný kus.

- Nedotýkajte sa malých ostrých zúbkov a ostria v stredovej časti disku na štavu. Hrozí riziko poranenia.
- Spotrebič je určený na prípravu ovocných a zeleninových štiav. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nezapínajte spotrebič, ak nie je inštalovaný zásobník na dužinu.
- Pred odšťavovaním z ovocia najprv odstráňte kôstky a semená. Citrusové

plody olúpte.

- Nepoužívajte spotrebič, ak je sitko poškodené, ak je poškodený spotrebič alebo jeho súčasť, vrátane prírodného kábla a zástrčky.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Neponárajte spotrebič, prívodný kábel, zástrčku prívodného kábla do vody alebo inej tekutiny.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

Udržiavať spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný

napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.

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

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

prístrojom je max. 85 dB (A).

Technické špecifikácie

Spotreba	230 – 240 V ~ 50 Hz
Vonkajšie rozmery	400 mm (výška) 445 mm (šírka) 205 mm (hĺbka)
Hmotnosť netto	cca 4,8 kg

Technické špecifikácie sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia.



POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej

likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

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

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie



Výrobok je v súlade s požiadavkami EÚ.



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



**TENTO SYMBOL
OZNAČUJE, ŽE
PRÍSTROJ MÁ DVOJITÚ
IZOLÁCIU MEDZI
NEBEZPEČNÝM
NAPÄTÍM ZO
SIETE A ČASŤAMI
DOSTUPNÝMI PRE
POUŽÍVATEĽA. V
PRÍPADE SERVISU
POUŽÍVAJTE IBA
IDENTICKÉ NÁHRADNÉ
DIELY.**

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

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

Adresa výrobcu:

HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozcu do EÚ:

FAST ČR, a. s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

**IBA NA DOMÁCE POUŽITIE
USCHOVAJTE TIETO
INŠTRUKCIE**



Popis vášho nového spotrebiča



- A. Zatláčadlo (nie je možné umývať v umývačke)
- B. Široký plniaci otvor
Je možné vkladať celé jablká, mrkvy, paradajky a olúpané pomaranče. Uľahčuje a urýchľuje proces odšťavovania.
- C. Rameno z liateho kovu s bezpečnostnou zámkou
Zastaví chod odšťavovača, ak nie je kryt zaistený ramenom v správnej polohe.
- D. Kryt odšťavovača (nie je možné umývať v umývačke)
- E. Sito (je možné umývať v hornom koši umývačky)
- F. Zásobník na dužinu (nie je možné umývať v umývačke)
- G. Elektronický ovládač rýchlosti
- H. Priestor na uloženie napájacieho kábla
Napájací kábel omotajte okolo základne na spodnej strane odšťavovača.
- I. Držiak sita (je možné umývať v hornom koši umývačky)
- J. 2 l nádoba na šťavu s vekom a oddeľovačom peny (nie je možné umývať v umývačke).
- K. LED kontrolka ochrany proti preťaženiu



Zloženie vášho nového spotrebiča

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte z odšťavovača všetky obaly a reklamné štítky/etikety. Uistite sa, že je zariadenie vypnuté a napájací kábel odpojený od zdroja energie. Umyte držiak sita, sito, kryt odšťavovača, zatlačadlo, zásobník na dužinu a nádobu na štavu vrátane veka, teplou vodou s kuchynským saponátom. Jednotlivé časti potom opláchnite v čistej pitnej vode a osušte. Základňu, na ktorú sa nasadzuje držiak sita, môžete utrieť vlhkou utierkou. Potom ju starostlivo osušte.

1. Odšťavovač postavte na rovný, suchý povrch, napr. na pracovnú dosku. Skontrolujte, či je odšťavovač vypnutý (prepínač je v polohe OFF – vypnuté) a napájací kábel odpojený od zdroja energie.
2. Na telo odšťavovača nasadte držiak sita.



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



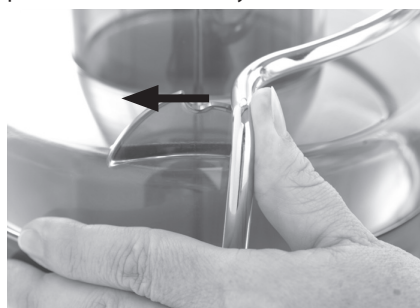
4. Na držiak sita nasadte kryt tak, aby bol plniaci otvor umiestnený nad antikorovým sitom.



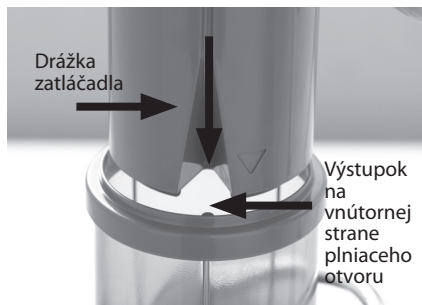
5. Rameno s bezpečnostným zámkom nasadte do drážok umiestnených po oboch stranách krytu odšťavovača.



7. Rameno by teraz malo byť vo vertikálnej polohe a zaistené na kryte odšťavovača.



8. Zatláčadlo vsuňte do plniaceho otvoru – drážku na zatláčadle musíte zarovnať s malým výstupkom na vnútornej strane plniaceho otvoru. Zasuňte celé zatláčadlo do plniaceho otvoru (viď. obrázok nižšie).



9. Zásobník na dužinu umiestnite na jeho miesto naklonením dna zásobníka smerom od motora a nasunutím vrchnej časti zásobníka na spodnú stranu krytu odšťavovača. Potom dno zásobníka na dužinu priklopte k telu odšťavovača a skontrolujte, či je riadne upevnený.

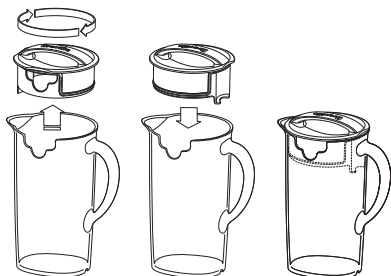
POZNÁMKA

Aby ste minimalizovali nutnosť čistenia, môžete zásobník na dužinu vyložiť plastovým vrecúškom, do ktorého dužina napadá. Dužinu môžete následne využiť pri príprave iného pokrmu.

10. Nádobu na šťavu postavte pod hubicu na pravej strane odšťavovača. Aby ste zabránili rozstrikaniu šťavy, môžete na nádobu na šťavu nasadiť veko.

NÁDOBA NA ŠŤAVU

Šťavu z odšťavovača môžete skladovať až 3 dni v chladničke vďaka nasledujúcim krokom.



1. Zdvihnite veko a otočte ním o 180°.
2. Nasadte späť na nádobu, uistite sa, že je pevne zaistené.
3. Môžete skladovať šťavu až 3 dni v chladničke.

POZNÁMKA

Čas skladovania však závisí od spracovaných surovín, čerstvosti ovocia pred spracovaním atď., šťava sa musí skladovať pri 2–4 °C. Prípadne môžete do šťavy pridať citrónovú šťavu.



Ovládanie vášho nového spotrebiča

- Ovocie alebo zeleninu, ktoré chcete spracovať, umyte. Väčšinu ovocia a zeleniny, napr. jablká, mrkvu a uhorku, nemusíte krájať ani porciovať, pretože sa do plniaceho otvoru zmestia v celku. Pred lisovaním skontrolujte pri zelenine, ako je napr. cvikla, mrkva a pod., že ste odstránili všetku zeminu, zeleninu ste umyli a odstránili vňat.
- Uistite sa, že ovládač rýchlosti je v polohe OFF. Napájací kábel zapojte do zásuvky 220/240 V~. Otočte ovládačom na „LOW“ (nízka rýchlosť) alebo „HIGH“ (vysoká rýchlosť) v závislosti od vybraného druhu pripravovaného ovocia alebo zeleniny. Použite ovládač rýchlosti ako sprievodca na odšťavovanie rôznych druhov ovocia a zeleniny.
- Do zapnutého odšťavovača vložte plniacim otvorom vami zvolený druh ovocia alebo zeleniny a pomocou zatláčadla ho pomaly stlačte dole. Maximálny objem šťavy získate pomalým stláčaním.
- Počas procesu odšťavovania bude šťava odvádzaná do nádoby na šťavu a dužina bude oddeľovaná a zhromažďovaná v zásobníku na dužinu.

TABUĽKA RÝCHLOSTÍ

Jablká	HIGH
Marhule (bez kôstok)	LOW
Cvikla (olúpaná)	HIGH
Čučoriedky	LOW
Brokolica	HIGH
Kapusta	HIGH
Mrkva	HIGH
Karfiol	HIGH
Zeler	HIGH
Uhorka olúpaná	LOW
Uhorka s mäkkou šupkou	HIGH
Fenikel	HIGH
Hrozno (bez jadier)	LOW
Kivi (olúpané)	LOW
Mango (olúpané, vykôstkované)	LOW
Melón (olúpaný)	LOW
Nektárinky (bez kôstok)	LOW
Pomaranče (olúpané)	LOW alebo HIGH
Broskyne (bez kôstok)	LOW
Hrušky (vykrájané)	LOW (mäkké hrušky) HIGH (tvrdé hrušky)
Ananás (olúpaný)	HIGH
Slivky (vykôstkované)	LOW
Maliny	LOW
Paradajky	LOW
Vodový melón (olúpaný)	LOW



POZNÁMKA

- Zásobník na dužinu môžete počas odšťavovania vyprázdniť – prepnite ovládač do polohy „OFF“ (vypnuté) a opatrne zásobník vyberte. Skôr ako budete pokračovať v odšťavovaní, vráťte prázdny zásobník na dužinu späť na miesto.
- Zásobník na dužinu nenechajte preplniť, pretože by to mohlo negatívne ovplyvniť správny chod zariadenia.
- Odšťavovač je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá chráni proti prehriatiu v dôsledku nadmerného zaťaženia. Ak dôjde k prehriatiu, odšťavovač automaticky aktivuje bezpečnostnú poistku a spotrebič sa vypne. Ak sa tak stane, prepnite ovládač rýchlosti do polohy OFF (vypnuté), odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky aspoň na 15 minút a nechajte spotrebič celkom vychladnúť. Potom zapojte zástrčku prívodného kábla znovu do sieťovej zásuvky a pokračujte ďalej v spracovávaní.



UPOZORNENIE

NIKDY NEPOUŽÍVAJTE PRSTY, RUKY ALEBO KUCHYNSKÉ NÁČINIE NA PRETLAČENIE POTRAVÍN CEZ PLNIACI OTVOR ALEBO NA ODSTRÁNENIE ZABLOKOVANÝCH KÚSKOV POTRAVÍN. VŽDY POUŽÍVAJTE DODÁVANÉ ZATLÁČADLO.



Antikorové sitko obsahuje drobné a veľmi ostré nože na rozdrvenie a spracovanie ovocia a zeleniny. Vyvarujte sa kontaktu s týmito nožmi pri manipulácii so sitkom. Nože sú veľmi ostré. Hrozí poranenie.



Starostlivosť a čistenie

Uistite sa, že ste odšŕavovač vypili prepnutím vypínača do polohy OFF (vypnuté) a napájací kábel odpojili od zdroja energie.

ČISTENIE

Okamžite po každom použití opláchnite odoberateľné časti (nie základňu s motorom!) v horúcej vode, aby ste sa zbavili vlhkej dužiny. Všetky časti nechajte vyschnúť.

Odšŕavovač vyčistite a nenechávajte na ňom zaschnúť šťavu ani dužinu.

ZÁSObNÍK NA DUŽINU

Aby ste minimalizovali čas potrebný na čistenie, môžete zásobník na dužinu vyložiť plastovým vrecúškom, v ktorom sa bude dužina zhromažďovať. Dužinu môžete následne využiť pri príprave iného pokrmu.

ČISTENIE TELA ODŠŦRVOVAČA

Neponárajte základňu s motorom do vody ani inej tekutiny. Utrite základňu mäkkou, vlhkou utierkou a potom dobre osušte. Z napájacieho kábla utrite prípadné zvyšky potravín.

ČISTIACE PROSTRIEDKY

Na čistenie odšŕavovača a jeho častí nepoužívajte hrubé hubky ani čistiace prostriedky, mohli by poškriabať ich povrch. Používajte iba teplú vodu s trochou kuchynského prostriedku na umývanie nádoby a mäkkú hubku.

UMÝVANIE V UMÝVAČKE RIADU

Všetky odnímateľné časti (okrem základne s motorom) umyte v teplej vode s kuchynským saponátom. Opláchnite ich v pitnej vode a osušte.

Držiak sita a sito môžete umývať v umývačke (iba v hornom koši).

ČISTENIE SITA

Aby bolo odšŕavovanie efektívne, vyčistite sito po každom použití.

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

Sito podržte pod tečúcou vodou a kefkou (dodávaná v príslušenstve) ho vyčistite smerom od stredu k okraju, pomocou kefy vyčistite aj ostrie. Rozhodne sa nedotýkajte ostria v strede sita rukami alebo prstami. Sito otočte a pomocou kefy vyčistite aj vonkajšiu časť.

Po vyčistení sito podržte proti svetlu, aby ste ho skontrolovali a uistili sa, či jemné otvory nie sú upchané. Ak sú otvory stále upchané, namočte sito do horúcej vody s 10 % citrónovej šťavy, aby sa zaschnuté zvyšky uvoľnili. Prípadne môžete sito umyť v umývačke. Neponárajte sito do bielidla, chemikálií, čistidiel alebo podobných látok.

So sitom zaobchádzajte opatrne, môže sa ľahko poškodiť. Nepoužívajte sito, ktoré je poškodené alebo inak zdeformované.

V strede sita sa nachádzajú malé a veľmi ostré nože. Nedotýkajte sa týchto nožov, sú veľmi ostré. Budte opatrní pri manipulácii so sitom.

Ak dôjde k zmene farby sita, plastové časti môžete namočiť do vody s 10 % citrónovej šťavy alebo ich môžete vyčistiť jemným čistiacim prostriedkom.



Riešenie problémov

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

Zariadenie po zapnutí nefunguje.

- Nenasadili ste rameno s bezpečnostným zámkom správne do vertikálnej polohy tak, aby bolo zaistené v drážkach po oboch stranách krytu odšťavovača. Uistite sa, že je kryt správne nasadený a bezpečnostné rameno je pevne zaistené v drážkach po oboch stranách.
- Je pravdepodobne aktivovaná bezpečnostná poistka proti prehriatiu. (pozrite nižšie).

Prehriatie z dôvodu nadmernej záťaže.

- Odšťavovač je vybavený bezpečnostnou poistkou proti preťaženiu, aby bol chránený motor pred poškodením z dôvodu nadmernej alebo nepretržitej záťaže. Ak sa motor náhle zastaví, prepnite ovládač do polohy OFF (vypnuté) a odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky. Nechajte odšťavovač odpojený asi 30 minút, aby celkom vychladol. POZNÁMKA: Odšťavovač MUSÍ byť odpojený od siete, aby mohol riadne vychladnúť a resetovať sa.
- Aj napriek ochrany proti prehriatiu odporúčame spracovávať potraviny v menších dávkach s opatrným zaťažovaním zatlačadla, aby ste chránili motor.

V antikorovom site sa hromadí nadmerné množstvo dužiny.

- Prerušte proces odšťavovania, odoberte veko odšťavovača, odstráňte dužinu, veko znovu nasadte a pokračujte v odšťavovaní. Skúste ovocie a zeleninu striedať (mäkké a tvrdé plody).

Dužina je príliš vlhká a výťažnosť šťavy je nízka.

- Čím čistejšie je sito, tým lepšie výsledky v odšťavovaní dosiahnete a tým aj suchšia dužina bude. Uistite sa, že ste vyčistili odšťavovač po každom použití. Vyberte sito a riadne vyčistite steny sita pomocou kefy. Sito opláchnite pod tečúcou horúcou vodou. Ak sú jemné otvory stále upchané, namočte sito do roztoku horúcej vody s 10 % citrónovej šťavy, aby sa zaschnuté zvyšky uvoľnili, prípadne ho umyte v umývačke. Tým odstránite nahromadenú dužinu (z ovocia alebo zeleniny), ktorá znemožňuje odtok šťavy.

Štáva uniká spojom medzi okrajom odšťavovača a jeho krytom.

- Skúste nastaviť nižšiu rýchlosť a pomalšie stláčať zatlačadlo.

Štáva sa rozstrekuje okolo hubice.

- Zvolili ste vysokú rýchlosť: zvolte pomalšiu rýchlosť (ak je to možné) a pomalšie stláčajte potraviny cez plniaci otvor.

Zdá sa, že motor znižuje svoju rýchlosť počas odšťavovania.

- Mokrú dužinu sa môže nahromadiť pod krytom a to môže spôsobiť spomalenie až zastavenie motora, ak je odšťavovač výrazne zaťažený bez čistenia. Ak sa tak stane, rozložte ho a postupujte podľa inštrukcií v časti „Starostlivosť a čistenie“, aby ste ho vyčistili, obzvlášť držiak sita, sito a kryt.
-

Zdá sa, že motor znižuje svoju rýchlosť počas odšťavovania.

- Odšťavovač sa automaticky zastaví, ak buď spracováвате príliš mnoho ovocia alebo zeleniny naraz, alebo ak sú kúsky príliš veľké. Nakrájajte kusy ovocia alebo zeleniny na menšie kúsky a spracovávejte naraz menšie dávky. Aby ste mohli pokračovať v odšťavovaní, otočte vypínačom do polohy OFF a potom znovu zvolte rýchlosť.
- Vyčkajte chvíľku, až motor dosiahne potrebnú rýchlosť pred vloženíím surovín do plniaceho otvoru. Ak vložíte suroviny skôr, než dosiahne potrebnú rýchlosť, môže sa stať, že sa motor zastaví alebo preťaží. Tlačte na zatlačadlo nízkou až strednou silou. Nižšia sila zvyšuje výslednú výťažnosť.
- Motor sa môže spomaliť až celkom zastaviť, ak zvolíte nízku rýchlosť na tvrdé ovocie alebo zeleninu. Riadte sa inštrukciami v tabuľke rýchlostí v predchádzajúcej časti návodu.

Odšťavovač sa zastavil a LED kontrolka ochrany proti preťaženiu bliká.

- To znamená, že sa rýchlosť motora znížila pod účinnú úroveň. To môže byť spôsobené príliš veľkou silou vyvinutou na zatlačadlo alebo príliš veľkým množstvom dužiny v kryte alebo zásobníku. Použite menšiu silu na zatlačadlo, prípadne pravidelnejšie čistite kryt a zásobník na dužinu, aby ste sa vyvarovali tejto situácie.

LED kontrolka ochrany proti preťaženiu svieti.

- To znamená, že je ochranná poistka proti preťaženiu aktivovaná. Na resetovanie odpojte spotrebič od siete a nechajte motor vychladnúť asi na 10 – 15 minút. Potom znovu zapojte do siete.
-



Tipy na zdravé odšťavovanie

PODSTATNÉ INFORMÁCIE O ODŠŤAVOVANÍ

Čerstvé ovocné a zeleninové šťavy sú výborným zdrojom vitamínov a minerálov.

Pri výrobe vlastných ovocných alebo zeleninových štiav máte úplnú kontrolu nad tým, čo šťava obsahuje.

Na stránkach www.juicingscience.com nájdete ďalšie informácie o doplnkových nutričných a výživových informáciách o zelených šťavách a zelených smoothie.

PRÍPRAVA OVOCIA A ZELENINY

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

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

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

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

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

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

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

SPRÁVNÁ TECHNIKA

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

Keď odšťavujete bylinky, kapustu alebo inú listovú zeleninu, buď vytvorte zväzok, alebo ich odšťavujte spolu s inými prísadami pomaly, aby ste dosiahli čo najlepší výsledok.

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

Maximálny objem šťavy získate pomalým stláčaním.

Vyčkajte chvíľku, až motor dosiahne potrebnú rýchlosť pred vložením surovín do plniaceho otvoru. Ak vložíte suroviny skôr, než dosiahne potrebnú rýchlosť, môže sa stať, že sa motor zastaví alebo preťaží. Tlačte na zatlačadlo nízkou až strednou silou. Nižšia sila zvyšuje výslednú výťažnosť.

Ovocie a zelenina	Kedy nakúpiť	Skladovanie	Nutričná hodnota	Množstvo kJ/ kalórií
Jablká	Jeseň/zima	Plastové vrecúška s vetracími otvormi, v chladničke	Vitamín C, vláknina	166 g jabĺk = 338 kJ/80 kal.
Marhule	Leto	Nezabalené v zásuvke na ovocie a zeleninu v chladničke	Draslík, vláknina	55 g marhúľ = 80 kJ/19 kal.
Červená repa	Zima	Odkrojíte hornú časť, v chladničke	Vitamín C, kyselina listová, vláknina	160 g cvikly = 332 kJ/79 kal.
Čučoriedky	Leto	Zakryté v chladničke	Vitamín C	100 g čučoriedok = 220 kJ/52 kal.
Brokolica	Jeseň/zima	V plastovom vrecúšku v chladničke	Vitamín C, B2, B5, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g brokolice = 131 kJ/31 kal.
Ružičkový kel	Jeseň/zima	Nezabalené v chladničke	Vitamín C, B2, B6, E, kyselina listová, vláknina	100 g kapusty = 156 kJ/37 kal.
Kapusta	Zima	Zabalené, nasekané v chladničke	Vitamín C, B6, kyselina listová, vláknina, draslík	100 g kapusty = 93 kJ/22 kal.
Mrkva	Zima	Nezakryté v chladničke	Vitamín C, B6, betakarotén, draslík	100 g mrkvy = 140 kJ/33 kal.
Karfiol	Jeseň/zima	Odstáňte vonkajšie listy, v plastovom vrecúšku v chladničke	Vitamín C, B5, B6, kyselina listová, draslík	100 g karfiolu = 103 kJ/24,5 kal.
Zeler	Jeseň/zima	V plastovom vrecúšku v chladničke	Vitamín C, draslík	100 g zeleru = 64 kJ/15 kal.
Uhorka	Leto	V zásuvke chladničky na ovocie a zeleninu	Vitamín C	100 g uhoriek = 50 kJ/12 kal.
Fenikel	Jeseň až jar	V chladničke	Vitamín C, kyselina listová, vláknina	100 g fenikla = 80 kJ/19 kal.
Grapefruit	Po celý rok	Izbová teplota	Vitamín C, bioflavonoidy, lykopén, vláknina	100 g grapefruitu = 140 kJ/33 kal.
Hrozno (bez semienok)	Leto	V plastovom vrecúšku v chladničke	Vitamín C, B6, draslík	100 g hrozna = 250 – 350 kJ/ 60 – 83 kal.
Kel kučeravý	Jeseň/zima	V chladničke v zásuvke na ovocie a zeleninu	Vitamín C, K, betakarotén, kyselina listová, vláknina	100 g kapusty = 206 kJ/49 kal.
Kivi	Zima/jar	V chladničke v zásuvke na ovocie a zeleninu	Vitamín C, draslík	100 g kivi = 219 kJ/52 kal.
Mango	Leto	Zakryté v chladničke	Vitamín A, C, B1, B6, draslík	207 g manga = 476 kJ/113 kal.
Melón vrátane vodového melóna	Leto/jeseň	V chladničke v zásuvke na ovocie a zeleninu	Vitamín C, kyselina listová, betakarotén, vláknina	200 g melóna = 210 kJ/50 kal.

Ovocie a zelenina	Kedy nakúpiť	Skladovanie	Nutričná hodnota	Množstvo kJ/kalórií
Nektárinky	Leto	V chladničke v zásuvke na ovocie a zeleninu	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	151 g nektárinka = 277 kJ/66 kal.
Pomaranč	Zima až jar	Na chladnom a suchom mieste asi 1 týždeň, v chladničke vydrží dlhšie	Vitamín C	131 g pomaranč = 229 kJ/54 kal.
Broskyne	Leto	Nechajte dozrieť pri izbovej teplote, potom v chladničke	Vitamín C, betakarotén, draslík, vláknina	100 g broskyň = 175 kJ/42 kal.
Hrušky	Jeseň/zima	Nechajte dozrieť pri izbovej teplote, potom v chladničke	Vitamín C, E, vláknina	161 g hrušiek = 391 kJ/93 kal.
Ananás	Jar/let	Skladujte na chladnom mieste	Vitamín C, E, vláknina	100 g ananásu = 180 kJ/15 kal.
Špenát	Po celý rok	V chladničke	Vitamín C, B6, E, betakarotén, kyselina listová, horčík, draslík, vláknina	100 g špenátu = 65 kJ/15 kal.
Sladké zemiaky	Po celý rok	Na chladnom mieste	Vitamín C, E, betakarotén, vláknina	100 g zemiakov = 275 kJ/65 kal.
Paradajky	Leto/jeseň	Nechajte dozrieť pri izbovej teplote, potom v chladničke	Vitamín C, E, kyselina listová, lykopén, vláknina	100 g paradajok = 65 – 75 kJ/15 – 17 kal.



Recepty

ČO VŠETKO MÔŽETE SO ŠŤAVOU UROBIŤ?

- Vylisovanú šťavu môžete naliať do formičky na ľad a nechať cez noc zamraziť. Získate tým 100 % ovocné alebo zeleninové ľadové kocky.
- Čerstvo vylisovaná šťava je skvelým základom na koktaily.
- Aby ste si navykli na chuť zeleninových štiav (obzvlášť deti), začnite pripravovať zeleninové šťavy s vyšším obsahom ovocnej zložky a/alebo pridajte sladšiu/jemnejšiu zeleninu, ako sú mrkva, uhorka, baby špenát a paradajky. Potom pomaly zvyšujte podiel zeleninovej zložky.
- Ľadové kocky z ovocnej alebo zeleninovej šťavy pridajte do vody, ľadového čaju, punču alebo koktailu. Nápoj takáto kocka ľadu ochladí, bude vyzerať zaujímavejšie a súčasne pridá na chuti.
- Pridajte dužinu do vašich obľúbených jedál, ako sú bolonská omáčka, burgery, mäsové guľky, dusené mäso, paradajkové omáčky na cestoviny alebo polievky.
- Dužina získaná zo zeleniny je tiež vhodná ako základ zeleninového vývaru a polievok.
- Dužinu z ovocia a zeleniny môžete takisto pridať do smoothie, muffinov alebo koláčov. Ak pridáte dužinu do muffinov alebo koláčov, precedte dužinu cez plátno, aby ste odstránili prebytočnú šťavu.
- Nevyhadzujte dužinu z ovocia a zeleniny do zmesového odpadu. Pridajte ju k vášmu kompostu na záhrade.

Recept	Suroviny na 2 porcie	Suroviny na asi 2 l	Príprava
Diétne zeleninové povzbudenie	1 cuketa 6 listov kučeravého kelu, bez stonky 1 uhorka 1 zelerová vňať 1 kivi 2 stredne veľké zelené jablká Ľadové kocky na servírovanie	6 cukiet 12 listov kučeravého kelu, bez stonky 3 uhorky 3 zelerové vňate 3 kivi 6 stredne veľkých zelených jablák Ľadové kocky na servírovanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť HIGH. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadovými kockami.
Uhorkové osvieženie	2 uhorky 2 stredne veľké zelené jablká 4 veľké vetvičky čerstvej mäty 1 malá olúpaná limeta Ľadové kocky na servírovanie	10 uhoriek 10 stredne veľkých zelených jablák 12 veľkých vetvičiek čerstvej mäty 4 malé olúpané limety Ľadové kocky na servírovanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť HIGH. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadovými kockami.
Zelené osvieženie z fenikla, hrušky a citróna	1 malý fenikel, očistený a rozpolený ½ hrsti špenátových listov 2 stredne veľké hrušky, bez stopky ½ menšieho citróna, olúpaného Ľad na servírovanie	4 malé fenikle, očistené a rozpolené 2 hrsti špenátových listov 8 stredne veľkých hrušiek, bez stopky 2 menšie citróny, olúpané rozpolené Ľad na servírovanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť HIGH. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadom.
Osviežujúca šťava z mrkvy, jablka a citróna	4 veľké mrkvy 1 jablko, bez stopky 1 olúpaný pomaranč ½ olúpaného citróna 1 zelerová vňať 3 cm kúsok zázvoru Ľad na servírovanie	10 – 12 veľkých mrkvičiek 3 jablká, bez stopky 2 olúpané pomaranče 1 olúpaný citrón 3 zelerové vňate 8 cm kúsok zázvoru Ľad na servírovanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť HIGH. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadom.
Šťava z cvikly, ananásu a mäty	2 stredne veľké cvikly, umyté a očistené ¼ veľkého ananásu 3 veľké vetvičky mäty Ľad na servírovanie	8 stredne veľkých cvikiel, umyté, očistené, nakrájané podľa potreby 1 veľký ananás 12 vetvičiek mäty Ľad na podávanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť HIGH. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadom.

Recept	Suroviny na 2 porcie	Suroviny na asi 2 l	Príprava
Šťava z vodového melóna, jahôd a uhorky	375 g olúpaného, nakrájaného vodového melóna zbaveného semienok 250 g košík jahôd, bez stopky ¼ uhorky Ľad na servírovanie	1,5 g olúpaného, nakrájaného vodového melóna zbaveného semienok 4x 250 g košík jahôd, bez stopky 2 uhorky Ľad na servírovanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť LOW. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadom.
Zelený povzbudzovač	4 stredne veľké zrelé paradajky 1 zelerová vňať 2 veľké vetvičky čerstvej petržlenovej vňate Veľká hrst čerstvých bazalkových lístkov ¼ uhorky ½ červenej papriky bez semienok ½ čili papričiek long green alebo jalapeños bez semienok ½ veľkej mrkvy ½ malého strúčika cesnaku ½ malej olúpanej limetky Morská soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie	16 stredne veľkých zreých paradajok 8 zelerových vňatí 8 veľkých vetvičiek čerstvej petržlenovej vňate 80 g čerstvých bazalkových lístkov 2 uhorky 2 červené papriky bez semienok 1 – 2 čili papričky long green alebo jalapeños bez semienok 2 veľké mrkvy 2 malé strúčiky cesnaku 2 malé olúpané limetky Morská soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť HIGH. Zamiešajte a dochuťte morskou soľou a čiernym korením.
Tropické leto	½ stredne veľkého ananásu, olúpaného a rozpoleného 1 veľké mango, bez kôstky a olúpané 3 olúpané pomaranče Dužina z 1 marakuje Ľadové kocky na servírovanie	1 veľký ananás, olúpaný a rozpolený 3 veľké mangá, bez kôstky a olúpané 6 olúpaných pomarančov Dužina z 3 – 4 marakují Ľadové kocky na servírovanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu z ananásu, zvolte rýchlosť HIGH. Potom pripravte šťavu z manga a pomarančov, zvolte rýchlosť LOW. Pridajte dužinu z marakuje. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadovými kockami.
Ľadové osvieženie z melóna a mäty	900 g medového melóna, olúpaného, bez semienok a nakrájaného na kúsky 2 hrnčeky zeleného hrozna bez semienok 3 vetvičky mäty 1 malá olúpaná limeta Ľadové kocky na servírovanie	2,7 kg medového melóna, olúpaného, bez semienok a nakrájaného na kúsky 6 hrnčekov zeleného hrozna bez semienok 9 vetvičiek mäty 3 malé olúpané limety Ľadové kocky na servírovanie	Pomocou odšťavovača pripravte šťavu (bez ľadových kociek), zvolte rýchlosť LOW. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadom.

Slaný koláč z mrkvy, tekvice a syra Feta

 6 porcií

8 plátkov lístkového cesta
70 g rozpusteného masla
1 pór, iba biela časť nakrájaná najemno
1 hrnček dužiny z mrkvy (pozrite poznámku)
1 hrnček dužiny z tekvice (pozrite poznámku)
250 g syra Feta
4 vajcia
125 ml mlieka
¼ hrnčeka najemno nasekanej čerstvej petržlenovej vňate
Šalát na podávanie

1. Predhrejte rúru na 180 °C (bez teplého vzduchu) (160 °C s teplým vzduchom). Vymažte 23 cm okrúhlu formu pomocou rozpusteného masla.
2. Plátok cesta položte na čistý povrch. Aby zostávajúce plátky nevyschli, prikryte ich mierne navlhčenou čistou utierkou. Potrite plátok cesta rozpusteným maslom a plátok vložte do formy. Rovnaký proces opakujte aj so zvyšnými plátkami, formu vyskladajte cestom. Potrite zostávajúcim maslom. Orežte okraje, ktoré presahujú cez formu viac než 1,5 cm.
3. Vo veľkej mise zmiešajte pór, tekvicovú a mrkvovú dužinu, syr Feta a petržlenovú vňať. Do mlieka rozklepte vajcia, mierne vyšľahajte a potom nalejte do misky, riadne zamiešajte. Pomocou lyžice vložte zmes do formy a pečte asi 30 – 35 minút dozlata, až bude koláč upečený. Podávajte teplé s čerstvým šalátom.



POZNÁMKA

Na 1 hrnček mrkbovej dužiny je potrebné odšťaviť asi 3 mrkvy (410 g).

Na 1 hrnček tekvicovej dužiny je potrebné odšťaviť asi 620 g olúpanej, nakrájanej tekvice.

Ľadové kocky zo šťavy z melóna Kantalupe, manga a pomaranča

 5 hrnčekov šťavy
Formičky na ľad

Šťava 1 melón Kantalupe, olúpaný, bez semienok a nakrájaný na kúsky
2 mangá, rozpolené, bez kôstok a olúpané
1 olúpaný pomaranč

1. Na prípravu šťavy zvolte rýchlosť LOW a postupne spracujte ovocie. Zamiešajte a podávajte v pohári s ľadom.
2. Na prípravu ľadových kociek dajte bokom asi 125 ml šťavy a dužiny. Vložte šťavu a dužinu do mixéra a pomocou funkcie Pulse spracujte.
3. Pomocou lyžice preložte zmes do formičiek na ľad. Zamiešajte napr. špajdlou, aby ste odstránili prebytočné bublinky. Vložte formičky na ľad do mrazničky a nechajte asi 8 hodín zamraziť.



TIP

Ak nie je možné vybrať kocky z formičky, naplňte pohár horúcou vodou a formičku umiestnite na niekoľko sekúnd nad pohár. Ľadové kocky sa tak uvoľnia a budete môcť ich vybrať.



Tartalom

- 64 Az új készülékének leírása
- 65 Új készülékének összeállítása
- 67 Új készülékének kezelése
- 69 Karbantartás és tisztítás
- 70 Hibaelhárítás
- 72 Típek az egészséges
prézéshez
- 75 Receptek

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

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

- biztonságos helyre esetleges későbbi szükség esetére.
- A készülék első használata előtt távolítson el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. Ellenőrizze, nem sérült-e a készülék. Semmiképpen ne használjon sérült készüléket, sérült kábelt stb.
 - Kisgyermekek megfulladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.
 - Ne használja a készüléket a munkalap vagy asztal peremén. Bizonyosodjon meg róla, hogy a felület egyenes, tiszta, és nem fröccsent rá víz vagy egyéb folyadék.
 - A használat közben fellépő rezgés miatt a készülék elmozdulhat.
 - A készüléket ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
 - A készüléket ne használja fém alátétlen, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
 - Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja és bekapcsolja, ellenőrizze,

hogy teljesen és megfelelően össze van-e állítva. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található utasításokat. A készülék olyan biztonsági rendszerrel van ellátva, amely megakadályozza a készülék bekapcsolását, ha rosszul van összerakva.

- Ha a készülékre, a környékére vagy az alatta levő területre folyadék fröccsen vagy ömlik, azt a készülék további használata előtt azonnal el kell távolítani.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a készülék fedele megfelelően fel van helyezve, mielőtt bekapcsolja. Semmiképpen ne

távolítsa el a biztonsági zárral ellátott kart a készülék működése közben. Mindig győződjön meg róla, hogy a készüléket minden használat után kikapcsolta a kapcsoló OFF állásba állításával. A készülék szétszerelése előtt győződjön meg róla, hogy a motor teljesen megállt.

- A terméket mindig sima felületen használja. Ne használja a készüléket ferde felületen, ne helyezze át és ne mozgassa működés közben.
- Javasoljuk, hogy minden használat előtt hagyja a motort kb. 1 percre pihenni.
- A készüléket

mindig kapcsolja ki a kapcsoló OFF állásba kapcsolásával, a tápkábelt mindig húzza ki a hálózathoz, és várja meg, míg a szűrő és a motor teljesen megáll, ha felügyelet nélkül hagyja, a használat befejezése után, mielőtt tisztítani kezdi, mielőtt áthelyezi, szétszedi, összeállítja vagy elrakja.

- Az útmutatóban szereplő receptek átlagos fogyasztásra vonatkoznak. Ugyanakkor a kemény gyümölcsök és zöldségek alacsony sebességen túlságosan megterhelik a motort. Kövesse az egyes zöldségek és gyümölcsök

prézeléséhez javasolt sebességekről szóló utasításokat.

- Kezét, ujjait, haját, ruháját, fakanalat és minden más konyhai eszközt tartson távol a készüléktől működés közben.
- A gyümölcsöket és zöldségeket ne nyomja a töltőnyílásba az ujjával, sem más eszközzel. Mindig a kapott gyümölcslenyomót használja. Ne dugja a kezét vagy az ujjait a töltőnyílásba, ha az fel van téve a készülékre. Ha a töltőnyílás eldugul, használja a lenyomót vagy egy másik darab gyümölcsöt vagy zöldséget

- a dugulás okozó darab eltávolítására. Esetleg kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a tápkábelt a hálózatból, várjon, míg a motor és a szűrő teljesen megáll, és csak ez után távolítsa el a megakadt darabot.
- Ne érintse az apró éles fogakat és éleket a korong középső részén. Sérülésveszély fenyeget.
 - A készülék gyümölcs- és zöldséglevek készítésére való. A berendezést ne használja más célra, mint amire való.
 - Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs feltéve a gyümölcshústartály.
 - Préselés előtt távolítsa el a gyümölcsök magjait.

A citrusgyümölcsöket hámozza meg.

- Ne használja a készüléket, ha a szűrő sérült, ha sérült a készülék vagy valamelyik alkatrésze, a tápkábelt és a csatlakozót is beleértve.
- A készülék semelyik részét ne tegye gáz-, villany- vagy mikrohullámú sütőbe, se forró gáz- vagy villany főzőfelületre.
- A hálózati csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
- Ne használja a készüléket programozóval,

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

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

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

idősebbek 8 évnél és nincsenek felügyelet alatt. A készüléket és a tápkábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.

- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.
- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha

bármilyen módon sérült vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízson a legközelebbi Sage® szakszervizre.

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

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

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

Műszaki adatok

Fogyasztás	230 – 240 V ~ 50 Hz
Külső méretek	400 mm (magasság) 445 mm (szélesség) 205 mm (mélység)
Nettó tömeg	kb. 4,8 kg

A műszaki jellemzők előzetes figyelmeztetés nélkül változhatnak.



A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

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

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezéseket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott

esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez.

További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára az Európai Unió országában

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván megsemmisíteni, erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unió országain kívül



A termék összhangban van az EU irányelvek követelményeivel.



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



**EZT A JEL AZT
MUTATJA, HOGY
A KÉSZÜLÉK KETTŐS
SZIGETELÉSSSEL VAN
ELLÁTVA A VESZÉLYES
HÁLÓZATI FESZÜLTSG
ÉS A FELHASZNÁLÓ
ÁLTAL ELÉRHETŐ
RÉSZEK KÖZÖTT.
JAVÍTÁSKOR
CSAK AZONOS
PÓTALKATRÉSZEKET
HASZNÁLJON.**

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

Az angol nyelvű az eredeti változat. A magyar változat az eredeti változat fordítása.

A gyártó címe:

HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Az uniós importőr címe:

FAST ČR, a. s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

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



Az új készülékének leírása



- A. Lenyomó (mosogatógépben nem mosható)**
- B. Széles töltőnyílás**
Egész almát, répát, paradicsomot és hámozott narancsot bele lehet tenni. Megkönnyíti és felgyorsítja a préselés folyamatát.
- C. Öntöttfém kar biztonsági zárral**
Leállítja a gyümölcscentrifugát, ha a fedél nincs megfelelő helyzetben rögzítve a karral.
- D. A gyümölcscentrifuga fedele (mosogatógépben nem mosható)**
- E. Szűrő (a mosogatógép felső kosarában mosható)**
- F. Gyümölcshústartály (mosogatógépben nem mosható)**
- G. Elektronikus sebességszabályozó**
- H. Tárolóhely a tápkábel számára**
A tápkábelt tekerje fel a gyümölcscentrifuga alján lévő alaplaztra.
- I. Szűrőtartó (a mosogatógép felső kosarában mosható)**
- J. 2 literes légyűjtő edény fedéllel és habelválasztóval (mosogatógépben nem mosható).**
- K. A túlterhelés elleni védelem LED-es kontroll-lámpája**



Új készülékének összeállítása

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt távolítson el a présről minden csomagolást, reklámmatricát/címkét. Győződjön meg róla, hogy a berendezés ki van kapcsolva, és a tápkábel nem csatlakozik áramforráshoz.

Mossa el konyhai mosogatószeres meleg vízzel a szűrőtartót, a szűrőt, a gyümölcscentrifuga fedelét, a lenyomót, a gyümölcshústartályt, és a légyűjtő edényt a fedéllel. Az egyes részeket azután öblítse le tiszta ivóvízzel, és szárítsa meg.

Az alapzatot, amelyre a szűrőtartót helyezi, áttörölheti nedves ronggyal. Aztán gondosan szárítsa meg.

1. A gyümölcscentrifugát helyezze egyenes, száraz felületre, pl. konyhapultra. Ellenőrizze, hogy a gyümölcscentrifuga ki van kapcsolva (a kapcsoló OFF - kikapcsolt helyzetben van), és a tápkábel le van választva az áramforrásról.
2. A gyümölcscentrifuga házára helyezze rá a szűrőtartót.



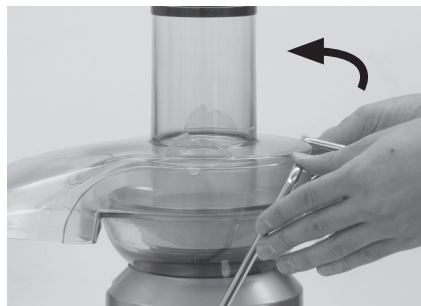
3. A rozsdamentes szűrő alján levő nyilatkat illessze össze a motortengelyen levő nyilakkal, és nyomja a szűrőt a tengelyre, amíg kattantást nem hall. Ellenőrizze, hogy a rozsdamentes szűrő jól van felhelyezve.



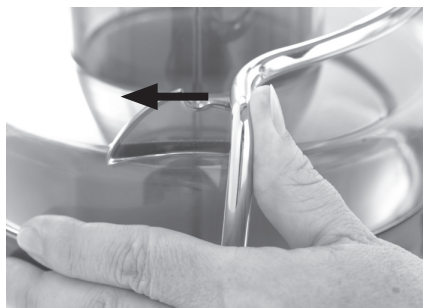
4. A szűrőtartóra úgy helyezze a fedelet, hogy a töltőnyílás a rozsdamentes szűrő fölött legyen.



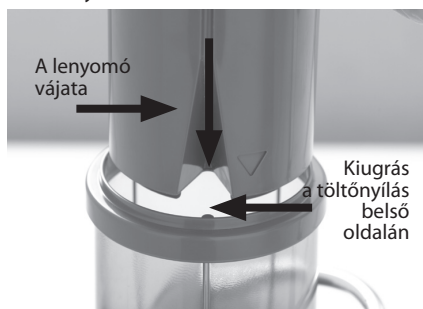
5. A kart a biztonsági zárral helyezze a gyümölcscentrifuga burkolatának mindkét oldalán futó menetekbe.



6. A karnak most függőleges helyzetben kell lennie, rögzítve a gyümölcscentrifuga burkolatán.



7. A lenyomót dugja a töltőnyílásba – a lenyomón levő vájatot illessze össze a töltőnyílás belső oldalán levő kis kiugrással. A lenyomót tolja be egészen a töltőnyílásba.



8. A gyümölcshústartályt tegye a helyére, ehhez az edény alját döntse meg a motor felől, és a felső részt csúsztassa be a gyümölcscentrifuga alsó részébe. Ezután a gyümölcshústartályt illessze hozzá a gyümölcscentrifugához, és ellenőrizze, hogy jól van-e rögzítve.



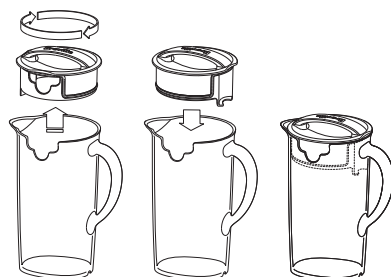
MEGJEGYZÉS

Annak érdekében, hogy ritkábban kelljen tisztítani, a gyümölcshústartályt kibélelheti egy műanyag zacskóval, hogy a gyümölcshús ebbe essen. A rostokat később használhatja más étel készítéséhez.

9. A légyűjtő edényt tegye a gyümölcscentrifuga jobb oldalán lévő kifolyócső alá. Annak érdekében, hogy megakadályozza, hogy a lé szétfröccsenjen, a légyűjtő edényre fedelet tehet.

LÉGYŰJTŐ EDÉNY

A kipréselt gyümölcslevet az alábbi lépéseknek köszönhetően akár 3 napig is tárolhatja.



1. Emelje fel a fedelet, és fordítsa el 180°-ban.
2. Tegye vissza az edényre, győződjön meg róla, hogy megfelelően rögzítve van.
3. A levét akár 3 napig is tárolhatja a hűtőben.



MEGJEGYZÉS

A tárolási idő természetesen függ a feldolgozott alapanyagoktól, a gyümölcs feldolgozás előtti frissességétől stb. A Levét 2–4° C-on kell tárolni. Esetleg adhat a léhez citromlevet.



Új készülékének kezelése

1. A feldolgozásra váró gyümölcsöt vagy zöldséget mossa meg. A gyümölcsök és zöldségek többségét pl. almát, répát és uborkát, nem kell felvágni és adagolni, mivel egészben is beleférnek a töltőnyílásba. Préselés előtt az olyan zöldségek, mint pl. cékla, sárgarépa stb. esetében ellenőrizze, hogy eltávolított-e minden földet róla, a zöldséget megmosta-e, és eltávolította-e a leveleit.
2. Győződjön meg róla, hogy a sebességszabályozó „OFF” állásban van. A tápkábelt csatlakoztassa 220/240 V ~ aljzatba. Fordítsa a kapcsolót „LOW” (alacsony sebesség) vagy „HIGH” (nagy sebesség) állásba a feldolgozni kívánt zöldségtől vagy gyümölcstől függően. Használja a sebességszabályozót a különböző gyümölcs- és zöldségfélék préselésének útmutatójaként.
3. A bekapcsolt gyümölcscentrifugába a töltőnyíláson keresztül tegye be a kiválasztott gyümölcs- vagy zöldségfajtát, és a lenyomóval nyomja lassan lefelé. A legtöbb levét lassú lenyomással nyerheti ki.
4. Préselés közben a lé a légyűjtő edénybe folyik, a gyümölcshús pedig elkülönülve a gyümölcshústartályban gyűlik.

SEBESSÉGTÁBLÁZAT

Alma	HIGH
Sárgabarack (mag nélkül)	LOW
Cékla (hámozott)	HIGH
Áfonya	LOW
Brokkoli	HIGH
Káposzta	HIGH
Répa	HIGH
Karfiol	HIGH
Zeller	HIGH
Uborka hámozva	LOW
Uborka lágyhéjú	HIGH
Édeskömény	HIGH
Borszóló (mag nélkül)	LOW
Kivi (hámozott)	LOW
Mangó (hámozott, kimagozott)	LOW
Dinnye (hámozott)	LOW
Nektarin (mag nélkül)	LOW
Narancs (hámozott)	LOW vagy HIGH
Őszibarack (mag nélkül)	LOW
Körte (magház nélkül)	LOW (puha körte)
	HIGH (kemény körte)
Ananász (hámozott)	HIGH
Szilva (kimagozott)	LOW
Málna	LOW
Paradicsom	LOW
Görögdinnye (hámozott)	LOW



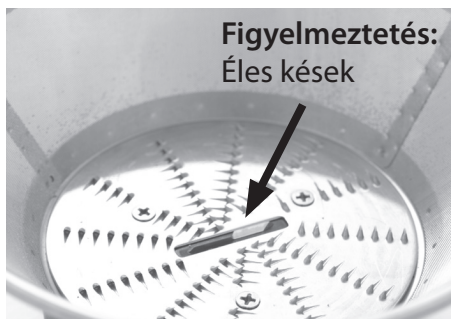
MEGJEGYZÉS

- A gyümölcshústartályt préselés közben is kiürítheti – a kapcsolót állítsa „OFF” (kikapcsolt) állásba, és a tartályt óvatosan vegye ki. Mielőtt folytatná a préselést, az üres gyümölcshústartályt helyezze vissza a helyére.
- A gyümölcshústartályt ne hagyja túltöltődni, mivel ez negatívan befolyásolhatja a berendezés működését.
- A gyümölcscentrifuga biztonsági kapcsolóval van ellátva, amely véd a túlzott terhelésből eredő túlmelegedés ellen. Ha túlmelegedésre kerül sor, a gyümölcscentrifuga automatikusan aktiválja a biztonsági kapcsolót, és a készülék kikapcsol. Ilyen esetben a sebességszabályozót állítsa „OFF” (Kikapcsolt) állásba, legalább 15 percre húzza ki a tápkábel csatlakozóját a fali aljzatból, és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl. Ezután a tápkábel csatlakozóját dugja be újra a hálózati aljzatba, és folytassa a préselést.



FIGYELEM

SOHA NE HASZNÁLJA AZ UJJÁT, A KEZÉT VAGY KONYHAI ESZKÖZT ARRRA, HOGY AZ ÉLELMISZERT LENYOMJA A TÖLTŐNYÍLÁSON, VAGY HOGY AZ ELDUGULT ÉLELMISZERDARABOKAT KISZEDJE. MINDIG A KAPOTT GYÜMÖLCSLENYOMÓT HASZNÁLJA.



A nemesacél szűrőben apró, nagyon éles kések vannak, amelyek a gyümölcst és zöldséget szétzúzzák és feldolgozzák. Vigyázzon, nehogy hozzáérjen ezek a késekhez, amikor a szűrővel dolgozik. A kések nagyon élesek. Sérülésveszélyt okoznak.



Karbantartás és tisztítás

Győződjön meg róla, hogy a gyümölcscentrifugát a kapcsoló „OFF” (kikapcsolt) helyzetbe állításával kikapcsolta, és a tápkábelt kihúzta az áramforrásból.

TISZTÍTÁS

Minden használat után azonnal öblítse le a levehető részeket (az alapzatot a motorral soha!) forró vízben, hogy megszabaduljon a nedves rostoktól. Minden alkatrészt hagyjon megszáradni.

A gyümölcscentrifugát tisztítsa ki, és ne hagyja, hogy rászáradjon a lé vagy a gyümölcshús.

GYÜMÖLCSHÚSTARTÁLY

Annak érdekében, hogy a tisztítás minél kevesebb időt vegyen igénybe, a gyümölcshústartályt kibélelheti egy műanyag zacskóval, hogy a gyümölcshús ebbe essen. A rostokat később használhatja más étel készítéséhez.

A gyümölcscentrifuga házának tisztítása

Az alapzatot ne tegye vízbe vagy más folyadékba. Az alapzatot törölje át puha, nedves konyharuhával, és aztán várja meg, míg teljesen megszárad. A tápkábeltől törölje le az esetleges ételmaradékokat.

TISZTÍTÓSZEREK

A gyümölcscentrifuga és alkatrészei tisztításához ne használjon durva szivacsot vagy tisztítószeret, amelyek megkarcolhatják a felületüket. Csak meleg vizet használjon kevés konyhai mosogatószerrel, és puha rongyot.

TISZTÍTÁS MOSOGATÓGÉP BEN

Minden leszedhető alkatrészt (kivéve az alapzatot a motorral) mosson el konyhai mosogatószeres meleg vízben. Öblítse le ivóvízzel, és szárítsa meg.

A szűrőtartó és a szűrő mosható mosogatógépben (csak a felső kosárban).

A SZÜRŐ TISZTÍTÁSA

A préselés hatékonysága érdekében a szűrőt minden használat után mossa el.

A préselés befejezése után a rozsdamentes szűrőt azonnal tegye konyhai mosogatószeres forró vízbe kb. 10 percre. Ha a szűrőn rost marad, eltömítheti a szűrő finom pórusait, és ezzel csökkentheti a préselés hatékonyságát.

A szűrőt tartsa forró víz alá, és egy kefével (amit a tartozékok között talál) tisztítsa meg a közepétől a széle felé haladva, a kefével tisztítsa meg az élet is. Semmiképpen ne érjen a kezével vagy az ujjával a szűrő közepén lévő élekhez. A szűrőt fordítsa meg, és a kefe segítségével tisztítsa meg a külső részét is.

A tisztítás után a szűrőt tartsa a fény felé, hogy ellenőrizze, és meggyőződjön róla, hogy a finom pórusok nincsenek eltömődve. Ha a lyukak el vannak tömődve, merítse a szűrőt 10 % citromleves forró vízbe, hogy a beszáradt maradványok felengedjenek. Esetleg elmoshatja a szűrőt mosogatógépben. Ne tegye a szűrőt fehérítőbe, vegyi anyagba, tisztítószerbe vagy hasonló anyagba.

Gondosan bánjon a szűrővel, könnyen tönkremehet. Ne használja a szűrőt, ha sérült vagy deformálódott.

Esetleg elmoshatja a szűrőt mosogatógépben.

A szűrő közepén kicsi és nagyon éles kések vannak. Ne érjen ezekhez a késekhez, nagyon élesek. Legyen nagyon óvatos, amikor a szűrővel dolgozik.

Ha a szűrő elszíneződik, a műanyag részeit belemárthatja vízbe, amibe 10 % citromlevet tett, vagy letisztíthatja kímélő tisztítószerral.



Hibaelhárítás

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a leggyakoribb hibákat, amelyekkel a gyümölcscentrifuga használata során találkozhat. Ha az Ön által tapasztalt hibáról nem történik itt említés, vagy ha a felsoroltak között van, de továbbra is fennáll, ne használja a gyümölcscentrifugát, húzza ki a tápkábelt a hálózati csatlakozóból, és forduljon szakszervizhez.

A készülék a bekapcsolás után nem működik.

- Nem helyesen függőleges helyzetben helyezte fel a kart a biztonsági zárral, úgy, hogy a menetekben rögzítve legyen a gyümölcscentrifuga mindkét oldalán. Győződjön meg róla, hogy a fedél jól van feltéve, és a biztosítókar stabilan rögzítve van mindkét oldalon a vájatokban.
- Valószínűleg aktiválódott a túlmelegedés elleni biztonsági kapcsoló. (ld. alább).

Túlmelegedés a túlzott terhelés miatt.

- A gyümölcscentrifuga biztonsági kapcsolóval van ellátva, hogy megvédje a motort a túlzott terhelésből eredő túlmelegedés miatti meghibásodástól. Ha a motor hirtelen megáll, állítsa a kapcsolót OFF (kikapcsolt) állásba, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Hagyja a gyümölcscentrifugát kb. 30 percig kihűzva, hogy teljesen kihűljön. MEGJEGYZÉS: A gyümölcscentrifugának kihűzva KELL lennie ahhoz, hogy teljesen ki tudjon hűlni, és újraindulhasson.
- A túlmelegedés ellen védelem ellenére javasoljuk, hogy kisebb adagokban dolgozza fel az élelmiszert, a lenyomó óvatos nyomása mellett, hogy óvja a motort.

A rozsdamentes szűrőben túl sok gyümölcsbőr gyűlik össze.

- Szakítsa meg a préselést, vegye le a gyümölcscentrifuga fedelét, távolítsa el a gyümölcsbőrt, tegye vissza a fedelet, és folytassa a préselést. Próbálja meg a gyümölcsöt és a zöldséget váltogatni (puha és kemény növények).

A gyümölcsbőr túl nedves, és kevés levet nyer ki.

- Minél tisztább a szűrő, annál jobb eredményt ér el préseléskor, és annál szárazabb lesz a gyümölcsbőr. Győződjön meg róla, hogy minden használat után kitisztította a gyümölcscentrifugát. Vegye ki a szűrőt, és egy kefével alaposan tisztítsa meg a szűrő falait. A szűrőt öblítse le folyó forró vízben. Ha a finom lyukak még mindig el van tömődve, merítse a szűrőt 10 % citromleves vízbe, hogy a maradék is felengedjen, esetleg mossa el mosogatógépben. Ezzel eltávolítja a felgyülemlt (gyümölcs vagy zöldség) rostokat, amelyek a lé átfolyását akadályozzák.

A lé kifolyik a gyümölcscentrifuga széle és a fedél között.

- Próbáljon meg alacsonyabb sebességet beállítani, és csökkenteni a lenyomóra gyakorolt nyomást.

A lé szétfröcskölt a cső körül.

- Túl nagy sebességet választott: válasszon alacsonyabb sebességet (ha lehetséges), és lassabban nyomja az élelmiszert a töltőnyílásba.
-

**Úgy tűnik, a motor lassul
préselés közben.**

- A nedves gyümölcshús összegyűlhet a fedél alatt, és ez lelassíthatja, akár meg is állíthatja a motort, ha a gyümölcscentrifuga nagy megterhelés alatt van, és nincs megtisztítva. Ha erre kerül sor, szedje szét, és cselekedjen a „Karbantartás és tisztítás” fejezetben megadottak szerint, hogy megtisztítsa, különösen a szűrőtartót, a szűrőt és a fedelet.

**Úgy tűnik, a motor lassul
préselés közben.**

- A gyümölcscentrifuga automatikusan megáll, ha egyszerre túl sok gyümölcst vagy zöldséget dolgoz fel, vagy ha a darabok túl nagyok. A gyümölcst és zöldséget vágja kisebb darabokra, és kisebb adagokban dolgozza fel. A préselés folytatásához fordítsa a kapcsolót OFF állásba, majd válasszon újra sebességet.
- Várja meg, míg a motor eléri a szükséges sebességet, mielőtt az alapanyagot a töltőnyílásba teszi. Ha az alapanyagot a szükséges sebesség elérése előtt teszi be, előfordulhat, hogy a motor megáll vagy túlterhelődik. Kis, legfeljebb közepes erővel nyomja a lenyomót. Az alacsonyabb erő nagyobb léhozamot biztosít.
- A motor lelassulhat, akár meg is állhat, ha alacsony sebességet választ kemény gyümölcsökhöz vagy zöldségekhez. Kövesse az útmutató előző részében található sebességtáblázat utasításait.

**A gyümölcscentrifuga
megállt, és a túlterhelés
elleni védelem LED-es
kontroll-lámpája villog.**

- Ez azt jelenti, hogy a motor sebessége a hatékony szint alá süllyedt. Ezt okozhatja a lenyomóra gyakorolt túl erős nyomás, vagy ha túl sok gyümölcshús van a fedélen vagy a tartályban. Nyomja kevésbé erősen a lenyomót, és esetleg gyakrabban tisztítsa a fedelet és a gyümölcshústartályt, hogy megelőzze ezt a helyzetet.

**A túlterhelés elleni
védelem LED-es kontroll-
lámpája világít.**

- Ez azt jelenti, hogy a túlterhelés elleni biztosíték aktiválódott. Az újraindításhoz húzza ki a készüléket a fali aljzatból, és várjon 10-15 percet, hogy a motor kihűljön. Ezután újra csatlakoztassa a hálózatba.
-



Tippek az egészséges préseléshez

ALAPVETŐ PRÉSELÉSI INFORMÁCIÓK

A friss gyümölcs- és zöldséglé kiváló vitamin- és ásványi anyagforrás.

Ha saját maga készíti gyümölcs- vagy zöldséglevet, teljes ellenőrzése alatt tartja, hogy a lé mit tartalmaz.

A www.juicingscience.com oldalon további információkat talál a zöld levek és zöld smoothie-k tápértékéről.

A ZÖLDSÉG ÉS A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE

Ha kemény- vagy használhatatlan héjú gyümölcsöt akar használni, pl. mangó, guave, dinnye vagy ananász, préselés előtt mindig hámozza meg.

Néhány zöldségfajtát, pl. uborka, nem kell préselés előtt meghámozni, ez a héj keménységétől és az Ön igényeitől függ.

Minden nagy, kemény magú gyümölcsöt, pl. nektarin, őszibarack, mangó, sárgabarack, szilva és cseresznye, préselés előtt ki kell magozni.

A gyümölcscentrifugában citrusfélét is facsarhat, de előtte meg kell hámozni, és ki kell vágni a magházat.

Préselés előtt az olyan zöldségek, mint pl. cékla, sárgarépa stb. esetében ellenőrizze, hogy eltávolított-e minden földet róla, a zöldséget megmosta-e, és eltávolította-e a leveleit.

Préselés előtt ellenőrizze, hogy pl. az eper vagy körte szára el van-e távolítva.

Annak érdekében, hogy elkerülje az almalé megbarnulását, adhat hozzá egy kevés citromlevet.

A HELYES TECHNIKA

Különböző keménységű hozzávalók préselésénél kezdje a puhábbakkal kisebb sebességen, és a keményebb hozzávalók feldolgozásával fokozatosan növelje a sebességet.

Ha fűszernövényeket, káposztát vagy salátafélét facsar, tegye őket csokorba, vagy facsarja más hozzávalókkal együtt lassan, hogy a lehető legjobb eredményt érje le.

Különböző fajtájú gyümölcsöknek és zöldségeknek különböző létartalmuk van. Ez azonos adagnál is eltérő, azaz egyik adag paradicsomból több levet nyerhet, mint a másikból. A gyümölcsleves receptek nem pontos lé mennyiségen alapulnak, mivel az nem meghatározó tényező egyes keverékek elkészítésénél.

A legtöbb levet lassú lenyomással nyerheti ki.

Várja meg, míg a motor eléri a szükséges sebességet, mielőtt az alapanyagot a töltőnyílásba teszi. Ha az alapanyagot a szükséges sebesség elérése előtt teszi be, előfordulhat, hogy a motor megáll vagy túlterhelődik. Kis, legfeljebb közepes erővel nyomja a lenyomót. Az alacsonyabb erő nagyobb léhozamot biztosít.

Gyümölcs és zöldség	Mikor vegyük meg	Tárolás	Tápérték	Mennyiség KJ/kalória
Alma	Ősz/tél	Szellőzőnyílásokkal ellátott műanyag zacskóban, hűtőben	C-vitamin, rost	166 g alma = 338 kJ/80 kal.
Sárgabarack	Nyár	Csomagolás nélkül a gyümölcs- és zöldségtartóban a hűtőben	Kálium, rost	55 g sárgabarack = 80 kJ/19 kal.
Cékla	Tél	Vágja le a felső részét, hűtőben	C-vitamin, folsav, rost	160 g cékla = 332kJ/79 kal
Áfonya	Nyár	Hűtőben letakarva	C-vitamin	100 g sárgabarack = 220 kJ/52 kal.
Brokkoli	Ősz/tél	Műanyag zacskóban a hűtőben	C, B2, B5, B6, E-vitamin, folsav, rost	100 g brokkoli = 131 kJ/31 kal.
Kelbimbó	Ősz/tél	Csomagolás nélkül a hűtőben	C, B2, B6, E-vitamin, folsav, rost	100 g brokkoli = 156 kJ/37 kal.
Káposzta	Tél	Csomagolva, felvágva a hűtőben	C-vitamin, B6, folsav, rost, kálium	100 g káposzta = 93 kJ/22 kal.
Répa	Tél	Hűtőben nem letakarva	C-, B6-vitamin, béta-karotin, kálium	100 g répa = 140 kJ/33 kal.
Karfiol	Ősz/tél	Távolítsa el a külső leveleket, műanyag zacskóban a hűtőben	C, B5, B6-vitamin, folsav, kálium	100 g karfiol = 103 kJ/24,5 kal.
Zeller	Ősz/tél	Műanyag zacskóban a hűtőben	C-vitamin, kálium	100 g zeller = 64 kJ/15 kal.
Uborka	Nyár	Gyümölcs- és zöldségtartóban, a hűtőben	C-vitamin	100 g uborka = 50 kJ/12 kal.
Édeskömény	Ősztől tavaszig	Hűtőben	C-vitamin, folsav, rost	100 g édeskömény = 80 kJ/19 kal.
Grapefruit	Egész évben	Szobahőmérséklet	C-vitamin, bioflavonoidok, likopin, rost	100 g grapefruit = 140 kJ/33 kal.
Borszőlő (mag nélkül)	Nyár	Műanyag zacskóban a hűtőben	C-vitamin, B6, kálium	100 g szőlő = 250-350 kJ/ 60-83 kal.
Fodros kel	Ősz/tél	Gyümölcs- és zöldségtartóban, a hűtőben	C, K-vitamin, béta-karotin, folsav, rost	100 g kel = 206 kJ/49 kal.
Kivi	Tél/tavaszi	Gyümölcs- és zöldségtartóban, a hűtőben	C-vitamin, kálium	100 g kiwi = 219 kJ/52 kal.
Mangó	Nyár	Hűtőben letakarva	A, C, B1, B6-vitamin, kálium	207 g mangó = 476 kJ/113 kal.
Görög- és sárgadinnye	Nyár / ősz	Gyümölcs- és zöldségtartóban, a hűtőben	C-vitamin, folsav, béta-karotin, rost	200 g dinnye = 210 kJ/50 kal.

Gyümölcs és zöldség	Mikor vegyük meg	Tárolás	Tápérték	Mennyiség KJ/kalória
Nektarin	Nyár	Gyümölcs- és zöldségtartóban, a hűtőben	C, B3-vitamin, kálium, rost	151 g nektarin = 277 kJ/66 kal.
Narancs	Téltől tavaszig	Hűvös és száraz helyen egy hétig, hűtőben tovább is kitar	C-vitamin	131 g narancs = 229 kJ/54 kal.
Őszibarack	Nyár	Várja meg, míg szobahőmérsékleten megérik, utána hűtőben	C-vitamin, béta-karotin, kálium, rost	100 g őszibarack = 175 kJ/42 kal.
Körte	Ősz/tél	Várja meg, míg szobahőmérsékleten megérik, utána hűtőben	C, E-vitamin, rost	161 g körte = 391 kJ/93 kal.
Ananász	Tavaszyár	Hűvös helyen tárolja	C, E-vitamin, rost	100 g ananász = 180 kJ/15 kal.
Spenót	Egész évben	Hűtőben	C, B6, E-vitamin, béta-karotin, folsav, magnézium, kálium, rost	100 g spenót = 65 kJ/15 kal.
Édesburgonya	Egész évben	Hűvös helyen	C, E-vitamin, béta-karotin, rost	100 g burgonya = 275 kJ/65 kal.
Paradicsom	Nyár / ősz	Várja meg, míg szobahőmérsékleten megérik, utána hűtőben	C, E-vitamin, folsav, likopin, rost	100 g paradicsom = 65-75 kJ/15-17 kal.



Receptek


MI MINDENT KEZDHEZ A LÉVEL?

- A kipréselt levét egy jégtartóba öntheti, és másnapra megfagy. Így 100% gyümölcs- vagy zöldségtartamú jégkockára tehet szert.
- A frissen kipréselt lé kiváló koktéllalap.
- Annak érdekében, hogy hozzászokjon a zöldséglevek ízéhez (különösen a gyermekek), a zöldséglevekhez adjon több gyümölcsöt, vagy válasszon édesebb zöldségeket, répát, uborkát, bóbispenótot és paradicsomot. Ezután lassan növelje a zöldség arányát.
- A gyümölcs- vagy zöldségléből készült jégkockát tegye vízbe, jeges teába, puncsba vagy koktélba. Az italt egy ilyen jégkocka lehűti, érdekesebbé teszi, és az ízét is befolyásolja.
- A fennmaradó zöldségpépet felhasználhatja kedvenc ételleihez, bolognai szószhoz, hamburgerhez, húsgombóchoz, párolt húshoz, tésztákhoz adott paradicsomszószhoz vagy levesekhez.
- A zöldségből nyert pép kiváló zöldségleves alap.
- Gyümölcs- és zöldségpépet tehet smoothie-ba, muffinba vagy süteménybe. Ha a pépet muffinba vagy süteménybe teszi, szűrje át a pépet egy vásznon, hogy eltávolítsa a felesleges nedvességet.
- A gyümölcs- és zöldségpépet ne dobja a vegyes hulladék közé. Tegye a kerti komposztba.

Recept	Hozzávalók 2 adagra	Hozzávalók kb. 2 literhez	Elkészítés
Diétás frissítő zöldségekből	1 cukkini 6 levél fodros kel szár nélkül 1 uborka 1 zellerlevél 1 kivi 2 közepes zöldalma Jégkocka a tálaláshoz	6 cukkini 12 levél fodros kel szár nélkül 3 uborka 3 zellerlevél 3 kivi 6 közepes zöldalma Jégkocka a tálaláshoz	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) HIGH sebességen. Keverje össze, és pohárban jégkockával szolgálja fel.
Uborkás frissítő	2 uborka 2 közepes zöldalma 4 nagy friss mentaág 1 kis hámozott lime Jégkocka a tálaláshoz	10 uborka 10 közepes zöldalma 12 nagy friss mentaág 4 kis hámozott lime Jégkocka a tálaláshoz	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) HIGH sebességen. Keverje össze, és pohárban jégkockával szolgálja fel.
Zöld frissítő édesköményből, körtéből és citromból	1 kis édeskömény megtisztítva és félbevágva ½ marék spenótlevél 2 közepes körte, magház nélkül ½ kisebb hámozott citrom Jég a tálaláshoz	4 kis édeskömény megtisztítva és félbevágva 2 marék spenótlevél 8 közepes körte, magház nélkül 2 kisebb citrom meghámozva és félbevágva Jég a tálaláshoz	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) HIGH sebességen. Keverje össze, és pohárban jéggel szolgálja fel.
Frissítő lé répából, almából és citromból	4 nagy répa 1 alma, magház nélkül 1 hámozott narancs ½ hámozott citrom 1 zellerlevél 3 cm-es darab gyömbér Jég a tálaláshoz	10-12 nagy répa 3 alma, magház nélkül 2 hámozott narancs 1 hámozott citrom 3 zellerlevél 8 cm-es darab gyömbér Jég a tálaláshoz	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) HIGH sebességen. Keverje össze, és pohárban jéggel szolgálja fel.
Lé céklából, ananászból és mentából	2 közepes cékla megmosva és megtisztítva ¼ nagy ananász 3 nagy mentaág Jég a tálaláshoz	8 közepes cékla, megmosva, megtisztítva, szükség szerint felvágva 1 nagy ananász 12 mentaág A tálaláshoz jég	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) HIGH sebességen. Keverje össze, és pohárban jéggel szolgálja fel.

Recept	Hozzávalók 2 adagra	Hozzávalók kb. 2 literhez	Elkészítés
Lé görögdinnyéből, eperből és uborkából	375 g meghámozott, felvágott, kimagozott görögdinnye 250 g eper, a szára nélkül ¼ uborka Jég a tálaláshoz	1,5 g meghámozott, felvágott, kimagozott görögdinnye 4x 250 g eper, a szára nélkül 2 uborka Jég a tálaláshoz	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) LOW sebességen. Keverje össze, és pohárban jéggel szolgálja fel.
Zöld frissítő	4 közepes nagyságú érett paradicsom 1 zellerlevél 2 nagy friss petrezselyemzár Nagy marék friss bazsalikomlevél ¼ uborka ½ pirospaprika mag nélkül ½ long green vagy jalapeños chillipaprika mag nélkül ½ nagy répa ½ kis gerezd fokhagyma ½ kis hámozott lime Tengeri só és frissen őrölt bors az ízesítéshez	16 közepes jégkocka 8 zellerlevél 8 nagy szár friss petrezselyem 80 g friss bazsalikomlevél 2 uborka 2 pirospaprika, mag nélkül 1-2 long green vagy jalapeños chillipaprika mag nélkül 2 nagy répa 2 kis gerezd fokhagyma 2 kis hámozott lime Tengeri só és frissen őrölt bors az ízesítéshez	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) HIGH sebességen. Keverje össze, és ízesítse tengeri sóval és borssal.
Trópusi nyár	½ közepes ananász, hámozva és félbevágva 1 nagy mangó kimagozva és meghámozva 3 hámozott narancs 1 maracuja húsa Jégkocka a tálaláshoz	1 nagy ananász, hámozva és félbevágva 3 nagy mangó, kimagozva és meghámozva 6 hámozott narancs 3-4 maracuja húsa Jégkocka a tálaláshoz	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el az ananászlevet HIGH sebességen. Ezután készítse el a mangó- és narancslevet LOW sebességen. Adja hozzá a maracuják húsát. Keverje össze, és pohárban jégkockával szolgálja fel.
Jeges frissítő dinnyéből és mentából	900 g mézdinnye meghámozva, kimagozva és darabokra vágva 2 csésze borszőlő mag nélkül 3 mentaág 1 kis hámozott lime Jégkocka a tálaláshoz	2,7 kg mézdinnye meghámozva, kimagozva és darabokra vágva 6 csésze borszőlő mag nélkül 9 mentaág 3 kis hámozott lime Jégkocka a tálaláshoz	A gyümölcscentrifuga segítségével készítse el a levet (jégkocka nélkül) LOW sebességen. Keverje össze, és pohárban jéggel szolgálja fel.

Sós kalács répából, tökből és fetasajtból

 6 adag

8 lap Philo tészta
70 g olvasztott vaj
1 pórégagyma, csak a fehér része finomra felvágva
1 bögre répahús (ld. a megjegyzést)
1 bögre tökhús (ld. a megjegyzést)
250 g fetasajt
4 tojás
125 ml tej
¼ csésze finomra felvágott friss petrezselyem
Saláta a tálaláshoz

1. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra, (ha nincs forró levegő funkció) (160°C-ra, ha van forró levegő funkció). Az olvasztott vajjal kenjen ki egy 23 cm-es kerek formát.
2. A Philo tésztaalapokat tegye tiszta felületre. Hogy a maradék lapok ki ne száradjanak, tegyen rájuk egy enyhén megnedvesített törölröngyöt. A tésztaalapot kenje meg olvasztott vajjal, és tegye be a formába. Ugyanezt ismétlje meg a többi lappal, és a formát rakja ki tésztával. Kenje meg a maradék vajjal. Vágja körbe a szélét, ahol 1,5 cm-nél jobban túlnyúlik a formán.
3. Egy nagy edényben keverje össze a pórégagymát, a tök- és répapépet, a fetasajtot és a petrezselymet. A tejbe válassza szét a tojást, enyhén verje fel, majd öntse egy tálba, és alaposan keverje össze. Egy kanál segítségével tegye be a keveréket egy formába, és süssse 30-35 percig, amíg a sütemény aranybarnára nem sül. Melegen szolgálja fel friss salátával.



MEJEGYZÉS

1 bögre répához kb. 3 répat (410 g) kell kiperéselni.
1 bögre tökhöz kb. 620 g meghámozott és felvágott tökök kell kiperéselni.

Jégkocka Kantalup dinnyéből, mangóból és narancsból

 5 bögre lé
Jégtálca

Lé

1 Kantalup dinnye, meghámozva, kimagozva és darabokra vágva
2 mangó, félbevágva, kimagozva, meghámozva
1 meghámozott narancs

1. A lé készítéséhez használja a LOW fokozatot, és fokozatosan dolgozza fel a gyümölcsöket. Keverje össze, és pohárban jéggel szolgálja fel.
2. A jégkocka készítéshez tegyen félre 125 ml lét és gyümölcsöt. A lét és a gyümölcsöt tegye turmixgépbe, és a Pulse funkció segítségével dolgozza fel.
3. Kanállal tegye át a keveréket a jégtálcába. Keverje meg, pl. egy nyárssal, hogy eltávolítsa a felesleges buborékokat. Tegye a jégtálcát a fagyasztóba, és hagyja 8 órán keresztül megfagyni.



TIPP

Ha nem tudja kivenni a kockákat a tálcából, töltsön meg egy poharat forró vízzel, és a tálcát tegye néhány pillanatra a pohár fölé. A jégkocka így kienged, és ki tudja venni.



Spis treści

- 91 Opis Twojego nowego urzędnia
- 92 Montaż Twojego nowego urzędnia
- 94 Obsługa Twojego nowego urzędnia
- 96 Konserwacja i czyszczenie
- 97 Rozwiązywanie problemów
- 99 Wskazówki dotyczące przygotowywania zdrowych soków
- 102 Przepisy

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia elektrycznego.

WAŻNE ZALECENIA

PODCZAS
UŻYTKOWANIA
URZĄDZEŃ
ELEKTRYCZNYCH
NALEŻY PRZESTRZEGAĆ
PODSTAWOWYCH
ZALECEŃ
DOTYCZĄCYCH
BEZPIECZEŃSTWA:

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej

na spodzie urządzenia.
W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.

- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, że urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj

uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.

- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zlikwiduj.
- Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą lub innym płynem.
- Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się

- urządzenia.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
 - Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
 - Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem, skontroluj, czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane.
- Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa, który zapobiega uruchomieniu niewłaściwie zmontowanego urządzenia.
- W przypadku pochłapania lub rozlania płynu na urządzenie, wokół urządzenia, pod urządzeniem należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.
 - Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że poprawnie założono pokrywę. W żadnym przypadku nie podnoś ramienia z blokadą podczas pracy urządzenia. Po każdym użyciu upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone poprzez

ustawienie przełącznika w pozycji OFF. Przed rozłożeniem urządzenia upewnij się, że silnik jest całkowicie zatrzymany.

- Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
- Przed każdym użyciem zaleca się wyłączyć silnik na ok. 1 minutę.
- Wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik w pozycji OFF, odłącz kabel zasilający z gniazdka i poczekaj do całkowitego zatrzymania sitka i silnika zawsze, kiedy urządzenie ma pozostać

bez nadzoru, po zakończeniu używania, przed rozpoczęciem czyszczenia, przeniesieniem w inne miejsce, demontażem, montażem lub przechowywaniem.

- Przepisy zamieszczone w niniejszej instrukcji są przeznaczone do normalnego użytku. Należy jednak pamiętać, że twarde owoce i warzywa mogą nadmiernie obciążyć silnik przy mniejszych prędkościach. Postępuj zgodnie z instrukcją wyboru prędkości wyciskania soku dla poszczególnych rodzajów owoców lub warzyw.

- Podczas pracy trzymaj ręce, palce, włosy, odzież, sztućce i inne przyrządy kuchenne z dala od urządzenia.
- Do otworu wyspowego nie wsuwaj owoców i warzyw palcami ani przy pomocy żadnych narzędzi. Korzystaj zawsze z dostarczonego popychacza. Nie wkładaj rąk ani palców do otworu wyspowego, jeżeli jest on założony na urządzenie. W przypadku zablokowania otworu wyspowego, do usunięcia zablokowanego produktu użyj popychacza lub innego kawałka owocu albo warzywa. W razie potrzeby wyłącz urządzenie, odłącz kabel od sieci, poczekaj aż sitko i silnik całkowicie się zatrzymają i dopiero wtedy usuń zablokowany fragment.
- Nie dotykaj małych, ostrych ząbków i ostrzy w środkowej części pierścienia na sok. Istnieje ryzyko obrażeń.
- Urządzenie służy do przygotowywania soków owocowych i warzywnych. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Nie zapełniaj urządzenia jeżeli nie zamontowano pojemnika na miąższ.
- Przed przygotowaniem soku usuń z owoców pestki i nasiona. Owoce

- cytrusowe należy obrać.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli uszkodzone zostało sitko, urządzenie lub jego część, w tym kabel zasilający i wtyczka.
 - Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
 - Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
 - Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
 - Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
 - Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
 - Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
 - Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
 - Utrzymuj urządzenie w czystości.

Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

- Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.
- Aby odłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę a nie za kabel zasilający.
- Używaj wyłącznie wyposażenia dostarczanego wraz z urządzeniem Sage®.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blat roboczy. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od

innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.

- Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile są one pod nadzorem osób starszych lub zostały pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.

Czyszczenia i konserwacji, wykonywanej przez użytkownika, nie mogą dokonywać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu

z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Zaleca się przeprowadzanie regularnej kontroli urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest

przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.

- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby

zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy, aby ochronnik przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) był zainstalowany w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

- Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Poziom mocy akustycznej emitowanej przez to urządzenie wynosi maks. 85 dB (A).

Dane techniczne

Zużycie energii	230 – 240 V ~ 50 Hz
Wymiary zewnętrzne	400 mm (wysokość) 445 mm (szerokość) 205 mm (głębokość)
Waga netto	ok. 4,8 kg

Parametry techniczne mogą się zmieniać bez wcześniejszego uprzedzenia.



WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać do wskazanego przez gminę miejsca zbierania odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych miejsc zbiórki odpadów.

W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Prawidłowo likwidując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej likwidacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej



Produkt jest zgodny z wymogami EU.



**WYŁĄCZNIE DO
UŻYTKU DOMOWEGO.
NIE ZANURZAĆ W
WODZIE ANI INNYCH
CIECZACH.
PRZED UŻYCIEM
ROZWIŃ CAŁKOWICIE
KABEL ZASILANIA.**



**TEN SYMBOL
OZNACZA, ŻE
URZĄDZENIE
POSIADA PODWÓJNĄ
IZOLACJĘ POMIĘDZY
NIEBEZPIECZNYM
NAPIĘCIEM
Z SIECI I CZĘŚCIAMI
DOSTĘPNYMI DLA
UŻYTKOWNIKA.**

**W PRZYPADKU
SERWISOWANIA
NALEŻY KORZYSTAĆ
WYŁĄCZNIE Z
IDENTYCZNYCH
CZĘŚCI ZAMIENNYCH.**

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

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

Adres producenta:

HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adres importera do UE:

FAST ČR, a. s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU
DOMOWEGO
ZACHOWAJ NINIEJSZE
INSTRUKCJE**



Opis Twojego nowego urządzenia



- A. Popychacz (nie można myć w zmywarce)**
- B. Szeroki otwór na produkty**
Można wkładać całe jabłka, marchewki, pomidory i obrane pomarańcze. Ułatwia i przyspiesza proces wyciskania.
- C. Ramię z litego metalu z blokadą zabezpieczającą**
Zatrzyma pracę sokowirówki, jeżeli odpowiednio ustawione ramię nie blokuje pokrywy.
- D. Pokrywa sokowirówki (nie można myć w zmywarce)**
- E. Sitko (można myć w górnym koszu zmywarki)**
- F. Pojemnik na miąższ (nie można myć w zmywarce)**
- G. Elektroniczny regulator prędkości**
- H. Miejsce na ułożenie kabla zasilającego**
Kabel zasilający owiń wokół podstawy w dolnej części sokowirówki.
- I. Uchwyt sitka (można myć w górnym koszu zmywarki)**
- J. 2l pojemnik na sok z pokrywą i separatorem piany (nie można myć w zmywarce)**
- K. Kontrolka LED ochrony przed przeciążeniem**



Montaż Twojego nowego urządzenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciu usuń z sokowirówki materiał pakunkowy i wszystkie naklejki reklamowe/etykiety.

Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a kabel zasilający odłączony od źródła prądu.

Umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu uchwyt sitka, sitko, pokrywę sokowirówki, popychacz, pojemnik na miąższ i pojemnik na sok z pokrywą. Poszczególne elementy należy wypłukać czystą, pitną wodą i wysuszyć.

Podstawę, na której znajduje się uchwyt sitka, można przetrzeć wilgotną ściereką. Następnie należy ją dokładnie osuszyć.

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



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



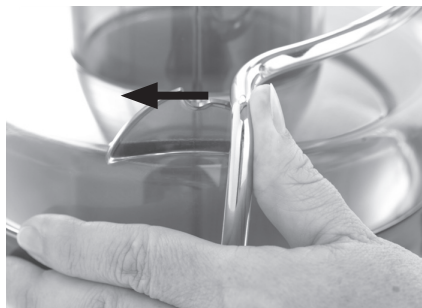
4. Nałóż pokrywę na uchwyt sitka tak, aby otwór wyspowy znajdował się nad sitkiem nierdzynym.



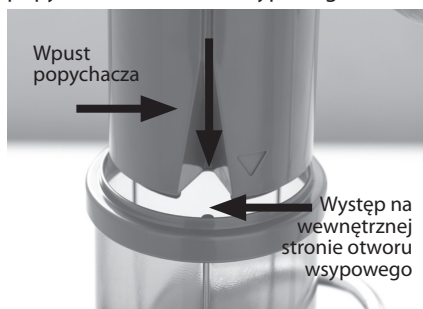
5. Ramię z blokadą bezpieczeństwa włóż do wgłębień umieszczonych po obu stronach pokrywy sokowirówki.



6. Ramię powinno być zablokowane na pokrywie sokowirówki w pozycji pionowej.



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



8. Włóż pojemnik na miąższ na miejsce, odchylając dno pojemnika w kierunku od silnika i wsuwając górną część pojemnika w dolną część pokrywy sokowirówki. Następnie dosuń dno pojemnika na miąższ do korpusu sokowirówki i sprawdź, czy jest on dobrze zamocowany.



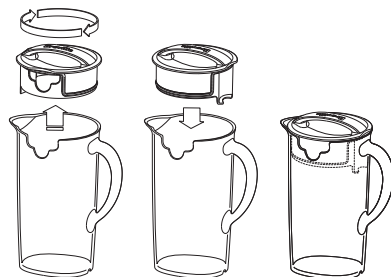
UWAGA

Aby zminimalizować konieczność czyszczenia, do pojemnika na miąższ można włożyć plastikowy woreczek, do którego wpadać będzie miąższ. Miąższ można wykorzystać do przygotowania innych dań.

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

POJEMNIK NA SOK

Sok z sokowirówki można przechowywać przez 3 dni w lodówce, postępując według następujących kroków.



1. Podnieś pokrywę i obróć ją o 180°.
2. Nałóż z powrotem na pojemnik, upewnij się, że jest zablokowana.
3. Sok można przechowywać w lodówce przez 3 dni.



UWAGA

Czas przechowywania zależy od przetwarzanych produktów, świeżości owoców przed wyciskaniem itd. Sok należy przechowywać w temperaturze 2–4° C. Można również dodać sok cytrynowy.



Obsługa Twojego nowego urządzenia

1. Umyj owoce lub warzywa, których chcesz użyć. Większości owoców i warzyw, np. jabłek, marchwi i ogórków nie trzeba kroić ani dzielić na porcje, ponieważ zmieszczą się w całości w otworze wyspowym. W przypadku takich warzyw, jak np. burak, marchew itp., przed rozpoczęciem wyciskania należy się upewnić, że usunięto pozostałości ziemi, warzywa są umyte i pozbawione naci.
2. Upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji OFF. Włóż kabel zasilający do gniazda 220/240 V ~. Ustaw regulator w pozycji „LOW” (niska prędkość) lub „HIGH” (wysoka prędkość) w zależności od wybranego rodzaju owoców lub warzyw. Stosuj regulator prędkości zgodnie z instrukcją wytwarzania soków z różnych rodzajów owoców i warzyw.
3. Do otworu wyspowego włączonej sokowirówki włóż owoce lub warzywa i przy pomocy popychacza wolno wciskaj je w dół. Wolne dociskanie umożliwia uzyskanie maksymalnej ilości soku.
4. Podczas procesu wyciskania sok będzie odprowadzany do pojemnika na sok, a miąższ zostanie oddzielony i zgromadzony w pojemniku na miąższ.

TABELA PRĘDKOŚCI

Jabłka	HIGH
Morele (bez pestek)	LOW
Burak ćwikłowy (obrane)	HIGH
Jagody	LOW
Brokuły	HIGH
Kapusta	HIGH
Marchew	HIGH
Kalafior	HIGH
Seler	HIGH
Ogórek obrany	LOW
Ogórek z miękką skórką	HIGH
Koper włoski	HIGH
Winogrona (bez pestek)	LOW
Kiwi (obrane)	LOW
Mango (obrane, bez pestek)	LOW
Melon (obrane)	LOW
Nektarynki (bez pestek)	LOW
Pomarańcze (obrane)	LOW lub HIGH
Brzoskwinie (bez pestek)	LOW
Gruszki (wykrojone)	LOW (miękkie gruszki) HIGH (twarde gruszki)
Ananas (obrane)	HIGH
Śliwki (bez pestek)	LOW
Maliny	LOW
Pomidory	LOW
Arbuz (obrane)	LOW



UWAGA

- Pojemnik na miąższ można opróżnić podczas wyciskania soku – ustaw regulator w pozycji „OFF” (wyłączone) i ostrożnie wyjmij pojemnik. Zanim zaczniesz kontynuować wyciskanie soku, umieść z powrotem pusty pojemnik na miąższ.
- Nie dopuść do zapelnienia pojemnika na miąższ, ponieważ mogłoby to negatywnie wpłynąć na pracę urządzenia.
- Sokowirówka jest wyposażona w bezpiecznik, który zapobiega przegrzaniu w wyniku nadmiernego obciążenia. Jeżeli dojdzie do przegrzania, sokowirówka automatycznie włączy bezpiecznik, a urządzenie wyłączy się. Jeżeli tak się stanie, przełącz regulator prędkości w pozycję OFF (wyłączono), odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazda na co najmniej 15 minut i pozostaw urządzenia do ostygnięcia. Następnie włącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazda i kontynuuj wyciskanie soku.



OSTRZEŻENIE

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE WCISKAJ OWOCÓW I WARZYW PRZEZ OTWÓR WSYPOWY ANI NIE USUWAJ ZABLOKOWANYCH FRAGMENTÓW OWOCÓW I WARZYW PALCAMI, RĘKĄ LUB PRZYBORAMI KUCHENNYMI. KORZYSTAJ ZAWSZE Z DOSTARCZONEGO POPYCHACZA.



Nierdzewne sitko ma drobne, bardzo ostre noże, służące do miażdżenia i obróbki owoców i warzyw. Unikaj kontaktu z tymi nożami podczas pracy z sitkiem. Noże są bardzo ostre. Istnieje ryzyko urazu.



Konserwacja i czyszczenie

Upewnij się, że wyłącznik sokowirówki został ustawiony w OFF (wyłączono), a kabel zasilający odłączono od źródła energii elektrycznej.

CZYSZCZENIE

Natychmiast po każdym użyciu przepłucz wyjmowane części (oprócz podstawy z silnikiem!) w gorącej wodzie, aby usunąć miąższ. Pozostaw wszystkie elementy do wyschnięcia.

Wyczyść sokowirówkę przed wyschnięciem pozostałości soku lub miąższu.

POJEMNIK NA MIĄŻSZ

Aby zminimalizować czas potrzebny do czyszczenia, do pojemnika na miąższ można włożyć plastikowy woreczek, w którym będzie się gromadził miąższ. Miąższ można wykorzystać do przygotowania innych dań.

CZYSZCZENIE KORPUSU SOKOWIRÓWKI

Nie wolno zanurzać podstawy z silnikiem do wody ani innych cieczy. Przetrzyj podstawę miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dobrze osusz. Oczyszczaj kabel zasilający z ewentualnych pozostałości artykułów spożywczych.

ŚRODKI CZYSZĄCE

Do czyszczenia sokowirówki i jej części nie używaj szorstkich gąbek ani środków czyszczących, które mogłyby porysować jej powierzchnię. Używaj wyłącznie ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.

MYCIE W ZMYWARCE DO NACZYŃ

Wszystkie elementy zdejmowane (z wyjątkiem podstawy z silnikiem) umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przepłucz je pitną wodą i osusz.

Uchwyt sitka i sitko można myć w zmywarce (tylko w górnym koszu).

CZYSZCZENIE SITKA

Aby wyciskanie soku było bardziej efektywne, wyczyść sitko po każdym użyciu.

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

Trzymaj sitko pod bieżącą wodą i przy pomocy szczotki (w komplecie) wyczyść go w kierunku od środka do krawędzi, szczotką wyczyść także ostrza. Pod żadnym pozorem nie dotykaj ostrzy w środku sitka ręką lub palcami. Obróć sitko i przy pomocy szczotki wyczyść część zewnętrzną.

Po wyczyszczeniu sprawdź, patrząc na sitko pod światło, czy drobne otwory nie są zatkane. Jeżeli otwory są wciąż zatkane, zanurz sitko w gorącej wodzie z dodatkiem 10 % soku cytrynowego, aby rozpuścić zaschnięte resztki. Sitko można także umyć w zmywarce. Nie zanurzaj sitka w środkach wybielających, chemikaliach, środkach czyszczących lub podobnych substancjach.

Podczas pracy z sitkiem postępuj ostrożnie, może ono łatwo ulec uszkodzeniu. Nie używaj sitka, które jest uszkodzone lub zdeformowane.

Sitko można także umyć w zmywarce.

W środku sitka znajdują się małe, bardzo ostre noże. Nie dotykaj tych noży, są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność przy pracy z sitkiem.

Jeżeli sitko zmieni kolor, plastikowe elementy można zanurzyć w wodzie z dodatkiem 10 % soku cytrynowego lub można je wyczyścić delikatnym detergentem.



Rozwiązywanie problemów

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

Po włączeniu urządzenie nie działa.

- Nie ustawiono ramienia z blokadą bezpieczeństwa w pozycji pionowej tak, aby było zabezpieczone we wpustach z obu stronach pokrywy sokowirówki. Upewnij się, że pokrywa jest poprawnie osadzona, a ramię zabezpieczające jest zablokowane we wpustach po obu stronach.
- Prawdopodobnie zadziałał bezpiecznik chroniący przed przegrzaniem. (zob. poniżej).

Przegrzanie z powodu nadmiernego obciążenia.

- Sokowirówka jest wyposażona w bezpiecznik chroniący przed przeciążeniem, aby zabezpieczyć silnik przed uszkodzeniem z powodu nadmiernego lub ciągłego obciążenia. Jeżeli silnik nagle się zatrzyma, ustaw przełącznik w pozycji OFF (wyłączono) i odłącz kabel zasilający z gniazdka. Pozostaw sokowirówkę na 30 minut do ostygnięcia. UWAGA: Sokowirówka MUSI być odłączona od sieci, aby mogła ostygnąć i zresetować się.
- Pomimo zabezpieczenia przed przegrzaniem, w celu ochrony silnika zaleca się przetwarzanie produktów w mniejszych partiach i zachowanie ostrożności przy dociskaniu.

W nierdzewnym sitku gromadzi się zbyt duża ilość miąższu.

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

Miąższ jest zbyt wilgotny i powstaje zbyt mało soku.

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

Sok wypływa przez połączenie między krawędzią sokowirówki i jej pokrywą.

- Spróbuj ustawić mniejszą prędkość i wolniej naciskać.

Sok rozpryskuje się wokół końcówki.

- Wybrano zbyt dużą prędkość: wybierz mniejszą prędkość (o ile to możliwe) i powoli wciskaj produkty przez otwór wspopywy.

Wydaje się, że silnik zmniejsza prędkość podczas wyciskania soku.

- Mokry miąższ może się gromadzić pod pokrywą, co może powodować zwolnienie, a nawet zatrzymanie silnika, jeżeli sokowirówka jest mocno obciążana bez czyszczenia. Jeżeli tak się stanie, rozłóż ją i postępuj zgodnie z instrukcją w części „Pielęgnacja i czyszczenie”, aby wyczyścić w szczególności uchwyt sitka, sitko i pokrywę.

Wydaje się, że silnik zmniejsza prędkość podczas wyciskania soku.

- Sokowirówka zatrzyma się automatycznie, jeżeli przetwarzana jest zbyt duża ilość owoców lub warzywa naraz, lub jeżeli kawałki są zbyt duże. Pokrój kawałki owoców lub warzyw na mniejsze fragmenty i przetwarzaj naraz mniejsze ilości. Aby kontynuować wyciskanie soku, ustaw przełącznik w pozycji OFF, a następnie wybierz prędkość.
- Poczekaj chwilę, aż silnik osiągnie żądaną prędkość przed włożeniem produktów do otworu wysypowego. Jeżeli włożysz produkty przed osiągnięciem żądanej prędkości, może się zdarzyć, że silnik zatrzyma się lub ulegnie przeciążeniu. Naciskaj na popychacz z małą lub średnią siłą. Mniejsza siła zwiększa ilość uzyskanego soku.
- Silnik może zwolnić albo nawet całkiem się zatrzymać, jeżeli wybierzesz niską prędkość do twardych owoców lub warzyw. Postępuj zgodnie z instrukcją w tabeli prędkość w poprzedniej części instrukcji.

Sokowirówka zatrzymała się i miga kontrolka LED ochrony przed przeciążeniem.

- Oznacza to, że prędkość silnika spadła poniżej wartości efektywnej. Może to być spowodowane zbyt dużą siłą nacisku na popychacz albo zbyt dużą ilością miąższu w pokrywie lub pojemniku. Zmniejsz siłę nacisku na popychacz, lub też regularnie czyść pokrywę i pojemnik na miąższ, aby zapobiec takiej sytuacji.

Świeci kontrolka LED ochrony przed przeciążeniem.

- Oznacza to, że zadziałała ochrona przed przeciążeniem. Aby zresetować urządzenie, odłącz go od sieci i pozostaw silnik do ostygnięcia na ok. 10-15 minut. Następnie ponownie podłącz do sieci.
-



Wskazówki dotyczące przygotowywania zdrowych soków

PODSTAWOWE INFORMACJE O WYCISKANIU

Świeże soki owocowe i warzywne są wspaniałym źródłem witamin i minerałów.

Przygotowując samodzielnie soki owocowe lub warzywne masz pełną kontrolę nad tym, co zawiera sok.

Na stronie www.juicingscience.com znajdziesz więcej informacji dotyczących wartości odżywczych zielonych soków i zielonych smoothie.

PRZYGOTOWANIE OWOCÓW I WARZYM

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

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

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

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

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

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

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

PRAWIDŁOWA TECHNIKA

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

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

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

Wolne dociskanie umożliwia uzyskanie maksymalnej ilości soku.

Poczekaj chwilę, aż silnik osiągnie żądaną prędkość przed włożeniem produktów do otworu wyspowego. Jeżeli włożysz produkty przed osiągnięciem żądanej prędkości, może się zdarzyć, że silnik zatrzyma się lub ulegnie przeciążeniu. Naciskaj na popychacz z małą lub średnią siłą. Mniejsza siła zwiększa ilość uzyskanego soku.

Warzywa i owoce	Kiedy kupować	Przechowywanie	Wartość odżywcza	Liczba kJ/kalorii
Jabłka	Jesień/zima	Plastikowe worki z otworami wentylacyjnymi, w lodówce	Witamina C, błonnik	166g jabłko = 338 kJ/80 kcal.
Morele	Lato	Niezapakowane w szufladzie na owoce i warzywa w lodówce	Potas, błonnik	55g morela = 80 kJ/19 kcal.
Burak ćwikłowy	Zima	Odkrój górną część, w lodówce	Witamina C, kwas foliowy, błonnik	160g burak = 332 kJ/79 kcal.
Jagody	Lato	Przykryte w lodówce	Witamina C	100 g jagód = 220 kJ/52 kcal.
Brokuły	Jesień/zima	W plastikowym woreczku w lodówce	Witamina C, B2, B5, B6, E, kwas foliowy, błonnik	100 g brokułów = 131 kJ/31 kcal.
Brukselka	Jesień/zima	Niezapakowana w lodówce	Witamina C, B2, B6, E, kwas foliowy, błonnik	100 g brukselki = 156 kJ/37 kcal.
Kapusta	Zima	Zapakowana, pokrojona w lodówce	Witamina C, B6, kwas foliowy, błonnik, potas	100 g kapusty = 93 kJ/22 kcal.
Marchew	Zima	Nieprzykryte w lodówce	Witamina C, B6, beta-karoten, potas	100 g marchwi = 140 kJ/33 kcal.
Kalafior	Jesień/zima	Usuń zewnętrzne liście, w plastikowym worku w lodówce	Witamina C, B5, B6, kwas foliowy, potas	100 g kalafiora = 103 kJ/24,5 kcal.
Seler	Jesień/zima	W plastikowym woreczku w lodówce	Witamina C, potas	100 g selera = 64 kJ/15 kcal
Ogórek	Lato	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C	100 g ogórka = 50 kJ/12 kcal.
Koper włoski	Jesień do wiosny	W lodówce	Witamina C, kwas foliowy, błonnik	100 g kopru włoskiego = 80 kJ/19 kcal.
Grejpfrut	Przez cały rok	Temperatura pokojowa	Witamina C, bioflawonoidy, likopen, błonnik	100 g grejpfruta = 140 kJ/33 kcal.
Winogrona (bez pestek)	Lato	W plastikowym woreczku w lodówce	Witamina C, B6, potas	100 g winogron = 250-350 kJ/ 60-83 kcal.
Jarmuż	Jesień/zima	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C, beta-karoten, kwas foliowy, błonnik	100 g jarmużu = 206 kJ/49 kcal.
Kiwi	Zima/ wiosna	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C, potas	100 g kiwi = 219 kJ/52 kcal.
Mango	Lato	Przykryte w lodówce	Witamina A, C, B1, B6, potas	207g mango = 476 kJ/113 kcal.
Melon i arbuz	Lato / jesień	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C, kwas foliowy, beta-karoten, błonnik	200 g melona = 210 kJ/50 kcal.

Warzywa i owoce	Kiedy kupować	Przechowywanie	Wartość odżywcza	Liczba kJ/kalorii
Nektarynki	Lato	W lodówce, w szufladzie na owoce i warzywa	Witamina C, B3, potas, błonnik	151 g nektarynek = 277 kJ/66 kcal.
Pomarańcza	Zima do wiosny	W chłodnym i suchym miejscu ok. 1 tygodnia, w lodówce wytrzyma dłużej	Witamina C	131 g pomarańczy = 229 kJ/54 kcal.
Brzoskwinie	Lato	Pozostawić do dojrzewania w temperaturze pokojowej, następnie w lodówce	Witamina C, beta-karoten, potas, błonnik	100 g brzoskwiń = 175 kJ/42 kcal
Gruszki	Jesień/zima	Pozostawić do dojrzewania w temperaturze pokojowej, następnie w lodówce	Witamina C, E, błonnik	161 g gruszek = 391 kJ/93 kcal.
Ananas	Wiosna/lato	Przechowuj w chłodnym miejscu	Witamina C, E, błonnik	100 g ananasa = 180 kJ/15 kcal.
Szpinak	Przez cały rok	W lodówce	Witamina C, B6, E, beta-karoten, kwas foliowy, magnez, potas, błonnik	100 g szpinaku = 65 kJ/15 kcal.
Bataty	Przez cały rok	W chłodnym miejscu	Witamina C, E, beta-karoten, błonnik	100 g batatów = 275 kJ/65 kcal.
Pomidory	Lato / jesień	Pozostawić do dojrzewania w temperaturze pokojowej, następnie w lodówce	Witamina C, E, kwas foliowy, likopen, błonnik	100 g pomidorów = 65-75 kJ/ 15-17 kcal.



Przepisy

CO MOŻNA ZROBIĆ Z SOKIEM?

- Wyciśnięty sok można wlać do pojemnika na kostki lodu i pozostawić na noc do zamrożenia. Pozwoli to uzyskać 100% owocowe lub warzywne kostki lodu.
- Świeżo wyciśnięty sok jest świetną bazą do koktajli.
- Aby przyzwyczaić się do smaku soków warzywnych (w szczególności dzieci), zacznij przygotowywać soki warzywne z większą zawartością składników owocowych i/lub dodaj słodsze / bardziej delikatne warzywa, takie jak marchew, ogórki, szpinak baby i pomidory. Następnie powoli zwiększaj zawartość warzyw.
- Kostki lodu z soku owocowego lub warzywnego można dodać do wody, herbaty lodowej, ponczu lub drinków. Taka kostka schłodzi napój, nada mu interesujący wygląd i jednocześnie doda mu smaku.
- Dodaj miąższ do ulubionych potraw, jak np. sos boloński, burgery, pulpety, duszone mięso, sosy pomidorowe do makaronu lub zupy.
- Miąższ uzyskany z warzyw może być również stosowany jako baza do wywarów i zup.
- Miąższ z owoców i warzyw można też dodać do smoothie, muffinek lub ciast. Przed dodaniem miąższu do muffinek lub ciast, przecedź miąższ przez tkaninę, aby usunąć nadmiar soku.
- Nie wyrzucaj miąższu z owoców i warzyw do kosza. Wrzuć go do kompostownika.

Przepis	Surowce na 2 porcje	Surowce na ok. 2 l	Przygotowanie
Dietetyczne warzywne pokrzepienie	1 cukinia 6 liści jarmużu, bez łodyg 1 ogórek 1 nać selera 1 kiwi 2 średniej wielkości zielone jabłka Kostki lodu do podania	6 cukinii 12 liści jarmużu, bez łodyg 3 ogórki 3 nacie selera 3 kiwi 6 średniej wielkości zielonych jabłek Kostki lodu do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość HIGH. Wymieszaj i podawaj w szklance z kostkami lodu.
Ogórkowe orzeźwienie	2 ogórki 2 średniej wielkości zielone jabłka 4 duże gałązki świeżej mięty 1 mała obrana limonka Kostki lodu do podania	10 ogórków 10 średniej wielkości zielonych jabłek 12 dużych gałązek świeżej mięty 4 małe obrane limonki Kostki lodu do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość HIGH. Wymieszaj i podawaj w szklance z kostkami lodu.
Zielone orzeźwienie z kopru włoskiego, gruszki i cytryny	1 mały koper włoski, oczyszczony i przekrojony na pół ½ garści liści szpinaku 2 średniej wielkości gruszek, bez szypułek ½ mniejszej cytryny, obranej Lód do podania	4 małe kopry włoskie, oczyszczone i przekrojone na pół 2 garści liści szpinaku 8 średniej wielkości gruszek, bez szypułek 2 mniejsze cytryny, obrane, przekrojone na pół Lód do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość HIGH. Wymieszaj i podawaj w szklance z lodem.
Orzeźwiający sok z marchwi, jabłka i cytryny	4 duże marchewki 1 jabłko, bez szypułki 1 obrana pomarańcza ½ obranej cytryny 1 nać selera 3cm kawałek imbiru Lód do podania	10-12 dużych marchewek 3 jabłka, bez szypułek 2 obrane pomarańcze 1 obrana cytryna 3 nacie selera 8cm kawałek imbiru Lód do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość HIGH. Wymieszaj i podawaj w szklance z lodem.
Sok z buraka, ananasa i mięty	2 średniej wielkości buraki, umyte i wyczyszczone ¼ dużego ananasa 3 duże gałązki mięty Lód do podania	8 średniej wielkości buraków, umytych, oczyszczonych, pokrojonych w razie potrzeby 1 duży ananas 12 gałązek mięty Lód do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość HIGH. Wymieszaj i podawaj w szklance z lodem.

Przepis	Surowce na 2 porcje	Surowce na ok. 2 l	Przygotowanie
Sok z arbuza, truskawek i ogórka	375 g obranego, pokrojonego arbuza bez pestek 250g koszyk truskawek, bez szypulek ¼ ogórka Lód do podania	1,5 g obranego, pokrojonego arbuza bez pestek 4x 250g koszyk truskawek, bez szypulek 2 ogórki Lód do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość LOW. Wymieszaj i podawaj w szklance z lodem.
Zielone pobudzenie	4 dojrzałe pomidory średniej wielkości 1 nać selera 2 duże gałązki świeżej pietruszki Duża garść świeżych liści bazylii ¼ ogórka ½ czerwonej papryki bez pestek ½ papryczki chilli long green lub jalapeños bez pestek ½ dużej marchewki ½ małego ząbka czosnku ½ małej obranej limonki Morska sól i świeżo zmielony pieprz do smaku	16 dojrzałych pomidorów średniej wielkości 8 naci selera 8 dużych gałązek świeżej pietruszki 80 g świeżych liści bazylii 2 ogórki 2 czerwone papryki bez pestek 1-2 papryczki chilli long green lub jalapeños bez pestek 2 duże marchewki 2 małe ząbki czosnku 2 małe obrane limonki Morska sól i świeżo zmielony pieprz do smaku	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość HIGH. Wymieszaj i dopraw do smaku morską solą i pieprzem.
Tropikalne lato	½ średniego ananasa, obranego i przekrojonego 1 duże mango, bez pestki i skórki 3 obrane pomarańcze Miąższ z 1 marakui Kostki lodu do podania	1 duży ananas, obrany i przekrojony 3 duże mango, bez pestki i skórki 6 obranych pomarańczy Miąższ z 3-4 marakui Kostki lodu do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok z ananasa,, wybierz prędkość HIGH. Następnie przygotuj sok z mango i pomarańczy, wybierz prędkość LOW. Dodaj miąższ z marakui. Wymieszaj i podawaj w szklance z kostkami lodu.
Lodowe orzeźwienie z melona i mięty	900 g melona miodowego, obranego, bez pestek i pokrojonego na kawałki 2 szklanki zielonych winogron bez pestek 3 gałązki mięty 1 mała obrana limonka Kostki lodu do podania	2,7 kg melona miodowego, obranego, bez pestek i pokrojonego na kawałki 6 szklanek zielonych winogron bez pestek 9 gałązek mięty 3 małe obrane limonki Kostki lodu do podania	Przy pomocy sokowirówki przygotuj sok (bez kostek lodu), wybierz prędkość LOW. Wymieszaj i podawaj w szklance z lodem.

Słone ciastko z marchwi, dyni i sera feta

 6 porcji

8 arkuszy ciasta filo
70 g rozpuszczonego masła
1 por, drobno pokrojony, tylko biała część
1 szklanka mięszu z marchwi (zob. uwaga)
1 szklanka mięszu z dyni (zob. uwaga)
250 g sera feta
4 jajka
125 ml mleka
¼ szklanki drobno posiekanej świeżej pietruszki
Sałatka do podania

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (bez termoobiegu) (160°C z termoobiegami). Nasmaruj rozpuszczonym masłem okrągłą formę o średnicy 23 cm.
2. Rozłóż arkusz ciasta filo na czystej powierzchni. Aby pozostałe arkusze nie wyschły, przykryj je wilgotną ściereczką. Natrzyj arkusz ciasta rozpuszczonym masłem i włóż arkusz do formy. Podobnie postępuj z pozostałymi arkuszami, wypełnij formę ciastem. Natrzyj pozostałym masłem. Obetnij krawędzie, wystające poza formę więcej niż 1,5 cm.
3. W dużej misce rozmieszaj por, mięsz z dyni i marchwi, ser feta i pietruszkę. Wbij jajka do mleka, delikatnie roztrzep i wlej do miski, porządnie wymieszaj. Łyżką włóż mieszaninę do formy i piecz ok. 30-35 min na złoty kolor. Podawaj na ciepło ze świeżą sałatką.




UWAGA

Aby uzyskać 1 szklankę mięszu z marchwi należy wycisnąć sok z ok. 3 marchwi (410 g).

Aby uzyskać 1 szklankę mięszu z dyni należy wycisnąć sok z ok. 620 g obranej, pokrojonej dyni.

Kostki lodu z soku z melona cantaloupe, mango i pomarańczy

 5 szklanek soku
Foremki do lodu

Sok

1 melon cantaloupe, obrany, bez pestek i pokrojony na kawałki
2 mango, obrane i przekrojone, bez pestek
1 obrana pomarańcza

1. Do przygotowania soku wybierz prędkość LOW i stopniowo wkładaj owoce. Wymieszaj i podawaj w szklance z lodem.
2. Do przygotowania kostek lodu odłóż ok. 125 ml soku i mięszu. Włóż sok i mięsz do miksera i zmiksuj przy pomocy funkcji Pulse.
3. Łyżką włóż mieszaninę do foremek do lodu. Wymieszaj np. wykałaczką, aby usunąć pęcherzyki. Włóż foremki do lodu do zamrażarki i pozostaw je na ok. 8 godzin.



RADA

Jeżeli nie możesz wyjąć kostek z foremki, napełnij szklankę gorącą wodą i połóż foremkę na kilka sekund na szklance. Umożliwi to łatwe wyjęcie kostek lodu.



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi

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

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

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

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

Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe

FAST ČR, a. s.

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

FAST PLUS, spol. s r. o.

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

FAST HUNGARY Kft.

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

Fast Poland sp. z o. o.

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

Sage®

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

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

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

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