

# ODŠŤAVŇOVAČ

Návod k použití



## Technické údaje

Model: HJ-630M

Síťové napětí: 230V

Síťový kmitočet: 50 Hz

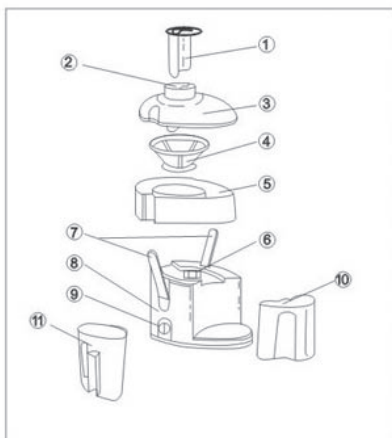
Příkon: 300 W

Max počet otáček: 20 000 ot/min

Maximální objem náplně nádoby mixéru: 1 l

Maximální teplota náplně: 60 °C

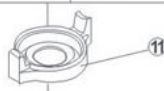
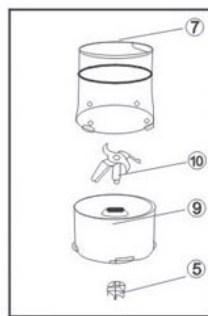
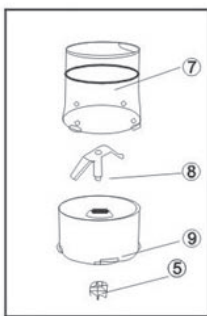
Maximální objem náplně nádoby mlýnku: 0,4 l



- 1 pomocný kolík na lisování
- 2 otvor pro kolík na lisování
- 3 kryt
- 4 filtrovací vložka
- 5 nástavec - odděluje šťávu od hmoty
- 6 unašeč
- 7 bezpečnostní zajišťovací páčky
- 8 základní tělo přístroje
- 9 vypínač
- 10 nádoba na zbytky (dřeň)
- 11 nádoba na džus



- 1 odměrka
- 2 víčko nádoby
- 3 mixovací nástavec
- 4 nože
- 5 unašeč
- 6 filtrovací vložka



- 7 nástavec na mletí/sekání
- 8 nože/sekáček
- 9 základna
- 10 nože/mlýnek
- 11 spojovací nástavec
- 12 základní tělo přístroje

## Regulátor rychlosti

P = PULSE, intervalová poloha na krátké impulsy

0 = poloha „OFF“

1 = pomalé otáčky na odšťavňování nebo drcení tuhých potravin

2 = rychlé otáčky na míchání

## Odšťavňovač

S tímto jedinečným odšťavňovačem rychle získáte zdravé ovocné a zeleninové šťávy, čerstvé ovocné čaje se spoustou vitamínů a minerálních látek v každé sklenici. Vždy čerstvé, zdravé a přírodní!

Přístroj je vybaven bezpečnostním systémem. To znamená, že pokud součásti nejsou správně složeny a aretovány podle předpisu, není přístroj funkční.

### Pokyny:

- 1) Nasadte oddělovač, síto (síto zatlačte) a kryt na pohon a zafixujte je po obou stranách podle popisu a obrázku uvedeném v tomto návodu.
- 2) Před připojením přístroje k síti se přesvědčete, že hlavní vypínač je poloze „OFF“ – vypnuto. Zapněte na cca 5 sekund.
- 3) Oddělte ovoce od slupky a rozkrojte na malé kusy, vhodné do plnicího otvoru.
- 4) Zapínejte přístroj v krátkých intervalech a zlehka ovoce přitlačujte pomocným kolíkem.
- 5) Dbejte na to, aby byly odstraňovány případné zbytky, které nepadají do zásobníku zbytků.

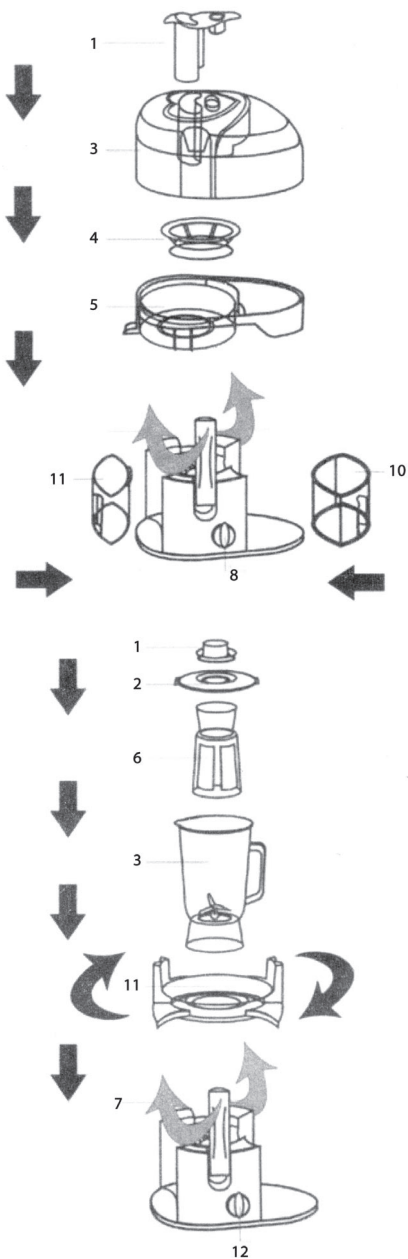
## Mixér

Ideální doplněk pro Váš odšťavňovač. Umožní zpracování masa (nakrájené na kostičky 2x2cm, jednotlivé porce maximálně 125g, doporučujeme přidat trochu oleje či tuku), ovoce, zeleniny, výrobu chutných koktejlů, omáček, polévek, dětské stravy, pyré atd. Mixér je vybaven sítím, které podle účelu můžete, ale nemusíte používat. Síto se zasune ve středu do zásobníku mixéru. Zbytky, které chcete oddělit od hotového nápoje, zůstávají na síti. Dbejte na to, aby se síto občas vyprázdnilo, aby nedocházelo k přetížení motoru.

Před vybráním síta vyprázdňte zásobník mixéru, aby se nápoj nemíchal se zbytky.

### Pokyny:

- 1) nasadte na přístroj spojovací nástavec
- 2) umístěte na nástavec mixovací nádobu
- 3) zafixujte otočením proti směru hodinových ručiček
- 4) jednotlivé porce zeleniny maximálně 125-150 g, jednotlivé porce ovoce maximálně 150-200 g, maximální doba mletí 30-50 sekund



## Mlýnek

Vhodné pro mletí kávy, koření, krouhání sýra, pro přípravu salátů, rozemletí masa, výrobu pomazánek, strouhání čokolády atd.

Pro oba mlýnky, které jsou součástí příslušenství platí, že přístroj je nefunkční, pokud systém není správně složen a aretován (ve vodorovné poloze). Zásobníky mlýnků můžete při čištění rozebrat pro snadnější manipulaci. Pamatujte na to, že nože jsou velmi ostré.

### Pokyny:

- 1) nasadte na přístroj spojovací nástavec
- 2) umístěte na nástavec mlecí zásobník
- 3) zafixujte otočením proti směru hodinových ručiček
- 4) jednotlivé porce maximálně 100 g, maximální doba mletí 30-50 sekund

### UPOZORNĚNÍ:

**Před zapojením přístroje do el. sítě a jeho zapnutím vždy dbejte na to, aby miska/nádoba a nože byly řádně nasazeny na pohonné jednotce!**

**Plastové víko misky řádně přiklopte a dotáhněte!**

**Při prvních použití přístroje může být dotažení víka obtížnější.**

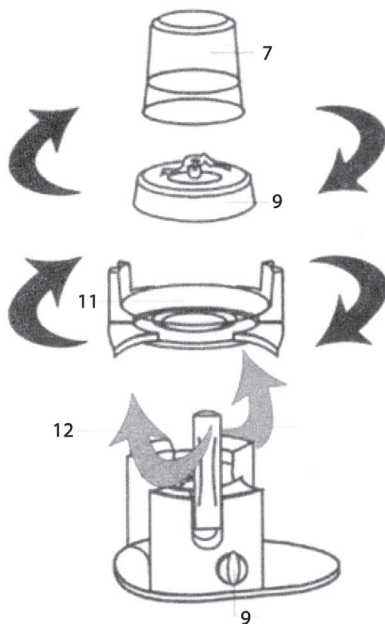
**Pokud není víko misky dostatečně dotaženo nedojde k uvolnění bezpečnostní pojistky spouštěče motoru a přístroj se po jeho stisknutí nerozeběhne.**

**Nedbalé sestavení může způsobit poškození přístroje.**

**Dokud se nůž nezastaví, nesnímejte víko misky!**

## Obsluha

- přečtěte si prosím pozorně návod k obsluze před prvním uvedením přístroje do provozu
- po vybalení zkontrolujte, jestli přístroj není poškozený
- před uvedením do provozu dbejte na to, aby elektrické napětí bylo v souladu s napětím, které je uvedeno na štítku přístroje
- přístroj smí být používán jen k určenému účelu. V případě používání v rozporu se stanoveným účelem, výrobce za výrobek neručí!
- přístroj se smí používat jen v bezvadném stavu
- postavte přístroj na vodorovnou plochu a zajistěte proti posunutí
- používejte jen příslušenství schválené výrobcem
- nikdy se přístroje nedotýkejte vlhkýma nebo mokřýma rukama
- nikdy přístroj neponořte do vody
- před prvním použitím odstraňte ochrannou fólii ze sítka odšťavňovače
- pokud přístroj nepoužíváte odpojte ho od elektrické sítě!
- nenechávejte přístroj běžet zbytečně dlouho nebo bez obsahu. Příliš dlouhý nebo stálý provoz může způsobit přehřátí a poškození motoru!
- nepoužívejte odšťavňovač je-li rotační sítko poškozeno!
- vypněte spotřebič před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují!
- jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- pokud není spotřebič z jakéhokoliv důvodu používán musí být vidlice jeho napájecího přívodu vytažena ze síťové zásuvky!
- nenechávejte přístroj bez dozoru a v dosahu dětí!



## **Varování:**

Dávejte pozor, aby se do oblasti motoru nedostala žádná tekutina! Pokud přístroj rozebíráte, odpojte ho od elektrické sítě. Přístroj musí být v bezvadném stavu – zásobníky nebo držáky nožů nesmějí být poškozené.

## **Bezpečnostní pokyny:**

Za chodu přístroje nikdy nesahejte do zásobníku. Pamatujte na to, že nože jsou velmi ostré!

## **Doporučujeme:**

15 sekund provozu – 5 sekund přestávky

1 minuta provozu – 1 minuta přestávky

Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí: dojde k jeho vypnutí, pokud bude příliš dlouho v provozu nebo dojde k přetížení. Přístroj opět zapněte po cca 30 min.

## **Čištění**

- před rozebráním musí být přístroj odpojen od sítě
- přístroj rozebírejte dle popisu uvnitř tohoto návodu
- počítejte s tím, že nože jsou velmi ostré
- přístroj se nesmí nikdy čistit pod tekoucí vodou
- součásti můžete čistit slabým čisticím prostředkem, nepoužívejte agresivní chemikálie, které mohou poškodit díly z umělé hmoty
- součásti nejsou vhodné do myčky na nádobí
- pohon můžete čistit vlhkým hadříkem
- na odstranění zbytků ze síta se nejlépe hodí měkký kartáček

## **Ochrana životního prostředí**

### **Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení**



Po uplynutí doby životnosti přístroje nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, přístroj nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací 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. Baterie nevhazujte do běžného odpadu, ale odevzdejte na místa zajišťující recyklaci baterií.

## **Servis**

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

## **Záruka se nevztahuje**

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení ...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby.

## **RECEPTY**

### **ČERSTVÉ OVOCNÉ DŽUSY**

Bohaté na vitamíny, minerální látky a další užitečné živiny. Čerstvé ovocné džusy jsou přírodní, nejvíce chutné nápoje. Recepty jsou kombinací chuti a struktury v mnoha různých variacích. Užijte si tento požitek!

#### **Ananasový džus**

1 malý hrozen vína

1 ananas

1 lžička citronové šťávy

**Příprava:** Ovoce důkladně umyjeme. Ananas oloupeme a nakrájíme na menší klínky. Zpracujeme v odšťavňovači. Vzniklou šťávu osladíme dle libosti cukrem a podáváme s kostkou ledu.

#### **Pomerančový džus**

2 střední pomeranče

1 menší mrkev

1 lžička citronové šťávy

**Příprava:** Pomeranče oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Mrkev oškrábeme a nakrájíme na menší kostky. Zakapeme citronovou šťávou. Zpracujeme v odšťavňovači a dle chuti přidáme cukr. Podáváme s ledem.

#### **Citronové překvapení**

1/2 grapefruitu (růžový nebo červený)

1 střední pomeranč

1 šálek jahod

**Příprava:** Ovoce umyjeme. Pomeranč i grep oloupeme a nakrájíme na drobné dílky. Jahody zbavíme stopek. Zpracujeme v odšťavňovači. Vzniklou šťávu je možné dle chuti dosladit. Podáváme chlazené.

#### **Jahodový džus**

1 střední jablko

1 menší ananas

1 šálek jahod

**Příprava:** Ovoce umyjeme. Ananas oloupeme a nakrájíme na menší klínky. Jahody zbavíme stopek, popřípadě drobně pokrájíme. Jablko oloupeme, zbavíme jader a nakrájíme na menší dílky. Zpracujeme v odšťavňovači. Podáváme chlazené a dle chuti dosladíme.

#### **Tropic**

1/2 šálku rybízu

1 menší ananas

1 pomeranč

1 šálek vody

**Příprava:** Rybíz důkladně umyjeme. Ananas a pomeranč oloupeme a nakrájíme na malé dílky. Zpracujeme v odšťavňovači a dle chuti dosladíme. Podáváme chlazené a zdobené kousky ovoce.

## **ČERSTVÉ ZELENINOVÉ NÁPOJE**

Všechny recepty na zeleninové šťávy jsou připravovány v odšťavňovači za použití stupně rychlosti 2. Stejně jako ovocné džusy jsou i čerstvé zeleninové šťávy bohaté na vitamíny a velice zdravé. Je možné je uchovávat 2 – 3 dny v lednici.

### **Rajčatová šťáva**

2 střední rajčata

1 lžíce citronové šťávy

koření – pepř, bazalka, atd.

**Příprava:** Rajčata umyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Zpracujeme v odšťavňovači a vzniklou šťávu smícháme s citronem. Dle uvážení dochutíme kořením. Podáváme chlazené.

### **Zeleninový nápoj**

1/2 středního rajčete

1/4 střední okurky

1 střední mrkev

1 dílek celeru

1 hrst špenátu

1/2 šálku hlávkového zelí

1 šalotka

sůl, koření

**Příprava:** Zeleninu umyjeme. Rajčata nakrájíme na čtvrtky, okurku na kostky. Oškrábeme mrkev a drobně pokrájíme spolu s celerem. Přidáme hrst špenátu a nakrouhané hlávkové zelí. Zasypeme nakrájenou šalotkou. Zpracujeme v odšťavňovači a dle chuti doplníme solí a kořením. Necháme odležet, podáváme chlazené.

### **Okurková šťáva**

1 okurka

1 bílý jogurt

pažitka

**Příprava:** Okurku oškrábeme, nakrájíme na kostky. Zpracujeme v odšťavňovači. Vzniklou šťávu smícháme s jogurtem a nasekanou pažitkou a necháme odležet. Podáváme vychlazené

### **Mrkvová šťáva**

5 středních mrkví

1 menší jablko

1 střední červené řepy

**Příprava:** Mrkve oškrábeme a nakrájíme na kostky. Jablko oloupeme, zbavíme jader a nakrájíme na menší dílky. Řepu uvaříme, oloupeme a nakrájíme na dílky. Zpracujeme v odšťavňovači. Dle chuti přidáme cukr. Podáváme s ledem.

## **KOKTEJLY**

### **1) alkoholické**

#### **Pina Colada**

9 cl rumu

3 polévkové lžíce kokosového mléka

3 polévkové lžíce rozmačkaného ananasu

1 šálek drceného ledu

**Příprava:** Ingredience smícháme a zpracujeme v mixéru. Podáváme chlazené, zdobíme kousky ovoce.

#### **Havana koktejl**

2 cl lehkého rumu

5 cl ananasové šťávy

1/2 lžičky citronové šťávy

ovoce na ozdobu

**Příprava:** Ingredience smícháme a zpracujeme v mixéru. Podáváme chlazené, zdobíme kousky ovoce.

#### **Cherry koktejl**

1 menší hrozen vína

1 hrst třešní

1 lžíce ovocného sirupu

1 dcl červeného vína

**Příprava:** Hrozny vložíme do mixéru, přidáme vypeckované třešně, lžici sirupu a zalijeme červeným vínem. Podáváme zdobené ovocem.

#### **Sangria**

2 citrony

2 střední pomeranče

2 čerstvé broskve

1/2 l červeného vína

3 cl koňaku

2 cl Curacao

2 lžíce cukru

**Příprava:** Ovoce umyjeme, oloupeme a nakrájíme na menší kostky. Zalijeme vínem, přidáme koňak a posypeme cukrem. Zpracujeme v mixéru. Podáváme chlazené. Do nápoje je vhodné dát kousky ovoce.

## **2) mléčné**

### **Čokoládový koktejl**

1/4 l čokoládové zmrzliny

4 lžíce kávového likéru

4 lžíce smetany

1/4 l vychlazeného mléka

4 lžičky strouhané čokolády

**Příprava:** Nejdříve rozmixujeme zmrzlinu s kávovým likérem. Přilijeme mléko a smetanu.

Nalijeme do sklenic, zdobíme šlehačkou a strouhanou čokoládou.

### **Banánový koktejl**

3 zralé banány

4 lžíce citronové šťávy

2 lžíce cukru

1/2 l mléka

**Příprava:** 1 banán nakrájíme na silnější kolečka. Zbylé banány rozmixujeme s mlékem, cukrem a citronovou šťávou. Podáváme ozdobené kolečky banánu a vychlazené.

### **Malinový koktejl**

300 g malin

2 lžíce rumu

1/8 l smetany

1/2 l mléka

**Příprava:** Čerstvé nebo mražené ovoce rozmixujeme spolu s mlékem, smetanou a rumem.

Počkáme do chvíle, kdy nápoj vytvoří hustou pěnu. Naléváme přes sítko.

### **Vanilkový „milk shake“**

1 cl grenadiny

2 cl mléka

4 cl ananasového džusu

10 cl vanilkové zmrzliny

**Příprava:** Ingredience vlijeme do mixéru a zpracujeme. Podáváme zdobené ananasem.