

**Catler®**

**400 SERIES**

CLASS GRADE TOOLS

# JUICE EXTRACTOR

Návod k obsluze  
**ODŠŤAVŇOVAČ**

Návod na obsluhu  
**ODŠŤAVOVAČ**

Használati útmutató  
**GYÜMÖLCSLÉ  
KÉSZÍTŐ**



**JE 4010**

ODŠŤAVŇOVAČ

## OBSAH

- 2 Gratulujeme
- 3 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 5 Seznamte se se svým odšťavňovačem JE 4010
- 6 Sestavení vašeho odšťavňovače JE 4010
- 8 Použití vašeho odšťavňovače JE 4010
- 11 Demontáž vašeho odšťavňovače JE 4010
- 12 Péče a čištění
- 14 Odstraňování problémů
- 15 Tipy pro přípravu ovocných a zeleninových šťáv
  - 15 Důležitá informace o přípravě ovocných a zeleninových šťáv
  - 15 Nákup a skladování ovoce a zeleniny
  - 15 Příprava ovoce a zeleniny
  - 16 Správná technika
  - 16 Získání správné směsi
  - 16 Využití dužiny
  - 17 Informace o ovoci a zelenině
- R1 Recepty



# Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového odšťavňovače JE 4010.

## VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

UVĚDOMUJEME SI, JAK DŮLEŽITÁ JE BEZPEČNOST, A PROTO JIŽ OD POČÁTEČNÍHO KONCEPTU AŽ PO SAMOTNOU VÝROBU MYSLÍME PŘEDEVŠÍM NA VAŠI BEZPEČNOST. PŘESTO VÁS ALE PROSÍME, ABYSTE PŘI POUŽITÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ BYLI OPATRNÍ A DODRŽOVALI NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY:

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ VAŠEHO ODŠTAVŇOVAČE JE 4010

- Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Před uvedením do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Před prvním použitím odstraňte z odšťavňovače všechny reklamní štítky/etikety.
- Odšťavňovač nestavte během použití na okraj pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý, suchý, nejsou na něm zbytky potravin apod. Vibrace během provozu mohou způsobit pohyb zařízení.
- Jakékoliv skvrny na pracovní desce pod zařízením, okolo něj nebo přímo na zařízení odstraňte a osušte předtím, než budete pokračovat v odšťavňování.
- Nestavte odšťavňovač na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Před použitím odšťavňovače se vždy ujistěte, že je správně sestavený. Pokud nebude správně sestavený, nebude fungovat. Viz sestavení a použití (str. 6-10).
- Během provozu nenechávejte zařízení bez dozoru.
- Po ukončení používání se vždy ujistěte, že jste odšťavňovač vypnuli přepnutím vypínače na ovládacím panelu do polohy „OFF“ (vypnuto). Následně odpojte napájecí kabel od zdroje energie. Než uvolníte rameno s bezpečnostním zámkem a/nebo než odšťavňovač přesunete a před jeho demontáží, čištěním a uložením, se ujistěte, že se síto z nerezové oceli přestalo otáčet a motor se zcela zastavil.
- Zařízení nepoužívejte nepřetržitě při velkých dávkách po dobu delší než 10 sekund. Mezi každým použitím nechte motor 1 minutu odpočinout. Recepty v tomto návodu neobsahují velké dávky. Přesto pokud zvolíte pomalou rychlost, bude na motor při zpracování tvrdého ovoce a zeleniny vyvinuta nadměrná zátěž. Rychlost odpovídající ovoci nebo zelenině, které chcete zpracovat, zvolte podle tabulky na str. 9.
- Během provozu nestrkejte do zařízení ruce, prsty, oděv, stěrku apod.
- Potraviny nestrkejte do plnicího otvoru prsty ani žádným náčiním. Vždy používejte dodaný přítlak. Pokud je plnicí otvor připevněný k zařízení, nevkládejte do něj ruce ani prsty.
- Dávejte pozor při manipulaci s nerezovým sítem, protože ostří na dně síta je velmi ostré. Neopatrným zacházením si můžete způsobit poranění.
- Odšťavňovač nepoužívejte k jiným účelům, než k přípravě pokrmů a/nebo nápojů.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkého povrchu ani se zamotat.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nepokládejte napájecí kabel, zástrčku ani motor do vody nebo jiné tekutiny.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ VAŠEHO ODŠTAVŇOVAČE JE 4010

- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k němuž je určeno. Nepoužívejte ho v pohybujícím se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být prováděna pouze autorizovaným servisem.
- Zařízení udržujte čisté. Viz péče a čištění (str. 12).
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zástrčku, rotační síto a celé zařízení, zda nejsou poškozené. Pokud by došlo k poškození, okamžitě zařízení přestaňte používat a odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisu k prozkoumání, opravě nebo výměně poškozených částí, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.

---

*Extra široký plnicí otvor*

*Do plnicího otvoru nevkládejte ruce ani cizí předměty. Vždy používejte dodaný přitlak.*

**POZNÁMKA**

## SEZNAMTE SE SE SVÝM ODŠŤAVŇOVAČEM JE 4010

**Unikátní patentovaný systém s přímým centrálním plněním** zajišťuje maximální výtěžnost.

**Patentovaný extra široký (84 mm) plnicí otvor**

- o 25 % větší než u ostatních odšťavňovačů, aby se do otvoru vešlo i větší ovoce a zelenina vcelku.

**Kryt odšťavňovače** (lze mýt v horním koši myčky)

**3l zásobník na dužinu**

(lze mýt v horním koši myčky)

**Stylový design**

**Vypínač – (ON – zapnutí/OFF – vypnutí)**

**LCD ukazatel rychlosti**

**Elektronický ovladač rychlosti**

**Prostor pro uložení napájecího kabelu**

Napájecí kabel omotejte okolo základny na spodní straně odšťavňovače a jeho volný konec upevněte do drážky (bez vyobrazení).

**Výkonný motor**

**Přítlak** pro pasírování celého ovoce a zeleniny plnicím otvorem (lze mýt v horním koši myčky).

**Rameno z litého kovu s bezpečnostním zámkem** zastaví chod odšťavňovače, není-li kryt zajištěn ramenem ve správné poloze.

**Síto** Mikrosíto z nerezové oceli vyztužené titanem (lze mýt v horním koši myčky).

**Hřídel motoru**

**1,2l nádoba na šťávu s víkem a oddělovačem pěny** (lze mýt v myčce).

**Držák síta** (lze mýt v horním koši myčky)



**Speciálně tvarovaná hubice**

se perfektně hodí ke stáčení šťávy přímo do sklenice (lze mýt v horním koši myčky).



**Čistící kartáč**

Plachý konec kartáče je určený k odstranění dužiny ze zásobníku na dřeň při přípravě většího množství šťávy, nylonový kartáč usnadňuje čištění nerezového síta (lze mýt v myčce).

## SESTAVENÍ VAŠEHO ODŠTAVŇOVAČE JE 4010

### 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. krok

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. krok

Na tělo odšťavňovače nasadte držák síta.



### 3. krok

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. krok

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





### 5. krok

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



### 6. krok

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



### 7. krok

Zásobník na dužinu umístíte 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.



*Abyste minimalizovali nutnost čištění, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, do kterého dužina napadá. Dužinu můžete následně využít při přípravě jiného pokrmu nebo zkrátka vyhodit (viz str. 16).*

### POZNÁMKA

### 8. krok

Nádobu na šťávu postavte pod hubici na pravé straně odšťavňovače. Abyste se vyvarovali rozstříkávání šťávy, můžete na nádobu na šťávu nasadit víko. Případně můžete na hubici odšťavňovače nasadit speciálně tvarovanou hubici a pod ní postavit sklenici, ve které bude šťáva podávána. Speciálně tvarovaná hubice zabrání rozstříkávání šťávy okolo.

## POUŽITÍ VAŠEHO ODŠTAVŇOVAČE JE 4010

### 1. krok

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.*

### POZNÁMKA

### 2. krok

Vždy zkontrolujte, že je odšťavňovač správně sestavený. Viz sestavení vašeho odšťavňovače (str. 6-7). Před započítím odšťavňování zkontrolujte, že jste pod hubici postavili nádobu na šťávu (nebo sklenici) a že je zásobník na dužinu řádně upevněn.

### 3. krok

Napájecí kabel zapojte do zásuvky 230/240 V. Rozsvítí se LCD displej.

*Před přepnutím do úsporného režimu bude LCD displej svítit celé 3 minuty, potom se automaticky vypne, aby šetřil energii. Po přepnutí vypínače do polohy „ON“ (zapnuto), otočení ovladače rychlosti nebo manipulaci s ramenem se displej opět rozsvítí. Jakmile je rameno s bezpečnostním zámkem uvolněno, na LCD displeji se zobrazí „L“, což znamená, že byste měli zajistit rameno s bezpečnostním zámkem ve vertikální poloze. Jakmile rameno zajistíte na krytu odšťavňovače, na LCD displeji se zobrazí zvolená rychlost. Rychlost můžete měnit pomocí ovladače rychlosti.*

*V závislosti na vámi nastavené rychlosti se bude na LCD displeji rovněž zobrazovat indikátor doporučeného druhu ovoce nebo zeleniny, které byste měli při vámi nastavené rychlosti zpracovávat.*

*Zjednodušený přehled druhů ovoce a zeleniny zobrazený na LCD displeji:*

*HARD VEG – tvrdá zelenina*

*APPLE - jablko*

*PINEAPPLE - ananas*

*CITRUS – citrusové plody*

*SOFT FRUIT – měkké ovoce*

*Podrobnější přehled doporučených rychlostí pro zpracování jednotlivých druhů ovoce a zeleniny naleznete na další stránce tohoto návodu (str. 9).*

*Pokud zvolíte pomalou rychlost, bude na motor při zpracování tvrdého ovoce a zeleniny vyvinuta nadměrná zátěž. Rychlost odpovídající ovoci nebo zelenině, kterou chcete zpracovat, doporučujeme tedy zvolit dle tabulky rychlostí.*

### POZNÁMKA

## Tabulka rychlostí

Ovoce/zelenina	Doporučená rychlost
Jablka	5
Meruňky (vypeckované)	2
Červená řepa (očistěná, okrájená)	5
Borůvky	1
Brokolice	4
Růžičková kapusta (otrhaná)	5
Zelí	4
Mrkev (očistěná)	5
Květák	4
Celer	5
Okurka oloupaná	2
Okurka s měkkou slupkou	4
Fenykl	5
Hrozny (bez jader)	1
Kiwi (oloupané)	2
Mango (oloupané, vypeckované)	2
Meloun (oloupaný)	1
Nektarinky (vypeckované)	2
Pomeranče (oloupané)	3
Broskve (vypeckované)	2
Tvrdé hrušky (vykrájené)	5
Měkké hrušky (vykrájené)	2
Ananas (oloupaný)	5
Švestky (vypeckované)	2
Maliny	1
Rajská jablka	1
Vodní meloun (oloupaný)	1

Rychleji a snadněji se orientovat v odpovídajících rychlostech vám pomůže indikátor zobrazující se na LCD displeji.

### POZNÁMKA

## 4. krok

Vypínač přepněte do polohy „ON“ (zapnuto). Odšťavňovač se spustí při nastavené rychlosti. Rychlost můžete měnit kdykoliv během provozu pomocí ovladače rychlosti.

*Pokud do 3 minut není vypínač přepnut do polohy „ON“ (zapnuto) nebo nezvolíte rychlost, LCD displej se automaticky vypne.*

### POZNÁMKA

## 5. krok

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.

*Odšťavňovač se automaticky vypne, pokud motor přetížíte na dobu delší než 10 sekund. Jde o bezpečnostní funkci. Buď jste se snažili zpracovat příliš velké množství ovoce nebo zeleniny najednou nebo jste do odšťavňovače vložili příliš velké kousky. Zkuste ovoce nebo zeleninu nakrájet na menší, stejně velké kousky a/nebo zpracovávat menší dávky ovoce a zeleniny.*

*Pokud chcete v odšťavňování pokračovat, resetujte odšťavňovač přepnutím vypínače do polohy „OFF“ (vypnuto), pak odstraňte ovoce z plnicího otvoru a nakonec opět zapněte odšťavňovač přepnutím vypínače do polohy „ON“ (zapnuto).*

### POZNÁMKA

## 6. krok

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

Zásobník na dužinu můžete během odšťavňování vyprázdnit – přepněte vypínač 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.*

*Abyste minimalizovali nutnost čištění, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, ve kterém se bude dužina shromažďovat.*

*Dužinu můžete následně využít při přípravě jiného pokrmu (viz str. 16 a R12) nebo zkrátka vyhodit.*

*Pokud chcete podávat šťávu včetně vytvořené pěny, stačí při nalévání šťávy do sklenice sejmut víko z nádoby na šťávu.*

### POZNÁMKA



K PROTLAČENÍ POTRAVIN PLNICÍM OTVOREM A K PROČIŠTĚNÍ PLNICÍHO OTVORU BĚHEM PROVOZU NIKDY NEPOUŽÍVEJTE PRSTY, RUCE ANI KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ. VŽDY POUŽÍVEJTE DODANÝ PŘÍTLAK.

## DEMONTÁŽ VAŠEHO ODŠTAVOVAČE JE 4010

### 1. krok

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

### 2. krok

Zásobník na dužinu vyjměte nakloněním dna zásobníku směrem od motoru, potom jej vysuňte spod krytu odšťavňovače.



### 3. krok

K uvolnění ramena z krytu odšťavňovače použijte měkké madlo.



### 4. krok

Z odšťavňovače sejměte kryt.



### 5. krok

Sejměte držák nerezového síta a síto nechte v něm.



### 6. krok

Nerezové síto vyjměte z držáku tak, že pod drážky označené „LIFT BASKET“ zasunete prsty a síto zdvihnete. Čištění si usnadněte tím, že budete síto z držáku vyjímat nad dřezem.



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

## PEČE A ČIŠTĚNÍ

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

Vždy zkontrolujte, že je odšťavňovač správně demontovaný. Viz Demontáž vašeho odšťavňovače (str. 11).

*Tipy pro snadnější čištění:*

*Odšťavňovač vyčistěte a nenechávejte na něm zaschnout šťávu ani dužinu.*

*Okamžitě po každém použití opláchněte odnímatelné části v horké vodě, abyste se zbavili vlhké dužiny. Všechny části nechte uschnout.*

*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 (viz str. 16 a R12).*

### POZNÁMKA

#### Čištění těla odšťavňovače

1. Tělo odšťavňovače otřete měkkou, vlhkou utěrkou a potom dobře osušte.
2. Z napájecího kabelu otřete případné zbytky potravin.

*K čištění odšťavňovače a jeho částí nepoužívejte hrubé houbičky ani čisticí prostředky, mohly by poškrábat jejich povrch.*

### POZNÁMKA

#### Čištění držáku síta, krytu odšťavňovače, přítlaku, zásobníku na dužinu

1. Všechny části omyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Opláchněte je v pitné vodě a osušte.

*Držák síta, kryt odšťavňovače a zásobník na dužinu můžete mýt v myčce (pouze v horním koši).*

### POZNÁMKA

#### Čištění síta

Aby bylo odšťavňování efektivní, musí být síto zcela čisté – k čištění použijte dodaný kartáč.

1. Ihned 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.
2. Filtr podržte pod tekoucí vodou a kartáčem ho vyčistěte směrem od středu k okrajům. Rozhodně se nedotýkejte ostří na středu síta. Po vyčištění síto podržte proti světlu, abyste ho zkontrolovali a ujistili se, že jemné otvory nejsou ucpané. Pokud jsou otvory stále ucpané, namočte síto do horké vody s 10 % citronové šťávy, aby se zaschlé zbytky uvolnily. Případně můžete síto umýt v myčce.



---

*Nerezové síto můžete mýt v myčce (pouze v horním koši).*

#### POZNÁMKA

- Nerezové síto nekládejte do bělicího prostředku a nepoužívejte k jeho čištění brusné čisticí prostředky.
- Se sítem manipulujte vždy opatrně, protože může být snadno poškozeno.

#### Čištění nádoby na šťávu

1. Víko a nádobu na šťávu opláchněte od pěny pod tekoucí vodou.
2. Obě části omyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Opláchněte je v pitné vodě a osušte.

---

*Víko i nádobu na šťávu můžete mýt v myčce (pouze v horním koši).*

#### POZNÁMKA

#### Odstranění usazenin, agresivních skvrn a pachů

Silně barvicí ovoce nebo zelenina mohou způsobit změnu barvy plastových částí odšťavňovače. Aby se tak nestalo, po použití všechny odnímatelné části okamžitě umyjte. Pokud už k tomu však došlo, můžete plastové části ponořit do vody s 10 % citronové šťávy nebo je vyčistit jemným čisticím prostředkem.



TĚLO ODŠŤAVŇOVAČE NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY. PLNICÍM OTVOREM LZE POZOROVAT NA STŘEDU SÍTA OSTŘÍ ZPRACOVÁVAJÍCÍ OVOCE A ZELENINU V PRŮBĚHU ODŠŤAVŇOVÁNÍ. TOHOTO OSTŘÍ SE BĚHEM MANIPULACE SE SÍTEM NEBO PLNICÍM OTVOREM NEDOTÝKEJTE.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

### **Zařízení po zapnutí (přepnutí vypínače do polohy „ON“) nefunguje**

Nenasadili jste rameno s bezpečnostním zámkem správně do vertikální polohy tak, aby bylo zajištěno v drážkách po obou stranách krytu odšťavňovače (str. 7, 5. krok).

### **Motor se během zpracovávání ovoce nebo zeleniny zastavil**

1. Při příliš energickém odšťavňování může dojít k nahromadění dužiny pod krytem odšťavňovače. Zkuste pomaleji stlačovat přítlak (str. 9, 5. krok). Vyčistěte držák síta, nerezové síto i kryt odšťavňovače podle pokynů pro demontáž a čištění.
2. Odšťavňovač se automaticky vypne, pokud motor přetížíte na déle než 10 sekund. Buď jste se snažili zpracovat příliš velké množství ovoce nebo zeleniny najednou, nebo jste do odšťavňovače vložili příliš velké kousky. Zkuste ovoce/zeleninu nakrájet na menší, stejně velké kousky a/nebo najednou zpracovávat menší dávky. Pokud chcete v odšťavňování pokračovat, resetujte odšťavňovač přepnutím vypínače do polohy „OFF“ (vypnuto), potom jej opět zapněte přepnutím vypínače do polohy „ON“ (zapnuto).
3. Pokud zvolíte pomalou rychlost, bude na motor při zpracování tvrdého ovoce a zeleniny vyvinuta nadměrná zátěž. Rychlost odpovídající ovoci nebo zelenině, které chcete zpracovat, zvolte podle tabulky na str. 9.

### **V nerezovém sítu se hromadí nadměrné množství dužiny**

Přerušte proces odšťavňování a postupujte podle pokynů pro demontáž odšťavňovače. 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**

Zkuste odšťavňovat při pomalejší rychlosti. Vyjměte nerezové síto a dodaným kartáčem z něj odstraňte dužinu. 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 (str. 9, 4. krok).

### **Šťáva je rozstříkována okolo hubice**

Použijte dodanou nádobu na šťávu a kryt, případně při stáčení šťávy přímo do sklenice použijte speciálně tvarovanou hubici.



## TIPY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ

### Podstatná informace o odšťavňování

Přestože čerstvé ovocné a zeleninové šťávy jsou obvykle připravovány především s ohledem na chuť, konzistenci a aroma, jejich nespornou předností je přínos zdravotní.

95 % nutričních hodnot čerstvého ovoce a zeleniny naleznete v jejich šťávě. Šťáva z čerstvého ovoce nebo zeleniny tvoří důležitou složku dobře vyvážené diety. Navíc je snadným zdrojem vitaminů a minerálů. Rychle je vstřebávána krevním systémem, a proto je to nejrychlejší způsob, jak může tělo získat živiny.

Při výrobě vlastních ovocných nebo zeleninových šťáv máte naprostou kontrolu nad tím, co šťáva obsahuje. Stačí si zvolit suroviny a zvážit, zda do šťávy pak přidat cukr, sůl nebo jiné dochucovací prostředky. Čerstvou šťávu konzumujte ihned, abyste předešli ztrátě hodnotných vitaminů.

### Nákup a skladování ovoce a zeleniny

- Před zpracováním ovoce a zeleninu vždy omyjte.
- Ke zpracování používejte vždy čerstvé ovoce a zeleninu.
- Ušetříte peníze a získáte čerstvější šťávu, pokud budete nakupovat ovoce a zeleninu v sezoně.
- Uchovejte ovoce a zeleninu připravenou pro odšťavňování tím, že je před uskladněním omyjete a necháte oschnout.
- Většinu druhů ovoce a tvrdší zeleniny můžete skladovat při pokojové teplotě. Delikátnější a rychleji se kazící potraviny, např. rajčata, bobulovité plody, listovou zeleninu, celer, okurky nebo bylinky, můžete skladovat v chladničce.

### Příprava ovoce a zeleniny

- Pokud chcete použít ovoce s pevnou nebo nepoživatelnou slupkou, např. mango, guava, melouny nebo ananas, před odšťavňováním je vždy oloupejte.
- Některé druhy zeleniny, např. okurky, nemusíte před odšťavňováním loupat, záleží na tvrdosti slupky a vašich požadavcích.
- Veškeré ovoce s velkými, tvrdými semeny nebo peckami, např. nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky a třešně, musíte před odšťavňováním vypeckovat.
- 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.
- V odšťavňovači můžete odšťavňovat i citrusové plody, ale nejdříve z nich musíte odstranit slupku a středy.
- Aby nedošlo ke zhnědnutí jablečné šťávy, můžete do ní přidat trochu citronové šťávy.

---

*Pomocí vašeho odšťavňovače připravíte i povzbuzující pomerančovou šťávu s pěnou. Před odšťavňováním stačí pomeranče jen oloupat a odstranit vlákna ze středu. Nejlepší je pomeranče před odšťavňováním vložit do chladničky.*

### POZNÁMKA

## 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.

---

*Při odšťavňování samotných bylin nebo listové zeleniny bude výtěžek menší, což je způsobeno podstatou odstředivého odšťavňování. Proto je doporučujeme odšťavňovat spolu s jiným ovocem nebo zeleninou.*

### POZNÁMKA

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.

## Získání správné směsi

Připravit skvělou a chutnou šťávu je snadné. Pokud jste si již připravovali své vlastní zeleninové nebo ovocné šťávy, víte, jak je jednoduché přicházet s novými a novými kombinacemi. Preferovaná chuť, barva, konzistence a přísady jsou otázkou vlastního výběru. Zamyslete se nad některými oblíbenými chutěmi a potravinami – hodily by se k sobě, nebo se vzájemně vylučují? Některé aromatictější přísady mohou přebít jemné aroma jiných přísad. Praktickým pravidlem ale je kombinovat moučnatější, dužnatější druhy ovoce nebo zeleniny s těmi druhy, které obsahují větší podíl šťávy.

## Využití dužiny

Dužina, která vám po odšťavnění ovoce nebo zeleniny zůstane, je většinou už jen vláknina a celulóza, a ta je stejně jako nutriční hodnoty ve šťávě nezbytnou složkou denní stravy a lze ji využít několika způsoby. Dužinu ale musíte zpracovat tentýž den, abyste předešli ztrátě vitamínů.

V tomto návodu je uvedeno mnoho receptů využívajících právě dužinu (str. R12). Kromě toho můžete dužinu využít ke zvětšení objemu směsi na karbanátky nebo jí zahustit vařené jídlo nebo polévky. Ovocnou dužinu můžete vložit do ohnivzdorné nádoby, ozdobit sněhem z bílků a zapéct v troubě – získáte jednoduchý dezert.

---

*V dužině můžete zaznamenat zbylé kousky ovoce nebo zeleniny. Před použitím dužiny tyto kousky vyjměte.*

### POZNÁMKA

## Informace o ovoci a zelenině

Ovoce a zelenina	Skladování	Nutriční hodnota	kJ/kcal
Jablka	Ve větraných plastových sáčcích v chladničce	Vysoký obsah vlákniny a vitamínu C	200 g jablek = 300 kJ (72 kcal)
Meruňky	Volně ložené v zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vysoký obsah vlákniny obsahující draslík	30 g meruněk = 85 kJ (20 kcal)
Červená řepa	Odřízněte nať, potom volně ložené v chladničce	Dobrá zdroj folátů a vlákniny, vitamínu C a draslíku	160 g červené řepy = 190 kJ (45 kcal)
Borůvky	Zakryté v chladničce	Vitamin C	125 g borůvek = 295 kJ (70 kcal)
Brokolice	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamin C, foláty, B2, B5, E, B6 a vláknina	100 g brokolice = 195 kJ (23 kcal)
Růžičková kapusta	Volně ložené v zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vitamin C, B2, B6, E, foláty a vláknina	100 g růžičkové kapusty = 110 kJ (26 kcal)
Zelí	Zabalené, nakrájené v chladničce	Vitamin C, foláty, draslík, B6 a vláknina	100 g zelí = 110 kJ (26 kcal)
Mrkev	Nezakryté v chladničce	Vitamin A, C, B6 a vláknina	120 g mrkve = 125 kJ (30 kcal)
Květák	Odstraňte vnější listy, uložte do plastového sáčku do chladničky	Vitamin C, B5, B6, foláty, vitamin K a draslík	100 g květáku = 55 kJ (13 kcal)
Celer	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamin C a draslík	80 g celeru = 55 kJ (7 kcal)
Okurka	V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vitamin C	280 g okurky = 120 kJ (29 kcal)
Fenykl	V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vitamin C a vláknina	300 g fenyklu = 145 kJ (35 kcal)
Hrozny (bez jader)	V plastovém sáčku v chladničce	Vitamin C, B6 a draslík	125 g hroznů = 355 kJ (85 kcal)
Kiwi	V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vitamin C a draslík	100 g kiwi = 100 kJ (40 kcal)
Mango	Zakryté v chladničce	Vitamin A, C, B1, B6 a draslík	240 g manga = 200 kJ (102 kcal)

## Informace o ovoci a zelenině

Ovoce a zelenina	Skladování	Nutriční hodnota	KJ/kcal
Melouny, vč. vodního	V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vitamin C, foláty, vláknina a vitamin A	200 g melounu = 210 kJ (50 kcal)
Nektarinky	V zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vitamin C, B3, draslík a vláknina	180 g nektarinek = 355 kJ (85 kcal)
Pomeranče	1 týden na chladném, suchém místě; delší období v chladničce	Vitamin C 35 mg/100 g	150 g pomeranče = 160 kJ
Broskve	Nezakryté v chladničce	Vitamin C, B3, draslík a vláknina	150 g broskví = 205 kJ (49 kcal)
Hrušky	Nezakryté v chladničce	Vláknina	150 g hrušek = 250 kJ (60 kcal)
Ananas	Nezakryté v chladničce	Vitamin C	150 g ananasu = 245 kJ (59 kcal)
Švestky	Nezakryté v chladničce	Vláknina	70 g neoloupaných švestek = 110 kJ (26 kcal)
Maliny	Zakryté v chladničce	Vitamin C, železo, draslík a magnesium	125 g malin = 130 kJ (31 kcal)
Rajská jablka	Nezakryté v zásuvce na ovoce a zeleninu v chladničce	Vitamin C, vláknina, vitamin E, foláty a vitamin A	100 g rajčat = 90 kJ (22 kcal)

*Pomocí vašeho odšťavňovače připravíte i povzbuzující pomerančovou šťávu s pěnou. Před odšťavňováním stačí pomeranče jen oloupat a odstranit vlákna ze středu. Nejlepší je pomeranče před odšťavňováním vložit do chladničky.*

**Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto přístrojem je 81 dB (A).**

### Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné sběrné systémy pro shromažďování použitých elektrických a elektronických výrobků. Zajištěním jejich správné likvidace pomůžete prevenci vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady. Recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedeného důvodu nelikvidujte prosím vaše stará elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Pro získání podrobných informací k recyklaci tohoto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu, pracovníky sběrného dvora nebo zaměstnance prodejny, ve které jste výrobek zakoupili.



Recepty

## OBSAH BROŽURY S RECEPTY

- R3 Ranní osvěžení
- R5 Vitaminové bomby
- R6 Lehký oběd
- R8 Ledové osvěžení
- R10 Alkoholické nápoje
- R11 Energetické nápoje
- R12 Tipy na zpracování dužiny

## RANNÍ OSVĚŽENÍ

### **Šťáva z jablek, mrkve a celeru**

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

4 malá jablka Granny Smith

3 středně velké mrkve

4 řapíkaté celeru

Jablka, mrkve a celer zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 5.

Dobře promíchejte a ihned podávejte.

### **Šťáva z rajčat, mrkve, celeru a limetky**

2 středně velká rajská jablka

1 limetka, oloupaná

1 velká mrkev

2 řapíkaté celeru

Rajská jablka, limetku, mrkev a celer zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 3 a 5.

Ihned podávejte.

### **Šťáva z pomerančů, mrkve a červené řepy**

4 pomeranče, oloupané

2 středně velké mrkve

3 středně velké červené řepy

Pomeranče, mrkve a červenou řepu zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 3 a 5.

Ihned podávejte.

### **Šťáva z broskví, grapefruitů a jablek**

2 velké broskve, rozpůlené a vypeckované

2 grapefruity, oloupané

1 malé jablko Delicious

Broskve, grapefruity a jablko zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 2, 3 a 5.

Ihned podávejte.

### **Šťáva z jahod, jablek a hrušek**

1 šálek jahod, odstopkovaných

1 malé jablko Granny Smith

3 malé zralé hrušky, odstopkované

Jahody, jablko a hrušky zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1 a 5.

Ihned podávejte.

### **Šťáva z melounu, máty a manga**

1/2 malého melounu (Cantaloupe), oloupaná, rozpůlená a vypeckovaná

3 čerstvé lístky máty

1 mango, rozpůlené, oloupané a vypeckované

Meloun, mátu a mango zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1 a 2.

Ihned podávejte.

### **Šťáva z rajských jablek, okurky, petrželky a mrkve**

- 3 středně velká rajská jablka
- 1 velká okurka, podle chuti oloupaná
- 1 velký svazek čerstvé petrželky
- 3 středně velké mrkve

Rajská jablka, okurku, petrželku a mrkve zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 4 a 5.

Ihned podávejte.

### **Šťáva z pomeranče, zázvoru, celeru a kumary**

- 4 pomeranče, oloupané
- 2,5cm kousek čerstvého zázvoru
- 4 řapíkaté celery
- 1 malá kumara (sladká brambora), oloupaná a rozpůlená

Pomeranče, zázvor, celer a kumaru zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 3 a 5.

Ihned podávejte.

### **Šťáva z pastináků, celerů a hrušek**

- 2 pastináky
- 4 řapíkaté celery
- 4 středně velké hrušky, odstopkované

Pastináky, celer a hrušky zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 5.

Ihned podávejte.



## VITAMINOVÉ BOMBY

### **Štáva z rajských jablek, červené papriky, petrželky a mrkve**

3 středně velká rajská jablka  
2 malé červené papriky  
4 snítky petrželky  
3 mrkve

Odkrojte spodek paprik a odstraňte jádérka.

Rajská jablka, papriky, petrželku a mrkve zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 4 a 5.

Okamžitě podávejte.

### **Štáva z ostružin, grapefruitů a hrušek**

250 g ostružin  
2 grapefruity, oloupané  
3 zralé hrušky, odstopkované

Ostružiny, grapefruity a hrušky zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 3 a 5.

Okamžitě podávejte.

### **Štáva z červené řepy, jablek a celeru**

4 středně velké červené řepy  
2 středně velká jablka Granny Smith  
4 řapíkaté celery

Červenou řepu, jablka a celer zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 5.

Okamžitě podávejte.

### **Štáva z borůvek, ostružin, jahod a limetky**

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

Ostružiny, borůvky, jahody a limetku zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1 a 3.

Okamžitě podávejte.

### **Štáva z okurky, celeru, fazolových klíčků a fenyklu**

1 velká okurka  
3 řapíkaté celery  
2 šálky fazolových klíčků  
1 hlíza fenyklu

Okurku, celer, fazolové klíčky a fenykl zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 4 a 5.

Okamžitě podávejte.

### **Pomerančový džus s pěnou**

1 kg pomerančů, oloupaných

Pomeranče zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 3.

Okamžitě podávejte.

(Před zpracováním vložte pomeranče do chladničky.)

## LEHKÝ OBĚD

### Čerstvá zeleninová polévka s nudlemi

1 malé rajské jablko  
1 zelená paprika – odřízněte spodek a odstraňte semena  
1 malá cibule, oloupaná a nakrájená  
2 mrkve  
1 lžíce másla  
1 lžíce celozrnné mouky  
375 ml zeleninového vývaru  
1 ks konzervovaných fazolí (Baked Beans) – 425 g  
1 sáček nudlí (2minutových)  
čerstvě mletý černý pepř

1. Rajské jablko, papriku, cibuli a mrkve zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 4 a 5.
2. Ve velkém hrnci na středním plameni rozpustěte máslo.
3. Přidejte mouku a za stálého míchání povařte asi jednu minutu.
4. Přimíchejte šťávu, zeleninový vývar a fazole.
5. Přiveďte k varu, snižte plamen a nechte 10 minut mírně vařit.
6. Přidejte nudle a vařte 2 minuty, nebo dokud nudle nezměkknou.
7. Polévku nalijte do 4 talířů, dochuťte černým pepřem a ihned podávejte.

### Gazpacho

4 středně velká rajská jablka  
4 snítky čerstvé petrželky  
1 červená paprika – odřízněte spodek a odstraňte semena  
1 okurka nakládačka  
1 velký stroužek česneku, oloupaný  
1 malá cibule, oloupaná a nakrájená  
2 mrkve  
2 řapíkaté celery  
2 lžíce červeného vinného octa  
čerstvě mletý černý pepř  
1 šálek drceného ledu  
3 lžíce nasekané čerstvé bazalky

1. Rajská jablka, petrželku, červenou papriku, okurku, česnek, cibuli, mrkve a celer zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 4 a 5.
2. Přidejte ocet a černý pepř.
3. Do polévkových talířů vložte led.
4. Na led nalijte polévku, ozdobte bazalkou a ihned podávejte.

### **Těstoviny s provensálskou omáčkou**

4 rajská jablka

2 snítky čerstvé petrželky

1 červená paprika – odřízněte spodek

a odstraňte semena

1 řapíkatý celer

2 velké stroužky česneku

1 malá cibule, oloupaná a nakrájená

1 lžíce rajského protlaku

1/2 šálku červeného vína

500 g vařených těstovin

2 lžičky sušeného oregana

3 lžíce strouhaného parmezánu

1. Rajská jablka, petrželku, červenou papriku, celer, česnek a cibuli zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 4 a 5.
2. Smíchejte rajský protlak s červeným vínem a přidejte do šťávy.
3. Nalijte do hrnce a vařte na středním plameni asi 3–4 minuty.
4. Přidejte těstoviny a dobře promíchejte. Směs rozdělte do 4 talířů.
5. Posypejte oreganem a parmezánem. Ihned podávejte.

### **Jogurtový nápoj z manga, melounu (Cantaloupe) a pomerančů**

1 mango, rozpůlené, oloupané a vypeckované

1/2 malého melounu (Cantaloupe), oloupaná, vypeckovaná a nakrájená na dvě stejně velké části

5 pomerančů, oloupaných

3 lžíce přírodního jogurtu

1. Meloun, mango a pomeranče zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 2 a 3.
2. Šťávu nalijte do velké mísy. Smíchejte s jogurtem.

Ihned podávejte.

## LEDOVÉ OSVĚŽENÍ

### **Perlivé osvěžení s hruškami a meruňkami**

4 velké meruňky, rozpůlené a vypeckované  
3 velké hrušky, odstopkované  
1 šálek drceného ledu  
250 ml minerální vody

1. Meruňky a hrušky zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 2 a 5.
2. Led rozdělte do 4 vysokých sklenic.
3. Připravenou šťávu nalijte do sklenic.
4. Zalijte minerální vodou a dobře zamíchejte.

Ihned podávejte.

### **Meloun, jahody a maracuja na ledu**

1/2 melounu (Cantaloupe), oloupaná, vypeckovaná a nakrájená na dvě stejně velké části

250 g jahod, odstopkovaných  
dužina 2 plodů maracuji  
1 šálek drceného ledu

1. Meloun a jahody zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1.
2. Přidejte dužinu ze 2 plodů maracuji.
3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.

Ihned podávejte.

### **Tropický mix**

2 manga, rozpůlená, oloupaná a vypeckovaná  
3 kiwi, oloupané  
1/2 malého ananasu, oloupaná a rozpůlená  
1/2 šálku čerstvých lístků máty  
1 šálek drceného ledu

1. Manga, kiwi, ananas a mátu zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 2 a 5.
2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.

Ihned podávejte.

### **Ledové osvěžení z rajčat, nektarinek, maracuji a máty**

6 rajských jablek  
2 nektarinky, oloupané a vypeckované  
1/2 šálku čerstvých lístků máty  
dužina 4 plodů maracuji  
1 šálek drceného ledu

1. Rajčata, nektarinky a mátu zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1 a 2.
2. Přidejte dužinu z maracuji.
3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.

Ihned podávejte.

### **Ledová šťáva z okurek, ananasu a koriandru**

2 okurky, podle chuti oloupané

1/2 šálku čerstvých lístků koriandru

1/2 malého ananasu, oloupaná a rozpůlená

1 šálek drceného ledu

1. Okurky, koriandr a ananas zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 4 a 5.
2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.

Ihned podávejte.

### **Ledová šťáva z hrušek, ředkviček a celeru**

3 středně velké hrušky, odstropkované

4 ředkvičky, bez natě

3 řapíkaté celery

1 šálek drceného ledu

1. Hrušky, ředkvičky a celer zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 5.
2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.

Ihned podávejte.

## ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

### Pinacolada

1/2 velkého ananasu, oloupaná a rozčtvrcená  
3 lžíce likéru Malibu  
2 lžíce kokosového krému  
500 ml sodovky  
1 šálek drceného ledu

1. Ananas zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 5.
2. Přidejte likér, kokosový krém a sodovku.
3. Led rozdělte do 4 vysokých sklenic, zalijte ho směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

### Medový sen

1 medový (cukrový) meloun, oloupaný, vypeckovaný a rozčtvrcený  
3 lžíce likéru Midori  
500 ml sodovky  
1 šálek drceného ledu

1. Meloun zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1.
2. Přidejte likér a sodovku.
3. Led rozdělte do 4 vysokých sklenic, zalijte ho směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

### Bloody Mary

4 středně velká rajská jablka  
1 velká červená paprika – odřízněte spodek a odstraňte semena  
2 řapíkaté celer  
1/3 šálku vodky  
1 šálek drceného ledu

1. Rajská jablka, celer a papriky zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1, 4 a 5.
2. Přidejte vodu. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho rajčatovou směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

### Broskvový osvěžující nápoj s mátou

6 broskví, rozpůlených a vypeckovaných  
1/2 šálku čerstvých lístků máty  
2 lžíce likéru Creme de Menthe  
2 lžičky cukru  
1/2 šálku drceného ledu  
500 ml minerální vody

1. Broskve a mátu zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 2.
2. Přidejte likér Creme de Menthe a cukr.
3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho broskvovou směsí a dobře promíchejte.

Okamžitě podávejte.

## ENERGETICKÉ NÁPOJE

### **Životabudič z hroznů, kiwi a jahod**

Hroznové víno obsahuje draslík a železo a dodává energii po namáhavém dni.  
500 g zeleného hroznového vína bez jader, odstropkovaného  
2 kiwi, oloupané  
250 g jahod, odstropkovaných  
500 ml nízkotučného mléka  
2 lžice sušené směsi proteinového nápoje  
1/2 šálku drceného ledu

1. Hrozny, kiwi a jahody zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 1.
2. Přidejte mléko, sušenou směs proteinového nápoje a drcený led.
3. Nalijte do vychlazených sklenic a ihned podávejte.

### **Šumivý nápoj z meruňek, jablek a hrušek**

4 velké meruňky, rozpůlené a vypeckované  
4 malá červená jablka  
3 středně velké hrušky, odstropkované  
250 ml perlivé minerální vody  
1/2 šálku drceného ledu

1. Meruňky, jablka a hrušky zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 2 a 5.
2. Přidejte minerální vodu a led.
3. Nalijte do vychlazených sklenic a ihned podávejte.

### **Nápoj z pomerančů, mrkve, máty a červené řepy**

4 pomeranče, oloupané  
8 mrkví  
1/4 šálku čerstvých lístků máty  
2 malé červené řepy

Pomeranče, mrkve, mátu a červenou řepu zpracujte pomocí vašeho odšťavňovače při rychlosti 3 a 5.

Ihned podávejte.

## TIPY NA ZPRACOVÁNÍ DUŽINY

Aby dužina z ovoce a zeleniny nepřišla nazmar, zde uvádíme několik receptů, jak zbylou dužinu využít.

### Koláč z mrkve, dýně a sýru feta

- 8 plátků listového těsta
  - 60 g másla, rozpuštěného
  - 1 pórek, nakrájený najemno
  - 1 šálek dužiny z dýně
  - 1 šálek dužiny z mrkve
  - 250 g sýru feta, rozdrobeného
  - 3 ks vajec
  - 1 vaječný bílek
  - 1/2 šálku mléka
  - 2 lžíce pomerančové kůry
  - 3 lžíce nasekané čerstvé petrželky
1. Plátky těsta na sebe navrstvěte a jednotlivé vrstvy potřete rozpuštěným máslem. Těsto vložte do 25 cm formy na koláč a přitiskněte ho ke dnu a ke stranám. Okraj těsta vytvarujte 1,5 cm nad okraj formy.
  2. Smíchejte pórek, dužinu z dýně a mrkve, sýr feta, vejce, vaječný bílek, pomerančovou kůru a petrželku. Nalijte do dortové formy a pečte při 180 °C 25 - 30 minut, nebo do zlatova.

### Zeleninová polévka se slaninou

- 3 lžičky másla
  - 1 cibule, nakrájená najemno
  - 1 šunková kost
  - 350 g dužiny z červené řepy (šťávu uchovejte)
  - 50 g dužiny z brambor (šťávu uchovejte)
  - 50 g dužiny z mrkve (šťávu uchovejte)
  - 100 g dužiny z rajčat (šťávu uchovejte)
  - 50 g dužiny ze zelí (šťávu uchovejte)
- Do uchované šťávy dolijte vodu tak, aby celkový objem byl 2 litry.
- 4 plátky slaniny, nakrájené
  - 1 lžíce citronové šťávy
  - 1/2 šálku kysané smetany na ozdobu
1. Ve velkém hrnci rozpusťte máslo, na středním plameni osmažte cibulku do zlatova (2–3 minuty). Do hrnce přidejte šunkovou kost, dužinu z červené řepy, brambor, mrkve, rajčat a zelí, dále šťávu a vodu, slaninu a citronovou šťávu. Přiveďte k varu, snižte plamen a nechte 30–40 minut mírně vařit.
  2. Vyjměte šunkovou kost, kost vyhodte a maso nakrájejte najemno a vraťte do hrnce.

Podávejte ozdobené smetanou.



### **Závin s mrkví, jablky a celerem**

30 g másla

1 malá cibule, nakrájená najemno

4 a 1/2 šálku dužiny z mrkve, jablek a celeru

(viz recept na ranní osvěžení, str. R3)

250 g sýru cottage

2 lžice nasekané čerstvé máty

1 ks vejce, ušlehaného

12 plátků listového těsta

60 g másla, rozpuštěného

1 šálek strouhaného čerstvého parmezánu

1. V hrnci rozpusťte máslo, na středním plameni osmažte cibulku až zesklovatí (2–3 minuty).
2. V míse smíchejte cibulku, dužinu z mrkve, jablek a celeru, sýr cottage, mátu a vejce. Dobře zamíchejte.
3. Plátky těsta rozdělte napůl, 3 plátky položte na vál, zbylé těsto zakryjte pečicím papírem a vlhkou utěrkou, aby nevyschlo. Potřete 1 plátek těsta rozpuštěným máslem, posypejte parmezánem, přikryjte dalším plátkem těsta, potřete máslem a posypejte opět sýrem. Toto zopakujte i s posledním plátkem těsta.
4. Na jeden konec těsta položte připravenou směs, strany ohněte dovnitř a těsto zarolujte. Toto zopakujte se zbylým těstem a směsí. Závin potom položte na vymazaný plech a pečte při 200 °C 20 - 25 minut, nebo do zlatova.

### **Placičky z pastináku, bylinek a polenty**

2 šálky dužiny z pastináku, scezené

1/4 šálku mléka

2 ks vajec, oddělené žloutky od bílků

1/4 šálku polenty (kukuřičná mouka)

1/4 šálku kypřicí hladké mouky

1 lžička nasekaného čerstvého tymiánu

1 lžička nasekaného čerstvého rozmarýnu

1 lžička cajunského koření

1 malá červená paprika, nakrájená najemno

1 lžice oleje

1. Ve velké míse smíchejte dužinu z pastináku, vaječné žloutky, hladkou mouku, polentu, tymián, rozmarýn, cajunské koření a červenou papriku. V jiné míse ušlehejte sníh z vaječných bílků a přidejte ho do směsi.
2. Na velké pánvi rozehejte olej a vložte do něj několik lžic směsi. Smažte z každé strany asi 1 minutu, nebo do zlatova.

Okamžitě podávejte.

### Čokoládová pěna s ovocem

200 g bílé čokolády  
200 g dužiny z jahod  
200 g dužiny z malin  
3 lžičky želatiny rozpuštěné ve 3 lžících horké vody  
3 vaječné žloutky  
300 ml smetany ke šlehání  
1/4 šálku cukru moučka  
2 lžičky likéru Grand Marnier

1. V horké vodní lázni rozpustíte čokoládu, nechte vychladnout, ale dávejte pozor, aby neztuhla.
2. Smíchejte dužinu z jahod a malin a dejte stranou.
3. Smíchejte rozpuštěnou čokoládu, želatinu a vaječné žloutky a šlehejte, až směs zesvětlá a bude lesklá.
4. V samostatné míse ušlehejte smetanu s cukrem do tuha, smíchejte s čokoládovou směsí, dužinou a likérem Grand Marnier. Nalijte do navlhčené formy o obsahu 5 šálků. Nechte několik hodin nebo přes noc vychladnout.

### Mrkvový dort

1 a 3/4 šálku hladké mouky  
2 lžičky prášku do pečiva  
1/2 lžičky mletého muškátového oříšku  
1/2 lžičky mleté skořice  
1/2 lžičky mletého kardamomu  
1/2 šálku arašídů, nasekaných najemno  
1/2 šálku sultánek  
1/2 šálku hnědého cukru  
1 a 1/2 šálku dužiny z mrkve  
2 ks vajec, lehce rozšlehaných  
1/2 šálku oleje  
1/4 šálku kysané smetany

1. Vymažte a vysypte dortovou formu 25 x 15 cm. Do velké mísy přesijte mouku, prášek do pečiva, muškátový oříšek, skořici a kardamom, přidejte arašidy, sultánky, hnědý cukr a dužinu z mrkve. Dobře promíchejte. Přidejte vejce, olej a smetanu. Míchejte elektrickým mixérem při střední rychlosti, až se všechny přísady spojí. Směs nalijte do formy.
2. Pečte při 180 °C 1 hodinu, nebo dokud nebude dort hotový – otestujte špejlí. Vyjměte ho z trouby a před vyklopením na dortovou mřížku ho nechte 5 minut odstát.

### **Domácí sekaná**

500 g libového mletého hovězího  
500 g mletého masa na klobásy  
2 cibule, nakrájené najemno  
1/2 šálku dužiny z mrkve, scezené  
1/2 šálku dužiny z brambor, scezené  
2 lžičky kari  
1 lžička mletého kmínu  
1 lžice nasekané čerstvé petrželky  
1 vejce, lehce rozšlehané  
1/2 šálku kondenzovaného mléka  
1/2 šálku hovězího vývaru  
čerstvě mletý černý pepř  
2 lžice sekaných mandlí

### **Rajská omáčka**

1/2 šálku hovězího vývaru  
4 lžice rajské omáčky  
1 lžička instantní kávy  
3 lžice worcesteru  
1 a 1/2 lžice octa  
1 a 1/2 lžice citronové šťávy  
3 lžice hnědého cukru  
1/4 šálku másla

1. Do velké mísy vložte mleté maso, cibuli, dužinu z mrkve a brambor, kari, kmín, petrželku, vejce, mléko, vývar a černý pepř a dobře promíchejte. Směs vložte do lehce vymazané formy 11 x 21 cm. Navrch posypte mandlemi.
2. Připravte rajskou omáčku a nalijte ji na sekanou. Sekanou pečte v troubě cca 40 min. a často ji omáčkou potírejte.
3. Rajskou omáčku připravíte smícháním vývaru, rajské omáčky, kávy, worcesteru, octa, citronové šťávy, cukru a másla v hrnci. Na středním plameni ji přiveďte k varu. Snižte plamen a za častého míchání nechte mírně vařit asi 8–10 minut, nebo dokud omáčka mírně nezhoustne.

**Catler®**

**400 SERIES**

CLASS GRADE TOOLS

# JUICE EXTRACTOR

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivétel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.



W W W . C A T L E R . E U

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT  
I N F O @ C A T L E R . E U