



NÁVOD K POUŽITÍ

ODŠŤAVŇOVACÍ MLÝNEK

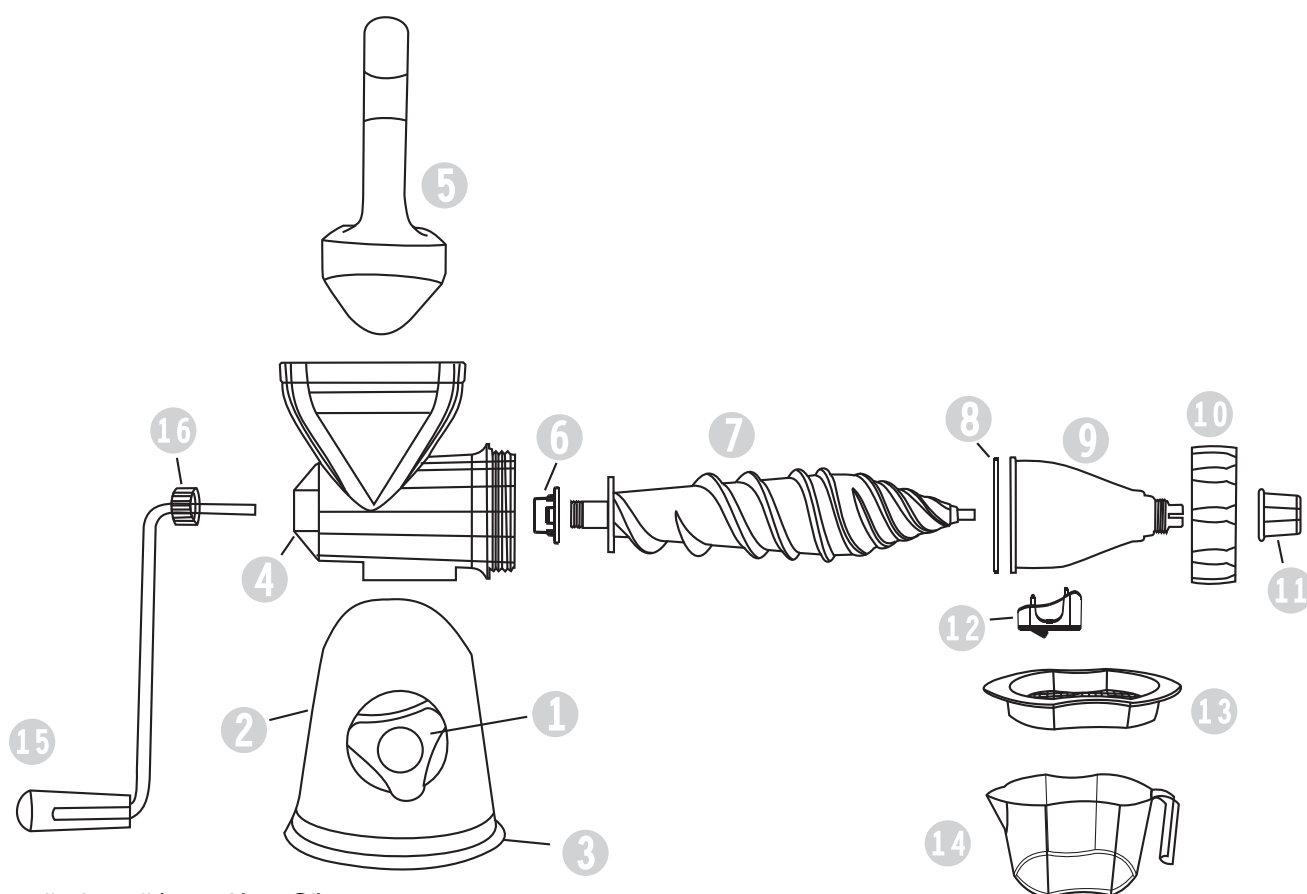
Vážený zákazníku, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevili nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro správné používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití.

POPIS VÝROBKU

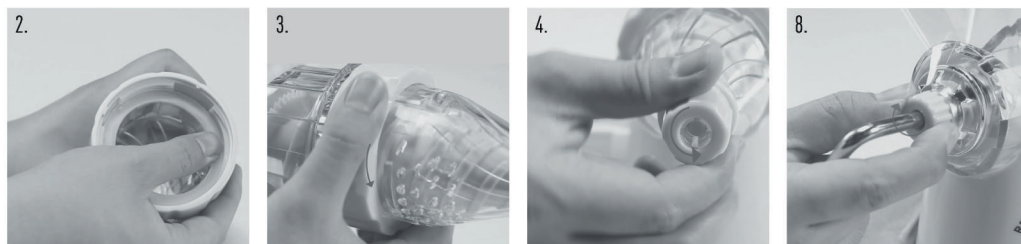
Tento mlýnek je vyroben z vysoce kvalitních materiálů. Je odolný a jeho sestavení i údržba jsou velmi jednoduché. Speciálně navržený odšťavňovací šnek, zpracovává ovoce i zeleninu. Přebytný odpad odchází předním uzávěrem a přísavka umožňuje umístění mlýnku na jakýkoliv rovný povrch.

Důležité: Před použitím si přečtěte přiložený návod a uchovejte ho pro pozdější nahlédnutí.

SESTAVENÍ



1. otočný zajišťovací knoflík
2. stojánek
3. podstavec s přísavkou
4. tělo přístroje
5. pěchovač
6. průchodka hřídele
7. šnek
8. těsnění
9. hrdlo odšťavňovače
10. koncová krytka
11. kryt malého koncového šroubu
12. vyústění pro džus
13. sítko
14. nádoba na džus
15. klika
16. šroub kliky



1. Vložte průchodku hřídele (6) do těla přístroje (4).
2. Vložte šnek (7) do odšťavňovače (9) a připevněte k tělu (4).
3. Nasadte těsnění (8) do hrdla odšťavňovače (9) a pomocí koncové krytky (10) zajistěte šnek.
4. Nasadte kryt malého koncového šroubu (11) na konec odšťavňovače (9) otáčením proti směru hodinových ručiček.

Poznámka: Malý koncový šroub se používá pro vyvinutí většího tlaku při odšťavňování vláknité zeleniny (petržel). Není nutné ho používat při každém odšťavňování.

5. Nasadte vyústění pro džus (12) na odšťavňovač (9).
6. Vsuňte tělo (4) a zajistěte do stojánu (2).

Poznámka: před nasazením nebo sejmutím těla musí být otočný knoflík povolený.

7. Ujistěte se, že tělo je správně nasazeno a stojánek řádně připevněn otočením otočného knoflíku po směru hodinových ručiček do polohy LOCK. Uslyšíte cvaknutí. Nejlepší povrch pro připevnění je hladký, rovný a odmaštěný. Povrch i stojánek musí být čistý. Mlýnek položte na okraj povrchu, abyste mohli otáčet klikou a zajistěte otočením zajišťovacího knoflíku.
8. Nasadte kliku (15) na konec hřídele, zajistěte průchodkou (6) a našroubujte šroub kliky (16).
9. Vložte sítko (13) na nádobu na džus (14) a umístěte přímo pod vyústění pro džus (12).
10. Pěchovač (5) můžete nechat uvnitř těla, i když jej nepoužíváte.

POUŽITÍ

1. Pod kryt koncového šroubu dejte misku nebo talíř (není v balení), kde se bude hromadit odpad.
2. Ingredinci nakrájejte na menší nebo malé kousky (dle potřeby) a pomalu vkládejte do odšťavňovače. Ovoce a zeleninu s tvrdou slupkou oloupejte (např. pomeranče, citróny a grepy), zbavte pecek, jadřinců a jiných tvrdých částí. Jinak hrozí poškození výrobku.
3. Točte klikou po směru hodinových ručiček a pěchovačem vsunujte nakrájené kousky do mlýnku. Nikdy nedávejte do prostoru mlýnku ruku nebo prsty.
4. Pokud odpad není dostatečně odšťavněn, zpracujte jej mlýnkem ještě jednou.
5. Čerstvý džus přelijte z nádoby do sklenice a ozdobte čerstvými bylinkami nebo ovocem.

Poznámka: Pokud při točení klikou cítíte odpor, zatočte několikrát proti směru hodinových ručiček a poté pokračujte po směru. Nepoužívejte nadměrnou sílu.

Poznámka: Pro nejlepší výsledky používejte čerstvé ovoce. Doporučujeme džus spotřebovat okamžitě po výrobě, zachová si tak svou chuť i nutriční hodnotu. Džus lze také skladovat v uzavřené nádobě v lednici po dobu 24 hodin.

ČIŠTĚNÍ

Mlýnek vyčistěte okamžitě po použití.

1. Do těla nalijte vodu a zatočte klikou, odstraníte tak zbylou pevnou hmotu.
2. Odšroubujte šroub kliky a kliku odstraňte.
3. Otočením otočného knoflíku proti směru hodinových ručiček uvolněte odšťavňovač.

Poznámka: Před odejmutím těla musí být otočný knoflík povolený.

4. Vysunutím ze stojánu odstraňte hlavní tělo.
5. Odšroubujte koncovou krytku a tělo umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce.
6. Vlhkým hadrem nebo houbou otřete stojánek.

Poznámka: Stojánek nikdy neponořujte do vody.

7. Před uskladněním nechte všechny součástky dostatečně oschnout.

RECEPTY

Vyzkoušejte tyto recepty na čerstvé a zdravé džusy, které Vaše tělo zásobují dostatkem vitamínů a minerálů.



BOOSTER

2 mrkve, 2 stonky celeru, ½ okurky,
2 hrstky špenátu, 1 brokolice, 1 květák,
½ jablka, ½ zelené hrušky
¼ červené řepy (oloupané)
1 rajče, Ozdobte snítkou čerstvého celeru.



CITRUSOVÝ DŽUS

2 oloupané pomeranče
2 oloupané grepy
2 oloupané citrony



RAJČATOVÝ DŽUS

4 rajčata
2 brokolice
1 stoněk celeru



JAHODOVÝ DŽUS

10 jahod
5 malin
1 oloupaný grep
4 lístky máty



DŽUS Z LESNÍCH PLODŮ

¼ hrnku borůvek
¼ hrnku malin
¼ hrnku jahod
¼ hrnku hroznového vína