

 Catler®

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

Návod k obsluze
ODŠŤAVŇOVAČ

Návod na obsluhu
ODŠŤAVOVAČ

Használati útmutató
GYÜMÖLCSLÉ
KÉSZÍTO

JUICE EXTRACTOR



JE 8011

ODŠŤAVŇOVAČ

4	Gratulujeme
6	Vaše bezpečnost na prvním místě
7	Seznámení s odšťavňovačem JE 8011
9	Sestavení odšťavňovače JE 8011
16	Obsluha odšťavňovače JE 8011
19	Demontáž odšťavňovače JE 8011
26	Péče a čištění
28	Odstraňování problémů
30	Tipy pro odšťavňování
32	Tipy pro používání extraktoru pyré
R1	Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového odšťavňovače JE 8011.

Tento nový profesionální odšťavňovač se dvěma disky představuje dokonalé vyvážení funkčnosti, spolehlivosti a jedinečného stylu po všech stránkách: od špičkového, extrémně tichého motoru až po tělo odšťavňovače vyrobené z vysoce kvalitní slitiny ušlechtilých kovů pro dlouhou životnost.

Při vytváření tohoto návodu bylo naším cílem poskytnout co nejvíce podrobností, které vám pomohou poznat mimořádnou všestrannost tohoto nového odšťavňovače. Věříme, že každá jeho stránka vám pomůže získat mnoho cenných informací, ať již jde o recepty na čerstvé a zdravé šťávy z ovoce a zeleniny nebo pokyny k čištění a údržbě.

Přejeme mnoho pohody!



VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto od fáze návrhu až po výrobu pamatujeme 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 8011

- 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 použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Před prvním použitím s odštavňovače odstraňte a bezpečně zlikvidujte veškeré balicí materiály a reklamní štítky.
- Z důvodů vyloučení úrazu elektrickým proudem zabraňte ponoření napájecího kabelu, zástrčky nebo motorové jednotky do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Nedopusťte, aby napájecí kabel visel přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkal se horkého povrchu nebo se zamotal.
- Jakoukoli údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití ve vnitřních prostorech. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které byl navržen. Neprovodujte jej ve vozidlech, na lodích, ani venku.
- Z důvodů zvýšení bezpečnosti je doporučeno nainstalovat proudový chránič do zásuvkového okruhu, ke kterému je tento spotřebič připojen.
- **PŘI POUŽÍVÁNÍ DISKU A VLOŽKY NA PYRÉ VŽDY NASTAVTE RYCHLOST Č. 1.**
- Z důvodů vyloučení rizika udušení malých dětí odstraňte ochranný sáček napájecího kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Do plnicího otvoru nezasunujte ovoce a zeleninu prsty, ani žádnými jinými nástroji. Vždy používejte dodávaný přítlak.
- Nedotýkejte se malých ostrých zubů a ostří ve středové části disku na štávu.
- Nedotýkejte se ostří v plnicím otvoru.
- Před připojením napájecího kabelu do zásuvky a uvedením do provozu vždy dbejte na to, aby byl odštavňovač JE 8011 Catler řádně a úplně sestaven. Přístroj nelze zapnout, není-li řádně sestaven.
- Odštavňovač JE 8011 Catler vždy provozujte na suchém a rovném povrchu.
- Před plánovaným odstavením, čištěním, přemístěním, rozebráním, složením nebo uskladněním odštavňovač JE 8011 Catler nejprve vypněte, poté odpojte jeho napájecí kabel ze síťové zásuvky.
- Před odštavňováním z ovoce nejprve odstraňte pecky a semena.
- V případě použití disku a vložky na pyrě před zpracováním ovoce vždy odstraňte semena, pecky a slupky (semena exotického ovoce, bobulovin a kiwi můžete ponechat).
- Provádějte pravidelnou kontrolu napájecího kabelu, zástrčky, nerezového disku s mikrofiltem, vložky a disku na pyrě a vlastního spotřebiče na případné poškození. Při zjištění jakéhokoli poškození spotřebiče ihned přestaňte používat a předejte jej nejbližšímu autorizovanému servisu k provedení zkoušky, výměny vadného dílu nebo opravy.
- Před uvedením do provozu si pozorně přečtěte veškeré pokyny uvedené v tomto návodu. Tento návod uchovejte pro případné budoucí odkazy.
- Nenechávejte spotřebič v chodu bez dozoru.
- Při velkých dávkách tvrdého ovoce nebo zeleniny zařízení neprovodujte nepřetržitě se silným tlakem a vysokou rychlostí po dobu delší než jednu minutu.
- Důsledně dodržujte pokyny k čištění a údržbě.
- Do odštavňovače nevkládejte zmrazené nebo tvrdé ovoce či zeleninu, například červenou řepu nebo mrkev, pokud se používá extraktor pyrě.

VAROVÁNÍ:
DO EXTRA ŠIROKÉHO PLNICÍHO OTVORU NEVKLÁDEJTE RUCE ANI CIZÍ PŘEDMĚTY.
VŽDY POUŽÍVEJTE DODÁVANÝ PŘÍTLAK.

SEZNÁMENÍ S ODŠŤAVŇOVAČEM JE 8011

Rameno s bezpečnostním zámekem

Chod odšťavňovače se zastaví, není-li kryt zajištěn ramenem ve správné poloze.

Extra široký plnicí otvor

Do tohoto otvoru lze vkládat celá jablka, mrkve, rajská jablka a oloupané pomeranče. Zpracování ovoce a zeleniny je tak snadnější a rychlejší.

Velký zásobník na dužinu s integrovanou rukojetí

(Lze mýt v myčce na nádobí.)

Pětistupňový elektronický volič rychlosti

Při používání extraktoru pyré nebo při odšťavňování měkkého ovoce s vysokým obsahem vody, například vodních melounů, se zařazuje nízká rychlost. Při odšťavňování tvrdého ovoce a zeleniny se zařazuje vysoká rychlost.

Tlačítko START | STOP

Funkce ochrany proti přetížení

Chrání zařízení před přehřátím (bez vyobrazení).



Přítlak

Tento díl se používá k pasírování celého ovoce a zeleniny plnicím otvorem.

Kryt odšťavňovače

(Lze mýt v myčce na nádobí.)

Nerezový plášť filtru

(Lze mýt v myčce na nádobí.)

Nerezový disk na šťávu s mikrofiltrem (Extraktor šťávy)

(Lze mýt v myčce na nádobí.)

Nádoba na šťávu s objemem 1,2 l

Tato nádoba obsahuje integrovanou rukojetí pro uchopení levou nebo pravou rukou (lze mýt v myčce nádobí).

Motor s vysokým výkonem

Motorová jednotka

Napájecí kabel

Napájecí kabel vystupuje ze zadní strany odšťavňovače a je omotan kolem jeho nožiček (bez vyobrazení).

Víko nádoby na šťávu

Toto víko během provozu odšťavňovače zakrývá nádobu, aby šťáva nestříkala kolem. Chcete-li nádobu se šťávou uložit do chladničky, zakryjte ji tímto víkem.

Vestavěný odlučovač pěny

Tento díl zajišťuje oddělení pěny od šťávy při přelévání do sklenice (není-li pěna žádoucí).

Extraktor pyré (pro měkké ovoce a zeleninu)

Tento díl se používá ke zpracování měkkého ovoce, například banánů, manga nebo jahod. Integrovaná rukojeť umožňuje uchopení levou nebo pravou rukou.

Vložka na pyré

Tento díl se používá ke zpracování měkkého ovoce, například banánů, manga nebo jahod.

Disk na pyré



POZNÁMKA:

Chcete-li pěnu ve šťávě uchovat, před naléváním šťávy stačí jen odejmout víko.

SESTAVENÍ ODŠTAVŇOVAČE JE 8011

Před prvním použitím

Před prvním použitím odstraňte z odšťavňovače veškeré obaly a reklamní štítky/etikety. Zajistěte vypnutí spotřebiče a odpojení jeho kabelu ze síťové zásuvky.

Plášť filtru, disk na šťávu, disk na pyré, vložku na pyré, kryt odšťavňovače, přítlak, nádobu na šťávu a zásobník na dužinu umyjte v teplé vodě se saponátem s použitím měkké tkaniny nebo nylonového kartáče. Poté tyto součásti opláchněte a řádně osušte.

POUŽITÍ S EXTRAKTOREM ŠŤÁVY

Položte motorovou jednotku na plochý a suchý povrch, například na pracovní stůl. Dbejte na to, aby byla motorová jednotka vypnutá, poté spotřebič odpojte od napětí vytažením koncovky kabelu ze zásuvky.



1. KROK

Umístěte plášť filtru na motorovou jednotku.



2. KROK

Vyrovnejte šipky na spodní straně disku na šťávu se šipkami na spojce motoru, poté disk zatlačte dolů tak, aby zaklapnul do správné polohy. Zajistěte správné umístění disku na šťávu uvnitř pláště filtru a na motorové jednotce.



3. KROK

Nasadte kryt odšťavňovače na nerezový plášť filtru tak, aby dva výstupky v krytu zapadly do dvou odpovídajících výřezů v plášti.



4. KROK

Rameno s bezpečnostním zámkem nasadte do drážek umístěných po obou stranách krytu odšťavňovače. Rameno nyní musí být ve svislé poloze a zajištěno na krytu odšťavňovače.



5. a 6. KROK

Přítlak vsuňte do plnicího otvoru – drážku na přítlaku je nutné vyrovnat s malým výstupkem na vnitřní straně plnicího otvoru.





7. KROK

Zásobník na dužinu umístíte do určené polohy mírným nakloněním dna zásobníku směrem od motoru a nasunutím vrchní části zásobníku na spodní stranu krytu odšťavňovače. Poté dno zásobníku na dužinu přiklopte k tělu odšťavňovače a zkontrolujte, že je řádně upevněn.

TIP:

Abyste minimalizovali nutnost mytí, doporučujeme do zásobníku na dužinu umístit plastový sáček, do kterého dužina padá. Dužinu můžete následně využít k přípravě jiného pokrmu nebo ji vyhodit.



8. KROK

Umístíte dodávanou nádobu na šťávu pod hubici na pravé straně odšťavňovače. Aby nedocházelo k rozstříkávání šťávy do okolí, můžete nádobu zakrýt víkem.

POZNÁMKA:

Namísto dodávané nádoby lze ke sběru šťávy použít také sklenici.

POZNÁMKA:

Zásobník na dužinu lze během odšťavňování vyprázdnit – odšťavňovač JE 8011 Catler nejprve vypněte, poté zásobník na dužinu opatrně vyjměte. (Před obnovením odšťavňování je nutné umístit prázdný zásobník zpět do původní polohy.)

Dbejte na to, aby se zásobník na dužinu nepřeplnil, neboť v opačném případě by mohlo dojít k narušení správné funkce nebo k poškození spotřebiče.

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY K ODŠŤAVŇOVÁNÍ

- Ovoce s tvrdou nebo nepoživatelnou slupkou, například mango, guava, meloun nebo ananas, před odšťavňováním vždy oloupejte.
- Citrusové plody lze odšťavňovat pouze oloupané.
- Veškeré ovoce s peckami, tvrdými semeny nebo jádry, například nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky nebo třešně, je nutné před odšťavňováním odpeckovat.
- Aby nedošlo ke zhnědnutí jablečné šťávy, můžete do ní přidat trochu citrónové šťávy.

TIP:

Odšťavňovač JE 8011 Catler vyrábí osvěžující, pěnou pomerančovou šťávu. Pomeranče stačí oloupat a ihned je můžete odšťavňovat. (Pro dosažení nejlepších výsledků je vhodné nechat pomeranče před odšťavňováním vychladit.)

DRUH OVOCE/ZELENINY	RYCHLOST (při použití disku na šťávu)
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 loupaná	2
Okurka s měkkou slupkou	4
Fenykl	5
Hrozny (bez jader)	1

DRUH OVOCE/ZELENINY	RYCHLOST (při použití disku na šťávu)
Kivi (oloupané)	2
Mango (oloupané, vypeckované)	2
Meloun (oloupaný)	1
Nektarinky (vypeckované)	2
Pomeranče (oloupané)	3
Broskve (vypeckované)	2
Hrušky tvrdé (vykrájené)	5
Hrušky měkké (vykrájené)	2
Ananas (oloupaný)	5
Švestky (vypeckované)	2
Maliny	1
Rajská jablka	1
Vodní meloun (oloupaný)	1

POUŽITÍ S EXTRAKTOREM PYRÉ

Položte motorovou jednotku na plochý a suchý povrch, například na pracovní stůl. Dbejte na to, aby byla motorová jednotka vypnutá, poté spotřebič odpojte od napětí vytažením koncovky kabelu ze zásuvky.



1. KROK

Umístěte plášť filtru na motorovou jednotku.



2. KROK

Disk na pyré nasadíte na spojku motoru v plášti filtru a zatlačíte jej dolů tak, aby zaklapnul do určené polohy. Ujistěte, zda je disk správně umístěn vzhledem k plášti a motorové jednotce.

POZNÁMKA:

Disk na pyré nikdy nepoužívejte bez vložky. Tyto dva díly musejí být vždy používány společně.



3. KROK

Nasadíte vložku na pyré do pláště filtru a dbejte na to, aby varovný štítek na rukojeti směřoval nahoru.



4. KROK

Nasadte kryt odšťavňovače na nerezový plášť filtru (s umístěnou vložkou na pyré) tak, aby dva výstupky v krytu zapadly do dvou odpovídajících výřezů v plášti.



5. KROK

Rameno s bezpečnostním zámek nasadte do drážek umístěných po obou stranách krytu odšťavňovače. Rameno nyní musí být ve svislé poloze a zajištěno na krytu odšťavňovače.



6. KROK

Přítlak vsuňte do plnicího otvoru – drážku na přítlaku je nutné vyrovnat s malým výstupkem na vnitřní straně plnicího otvoru.

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY K VÝROBĚ PYRÉ

- Pyré lze vyrábět pouze z měkkého ovoce.
- Ovoce s tvrdou nebo nepoživatelnou slupkou, například mango, ananas nebo kiwi, před odšťavňováním vždy oloupejte.
- Tvrdé středy, například u ananasů, je nutné před výrobou pyré vždy odstranit.
- Veškeré ovoce s peckami, tvrdými semeny nebo jádry, například nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky nebo třešně, je nutné před výrobou pyré vypeckovat.
- Dužinu z exotického ovoce, oloupané kiwi nebo bobule lze zpracovávat bez odstranění pecek.

DRUH OVOCE/ZELENINY	RYCHLOST (při použití disku na pyré)
Meruňky (vypeckované)	1
Banány (oloupané)	1
Kiwi (oloupané)	1
Mango (oloupané a vypeckované)	1
Melouny (oloupané)	1
Broskve (vypeckované)	1
Hrušky měkké (vykrájené)	1
Ananas (oloupaný a vykrojený střed)	1
Maliny	1
Jahody (bez stopek)	1
Rajská jablka (vykrojená a rozčtvrčená)	1
Vodní meloun (oloupaný a bez jader)	1

POZNÁMKA:

U extraktoru pyré používejte vždy pouze rychlost č. 1. Před vložením ovoce nebo zeleniny do plnicího otvoru se vždy ujistěte, zda je v chodu motor.

Obsluha

OBSLUHA ODŠTAVŇOVAČE JE 8011

PROVOZ S EXTRAKTOREM ŠŤÁVY NEBO PYRÉ

1. KROK

Vybrané ovoce a zeleninu určené k odšťavňování nebo k výrobě pyré umyjte a připravte podle výše uvedených pokynů.

2. KROK

Podle druhu ovoce a zeleniny, ze kterých chcete vyrobit šťávu nebo pyré, vyberte extraktor šťávy nebo pyré.

VAROVÁNÍ:

V PŘÍPADĚ POUŽÍVÁNÍ EXTRAKTORU PYRÉ NEVKLÁDEJTE DO PLNICÍHO OTVORU TVRDÉ OVOCE A ZELENINU (NAPŘ. MRKEV, JABLKA, ČERSTVOU ČERVENOU ŘEPU APOD.), ANI LED, NEBOŽ V OPAČNÉM PŘÍPADĚ BY MOHLO DOJÍT K POŠKOZENÍ SOUČÁSTÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE.

3. KROK

Zajistěte, aby byl odšťavňovač JE 8011 Catler řádně sestaven – viz předchozí pokyny. Před použitím dbejte na to, aby byl extraktor šťávy a extraktor pyré řádně umytý (viz pokyny k čištění na stranách 26–27). Před zahájením odšťavňování nezapomeňte umístit pod hubici nádobu na šťávu (nebo sklenici).

4. KROK

Zapojte koncovku síťového kabelu do zásuvky o napětí 230V/240V, poté zapněte zásuvkovou okruh. Rozsvítí se indikátor obklopující tlačítko START | STOP na přístroji.

POZNÁMKA:

Po 2 minutách nečinnosti tento indikátor zhasne a spotřebič bude uveden do režimu spánku. Při manipulaci s libovolnými ovládacími prvky se znovu rozsvítí.

5. KROK

Při odšťavňování různých druhů ovoce a zeleniny používejte příslušné stupně rychlosti podle předchozí tabulky. Spotřebič se automaticky spustí stisknutím tlačítka START | STOP.

6. KROK

Do zapnutého odšťavňovače vložte plnicím otvorem vámi zvolený druh ovoce nebo zeleniny a pomocí přítlaku jej pomalu stlačujte dolů a nevyvíjejte nadměrný tlak. Maximální objem šťávy získáte pomalým stlačováním.

7. KROK – POUŽÍVÁNÍ EXTRAKTORU ŠŤÁVY

Během zpracování ovoce a zeleniny odtéká šťáva do nádoby na šťávu a oddělená dužina se shromažďuje v zásobníku.

Chcete-li během odšťavňování zásobník na dužinu vyprázdnit, vypněte odšťavňovač, poté zásobník na dužinu opatrně vyjměte. Před pokračováním odšťavňování vraťte prázdný zásobník do původní polohy.

POZNÁMKA:

Dbejte na to, aby se zásobník na dužinu nepřeplnil, neboť v opačném případě by mohlo dojít k narušení správné funkce spotřebiče.

8. KROK – POUŽÍVÁNÍ EXTRAKTORU PYRÉ

Při používání extraktoru pyrė bude pyrė odtėkat do n˘doby na šťavu. Z˘sobnık na duŹinu z˘stane pr˘zdn˘y.

POZN˘MKA 1:

TEPELN˘ OCHRANA S AUTOMATICK˘M ODBLOKOV˘N˘M

Odšťavňovač JE 8011 Catler je vybaven ochranou s automatick˘m odblokov˘n˘m, kter˘ chr˘nı motor proti pŕehřatı při nadmėrnė z˘tėŹi. V pŕıpadė nadmėrnėho zvyšėnı teploty bude automaticky aktivov˘na tepeln˘ ochrana, kter˘ vypne motor. V takovėmto pŕıpadė bude indik˘tor obklopujıcı tlačıtko START | STOP blikat ěervenou barvou. Při aktivaci tepelnė ochrany odpojte odšťavňovač od sıtovėho napětı alespoň na 15 minut a ponechte jej vychladnout. Potė jej znovu pŕıpojte do z˘suvky a pouŹıvejte norm˘lnım zp˘sobem.

POZN˘MKA 2:

ELEKTRONICK˘ OCHRANA

Odšťavňovač JE 8011 Catler se v pŕıpadė zastavenı motoru automaticky vypne zap˘sobenım elektronickė ochrany. Tato situace m˘Źe nastat v d˘sledku zpracov˘nı nadmėrnėho množství nebo pŕılıŹ velk˘ch kus˘ ovoce ěi zeleniny najednou. V takovėmto pŕıpadė zkuste ovoce nebo zeleninu okr˘jet, rozkr˘jet na menšı kusy nebo zpracov˘vat menšı množství v jednė d˘vce.

Při aktivaci elektronickė ochrany bude indik˘tor obklopujıcı tlačıtko START | STOP blikat ěervenou barvou. Chcete-li pokraĉovat v odšťavňov˘nı, odpojte spotŕebıĉ od nap˘jecıho napětı, vyĉistėte plnicı otvor, pŕıpojte spotŕebıĉ znovu k nap˘jecımu napětı a zapnėte jej stisknutım tlačıtko START | STOP.



POZN˘MKA 3:

TLAĀTKO OCHRANY PROTI PŕETIŹENı

Odšťavňovač JE 8011 Catler je vybaven bezpeĉnostnım zaŕızenım, kterė chr˘nı motor proti pŕetıŹenı. Při nadmėrnė z˘tėŹi se automaticky aktivuje ochrana proti pŕetıŹenı, kter˘ odšťavňovač vypne.

V takovėmto pŕıpadė odpojte spotŕebıĉ od nap˘jecıho napětı a ponechte jej vychladnout. Potė stisknėte tlačıtko ochrany proti pŕetıŹenı na spodnı stranė motorovė jednotky, ěımŹ dojde k odblokov˘nı bezpeĉnostnıho zaŕızenı a odšťavňovač bude pŕıpraven k opėtovněmu pouŹıv˘nı.

DEMONTÁŽ ODŠTAVŇOVAČE JE 8011

EXTRAKTOR ŠTÁVY



1. KROK

Vypněte odšťavňovač stisknutím tlačítka START | STOP na ovládacím panelu, poté jej odpojte od síťového napětí vytažením napájecího kabelu ze zásuvky.



2. KROK

Vyjměte zásobník na dužinu uchopením rukojeti a odkloněním jeho dna od těla odšťavňovače.



3. KROK

Oběma rukama uchopte rameno s bezpečnostním zámekem a tahem jej uvolněte z drážek na krytu odšťavňovače.



4. KROK

Rameno sklopte dolů.



5. KROK

Z odšťavňovače sejměte kryt.



6. KROK

Podržte motorovou jednotku, poté vyjměte nerezový plášť filtru uchopením za hubičku a otočením.



7. KROK

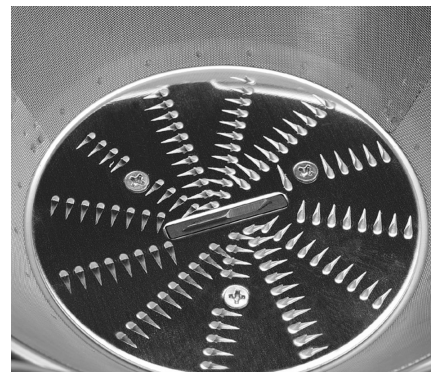
Zdvihněte nerezový plášť filtru, disk na šťávu ponechte v něm.



8. KROK

Otočte plášť filtru hubicí nahoru a opatrně vyjměte disk na šťávu (tuto činnost je doporučeno provádět nad dřezem).

UPOZORNĚNÍ:
NEREZOVÝ DISK OBSAHUJE EXTRÉMNĚ
OSTRÉ ZUBY.



VAROVÁNÍ:
NEREZOVÝ DISK NA ŠŤÁVU S MIKROFIL-
TREM JE ZPEVNĚN TITANEM A OBSAHUJE
EXTRÉMNĚ OSTŘE ČEPELE A ZUBY. PŘI MA-
NIPULACI S DISKEM NA ŠŤÁVU SE PRŮTO
ZUBŮ ANI ČEPELÍ NEDOTÝKEJTE.

EXTRAKTOR PYRÉ



1. KROK

Vypněte odšťavňovač stisknutím tlačítka START | STOP na ovládacím panelu, poté jej odpojte od síťového napětí vytažením napájecího kabelu ze zásuvky.



2. KROK

Vyjměte zásobník na dužinu uchopením rukojeti a odklopením jeho dna od těla odšťavňovače.



3. KROK

Oběma rukama uchopte rameno s bezpečnostním zámekem a tahem jej uvolněte z drážek na krytu odšťavňovače.



4. KROK

Rameno sklopte dolů.



5. KROK

Z odšťavňovače sejměte kryt.



6. KROK

Z pláště filtru vyjměte vložku na pyré.



UPOZORNĚNÍ:
NEREZOVÝ DISK OBSAHUJE EXTRÉMNĚ
OSTRÉ ZUBY.



7. KROK

Vyjměte disk na pyrě z pláště filtru. (Dbejte opatrnosti, abyste se nedotkli ostří.)

VAROVÁNÍ:
NEREZOVÝ DISK NA PYRĚ OBSAHUJE
EXTRÉMNĚ OSTŘÍ ČEPELE A ZUBY. PŘI
MANIPULACI S DISKEM NA PYRĚ SE
PROTO ZUBŮ ANI ČEPELÍ NEDOTÝKEJTE.

Čištění

PÉČE A ČISTĚNÍ

- Před čištením, demontáží, sestavením a uložením odšťavňovače vždy nejprve zajistěte, aby byl vypnutý a odpojený od síťového napětí vytažením kabelu ze zásuvky.
- Podle následujícího postupu vyčistěte povrchy všech součástí, které během normálního používání přicházejí do styku s potravinami.
- Pro usnadnění čištení opláchněte všechny odnímatelné součásti ihned po použití pod tekoucí vodou, poté je ponechte oschnout na vzduchu.
- Všechny odnímatelné součásti lze po demontáži spotřebiče umýt v teplé vodě se saponátem a následně vypláchnout a vysušit.
- Kryt odšťavňovače, plášť filtru, zásobník na dužinu, disk na pyré, disk na šťávu s mikrofiltrem a nádobu na šťávu s objemem 1,2 l lze bezpečně mýt v myčce na nádobí (pouze v horním koši).
- Motorovou jednotku otřete vlhkou tkáninou.
- Pro dosažení ucelených výsledků odšťavňování disk na šťávu vždy řádně vyčistěte pomocí dodávaného nylonového kartáče. Podržte disk na šťávu s mikrofiltrem pod tekoucí vodou a pomocí nylonového kartáče vyčistěte jeho vnitřní stranu. Poté pohledem proti světlu zkontrolujte, zda nejsou zablokovány jemné otvory mikrofiltru. Pokud jsou tyto otvory zablokovány, ponořte disk na šťávu do horké vody s 10% obsahem citrónové šťávy, aby se zaschlé zbytky uvolnily. Disk na šťávu můžete také umýt v myčce na nádobí.
- Extraktor šťávy ani extraktor pyré nevkláděte do bělicího prostředku.
- Při manipulaci s extraktorem šťávy a pyré vždy dbejte opatrnosti, neboť tyto součásti jsou náchylné k poškození.
- Silně barvicí ovoce nebo zelenina mohou způsobit změnu barvy plastových částí odšťavňovače. Aby se tak nestalo, po použití všechny odnímatelné části ihned umyjte.
- Pokud přesto dojde ke změně barvy plastových částí, můžete je ponořit do vody s 10% obsahem citrónové šťávy nebo je vyčistit jemným čisticím prostředkem.



POZNÁMKA:

Ihned po dokončení odšťavňování namočte disk na šťávu do horké vody s kuchyňským saponátem asi na 10 minut, čímž usnadníte jeho vyčistění. Pokud by na disku zaschla dužina, mohla by ucpat jemné póry mikrofiltru a tím snížit účinnost odšťavňování. Pro snadnější čištení je k tomuto odšťavovači přiložen nylonový kartáč.

TIP:

Abyste minimalizovali nutnost mytí, můžete zásobník na dužinu vyložit plastovým sáčkem, ve kterém se bude dužina shromažďovat. Jakmile je odšťavňování ukončeno, jednoduše plastový sáček s dužinou vyjměte a vhodte do odpadkového koše. Dužinu můžete také využít k přípravě pokrmu (Viz článek „Využití dužiny“ na straně 31).

POZNÁMKA:

Vložku na pyré nelze mýt v myčce. Proto jí opláchněte horkou vodou.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

MOŽNÝ PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Spotřebič se nespouští při zapnutí.	<p>Rameno s bezpečnostním zámkem pravděpodobně není správně umístěno do svislé provozní polohy a nezapadá do drážek na obou stranách krytu odšťavňovače (viz obrázek na straně 10, 4. krok).</p> <p>Stisknutím tlačítka proti přetížení na spodní straně jednotky motoru zjistíte, zda nedošlo k aktivaci bezpečnostního zařízení (viz poznámka 3 na straně 18: „Tlačítko ochrany proti přetížení“).</p> <p>Tepelná ochrana dosud nebyla automaticky odblokována, počkejte, dokud motor nevychladne (viz poznámka 1 na straně 18: „Tepelná ochrana s automatickým odblokováním“).</p>
Motor se při odšťavňování zastavuje.	<p>Při příliš energickém odšťavňování může dojít k nahromadění dužiny pod krytem odšťavňovače. Zkuste pomaleji stlačovat přítlak. Vyčistěte plášť filtru, disk na šťávu i kryt odšťavňovače. Namísto rychlosti č. 5 zařaďte rychlost č. 1.</p> <p>Odšťavňovač JE 8011 Catler se v případě zastavení motoru automaticky vypne zapůsobením elektronické ochrany. Znamená to, že se zpracovává nadměrné množství nebo příliš velké kusy ovoce nebo zeleniny najednou. V takovémto případě zkuste ovoce nebo zeleninu ořezat, rozkrájet na menší kusy nebo zpracovávat menší množství v jedné dávce. Pokud nastane tento stav, indikátor obklopující tlačítko START STOP bliká červenou barvou.</p> <p>Chcete-li obnovit odšťavňování, proveďte odblokování odšťavňovače vypnutím pomoci tlačítka START STOP, poté vyčistěte plnicí otvor a spotřebič znovu zapněte stisknutím tlačítka START STOP.</p> <p>Při zařazení nízké rychlosti představují tvrdé ovoce a zelenina pro motor nadměrnou zátěž. Zvolte proto správnou rychlost odšťavňování pro vybrané ovoce a zeleninu podle tabulky na straně 12.</p>
Nadměrná vrstva dužiny na nerezovém disku s mikrofiltrem.	Zastavte odšťavňování, odejměte kryt odšťavňovače, vyjměte disk na šťávu a odstraňte dužinu. Poté přístroj sestavte a pokračujte v odšťavňování. Zkuste používat střídavě měkké a tvrdé ovoce či zeleninu.
Dužina je příliš vodnatá a množství extrahované šťávy je snížené.	Zkuste snížit rychlost odšťavňování. Vyjměte disk na šťávu (viz str. 19–21, krok č. 1–8) a řádně vyčistěte sítko mikrofiltru pomocí jemného kartáče. Poté disk na šťávu vypláchněte v horké vodě. Jsou-li otvory mikrofiltru zablokovány, ponořte disk do horké vody s 10% obsahem citrónové šťávy nebo disk umyjte v myčce na nádobí. Tím dojde k odstranění nežádoucích nánosů ovoce nebo zeleniny, které mohou blokovat průtok šťávy.

MOŽNÝ PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Šťáva uniká spojem mezi okrajem odšťavňovače a jeho krytem.	Zkuste snížit rychlost odšťavňování pomalejším pohybem přítlaku (viz strana 17, 6. krok). Ovoce a zeleninu s vyšším obsahem vody (např. rajská jablka a vodní melouny) je nutné odšťavňovat při nižších rychlostech.
Dochází k rozstříkávání šťávy od hubice nerezového pláště filtru.	Zkuste snížit rychlost odšťavňování pomalejším pohybem přítlaku.
Při používání extraktoru pyré se plášť filtru zaplňuje a zahluje hubici.	Zkuste používat ovoce s vyšším obsahem vody, aby se obsah lépe odplavoval. Zkuste také snížit rychlost odšťavňování vkládáním ovoce nebo zeleniny vždy po jednom kuse a pomalejším pohybem přítlaku.
Během odšťavňování se přístroj samovolně vypíná.	Odšťavňovač byl přetížen nebo se zastavil jeho motor. V takovémto případě se automaticky aktivuje ochrana proti přetížení a spotřebič se vypne. Pokud nastane takováto situace, je doporučeno odpojit spotřebič od síťového napětí, poté stisknout tlačítko ochrany proti přetížení na spodní straně motorové jednotky. Tím bude ochrana odšťavňovače odblokována a spotřebič bude připraven k opětovnému používání.
Bliká červený indikátor.	<p>Pravděpodobně došlo k přehřátí motoru vlivem nadměrné zátěže. Odšťavňovač je vybaven ochranou s automatickým odblokováním, která chrání motor proti přehřátí při nadměrné zátěži. V případě nadměrného zvýšení teploty bude automaticky aktivována tepelná ochrana, která vypne motor. Při aktivaci tepelné ochrany odpojte odšťavňovač od síťového napětí alespoň na 15 minut a ponechte jej vychladnout. Poté jej znovu připojte do zásuvky a použijte normálním způsobem.</p> <p>Odšťavňovač se v případě zastavení motoru automaticky vypne zapůsobením elektronické ochrany. Znamená to, že se zpracovává nadměrné množství nebo příliš velké kusy ovoce nebo zeleniny najednou. V takovémto případě zkuste ovoce nebo zeleninu ořezat, rozkrájet na menší kusy nebo zpracovávat menší množství v jedné dávce. Chcete-li obnovit odšťavňování, odpojte spotřebič od napájecího napětí, odblokujte jej stisknutím tlačítka START STOP, vyčistěte plnicí otvor a poté spotřebič znovu zapněte stisknutím tlačítka START STOP.</p>

TIPY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ

DŮLEŽITÉ 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 prostředky na dochucení. Čerstvou šťávu konzumujte ihned, abyste předešli ztrátě hodnotných vitaminů.

NÁKUP A SKLADOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

- Před zpracováním ovoce a zeleninu vždy omyjte.
- Ke zpracování použijte vždy čerstvé ovoce a zeleninu.
- Ušetříte peníze a získáte čerstvější šťávu, pokud budete nakupovat ovoce a zeleninu v sezóně.
- 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, například rajská jablka, bobuloviny, listovou zeleninu, celer, okurky nebo bylinky, můžete skladovat v chladničce až do doby jejich použití.

SPRÁVNÁ TECHNIKA

Při odšťavňování více přísad s rozdílnou strukturou začněte měkčími přísadami při pomalé rychlosti a po přidání tvrdších přísad rychlost zvyšte. Když odšťavňujete bylinky, kapustu nebo jinou listovou zeleninu, vytvořte svazek, nebo je odšťavňujte spolu s jinými přísadami pomalu, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku.

POZNÁMKA:

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

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 poměru složek, neboť přesná množství nejsou pro úspěšnou přípravu konkrétní směsi rozhodující.

POZNÁMKA:

Maximální objem šťávy získáte pomalým stlačováním tlakem.

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 vymýšlet stále nové kombinace. 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 překrýt 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

Zbytková dužina po odšťavnění ovoce nebo zeleniny je většinou už jen vláknina a celulóza, která je stejně jako nutriční hodnoty ve šťávě nezbytnou složkou denní stravy a lze ji využít několika způsoby. Dužinu je však nutné zpracovat ve stejný den, abyste předešli ztrátě vitaminů.

Dužinu lze využívat ke zvětšení objemu směsi na karbanátky nebo jí zahustit vařené jídlo či polévky. Ovocnou dužinu můžete vložit do ohnivzdorné nádoby, ozdobit sněhem z bílků a zapéct v troubě – získáte jednoduchý dezert.

Kromě konzumace je dužina ideální také pro zahradní kompost.

POZNÁMKA:

V dužině mohou zůstat drobné částice ovoce nebo zeleniny. Před použitím dužiny v receptech tyto částice vyjměte.

TIPY PRO POUŽÍVÁNÍ EXTRAKTORU PYRÉ

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY K VÝROBĚ PYRÉ

- Pyré lze vyrábět pouze z měkkého ovoce.
- Ovoce s tvrdou nebo nepoživatelnou slupkou, například mango, ananas nebo kiwi, před odšťavňováním vždy oloupejte.
- Tvrdé středy, například u ananasů, je nutné před výrobou pyré vždy odstranit.
- Veškeré ovoce s peckami, tvrdými semeny nebo jádry, například nektarinky, broskve, manga, meruňky, švestky nebo třešně, je nutné před výrobou pyré vypeckovat.
- Dužinu z exotického ovoce, oloupané kiwi nebo bobule lze zpracovávat bez odstranění pecek.

POZNÁMKA:

U extraktoru pyré používejte vždy pouze rychlost č. 1. Před vložením ovoce nebo zeleniny do plnicího otvoru se vždy ujistěte, zda je v chodu motor.

Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto přístrojem je 86 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.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

Receipty

Recepty s použitím extraktoru na šťávu

- R3 Ranní osvěžení
- R4 Vitamínové bomby
- R5 Lehký oběd
- R6 Ledová osvěžení
- R8 Alkoholické nápoje
- R9 Oblíbená jídla z dužiny

Recepty s použitím extraktoru pyré

- R12 Salsy, čerstvé pochoutky, omáčky a dipy
- R13 Polévky
- R14 Dezerty a ovocné polevy
- R16 Nápoje a Froojie™

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU NA ŠTÁVU – RANNÍ OSVĚŽENÍ

ŠTÁVA Z JABLEK, MRKVE A CELERU

Určeno pro cca 2 šálky

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

1. Jablka, mrkve a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.

Dobře promíchejte a ihned podávejte.

ŠTÁVA Z RAJČAT, MRKVE, CELERU A LIMETKY

Určeno pro cca 3 šálky

2 středně velká rajská jablka
1 velká okrájená mrkev
2 řapíkaté celeru
1 limetka, oloupaná

1. Rajská jablka, limetku, mrkev a celer zpracujte pomocí odšťavňovače. Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z MELOUNU, MÁTY A MANGA

Určeno pro cca 2 ¼ šálku

½ malého melounu (Cantaloupe), oloupaného, rozpůleného a vypeckovaného
3 čerstvé lístky máty
1 mango, rozpůlené, oloupané a vypeckované

1. Meloun, mátu a mango zpracujte pomocí odšťavňovače.

Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z RAJSKÝCH JABLEK, OKURKY, PETRŽELKY A MRKVE

Určeno pro cca 3 šálky

3 středně velká rajská jablka
1 velká okurka
1 velký svazek čerstvé petrželky
3 středně velké mrkve

1. Rajská jablka, okurku, petrželku a mrkve zpracujte pomocí odšťavňovače. Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z KUMARY, CELERU, ZÁZVORU A POMERANČE

Určeno pro cca 3 šálky

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

1. Pomeranče, zázvor, celer a kumaru zpracujte pomocí odšťavňovače.

Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z PASTINÁKŮ, CELERŮ A HRUŠEK

Určeno pro cca 3 šálky

2 okrájené pastináky
4 řapíkaté celeru
4 středně velké hrušky, odstopkované

1. Pastináky, celer a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.

Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z RAJSKÝCH JABLEK, MRKVE A ČERVENÉ PAPIRIKY

Určeno pro cca 3 šálky

2 malé červené papriky, očištěné
3 středně velká rajská jablka
3 okrájené mrkve
4 výhonky petržele

1. Papriky, rajská jablka, mrkev a petržel zpracujte pomocí odšťavňovače.

Ihned podávejte.

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU NA ŠTÁVU – VITAMÍNOVÉ BOMBY

ŠTÁVA Z OSTRUŽIN, GRAPEFRUITŮ A HRUŠEK

Určeno pro cca 3 šálky

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

1. Ostružiny, grapefruity a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z ČERVENÉ ŘEPY, JABLEK A CELERU

Určeno pro cca 2 šálky

4 středně velké okrájené červené řepy
2 středně velká jablka Granny Smith
4 řapíkaté celeru

1. Červenou řepu, jablka a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.
Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z BORŮVEK, OSTRUŽIN, JAHOD A LIMETKY

Určeno pro cca 3 ½ šálku

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

1. Ostružiny, borůvky, jahody a limetku zpracujte pomocí odšťavňovače.
Ihned podávejte.

ŠTÁVA Z OKURKY, CELERU, FAZOLOVÝCH KLÍČKŮ A FENYKLU

Určeno pro cca 3 šálky

1 velká okurka
3 řapíkaté celeru
1 okrájená hlíza fenyklu
2 šálky fazolových klíčků

1. Okurku, celer, fazolové klíčky a fenykl zpracujte pomocí odšťavňovače.
Ihned podávejte.

POMERANČOVÝ DŽUS S PĚNOU

Určeno pro cca 8–10 šálků

1 kg loupaných pomerančů

1. Pomeranče zpracujte pomocí odšťavňovače. Ihned podávejte.
(Před zpracováním vložte pomeranče do chladničky.)

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU NA ŠTÁVU – LEHKÝ OBĚD

GAZPACHO

4 porce

4 středně velká rajská jablka

4 výhonky čerstvé petržele

1 velký stroužek česneku, oloupaný

1 malá cibule, oloupaná a nakrájená

2 mrkve

2 řapíkaté cely

1 červená paprika – odřízněte spodek

a odstraňte semena

1 okurka nakládačka

2 lžice červeného vinného octa

čerstvě mletý černý pepř

1 šálek drceného ledu

3 lžice nasekané čerstvé bazalky

1. Rajská jablka, petrželku, červenou papriku, okurku, česnek, cibuli, mrkve a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.
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 porce

4 rajská jablka

2 výhonky čerstvé petržele

1 červená paprika – odřízněte spodek

a odstraňte semena

1 řapíkatý celer

2 velké stroužky česneku

1 malá cibule, oloupaná a nakrájená

1 lžice rajského protlaku

½ šálku červeného vína

500 g vařených těstovin

2 lžičky sušeného oregana

3 lžice strouhaného parmezánu

1. Rajská jablka, petrželku, červenou papriku, celer, česnek a cibuli zpracujte pomocí odšťavňovače.
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 A POMERANČŮ

1 mango, rozpůlené, oloupané a vypeckované

½ malého melounu Cantaloupe

(oloupaného, vypeckovaného a rozkrojeného na dvě stejně velké části)

5 pomerančů, oloupaných

3 lžice přírodního jogurtu

1. Meloun, mango a pomeranče zpracujte pomocí odšťavňovače.
 2. Štávu nalijte do velké mísy a smíchejte ji s jogurtem.
- Ihned podávejte.

PERLIVÉ OSVĚŽENÍ S HRUŠKAMI A MERUŇKAMI

4 porce

4 velké meruňky, rozpůlené a vypeckované

3 velké hrušky, odstopkované

1 šálek drceného ledu

250 ml minerální vody

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

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU NA ŠTÁVU – LEDOVÁ OSVĚŽENÍ

MELOUN, JAHODY A MARACUJA NA LEDU

4 porce

½ melounu Cantaloupe, oloupaného, vypeckovaného a rozkrojeného na dvě stejně velké části
250 g jahod, odstopkovaných
Dužina 2 plodů maracuji
1 šálek drceného ledu

1. Meloun a jahody zpracujte pomocí odšťavňovače.
 2. Přidejte dužinu z 2 plodů maracuji.
 3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej šťávou a dobře promíchejte.
- lhned podávejte.

TROPICKÝ MIX

4 porce

2 manga, rozpůlená, oloupaná a vypeckovaná
3 kiwi, oloupané
½ malého ananasu, oloupaného a rozpůleného
½ šálku čerstvých lístků máty
1 šálek drceného ledu

1. Manga, kiwi, ananas a mátu zpracujte pomocí odšťavňovače.
 2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.
- lhned podávejte.

LEDOVÉ OSVĚŽENÍ Z RAJČAT, NEKTARINEK, MARACUJI A MÁTY

4 porce

6 rajských jablek
2 nektarinky, vypeckované a rozkrojené na dvě poloviny
½ šálku čerstvých lístků máty
Dužina 4 plodů maracuji
1 šálek drceného ledu

1. Rajčata, nektarinky a mátu zpracujte pomocí odšťavňovače.
 2. Přidejte dužinu z maracuji.
 3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej šťávou a dobře promíchejte.
- lhned podávejte.

LEDOVÁ ŠTÁVA Z OKUREK, ANANASU A KORIANDRU

4 porce

2 okurky, podle chuti oloupané
½ šálku čerstvých lístků koriandru
½ malého ananasu, oloupaného a rozpůleného
1 šálek drceného ledu

1. Okurky, koriandr a ananas zpracujte pomocí odšťavňovače.
 2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte ho šťávou a dobře promíchejte.
- lhned podávejte.

LEDOVÁ ŠTÁVA Z HRUŠEK, ŘEDKVIČEK A CELERU

4 porce

3 středně velké hrušky, odstopkované
4 ředkvičky, bez naťe
3 řapíkaté celeru
1 šálek drceného ledu

1. Hrušky, ředkvičky a celer zpracujte pomocí odšťavňovače.
 2. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej šťávou a dobře promíchejte.
- lhned podávejte.

ŽIVOTABUDIČ Z HROZNŮ, KIWI A JAHOD

6 porcí

**500 g bílého hroznového vína bez jader,
odstopkovaného**

2 kiwi, oloupané

250 g jahod, odstopkovaných

500 ml nízkotučného mléka

2 lžičce sušené směsi proteinového nápoje

½ šálku drceného ledu

1. Hrozny, kiwi a jahody zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte mléko, sušenou směs proteinového nápoje a drcený led.

Okamžitě podávejte.

PERLIVÝ NÁPOJ Z MERUNĚK, JABLEK A HRUŠEK

4 velké meruňky, rozpůlené a vypeckované

4 malá červená jablka

3 středně velké hrušky

250 ml perlivé minerální vody

½ šálku drceného ledu

1. Meruňky, jablka a hrušky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte minerální vodu a led.
Okamžitě podávejte.

NÁPOJ Z POMERANČŮ, MRKVE, MÁTY A ČERVENÉ ŘEPY

4 porce

8 mrkví

¼ šálku čerstvých lístků máty

2 malé červené řepy, okrájené

4 pomeranče, oloupané

1. Pomeranče, mrkve, mátu a červenou řepu zpracujte pomocí odšťavňovače.
Okamžitě podávejte.

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU NA ŠTÁVU – ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

MEDOVÝ SEN

4 porce

**1 medový (cukrový) meloun, oloupaný,
vypeckovaný a rozčtvrcený**

3 lžiče likéru Midori

500 ml sodovky

1 šálek drceného ledu

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

lhně podávejte.

PINACOLADA

4 porce

**½ velkého ananasu, oloupaného
a rozčtvrceného**

2 lžiče kokosového krému

3 lžiče likéru Malibu

500 ml sodovky

1 šálek drceného ledu

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

lhně podávejte.

BLOODY MARY

4 porce

4 středně velká rajská jablka

**1 velká červená paprika – odřízněte spodek
a odstraňte semena**

2 řapíkaté celerky

⅓ šálku vodky

1 šálek drceného ledu

1. Rajská jablka, celer a papriky zpracujte pomocí odšťavňovače.
2. Přidejte vodu.
3. Led rozdělte do 4 sklenic, zalijte jej rajčatovou směsí a dobře promíchejte.

lhně podávejte.

BROSKVOVÝ OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJ S MÁTOU

4 porce

6 broskví, rozpůlených a vypeckovaných

½ šálku čerstvých lístků máty

2 lžiče likéru Creme de Menthe

2 lžičky cukru

½ šálku drceného ledu

500 ml minerální vody

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

lhně podávejte.

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU NA ŠTÁVU – OBLÍBENÁ JÍDLA Z DUŽINY

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

KOLÁČ Z MRKVE, DÝNĚ A SÝRU FETA

6 porcí

30 g másla, rozpuštěného
8 plátků listového těsta
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
½ šálku mléka
2 lžice pomerančové kůry
3 lžice nasekané čerstvé petrželky

1. Plátky těsta na sebe navrstvíte a jednotlivé vrstvy potřete rozpuštěným máslem.
2. Těsto vložte do 25 cm formy na koláč a přitiskněte jej ke dnu a ke stranám. Okraj těsta vytvarujte 1,5 cm nad okraj formy.
3. Smíchejte pórek, dužinu z dýně a mrkve, sýr feta, vejce, vaječný bílek, pomerančovou kůru a petrželku.
4. Nalijte do dortové formy a pečte při 180 °C 25–30 minut, nebo do zlatova.

ZELENINOVÁ POLÉVKA SE SLANINOU

4 porce

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 lžice citrónové šťávy
½ šálku kysané smetany na ozdobu

1. Ve velkém hrnci rozpustíte máslo, na středním plameni osmažte cibulku do zlatova (2–3 minuty).
2. Do hrnce přidejte šunkovou kost, dužinu z červené řepy, brambor, mrkve, rajčat a zelí, dále šťávu a studenou vodu, slaninu a citrónovou šťávu.
3. Přiveďte k varu, snižte plamen a nechte 30–40 minut mírně vařit.
4. Vyjměte šunkovou kost, kost vyhodte a maso nakrájejte najemno a vraťte do hrnce. Podávejte ozdobené smetanou.

ZÁVIN S MRKVÍ, JABLKY A CELEREM

8 porcí

30 g másla
1 malá cibule, nakrájená najemno
4 a ½ šálku dužiny z mrkve, jablek a celeru (viz recept na ranní osvěžení)
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. Na pánvi rozpusťte máslo na středním plameni, přidejte cibulku a orestujte ji, až zesklivatí (2–3 minuty).
2. V míse smíchejte cibulku, dužinu z mrkve, jablek a celeru, sýr, 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.
4. 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.
5. Na jeden konec těsta položte několik lžic mrkvové směsi, strany ohněte dovnitř a těsto zarolujte. Toto zopakujte se zbylým těstem a dužinovou směsí.
6. Závin potom položte na vymazaný plech a pečte při 200 °C 20–25 minut, nebo do zlatova.

PLACIČKY Z PASTINÁKU, BYLINEK A POLENTY

6 porcí

2 šálky dužiny z pastináku, scezené

¼ šálku mléka

2 ks vajec, oddělené žloutky od bílků

¼ šálku kypřicí hladké mouky

¼ šálku polenty (kukuřičná mouka)

1 lžička nasekaného čerstvého tymiánu

1 lžička nasekaného čerstvého rozmarýnu

1 lžička cajunského koření

1 malá červená paprika, nakrájená najemno

¼ šálku oleje

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

lhned podávejte.

MRKVOVÝ DORT

1 dort

1 ¾ šálku hladké mouky

2 lžičky prášku do pečiva

½ lžičky mletého muškátového oříšku

½ lžičky mleté skořice

½ lžičky mletého kardamomu

½ šálku arašídů, nasekaných najemno

½ šálku sultánek

½ šálku hnědého cukru

1 ½ šálku dužiny z mrkve

2 ks vajec, lehce rozšlehaných

½ šálku oleje

¼ šálku kysané smetany

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

DOMÁCÍ SEKANÁ

6–8 porcí

**500 g libového mletého hovězího
500 g mletého masa na klobásy
2 cibule, nakrájené najemno
½ šálku dužiny z mrkve, scezené
½ šálku dužiny z brambor, scezené
2 lžičky kari
1 lžička mletého kmínu
½ lžice nasekané čerstvé petrželky
1 vejce, lehce rozšlehané
½ šálku kondenzovaného mléka
½ šálku hovězího vývaru
Čerstvě mletý černý pepř
2 lžice sekaných mandlí**

RAJSKÁ OMÁČKA

**½ šálku hovězího vývaru
4 lžice rajského protlaku
1 lžička instantní kávy
3 lžice worcesterové omáčky
1 ½ lžice octa
1 ½ lžice citrónové šťávy
3 lžice hnědého cukru
¼ 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.
2. Směs vložte do lehce vymazané formy 11 x 21 cm.
3. Připravte rajskou omáčku a nalijte ji na sekanou a posypejte mandlemi. Sekanou pečte v troubě cca 40 min. a často ji omáčkou potřete.
4. Rajskou omáčku připravíte smícháním vývaru, rajského protlaku, kávy, worcesterové omáčky, octa, citrónové šťávy, cukru a másla v hrnci. Na středním plameni ji přiveďte k varu.
5. Snižte plamen a za častého míchání nechte mírně vařit asi 8–10 minut, nebo dokud omáčka mírně nezhoustne.

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA S OVOCEM

6 porcí

**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
¼ šálku cukru moučka
2 lžice likéru Grand Marnier**

1. V horké vodní lázni rozpusťte 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.
5. Nalijte do navlhčené formy o obsahu 5 šálků. Nechte několik hodin nebo přes noc vychladnout.

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU PYRÉ – SALSY, ČERSTVÉ POUCHOUTKY, OMÁČKY A DIPY

SALSA Z ČERSTVÝCH NEKTARINEK

cca 5 ½ šálku

750 g oloupaných a vypeckovaných nektariněk

½ červené papriky, jemně nakrájená a zbavená zrněk

½ malé červené feferony, jemně nakrájená a zbavená zrněk

1 lžičce jemně nakrájeného čerstvého zázvoru
2 lžičce jemně nakrájeného listového koriandru

2 lžičce citrónové šťávy

2 lžičce cukru

½ lžičce mletého kmínu
mořská sůl na dochucení

1. Nektarinky zpracujte pomocí extraktoru pyré.
2. Nalijte směs z nektariněk do mísy a přidejte všechny ostatní ingredience.
3. Podle potřeby ochuťte solí.

Podávejte s rýží na kari nebo jako přílohu ke kuřecímu či rybímu masu.

OMÁČKA Z RAJSKÝCH JABLEK, FEFERONŮ A PANCETY

4 porce

125 g jemně nakrájených plátků pancetty (italská slanina)

1 kg čerstvých zralých rajských jablek, vykrojených a rozčtvrcených

2 lžičce olivového oleje

3 středně velké cibule, rozkrájené na kostky

4 stroužky jemně nakrájeného česneku

½ malé zelené feferony, jemně nakrájené

a zbavené zrněk

2 lžičky cukru

mořská sůl a jemně mletý pepř

1. Orestujte pancettu na pánvi do hněda a křehka.
2. Ponechte pancetu okapat na absorpčním papíru a odložte ji stranou.
3. Zpracujte rajská jablka v odšťavňovači pomocí extraktoru pyré.
4. Na velké pánvi rozehřejte olej, přidejte cibuli, česnek a feferony a tuto směs restujte na mírném ohni po dobu cca 10 minut.
5. Přidejte rajská jablka a cukr a přiveďte směs k varu.
6. Snižte plamen a vařte na mírném ohni bez pokličky po dobu cca 35 minut, nebo dokud omáčka nezhoustne a rajská jablka nebudou uvařena.
7. Podle potřeby ochuťte solí a pepřem.
8. Přidejte pancettu, směs zamíchejte a podávejte s horkými uvařenými těstovinami.

DIP Z ČERVENÉ ŘEPY A PAŽITKY

cca 3 šálky

850 g konzervované malé červené řepy, okapané

⅓ šálku nakrájené pažitky

1 stroužek drceného česneku

⅔ šálku sýru Mascarpone

1 lžičce citrónové šťávy

mořská sůl

čerstvě mletý černý pepř

1. Červenou řepu zpracujte pomocí extraktoru pyré.
 2. Směs z řepy nalijte do mísy.
 3. Přidejte pažitku, česnek, sýr Mascarpone, citrónovou šťávu a směs zamíchejte.
 4. Ochuťte solí a pepřem.
- Podávejte s kreky a zeleninou.

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU PYRÉ – POLÉVKY

ITALSKÁ FAZOLOVÁ POLÉVKA S FENYKLEM

6 porcí

2 klobásy Chorizo, krájené

**1 ½ kg čerstvých zralých rajských jablek,
vykrojených a rozčtvrcených**

¼ šálku olivového oleje

2 velké cibule, rozkrájené na kostky

4 stroužky jemně nakrájeného česneku

**1 malá hlíza čerstvého fenyklu, nakrájená na
kostky**

2 řapíkaté celery, nakrájené

2 velké mrkve, nakrájené na kostky

**1 lžice jemně nakrájených, čerstvých lístků
rozmarýnu**

2 šálky zeleninového vývaru

1 lžička cukru

mořská sůl a čerstvě mletý černý pepř

½ šálku malých těstovin

**400 g fazolí Borlotti nebo Cannelloni,
vypláchnutých a okapaných
sůl a pepř**

**½ šálku drobně nakrájené čerstvé italské
petržele**

1. Orestujte klobásy Chorizo na pánvi do hněda a křehka.
2. Ponechte klobásy okapat na absorpčním papíru a odložte je stranou.
3. Zpracujte rajská jablka pomocí extraktoru pyrė.
4. Na velké pánvi rozeħřejte olej, přidejte cibuli a česnek a tuto směs restujte na mírném ohni po dobu cca 10 minut.
5. Přidejte fenykl, celer a mrkev a tuto směs vařte po dobu 5 minut.
6. Přidejte rajská jablka, nakrájené klobásy Chorizo, rozmarýn, vývar, cukr a tuto směs přiveďte k varu.
7. Snižte plamen a pokrm vařte na mírném ohni pod pokličkou po dobu 30 minut.
8. Přidejte těstoviny a vařte dalších 5 minut.
9. Přidejte fazole, zamíchejte a vařte další 3 až 4 minuty.
10. Podle potřeby polévku ochuťte solí a pepřem.
Polévku posypte nakrájenou petrželí. Podávejte s čerstvým chlebem.

POZNÁMKA:

Je-li polévka příliš hustá, můžete přidat trochu vývaru.

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU PYRÉ – DEZERTY A OVOCNÉ POLEVY

DOMÁCÍ ZMRZLINA Z MANGA

6 porcí

400 g čerstvých kusů manga

½ šálku cukru

½ šálku smetany

2 lžičce čerstvé citrónové šťávy

1. Zpracujte mango pomocí extraktoru pyrė.
2. Do zpracovaného manga přidejte cukr, smetanu a citrónovou šťávu a směs důkladně zamíchejte.
3. Nalijte směs do výrobce zmrzliny a zpracujte podle pokynů výrobce, nebo ji umístěte do nádoby pro mrazicí boxy a zakryjte víkem. V případě potřeby můžete směs ponechat v mrazicím boxu jen tak dlouho, aby zamrzla kolem okrajů.
4. Vyjměte směs z mrazicího boxu a našlehejte ji vidličkou, aby se rozbily krystaly ledu.
5. Zakryjte směs víkem a umístěte znovu do mrazicího boxu, dokud zcela nezmrzne.

TIP:

Zmrzlina z výrobce bude krémovější a lahodnější.

ŠERBET Z ANANASU A MARACUJI

6 porcí

1 středně velký oloupaný ananas

8 ks maracuji s oddělenou dužinou

½ šálku cukrového sirupu (viz níže uvedený recept)

1. Rozkrájejte oloupaný ananas na čtvrtky. Vykrojte střed a vyhoďte jej.
2. Rozkrájejte dále ananas na kusy.
3. Ananas společně s dužinou maracuji zpracujte pomocí extraktoru pyrė.
4. Do vyrobené ananasové směsi přidejte cukrový sirup a zamíchejte.
5. Nalijte směs do výrobce zmrzliny a zpracujte podle pokynů výrobce, nebo ji umístěte do nádoby pro mrazicí boxy a zakryjte víkem. Ponechte směs v mrazicím boxu, tak dlouho, aby zamrzla kolem okrajů.
6. Vyjměte směs z mrazicího boxu a našlehejte ji vidličkou, aby se rozbily krystaly ledu.
7. Zakryjte směs víkem a umístěte znovu do mrazicího boxu, dokud zcela nezmrzne.

CUKROVÝ SIRUP

cca 3 šálky

3 šálky bílého cukru

2 šálky vody

1. Umístěte cukr a vodu do hrnce a vařte na velmi mírném ohni za stálého míchání, dokud se cukr nerozpustí.
 2. Nastavte středně nízký plamen a vařte směs po dobu 5 minut.
 3. Sejměte směs z ohně a ponechte ji zcela vychladnout.
- Uložte směs ve vzduchotěsné nádobě na chladném místě.

JAHODOVÉ PYRÉ

cca $\frac{2}{3}$ šálku

1 košíček jahod s odstraněnými stopkami

2 lžíce cukru moučka

1. Zpracujte jahody pomocí extraktoru pyré.
2. Do vyrobeného pyré přidejte moučkový cukr a důkladně promíchejte.

Podávejte v kopečcích jako ozdobu na zmrzlině, na sněhových pusinkách nebo na čokoládovém dortu.

ZMRZLINA Z TROPICKÉHO OVOCE

cca 12 ks tropických zmrzlin

1 košíček jahod s odstraněnými stopkami

$\frac{1}{4}$ melounu Cantaloupe, nakrájený a zbavený jader

2 oloupané banány

$\frac{1}{2}$ malého ananasu, oloupaný a vykrojený

4 ks maracuji

1. Pomocí extraktoru pyré vyrobte pyré z jahod a nalijte je do formiček na zmrzlinu.
2. Podobně vyrobte pyré z melounu a přidejte je do formiček k již vyrobenému pyré z jahod.
3. Zopakujte uvedený postup se zbývajícím ovocem (banány, ananasy a maracuja). Toto ovoce může být zpracováno dohromady.
4. Do forem na zmrzlinu vložte špejle a ponechte směs zmrazit, dokud nebude tvrdá (alespoň 6 hodin).

RECEPTY S POUŽITÍM EXTRAKTORU PYRÉ – NÁPOJE A FROOJIE™

Koktejly bez mléka vyrobené jen ze 100% ovoce.

Vzrušující nové míchané nápoje založené na kombinacích měkkého ovoce (například banánů) a tvrdšího ovoce.

MALINOVÉ A BANÁNOVÉ FROOJIE™

2 porce

1 velký oloupaný banán

**½ šálku čerstvých nebo mražených malin
(nechte rozmrznout)**

1 lžice medu

½ šálku studené vody

1. Zpracujte banány a maliny pomocí extraktoru pyrė, hotovou směs nalijte do 2 sklenic, přidejte med a vodu a dokonale promíchejte.

Okamžitě podávejte.

HRUŠKOVÉ A BORŮVKOVÉ FROOJIE™

2 porce

1 zralá, oloupaná a vykrojená hruška

½ šálku čerstvých borůvek

1 oloupaný banán

1 lžice sekaných listů máty

perlivá minerální voda nebo sodovka

1. Hrušku, borůvky a banán zpracujte pomocí extraktoru pyrė.
2. Přidejte sekané listy máty a dokonale promíchejte.
3. Nalijte směs do 2 velkých sklenic a doplňte je perlivou minerální vodou nebo sodovkou.

Okamžitě podávejte.

ANANASOVÉ A MELOUNOVÉ FROOJIE™

2 porce

**½ malého melounu (Cantaloupe) – oloupaný,
nakrájený a zbavený jader**

**¼ malého ananasu – oloupaný, vykrojený
a jemně nakrájený
vychlazená voda**

1. Meloun a ananas zpracujte pomocí extraktoru pyrė.
2. Nalijte směs do 2 sklenic podle potřeby zředte přidáním vychlazené vody.

Okamžitě podávejte.

KOKTEJL Z HRUŠEK A BANÁNŮ

2 porce

**1 velká zralá hruška, oloupaná, bez jader,
drobně nakrájená**

1 oloupaný banán

2 lžice čistého javorového sirupu

½ šálku přírodního jogurtu

½ šálku mléka

1. Hrušky a banány zpracujte pomocí extraktoru pyrě.
2. Přidejte javorový sirup, jogurt a mléko.
3. Nalijte směs do 2 velkých sklenic a ihned podávejte.

 Catler®

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonalovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami 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.

JUICE EXTRACTOR



WWW.CATLER.EU

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

INFO@CATLER.EU