

Sana
PRODUCTS®

МАСЛОПРЕСС SANA

Инструкция пользователя



- Держите инструкцию пользователя на видном месте, чтобы прочитать важные меры безопасности перед началом работы с устройством.
- Этот продукт для домашнего использования, коммерческое производство масла с помощью маслопресса Sana запрещено.

Модель
EUJ-702

СОДЕРЖАНИЕ

СНАЧАЛА ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО	3
ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ДЕТАЛИ МАСЛОПРЕССА	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
СОКОВЫЖИМАЛКИ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ РАБОТЫ С МАСЛОПРЕССОМ SANA OIL ЭКСТРАКТОР	6
ОРЕХИ И СЕМЕНА, КОТОРЫЕ МОЖНО ВЫЖИМАТЬ	6
ВЫБОР СЕМЯН	7
ВЫБОР РЕГУЛИРОВОЧНОГО КОЛЬЦА	8
ПОДГОТОВКА СЕМЯН И ОРЕХОВ	9
ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРУ.....	10
ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	12
ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗБОРУ	14
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ	15
РУКОВОДСТВО ПО ДИАГНОСТИКЕ	16
ХРАНЕНИЕ МАСЛА ХОЛОДНОГО ОТЖИМА	19
КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖМЫХ.....	19
ПОЛЕЗНЫЕ КАЧЕСТВА МАСЕЛ.....	20
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАШИ.....	29



СНАЧАЛА ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО



Перед использованием маслопресса Sana внимательно прочитайте инструкцию пользователя. Это важно для соблюдения безопасности, правильного использования маслопресса и избегания повреждений устройства.



Маслопресс Sana Oil Extractor не является самостоятельным устройством. Он спроектирован, как добавочное приспособление к шнековой соковыжималке. Список подходящих соковыжималок находится на ст. 6 в этой инструкции пользователя. Если у вас возникнут какие-то сомнения или вопросы, пожалуйста, свяжитесь с продавцом. Использование маслопресса с соковыжималкой, которая не одобрена для использования, может привести к поломке устройства и не будет поддаваться гарантийному обслуживанию.



Sana Oil Extractor может использоваться для выжимания масла только из семян и орехов, которые указаны в этой инструкции. Использование маслопресса для выжимания других видов семян и орехов может привести к поломке устройства и не будет поддаваться гарантийному обслуживанию.



Во время использования, маслопресс сильно нагревается, особенно фронтальная крышка. Если дотронуться голыми руками до этой детали, это может привести к ожогам. Пожалуйста, внимательно пользуйтесь устройством и всегда используйте силиконовую перчатку.



Через риск поломки мотора устройства, не используйте маслопресс дольше 30 минут за один подход. После такого использования, оставьте маслопресс минимум на 2 часа.



Большинство деталей маслопресса Sana Oil Extractor сделаны из нержавеющей стали, что делает их довольно тяжелыми. Если устройство упадет, это может привести к серьезной поломке и повреждениям. Пожалуйста, будьте внимательны, когда берете руками детали маслопресса.



Помойте детали Sana Oil Extractor (кроме монтажного блока) перед первым использованием и сразу после каждого использования. Следуйте инструкциям на ст. 15.



Для обеспечения самого лучшего качества работы маслопресса Sana Oil Extractor, каждое устройство проходит проверку после того, как его изготовили. Поэтому, устройство может содержать небольшое количество семян.



ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Это устройство не может использоваться людьми (включая детей) физически и ментально недееспособными или с небольшим знанием и опытом использования устройства, использование возможно только под четким руководством и инструктированием особы, которая отвечает за безопасность.
- Использование деталей, которые не рекомендуются и не продаются изготовителем, может привести к пожару, электрическому удару или повреждениям.
- Перед началом использования маслопресса, всегда выбирайте правильный размер регулировочного кольца, в зависимости от типа семян. Пожалуйста, следуйте инструкциям на ст. 8. Использование неправильного регулировочного кольца может привести к неисправности устройства.
- Всегда проверяйте правильность сборки Sana Oil Extractor перед использованием.
- Будьте внимательны, чтобы не положить пальцы или другие предметы в отверстия маслопресса. Не используйте кухонные принадлежности (ложка, вилка, нож) в качестве толкателя. Это может привести к серьезным повреждениям и поломке маслопресса. Если продукт внутри маслопресса застрял и заблокировал процесс выжимания, выключите мотор и разберите маслопресс для удаления блокирующего продукта.
- Перед разбором и заменой деталей маслопресса, выключайте мотор и отключайте устройство от розетки.
- Не используйте молоток или другие подобные инструменты, чтобы разобрать маслопресс. Это может привести к повреждениям, которые не подлежат гарантийному обслуживанию.
- Если вы столкнулись с проблемой в работе с маслопрессом, всегда обращайтесь к руководству по диагностике в этой инструкции (ст. 16-18). Если описанные там методы решения проблем не помогают, свяжитесь с сервисной точкой обслуживания. Никогда не пробуйте отремонтировать Sana Oil Extractor самостоятельно или в не сертифицированном центре обслуживания.
- Не пользуйтесь маслопрессом Sana Oil Extractor, если любая его деталь повреждена или мотор соковыжималки не работает должным образом.
- Маслопресс Sana Oil Extractor создан для использования в домашних условиях. Не используйте его в любых других целях, для которых это устройство не создано.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название продукта:	Sana Oil Extractor
Модель:	EUJ-702
Гарантия:	шнек и регулировочные кольца - 1 год другие детали - 1 год
Вес:	2кг
Размеры:	16,5 см (длина) x 19,5 см (высота) x 7 см (диаметр)

ДЕТАЛИ МАСЛОПРЕССА



Parts and accessories in the box:

1. фронтальная крышка	1 шт.	7. регулировочные кольца	2 шт.
2. шнек	1 шт.	8. стержень из металла	1 шт.
3. рабочая камера	1 шт.	9. щетка для очистки	1 шт.
4. основной блок	1 шт.	10. сито	1 шт.
5. горловина	1 шт.	11. защитная перчатка	1 шт.
6. воронка	1 шт.	12. кувшин для масла	1 шт.



СОКОВЫЖИМАЛКИ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ РАБОТЫ С МАСЛОПРЕССОМ SANA OIL EXTRACTOR

Sana Oil Extractor может использоваться как дополнительное устройство вместе со следующими моделями соковыжималок:

- Sana EUJ-707
- Sana EUJ-606
- Vidia SJ001
- Vidia SJ002
- Oscar DA-1000
- Oscar DA-1200
- Omega 8006(8226)
- Omega 8004(8224)



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ SANA OIL EXTRACTOR С ДРУГИМИ УСТРОЙСТВАМИ, КОТОРЫЕ НЕ УКАЗАНЫ В СПИСКЕ ПОДХОДЯЩИХ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ ДВУХ УСТРОЙСТВ.



Орехи и семена, которые можно выжимать

Sana Oil Extractor может выжимать масло из следующих семян и орехов:

- лен
- кунжут
- подсолнечные семена
- тыквенные семена
- рапсовые семена
- семена примулы
- конопляные семена
- кокосовая стружка
- черный тмин
- маковые семена
- жмых кокоса
- миндаль
- грецкий орех
- лесной орех
- арахис
- кедровый орех
- орехи кешью
- бразильский орех
- орех макадамия

ВЫБОР СЕМЯН

- Всегда помните, что качество и количество выжатого масла зависит от качества используемых семян. Семена низкого качества содержат небольшое количество масла и обладают низким выходом масла.
- Ищите семена с высоким содержанием масла. Лен выращивают разного типа. Лен, который выращивается для получения клетчатки, содержит небольшое количество масла.
- Никакой маслопресс не сможет выжать масло из сухих, старых, несвежих или немного испорченных семян. Ищите семена, которые хранились в оптимальных условиях как можно меньший период времени.
- В начале своего домашнего опыта выжимания масла, покупайте семена в разных магазинах, чтобы попробовать качество семян и содержание в них масла. Таким образом, вы сможете выбрать место покупки самых качественных семян.
- Посмотрите на внешний вид семян. Убедитесь в том, что семена не испорчены, не содержат вредителей, таких как насекомые или моль.
- Заметьте, что масло, которое выжимается во время работы маслопресса играет важную роль в правильном функционировании устройства. Оно смазывает шнек, охлаждает его и уменьшает трение. Выжимание семян с небольшим содержанием масла может заблокировать работу шнека.
- Некоторые семена и орехи требуют предварительного измельчения перед процессом выжимания масла. Вы можете сделать это с помощью ножа, блендера или специального измельчающего устройства. Помните, что измельчать семена очень мелко не нужно. Измельченные кусочки должны быть размером с льняное семя, не меньше и не больше чем семена подсолнуха.



ВЫБОР РЕГУЛИРОВОЧНОГО КОЛЬЦА



1



2

Продукт	Кольцо #.
Семена льна	1
Семена кунжута	1
Семена подсолнуха	1
Семена рапса	1
Семена примулы	1
Конопляные семена	2
Семена тыквы	2
Семена черного тмина	1-2
Маковые семена	1-2
Кокосовая стружка	2

Продукт	Кольцо #.
Жмых кокоса	2
Миндаль	2
Грецкий орех	2
Лесной орех	2
Арахис	2
Кедровый орех	2
Орехи кешью	1-2
Бразильский орех	2
Орех макадамия	2

Пожалуйста, обратите внимание на то, что вам иногда нужно будет использовать другое регулировочное кольцо, а не то, которое указано в таблице сверху. Например, если семена слишком сухие, вам необходимо будет использовать кольцо поменьше (с меньшим номером). С другой стороны, если есть проблема с блокированием работы маслопресса, используйте кольцо побольше (с большим номером).

ПОДГОТОВКА СЕМЯН И ОРЕХОВ

СЕМЕНА, КОТОРЫЕ НУЖНО ОЧИСТИТЬ ОТ ШЕЛУХИ:

- семена тыквы
- семена подсолнуха
- грецкие орехи
- лесные орехи
- арахис



Sana Oil Extractor выжимает масло только из очищенных от шелухи семян.

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ИЗМЕЛЬЧИТЬ ПЕРЕД ВЫЖИМАНИЕМ МАСЛА:

- семена тыквы
- грецкие орехи
- лесные орехи
- миндаль
- арахис
- орехи кешью
- бразильские орехи
- орехи макадамия

Эти семена и орехи необходимо измельчить для правильного выжимания. Измельченные продукты должны быть размером не меньше льняного семени и не больше семени подсолнуха. Это можно сделать с помощью ножа, блендера или устройства для измельчения овощей.



Не измельчайте продукты до консистенции порошка. Это даст плохой выход масла и может заблокировать работу маслопресса.

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НУЖНО ПОДАВАТЬ МАЛЫМИ ПОРЦИЯМИ И ОЧЕНЬ МЕДЛЕННО:

- жмых кокоса

Всегда хорошо начинать подачу продуктов в маслопресс медленно и малыми порциями. Но эти два продукта требуют особого внимания. Подавать их в маслопресс Sana Oil Extractor нужно очень внимательно и малыми порциями (несколько семян за один раз). Если подавать большими порциями, это может привести к блокировке устройства и поломке деталей. Всегда подавайте только несколько семян за один раз, чтобы предупредить блокирование устройства. Если блокирование все же происходит, обратитесь к руководству по диагностике на ст. 18 (Проблема 7).

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРУ



ШАГ 1

Установите рабочую трубку в основной блок так, чтобы совпали отверстия.



ШАГ 2

Установите горловину в совпавшие отверстия обеих деталей. Метки на основном блоке и горловине должны совпасть.



ШАГ 3

Установите шнек в рабочую камеру. Полностью вставьте его внутрь, чтобы он не выступал с фронтальной части рабочей трубки.



ШАГ 4

В зависимости от типа семян или орехов, используйте подходящее регулировочное кольцо. Пожалуйста, обратитесь за информацией на ст. 8. Установите регулировочное кольцо в фронтальную крышку.



ШАГ 5

Установите фронтальную крышку на рабочую камеру и поверните несколько раз до тех пор, пока крышка не будет плотно прикреплена. Не используйте чрезмерную физическую силу. Не используйте для этого металлический болт.



ШАГ 6

Присоедините собранный маслопресс к корпусу соковыжималки, таким же образом, как вы это делаете с колбой для выжимания сока. Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке до метки Close.



ШАГ 7

Установите воронку на горловину.



ШАГ 8

Установите кувшин с ситом под рабочую трубку.



ШАГ 9

Установите контейнер для жмыха под отверстием в фронтальной крышке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выжимание семян с использованием неподходящего регулировочного кольца может привести к плохому выходу масла или блокированию.

ИНСТРУКЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ШАГ 1

Подготовьте семена и орехи к выжиманию. Помните, что некоторые из них (например, семена тыквы, орехи) должны быть измельчены перед тем, как выжимать их с помощью маслопресса. Инструкция находится на ст. 6.



ШАГ 2

Включите маслопресс в розетку. Нажмите кнопку ON на корпусе соковыжималки, чтобы начать процесс выжимания.



ШАГ 3

Насыпьте семена или орехи в воронку. Помните, что некоторые семена (например, рапсовый), необходимо выжимать очень медленно засыпая в воронку небольшими порциями. Пожалуйста, перейдите на ст. 9. Масло должно начать капать после нескольких секунд выжимания. В самом начале процесса, семена могут выходить не полностью перетерты, это нормально. Должно образоваться необходимое давление для нормального выжимания масла из семян.



ШАГ 4

Пожалуйста, заметьте, что в зависимости от типа и качества процесса выжимания, количество выжатого масла и скорость выжимания может отличаться. Время от времени, необходимо очищать углубления в рабочей трубке (откуда выходит масло). Чтобы это сделать, просто очистите их несколько раз с помощью щетки во время процесса выжимания.



НЕ ТОЛКАЙТЕ. Всегда подавайте продукты медленно. Не проталкивайте. Никогда не используйте толкатель или другой предмет для проталкивания продуктов в горловину.



МАКСИМУМ 30 МИНУТ. Помните о том, что устройство не может работать дольше 30 минут за один подход. Никогда не продлевайте время использования. Остановите работу и позвольте устройству остынуть на протяжении 2 часов после 30 минут непрерывной работы.



БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ. Во время работы, рабочая трубка и фронтальная крышка нагреваются. Никогда не дотрагивайтесь до этих деталей голыми руками. Всегда используйте защитную силиконовую перчатку.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗБОРУ

ШАГ 1

Подождите пока маслопресс остановит работу, когда масло перестанет капать и воронка будет пустой.

ШАГ 2

Выключите мотор нажатием на кнопку OFF и подождите, пока устройство полностью не перестанет работать.

ШАГ 3

Просуньте металлический болт через отверстия в фронтальной крышке и покрутите его против часовой стрелки. Это ослабит фронтальную крышку.

ШАГ 4

Предупреждение! Фронтальная крышка становится очень горячей. Используйте защитную силиконовую перчатку, чтобы открутить крышку от рабочей трубки.

ШАГ 5

Включите задний ход мотора на 4-5 секунд, чтобы освободить рабочую трубку от жмыха внутри.

ШАГ 6

Снова выключите мотор нажатием кнопки OFF. Подождите, пока он остановится, нажмите и подержите кнопку REV на протяжении 3-4 секунд. Это поможет вытащить шнек.

ШАГ 7

Отключите шнур электропитания из розетки.

ШАГ 8

Снимите воронку и горловину.

ШАГ 9

Предупреждение! Используйте защитную силиконовую перчатку, чтобы вытащить шнек и рабочую трубку из монтажного блока.

ШАГ 10

Поверните фиксирующее кольцо на корпусе соковыжималки до метки Open и снимите монтажный блок.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ

- Очистку деталей маслопресса необходимо осуществлять сразу после использования, когда остатки масла семян свежие и легко очищаются.
- Следующие детали необходимо очищать в теплой мыльной воде: шнек, фронтальная крышка, рабочая трубка, воронка, регулировочные кольца и кувшин. Используйте моющее средство для посуды или другие мягкие моющие средства. Вытирайте детали сухим хлопчатобумажным или бумажным полотенцем.
- **Никогда не мойте монтажный блок маслопресса.** Не допускайте намокания монтажного блока маслопресса. Никогда не опускайте его в воду и не смачивайте водой. Вода может привести к ржавлению внутри монтажного блока.



НИКОГДА НЕ МОЙТЕ ОСНОВНОЙ БЛОК. Основной блок маслопресса нельзя мочить. Никогда не опускайте его в воду и не смачивайте водой. Вода может привести к ржавлению внутри монтажного блока.



НЕ УДАРЯЙТЕ. Не ударяйте детали с помощью молотка или других инструментов. Это может привести к деформациям и повреждениям маслопресса.



ВНИМАНИЕ! ДЕТАЛИ МАСЛОПРЕССА SANA OIL EXTRACTOR НЕЛЬЗЯ СОБИРАТЬ ПОКА ОНИ ВЛАЖНЫЕ. ПОДОЖДИТЕ, ПОКА ДЕТАЛИ ВЫСОХНУТ ПОЛНОСТЬЮ, ПЕРЕД ТЕМ КАК СОБИРАТЬ ИХ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛОПРЕСС.

РУКОВОДСТВО ПО ДИАГНОСТИКЕ

ПРОБЛЕМА 1

Масло вытекает очень медленно или не вытекает совсем.

- 1.. Не являются ли углубления в рабочей трубке чем-то закрыты? Время от времени необходимо очищать углубления в процессе выжимания масла. Для этого, в комплекте с маслопрессом прилагается щетка. Если вы начали замечать, что масло выходит медленнее или перестало выходить совсем, очистите углубления на рабочей трубке специальной щеточкой.
- 2.. Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые семена, особенно орехи или сухой кокосовый жмых дают очень немного масла во время выжимания. В таком случае, это нормально, поскольку, эти виды продуктов содержат намного меньше масла, чем семена льна или кунжута (хорошего качества).
- 3.. Возможно, вы пытаетесь выжимать масло из слишком старых или сухих внутри семян (в которых осталось очень мало масла внутри). Попробуйте купить семена в другом магазине, пока не найдете семена хорошего качества. Для получения более детальной информации, читайте страницу 7.

ПРОБЛЕМА 2

Масло не выходит даже после того, как были выбраны семена и прошли процесс выжимания маслопрессом. Выжатые семена выходят из фронтальной крышки, как и должны.

1. Проверьте правильность выбранного регулировочного кольца, которое подбирается под разные типы семян и орехов. Для каждого отдельного типа семян и орехов рекомендуется определенный тип регулировочного кольца, детали на стр. 7.
2. Проверьте правильность сбора маслопресса. Если вы неуверенны, разберите устройство и внимательно соберите снова, следуя инструкциям на стр. 9.
3. Если маслопресс собран правильно, следуя инструкциям, а масло все еще не выходит, существует высокая вероятность того, что продукт, который вы пытаетесь выжать слишком сухой внутри. К сожалению, всегда существует риск покупки некачественных семян в магазине. Не переживайте из-за этого. Попробуйте покупать семена в разных магазинах, пока не найдете качественные продукты. Для получения детальной информации, читайте стр. 6.
4. Время от времени необходимо очищать углубления на рабочей трубке во время процесса выжимания масла. Для этого, в комплекте с маслопрессом прилагается специальная щетка. Если вы замечаете, что масло вытекает медленнее или перестало совсем вытекать, попробуйте очистить углубления на рабочей трубке с помощью щетки.

ПРОБЛЕМА 3

Масло не вытекает, семена не опускаются в горловину и жмых не выходит из маслопресса.

1. Если вы пытаетесь выжать масло из тыквенных семян или орехов, возможно, вы недостаточно их измельчили или большой кусок ингредиента заблокировал работу пресса. Включите задний ход мотора на 2-3 секунды. Когда мотор остановит работу, снова включите и посмотрите, устранена ли ПРОБЛЕМА. Возможно, необходимо будет повторить это действие 2-3 раза. Если вы проделали это несколько раз и устройство все еще не работает, разберите его и очистите шнек и рабочую трубку от семян и жмыха. Снова соберите маслопресс и убедитесь в том, что продукты для выжимания подготовлены, следовательно инструкциям на стр. 9. Помните, что некоторые продукты необходимо измельчать и очищать от шелухи.
2. (Это не распространяется на семена расторопши). Возможно, вы опустили слишком мало продукта в маслопресс, что и привело к небольшому давлению внутри маслопресса для того чтобы выжимать масло. Попробуйте опустить немного больше продукта в маслопресс.

ПРОБЛЕМА 4

Масло не выходит, а жмых из фронтальной крышки выходит не достаточно сухим и измельченным.

1. Проверьте правильность выбранного регулировочного кольца. Каждый вид семян и орехов, которые выжимаются с помощью Sana Oil Extractor имеют определенный размер рекомендуемого регулировочного кольца, который используется во время выжимания, для получения более детальной информации, смотрите стр. 8.
2. Проверьте правильность сбора маслопресса. Если у вас есть сомнения, разберите устройство и соберите снова, внимательно, следуя инструкциям на стр. 10.

ПРОБЛЕМА 5

Мотор работает, а шнек не крутится.

1. Проверьте правильность установки шнека в рабочую камеру и основной блок. Правильно установленный шнек должен полностью входить концом в шестигранное отверстие. Если это не так, разберите маслопресс и соберите снова, следуя инструкциям на стр. 10-11.

ПРОБЛЕМА 6

Слишком много скрипения во время выжимания масла.

1. Некоторое количество скрипучего звука является нормальным во время выжимания льняного масла. Скрипение должно исчезнуть по сле нескольких минут выжимания масла или во время следующего подхода.
2. Если скрипение не исчезло, проверьте правильность выбранного регулировочного кольца. Инструкция на стр. 8.

ПРОБЛЕМА 7

Мотор остановился во время выжимания масла.

1. Какой тип семян использовался, когда мотор перестал работать? Если вы использовали маслопресс для выжимания масла из семян расторопши или фенхеля, проверьте, много ли семян вы засыпали в горловину. Если это не так, проверьте правильность выбранного регулировочного кольца. Выше упомянутые семена должны выжиматься с использованием регулировочного кольца №3. Также, семена необходимо опускать в горловину медленно и небольшими порциями (чтобы прочитать больше информации о требованиях во время выжимания разных семян, читайте страницу 9). Если вы не выполнили всех указанных инструкций, разберите Sana Oil Extractor. Хорошо очистите внутреннюю часть рабочей трубки и шнек. После очищения маслопресса, соберите его еще раз, устанавливая правильное регулировочное кольцо. Помните, что семена нужно подавать в горловину медленно и небольшими порциями.
2. Возможно попадание небольшого предмета (камушка или скорлупы) в маслопресс через горловину. Для удаления этого предмета, необходимо разобрать Sana Oil Extractor и очистить шнек, горловину и рабочую трубку. Снова соберите маслопресс и убедитесь в том, что семена не содержат посторонних предметов. Помните, что орехи и семена могут выжиматься только после удаления скорлупы и шелухи. (Чтобы прочитать больше о семенах, перейдите на страницу 9).
3. Проверьте правильность сбора маслопресса. Если вы неуверенны, разберите его и соберите еще раз согласно инструкциям на стр. 10.
4. Вы уверены в том, что тот продукт, который вы пытаетесь выжать подходит для выжимания с помощью маслопресса Sana Oil Extractor? Убедитесь в том, что ингредиент, который вы выжимаете, находится в списке тех продуктов (на стр. 6), которые можно выжимать с помощью Sana Oil Extractor. Никогда не используйте продукты, которые не находятся в списке рекомендуемых к выжиманию с помощью Sana Oil Extractor.
5. Проверьте, работает ли мотор. Отсоедините Sana Oil Extractor от мотора и включите сам мотор. Если мотор работает, значит, причина в самом маслопрессе. Если вы обнаружили проблему с работой мотора, причиной этому может быть его перегрев или неисправность.
6. Возможно, мотор перегрелся и сработал тепловой предохранитель. Помните, что мотор может работать 30 минут без остановки. После этого времени, необходимо выключить устройство и дать ему остыть.

ХРАНЕНИЕ МАСЛА ХОЛОДНОГО ОТЖИМА

Мы рекомендуем использовать масло холодного отжима сразу после приготовления, когда все его полезные качества еще находятся в продукте. С помощью Sana Oil Extractor вы можете выжимать столько масла, сколько вам сейчас необходимо. Если вы хотите хранить некоторое количество масла, мы предлагаем вам несколько советов, которые помогут сохранить свежесть и пользу масла:

- Храните масло в темных, стеклянных бутылках, которые предупреждают попадание света на продукт.
- Убедитесь в том, что бутылка плотно закрыта.
- Храните масло в темных помещениях, подальше от солнечного света.
- Храните в холодном, сухом месте.
- Вы можете хранить масло в холодильнике, но не в морозильной камере. Масло становится густым при низких температурах.
- Прикрепите наклейку на бутылку. Напишите дату, когда вы выжали масло и его срок годности.
- Храните масло подальше от источников тепла – высокие температуры разрушают полезные вещества.
- Помните, что масло является легковоспламеняющимся средством – держите его подальше от плиты и духовки.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖМЫХ

Отходы, которые остаются после выжимания масла – это остатки семян (жмых) без масла. Жмых не такой полезный, как цельные семена или выжатое масло, но он, все же, обладает некоторыми полезными качествами. Он содержит много клетчатки (которая очищает организм и помогает пищеварительной системе) и другие полезные вещества, которые не были выжаты вместе с маслом. Жмых можно использовать, как ценный ингредиент в большинстве блюд. Вы можете найти интересные методы, где его использовать. Вот, например:

- полезное печенье и батончики
- утренняя овсянка и мюсли
- салаты, хлебцы и пирожные
- полезная еда для ваших питомцев

ПОЛЕЗНЫЕ КАЧЕСТВА МАСЕЛ



Льняное масло

Льняное масло полезно высоким содержанием ненасыщенной жирной кислоты Омега 3. Также, оно содержит много витамина Е, известного как "витамин молодости".

Популярное лекарство от многих болезней – это специальный тип льняного масла, которое называется Будвиг. Названо оно в честь Йоганны Будвиг, автора диеты, которая включает потребление разнообразное льняного семени с особенно высоким содержанием ненасыщенных жирных кислот.

Регулярное потребление льняного масла имеет много позитивных эффектов, включая:

- предупреждение возникновения сердечнососудистых заболеваний
- снижение риска заболеваний мозга, пищеварительной и нервной систем
- помощь в лечении некоторых кожных заболеваний (волчанка и псориаз)
- помощь в избавлении от лишнего веса
- помогает замедлить процесс старения кожи и целого организма с помощью витамина Е



Кунжутное масло

Кунжутное масло является хорошим источником ненасыщенных жирных кислот Омега 6 и Омега 9. Оно также содержит значительное количество витаминов и минералов, включая витамины А, Е и К, фосфор, цинк, железо, магний, кальций и витамины группы В. Потребление масла рекомендуется во время лечения некоторых заболеваний и для улучшения состояния здоровья в целом. Вот некоторые преимущества кунжутного масла:

- предупреждает раковые заболевания
- снижает риск появления атеросклероза, инфаркта и приступа стенокардии
- предупреждает высокое кровяное давление и регулирует уровень холестерина
- лечит запоры
- предупреждает возникновение остеопороза
- ухаживает за состоянием кожи

Подсолнечное масло

Потребление подсолнечного масла, выжатого из очищенных семян подсолнуха рекомендуется при дефиците в организме витамина Е, бета-каротина и ненасыщенной жирной кислоты Омега 6. Это масло также является прекрасным источником лецитина и линоленовой кислоты. Подсолнечное масло используется во время лечения таких состояний, как:

- **повышенный уровень холестерина**
- **проблемы с репродуктивными органами у мужчин**
- **слабый иммунитет**
- **кожные заболевания, типичные для смешанного и жирного типов кожи**
- **судороги икроножных мышц**
- **головные боли**
- **заболевания кишечника**
- **насморк**



Масло из семян тыквы

Масло из семян тыквы в основном ценится содержанием таких полезных веществ, как витамины А, С, D, Е, В1, В2, В6, калий, селен, цинк и фитостеролы. Это масло является биологически доступным источником цинка и именно, поэтому, подсолнечное масло рекомендуется употреблять в случае заболеваний простаты и мочевых путей. Употребление подсолнечного масла является полезным при:

- **контроле уровня холестерина**
- **предупреждении атеросклероза**
- **борьбе с желудочно-кишечными паразитами**
- **лечении акне и других кожных заболеваний**
- **повышении иммунитета**
- **помощи в лечении депрессий и перепадов настроения**



ПОЛЬЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ



Масло из рапса

Рапсовое масло полезно не только высоким содержанием Омега 3 и Омега 6, но и правильной пропорцией этих двух элементов (1:2). В этом аспекте, рапсовое масло нельзя сравнить с любым другим маслом. К тому же, рапсовое масло является богатым источником жирорастворимых витаминов, таких как А, Е, D3 и бета-каротина.

Благодаря этому, рапсовое масло является ценной диетической добавкой. Вот список некоторых преимуществ:

- предупреждение сердечнососудистых заболеваний
- контроль диетического холестерина
- снижение метаболизма
- снижает симптомы псориаза
- помогает в лечении артрита
- улучшает внешний вид кожи
- повышает иммунитет



Масло из семян мака

Масло из семян мака содержит до 70% ненасыщенной жирной кислоты Омега 6, которая позитивно влияет на сердечную систему. Это масло может понизить уровень холестерина, предупредить возникновение атеросклероза и снизить появление тромбов. Оно также снижает риск приступа стенокардии.

Масло из семян мака не должно использоваться во время готовки пищи, потому что высокие температуры уничтожат ценные свойства полезных веществ. Оно должно использоваться как дополнение к салатам, заправкам, соусам и многим другим блюдам.

Масло из конопли

Масло из конопли выжимается с помощью перетирания семян конопли, которые не обладают наркотическими свойствами. Нерафинированное конопляное масло холодного отжима является богатым источником витаминов К, Е, А, И, фитостеролов, фосфолипидов, хлорофилла и других минералов. Благодаря его уникальному составу, конопляное масло имеет много полезных качеств и может быть ценной добавкой, особенно для:

- регулирования свертывания крови.
- предупреждения инфаркта
- лечения псориаза
- лечения атопического дерматита
- лечения раздражений кожи и слизистых оболочек
- лечения ран и ожогов
- ежедневного ухода за сухой кожей



Масло из кокоса

Кокосовое масло является самым богатым источником насыщенных жиров. Около 62% масла состоит из жирных кислот (со средней длинной цепи), которые усваиваются гораздо легче, чем другие жирные кислоты. Их особенность заключается в том, что в печени они превращаются непосредственно в энергию (по научному, в кетоновые тельца). Более того, такие жирные кислоты обладают:

- противогрибковыми, антибактериальными и противовирусными свойствами
- защищают печень от вредного воздействия некоторых элементов и приглушают чувство голода
- увлажняет и разглаживает кожу и волосы, защищает от повреждений и ультрафиолетовых лучей
- благоприятно влияет на улучшение функций головного мозга у людей, страдающих от болезни Альцгеймера
- помогают при лечении артрита и уменьшают воспалительные процессы в организме



ПОЛЬЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ



Масло из черного тмина

Нигелла или чернушка, более известное название – черный тмин, растение, которое дает маленькие черные семена. Эти семена содержат много ценных ингредиентов, таких как фосфолипиды, фитостеролы, флавоноиды, много витаминов (А, Е, В1, В3, В6), минералов таких, как цинк, селен, магний, кальций, железо и натрий. Вещества тимохинон и нигеллон заслуживают особого внимания благодаря своим противовоспалительным и антибактериальным качествам. К тому же, масло черного тмина содержит Омега 3, Омега 6 и Омега 9 жирные кислоты. Некоторые из основных полезных качеств, которыми обладает черный тмин:

- бронхорасширяющий эффект (помогает при астме и бронхитах),
- снижает уровень “плохого” холестерина и снижает уровень его впитывания в организм,
- расслабляет нервную систему,
- улучшает состояние кожи, лечит акне, псориаз, высыпание и атопический дерматит,
- предупреждает заболевания простудой и гриппом,
- улучшает иммунную систему.

Масло из семян примулы вечерней

Из семян примулы вечерней вы можете выжать масло, которое состоит из ненасыщенных жирных кислот (линолевой кислоты и гаммалиноленовой кислоты), которые помогают повысить уровень “хорошего” холестерина в организме. Масло из семян примулы вечерней также содержит кальций, цинк, протеины, фитостеролы, большую порцию полифенолов и витамина Е. Масло из семян примулы вечерней используется для лечения:

- синдрома хронической усталости,
- повреждения нервов от диабета,
- остеопороза,
- симптомов ПМС,
- артрита и ревматических болей,
- высокого кровяного давления.



Масло грецкого ореха

Масло грецкого ореха считается одним из самых богатых источников жирных кислот (Омега 3). Оно богато фитодобавками и минералами, такими как фосфор, магний, цинк, железо и кальций. Оно также обеспечивает организм витаминами группы В, витамином Е и витамином РР.

Среди множества полезных качеств масла грецкого ореха, самые важные включают в себя снижение риска сердечных заболеваний и снижение уровня “плохого” холестерина и триглицерида. Масло грецкого ореха богато антиоксидантами, которые устраняют радикалы, замедляют процесс старения и снижают риск заболевания раком. Более того, масло грецкого ореха обладает антисептическими, противовоспалительными, противогрибковыми и даже болеутоляющими качествами.

Метод хранения: масло грецкого ореха можно хранить 6-12 месяцев в прохладном, сухом, темном месте.



Миндальное масло

Масло миндаля является отличным источником витамина Е, таких минералов как цинк, магний, калий и мононенасыщенных жирных кислот.

Это масло можно наносить непосредственно на кожу после принятия ванн. Оно обладает увлажняющим, смягчающим и очищающим эффектами. Масло миндаля гипоаллергенное и нежное, что делает его подходящим даже для младенцев и людей с чувствительной кожей.

Регулярное потребление масла миндаля имеет полезное воздействие на организм. Оно повышает уровень иммунитета, улучшает пищеварение и сердечную функцию, регулирует кровяное давление, снижает риск сердечнососудистых заболеваний и помогает снизить уровень холестерина. Масло миндаля осуществляет полезный эффект на работу нервной системы и память. *vascular disease, and helps to lower cholesterol levels. It also has a positive effect on the functioning of the nervous system and memory.*

Метод хранения: срок годности свежесжатого масла миндаля составляет приблизительно 1 год если оно хранится в сухом, прохладном, темном месте.



ПОЛЬЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Масло лесного ореха



Масло лесного ореха является хорошим источником витаминов Е и В, а также мононенасыщенных жирных кислот, таких как олеиновая кислота, которая снижает уровень холестерина.

Частично, благодаря высокому содержанию флавоноидов, масло имеет полезное воздействие на кожу, устраняет акне и обладает противозростным эффектом, а также защищает от вредного воздействия ультрафиолетовых лучей. Нанося, непосредственно, на кожу, масло увлажняет, смягчает и насыщает ее витаминами.

Исследования показывают, что потребление масла лесного ореха может улучшать состояние желудочных язв, защищать от появления камней в желчном пузыре и поддерживать систему пищеварения. К тому же, при ежедневном употреблении, оно помогает предупреждать появление заболеваний сердечнососудистой системы.

Метод хранения: масло лесного ореха можно хранить на протяжении 6 месяцев в сухом, темном месте. Не храните его в холодильнике, потому что оно становится мутным при низких температурах.

Арахисовое масло



Арахисовое масло богато витамином Е, магнием, калием, фолиевой кислотой и медью и в то же время, не содержит холестерина. К тому же, оно является хорошим источником фитостеролов, которые помогают снизить уровень холестерина в организме до 15% и предупредить появление сердечных заболеваний и атеросклероза.

Некоторые из преимуществ арахисового масла включают в себя снижение риска заболевания раком и появление дегенеративных заболеваний, способность снижать кровяное давление, улучшение когнитивных функций, работу нервной системы, укрепление иммунной системы и защита от свободных радикалов.

Метод хранения: Метод хранения: арахисовое масло можно хранить до 6 месяцев в прохладном, сухом, темном месте.

Масло из орехов кешью

Масло из орехов кешью является хорошим источником витаминов группы В, витамина Е, селена, цинка, кальция, магния, калия, железа и антиоксидантов. Оно укрепляет иммунную систему, снижает уровень заболевания раком, улучшает память и работу мозга.

Благодаря содержанию ненасыщенных жирных кислот, масло обеспечивает энергией, повышает метаболизм, снижает уровень триглицеридов, снижает уровень “плохого” холестерина и повышает уровень “хорошего” холестерина.

Масло из орехов кешью владеет очень полезными качествами для кожи – оно смягчает, увлажняет, действует, как противовозрастное средство и улучшает цвет кожи.

Метод хранения: масло из орехов кешью лучше всего хранить в холодильнике. Оно пригодно для употребления на протяжении 12 месяцев после изготовления.



Масло из бразильского ореха

Масло из бразильского ореха особенно богато содержанием селена. Оно также содержит витамины А и Е, медь и антиоксиданты. Оно помогает предупредить возникновение меланомы и других видов раковых заболеваний, а также обладает противовоспалительным и очищающим эффектами.

Благодаря содержанию Омега 3 жирных кислот, бразильский орех снижает риск возникновения сердечнососудистых заболеваний, снижает уровень “плохого” холестерина и насыщает организм энергией. К тому же, оно укрепляет иммунную систему и кости, помогает в борьбе с простудными заболеваниями и гриппом, снижает стресс, облегчает мигрени и улучшает память.

Метод хранения: масло из бразильского ореха может употребляться на протяжении 2 лет после изготовления при условии хранения в прохладном, сухом и темном месте.



ПОЛЬЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ



Фисташковое масло

Фисташковое масло содержит много полезных веществ, которые необходимы нашему организму. Оно является хорошим источником многих антиоксидантов, каротиноидов, витаминов С, Е, витаминов группы В, меди, железа, магния, калия, цинка, фосфора, марганца и селена.

Регулярное употребление фисташкового масла может помочь понизить уровень “плохого” холестерина и повысить уровень “хорошего” холестерина. Более того, благодаря высокому содержанию антиоксидантов, оно снижает риск заболевания различными видами раковых заболеваний, сердечными заболеваниями и замедляет процесс старения.

К тому же, фисташковое масло помогает предупредить появление диабета и контролировать его симптомы. Высокое содержание витамина В6 помогает насытить кровь кислородом, улучшить работу нервной системы и повысить иммунитет. Витамин Е в фисташковом масле насыщает кожу витаминами, улучшает ее вид и защищает от ультрафиолетовых лучей.

Масло кедрового ореха

Масло кедрового ореха столетиями использовалось в российской и китайской медицине, как лекарство для желудка и пищеварительной системы. Масло кедрового ореха помогает при язвах и воспалениях слизистых оболочек желудка и двенадцатиперстной кишки.

Исследование показывает, что масло кедрового ореха помогает при борьбе с лишним весом, подавляя чувство аппетита и снижая уровень “плохого” холестерина.

К тому же, масло кедрового ореха обладает противовоспалительным эффектом, укрепляет иммунную систему и придает энергии. Оно богато витамином А, Омега 6 и Омега 9 жирными кислотами, которые позитивно влияют на суставы и кожу.

Метод хранения: масло кедрового ореха лучше всего хранить в холодильнике. Его можно употреблять на протяжении 12 месяцев после выжимания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАШИ

Для достижения самого лучшего результата, используйте очищенный овес (без шелухи) или очищенную рожь. Используйте регулировочное кольцо № 2. Включите устройство и медленно подавайте семена в горловину. Наблюдайте за процессом приготовления хлопьев.

Если маслопресс заблокировался и перестал работать, прочитайте руководство по диагностике на стр. 18 (ПРОБЛЕМА 7).

Рецепт : Завтрак вместе с Sana Oil Extractor

Ингредиенты::

- свежий овес 1 стакан
- свежие льняные семена 1/2 стакана
- сушеные финики 5 штук
- корица 1 ч.л.
- порезанный банан 1 штука
- миндальное молоко 1 стакан

1. Выдавите масло из семян льна, используя регулировочное кольцо №1.
2. Используя защитную перчатку, смените регулировочное кольцо на № 2 и продолжайте выжимать свежий овес.
3. Поместите хлопья в глубокую тарелку, добавьте порезанный банан, финики и корицу. Залейте миндальным молоком и льняным маслом.



ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

Sana Oil Extractor имеет гарантию производителя. Гарантийный период составляет 1 год. Гарантия распространяется только на обслуживание в домашних условиях. Повреждения или неисправности вызванные использованием Sana Oil Extractor с целью или путем, которые не описаны в этой инструкции пользователя, не покрываются гарантией.

Гарантия обеспечивается гарантийным талоном, который выдается продавцом при продаже каждой единицы проданного товара. Гарантийные обязательства детально описаны в гарантийном талоне.

В случае возникновения проблем во время использования Sana Oil Extractor, пожалуйста, обратитесь к разделу "Руководство по диагностике" в этой инструкции пользователя на стр. 16-18. Если ПРОБЛЕМА остается неразрешенной после выполнения инструкций в разделе "Руководство по диагностике", пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром производителя.






Будущее Вашей Здоровой Кухни

Sana® Украина

www.sana.ua

+38 068 543 1000

 @sana.ukraine

+38 044 353 0218

 @sana.ukraina