

Sana
Omega®

Насадка для получения масла Sana Oil Extractor EUJ-702



sanaproducts.ru vsoski.ru

Маслопресс-насадка Sana Oil Extractor EUJ-702

Инструкция по эксплуатации

Содержание

Прочтите перед использованием.....	3
Важные меры предосторожности.....	4
Технические характеристики.....	5
Детали.....	5
Соковыжималки, совместимые с маслопрессом Sana.....	6
Орехи и семена, которые можно обрабатывать.....	6
Выборсемян.....	7
Выбор регулировочного кольца.....	8
Подготовка семян и орехов.....	9
Сборка.....	10
Эксплуатации.....	12
Разборка.....	14
Чистка и уход.....	15
Устранение неисправностей.....	16
Хранение масла холодного отжима.....	19
Как использовать жмых.....	19
Полезные свойства масла.....	20
Приготовление каши.....	29
Гарантия.....	30



Прочтите в первую очередь



Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, перед тем как приступить к использованию маслопресса Sana. Это очень важно для вашей безопасности, исправной работы маслопресса, а также предотвращения повреждений самого аппарата.



Маслопресс Sana – это не отдельный аппарат. Он был разработан в качестве насадки к отдельным шнековым соковыжималкам. Список подходящих моделей указан на странице 6. В случае какие-либо неисправностей свяжитесь с продавцом. Крепление насадки к не предназначенной для этого соковыжималке может привести к повреждениям или поломке устройства и не будет покрываться гарантией.



Маслопресс Sana предназначен для приготовления масла из орехов и семян, которые указаны в списке данной инструкции. Попытка получения масла из продуктов, не указанных в списке в данной инструкции может привести к поломке аппарата и не будет покрываться гарантией.



Корпус маслопресса, особенно передняя крышка, очень сильно нагреваются в процессе работы. Не прикасайтесь к горячим частям устройства, это может привести к ожогам! Пожалуйста, соблюдайте осторожность и всегда используйте защитную силиконовую перчатку, которая идет в комплекте.



Во избежание риска повреждения двигателя, не используйте маслопресс дольше 30 минут. Если это произошло, выключите аппарат и дайте ему остыть минимум 2 часа.



Большинство частей маслопресса Sana изготовлены из нержавеющей стали, что делает его значительно тяжелее. Падение аппарата может привести к серьезным повреждениям или поломке. Будьте осторожны при переноске аппарата.



Помойте детали маслопресса Sana (кроме алюминиевой детали-переходника) перед первым использованием и сразу же после использования. Следуйте инструкции на странице 15.



Чтобы убедиться в качестве маслопресса Sana, каждый аппарат тестируется после производства. По этой причине в них может оставаться незначительное количество семян.



Важные меры предосторожности

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными возможностями органов чувств или мышления, а также не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда такие люди находятся под надзором ответственного за их безопасность, или проходят обучение использованию прибора под началом данного человека.
- Использование деталей, не рекомендуемых и не продаваемых производителем, могут привести к пожару, удару электрическим током или травмам.
- Перед тем, как начать отжимать масло, всегда выбирайте соответствующий размер регулировочного кольца, в зависимости от вида семян. Пожалуйста, соблюдайте инструкции на странице 8. Использование регулировочного кольца неправильного размера может привести к неисправной работе устройства.
- Всегда проверяйте, чтобы конструкция маслопресса Sana была собрана правильно.
- Не помещайте пальцы или другие посторонние предметы в отверстия маслопресса. Не используйте столовые приборы (такие как ложки, вилки, ножи, и др.) в качестве толкателя. Это может привести к серьезной поломке или повреждению устройства. Если продукт застрянет внутри и заблокирует маслопресс, выключите устройство и разберите конструкцию, чтобы устранить затор.
- Выключите устройство и отключите от сети перед разборкой или сменой аксессуаров.
- Никогда не используйте молоток или другие подобные инструменты во время разборки маслопресса. Это может привести к повреждению, которое не будет покрываться гарантией.
- Если вы столкнетесь с проблемой во время работы маслопресса, в первую очередь смотрите пункт «Устранение неисправностей» в данной инструкции (страницы 16-18). Если решения, описанные в данном разделе не помогли решить проблему, свяжитесь с продавцом. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать маслопресс самостоятельно или в сервисном центре другой компании.
- Не используйте маслопресс Sana, если какие-либо детали были повреждены или в случае, если двигатель соковыжималки не работает должным образом или неисправен.
- Маслопресс Sana предназначен только для домашнего использования. Используйте аппарат исключительно по назначению.

Технические характеристики

Технические характеристики:

Название: Маслопресс Sana

Модель: EUJ-702

Гарантия: 5 лет

Вес: 2 кг

Размеры: 16,5 см (длина) x 19,5 см (высота) x 7 (диаметр) см

Детали



Детали и аксессуары в коробке:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. ПЕРЕДНЯЯ КРЫШКА 1 ШТ. | 7. РЕГУЛИРУЮЩЕЕ КОЛЬЦО 2 ШТ. |
| 2. ШНЕК 1 ШТ. | 8. МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ СТЕРЖЕНЬ 1 ШТ. |
| 3. РАБОЧАЯ ТРУБКА 1 ШТ. | 9. ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ 1 ШТ. |
| 4. ДЕТАЛЬ-ПЕРЕХОДНИК 1 ШТ. | 10. ДУРШЛАГ 1 ШТ. |
| 5. ЗАГРУЗОЧНАЯ ГОРЛОВИНА 1 ШТ. | 11. ЗАЩИТНАЯ ПЕРЧАТКА 1 ШТ. |
| 6. ВОРОНКА 1 ШТ. | 12. КУВШИН ДЛЯ МАСЛА 1 ШТ. |



Соковыжималки, совместимые с маслопрессом Sana

Соковыжималка Sana by Omega EUJ-606

Соковыжималка Sana by Omega EUJ-707

Соковыжималка Omega 8224

Соковыжималка Omega 8226



Не используйте маслопресс от Sana с другими устройствами, не приведенными в списке выше. Это может привести к повреждению обоих устройств.



Семена и орехи, которые можно использовать

Маслопресс от Sana можно использовать для получения масла из следующих семян и орехов:

- | | | |
|------------------------|---------------------|--------------------|
| • Семена льна | • Семена конопли | • Фундук |
| • Семена кунжута | • Семена расторопши | • Арахис |
| • Семена подсолнечника | • Черный тмин | • Кедровые орехи |
| • Семена тыквы | • Семена мака | • Кешью |
| • Семена рапса | • Кокосовая стружка | • Бразильский орех |
| • Семена примулы | • Миндаль | • Орехи макадамия |
| | • Грецкие орехи | |

Выбор семян

- Всегда помните, что количество и качество отжатого масла в основном зависит от качества используемых продуктов. Старые семена имеют низкое содержание масла, поэтому на выходе получается небольшое количество.
- Ищите семена с высоким содержанием масла. Семена льна выращиваются в разных вариантах. В тех видах, которые выращиваются для получения клейковины, не содержится много масла.
- Никакой экстрактор не может отжимать масло из сухих, а также старых, несвежих или заветренных семян. Ищите свежие семена, которые хранятся в соответствующих условиях, в течение как можно более короткого периода времени.
- Когда вы приобретете маслопресс, попробуйте купить семена в разных магазинах и проверить их качество и содержание масла. Таким образом вы сможете выбрать лучшее место для покупки высококачественных семян.
- Проверяйте состояние семян. Убедитесь, что они не испорчены. Проверьте на наличие обесцвечивания, насекомых или моли.
- Имейте в виду, что масло, которое отжимается в процессе, играет важную роль в работе самого маслопресса. Оно смазывает шнек, остужает его и снижает трение. Обработка семян, которые содержат небольшое количество масла, может привести к блокировке шнека.
- Некоторые семена и орехи требуются дополнительно измельчить перед обработкой. Вы можете сделать это с помощью ножа, блендера или специальной дробилки. Однако, помните, что семена не должны быть слишком мелкими. Размер кусочков не должен быть меньше, чем размер семян льна, и не больше, чем размер семян подсолнечника.



Выбор регулирующего кольца



1



2

Продукт	Кольцо #.
Семена льна	1
Семена кунжута	1
Семена подсолнечника	1
Семена тыквы	1
Семена рапса	1
Семена примулы	2
Семена конопли	2
Семена расторопши	3
Черный кумин	1-2
Семена мака	1

Продукт	Кольцо #.
Кокосовая стружка	2
Миндаль	2
Грецкие орехи	2
Фундук	2
Арахис	2
Кедровые орехи	2
Кешью	1-2
Бразильский орех	2
Орехи макадамия	2

Всегда старайтесь подобрать нужное кольцо с учетом свойств продукта, который вы приобрели для отжима. Например, если семя слишком сухое, то нужно будет использовать кольцо №1. С другой стороны, если проблема заключается в заторе – используйте кольцо №2.

Подготовка семян и орехов

Семена, которые необходимо очищать перед отжимом:

- Семена тыквы
- Семена подсолнечника
- Грецкие орехи
- Фундук
- Арахис



Маслопресс Sana выжимает масло только из семян и орехов, которые очищены.

Продукты, которые нужно измельчить перед обработкой:

- Семена тыквы
- Грецкие орехи
- Фундук
- Миндаль
- Арахис
- Кешью
- Бразильский орех
- Орехи макадамия

Чтобы из семян и орехов получилось максимальное количество масла, нужно измельчить их до более мелкого размера. Размер кусочков должен быть больше, чем семя льна или кунжута, но меньше, чем семя подсолнечника. Их можно измельчить с помощью ножа, блендера или измельчителя для овощей.



Не измельчайте семена и орехи до состояния муки. Это отрицательно скажется на количестве масла и заблокирует маслопресс.

Продукты, которые нужно загружать очень медленно и в небольших количествах:

- Кокосовая стружка
- Семена расторопши

Всегда лучше всего начинать с загрузки небольшого количества семян и орехов и загружать их медленно. Но эти два вида продукта требуют соблюдения особой осторожности. Их нужно загружать очень медленно и небольшими порциями (всего несколько семян за раз). Если сразу загрузить маслопресс большое количество семян, они могут заблокировать аппарат и повредить детали. Всегда загружайте несколько семян за раз, чтобы избежать заторов. Если всё-таки затор произошел, смотрите страницу с разделом «устранения неисправностей» на странице 18 (Проблема 7).

Инструкция по сборке



Шаг 1

Вставьте отжимную корзину в деталь-переходник, чтобы совпали оба круглых загрузочных отверстия.



Шаг 2

Вставьте загрузочную горловину в отжимную корзину, как показано на фото. Отметки на детали-переходнике и загрузочной горловине должны быть выровнены.



Шаг 3

Вставьте шнек в отжимную корзину. Вращайте шнек рукой при необходимости, пока он полностью не будет установлен на вал двигателя, при этом конец шнека не будет выступать из отжимной корзины.



Шаг 4

В зависимости от того, какие семена и орехи вы собираетесь использовать, выбирайте соответствующее регулирующее кольцо. Пожалуйста, смотрите инструкции на странице 8. Аккуратно вставьте регулирующее кольцо в переднюю крышку.



Шаг 5

Поместите переднюю крышку на отжимную корзину и прокрутите по часовой стрелке до упора. Не давите слишком сильно. Не используйте металлический стержень, чтобы плотнее закрутить его, в этом нет необходимости.

Инструкция по сборке



Шаг 6

Закрепите собранную насадку-маслопресс на основании с мотором соковыжималки, точно так же, как вы закрепляли отжимную корзину для сока. Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке до позиции "Close" («Заккрыть»).



Шаг 7

Установите воронку на загрузочную горловину.



Шаг 8

Поставьте кувшин для масла с дуршлагом под отжимную корзину.



Шаг 9

Поместите контейнер для жмыха под отверстие в передней крышке.



Внимание: Обработка семян с несоответствующим регулирующим кольцом может привести к выдавливанию небольшого количества масла или затору.

Эксплуатация



Шаг 1

Подготовьте семена и орехи, которые собираетесь обрабатывать. Помните, что некоторые из них нужно порезать до более мелкого размера (например, тыквенные семечки, орехи), прежде чем вы загрузите их в маслопресс. Смотрите инструкцию на странице 6.



Шаг 2

Подключите соковыжималку к сети. Нажмите на кнопку «ON» на корпусе устройства, чтобы запустить работу двигателя.



Шаг 3

Засыпьте семена или орехи в воронку. Помните, что в случае с некоторыми видами семян (такими, как расторопша), будет необходимо загружать их медленно и в небольших количествах. Пожалуйста, посмотрите информацию на странице 9. Масло должно начать капать через несколько секунд. В самом начале процесса, семена в жмыхе могут выходить не полностью раздавленными – это нормально. Давление в маслопрессе должно установиться, чтобы масло выдавливалось правильно.



Шаг 4

Имейте в виду, что, в зависимости от вида и качества продуктов, количество получаемого масла и скорость выдавливания могут меняться. Время от времени отверстия на отжимной корзине (откуда выходит масло), нужно будет прочищать. Для этого просто прочистите их щеткой несколько раз в процессе работы маслопресса.



Имейте в виду, что, в зависимости от вида и качества продуктов, количество получаемого масла и скорость выдавливания могут меняться.

Эксплуатация



Не толкайте

Всегда засыпайте продукты медленно. Не толкайте. Никогда не используйте толкатель или другие предметы, чтобы ускорить процесс.



Максимум 30 минут

Помните, что двигатель соковыжималки не может работать более 30 минут. Следите за временем. В режиме маслопресса двигатель прибора подвергается повышенным нагрузкам по сравнению с режимом отжима соков. Выключите устройство и дайте ему остыть в течение 1,5-2 часов после 30 минут непрерывного использования.



Будьте осторожны

Во время работы отжимная корзина и передняя крышка маслопресса нагреваются. Никогда не прикасайтесь к ним голыми руками. Всегда используйте защитную силиконовую перчатку, которая идет в комплекте.

Разборка

Шаг 1

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

Шаг 2

Выключите двигатель, нажав на кнопку «OFF» и дождитесь, пока вращение шнека полностью остановится.

Шаг 3

Вставьте металлический стержень-съёмник в отверстия в передней крышке и проверните против часовой стрелки. Это ослабит переднюю крышку.

Шаг 4

Внимание! Передняя крышка очень сильно нагревается. Используйте защитную перчатку, что открутить ее от отжимной корзины.

Шаг 5

Удерживайте кнопку реверса в течение 4-5 секунд, чтобы жмых внутри отжимной корзины мог легко выходить.

Шаг 6

Снова выключите двигатель, нажав на кнопку «OFF». Подождите, пока он остановится и затем нажмите, и удерживайте кнопку реверса на 3-4 секунды. Это поможет раскрутить шнек.

Шаг 7

Вытащите электрическую вилку из розетки.

Шаг 8

Снимите воронку и загрузочную горловину.

Шаг 9

Внимание! Используйте защитную перчатку, чтобы вытащить шнек и отжимную корзину из детали-переходника.

Шаг 10

Поверните фиксирующее кольцо в положение «Открыть» и снимите деталь-переходник.

Чистка и уход

- Важно! Мыть детали маслопресса нужно сразу же после использования, когда остатки масла и жмых от семян всё ещё свежие и легко отмываются.
- Следующие детали нужно мыть в теплой мыльной воде: шнек, переднюю крышку, отжимную корзину, загрузочную горловину, воронку, регулирующее кольцо и кувшин для масла. Используйте мягкое средство для мытья посуды. Высушите детали, используя мягкую ткань или бумажное полотенце.
- Помните, что алюминиевую деталь-переходник мыть запрещено. Она не должна намокать. Никогда не погружайте эту деталь в воду и следите, чтобы брызги не попадали на нее. Вода может привести к повреждению подшипника, расположенного в переходнике.



Никогда не мойте деталь-переходник

Деталь-переходник маслопресса не должна намокать. Никогда не погружайте эту деталь в воду и следите, чтобы брызги не попадали на нее. Вода может привести к повреждению маслопресса.



Не используйте слесарные инструменты (отвертку, пассатижи и т.д.), чтобы разобрать устройство

Не пытайтесь разобрать детали с помощью молотка или других инструментов. Это может привести к деформации или повреждению маслопресса.



Внимание! Нельзя собирать детали маслопресса, если они влажные. Дождитесь, пока они полностью высохнут, перед сборкой и работой маслопресса.

Устранение неисправностей

Проблема 1

Масло вытекает очень медленно, либо не вытекает вообще

1. Проверьте, не забились ли выходные отверстия в отжимной корзине? Время от времени нужно будет прочищать отверстия в процессе работы маслопресса. Для этих целей в комплекте с маслопрессом от Sana идет специальная щетка. В случае, если вы заметите, что масло вытекает медленнее, чем раньше, или не вытекает совсем, очистите оба выходных отверстия, используя щетку.
2. Не забывайте, что из некоторых семян, особенно орехов или сухой кокосовой стружки, выходит не так много масла в процессе отжима. Это нормально, поскольку в этих продуктах содержание масла не такое высокое, по сравнению с такими продуктами, как льняные или кунжутные семена (хорошего качества).
3. Возможно, семена, из которых вы пытаетесь отжать масло, слишком старые и сухие внутри (в них осталось очень мало масла). Пробуйте покупать семена где-нибудь еще, пока не найдете хороший магазин. Для более подробной информации смотрите страницу 7.

Проблема 2

Масло не вытекает, даже не смотря на то, что семена были засыпаны и обработаны маслопрессом. Жмых выходит через переднюю крышку маслопресса, как и должен.

1. Убедитесь, что вы установили подходящее регулировочное кольцо для выдавливания масла из соответствующих орехов и семян. Каждому виду семян и орехов соответствует отдельное регулировочное кольцо. Смотрите детали на странице 7.
2. Убедитесь, что маслопресс был правильно собран. Если вы не уверены в правильности сборки, разберите машину и снова соберите, следуя инструкциям на странице 9.
3. Если маслопресс был правильно собран в соответствии с инструкцией, но масло все равно не вытекает, есть большая возможность того, что продукты, из которых вы пытаетесь отжать масло, слишком сухие. К сожалению, всегда существует вероятность того, что вы купили семена низкого качества. Не расстраивайтесь. Пробуйте покупать в других магазинах, пока не найдете семена хорошего качества. Более подробно смотрите страницу 6.
4. Время от времени может потребоваться прочищать выходные отверстия в процессе отжима масла. Для этих целей в комплекте идет специально щетка. В случае, если вы заметили, что масло вытекает медленнее, чем раньше, или не вытекает совсем, попробуйте вычистить отверстия, используя щетку.

Устранение неисправностей

Проблема 3

Масло не вытекает, семена не засыпаются внутрь, а также жмых не выходит из маслопресса

1. Если вы пытаетесь получить масло из семян тыквы или орехов, возможно вы не порезали их достаточно мелко или большой кусочек заблокировал маслопресс. Нажмите на реверс и удерживайте в течение 2-3 секунд. Подождите, пока вы не услышите, что он остановился, затем включите маслопресс снова и проверьте, решена ли проблема. Возможно, потребуется повторить этот шаг 2-3 раза. Если вы сделали это, но маслопресс всё равно не заработал, попробуйте разобрать конструкцию и вычистить семена или шкурки из шнека, или отжимной корзины. Снова соберите маслопресс и убедитесь, что продукты подготовлены к отжиму в соответствии с инструкциями на странице 9. Помните, что некоторые семена или орехи требуют удаления шкурки или их следует резать на более мелкие кусочки.
2. Возможно вы загружаете слишком мало продуктов в пресс, что приводит к недостаточному давлению внутри отжимной корзины для выдавливания масла. Попробуйте засыпать больше семян или орехов (кроме семян расторопши и фенхеля).

Проблема 4

Масло не капает, и жмых, выходящий из передней крышки маслопресса не очень сухой или измельченный

1. Убедитесь, что вы установили правильное регулировочное кольцо. Для каждого вида семян и орехов, которые можно отжимать в маслопрессе от Sana, следует использовать соответствующее регулировочное кольцо. Для более подробной информации смотрите инструкции на странице 8.
2. Убедитесь в том, что конструкция маслопресса была собрана правильно. В случае некорректной работы, разберите машину и затем соберите. Следуйте инструкциям на странице 10.

Проблема 5

Двигатель работает, но шнек не вращается

1. Убедитесь, что шнек был правильно установлен в отжимную корзину и деталь-переходник. Если всё правильно собрано, конец шнека должен быть полностью вставлен в шестиугольное отверстие вала двигателя соковыжималки. Если нет – разберите маслопресс и снова соберите, в соответствии с инструкциями на странице 10-11.

Устранение неисправностей

Проблема 6

В процесс отжима масла раздается скрипящий шум

1. Небольшой скрип – это нормальное состояние во время отжима масла из семян льна. Звук должен исчезнуть через несколько минут или в течение следующего отжима.
2. Это также, возможно, вызвано старыми или сухими семенами. Чем старше семена, тем меньше в них содержится масла. Убедитесь, что вы используете качественные свежие ингредиенты с большим содержанием масла.
3. Если шум не исчез, проверьте, установили ли вы соответствующее регулировочное кольцо. Для более подробной информации смотрите инструкции на странице 8.

Проблема 7

Двигатель остановился во время отжима масла

1. Из каких семян вы отжимали масло, когда остановился двигатель? Если вы отжимали масло из семян расторопши или семян фенхеля, убедитесь, что вы не засыпали слишком много. Если нет, то еще раз проверьте, правильное ли регулировочное кольцо вы установили. Выше упомянутые семена нужно отжимать только установив кольцо №3. Также, семена нужно засыпать медленно и очень маленькими порциями. (для более подробной информации смотрите страницу 9). Если вы не следовали действиям, упомянутым выше, разберите маслопресс Sana. Очистите маслопресс внутри – особенно шнек и отжимную корзину. После того, как вы очистите маслопресс внутри, соберите конструкцию снова и вставьте соответствующее регулировочное кольцо. Не забывайте засыпать семена медленно и небольшими порциями.
2. Есть вероятность того, что небольшой предмет (камень или шелуха) попадут в маслопресс через загрузочную горловину. Чтобы убрать инородный предмет, разберите конструкцию и помойте шнек, загрузочную горловину и отжимную корзину. Снова соберите маслопресс и убедитесь, что среди семян нет инородных предметов. Не забывайте, что орехи и семена можно отжимать только после удаления шелухи (для более подробной информации смотрите страницу 9).
3. Проверьте, правильно ли был собран маслопресс. Если вы не уверены, разберите его и снова соберите, следуя инструкциям на странице 10.
4. Вы уверены, что пытаетесь получить масло из продуктов, которые подходят для отжима в маслопрессе от Sana? Проверьте список подходящих продуктов, которые можно использовать, на странице 6. Никогда не засыпайте в маслопресс продукты, которых нет в списке.
5. Проверьте, работает ли двигатель. Отсоедините маслопресс Sana от корпуса, затем запустите двигатель. Если он работает, то это означает, что проблема заключается в маслопрессе, а не в двигателе. Если вы столкнулись с проблемами двигателя, это может означать, что он перегрелся или неисправен.
6. Возможно, что двигатель перегрелся и сработал предохранитель защиты от перегрева. Дайте двигателю остыть в течение 1-1.5 часов.

Хранение масла холодного отжима

Лучше всего использовать масло холодного отжима сразу после того, как оно было получено – его полезные свойства в это время очень высоки. С маслопрессом от Sana, вы можете отжимать столько масла, сколько вам требуется в данный момент. Однако, если вы хотите хранить масло, ниже представлено несколько советов, которые помогут вам сохранить свежесть и пользу для здоровья:

- Храните масло в темных или янтарных бутылках, которые не пропускают солнечный свет.
- Убедитесь, что бутылка плотно закрыта.
- Храните бутылку с маслом в темном месте, вдали от солнечных лучей.
- Храните в прохладном, сухом помещении.
- Вы можете хранить масло в холодильнике, но не в морозильной камере – масло густеет при низких температурах.
- Маркируйте бутылки. Напишите дату на бирке – когда масло было приготовлено и срок его хранения.
- Храните масло вдали от источников тепла – высокая температура разрушает питательные вещества.
- Не забывайте, что масла легко воспламеняются. Храните их вдали от плиты или духовки.

Как использовать жмых

Жмых, который остается после отжима масла, в основном состоит из остатков семян, в которых не осталось масла. В них не так много питательных веществ, как в полноценных семенах или отжатом масле, но всё равно в них содержатся полезные свойства. Жмых содержит много клетчатки (которая очищает и помогает пищеварительной системе), так же, как и другие питательные вещества, которые не были получены с маслом. Их можно добавлять в качестве ценных ингредиентов в различные блюда. Вы также можете самостоятельно найти применение для жмыха.

- Полезное печенье и батончики
- Овсяные хлопья и мюсли на завтрак
- Салаты, хлеб и торты
- Полезная еда для домашних животных

Полезные свойства масел



Масло из семян льна

Льняное масло больше всего ценится за высокое содержание ненасыщенных жирных кислот Омега-3. Оно также содержит большое количество витамина Е, также известного, как «Витамин молодости».

Существует известная льняная диета под названием «Бадвиг» для борьбы с определенными болезнями. Она была названа в честь доктора Джоанны Бадвиг, автора диеты, которая подразумевает под собой потребление семян льна с высоким содержанием ненасыщенных жирных кислот.

Регулярное потребление льняного масла имеет много положительных сторон:

- Профилактика сердечно-сосудистых заболеваний
- Снижение риска заболеваний головного мозга, желудочно-кишечного тракта и нервной системы.
- Помощь при лечении определенных заболеваний кожи (таких как волчанка и псориаз).
- Способствует снижению веса
- Способствует замедлению процессов старения и организма в целом благодаря витамину Е.

Масло из семян кунжута

Кунжутное масло является источником ненасыщенных жирных кислот Омега 6 и Омега 9. Также в нем содержится довольно большое количество витаминов и минералов, включая витамины А, Е и К, фосфор, цинк, железо, магний, кальций и витамины группы В. Потреблять масло рекомендуется при лечении ряда заболеваний, а также для общего оздоровления организма. Ниже представлены некоторые полезные свойства кунжутного масла:

- Профилактика рака
- Снижает риск развития атеросклероза, сердечных приступов и инсультов
- Нормализует высокое давление и понижает холестерин
- Помогает от запоров
- Профилактика остеопороза
- Улучшает общее состояние кожи



Полезные свойства масел

Масло из семян подсолнечника

Потребление масла из очищенных семян подсолнечника рекомендуется при дефиците или для временного увеличения содержания витамина Е, бета-каротина, жирных кислот Омега-6 в организме.

Это масло также является отличным источником лецитина и линоленовой кислоты. Масло из семян подсолнечника используют для лечения многих заболеваний, включая:

- Повышенный уровень холестерина
- Проблемы с фертильностью у мужчин
- Низкий иммунитет
- Кожные заболевания, характерные для комбинированной или жирной кожи
- Икроножные судороги
- Головные боли
- Заболевания кишечника
- Синусит



Масло из тыквенных семян

Масло из тыквенных семян в основном ценится из-за того, что оно является источником таких питательных веществ, как витамины А, С, D, Е, В1, В6, калий, селен и цинк, а также фитостерины. Это масло является биодоступным источником цинка, поэтому его рекомендуют при заболеваниях предстательной железы или мочевыводящих путей. Кроме того, регулярное потребление масла из семян тыквы полезно для:

- Регулирования уровня холестерина
- Профилактики атеросклероза
- Борьбы с паразитами в желудочно-кишечном тракте
- Лечения акне и других поражений кожи
- Лечения целлюлита
- Повышения иммунитета
- Помогает в лечении депрессии и перепадов настроения



Полезные свойства масел



Рапсовое масло

Рапсовое масло ценится не только из-за высокого содержания Омега-3 и Омега-6, но также правильных пропорций этих двух ингредиентов (1:2). В этом аспекте, рапсовое масло сильно отличается от других масел. Кроме того, рапсовое масло является богатым источником жирорастворимых витаминов, таких как витамин А, Е, D3 и бета-каротин.

Благодаря своему составу, рапсовое масло считается ценной биологически активной добавкой. Ниже представлены некоторые примеры его полезных свойств:

- Предупреждает сердечно-сосудистые заболевания
- Регулирует пищевой холестерин
- Повышает метаболизм
- Снижает симптомы псориаза
- Помогает в лечении артрита
- Улучшает внешний вид кожи
- Укрепляет иммунную систему



Масло из маковых семян

Масло из маковых семян содержит до 70% ненасыщенных жирных кислот Омега-6, которые положительно влияют на сердечно-сосудистую систему. Оно снижает уровень холестерина, предотвращает развитие атеросклероза, и снижает шансы образования тромбов. Оно также снижает риск возникновения инсульта.

Масло из семян мака не следует использовать для приготовления пищи, поскольку высокая температура приводит к потере ценных питательных веществ. Однако, его можно использовать в качестве заправки к салатам, соусам и многим другим блюдам.

Полезные свойства масел

Конопляное масло

Конопляное масло отжимается из семян конопли, которые не содержат наркотических веществ. Нерафинированное масло холодного отжима является богатым источником Омега-3,6 и 9. Эти компоненты составляют 75% масла. Остальной процент составляют витамины К, Е, А, В, фитостеролы, фосфолипиды, хлорофилл и другие полезные минералы. Благодаря уникальному составу, конопляное масло обладает различными полезными свойствами и может быть полезным в следующих случаях:



- Регулирование свертываемости крови
- Профилактика сердечных приступов
- Лечение псориаза
- Лечение атопического дерматита
- Раздражение кожи и слизистых оболочек
- Заживление ран и ожогов
- Ежедневный уход за сухой кожей

Кокосовое масло

Кокосовое масло является самым богатым источником насыщенных жиров. Около 62% масла состоит из жирных кислот со средней длиной цепи, которые гораздо легче усваиваются, по сравнению с другими жирными кислотами – они метаболизируются в печени непосредственно в энергию (или кетонные тела). Более того, жирные кислоты со средней длиной цепи обладают противогрибковыми, антибактериальными и антивирусными свойствами, защищают печень, и уменьшают чувство голода (тем самым способствуя снижению веса).

Кокосовое масло также ценится в качестве косметического ингредиента. Оно увлажняет кожу и волосы, разглаживает ее, и защищает от повреждений и ультрафиолетовых лучей.

Исследования показывают, что кокосовое масло может улучшать состояние людей с болезнью Альцгеймера, помогает при лечении артрита, уменьшает воспаления.



Полезные свойства масел



Масло из черных семян тмина

Калинджи, больше известный, как черный тмин – это растение, которое дает маленькие черные семена. Семена содержат много ценных ингредиентов, таких как: фосфолипиды, фитостерины, флавоноиды, большое количество витаминов (А, Е, В1, В3, В6), и минералов, таких как цинк, селен, магний, кальций, железо и натрий. Вещества тимохинон и нигелон заслуживают особого внимания из-за их высоких противовоспалительных и антибактериальных свойств. Кроме того, масло из черного тмина содержит жирные кислоты Омега 3, Омега 6 и омега 9. Черный тмин обладает следующими полезными свойствами:

- Бронходилаторы (помощь против астмы и бронхита)
- Снижение уровня плохого холестерина уменьшение его всасывания из пищи
- Расслабляющее действие на нервную систему
- Разглаживающий эффект для кожи, лечение акне, псориаза, сыпи и атопического дерматита
- Профилактика простуды и гриппа
- Улучшение иммунитета



Масло примулы вечерней

Из семян примулы вечерней вы можете отжимать масло, которое состоит из ненасыщенных жирных кислот (Линолевая кислота и гамма-линоленовой кислоты), которые помогают повысить «хороший» холестерин в организме. Масло из семян примулы вечерней содержит кальций, магний, селен, цинк, белки и фитостерины, большую дозу полифенолов и витамин Е. Масло из семян примулы вечерней используется в лечении таких заболеваний, как:

- Синдром хронической усталости
- Диабетическая невропатия
- Остеопороз
- Симптомы ПМС
- Артрит и ревматические боли
- Высокое кровяное давление

Полезные свойства масел

Миндальное масло

Миндальное масло является хорошим источником витамина Е, минералов, таких как цинк, магний и калий, и мононенасыщенные жирные кислоты.

Масло можно наносить напрямую на кожу, особенно после ванн. Оно обладает увлажняющими, смягчающими и очищающими свойствами. Масло гипоаллергенное и мягкое, что делает его пригодным для маленьких детей и людей с чувствительной кожи.

Регулярное потребление миндального масла приносит много пользы организму. Он повышает иммунитет, улучшает пищеварение и работу сердца, регулирует кровяное давление, снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний, а также помогает снизить уровень холестерина. Оно также оказывает положительный эффект на функционирование нервной системы и память.

Как хранить: Срок хранения миндального масла холодного отжима составляет приблизительно один год. В течение этого периода его следует хранить в сухом, прохладном и темном месте.



Миндальное масло

Миндальное масло является хорошим источником витамина Е, минералов, таких как цинк, магний и калий, и мононенасыщенные жирные кислоты.

Масло можно наносить напрямую на кожу, особенно после ванн. Оно обладает увлажняющими, смягчающими и очищающими свойствами. Масло гипоаллергенное и мягкое, что делает его пригодным для маленьких детей и людей с чувствительной кожи.

Регулярное потребление миндального масла приносит много пользы организму. Он повышает иммунитет, улучшает пищеварение и работу сердца, регулирует кровяное давление, снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний, а также помогает снизить уровень холестерина. Оно также оказывает положительный эффект на функционирование нервной системы и память.



Как хранить: Срок хранения миндального масла холодного отжима составляет приблизительно один год. В течение этого периода его следует хранить в сухом, прохладном и темном месте.

Полезные свойства масел



Масло из фундука

Масло из фундука является хорошим источником витаминов Е и В, так же, как и мононенасыщенных жирных кислот, таких как олеиновая кислота, которая снижает уровень холестерина в крови. Частично благодаря высокому содержанию флавоноидов, масло оказывает благотворительное воздействие на кожу, борется с акне, обладает омолаживающим свойством и защищает от вредного воздействия ультрафиолетовых лучей. Масло наносится непосредственно на кожу, увлажняя, разглаживая и питая ее.

Исследования показывают, что потребление масла из фундука может облегчить состояние при язве желудка, защитить от образования камней в желчном пузыре, а также поддерживать работу пищеварительной системы. Кроме того, включения потребления масла в свой ежедневный рацион питания помогут предотвратить сердечно-сосудистые заболевания.

Как хранить: Масло из фундука можно хранить около 6 месяцев в сухом, темном месте. Не храните его в холодильнике, поскольку оно начинает мутнеть при низких температурах.



Арахисовое масло

Арахисовое масло богато витамином Е, магнием, калием, фолиевой кислотой и медью, и не содержит холестерина. Кроме того, оно является хорошим источником фитостеринов, которые помогают снизить уровень холестерина в организме до 15% и помогает предотвратить заболевания сердца и атеросклероз.

К некоторым полезным свойствам арахисового масла относится снижение риска раковых заболеваний, дегенеративных заболеваний, снижение кровяного давления, улучшение когнитивной деятельности и функционирования нервной системы, укрепление иммунной системы, а также защита от свободных радикалов.

Как хранить: Арахисовое масло можно хранить около 6 месяцев в прохладном, сухом, темном месте.

Полезные свойства масел

Масло из кешью

Масло из кешью является отличным источником витаминов группы В, витамина Е, селена, цинка, кальция, магния, калия, железа и антиоксидантов. Оно укрепляет иммунную систему, снижает риск возникновения раковых заболеваний, улучшает память и функционирование головного мозга.

Благодаря содержанию ненасыщенных жирных кислот, масло заряжает организм энергией, ускоряет метаболизм, снижает уровень триглицеридов, снижает уровень «плохого» холестерина и повышает уровень «хорошего» холестерина.

Масло кешью благоприятно влияет на кожу – разглаживает, увлажняет, предотвращает старение и улучшает тон.



Как хранить: Масло из кешью лучше всего хранить в холодильнике. Оно пригодно для употребления в пищу в течение срока до 12 месяцев после производства.

Масло из бразильского ореха

Масло из бразильского ореха особенно богато селеном. Оно также содержит витамины А и Е, медь и антиоксиданты. Масло помогает предотвратить развитие меланомы и других видов рака, обладает противовоспалительными и очищающими свойствами.

Благодаря содержанию Омега-3, масло из бразильского ореха снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний, а также уровень «плохого» холестерина и заряжает организм энергией. Также, масло укрепляет иммунную систему и кости, помогает бороться с простудой и гриппом, уменьшает последствия стресса, снимает мигрень, и улучшает память.

Масло из бразильского ореха увлажняет, питает, регенерирует, обеззараживает кожу, а также обладает омолаживающими свойствами. Именно поэтому его часто можно встретить в качестве ингредиента в косметике для кожи и волос.



Как хранить: Масло из бразильского ореха пригодно для употребления до 2 лет при правильных условиях хранения (в прохладном, сухом и темном месте).

[illegible]

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу маслопресса Sana. На шнек и уплотнители устройства распространяется гарантийный срок длительностью 2 года, на остальные детали - 5 лет.

Если во время использования маслопресса в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации
2. Загрузки ингредиентов, не указанных на странице 8 данного руководства.
3. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
4. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Tribest ремонтной организации.
5. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
6. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
7. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
8. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Sana - то есть ту, которая была предназначена фирмой Sana для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Sana не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Sana, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Sana, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр 32. Чтобы удостовериться, что изделие Sana предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Sana в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

ООО „Все Соки“; www.vsesoki.com

199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3

Телефон +7 (812) 643-0460 (пн-пт 10:00 - 18:00)

Электронная почта: remont@vsesoki.com

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. К письму приложите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: SANA OIL EXTRACTOR EUJ-702

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)

Сведения о сертификации: товар не подлежит обязательной сертификации.

The logo for Sana Products, featuring the word "Sana" in a large, elegant, cursive script, with the word "PRODUCTS" in a smaller, clean, sans-serif font directly beneath it.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу маслопресса Sana. На шнек и уплотнители устройства распространяется гарантийный срок длительностью 2 года, на остальные детали - 5 лет.

Если во время использования маслопресса в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации
2. Загрузки ингредиентов, не указанных на странице 8 данного руководства.
3. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
4. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Tribest ремонтной организации.
5. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
6. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
7. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
8. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Sana - то есть ту, которая была предназначена фирмой Sana для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Sana не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Sana, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Sana, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр 32. Чтобы удостовериться, что изделие Sana предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Sana в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.



Будущее Вашей здоровой кухни

www.sanaproducts.ru www.vsesoki.ru