

*Sana*

OIL EXTRACTOR EUJ-702

НАСАДКА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МАСЛА



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

Прочтите перед использованием.....	4
Важные меры предосторожности.....	6
Технические характеристики.....	7
Комплектация.....	7
Соковыжималки, совместимые с маслопрессом Sana.....	8
Орехи и семена, которые можно обрабатывать.....	8
Выбор продуктов для отжима масла.....	9
Выбор регулировочного кольца.....	10
Подготовка продуктов к отжиму масла.....	11
Инструкция по сборке.....	12
Эксплуатация.....	14
Разборка.....	16
Чистка и уход.....	17
Устранение неисправностей.....	18
Хранение масла холодного отжима.....	21
Как использовать жмых.....	21
Полезные свойства масла.....	22
Условия гарантии.....	30
Гарантийный талон.....	31





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 шнековым соковыжималкам. Список подходящих моделей указан на стр. 6. В случае каких-либо неисправностей свяжитесь с продавцом. Использование насадки с не предназначенной для этого соковыжималкой 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 в 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! 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. Длительная нагрузка может повредить двигатель.



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. Не оставляйте маслопресс с остатками продукта, это существенно затруднит мойку. Следуйте инструкции размещенной на стр. 15.



Чтобы убедиться в качестве исполнения маслопресса Sana и эффективности отжима масла, каждая насадка тестируется после завершения производства. По этой причине в маслопрессе может оставаться незначительное количество семян или масла.



- 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 по использованию прибора под началом данного человека.
- Использование деталей, не рекомендуемых и не продаваемых производителем, могут привести к пожару, травмам или поломке.
- Перед началом отжима масла всегда выбирайте соответствующее регулировочное кольцо в зависимости от вида семян. Соблюдайте инструкции на стр. 8. Использование регулировочного кольца неправильного размера может привести к некорректной работе устройства.
- Всегда проверяйте, чтобы маслопресс Sana был собран правильно.
- Не помещайте пальцы и 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. 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.
- Не используйте молоток или подобные инструменты во время разборки маслопресса. Это может привести к не гарантийному повреждению.
- Если вы столкнетесь с проблемой во время работы маслопресса, в первую очередь смотрите пункт «Устранение неисправностей» в данной инструкции (стр. 18–20). 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 повреждены или если двигатель соковыжималки не работает должным образом.
- Маслопресс Sana предназначен только для домашнего использования. Используйте аппарат исключительно по назначению.

Название: Маслопресс-насадка торговой марки «Sana», модель: EUJ-702

Гарантия: 5 лет

Вес: 2,36 кг

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

Изготовитель: Sana Products S.R.O., ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Филиал изготовителя: Natulux Slawomir Slowinski

Адрес изготовителя: ul. Wersalska 47/75, 91203 Lodź, Poland

Страна производства: Польша

### Комплектация



1. ПЕРЕДНЯЯ КРЫШКА – 1 шт.

2. ШНЕК – 1 шт.

3. ОТЖИМНАЯ КОРЗИНА – 1 шт.

4. ПЕРЕХОДНИК – 1 шт.

5. ЗАГРУЗОЧНАЯ ГОРЛОВИНА – 1 шт.

6. ВОРОНКА – 1 шт.

7. РЕГУЛИРОВОЧНОЕ КОЛЬЦО – 2 шт.

8. СЪЕМНИК – 1 шт.

9. ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ – 1 шт.

10. СИТЕЧКО – 1 шт.

11. ЗАЩИТНАЯ ПЕРЧАТКА – 1 шт.

12. КУВШИН ДЛЯ МАСЛА – 1 шт.



### Соковыжималки, совместимые с маслопрессом Sana

Соковыжималка Sana EUJ-606;  
Соковыжималка Sana EUJ-707;  
Соковыжималка Omega 8224;  
Соковыжималка Omega 8226;  
Соковыжималка Hurom GI-SBE08;  
Соковыжималка Hurom GI-LBE08;  
Соковыжималка Hurom GI-BBE08.



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

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



- 
- 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 его количество.
  - Приобретайте семена с высоким содержанием масла. Существует около 200 видов льна, некоторые из них выращиваются для получения клейковины и содержат намного меньше масла.
  - Никакой маслопресс 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.
  - После покупки маслопресса попробуйте купить семена в разных магазинах, чтобы 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.
  - Семена не должны быть влажными. Отжим масла из влажных семян может привести к заклиниванию маслопресса. Если сомневаетесь в сухости семян, просушите их в дегидраторе на протяжении 3-4 часов при температуре 40–45 °С. При отжиме сухих, но свежих семян возможен рост КПД на 3–7%
  - Некоторые семена и орехи требуется 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.



1



2

Продукт	Кольцо
Семена льна	1
Семена кунжута	1
Семена подсолнечник	1
Семена тыквы	1
Семена рапса	1
Семена мака	1
Кешью	1-2
Черный кумин	1-2
Семена конопли	2
Семена примулы	2

Продукт	Кольцо
Семена раторопши	2
Кокосовая стружка	2
Грецкие орехи	2
Миндаль	2
Фундук	2
Арахис	2
Кедровые орехи	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.

Семена, которые необходимо очищать перед отжимом:

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



**Насадка для отжима масла Sana, отжимает масло из семян и орехов только без шелухи и скорлупы.**

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 предварительно измельчить их до более мелкого размера. Размер кусочков должен быть больше, чем семечко льна или кунжута, но меньше, чем семечко 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 получаемого масла и может заблокировать шнек маслопресса.**

Продукты, которые нужно загружать очень медленно и в небольших кол-вах:

- Кокосовая стружка;
- Семена фенхеля;
- Семена раторопши.

Всегда лучше начинать с загрузки небольшого количества продуктов и подавать их медленно, это позволит прогреть маслопресс механическим путем и обеспечить беспрепятственный выход жмыха и масла. Но эти три вида продукта требуют соблюдения особой осторожности. Их нужно загружать очень медленно и небольшими порциями (всего несколько семян за раз). Если сразу загрузить в маслопресс большое количество семян, они могут заблокировать аппарат и повредить детали. Всегда загружайте несколько семян за раз, чтобы избежать заторов. Если все-таки затор произошел, смотрите страницу с разделом «Устранение неисправностей» (стр. 20).



## Шаг 1

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



## Шаг 2

Вставьте шнек в отжимную корзину.



## Шаг 3

Вставьте загрузочную горловину в отжимную корзину. Метка на горловине должна быть обращена в сторону треугольной метки на отжимной корзине.



## Шаг 4

В зависимости от выбранных семян или орехов устанавливайте соответствующее регулировочное кольцо. Подробные инструкции размещены на стр. 10.



## Шаг 5

Установите переднюю крышку на отжимную корзину и закрутите по часовой стрелке до упора. Не используйте съемник при закручивании.



## Шаг 6

Закрепите маслопресс на основании соковыжималки, как отжимную корзину.



## Шаг 7

Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке до позиции «Close» («Закрыто»).



## Шаг 8

Установите воронку на загрузочную горловину.



## Шаг 9

Поставьте кувшин для масла с ситечком под отжимную корзину.



## Шаг 10

Поместите контейнер для жмыха под отверстие в передней крышке.



## Шаг 1

Подготовьте продукт. Помните, что некоторые продукты нужно измельчить (например, тыквенные семечки, орехи) перед отжимом. Смотрите инструкцию на стр. 6.



## Шаг 2

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



## Шаг 3

В начале засыпайте в воронку небольшое количество продукта. Некоторые продукты необходимо загружать медленно и небольшими порциями на протяжении всего отжима. Посмотрите информацию на стр. 11. Масло начнет капать через 10–15 секунд. В начале семена в жмыхе могут выходить не полностью раздавленными – это нормально.



## Шаг 4

По мере отжима отверстия для выхода масла на отжимной корзине необходимо прочищать. Для этого просто прочистите их щеткой в процессе работы маслопресса.



**Внимание: Обработка семян с несоответствующим регулировочным кольцом может привести к отжиму малого количества масла или блокировке шнека.**



**Не толкайте.**

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



**Максимум 30 минут.**

Помните, что двигатель соковыжималки не может работать более 30 минут. 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, входящую в комплект.



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

### Шаг 1

Подождите, пока масло перестанет капать и загрузочная воронка станет пустой.

### Шаг 2

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

### Шаг 3

Чтобы ослабить переднюю крышку, вставьте съемник в отверстия передней крышки и проверните против часовой стрелки.

### Шаг 4

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

### Шаг 5

Включите соковыжималку на 4-5 секунд, чтобы весь жмых вышел из отжимной корзины.

### Шаг 6

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

### Шаг 7

Отсоедините электрическую вилку от розетки.

### Шаг 8

Отсоедините воронку и загрузочную горловину.

### Шаг 9

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

### Шаг 10

Поверните фиксирующее кольцо в положение «Открыто» и отсоедините переходник.

- **Важно!** Мыть детали маслопресса нужно сразу же после использования, пока остатки масла и жмыха еще свежие и легко отмываются.
- Следующие детали нужно мыть в теплой мыльной воде: шнек, переднюю крышку, отжимную корзину, загрузочную горловину, воронку, регулировочное кольцо и кувшин для масла. Используйте неабразивные средства для мытья посуды. Высушите детали, используя мягкую ткань или бумажное полотенце.
- Помните, что алюминиевый переходник мыть запрещено. Он не должен 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 переходник.**

Переходник маслопресса не должен 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 для разборки маслопресса.**

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



**Внимание! Нельзя собирать маслопресс, если детали влажные. Перед сборкой и работой маслопресса дождитесь полного высыхания деталей.**

Масло вытекает очень медленно, либо не вытекает вообще.

1. Проверьте, не забились ли выходные отверстия в отжимной корзине. Периодически нужно прочищать отверстия выхода масла, не прерывая работы маслопресса. В комплекте с маслопрессом от Sana есть 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, отжимается не так много масла. Это нормально, поскольку в этих продуктах содержание масла не такое высокое, как, например, в льняных или кунжутных семенах 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 стр. 9.

Масло не вытекает, хотя жмых выходит через переднюю крышку.

1. Убедитесь, что вы установили подходящее регулировочное кольцо для отжима масла. Разному виду семян и орехов соответствует отдельное регулировочное кольцо. Смотрите детали на стр. 10.
2. Убедитесь, что маслопресс был правильно собран. Если вы не уверены в правильности сборки, разберите маслопресс и снова соберите, следуя инструкциям на стр. 12.
3. Если маслопресс был правильно собран в соответствии с инструкцией, но масло все равно не вытекает, есть большая вероятность того, что продукты слишком сухие. К сожалению, всегда есть вероятность, что вы купили семена низкого качества. Не расстраивайтесь. Пробуйте покупать в других магазинах, пока не найдете семена хорошего качества. Для более подробной информации смотрите стр. 9.
4. Время от времени может требоваться прочистка выходных отверстий в процессе отжима масла. Для этих целей в комплекте есть специальная щетка. В случае если вы заметили, что масло вытекает медленнее, чем раньше, или не вытекает совсем, попробуйте вычистить отверстия, используя щетку.

Масло не вытекает, семена не засыпаются внутрь, жмых не выходит.

1. При отжиме семян тыквы или орехов большие кусочки могут заблокировать входное отверстие в отжимной корзине. Используйте реверс в течение 2-3 секунд. Подождите, пока вращение шнека остановится, затем включите маслопресс снова и проверьте, решена ли проблема. Возможно, потребуется повторить эту процедуру 2-3 раза. Если вы сделали это, но маслопресс все равно не заработал, попробуйте разобрать конструкцию и вычистить семена или шелуху из отжимной корзины. Снова соберите маслопресс и убедитесь, что продукты подготовлены к отжиму в соответствии с инструкциями на стр. 12. Помните, что некоторые семена или орехи требуют удаления шелухи или их следует разрезать на более мелкие кусочки.
2. Возможно, вы загружаете слишком мало продуктов в маслопресс, что приводит к недостаточному давлению внутри отжимной корзины для выдавливания масла. Попробуйте засыпать больше семян или орехов (кроме семян расторопши и фенхеля).

Масло не вытекает, а жмых не очень сухой или плохо измельчен.

1. Убедитесь, что вы установили подходящее регулировочное кольцо для отжима масла из соответствующих орехов и семян. Разному виду семян и орехов соответствует отдельное регулировочное кольцо. Смотрите детали на стр. 10.
2. Убедитесь, что конструкция маслопресса была собрана правильно. В случае некорректной работы, разберите аппарат и затем соберите. Следуйте инструкциям на стр. 12.

Двигатель работает, но шнек не вращается.

1. Убедитесь, что шнек правильно установлен в отжимную корзину и переходник. При правильной сборке, конец шнека должен быть полностью вставлен в шестиугольное отверстие вала двигателя соковыжималки. Если нет – разберите маслопресс и снова соберите в соответствии с инструкциями на стр. 12-13.

### В процессе отжима масла раздаётся сильный скрип.

1. Небольшой скрип – это нормальное явление во время отжима масла из семян льна. Звук должен исчезнуть через несколько минут после прогрева маслопресса до нужной температуры.
2. Возможно, семена старые или содержат мало масла. Чем старше семена, тем меньше в них масла. Убедитесь, что вы используете качественные и 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 стр. 10.

### Двигатель остановился во время отжима масла.

1. При отжиме масла из семян расторопши/фенхеля/кокоса убедитесь, что вы не засыпаете слишком много продукта за раз. Если скорость загрузки умеренная, проверьте регулировочное кольцо. Данные продукты необходимо отжимать только с кольцом №2. Для получения более подробной информации смотрите стр. 11. Если вы следовали указаниям, разберите и очистите маслопресс. После очистки, соберите конструкцию снова и вставьте соответствующее регулировочное кольцо. Засыпайте семена медленно и небольшими порциями.
2. Есть вероятность попадания небольшого постороннего предмета, например камня или шелухи, в маслопресс. Чтобы убрать инородный предмет, разберите конструкцию и помойте шнек, загрузочную горловину и отжимную корзину. Снова соберите маслопресс и убедитесь в отсутствии посторонних предметов. Не забывайте, что орехи и семена можно отжимать только после удаления шелухи. Для получения более подробной информации смотрите стр. 11.
3. Проверьте, правильно ли был собран маслопресс. Если вы не уверены, разберите его и снова соберите, следуя инструкциям на стр. 12.
4. Никогда не засыпайте в маслопресс продукты, которых нет в списке подходящих продуктов (см. стр. 8).
5. Проверьте, работает ли двигатель. Отсоедините маслопресс Sana от корпуса и запустите двигатель. Если он работает, значит, проблема 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.

Лучше всего использовать масло сразу после получения – его полезные свойства со временем уменьшаются. С маслопрессом Sana можно отжимать столько масла, сколько требуется в данный момент. Если есть необходимость хранить масло, ознакомьтесь с представленными ниже советами, которые помогут дольше сохранять свежесть и пользу масла:

- Храните масло в темных или янтарных бутылках, не пропускающих солнечный свет;
- Убедитесь, что бутылка плотно закрыта;
- Храните бутылку с маслом в темном месте, вдали от солнечных лучей;
- Храните бутылку в прохладном, сухом помещении;
- Масло можно хранить 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, оставшийся 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 все равно они остаются полезными. Жмых содержит много клетчатки, очищающей и помогающей пищеварительной системе также, как и другие питательные вещества, которые не были отжаты в масло. Их можно добавлять в качестве ценных ингредиентов в различные блюда:

- Печенье, батончики и хлебцы, приготовленные в дегидраторе;
- Мюсли и хлопья, сделанные с помощью домашней хлопницы;
- Салаты и домашние специи;
- Выпечка, хлеб и торты;
- Полезная еда для домашних животных;
- Домашняя халва.



### Масло из семян льна

Льняное масло больше всего ценится за высокое содержание ненасыщенных жирных кислот Омега-3. Оно 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, ЖКТ и нервной системы;
- Способствует снижению веса;
- Помощь при лечении определенных заболеваний кожи (таких как волчанка и псориаз);
- 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 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 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.

### 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. Его используют для лечения многих заболеваний, включая:

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



### Масло из тыквенных семян

Масло из тыквенных семян ценится из-за содержания таких питательных веществ, как витамины А, С, D, Е, В1, В6, калий, селен, цинк и 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.





### 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.

### 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;
- Заживление ран и ожогов;
- Раздражение кожи и слизистых оболочек;
- Лечение атопического дерматита;
- Ежедневный уход за сухой кожей.



### Кокосовое масло

Кокосовое масло является самым богатым источником насыщенных жиров. 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. Более того, жирные кислоты со средней длиной цепи обладают противогрибковыми, антибактериальными и противовирусными свойствами, защищают печень и уменьшают чувство голода.

Кокосовое масло также ценится в качестве косметического ингредиента. Оно увлажняет волосы и кожу, разглаживает ее, защищает от повреждений и ультрафиолетовых лучей. Исследования показывают, что кокосовое масло может улучшать состояние людей с болезнью Альцгеймера, помогает





### 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 в борьбе с астмой и бронхитом);
- Снижение уровня плохого холестерина;
- Расслабление нервной системы;
- 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-линоленовая кислота), 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 нейропатия;
- Остеопороз;
- Симптомы ПМС;
- Артрит и ревматические боли;
- Высокое кровяное давление.

### Масло из грецкого ореха

Масло грецкого ореха считается одним из самых богатых жирными кислотами (в частности Омега-3). Оно богато фитонутриентами и минералами, такими как фосфор, магний, цинк, железо и кальций. Оно также содержит витамины группы В, витамин Е и ниацин. Среди свойств масла грецкого ореха одними из самых важных являются уменьшение риска сердечно-сосудистых заболеваний и понижение уровня «плохого» холестерина и триглицерида.



Масло богато антиоксидантами, которые борются со свободными радикалами, ингибируя процессы старения и снижая риск развития рака. Также масло обладает антисептическими, противовоспалительными, противогрибковыми и даже обезболивающими свойствами.

Как хранить: Масло грецкого ореха можно хранить около 6–12 месяцев в прохладном, сухом и темном месте.

### Миндальное масло

Миндальное масло является хорошим источником витамина Е, минералов, таких как цинк, магний и калий, мононенасыщенных жирных кислот.

Масло можно наносить напрямую на кожу, особенно после ванны. Оно обладает увлажняющим, смягчающим и очищающим свойствами. Масло гипоаллергенное и мягкое, что делает его пригодным для маленьких детей и людей с чувствительной кожей.



Регулярное потребление миндального масла приносит много пользы организму. 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.



### 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 поддержать работу пищеварительной системы. Кроме того, включение потребления масла в свой ежедневный рацион питания поможет 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 и темном месте.

### 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 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).



Гарантия предоставляется владельцу маслопресса Sana. На шнек и регулировочные кольца 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 стр. 8 данного руководства.
3. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
4. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Sana 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 импортера, 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. 31. 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.