

Wolnoobrotowa wyciskarka ślimakowa

**orava**

**OS-151 A**

**Instrukcja obsługi/Gwarancja**

**PL**



Prosimy zachować niniejszą instrukcję wraz  
z kartą gwarancyjną do dalszego użycia..

**CE**

**OS-151 A**

# Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wyciskania soku z miękkich owoców i warzyw z zachowaniem warunków, które zostały przedstawione w danych technicznych urządzenia oraz w niniejszej instrukcji obsługi, mając na uwadze także zachowanie warunków bezpieczeństwa przewidzianych podczas pracy z tego typu urządzeniami.

Urządzenia elektryczne marki ORAVA produkowane są w zgodzie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny, w nowoczesnych technologiach z zachowaniem najnowszych trendów.

Użytkowanie urządzenia w sposób inny niż przewidziany oraz używanie urządzenia niesprawnego może spowodować niebezpieczeństwo poranienia, a nawet utraty zdrowia lub życia.

## 1. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA - OSTRZEŻENIA

- Poniżej umieszczone zasady bezpieczeństwa zawierają ważne informacje i ostrzeżenia dla zapewnienia bezpiecznego, właściwego i przemyślanego użytkowania urządzeń zasilanych prądem elektrycznym. Ich przestrzeganie użytkownikami takich urządzeń i przedłuży takim urządzeniom czas ich przydatności do pracy.
- Pod nazwą „Urządzenie elektryczne” rozumiemy każde urządzenie, w którym dla jego działania, lub dla jego zasilania używana jest energia elektryczna.
- Urządzenia elektryczne, ze względu na ich przeznaczenie, możliwości i zastosowanie można podzielić na:
  - elektryczne urządzenia gospodarstwa domowego,
  - urządzenia informatyczne i komunikacyjne,
  - elektronika użytkowa,
  - urządzenia oświetleniowe,
  - narzędzia elektryczne i elektroniczne,
  - gry i urządzenia dla nauki, sportu i rekreacji,
  - pomocnicze urządzenia ochrony zdrowia,
  - urządzenia monitorujące i kontrolne,
  - automaty sprzedające

### 1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do użytkowania tego urządzenia prosimy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zawartymi w niej ostrzeżeniami!
- Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia zawarte w tej instrukcji nie wyczerpują wszystkich możliwych sytuacji i niebezpieczeństw, na które może być narażony użytkownik sprzętu elektrycznego. Należy w związku z tym podczas pracy z tego typu urządzeniami zachować zawsze wzmożoną ostrożność i rozwagę. Niniejsze zasady i ostrzeżenia muszą zaś być bezwzględnie przestrzegane.
- Producent nie odpowiada za szkody na zdrowiu i mieniu wywołane na skutek nie przestrzegania zawartych w tej instrukcji zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń!

- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji i karty gwarancyjnej na wypadek ich kolejnego użycia, a opakowania wraz z zabezpieczeniem na wypadek naprawy gwarancyjnej.
- Urządzenie używać zgodnie z instrukcją obsługi i wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie zostało wyprodukowane z przeznaczeniem do użytku domowego oraz w pomieszczeniach przeznaczonych do czasowego zamieszkania lub wykorzystania do celów prywatnych i małych biurach.
- Poza gospodarstwem domowym dopuszczalne jest użytkowanie tego urządzenia:
  - w kuchniach dla pracowników wyodrębnionych w biurach, kancelariach itp.
  - w aneksach kuchennych, dla gości w pokojach lub apartamentach hotelowych, motelowych, w pensjonatach i innych obiektach noclegowych.
  - w aneksach kuchennych firm zapewniających nocleg ze śniadaniem dla swoich gości.
- Urządzenie nie może służyć jako urządzenie profesjonalne.
- Zabroniona jest zmiana jakichkolwiek parametrów technicznych i charakterystycznych urządzenia, poprzez nieautoryzowaną naprawę lub wymianę części zamiennych.
- Producent nie odpowiada za szkody powstałe w transporcie, związane z niewłaściwym użytkowaniem, oraz wywołane przez niewłaściwe zastosowanie lub za szkody związane z czynnikami atmosferycznymi.

## **1.2. Ochrona miejsca pracy**

- Nie używać urządzenia w miejscach profesjonalnego wytwarzania innych produktów oraz poza pomieszczeniami zamkniętymi.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie:
  - źródeł nadmiernego ciepła lub otwartego ognia,
  - ciekącej lub kapiącej wody,
  - wibracji i uszkodzenia mechanicznego,
  - owadów, zwierząt i roślin,
  - agresywnych środków chemicznych.
- Środowisko pracy dla danego urządzenia musi odpowiadać wymaganiom technicznym danego urządzenia.
- Dopuszczalne, charakterystyczne warunki użytkowania:
  1. Temperatura wokół urządzenia:  $+5 \div +40 \text{ }^{\circ}\text{C}$
  2. Wilgotność:  $5 \div 85 \%$
  3. Wysokość nad poziomem morza:  $\leq 2\ 000 \text{ m}$
  4. Występowanie wody lub pary wodnej: sporadyczne występowanie skondensowanej wody lub pary
  5. Występowanie ciał obcych: ilość i rodzaj kurzu nie mają większego znaczenia
  6. Stopień ochrony obudowy: min. IP20 (urządzenie posiada ochronę przed dotykaniem palcami miejsc niebezpiecznych lecz nie posiada ochrony przed zalaniem wodą).
- Ten stopień ochrony nie jest zaznaczony na tabliczce znamionowej produktu ani w danych technicznych umieszczonych w instrukcji obsługi.
- Jeśli stopień ochrony obudów dla produktów różni się od stopnia IPX0 wówczas jest to wskazane na etykiecie produktu lub ujęte w zakresie parametrów technicznych i instrukcji obsługi.
- Inne zjawiska środowiska pracy takie jak obciążenie mechaniczne - wstrząsy i wibracje, występowanie flory i fauny oraz warunki pogodowe mają znikomy wpływ na prawidłowe i bezpieczne korzystanie z tego urządzenia.

### 1.3. Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed pierwszym użyciem urządzenia zasilanego prądem elektrycznym należy zawsze upewnić się czy napięcie źródła zasilania odpowiada wartościom określonym dla danego urządzenia, a zapisanym na jego tabliczce znamionowej.
- To urządzenie jest przeznaczone do zasilania prądem zmiennym o napięciu z sieci: 1/N/PE 230V~ 50Hz.
- Bezpieczeństwo elektryczne zapewnione jest wyłącznie wtedy, gdy urządzenie zostało właściwie przyłączone do przewidzianego dla niego źródła zasilania.
- Urządzenia klasy I posiadają izolację podstawową, która zapewnia ochronę przed dotykiem bezpośrednim. Ponadto w celu zapewnienia ochrony przed dotykiem pośrednim (ochrona przy zakłóceniu lub ochrona dodatkowa) stosuje się przyłączenie do zacisku ochronnego urządzenia, przewodu ochronnego (PE) lub przewodu ochronno-neutralnego (PEN). Dzięki temu osiąga się ochronę przez samoczynne wyłączenie zasilania przez zastosowanie odpowiednich urządzeń ograniczenie napięć dotykowych do poziomów nie przekraczających wartości napięcia dotykowego bezpiecznego (UL) ustalonego dla danych warunków środowiskowych. Zacisk ochronny oznacza się odpowiednim symbolem
- Urządzenia klasy II charakteryzują się zastosowaniem izolacji wzmocnionej, która zapewnia zarówno ochronę przed dotykiem bezpośrednim, jak i pośrednim. Innym sposobem zapewnienia ochrony przeciwporażeniowej w urządzeniach II klasy ochrony jest zastosowanie izolacji podstawowej oraz dodatkowej. Ponieważ zastosowana jest izolacja wzmocniona lub dodatkowa, to nie jest konieczne połączenie obudowy urządzenia z przewodem ochronnym uziemiającym, i można zasilać urządzenia tej klasy np. przez kable dwużyłowe ze złączami IEC C7 (tzw. „ósemka”). Urządzenia II klasy ochrony oznaczane są, np. na tabliczce znamionowej, odpowiednim symbolem (tzw. kwadrat w kwadracie).
- W urządzeniach klasy III ochronę przeciwporażeniową zapewnia się przez zasilanie napięciem bardzo niskim (ELV) o wartości nie przekraczającej dopuszczalnego napięcia dotykowego bezpiecznego (UL) dla danych warunków środowiskowych. Urządzenia tej klasy oznacza się odpowiednim symbolem
- Dla zapewnienia dodatkowej ochrony zalecamy zainstalowanie do obwodu elektrycznego bezpiecznika (RCD) do 20A z zabezpieczeniem powyżej 30 mA.  
W takim wypadku radzimy zasięgnąć porady wykwalifikowanego elektryka.
- Zalecamy używanie wyłącznie oryginalnego przewodu zasilającego dołączonego do tego urządzenia. Używanie innego przewodu może spowodować awarię urządzenia lub nawet pożar.
- Urządzenie zasilane elektrycznie należy przyłączać do łatwo dostępnego gniazdka źródła zasilania, aby w razie konieczności możliwe było szybkie odłączenie urządzenia od źródła zasilania.
- Przewód zasilający z wtyczką muszą być łatwo dostępne dla szybkiego odłączenia urządzenia od źródła zasilania.
- Przewód zasilający należy odłączać od źródła zasilania trzymając go za wtyczkę nigdy zaś nie ciągnąć za kabel.

- W przypadku używania przedłużacza lub rozdzielacza prądowego należy sprawdzić czy jego parametry techniczne, (np. natężenie prądu) są wystarczające do użycia go dla przyłączenia danego urządzenia elektrycznego.
- W przypadku używania przedłużacza lub rozdzielacza prądowego należy pamiętać aby dany przedłużacz lub rozdzielacz posiadał wtyczkę z uziemieniem i aby został przyłączony do gniazdka z uziemieniem. Nie wolno stosować kombinacji złożonej z wielokrotności przedłużaczy lub rozdzielaczy prądowych.
- Wtyczka przewodu zasilającego musi być dopasowana do gniazdka źródła zasilania. Nie wolno używać żadnych reduktorów ani adaptorów pomiędzy wtyczką, a gniazdkiem.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym należy przyłączać urządzenia elektryczne wyłącznie do gniazdek z uziemieniem. Jeśli urządzenie jest wyposażone we wtyczkę 3-pinową nie wolno używać adapterów zmieniających wtyczkę, ani gniazdek innych niż dostosowane fabrycznie do takich wtyczek.
- Przewodu zasilającego nie skręcać nie zginać ani nie przyciskać ciężkimi przedmiotami. Należy chronić go przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz wpływem ekstremalnych warunków pogodowych (zalenie, zamoknięcie, oraz zbyt wysokie lub zbyt niskie temperatury). Uszkodzony przewód zasilający może być przyczyną śmiertelnego niebezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zaprzestać jego używania.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym należy wymianę przewodu zasilającego powierzyć serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie elektryczne wraz z przewodem zasilającym należy stale kontrolować i utrzymywać w czystości. Zanieczyszczenie urządzenia oraz brak jego konserwacji mogą spowodować jego nieodwracalne uszkodzenie lub awarię.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie wody ani wilgoci. Wniknięcie wody do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub uszkodzenie urządzenia. W wypadku zamoknięcia urządzenia lub przewodu zasilającego należy urządzenie natychmiast odłączyć od źródła zasilania. Jeśli jest to możliwe należy w takim wypadku najpierw odłączyć zasilanie od gniazdka. W przypadku odłączania mokrego lub wilgotnego przewodu zasilającego od źródła zasilania należy zachować szczególną ostrożność.
- Jeśli podczas instalacji (przyłączenia) urządzenia dojdzie do demontażu jego zabezpieczeń ochronnych, wówczas po zakończeniu instalacji jego elektryczne części nie mogą być dostępne dla użytkowników.

## 1.4 Bezpieczeństwo osób

- To urządzenie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby nie posiadające kwalifikacji elektrotechnicznych, postępujące według instrukcji obsługi załączonej przez producenta .
- Do obsługi urządzenia należą czynności takie jak włączanie i wyłączenie urządzenia, ustawianie parametrów użytkownika na urządzeniu, praca z urządzeniem, wzrokowa lub słuchowa kontrola urządzenia oraz przewidziane w instrukcji czyszczenie i konserwacja.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi możliwościami manualnymi, których fizyczne, umysłowe i mentalne ograniczenia nie pozwalają na pełną, poprawną obsługę urządzenia jeśli praca z urządzeniem pozostaje pod dozorem osób pełno sprawnych, oraz po przekazaniu im informacji o zagrożeniach wynikających z tej obsługi i po upewnieniu się, że informacje te zostały przez takie osoby dokładnie zrozumiane.
- Urządzenie nie służy dzieciom do zabawy.
- Czyszczenie i konserwację urządzenia nie mogą wykonywać dzieci bez dozoru.
- Podczas pracy i magazynowania należy urządzenie przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Należy pamiętać aby poza ich zasięgiem pozostawał także przewód zasilający.
- Podczas użytkowania urządzenia elektrycznego należy zachować szczególną uwagę. Nie używać urządzenia w stanie zmęczenia, ani pod wpływem lekarstw lub środków odurzających zmniejszających koncentrację.
- Nieostrożność podczas użytkowania może spowodować wiele niebezpieczeństw.

## 1.5 Czyszczenie, konserwacja i naprawy

- Podstawowe czynności konserwacyjne i czyszczące należy przeprowadzać zgodnie z instrukcją. Do czyszczenia nie używać żadnych rozpuszczalników, spirytusów, benzyn ani środków szorujących. Zanieczyszczenia i zabrudzenia można czyścić za pomocą środków przeznaczonych do czyszczenia urządzeń gospodarstwa domowego.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, jest czyszczone lub uległo awarii należy zawsze odłączyć je od źródła zasilania.
- Urządzenia elektryczne, które wymagają stałej konserwacji i czyszczenia po każdym użyciu lecz nie powinny mieć pełnego kontaktu z wodą należy chronić przed zalaniem i zamoczeniem. Nie wolno ich zanurzać w wodzie ani innej cieczy.
- Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego, jak również wszystkie inne urządzenia techniczne jest uzależniony od środowiska pracy i ulega naturalnemu zużyciu. Biorąc pod uwagę fakt, że nie istnieją ramy prawne określające konieczną konserwację urządzeń elektrycznych do użytku domowego, producent zaleca, aby użytkownik przekazał takie urządzenie do sprawdzenia i profesjonalnego czyszczenia w specjalistycznym punkcie co najmniej 1 raz do roku.
- Takie postępowanie zapewni utrzymanie bezpieczeństwa oraz niezawodności i zwiększa żywotność urządzenia.
- Nie demontować własnoręcznie urządzeń elektrycznych. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. W wypadku awarii naprawę urządzenia należy pozostawić serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.
- Zanim oddacie Państwo urządzenie do naprawy lub serwisu należy:
  1. upewnić się czy nie można usunąć zaistniałej usterki szukając pomocy w rozdziale „Usuwanie podstawowych problemów“.
  2. wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie sprawdzając czy usterka nadal występuje.
  3. w wypadku dalszego występowania usterki przekazać urządzenie do serwisu
- Nigdy nie naprawiać urządzenia elektrycznego własnoręcznie!
- Praca przy urządzeniu elektrycznym osób nieuprawnionych, bez wykszolenia i wiedzy może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub inne poważne obrażenia.
- Naprawę gwarancyjną i pogwarancyjną należy pozostawić serwisowi lub wykwalifikowanej osobie.(<sup>(\*)</sup>).

(<sup>(\*)</sup>) Osoba wykwalifikowana: serwisant w autoryzowanym serwisie lub osoba, która posiada uprawnienia do wykonywania czynności naprawczych dla tego typu urządzeń.

## 2. Wskazówki ważne dla zachowania bezpieczeństwa. Prosimy przeczytać uważnie!

To urządzenie elektryczne zostało wykonane tak, aby umożliwić bezpieczną obsługę i użytkowanie osobom bez specjalnych kwalifikacji. Pomimo tego należy pamiętać, że użytkowanie tego urządzenia niesie za sobą szereg różnego rodzaju ryzyk i niebezpieczeństw.

W celu unaocznienia tych niebezpieczeństw na urządzeniu umieszczono szereg znaków i ostrzeżeń, mających przypomnieć użytkownikowi o możliwych ryzykach i niebezpieczeństwach



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że urządzenie pracuje pod napięciem. Nie zdejmować z urządzenia pokrywy ochronnej.

W wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że w wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:

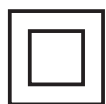
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!

Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia lub innych rzeczy!



Ten symbol przypomina użytkownikowi, że w wypadku nie przestrzegania zawartych w instrukcji ostrzeżeń i uwag grozi:

Niebezpieczeństwo poparzenia o gorącą powierzchnię obudowy urządzenia!



Ten symbol oznacza, że produkt posiada podwójną izolację pomiędzy częściami zasilanymi z sieci elektrycznej, a częściami dopuszczonymi do bezpiecznego dotykania.

### Przygotowanie / Przenoszenie

- Podczas przenoszenia, przygotowania i użytkowania urządzenia należy zachować ostrożność aby nie doszło do jego przewrócenia lub upadku.
- Urządzenie należy przenosić i przygotowywać do pracy po dokładnym sprawdzeniu trasy przenoszenia i miejsca ustawienia urządzenia.
- Urządzenie przenosić trzymając je pewnie obiema rękami
- Podczas przenoszenia należy pamiętać aby ręce nie były wilgotnie ani śliskie.
- Dla zachowania bezpieczeństwa (ze względu na rozmiary i ciężar urządzenia) powinna je przenosić wyłącznie osoba sprawna fizycznie.
- Urządzenie przenosić wyłącznie po zakończeniu jego pracy i odłączeniu go od źródła zasilania.



## **Uwaga!**

- Urządzenie zawiera części, które mocno się nagrzewają. Nie dotykać gołymi rękami nagrzanymi częściami urządzenia.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia lub utraty życia!  
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia!

## **Rozpakowanie / Materiały ochronne**

- Urządzenie przed pierwszym użyciem należy wypakować i usunąć wszystkie materiały chroniące urządzenie w transporcie, i odłożyć je w bezpieczne miejsce poza zasięgiem dzieci i osób niepełnosprawnych.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!  
Niebezpieczeństwo uduszenia.

## **Kontrola / Przygotowanie do użycia**

- Urządzenie i wszystkie jego części przed pierwszym użyciem oczyścić według wskazań z rozdziału „Przygotowanie urządzenia do pracy“, lub „Czyszczenie i konserwacja“.
- Korpusu urządzenia z przyciskami obsługi i silnikiem oraz przewodu zasilającego z wtyczką nigdy nie czyścić pod bieżącą wodą ani nie zanurzać do wody lub innej cieczy. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Części te przecierać miękką szmatką lekko zwilżoną wodą, a następnie wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.
- Urządzenie należy czyścić po jego ostygnięciu i odłączeniu od źródła zasilania.
- Zalecamy stałe przeprowadzanie kontroli stanu technicznego urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jest uszkodzone lub podczas użytkowania doszło do uszkodzenia urządzenia albo jego części. Naprawę urządzenia prosimy pozostawić pracownikom serwisu.  
Używać wyłącznie oryginalnych części.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

## **Umieszczanie / Instalacja**

- Urządzenia używać ustawiając je wyłącznie na stabilnej, równej powierzchni (stół, biurko, blat kuchenny, podłoga). Nigdy nie ustawiać urządzenia na skraju stołu biurka lub blatu kuchennego.
- Przy ustawianiu urządzenia do pracy należy pamiętać aby pozostawić wokół urządzenia miejsce dla wentylacji oraz zapewnić dobre oświetlenie miejsca pracy.

## **Ostrzeżenia!**

- Nie wystawiać urządzenia na działanie:
  - bezpośredniego działania promieni słonecznych, źródeł ciepła ani urządzeń emitujących wysoką temperaturę,
  - wibracji i uszkodzenia mechanicznego,
  - nadmiernego zapylenia,
  - wody i wysokiej wilgotności,
  - owadów,
  - agresywnego wpływu otoczenia i warunków zewnętrznych.

- Nie umieszczać urządzenia:
  - na niestabilnej powierzchni lub w miejscach trudno dostępnych,
  - na powierzchni nierównej lub zanieczyszczonej,
  - na skraju stołu lub blatu,
  - w pobliżu pojemników z wodą lub inną cieczą.
- Urządzenia nie zakrywać nawet częściowo. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów. Do otworów w obudowie urządzenia nie wkładać żadnych obcych przedmiotów.
- Nie zakrywać otworów urządzenia aby nie utrudnić jego wentylacji. Wentylacja urządzenia pomaga w jego bezpiecznej i bezawaryjnej pracy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!  
Niebezpieczeństwo pożaru!

### **Ostrzeżenia!**

- Nie ustawiać urządzenia w miejscach z łatwym dostępem przez małe dzieci.
- Nie wolno dopuszczać do manipulowania urządzeniem przez małe dzieci. Urządzenie może się przewrócić lub spaść powodując poważne uszkodzenie ciała.
- Zranienia i uszkodzenia ciała mogą też spowodować utamane części urządzenia.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia, a nawet utraty życia!  
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia!
- Nie używać urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, umywalek, basenów ani innych zbiorników z wodą. Jeśli urządzenie wpadło do wody nie wyciągać go! Najpierw należy urządzenie odłączyć od źródła zasilania. Po takim wypadku konieczne jest sprawdzenie urządzenia w autoryzowanym serwisie.  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!  
Niebezpieczeństwo zwarcia prądowego!

## **Użytkowanie / Dozór**

### **Ostrzeżenia**

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem dostarczonym przez producenta
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że urządzenie zostało prawidłowo zmontowane, a żadna z części nie jest uszkodzona. Nie używać urządzenia niesprawnego lub z uszkodzonym wyposażeniem.
- Przed wymianą wyposażenia i innych części dodatkowych, przed montażem, demontażem i czyszczeniem zawsze najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
- Podczas przygotowania i pracy urządzenie musi pozostawać pod stałym dozorem!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z programatorami, wyłącznikami czasowymi ani urządzeniami sterowanymi pilotem. Jeśli urządzenie będzie zakryte lub umieszczone niewłaściwie grozi niebezpieczeństwo pożaru.

- Jeśli urządzenie pozostanie bez dozoru należy je wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Przed każdym przyłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić czy główny przełącznik znajduje się w pozycji „0“ (Wyłączone).
- Urządzenia nie wyłączać przez wypinanie przewodu zasilającego z gniazdka źródła zasilania.
- Urządzenie podczas standardowego użytkowania najpierw przyłączyć do źródła zasilania, a dopiero następnie włączać włącznikiem.
- Urządzenie najpierw wyłączyć przełącznikiem zasilania, a dopiero potem odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania.
- Jeśli w urządzeniu nie działa główny przełącznik - regulator, urządzenia nie wolno używać.
- Urządzenie pozostaje pod napięciem dopóki jego przewód zasilający jest przyłączony do źródła zasilania.  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Urządzenie posiada wirujące części z ostrymi końcówkami – prosimy zachować ostrożność przy montażu i demontażu urządzenia.

### **Ostrzeżenie!**

- Dopóki urządzenie pracuje, nigdy nie wstawiać palców do sektora (naczynia) z pracującymi nożami. Nóż jest bardzo ostry!
- W przypadku manipulacji w tym sektorze urządzenia (oczyszczanie noża z resztek produktów) możliwe jest tylko po wyłączeniu urządzenia i zatrzymaniu się noża. Do oczyszczania noża używać plastikowych lub drewnianych przyrządów kuchennych. Nie używać narzędzi metalowych!

### **Uwaga!**

- Po wyłączeniu urządzenia noże jeszcze przez chwile obracają się. Przed jakąkolwiek manipulacją z nożami należy odczekać aż części wirujące zatrzymają się.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!  
Niebezpieczeństwo skaleczenia/ucięcia palców!
- W trakcie pracy należy uważać aby w obroty sita nie plątały się włosy, odzież lub ozdoby!  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
- Przewodów zasilających nie łączyć w wiązki. Przewód zasilający musi być stale dostępny w celu natychmiastowego odłączenia go od źródła zasilania.

- Należy zadbać o to, aby przewód zasilający nie zwisał ze skraju podstawy, na której stoi urządzenie. Istnieje możliwość zahaczenia o ten przewód przez użytkownika, dzieci lub zwierzęta.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia, ani jego przewodu zasilającego ogólnie dostępnych. Dzieci mogłyby się przewrócić lub zaplątać w przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego nie owijać wokół urządzenia. Należy poskładać go nie zginając i przechowywać wraz z urządzeniem w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenia nigdy nie przeciążać ponad limity określone w danych technicznych!
- Nie włączać urządzenia, bez dostatecznego napełnienia go produktem.
- Czas użytkowania (pracę i przygotowanie) należy zawsze podzielić na etapy.
- Jeśli podczas użytkowania urządzenia pojawią się nadzwyczajne czynniki (zapach, dźwięk, itp), należy urządzenie natychmiast wyłączyć i odłączyć je od źródła zasilania. Konieczne jest sprawdzenie urządzenia w autoryzowanym serwisie.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!  
Niebezpieczeństwo trwałego uszkodzenia urządzenia lub utraty mienia!
- Montaż i demontaż jakichkolwiek części urządzenia wykonujemy dopiero po wyłączeniu urządzenia i odłączeniu go od źródła zasilania.  
Niebezpieczeństwo poważnego zranienia!
- Po zakończeniu użytkowania całe urządzenie wraz z wyposażeniem należy zawsze dokładnie oczyścić z pozostałości potraw.
- Urządzenie przechowywać w pozycji pionowej (przede wszystkim jego korpus silnikiem).
- Jeśli częścią urządzenia jest jakiekolwiek zabezpieczenie (mechaniczne, elektryczne, elektroniczne itd.), nigdy nie należy go wyłączać lub odłączać.
- Zabezpieczeń nie używać do wyłączania urządzenia. Nie używać urządzenia z niesprawnym zabezpieczeniem!
- Nieprzerwana praca urządzenia nie powinna trwać dłużej niż 40 sekund. Po tym czasie należy urządzenie wyłączyć na ok. 2 minuty. Jeśli używamy urządzenia do rozdrabniania twardych produktów lub jednorazowej, dużej ilości produktu zalecamy wyłączenie urządzenia już po 20-30 sekundach pracy. Ponowne włączenie urządzenia może nastąpić po ok. 2 minutach przerwy.
- Należy zawsze podczas pracy zachować ostrożność starając się przewidzieć ewentualne niebezpieczeństwa!!!

## Dane techniczne

<b>Zasilanie:</b>	230 V~ 50 Hz
<b>Moc:</b>	200 W
<b>Klasa ochrony:</b>	II (ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym została zabezpieczona podwójną izolacją przewodów)
<b>Wymiary (szer. x wys. x głęb):</b>	240 x 555 x 135 mm (bez pojemników)
<b>Ciężar:</b>	7,2 kg
<b>Pojemność :</b>	1 l (pojemnik na miąższ), 1 l (pojemnik na sok)
<b>Obroty:</b>	43 ot./min.
<b>Głośność:</b>	80 dB (A)
<b>Zalecany czas nieprzerwanej pracy (KB):</b>	maksym. 20 min.
<b>Zalecany czas nieprzerwanej pracy (maksym obciążenie):</b>	maksym. 40 s.

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 80 dB (A) co odpowiada klasie A mocy akustycznej dla referencji 1pW

Producent zastrzega sobie prawo do zmian!

## Opis części



- A** pokrywa z otworami (gardzielami) podawczymi
- B** ślimak tłoczący
- C** sitko z małymi otworami
- D** ramka ścierająca
- E** pojemnik (misa)
- F** podstawa z silnikiem
- G** duży walec tłoczący
- H** mały walec tłoczący
- I** naczynie na sok (1l) i naczynie na miąższ (1l)
- J** pojemnik na na tofu (opcjonalnie)
- K** kurek wylewki soku (opcjonalnie)
- L** szczotka czyszcząca
- M** sitko z dużymi otworami (opcjonalnie)

## **Charakterystyczne właściwości**

Urządzenie jest przeznaczone do wyciskania soku z owoców i miękkich warzyw. Urządzenie posiada osobny pojemniki na sok i miąższ.

Tłok ślimakowy został wyprodukowany ze specjalnie utwardzonego materiału dla dłuższej trwałości.

## Przygotowanie do użycia

W trakcie przygotowania nie przyłączać urządzenia do źródła zasilania. Urządzenie rozpakować i usunąć z niego wszystkie zabezpieczenia transportowe i ochronne. Aby upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie zabezpieczenia należy przetrzeć jego wnętrze, noże pojemniki i pokrywy oraz wszystkie pozostałe części. Podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie poranić się na ostrych krawędziach noży (patrz rozdział : Czyszczenie i konserwacja).

Opłukać oprzyrządowanie w letniej wodzie.

Korpusu urządzenia nie wkładać do wody! Przetrzeć wilgotną szmatką.

Wszystkie części dokładnie osuszyć

### Wybór i użytkowanie wyposażenia dodatkowego

#### Wybór właściwego sitka (rys. 1):

**Sitko z dużymi dziurami** (nylon) używane jest do wyciskania miękkich owoców i warzyw (truskawki, kiwi, pomidory itp.) lub miękkich owoców o niskiej soczystości (banany). Sok przy użyciu tego sitka będzie mniej klarowny.

**Sitko z małymi dziurami** (termoplastyczny polyetherimidowy (PEI) materiał o nazwie ULTEM) używane jest do wyciskania twardych owoców i warzyw włóknistych takich jak np. jabłka, marchew, gruszki, fasola itp. Sok przy użyciu tego sitka będzie bardziej klarowny lecz żadszy.

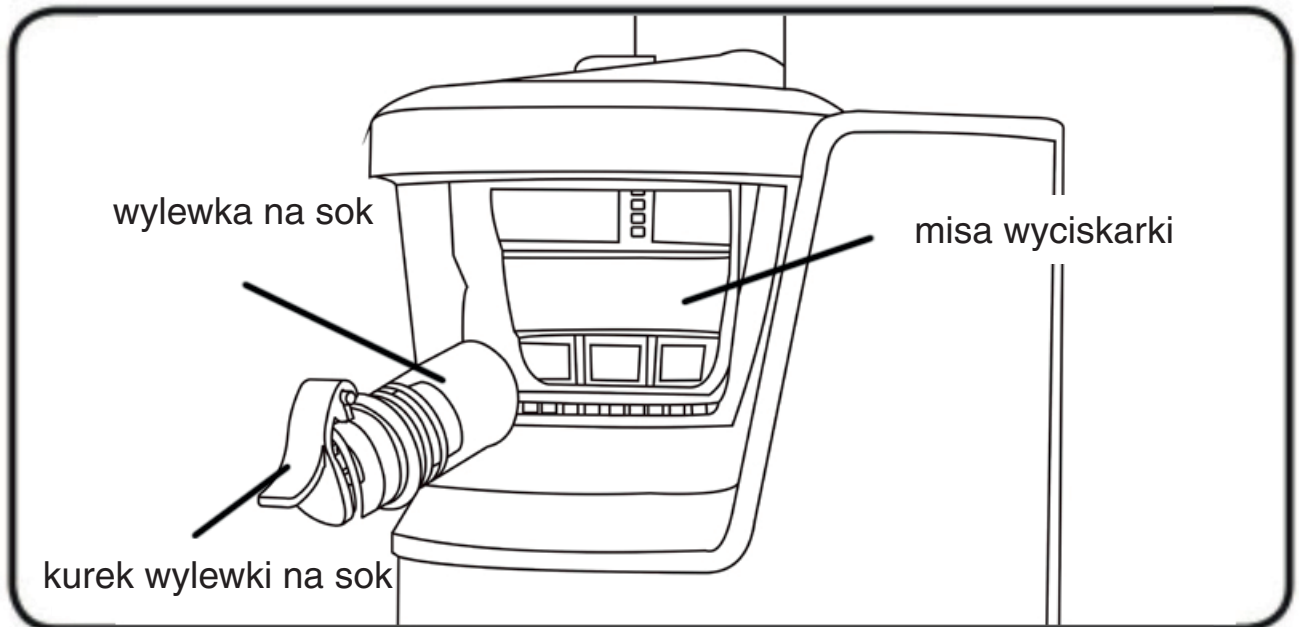




**Kurek wylewki na sok (opcja):**

Może być dołączony do wylewki dla soku, a podczas wyciskania będzie zamknięty. Gdy misa wyciskarki zostanie zapełniona do połowy, można kurek otworzyć i wypuścić wyciśnięty sok do podstawionego naczynia.

Kurkiem można także regulować ilość piany w soku.



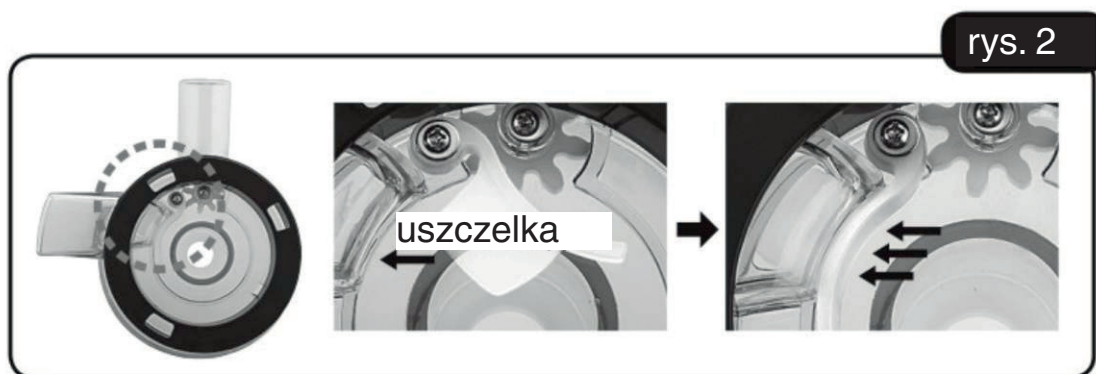
## Składanie urządzenia i osadzanie na korpusie wyciskarki

Urządzenie przed składaniem nie może być przyłączone do źródła zasilania, a przełącznik włączania/wyłączania musi być ustawiony w pozycji STOP.

### Ostrzeżenie!

Przed poskładaniem urządzenia należy sprawdzić:

Misa wyciskarki zawiera gumową (silikonową) uszczelkę. Założona uszczelka zabezpiecza przed wyciekaniem soku spod misy wyciskarki. Przed wyciskaniem zawsze należy sprawdzić, czy uszczelka jest na swoim miejscu i czy nie jest uszkodzona (patrz rys. 2).



- 1 Podstawę z silnikiem ustawiamy na równej, stabilnej powierzchni (stół, blat kuchenny), a korzystając z bocznych wypustów podstawy nakładamy na nią misę wyciskarki tak, aby misa osadziła się na trzpieniu podstawy (rys. 3).



- 2** Wybieramy sitko do wyciskania, i wkładamy je do ramki ścierającej. Zrównujemy punkt wyznaczony na sitku z punktem wyznaczonym na misie, i naciskamy z wycuciem na sitko, aby ramka z sitkiem osadziła się dokładnie na swoje miejsce w misie (patrz rys. 4).



- 3** Ślimak wyciskający wkładamy ostrożnie do wnętrza sita. Obracamy ślimakiem lekko go naciskając, aby dokładnie osadził się na swoim miejscu (patrz rys. 5). Należy zachować ostrożność i zwrócić uwagę na ostre występy.



4 Nasadzić pokrywę z otworami wlotowymi (gardzielami) na misę tak, aby oś ślimaka została skierowana na środek pokrywy (patrz rys. 6).

Należy zrównać punkt wyznaczony na pokrywie z punktem wyznaczonym na misie, a następnie obrócić pokrywę w kierunku wskazówek zegara, aby strzałka na pokrywie wskazywała znacznik zamknięcia na podstawie (patrz rys. 7).

Aby urządzenie pracowało właściwie, strzałka na pokrywie musi wskazywać na znacznik zamknięcia na podstawie, wyłączając zabezpieczenie.

### **Ostrzeżenie!**

Jeśli całość urządzenia nie została dobrze złożona, pokrywa nie zamknie się właściwie. Należy w takim wypadku najpierw sprawdzić ułożenie śliamka w misie, przekręcając go lekko aby opadł na swoje miejsce.



5 Pod wylewki złożonego urządzenia podstawiamy pojemniki do przechwycenia soku i miąższu.

W ewentualnego popychania owoców używać wyłącznie dołączonych walców tłocznych.

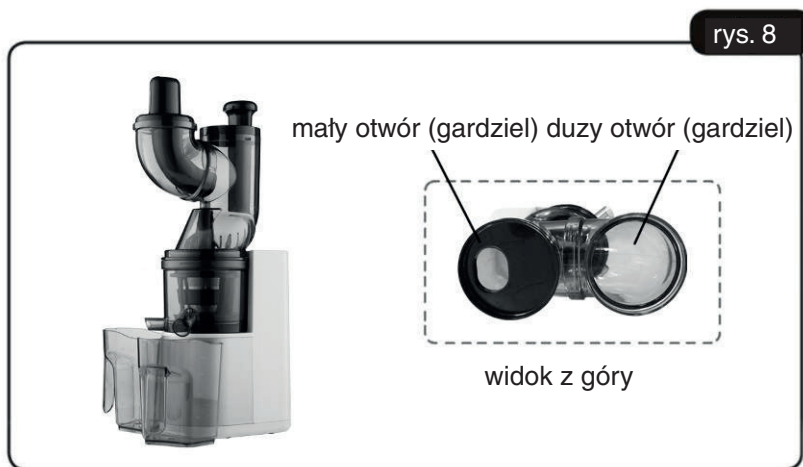
### **Porada:**

*Dla lepszego (łatwiejszego) czyszczenia wyciskarki zalecamy włożenie do pojemnika na miąższ woreczka filtrującego z mikrowłókien, który można łatwo usunąć do śmieci.*

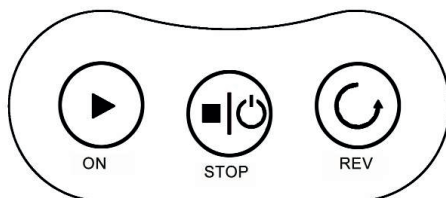
# Użytkowanie

## Wyciskanie soku

- 1 Podstawę z silnikiem ustawić na równej i stabilnej powierzchni, a pod wylewki zamontowanego urządzenia podstawić pojemniki na sok i miąższ.
- 2 Przyłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- 3 Owoce ew. miękkie warzywa, małe w całości, a większe pokrojone wkładać do wnętrza małego otworu wlotowego (gardzieli) i jeśli po włączeniu urządzenia będzie to konieczne, lekko naciskać walcem tłoczącym. Przed wyciskaniem zalecamy zawsze uprzednie umycie produktów. Nie przepelniać otworu wlotowego. Walca tłoczącego używać tylko w konieczności. Produkty powinny przechodzić przez gardziel powoli. Jeśli używamy dużego otworu wlotowego (gardzieli), musimy pamiętać aby średnica wkładanych owoców lub ich części nie była większa niż 8,5 cm. Należy usunąć wszystkie pestki, a w niektórych wypadkach także skórkę. Przed wyciskaniem zalecamy zawsze uprzednie umycie produktów. Nie przepelniać otworu wlotowego. Walca tłoczącego używać tylko w konieczności. Produkty powinny przechodzić przez gardziel powoli. (patrz rys. 8).



- 4 Włączamy urządzenie korzystając z panelu na górnej części podstawy. Panel obsługi posiada trzy przyciski:
  - ON** włączenie urządzenia (podświetlony na niebiesko)
  - STOP** wyłączenie urządzenia (podświetlony na czerwono)
  - REV** wsteczna praca silnika (podświetlony na zielono)Przycisków nie wolno obsługiwać mokrymi rękami, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym.



**5** Owoce lub miękkie warzywa kolejno wkładać do otworu wlotowego. Owoce będą powoli przesuwać się w dół gardzieli. Jeśli będzie to potrzebne lekko popychać owoce walcem tłoczącym.

Na używać do tego celu palców ani innych przedmiotów.

**6** Po zakończeniu pracy urządzenie wyłączyć przetaczając pokrętko do pozycji **STOP** i odłączyć od źródła zasilania.

Jeśli w misie pozostało dużo miąższu pokrywa będzie otwierała się z oporem. Urządzenie rozmontować postępując jak w rozdziale o czyszczeniu urządzenia.

### **Jeśli podczas pracy urządzenie zatrzyma się lub spadnie wyraźnie wydajność soku:**

Na kilka sekund przetaczyć pokrętko do pozycji **REV**. Włączone zostaną wsteczne obroty silnika. Wsteczne obroty działają wyłącznie jeśli przetacznik trzymamy w pozycji **REV**.

Przy wstecznych obrotach nadwyżka owoców zostaje cofnięta do otworu wlotowego.

Po chwili ponownie ustawić przetacznik do pozycji **ON** kontynuując wyciskanie soku.

Jeśli urządzenie zostanie ponownie zapchane, należy powtórzyć włączenie obrotów wstecznych silnika.

Jeśli nie działają wsteczne obroty silnika **REV** należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania. Urządzenie rozmontować postępując jak w rozdziale o czyszczeniu urządzenia, wyjąć z niego wszystkie produkty, wyczyścić je i po ponownym zmontowaniu kontynuować pracę.

## Porady i uwagi dotyczące pracy z urządzeniem

- Owoców i miękkich warzyw nigdy nie popychać palcami. Ryzyko urazu!
- Silniejsze popychanie nie przyspiesza uzyskania soku. Grozi natomiast uszkodzeniem urządzenia.
- Nie używać urządzenia długi czas bez przerwy (zaleca się używanie bez przerwy nie dłużej niż 20 minut). W innym wypadku może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- Przerwa pomiędzy cyklami pracy powinna pozwolić na ostygnięcie silnika.
- Praca urządzenia bez włożonych owoców lub warzyw może spowodować uszkodzenie ślimaka.
- Nie wkładać palców ani żadnych przedmiotów do gardzieli. Do popychania używać wyłącznie walca tłocznego.  
Jeśli podczas pracy do gardzieli dostaną się jakieś obce przedmioty, może to spowodować zablokowanie ślimaka, a w konsekwencji awarię silnika oraz innych części urządzenia.
- Nie wkładać do gardzieli twardych części owoców lub warzyw takich jak grube, twarde ziarna ani też owoców lub warzyw z pestkami, zamrożonych lub suszonych.  
Może to spowodować zablokowanie ślimaka, a w konsekwencji awarię silnika oraz innych części urządzenia.
- Fasoli i innych roślin strączkowych można używać, jeśli wcześniej były zamoczone całą noc lub przegotowane.
- Owoce z twardymi pestkami (np. nektaryny, brzoskwinie, mango, czereśnie itp.) należy najpierw pozbawić pestek.
- Owoce z dużą ilością małych pestek (np. winogrona), muszą być przed użyciem całkowicie rozmrożone.
- Nie używać produktów, które zawierają duże ilości oleju roślinnego lub tłuszczu.
- Nie używać urządzenia do wyciskania oleju lub oliwy.  
Jeśli na ślimaku pozostanie olej z wyciskania może to spowodować uszkodzenie ślimaka, oraz innych części urządzenia.
- Nie wkładać ponownie już uzyskanego miąższu. Może to spowodować zablokowanie urządzenia.
- Po wykorzystaniu produktów z dużą ilością małych pestek (np. winogrona) dokładnie wyczyścić po pracy ślimak tłoczny.
- Drobne cząstki miąższu z owoców w soku nie stanowią o uszkodzeniu urządzenia i są naturalnym wynikiem wyciskania soków w urządzeniach tego typu.

## Porady i ostrzeżenia

**Nie stosowanie się do informacji oraz ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.**

Do urządzenia **NIE WKŁADAĆ** następujących części owoców i warzyw:

### **Z twardymi pestkami**

Brzoskwinie, nektaryny, morele, śliwki, mango itd.

Przed użyciem należy usunąć pestki.

### **Z twardą lub wysuszoną skórką**

Ananas, melon, mango, pomarańcze itp.

Przed użyciem należy obrać je ze skóry.

### **Zamrożone owoce i warzywa oraz lód**

Mrożone truskawki, jagody, maliny itp.

Mrożone owoce przed użyciem należy rozmrozić

Nie używać lodów ani lodu.

### **Produktów o dużej zawartości oleju i oliwy**

Sezam, masło, margaryny, oliwki itp.

Nie używać produktów o dużej zawartości tłuszczu.

Może to spowodować utratę mocy, a w konsekwencji awarię urządzenia.

### **Pozostałe**

Kokos, trzcina cukrowa, ziarna itp..

Nie używać suchych produktów bez użycia wody.

Poznanie wszystkich właściwości owoców i warzyw w praktyce pozwoli na uzyskanie najlepszych soków lub ich mieszanin.

Technologia wyciskania soku zastosowana w tym urządzeniu pozwala na maksymalne uzyskanie soku.

Różnica w dojrzałości i soczystości tego samego rodzaju owoców i warzyw powoduje, że ilość uzyskanego z nich soku będzie za każdym razem inna.

Aby uzyskać najlepszą jakość soku należy używać owoców i warzyw możliwie najlepszej jakości.

Sok wyciskany z owoców zbyt miękkich o małej soczystości będzie miał konsystencję musu.

Im większa soczystość i świeżość użytych do wyciskania owoców i warzyw, tym wyciskany sok bardziej klarowny.

Radzimy wyciskanie soku z możliwie świeżych i soczystych owoców i warzyw.



# Przygotowanie warzyw i owoców

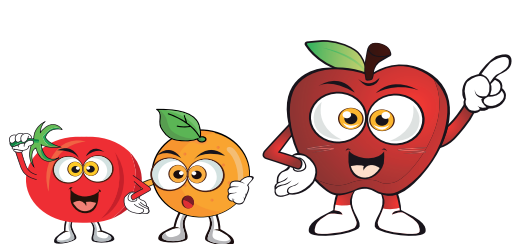
## Przed rozpoczęciem

- Jeśli urządzenie zostało zablokowane, lub nie jest możliwe otwarcie pokrywy, należy przetrząsnąć pokrętło do pozycji) (**REV**) i przytrzymać je aż do odblokowania silnika lub pokrywy. W razie potrzeby należy kilkakrotnie przetrząsnąć przetrząsnik do pozycji **ON - STOP - REV**.
- Zawsze należy odczekać, aż cały sok i miąższ wyciekną do naczyń. Jeśli w urządzeniu pozostanie dużo miąższu wówczas pokrywa będzie się otwierać opornie.
- Każdy produkt zawiera inną ilość soku.

## Wydajność

- Dla optymalnej pracy urządzenia i najlepszej wydajności soku zalecamy rozdrobnienie produktów przed użyciem na mniejsze kawałki.
- Produkty wkładać powoli śledząc przebieg procesu. Wydajność może być różna w zależności od szybkości procesu.

## Miękkie owoce i warzywa (pomarańcze, pomidory itp.):



1 - 4 kawałki

- Obrać pomarańcze, pomidory, jabłka ze skórki i usunąć twarde końcówki.
- Jeśli produkt jest większy niż gardziel, należy zmniejszyć go do właściwego rozmiaru poprzez krojenie lub łamanie.
- Usunąć pestki z wnętrza owoców pestkowych. pokroić je na mniejsze kawałki i powoli wkładać do gardzieli.

## PRZYGOTOWANIE:

- Duże produkty zawsze pokroić lub połamać na mniejsze kawałki

## UZYSKIWANIE SOKU:

- Produkty wkładać powoli po jednym kawałku.
- Przy wkładaniu do gardzieli używać walca tłocznego. (Walec tłoczny zapobiega także wyciekowi soku z przepiętnionej gardzieli podczas używania produktów o dużej zawartości soku.)
- Podczas używania produktów, dla których przy wyciskaniu pojawiają się duże ilości piany, należy pozostawić otwartą zatyczkę wylewki dla soku. (Przy zamkniętej zatyczce piana może się wydobywać na zewnątrz innymi otworami.)
- Sok zaleca się spożyć do 48 godzin po wytłoczeniu. W zależności od soczystości na soku może pojawić się kożuch.
- W wypadku powstania zbyt dużej ilości piany sok precedzić przez sitko.

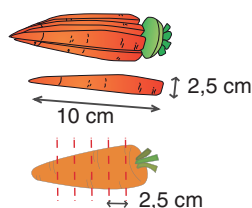
### **Funkcja kurka wylewki dla soku (opcjonalny):**

- Praca z nasadzonym i zamkniętym kurkiem umożliwia wstępne zmieszanie soku różnych owoców i warzyw przed wyciekiem do naczynia na sok.
- Po zakończeniu pracy należy zamknąć kurkiem wylewki dla soku aby nie dopuścić do kapania pozostałości cieczy. Zwłaszcza przy demontażu misy.
- W trakcie przygotowywania soku z różnych produktów można szybko oczyścić wnętrze przez wlanie szklanki czystej wody przy zamkniętym kurku.
- Przy pracy z produktami o dużej ilości piany w trakcie tłoczenia (jabłka, seler itp.) należy pozostawić kurek otwarty.
- Przy pracy z zamkniętym kurkiem należy zwracać uwagę czy sok nie przecieka w trakcie usunięcia naczynia na sok (kurek otworzyć już przy zapełnieniu misy do połowy).

### **Regulacja ilości miąższu:**

- W zależności od użytych produktów ilość miąższu w soku może być większa lub mniejsza.
- Aby zmniejszyć ilość miąższu w soku należy zwiększyć częstotliwość oczyszczania sita i używać możliwie najbardziej soczystych produktów.

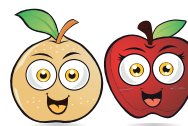
### **Twarde owoce i warzywa (marchew, ziemniaki, buraki itp.):**



Twarde owoce i warzywa mogą nadmiernie obciążyć silnik zmniejszając jego wydajność i trwałość.



Produkty przed użyciem namoczyć w letniej wodzie oraz pokroić na mniejsze kawałki.



Dla lepszej wydajności należy używać owoców i warzyw soczystych oraz świeżych.

### **PRZYGOTOWANIE:**

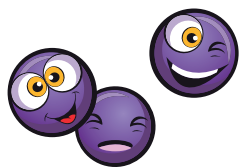
- Produkty pokroić na plastry lub kawałki o grubości ok 2,5 cm lub kawałki o długości od 5 cm do 15 cm.
- Twarde produkty (marchew, ziemniaki) przed użyciem namoczyć w letniej wodzie.

### **UZYSKIWANIE SOKU:**

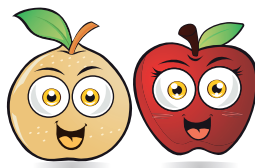
- Produkty wkładać po jednym kawałku.
- Odczekać aż każda porcja zostanie przeciętna.
- Dla większej wydajności używać zawsze owoców i warzyw świeżych i soczystych. Ziemniaki i buraki obrać ze skóry. Marchew, pietruszkę, seler itp. wstępnie oskrobać

## Produkty z małymi ziarenkami (maliny, granaty, winogrona itp.):

Produkty z małymi ziarenkami wkładać powoli, aby uniknąć zatkania sitka.



Produkty z małymi ziarenkami wkładać powoli, aby uniknąć zatkania sitka.



Najwięcej soku uzyskujemy z owoców o dużej soczystości. (np. jabłka, gruszki itp.)



### PRZYGOTOWANIE:

- Przed użyciem zamrożonych produktów (maliny, jagody, truskawki) należy je całkowicie rozmrozić.
- Produkty dokładnie optukać.  
Winogrona przed użyciem odczepić od kiści
- Owoce granatu przed użyciem obrać ze skóry.

### UZYSKIWANIE SOKU:

- Winogrona w zależności od wielkości wkładać po 3 - 5 sztuk śledząc przebieg procesu.
- Rozmrożone porzeczki, maliny, jagody itp. wsypywać do gardzieli po 1 łyżce stołowej (ok. 5 g) na raz.
- Owoce po rozmrożeniu będą mniej soczyste. Można wówczas dodać do soku pewną ilość jogurtu lub mleka.

### Uwaga

Jeśli nie można otworzyć pokrywy z powodu dużej ilości pestek pozostałych w misie, należy włączyć urządzenie na ok 30 sekund bez przerwy, aby zostały przecięnięte wszystkie pestki.

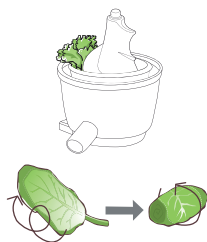
Jeśli pokrywa jest stale przyklejona, należy przetrząść urządzenie kilkakrotnie w kombinacji **ON - STOP - REV**, aż do uwolnienia zatoru. Następnie przekręcić pokrywę do pozycji otwartej i chwilę przytrzymać rękami z góry (w zależności od używanych produktów wlać do gardzieli trochę letniej wody aby przepłukać urządzenie).

## Produkty włókniste lub twarde warzywa liściaste (seler, por, ananas):

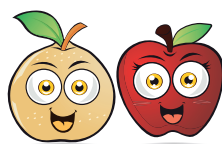
Takie produkty wymagają pokrojenia przed użyciem.



Przy wyciskaniu soku z warzyw liściastych nie należy wyciskać więcej w jednym procesie niż 500 g produktu. Przed dalszym wyciskaniem, dla lepszej wydajności zalecamy rozebrać i umyć urządzenie.



Jeśli liście warzywa owiną się wokół ślimaka należy przerwać pracę i oczyścić ślimak.



Korzystne jest mieszanie wytlaczania soku z owoców o dużej soczystości w połączeniu z warzywami liściastymi w stosunku 9 (marchew, jabłka) : 1 (owoce i warzywa włókniste i liściaste)



### PRZYGOTOWANIE:

- Przed krojeniem rośliny liściaste należy namoczyć w letniej wodzie na ok. 30 minut.
- Oddzielić każdy liść. Liście wewnętrzne są zazwyczaj grubsze i twardsze, należy je w związku z tym pokroić na mniejsze kawałki.

### UZYSKIWANIE SOKU:

- Produkty wkładać powoli po jednym kawałku.
- Kolejny kawałek wkładać dopiero po wytłoczeniu poprzedniego.
- Przed włożeniem do gardzieli liście zwinąć w rulon.
- Liść wkładać stroną miękką (od czubka do łodygi).
- Produkty takie jak sałata liściasta można wkładać w całości po zwinieniu w garść.

### Uwaga

- Liście i łodygi twardych produktów mogą owinąć się wokół ślimaka. Może to wpłynąć na zablokowanie lub nawet uszkodzenie urządzenia. Zalecamy w związku z tym aby produkty takie pokroić wcześniej na mniejsze kawałki.
- Przy wyciskaniu soku z produktów włóknistych może pojawić się piana. Przed podaniem soku zalecamy aby precedzić go przez sitko.
- Przy produktach takich jak ananas należy najpierw usunąć zewnętrzną skórę i twardy rdzeń.
- Przy wyciskaniu soku z warzyw liściastych nie należy wyciskać więcej w jednym procesie niż 500 g produktu. Przed dalszym wyciskaniem, dla lepszej wydajności zalecamy rozebrać i umyć urządzenie.

## 10 najlepszych receptur wyciskania

### Wzmocnienie organizmu

Soki owocowe i warzywne są źródłem wielu niezbędnych witamin, a także wzmacniają układ immunologiczny.

#### **Skład:**

jabłko - 1 średnio duże  
marchew - 3 średnio duże  
czosnek - 2 ząbki  
imbir - 1 szt.  
pietruszka - 1 garść

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### Selerowa odtrutka

Odtruwanie organizmu ze złogów i przywracanie mu naturalnej witalności.

#### **Skład:**

jabłko - 1 średnio duże  
marchew - 3 średnio duże  
burak - 1/2  
seler - 2 duże  
pietruszka - 1 garść

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### Unormowanie metabolizmu

Jako dodatek do ćwiczeń mających unormować metabolizm.

#### **Skład:**

jabłko - 1 średnio duże  
marchew - 2 średnio duże  
seler - 2 duże  
ogórek - 1/2  
szpinak - 2 szklanki

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### Niepokonany

Poprawia trawienie, obniża cholesterol i ciśnienie krwi, poprawia ukrwienie naskórka i działa prewencyjnie przeciwko gruźlicy płuc.

#### **Skład:**

jabłko (zielone) - 1 duże  
burak - 1 szt.  
marchew - 4 duże  
seler - 3 duże  
ogórek - 1/2  
imbir - 1/2

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### **Nowy sok dla nowicjuszy**

Sok dla nie przekonanych do mieszanek owocowo-warzywnych.  
Słodki z przyjemną cytrusową nutą.

#### **Skład:**

jabłko (zielone) - 3 średnio duże

seler - 4 duże

imbir - 1/4

cytryna (ze skórka) - 1/2

pomarańcza (obrana) - 1 duża

szpinak - 5 szklanek

#### **Przyrządzenie:**

Skórka pomarańczowa jest gorzka i może zepsuć smak soku. Należy obrać pomarańczę ze skóry. Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### **Cudowny zielony sok**

Posiada wszystkie zalety surowych soków owocowo-warzywnych.

#### **Skład:**

jabłko (zielone) - 1 średnio duże

ogórek - 1/2

seler - 3 duże

cytryna - 1/2

szpinak - 3 szklanki

pietruszka - 1/2 szklanki

imbir - 1/2 szt.

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### **Niezapominajka**

Napój popularny w Singapurze, posiadający wiele zdrowych właściwości.

#### **Skład:**

jabłko (zielone) - 1 średnio duże

burak - 1 szt.

marchew - 2 duże

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### **Silne mięśnie**

Budujemy siłę mięśni najprostszym sposobem - szpinakiem.

#### **Skład:**

jabłko - 2 średnio duże

ogórek - 1/2

limetka - 1

szpinak - 5 szklanek

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### **Energia z kiełków pszenicy**

Napój z kiełków pszenicy posiada wartość kaloryczną 10 kg gotowanego szpinaku. Lekko słodki napój poślaskocze przyjemnie kubeczki smakowe.

#### **Skład:**

kiełki pszenicy - 1/4 średniej wielkości miski kuchennej

#### **Przyrządzenie:**

Wyciskać wszystkie składniki w wyciskarce, zamieszać i podawać.

### **Mleko sojowe**

Mleko sojowe stanowi alternatywę dla mleka krowiego, dla ludzi z brakiem tolerancji na białko zwierzęce. Jest też bogatym źródłem białka i witamin.

#### **Skład:**

soja gotowana

woda

#### **Przyrządzenie:**

Zmieszać gotowaną soję z wodą w proporcji 1:1. Mieszanicę powoli i uważnie wyciskać w wyciskarce. Uzyskane mleko sojowe przecisnąć w wyciskarce jeszcze dwukrotnie, dla uzyskania większej jego klarowności



## Czyszczenie i konserwacja

- **Przed każdym czyszczeniem należy najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania i odczekać aż ostygnie.**
- Obudowę urządzenia przecierać miękką, lekko nawilżoną szmatką.
- Nie używać żadnych środków szorujących, ani chemicznych jak rozpuszczalniki, benzyny, spirytusy itp.
- Części składowe urządzenia można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń. Po zakończeniu mycia części dokładnie wytrzeć i osuszyć. Nie pozostawiać części mokrych po umyciu.
- Części składowe urządzenia należy myć zaraz po zakończeniu pracy, aby uniknąć zaschnięcia na nich używanych pozostałości produktów.
- Części składowe urządzenia ani korpusu z silnikiem nie wolno myć w zmywarce do naczyń, ani w innych urządzeniach, w których technologia mycia wymaga gorącej wody. Nie suszyć części urządzenia ogrzewaczami.

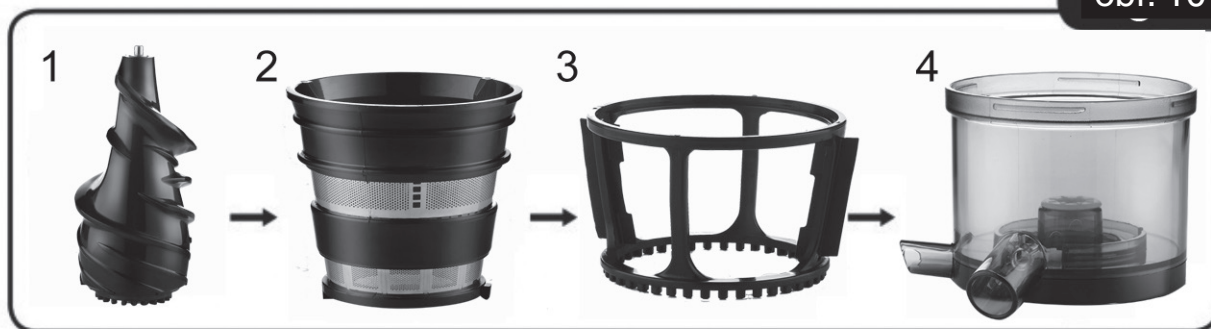
### Rozmontowanie urządzenia w celu wyczyszczenia

- 1 Pokrywę przekręcić w stronę przeciwną do strzałki i otworzyć misę przez podniesienie pokrywy (patrz rys. 9). Jeśli nie można lekko otworzyć pokrywy należy włączyć urządzenie i wlać do gardzieli nieco wody, aby nawilżyć nadwyżkę wytłoków. Następnie na chwilę włączyć wsteczny bieg silnika. Powtarzać aż do odblokowania pokrywy.



- 2 Misę (kompletną) wyciągnąć w górę z podstawy silnika
- 3 Z misy wyjąć wszystkie części składowe (ślimak, sitko i obrotowe noże ucierające) rozmontowując je jak na rysunku (patrz rys. 10). Należy przy tym zwrócić szczególną uwagę na ostre końcówki.
- 4 Po rozmontowaniu czyścić kierując się wskazówkami z rozdziału o czyszczeniu urządzenia.





## 5 Żadnych części urządzenia nie wolno myć w zmywarce.

Do oczyszczenia otworów sitka należy użyć szczoteczki.

### **Ostrzeżenie!**

**Nigdy nie zanurzać w wodzie ani w innej cieczy podstawy urządzenia z silnikiem!**

Podstawę z silnikiem oraz przewód zasilający przecierać czystą, miękką szmatką.

Silnik został nasmarowany fabrycznie. Nie usuwać smaru z silnika.

### **Części gumowe i silikonowe**

Silikonowe i gumowe części można zdemontować i opłukać w wodzie.

#### ***Ramka ścierająca***

Zdemontować ramkę ścierającą i opłukać w wodzie.

Po oczyszczeniu nałożyć z powrotem.

#### ***Okrągłe uszczelki silikonowe***

Uszczelki odłączyć od misy i opłukać w wodzie

Po oczyszczeniu nałożyć z powrotem.

**Producent:**

ORAVA retail 1, a.s.  
Seberíniho 2  
821 03 Bratislava  
Slovenská republika

**Dystrubutorzy:**

ORAVA retail 1, a.s.  
Seberíniho 2  
821 03 Bratislava  
Slovenská republika

ORAVA distribution CZ s.r.o.  
Ostravská 494  
739 25 Sviadnov  
Česká republika

**Odpady z urządzeń elektrycznych i elektronicznych - Zarządzenie Unii Europejskiej 2002/96/EC w sprawie problematyki sortowania odpadów**



Poniższe oznakowanie na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że tego urządzenia nie wolno wyrzucać do śmieci komunalnych. Należy zdać je w wyznaczonych składnicach zbioru, recydingu i likwidacji odpadów i urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Właściwe postępowanie w tym przypadku ma olbrzymi wpływ na zachowanie czystości środowiska naturalnego, w którym żyjemy. To urządzenie zostało oznakowane zgodnie z europejskim zarządzeniem 2002/96/EC o odpadach z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Oznaczenia te obowiązują we wszystkich krajach Unii Europejskiej.



To urządzenie odpowiada wszystkim dyrektywom Unii Europejskiej przeznaczonym dla tego typu urządzeń



