



## PL ■ Wyciskarka wolnoobrotowa

### **PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.**

- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający trzymaj poza ich zasięgiem.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w miejscach, takich jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - ферmy rolnicze;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni. Nie odkładać je na parapetach okien, płycie ociekacza zlewu, niestabilnych powierzchniach, na urządzeniach które są źródłem światła, albo w ich pobliżu.
- Nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz.
- Korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów dostarczonych z niniejszym urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane w tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie.
- Przed wyciskaniem usuń twarde pestki z owoców i warzyw, które są zawarte np. w morelach, brzoskwiniach, mango itp. oraz niejadalne skorupki np. z pomarańczy, ananasa, arbuza, mandarynek itp. Nasion jagód i kiwi nie trzeba usuwać.
- Do wyciskarki nie wkładaj zbyt twardych surowców, jak np. trzcina cukrowa, pieprz, ziarnka kawy itp. albo twarde pestki. Inaczej może dojść do uszkodzenia wyciskarki lub skałeczeń.
- Wyciskarka może być użyta do przecierania świeżego czosnku albo papryki, nie jest jednak przeznaczone do mielenia suszonych przypraw.

- Dzięki poziomo umieszczonemu ślimakowi do wyciskania, prawie odpada konieczność przeciskania surowców podajnikiem. Większość z surowców jest automatycznie wciągnięta ślimakiem do wyciskania do mechanizmu wyciskającego. W razie konieczności przeciskania surowców podajnikiem używaj zawsze dołączonego popychacza. Do przeciskania nie używaj palców albo innych narzędzi, jak np. pomoce kuchenne itp.

### **Ostrzeżenie:**

Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

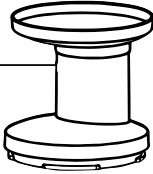
- Jeżeli dojdzie do zablokowania surowców w środku mechanizmu wyciskania, ustaw sterownik obrotowy w pozycji „REVERSE” (bieg wsteczny silnika) i przytrzymaj go w tej pozycji 15 do 20 sekund, by doszło do zluźnienia zablokowanych surowców. Następnie ustaw wymaganą prędkość, by doszło do przeróbki zluźnionych surowców.
- Regularnie sprawdzaj stan napełnienia komory wyciskania i dbaj o to, by nie doszło do jej przepełnienia.
- Maksymalny czas nieprzerwanej pracy niniejszego urządzenia wynosi 60 minut. Potem przez 30 minut pozostaw je do ostygnięcia.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, wymianą akcesoriów, przemieszczaniem lub czyszczeniem.
- Przed demontażem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone oraz odłączone od gniazdka sieciowego i części obrotowe nie poruszają się.
- Podczas czyszczenia przestrzegaj instrukcji podanych w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Jednostki silnikowej nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu sieciowego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią.
- Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by nie zwiślał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie odłączaj od gniazdka ciągnąc za wtyczkę, nie jednak ciągnąc za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli uszkodzona jest którekolwiek z jego części. Nie naprawiaj sam urządzenia ani w żaden sposób je nie zmieniaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

**A**

1



2



3



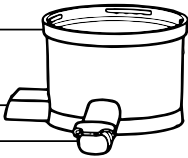
4



5

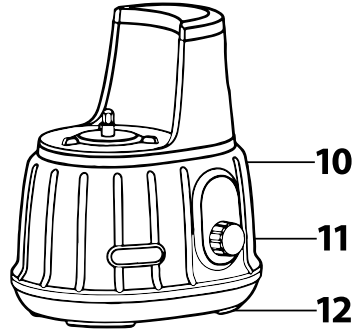
6

7



8

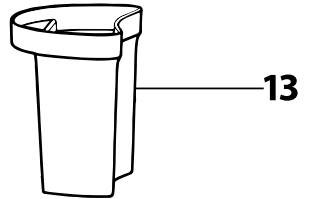
9



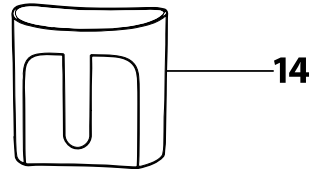
10

11

12



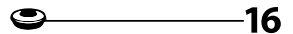
13



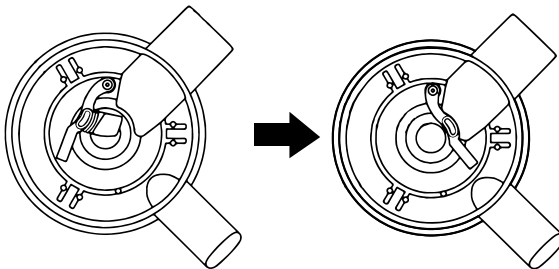
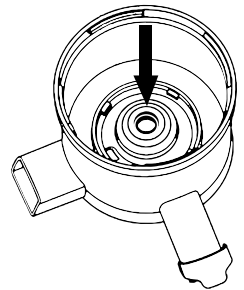
14



15



16

**B****C**

# Wyciskarka wolnoobrotowa

## Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania rozszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

### OPIS WYCISKARKI

- A1** Popychacz
- A2** Wieko z podajnikiem i lejem
- A3** Ślimak do wyciskania
- A4** Delikatne sitko
- A5** Grube sitko
- A6** Tuleja homogenizacji
- A7** Komora wyciskania
- A8** Wylot miąższu
- A9** Zamykany wylot soku
- A10** Jednostka silnikowa
- A11** Przelącznik obrotowy służy do ustawienia stopnia prędkości 1 do 3 (40 do 80 obr./min), biegu wstecznego silnika REVERSE i wyłączenia jednostki silnikowej
- A12** Nóżki antypoślizgowe
- A13** Pojemnik na miąższ o objętości 1,2 l
- A14** Pojemnik na sok o objętości 1,2 l
- A15** Szczoteczka do czyszczenia
- A16** Zapasowy pierścień uszczelniający

### ZASADA DZIAŁANIA I ZALETY WYCISKARKI ŚLIKAKOWEJ

- Wyciskarka wolnoobrotowa pozwala na wyciskanie soku z najróżniejszych typów owoców lub warzyw, włącznie jagód, warzyw liściastych i zielonej pszenicy i przygotowanie z nich kombinacji świeżych soków albo delikatnego smoothie napoju z dodatkiem mleka lub jogurtu. Dwa typy sit, delikatne i grube, umożliwiają przygotowanie soku o najdelikatniejszej teksturze i z mniejszym udziałem błonnika albo soku o gęstszej teksturze, z większym udziałem błonnika i pełniejszym smaku. Oprócz owoców i warzyw można włożyć do wyciskarki także różnego rodzaju orzechy i wyprodukować w ten sposób domowe mleko orzechowe bogate w witaminy i minerały. Z tuleji homogenizacji ponadto łatwo i szybko przygotujesz świeże sorbety owocowe albo lody.
- Dzięki poziomemu umieszczeniu ślimakowi do wyciskania, prawie odpada konieczność przeciskania surowców podajnikiem. Większość z surowców jest automatycznie wciągnięta ślimakiem do wyciskania do mechanizmu wyciskającego. Na pierwszym etapie wał do wyciskania na grubo rozdrobni włożone surowce. Na drugim etapie odbywa się proces wyciskania i oddzielenia miąższu. W ten sposób uzyskany sok zawiera mniejszy udział błonnika, ale zachowuje wiele witamin i enzymy.
- Zamykany wylot umożliwia przemieszczanie surowce bezpośrednio w komorze wyciskania i zapewni w ten sposób doskonale połączenie twoich ulubionych smaków.

### WYBÓR POPRAWNEGO TYPU SITKA

Delikatne sitko <b>A4</b>	Używane jest do uzyskania soku z mniejszym udziałem błonnika i do przygotowanie mleka z orzechów lub soi.
Grube sitko <b>A5</b>	Używane jest do uzyskania soku z większym udziałem błonnika, do wyciskania miękkich rodzajów owoców i warzyw (porzeczka, maliny, jagody, pomidory itp.) i do przygotowania napojów smoothie.
Tuleja homogenizacji <b>A6</b>	Używana jest do przygotowania lodów owocowych i sorbetów. Nie oddziela soku od miąższu.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Z wyciskarki i jej akcesoriów usuń wszystkie materiały opakowaniowe włącznie metod reklamowych i etykiet.
- Wszystkie zdejmowane części, które można zdemontować i są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je pod czystą bieżącą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Wszystkie zdejmowane części nadają się do mycia w zmywarce do naczyń (w koszu górnym).



#### Ostrzeżenie:

Jednostki nożowej **A10** ani jej przewodu zasilającego nigdy nie zanurzaj w wodzie ani jej nie myj pod bieżącą wodą.

### MONTAŻ WYCISKARKI

- Upewnij się, że wyciskarka jest wyłączona i odłączona od gniazdka sieciowego.
- Jednostkę silnikową **A10** ustaw na równą, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na płycie roboczej w kuchni.
- Komorę wyciskania **A7** odwróć dnem do góry i uszczelkę na dole komory **A7** poprawie wtłocz do otworu w wylocie miąższu **A8**, patrz rysunek B.
- Komorę **A7** odwróć z powrotem i upewnij się, że w jej środkowej części jest zainstalowany pierścień uszczelniający (patrz rysunek C), albo go zainstaluj.
- Wybierz typ sitka, które chcesz użyć i włóż go do komory do wyciskania **A7**.
- Do sitka włóż ślimak do wyciskania **A3** i poprawnie wcisnij go w dół. Górna krawędź ślimaka do wyciskania **A3** nie powinna być powyżej górnej krawędzi sitka.
- Na komorze do wyciskania **A7** załóż wieko **A2** tak, by symbol ▼ wyznaczony na nim wyróżniony został z symbolem odemkniętego zamka, który wyznaczony jest na komorze do wyciskania **A7**. Przekręceniem wieka **A2** w kierunku wskazówek zegara aż do oporu dojdzie do wyróżnienia symbolu ▼ wyznaczonego na nim z symbolem zamkniętego zamka, który wyznaczony jest na komorze **A7**. Zabezpieczenie wieka **A2** w poprawnej pozycji sygnalizowane jest słyszalnym dźwiękiem.
- Zmontowana komorę wyciskania **A7** załóż od góry na jednostce silnikowej **A10** tak, aby symbol ▼ na nim wyznaczony wyróżniony był z symbolem ▲ na jednostce silnikowej **A10**. Upewnij się, komora wyciskania **A7** poprawnie dolega do jednostki silnikowej **A10**.
- Do podajnika włóż popychacz **A1**. Pod wylotem miąższu **A8** umieść pojemnik do miąższu **A13** i pod wylotem soku **A9** umieść pojemnik na sok **A14**. Teraz wyciskarka jest zmontowana i gotowa do pracy.
- Wyciskarka wyposażona jest w system bezpiecznego uruchamiania. To znaczy, że nie dojdzie do jej uruchomienia, jeżeli nie jest poprawnie zmontowana i wieko **A2** nie jest poprawnie zabezpieczone w poprawnej pozycji.

### WYKAZ SUROWCÓW I ICH PRZYGOTOWANIA

Owoce i warzywa	Przygotowanie
Brzoskwinie, morele, nektaryniki, czereśnie, śliwki itd.	Zawierają twarde pestki, które trzeba przed wyciskaniem soku usunąć. Z niektórych rodzajów owoców, jak np. mango, trzeba usunąć także niejadalną skorupkę. Umij je pod bieżącą letnią wodą i pokrój na kawałki, które przedostaną się przez otwór napełniający.
Jabłka, gruszki itd.	Umij je pod bieżącą letnią wodą i pokrój na kawałki, które przedostaną się przez otwór podajnika. Mogą być wyciskane ze skorupką i pestkami. Pestki jablek i gruszek zawierają toksyczną amygdalinę i dlatego zalecamy je usunąć, i to przede wszystkim wtedy, kiedy spożywać chcesz sok z większej ilości tych owoców.
Pomarańcze, mandaryniki, grapefruity, cytryny itp.	Umij je. Pozbaw je skorupki i pokrój na kawałki, które przedostaną się przez otwór podajnika.
Winogrono, agrest, maliny, ostróżyny, suszone, pietruszka korzeniowa itd.	Owoce umij w letniej wodzie. Winogrono trzeba pozbawić ogonków. Większe owoce pokrój. Granatowe jagody, porzeczki, kiwi, jabłko trzeba pozbawić skorupki. Do wyciskania soku z ogórek, granatowe jabłko, pomidory itp.
Ananas, melon wodny i cukrowy	Owoce umij pod bieżącą letnią wodą i pozbaw skorupki. Melon cukrowy pozbaw pestek. Pokrój go na kawałki, które przedostaną się przez otwór podajnika.
Marchewka, seler, burak, pietruszka korzeniowa itd.	Surowce dokładnie umij pod bieżącą letnią wodą, usuń nać i pokrój na kawałki, które przedostaną się przez podajnika.
Warzywa liściaste, zioła i młoda pszenicę (zielone pędy) itd.	Warzywa liściaste i zioła umij pod bieżącą letnią wodą. Warzywa liściaste, jak np. seler naciowy, szpinak itp. pokrój na części o długości ok. 4–5 cm. Włóżki ziół, jak np. szczypiorek itp. i młodej pszenicy pokrój na części o długości 3 cm.
<b>Orzechy i fasole sojowe</b>	
Migdały, orzechy kieszu, orzechy laskowe, włoskie orzechy itp.	Orzechy muszą być pozbacone skorupki. Przed produkcją mleka orzechowego lub sojowego trzeba orzechy albo fasole sojowe moczyć w wodzie przez co najmniej 8 godzin.
<b>Pozostałe składniki</b>	
Woda, mleko, jogurt, śmietana itp.	Te składniki dodawane są razem z owocami i warzywami, orzechami i fasolami sojowymi do podajnika do przygotowania różnego typu napojów, sorbetów domowych i lodów.

## OBŁUGA WYCISKARKI

- Zgodnie z powyżej podanymi instrukcjami przygotuj surowce.
- Upewnij się, że wyciskarka jest poprawnie zmontowana i że przełącznik **A11** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone). Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka napięcia elektrycznego.
- Wyciskarkę włącz ustawieniem przełącznika **A11** na wymaganym stopniu prędkości.

### Ustawienie prędkości Rodzaj surowca

<b>1 – niska prędkość</b>	Winogrono, agrest, maliny, ostrężyny, jagody, porzeczki, czereśnie, kiwi, ogórek, granatowe jabłko, pomidory, pomarańcze, mandarynki itp.
<b>2 – średnia prędkość</b>	Warzywa liściaste, zioła, młoda pszenica, jabłka, gruszk, nektarynki, brzoskwinie, melon, ananas itd.
<b>3 – wysoka prędkość</b>	Marchewka, seler, orzechy, zmrożone kawałki do przygotowania sorbetów i lodów itp.

- Do otworu podajnika kolejno wkładaj przygotowane surowce. Jeżeli nie zostaną wciągnięte przez ślimak do wyciskania **A3** do mechanizmu wyciskającego, jak np. jabłka z ślizgającą skorupką, do ich przecięnięcia podajnikiem użyj popychacza **A1**. Maksymalnych wyników osiągnąć możesz, kiedy będziesz wkładał surowce kolejno i wcisnął będziesz je wolno przy niskim ciśnieniu. Proces wyciskania soku odbywa się w dwu etapach, surowce są najpierw rozmiążdżone ślimakiem do wyciskania **A3** i następnie przecięnięte są przez sitko. Szybkim przeciskaniem surowców nie przyspieszysz tego procesu. Włączyć odwrotnie, może dojść do zapchania wyciskarki dużą ilością surowców.



#### Ostrzeżenie:

Do popychania surowców w podajniku nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze użyj do tego celu przeznaczonych popychacza **A1**. Maksymalny czas przerwy od pracy wynosi 60 minut. Potem zostaw urządzenie do ostygnięcia przez 30 minut.

- Miąższ odprowadzany jest do pojemnika **A13**, który przygotowany jest pod wylotem **A8** i wyciśnięty sok wycieka do pojemnika **A14** albo szklanki, która jest przygotowana pod wylotem **A9**. Jeżeli podczas wyciskania napelni się jeden z pojemników, zamknij wylot soku **A9** i wyciskarkę wyłącz ustawieniem przełącznika **A11** w pozycji 0 (wyłączone). Odpowiedni pojemnik opróżnij i włóż go z powrotem w swoje miejsce. Potem możesz kontynuować wyciskanie.
- Jeżeli wyciskasz sok z jednego rodzaju surowca, podczas wyciskania zalecamy zostawić wylot soku otwarty, by sok mógł swobodnie wyciekać do pojemnika **A14** albo szklanki umieszczonej pod wylotem **A9**.
- Jeżeli wyciskasz sok z kilku typów surowców albo przygotujesz napoje smoothie, mleko sojowe albo orzechowe, czy też koktajle z dodatkiem jogurtu albo mleka, zamykany wylot soku **A9** umożliwi zmieszanie surowców w środku komory wyciskania **A7**. Następnym otwarciem korka spuścisz napój mieszany do pojemnika **A14** albo szklanki umieszczonej pod wylotem **A9**. Regularnie sprawdzaj stan napełnienia komory wyciskania **A7** i dbaj o to, by nie doszło do jej przepełnienia powyżej ryzyki maksimum.
- Podczas przygotowania sorbetów i lodów z użyciem tulei homogenizacji **A6** powstała mieszanka wyciskana jest tylko przez otwór wylotu miąższu **A8**.
- Jeżeli doszłoby do zacięcia mechanizmu do wyciskania podczas pracy, sterownik **A11** ustaw w pozycji „REVERSE” (bieg wsteczny silnika). Przytrzymaj go w tej pozycji przez 15 do 20 sekund, by doszło do złuzowania zaciętych surowców. Potem go luzuj. Przełącznik **A11** wróci z powrotem do pozycji 0 (wyłączone). Ustaw wymaganą prędkość, by doszło do przeróbki złuzowanych surowców. Tą procedurę możesz kilka razy powtórzyć.
- Jeżeli chcesz wycisnąć różnego rodzaju surowce po sobie, bez tego, by doszło do zmieszania smaków różnych surowców, mechanizm wyciskający wystarczy po prostu i szybko oplukać czystą wodą bez kompletnego demontażu wyciskarki, i to w następujący sposób. Przed wyciskaniem soku z kolejnego surowca zamknij wylot soku **A9**. Przez podajnik nalej do komory wyciskania **A7** 200 ml czystej wody. Wyciskarkę zostaw pracować przez mniej więcej 1 minutę i potem spuść wodę do pojemnika **A14** przygotowanego pod wylotem soku **A9**. Teraz mechanizm wyciskający jest wyczyszczony i możesz rozpocząć wyciskanie soku z kolejnego surowca.
- Po zakończeniu używania zalecamy wypłukać resztki surowców z mechanizmu wyciskającego zgodnie z procedurą podaną w poprzednim rozdziale. To ułatwi następne czyszczenie zdemontowanych części. Potem wyciskarkę wyłącz przez ustawienie przełącznika w pozycji 0 (wyłączone) i wtyczkę odłącz od gniazdka sieciowego. Przed usunięciem pojemnika **A14** albo szklanki, która umieszczona jest pod wylotem soku **A9**, zamknij korek, by nie dochodziło do skapywania soku.
- Po każdym użyciu zdemontuj wyciskarkę według instrukcji podanych w rozdziale Demontaż wyciskarki i wyczyść ją zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

## PRZYDATNE RADY I INSTRUKCJE

- Do przygotowania soku z mniejszą ilością błonnika użyj delikatnego sitka **A4**.
- Do przygotowania soku z większą zawartością błonnika i do wyciskania bardziej miękkich rodzajów owoców lub warzyw, jak np. porzeczki, maliny, jagody, pomidory itp., użyj grubego sitka **A5**. Użycie grubego sitka **A5** jest ważne przede wszystkim podczas przeróbki większej ilości porzeczek.
- Mango i banany nie nadają się do wyciskania, ponieważ zawierają bardzo niski udział soku. Doskonale jednak służą jako podstawowy surowiec podczas przygotowania lodów owocowych i sorbetów przy użyciu tulei homogenizacji **A6**.
- W celu osiągnięcia lepszych wyników przerabij zawsze świeże i dojrzałe owoce. Przejrzałe lub niedojrzałe owoce nie nadają się do wyciskania soku i mają negatywny wpływ na smak soku.
- W celu zapobiegania utracie wartościowych witamin, zalecamy wypić świeży sok zaraz po jego wytoczeniu.

## DEMONTAŻ WYCISKARKI

- Przed demontażem upewnij się, że wyciskarka jest wyłączona oraz odłączona od gniazdka sieciowego i części obrotowe nie poruszają się.
- Odbierz pojemnik na sok i miąższ **A14** i **A13**. Pokręć **A2** przekręć w kierunku przeciw wskaźnikom zegara i zdejmij ją z komory wyciskania **A7**.
- Komorę wyciskania **A7** z sitkiem i ślimakiem do wyciskania **A3** w środku podnieś z jednostki silnikowej **A10**.
- Nad zlewem wyjmij ślimak do wyciskania **A3** i sitko z komory wyciskania **A10**.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Wyciskarkę wyczyść po każdym użyciu. Przed czyszczeniem upewnij się, że wyciskarka jest wyłączona oraz odłączona od gniazdka sieciowego i części obrotowe nie poruszają się.
- Wyciskarkę zdemontuj i zdejmowane części dokładnie umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń i następnie poprawnie je osusz ścierką. Do łatwiejszego usuwania resztek miąższu wyjmij uszczelkę z otworu, który umieszczony jest na dole komory **A7** w wylocie miąższu **A8**. Po wyczyszczeniu ważne jest nie zapomnieć zamknąć uszczelkę. Sitko dokładnie umyj pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń i szczoteczki do czyszczenia **A15**. Zerknięciem przeciw światłu sprawdź, czy otwory sitka są czyste. Jeżeli nie udaje ci się otworów wyczyścić, namocz sitko na jedną godzinę w ciepłej wodzie z dodatkiem soku cytrynowego. Na końcu oplucz sitko pod czystą bieżącą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ścierką. Wszystkie zdejmowane części nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Umieść je w koszu górnym.



#### Notatka:

Do łatwiejszego użycia umyj wszystkie zdejmowane części, które są w kontakcie z żywnością, natychmiast po użyciu. Przyschnięte resztki soku i miąższu mogą zablokować otwory sitka i obniżyć tak efektywność wyciskania soku przy kolejnym użyciu.

- Powierzchnię jednostki silnikowej **A10** można w przypadku zanieczyszczenia wytrzeć lekko zwilżoną tkaniną. Wszystko następnie dokładnie wysusz. Jednostki nożowej **A10** ani jej przewodu zasilającego nigdy nie zanurzaj w wodzie ani jej nie myj pod bieżącą wodą.
- Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itd. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

## MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z urządzenia przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Urządzenie można magazynować zmontowane.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Wyciskarka po włączeniu nie ruszy.	Sprawdź, czy podłączona jest do działającego gniazdka sieciowego. Sprawdź, czy jest poprawnie zmontowana.
Podczas pracy doszło do zatrzymania wyciskarki.	Mogło dojść do zapchania wyciskarki dużą ilością surowców albo zbyt twardymi surowcami. Surowce wkładaj do wyciskarki stopniowo i wcisnąj je pod lekkim naciskiem. Wyciskarka nie nadaje się do wyciskania zbyt twardych surowców, jakimi są np. trzcina cukrowa. Wyciskarka pracuje zbyt długo. Po 60 minutach pracy zostaw ją do ostygnięcia przez 30 minut.
Z dolnej części komory wyciskania <b>A7</b> wycieka sok.	Silikonowa uszczelka na dole komory do wyciskania <b>A7</b> nie jest poprawnie zamknięta. Wyłącz wyciskarkę, odłącz od gniazdka sieciowego i zdemontuj. Zamknij uszczelkę, która umieszczona jest w części dolnej komory do wyciskania <b>A7</b> .

Podczas pracy dochodzi do lekkich drgań wyciskarki.	Do lekkich drgań może dochodzić z powodu wyciskania twardych surowców.
Podczas pracy słychać hałas.	Upewnij się, że wyciskarka umieszczona jest na równej, suchej i stabilnej powierzchni. Podczas wyciskania twardych ingrediencji słychać większy hałas niż podczas wyciskania miękkich ingrediencji. Upewnij się, że wyciskarka nie jest zapchana zbyt dużą ilością surowców.
Po zakończeniu używania nie można zdemontować wieka <b>A2</b> .	To może być spowodowane dużą ilością resztek mięszu w środku mechanizmu wyciskającego albo doszło do zablokowania surowców. Nie próbuj zdemontować wieka <b>A2</b> przy użyciu nadmiernej siły. Wyciskarkę uruchom w celu usunięcia resztek mięszu z mechanizmu wyciskającego albo uruchom ją na 15 aż 20 sekund w trybie wstępnego biegu silnika, by zaczepione resztki surowców zluźowały się i wróciły z powrotem do podajnika. Następnie włącz zwykły tryb pracy, by doszło do przeróbki zluźowanych surowców.

## PRZEPISY

### NAPÓJ Z MŁODEJ PSZENICY

#### 100 g młodej zielonej pszenicy

- Wiązki pszenicy pokrój na części o długości 3 cm. Użyj delikatnego sitka **A4** i pszenicę stopniowo wkładaj do wyciskarki. Podawaj natychmiast.
- Świeżo wyciśnięty sok z młodej pszenicy to dobre źródło enzymów i minerałów, wspiera иммунитет, działa pozytywnie na układ pokarmowy i jest idealnym suplementem podczas leczenia wysokiego ciśnienia krwi i wysokiego poziomu cholesterolu.

### SORBET BANANOWO-TRUSKAWKOWY

#### 3 szt. dojrzałych bananów

#### 6 szt. dojrzałych truskawek

#### świeże owoce leśne oraz listki mięty do ozdoby

- Banan pozab skorupki i pokrój go na kółka. Truskawki umyj, pozabaw skorupki i pokrój na ćwiartki. Banan i truskawki rozmieść w pojemniku wyłożonym papierem do pieczenia i włóż do zamrażalnika na 4 do 5 godzin.
- Z użyciem tulei homogenizacji **A6** przerób w wyciskarce plasterki bananów i kawałki truskawek. Wylot soku **A9** możesz zostawić zamknięty. Świeżo przygotowany sorbet będzie wyciskany z otworu do wylotu mięszu **A8**. Jeżeli mieszanika nie jest zbyt jednolita, niech przejdzie wyciskarką jeszcze raz. Powstały sorbet podawaj w misce i ozdób je świeżym owocem leśnym i listkiem mięty.

### MLEKO MIGDAŁOWE

#### 100 g migdałów (niełuskanych)

#### 200 ml wody

- Migdały namocz na około 12 godzin w wodzie. Im dłużej będziesz je moczyć, tym mleko będzie delikatniejsze. Przy dłuższym moczeniu lepsze jest migdały po kilku godzinach przepłukać, by nie doszło do skiszenia nalewki. Czas moczenia nie powinien przekroczyć 24 godz. Wylej wodę i do napełnialnych migdałów dodaj 200 ml świeżej zimnej wody. Uruchom wyciskarkę z delikatnym sitkiem **A4**. Wylot soku **A9** zostaw zamknięty i chochelką nabieraj wodę z migdałami i wlewaj ją do otworu podajnika. Po napełnieniu komory wyciskania **A7** spuść mleko do pojemnika na sok **A14**. Jeżeli na końcu przecedzisz mleko migdałowe przez płócienny worek przeznaczony do produkcji mleka roślinnego, uzyskasz jeszcze delikatniejszą konsystencję. Mleko migdałowe jest źródłem witamin, mikroelementów, wapnia i innych substancji mineralnych, i dlatego jest doskonałą alternatywą mleka krowiego. Można przyprawić go syropem klonowym.
- Świeżo przygotowane mleko spożyj natychmiast albo najpóźniej w przeciągu 24 godzin. Magazynowaniem jednak maleje jego wartość odżywcza. Jeżeli nie spożyjesz go natychmiast, przechowuj je w zamkniętym szklanym naczyniu w lodówce.
- W identyczny sposób przygotuj także inne rodzaje mlek orzechowych. Separowane kruszyny możesz wykorzystać do przygotowania deserów, herbatników, ciastek itp.

### MLEKO SOJOWE

#### 100 g fasoli sojowych

#### 1 l wody

- Fasole sojowe namocz na 8 do 10 godzin w wodzie. Wylej wodę i do napełnialnych fasoli sojowych dodaj 1 l świeżej zimnej wody. Uruchom wyciskarkę z delikatnym sitkiem **A4**. Wylot soku **A9** zostaw zamknięty i chochelką nabieraj wodę z fasolami

sojowymi i wlewaj ją do otworu podajnika. Po napełnieniu komory wyciskania **A7** spuść mleko do pojemnika na sok **A14**. Mleko sojowe przecedź przez płócienny worek do produkcji mleka krowiego do bardziej głębokiego garnka. Mleko podgrzej do temperatury wrzenia. Potem zostaw je gotować przez 20 do 30 minut przy lekkim wrzeniu, tak by nie powstawała piana. Po ostygnięciu możesz mleko spożywać. Niespożyte mleko możesz przechowywać w zamkniętym szklanym naczyniu w lodówce przez 24 godzin.

- Mleko sojowe nie zawiera laktozy ani cholesterolu, zawiera błonnik wraz z rozpuszczonymi oligosacharydami prebiotycznymi, które wspierają wzrost probiotyków.

### DOMOWE LODY TRUSKAWKOWE

#### 250 g truskawek

#### 100 g śmietany

#### 2 łyżki jogurtu naturalnego

#### 50 g cukru (zamiast cukru można użyć syropu klonowego)

#### 2 łyżki soku cytrynowego

- Truskawki umyj, usuń szypułki i pokrój. Rozmieść je w pojemniku wyłożonym papierem do pieczenia i włóż do zamrażalnika na około 5 godzin. Resztkę surowców zmieszaj i włóż na identyczny czas do zamrażalnika. Po wyjęciu z zamrażalnika musi być mieszanika dostatecznie sztywna. Przy pomocy tulei homogenizacji **A6** przerób truskawki i mieszanek. Surowce wkładaj na przemian. Wylot soku **A9** możesz zostawić zamknięty. Świeżo przygotowane lody będą wyciskane z otworu do wylotu mięszu **A8**. Jeżeli nie są zbyt jednolite, niech przejdą wyciskarką jeszcze raz. Lody podawaj w miskach.

### DANE TECHNICZNE

Znamienny zakres napięcia .....	220–240 V
Częstotliwość nominalna .....	50 Hz
Znamienny pobór mocy .....	200 W
Hałas .....	63 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 63 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Możliwość zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

### WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

### LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddaj takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich możesz oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogłyby być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

#### Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

#### Likwidacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.