

# *Philipiak*

MILANO

1967



## **WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA PH-1007**

### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

---

PL

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.

---

**Szanowni Państwo,**

gratulujemy dobrego zakupu i dziękujemy Państwu za zaufanie okazane naszej marce. Jesteśmy przekonani, że dokonaliście Państwo dobrego wyboru.

Wolnoobrotowy Wyciskacz PH-1007 marki Philipiak Milano to nowoczesne urządzenie, które uczyni Państwa życie zdrowszym.

Niniejsza instrukcja zawiera informacje niezbędne do prawidłowego użytkowania i konserwacji produktu. Znajdują się w niej także przepisy na soki z komentarzami dietetyka. Prosimy, abyście Państwo z uwagą prześledzili instrukcję. Sugerujemy też zachowanie jej na przyszłość.

Gdyby jednak pojawiły się z Państwa strony dodatkowe pytania, prosimy o kontakt z naszym Biurem Obsługi Klienta.

Z pozdrowieniami,  
Zarząd Philipiak Milano 1967

---

## Wprowadzenie

---

Niniejsza instrukcja zawiera informacje niezbędne do prawidłowego użytkowania i konserwacji produktu. Należy zapoznać się z jej treścią przed użyciem produktu i zachować do późniejszego wglądu.

Instrukcja ma zastosowanie wyłącznie do Wolnoobrotowego Wyciskacza PH-1007 marki Philippiak Milano. Zawartość tej instrukcji przeznaczona jest wyłącznie do celów informacyjnych związanych z użytkowaniem i konserwacją produktu. We wszelkich kwestiach nieomówionych w instrukcji należy kontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.

# Rozdział I. Środki ostrożności

---

1. Produkt przeznaczony jest do podłączenia do sieci prądu zmiennego 220-240 V / 50 Hz. Przed użyciem należy upewnić się, że parametry sieci są właściwe.
2. Przed złożeniem i rozłożeniem urządzenia należy odłączyć zasilanie.
3. Produkt przeznaczony do połączenia typu Y; w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta. Zabrania się nieautoryzowanego demontażu urządzenia w przypadku innym niż konserwacja produktu (opisana w niniejszej instrukcji).
4. Przed użyciem należy sprawdzić stan przewodu zasilającego, wtyczki, filtra soku, ślimaka i innych elementów. W przypadku uszkodzenia – przerwać używanie produktu i skontaktować się niezwłocznie z Biurem Obsługi Klienta. Zabrania się nieautoryzowanej naprawy urządzenia. Naprawy dokonane poza działem serwisowym Gwaranta mogą skutkować utratą gwarancji.
5. W razie konieczności naprawy należy skontaktować się z Gwarantem. Z przyczyn bezpieczeństwa, zabrania się samodzielnego naprawiania urządzenia.
6. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że elementy wymienne, takie jak korpus, ślimak, filtr soku i pokrywa ochronna zostały właściwie zamontowane.
7. W czasie działania urządzenia nie wolno wkładać palców ani wąskich przedmiotów do wlotu urządzenia, gdyż mogłyby zetknąć się ze ślimakiem i spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu. Nie należy używać innego przedmiotu zamiast popychacza. Nie zbliżać oczu do wlotu/wylotu urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo spowodowania wypadku.
8. Produkty spożywcze muszą być pokrojone w kawałki odpowiednio małe, by zmieścić się we wlocie wyciskacza. Przed użyciem należy usunąć z owoców i warzyw twarde pestki, skórki i łupiny.
9. Popychając produkty spożywcze za pomocą popychacza należy użyć odpowiedniej, ale nie nadmiernej siły.
10. Filtr soku, pokrywa ochronna, pojemniki i ślimak mogą w czasie użytkowania urządzenia ulec zabarwieniu sokiem, co jest normalnym zjawiskiem

# Rozdział I. Środki ostrożności

---

niewpływającym na przydatność soku do spożycia i niemającym wpływu na zdrowie.

11. Urządzenie wyposażone jest w inteligentny system zabezpieczający, który wyłączy się po 20 minutach działania. Gdy tak się stanie, należy odczekać 20- 30 minut przed ponownym włączeniem urządzenia, by ochłodzić silnik i nie doprowadzić do uszkodzenia.
12. Urządzenie ma ograniczoną przepustowość. Przy przetwarzaniu twardych produktów może nastąpić zablokowanie silnika i wzrost natężenia prądu. Jeśli natężenie przekroczy 1,3 A, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a układ zabezpieczający ochroni przed przeciążeniem i zatrzyma silnik dla przedłużenia żywotności produktu.
13. Jeśli uruchomi się ogranicznik natężenia prądu lub silnik zostanie zablokowany i zatrzyma się automatycznie, należy wcisnąć włącznik urządzenia w pozycji „O”, nacisnąć przycisk biegu wstecznego „R” w celu opróżnienia urządzenia z resztek produktów spożywczych a następnie nacisnąć przycisk biegu zwykłego „ON”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli problem powtarza się, należy odłączyć zasilanie i usunąć produkty spożywcze ze ślimaka urządzenia (zachowując ostrożność jak podczas konserwacji urządzenia).
14. Po zakończeniu pracy urządzenia, przed przystąpieniem do demontażu jakichkolwiek części wymiennych lub ruchomych należy upewnić się, że silnik, ślimak zatrzymały się, a zasilanie jest odłączone.
15. Nie należy wkładać bazy (główne urządzenie z silnikiem) ani kabla zasilającego do wody lub innych płynów. Może to spowodować uszkodzenie.
16. Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia wełny stalowej, żrących środków czyszczących ani substancji takich jak benzyna czy aceton.
17. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, chyba, że odbywa się to pod kontrolą osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
18. Produkt przeznaczony jest do użytku domowego.
19. Produkt należy do I klasy bezpieczeństwa i musi być podłączony do odpowiednio uziemionego gniazdka elektrycznego.

## Rozdział II. Elementy i funkcje



Nr	Nazwa elementu	Opis funkcji
1	Przewód zasilający	Służy do podłączenia do źródła zasilania.
2	Urządzenie/ baza	Główna jednostka zasilająca, zawierająca silnik.
3	Włącznik	Kontroluje działanie urządzenia – bieg zwykły, bieg wsteczny i zatrzymanie.
4	Przycisk blokady	Służy do zablokowania korpusu, zapobiegając jego nagłemu odłączeniu od obudowy urządzenia. By odłączyć korpus od urządzenia, należy wcisnąć ten przycisk.
5	Zbiornik na sok	Zbiera wyciśnięty sok.
6	Pojemnik na resztki	Zbiera resztki oddzielone w korpusie od soku z produktów.
7	Przegroda do zbiornika na sok	Służy do zatrzymania piany podczas przelewania soku ze zbiornika.

## Rozdział II. Elementy i funkcje

---

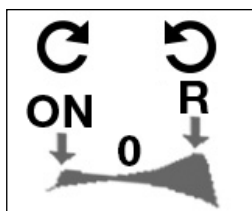
8	Tacka	Służy do tymczasowego przechowywania produktów spożywczych, gotowych do przetworzenia.
9	Korpus	Jeden z głównych elementów. Produkty spożywcze umieszcza się w cylindrze wlotowym, a soki i resztki wyciskane są z urządzenia przez otwory wylotowe.
10	Ślimak	Jeden z głównych elementów służących do wyciskania soku. Przesuwa produkty spożywcze i wciera je w filtr soku
11	Filtr soku (z otworami)	Razem ze ślimakiem mieli produkty spożywcze i odfiltruje sok (stosować do owoców, warzyw i ziaren).
12	Pokrywa ochronna	Montowana na korpusie dla ochrony i zapewnieniu stabilnej pracy ślimaka.
13	Popychacz	Służy do popychania produktów spożywczych i dociskania ich do ślimaka dla zwiększenia wydajności.
14	Szczoteczka	Służy do czyszczenia elementów.

## Rozdział III. Działanie i obsługa

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy (więcej szczegółów w rozdz. V- Konserwacja).

### Opis działania przełącznika:



Przycisk biegu zwykłego **ON**: włącza urządzenie - normalne działanie.

Pozycja **0**: wyłącza urządzenie.

Przycisk biegu wstecznego **R**: Używany w przypadku zablokowania urządzenia resztkami lub zatrzymania silnika (w tym wypadku należy nacisnąć i przytrzymać przycisk biegu wstecznego przez ok. 3 sekundy, a następnie puścić go i nacisnąć przycisk biegu zwykłego by kontynuować pracę urządzenia).

---

# Rozdział III. Działanie i obsługa

---

## Obsługa urządzenia.

Obsługując urządzenie, należy postępować według poniższej instrukcji.

### Wyciskanie soku:

1. Połączyć urządzenie z korpusem:
  - Osadzić korpus w urządzeniu, ustawiając środek wlotu równo z trójkąnym oznaczeniem tak, by wskazywało na trzy zatrzaski.
  - Następnie obrócić korpus w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu usłyszenia kliknięcia.
2. Umieścić sześciokątny wałek ślimaka w otworze urządzenia (w korpusie), wsunąć i docisnąć do końca (w razie potrzeby obrócić ślimak dla lepszego ustawienia).
3. Założyć filtr soku szerszym końcem na zakończenie ślimaka i zatrzasknąć trzy zatrzaski we wgłębieniach korpusu.
4. Założyć pokrywę ochronną, dopasowując trzy zatrzaski do wgłębień na korpusie, lekko popychając i obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Przed uruchomieniem urządzenia **należy się upewnić, że symbol trójkąta** (na pokrywie ochronnej) **znajduje się w tym samym położeniu co symbol blokady** (na korpusie). **Symbole powinny znajdować się w tej samej pozycji**, tylko wtedy pokrywa będzie prawidłowo założona. **Niewłaściwe założenie elementu może doprowadzić do jego uszkodzenia.**

5. Umieścić zbiornik na sok obok urządzenia, pod otworem wylotowym korpusu. Wcześniej należy zamontować w zbiorniku przegrodę zatrzymującą pianę.
6. Umieścić pojemnik na resztki obok zbiornika na sok, pod dalszym wylotem korpusu.
7. Zamontować tackę na końcu leja wlotowego korpusu. Tacka ułatwia umieszczanie produktów spożywczych, szczególnie drobnych.
8. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania i przygotować do uruchomienia. Przed podłączeniem upewnić się, że wyłącznik jest w pozycji „wyłączone - O”.



## Rozdział III. Działanie i obsługa

---

9. Umyć produkty spożywcze i pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się w cylindrze wlotowym. Usunąć twarde pestki, skórki i łupiny.
10. Nacisnąć przycisk biegu zwykłego (ON), by uruchomić urządzenie. Urządzenie rozpocznie pracę po około 3 sekundach od naciśnięcia biegu zwykłego. Urządzenie nie powinno pracować dłużej niż 10 minut.
11. Umieścić produkty spożywcze w cylindrze wlotowym i dociskać je za pomocą popychacza. Popychając produkty spożywcze za pomocą popychacza, należy użyć odpowiedniej, ale nie nadmiernej siły. Nie wolno wkładać palców do korpusu. Po wypełnieniu zbiornika na sok lub pojemnika na resztki odłączyć zasilanie i opróżnić go przed ponownym uruchomieniem urządzenia.
12. Po zakończeniu pracy, kiedy sok przestanie płynąć z wylotu korpusu, wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie. Nie przesuwać zbiornika na sok przed całkowitym zatrzymaniem ślimaka i filtra soku. Sok spożyty zaraz po przygotowaniu ma najwięcej wartości odżywczych. Nie przechowywać resztek produktów zbyt długo.

### **Jak wybierać owoce?**

1. Należy wybierać świeże owoce i warzywa, które zawierają więcej soku. Odpowiednie są między innymi: ananasy, buraki, selery, jabłka, ogórki, szpinak, melony, pomidory, pomarańcze.
2. W przeciwieństwie do cienkich skórek, grubą skórkę na owocach/warzywach takich jak pomarańcza, ananas czy surowy burak należy usunąć. Z pomarańczy należy też usunąć pestki, które mogą nadać sokowi gorzki posmak.
3. Gęstość soku wyciśniętego z jabłek zależy od ich rodzaju. Sok bardziej soczystych jabłek będzie rzadszy, dlatego należy dobrać rodzaj jabłek zależnie od pożądanej gęstości soku.
4. Sok wyciśnięty z jabłek szybko brązowieje – można ten proces spowolnić, dodając kilka kropel soku z cytryny.
5. W urządzeniu można również wyciskać sok z liści i kielków (np. sałaty). Typową wartość odżywczą różnych owoców i warzyw przedstawiono w tabeli poniżej:

## Rozdział III. Działanie i obsługa

---

Owoc, warzywo	Witaminy/ minerały	
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 KJ (72 kcal)
Morela	Błonnik i potas	30 g = 85 KJ (20 kcal)
Burak	Kwas foliowy, błonnik, witamina C, potas	160 g = 190 KJ (45 kcal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 KJ (70 kcal)
Kiełki brukselki	Witaminy B, B6, C i E; kwas foliowy i błonnik	100 g = 110 KJ (26 kcal)
Kapusta	Witamina C, kwas foliowy, potas, witamina B6, błonnik	100 g = 110 KJ (26 kcal)
Marchewka	Witamina A, B6, C, błonnik	
Seler	Witamina C i potas	80 g = 55 KJ (7 kcal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 KJ (29 kcal)
Koper włoski	Witamina C i błonnik	300 g = 145 KJ (35 kcal)
Winogrono	Witaminy B6 i C, potas	125 g = 335 KJ (85 kcal)
Kiwi	Witamina C i potas	100 g = 100 KJ (40 kcal)
Kantalupa	Witamina A i C, kwas foliowy, błonnik	200 g = 210 KJ (50 kcal)
Nektarynka	Witaminy B3 i C, potas, błonnik	180 g = 355 KJ (85 kcal)
Brzoskwinia	Witaminy B3 i C, potas, błonnik	150 g = 205 KJ (49 kcal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 250 KJ (60 kcal)
Ananas	Witamina C	150 g = 245 KJ (59 kcal)
Pomidor	Witaminy A, C i E, błonnik, kwas foliowy	100 g = 90 KJ (22 kcal)

## Rozdział IV. Przepisy i komentarze dietetyka

---

### **Cytrusowe orzeźwienie**

POMARAŃCZA, CYTRYNA, LIMONKA, GREJPFRUT

SKŁADNIKI:

2 porcje

- 1 biały grejpfrut
- 1 pomarańcza
- 1 cytryna
- 1 limonka

SPOSÓB WYKONANIA:

Z cytrusów wycisnąć sok i wymieszać. Przed podaniem można schłodzić.

KOMENTARZ DIETETYKA:

Soki cytrusowe należą do najpopularniejszych i najbardziej lubianych. Ich walory smakowe idą w parze z właściwościami prozdrowotnymi. Proponowana kombinacja zawiera bardzo dużo witaminy C oraz związki polifenolowe, które aktywują utlenianie tłuszczów. Regularne picie soku cytrusowego dobrze wpływa na samopoczucie, może pomóc wyregulować poziom lipidów we krwi i przynieść korzyści podczas odchudzania.

### **Eliksir pobudzający**

CYTRYNA, IMBIR, CHILLI

SKŁADNIKI:

1 porcję

- 1 cytryna
- kawałek imbiru
- szczypta chili

SPOSÓB WYKONANIA:

Z cytryny i imbiru wycisnąć sok. Doprawić chili. napój ma intensywny, ostry smak, dlatego warto rozcieńczyć go wodą mineralną lub źródlaną.

KOMENTARZ DIETETYKA:

Zarówno imbir, jak i chili zawierają substancje, które pobudzają i rozgrzewają. Ze względu na wpływ na przemianę materii, przyprawy te często wchodzi w skład suplementów przyspieszających spalanie tłuszczów i wspomagających odchudzanie. Korzystny wpływ na metabolizm tłuszczów mają również obecne w cytrynie flawanony.

## Rozdział IV. Przepisy i komentarze dietetyka

---

### **Eliksir wzmacniający**

CYTRYNA, NATKA PIETRUSZKI, CZOSNEK

SKŁADNIKI:

1 porcja

- 1 cytryna
- 1 pęczek natki pietruszki
- ząbek czosnku (według uznania)

SPOSÓB WYKONANIA:

Z cytryny i natki pietruszki wycisnąć sok. Doprawić zmiażdżonym ząbkiem czosnku. Można dodatkowo rozcieńczyć wodą mineralną lub źródlaną.

Inny sposób: Cytrynę wraz z listkami pietruszki można również zmiksować w blenderze, ewentualnie precedzić przez sitko lub gazę.

KOMENTARZ DIETETYKA:

Natka pietruszki to skoncentrowane źródło witamin (C, E, A), wapnia, magnezu i żelaza. Cytryna, oprócz witaminy C, zawiera kompleks flawonoidów, który wzmacnia aktywność witamin. Codzienne picie tego napoju poprawia odporność. Może być również środkiem wspomagającym walkę z przeziębieniem.

### **Zielona multiwitamina**

OGÓREK, SAŁATA, SZPINAK, CYTRYNA, AWOKADO,  
SELER NACIOWY, KOLENDRA, CHILI

SKŁADNIKI:

2 porcje

- 1 długi ogórek
- 1/2 główki sałaty rzymskiej
- 2 garście liści szpinaku
- 1 cytryna
- 1/2 awokado
- 2 łydgi selera naciowego
- 2 garście kolendry lub natki pietruszki
- szczypta chili (opcjonalnie)

SPOSÓB WYKONANIA:

Z ogórka, sałaty, szpinaku, łydgi selera, kolendry i pietruszki wycisnąć sok. Dodać miąższ z awokado, zmiksować. Doprawić sokiem z cytryny oraz chili.

## Rozdział IV. Przepisy i komentarze dietetyka

---

### KOMENTARZ DIETETYKA:

Sok ten dostarcza niewielkiej ilości węglowodanów, a więc można go polecić cukrzykom i osobom odchudzającym się. Kompozycja składników dostarcza większości najważniejszych składników mineralnych i witamin, w tym potasu, wapnia, magnezu, żelaza, witamin C i E, kwasu foliowego oraz beta-karotenu. Dzięki dodatkowi chili napój działa pobudzająco na przemianę materii.

### **Śródziemnomorski sok pomidorowy**

POMIDOR, SZPINAK, BAZYLIA, PIETRUSZKA, CZOSNEK

#### SKŁADNIKI:

2 porcje

- 400 g pomidorów
- garść liści szpinaku
- garść listków bazylii
- garść natki pietruszki
- 1 ząbek czosnku

#### SPOSÓB WYKONANIA:

Z pokrojonych w cząstki pomidorów, szpinaku oraz ziół wycisnąć sok. Doprawić zmiażdżonym ząbkiem czosnku.

#### KOMENTARZ DIETETYKA:

Pomidory stanowiące główny składnik tej receptury są bogatym źródłem likopenuantyozydantu, który znany jest z właściwości przeciwnowotworowych. Liście szpinaku, świeże zioła i czosnek wzbogacają sok w rozmaite fitoskładniki, witaminy oraz składniki mineralne, które działają ochronnie na układ sercowo-naczyniowy. Ze względu na niewielką ilość węglowodanów sok można polecić osobom z cukrzycą.

### **Sok karotenowy**

MARCHEW, MANGO, JABŁKO

#### SKŁADNIKI:

2 porcje

- 400 g marchwi
- 1/2 mango
- 1 jabłko

## Rozdział IV. Przepisy i komentarze dietetyka

---

### SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki pokroić na mniejsze kawałki i wycisnąć z nich sok.

### KOMENTARZ DIETETYKA:

Soki bazujące na marchwi są doskonałym źródłem beta-karotenu, dlatego poleca się je wszystkim, którym zależy na poprawie stanu skóry. Mango dodatkowo zawiera witaminę E, która wzmacnia dobroczynne działanie beta-karotenu. Decydując się na ten sok, trzeba jednak pamiętać, że mango to słodki i kaloryczny owoc. Jedna porcja napoju to około 100 kcal.

### **Sok pomidorowy pikantny**

POMIDOR, PAPRYKA, SELER NACIOWY, CYTRYNA, PIEPRZ, CHILI

#### SKŁADNIKI:

2 porcje

- 350 g pomidorów
- 1/2 czerwonej papryki
- 2 łodygi selera naciowego
- sok z połowy cytryny
- chili, czarny pieprz

#### SPOSÓB WYKONANIA:

Pomidory (ze skórką) i paprykę pokroić w cząstki. Z warzyw wycisnąć sok. Doprawić sokiem z cytryny, chili i pieprzem.

#### KOMENTARZ DIETETYKA:

Sok pomidorowy jest jednym z najmniej kalorycznych. Jedna szklanka dostarcza zaledwie 35 kcal. Dodatek czerwonej papryki i cytryny czyni napój bardziej orzeźwiającym i wzbogaca go w dodatkową porcję witaminy C. Szczypta chili oraz pieprzu sprawiają, że działa on pobudzająco na tempo przemiany materii.

### **8 warzyw**

MARCHEW, POMIDOR, KAPUSTA, BURAK, SELER, PAPRYKA, CEBULA, CZOSNEK

#### SKŁADNIKI:

4 porcje

- 500 g marchwi
- 400 g pomidorów
- 200 g kapusty włoskiej

## Rozdział IV. Przepisy i komentarze dietetyka

---

- 2 buraki
- 1/4 korzenia selera
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku

### SPOSÓB WYKONANIA:

Wycisnąć sok z wszystkich warzyw z wyjątkiem pomidorów, które należy pokroić w kostki. Całość zmiksować.

### KOMENTARZ DIETETYKA:

Różnorodność składników w tej recepturze idzie w parze z bogactwem smaku oraz substancji odżywczych. Jedna szklanka soku dostarcza niewiele węglowodanów oraz nie więcej niż 60 kcal, dzięki czemu jego smakiem mogą cieszyć się również cukrzycy i osoby będące na niskokalorycznej diecie.

### **Melonowa świeżość**

OGÓREK, MELON, LIMONKA, MIĘTA

### SKŁADNIKI:

2 porcje

- 2 ogórki
- 1 1/2 szklanki miąższu melona miodowego
- 1 limonka
- garść świeżej mięty

### SPOSÓB WYKONANIA:

Z ogórków i melona wycisnąć sok. Doprawić sokiem z limonki. Przed podaniem schłodzić i ozdobić listkami mięty.

### KOMENTARZ DIETETYKA:

Sok ten dostarczając niewiele kalorii, pomaga szybko uzupełnić elektrolity traczone wraz z potem podczas upałów. Orzeźwiający ogórek, soczysty melon, limonka oraz odrobina chłodzącej mięty to idealna kompozycja na gorący letni dzień.

## Rozdział IV. Przepisy i komentarze dietetyka

---

### **Sok z warzyw korzeniowych**

MARCHEW, BURAK, SELER NACIOWY, IMBIR

SKŁADNIKI:

2 porcje

- 3-4 marchewki
- 2 buraki
- 2 łodygi selera naciowego
- kawałek korzenia imbiru (opcjonalnie)

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki pokroić na mniejsze kawałki i wycisnąć z nich sok.

KOMENTARZ DIETETYKA:

Sok z buraków należy do najzdrowszych soków, ale nie każdy toleruje go w czystej postaci. połączenie buraków z marchwią, selerem i imbirem sprawia, że sok ma atrakcyjniejszy smak. Prosty sposób przygotowania powinien zainteresować w szczególności osoby z nadciśnieniem, nieprawidłowym poziomem cholesterolu we krwi, rekonwalescentów oraz kobiety w ciąży.

Więcej przepisów znajdziesz na [www.soktajle.pl](http://www.soktajle.pl)

## Rozdział V. Konserwacja

---

- Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie.
  - Po użyciu urządzenia, należy je wyczyścić.
  - Bazę urządzenia należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki. Nigdy nie myć jej wodą.
  - Urządzenie należy przechowywać w stanie czystym i suchym.
  - Aby zdemontować urządzenie w celu wyczyszczenia, należy postępować według poniższych kroków:
    - Zdjąć popychacz i tackę.
    - Nacisnąć i przytrzymać przycisk blokady z boku korpusu, jednocześnie obracając korpus zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Nie można zdjąć korpusu bez naciskania przycisku blokady.
  - Po zdjęciu korpusu zdjąć kolejno pokrywę ochronną, filtr soku i ślimak.
- Wszystkie elementy wymienne można myć wodą.



## Rozdział VI. Dane dotyczące bezpieczeństwa

---

Napięcie	220-240 V
Moc	150 W
Częstotliwość	50 Hz
Czas nieprzerwanej pracy	≤10 minut
Czas przerwy w pracy	≥10 minut

## Rozdział VII. Standardy & Certyfikaty

---

IEC60335-1

IEC60335-2-14

Europejski Certyfikat Bezpieczeństwa

Europejska Gwarancja Najwyższej Jakości

EKO Certyfikat

## Rozdział VIII. Ostrzeżenia

---



Zgodnie z wymogami dyrektywy WEEE zużyte albo uszkodzone produkty elektryczne i elektroniczne należy utylizować w sposób bezpieczny dla środowiska.

Ten symbol oznacza, że produkt należy utylizować osobno. Należy skontaktować się z punktem utylizacji odpadów.

**Uwaga:** z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w zakresie projektowania, pakowania i specyfikacji.

---

Thank you for using our product.  
Please keep this manual for your future reference.

Dziękujemy za korzystanie z naszego produktu.  
Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi na przyszłość.

Danke für den Kauf unseres Produktes.  
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Grazie per aver usato il nostro prodotto.  
Si prega di conservare il manuale per il futuro.

---



RoHS



---

The **QC** mark on a product means that it passed quality control.  
Please note: We reserve the copyright to the product design and its interpretations.  
We reserve the right to make changes without prior notification.  
Product photos are for demonstration purposes only.

Znak **QC** na produkcie świadczy o przeprowadzonej kontroli jakości.  
Uwaga: Zastrzegamy prawa do wzornictwa produktu oraz jego interpretacje.  
Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.  
Zdjęcia produktu służą wyłącznie do celów demonstracyjnych. Dziękujemy!

Das QC-Zeichen auf dem Produkt zeugt davon, dass dieses einer Qualitätskontrolle unterzogen wurde. Es ist auch eine Bedingung für die Aufnahme des Produktes durch die Servicestelle sowie eine Grundlage für die Reparatur im Rahmen der Garantie. Achtung: Wir behalten uns das Recht auf das Produktdesign sowie dessen Auslegungen vor. Wir behalten uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor. Die Produktbilder dienen ausschließlich Demonstrationszwecken. Danke!

Marchio **QC** sul prodotto dimostra di condotto controllo di qualità. Attenzione: Riserviamo il diritto sul design del prodotto e delle sue interpretazioni. Riserviamo il diritto di apportare modifiche senza precedente preavviso. Le foto dei prodotti servono solo a scopo dimostrativo. Grazie!

---

