



MSO-IC-01

ICOOOK SLOW JUICER

THE ICOOOK SLOW JUICER

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA ICOOOK

ПОВІЛЬНА СОКОВИЖИМАЛКА ICOOOK

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit mit unserem Produkt und laden Sie ein, die breite Produktpalette der Marke zu nutzen. **iCooook**

EN We hope you will be satisfied with our product and would like to recommend other products from our extensive portfolio. **iCooook**

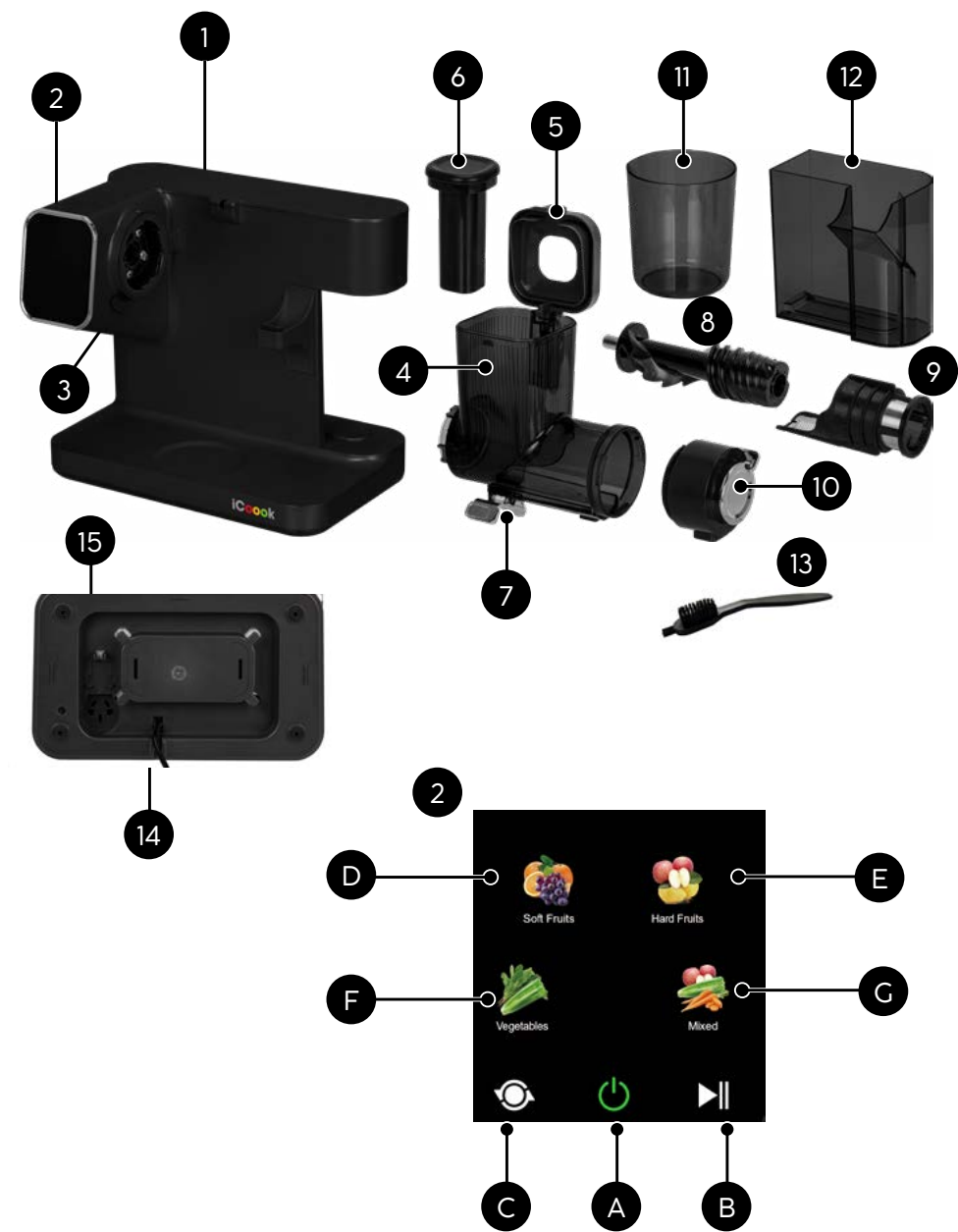
PL Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego produktu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej marki **iCooook**

UA Бажаємо вам залишитися задоволеними нашою продукцією і запрошуємо скористатися широким асортиментом бренду. **iCooook**



DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	3
EN	USER MANUAL	12
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	21
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	30

iCooook
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
Infolinia iCooook: +48 500 801 901, BDO: 000027599



Intelligent selection of speed according to the type of product being juiced – full speed control!



Easy to clean – simple design, dishwasher safe



Touch-sensitive, intuitive control panel



Quiet operation

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Die Maschine ist für das Auspressen von Saft aus frischem Obst und Gemüse konzipiert. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Geben Sie keine harten Lebensmittel in den Entsafter, z. B. große Samen, Eiswürfel, Tiefkühlprodukte usw.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromversorgungsparameter mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine Netzsteckdose mit Erdungsstift angeschlossen werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Schließen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an die Steckdose an.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Halten Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht an scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches/der Platte hängen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, schmutzabweisende und stabile Fläche.
- Vergewissern Sie sich vor Beginn der Arbeiten, dass alle Komponenten des Geräts korrekt montiert sind.
- Seien Sie besonders vorsichtig und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Kinder in der Nähe sind.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät, Bränden oder Verletzungen führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs einen Sicherheitsabstand zu den rotierenden Teilen der Maschine einhalten. Bei Kontakt mit ihnen besteht die Gefahr von Körperverletzungen oder (i) Sachschäden, z. B. durch Herausziehen von lose hängenden Kleidungsstücken/Schmuckstücken usw.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Bildschirm oder die Schutzabdeckung beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.
- Schieben Sie die Lebensmittel nur mit einem dafür vorgesehenen Schieber ein - stecken Sie nicht Ihre Hand in den Garraum des laufenden Geräts, geben Sie keine Lebensmittel mit nicht dafür vorgesehenen Zubehörteilen wie Gabeln, Löffel usw. in das Gerät.
- Die Produkte müssen bei laufendem Gerät in die Einfüllöffnung eingefüllt werden; Obst oder Gemüse darf nicht in die Einfüllöffnung gefüllt werden, wenn das Gerät stillsteht.
- Achten Sie darauf, den Extruder nicht zu überlasten und nicht zu viel Kraft aufzubringen, um die Produkte durch den Einzug zu drücken.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts, ob der Behälterdeckel fest verschlossen ist.
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, durchgeführt werden - die Vorgehensweise ist im Kapitel "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
- Scharfe Gegenstände, Scheuermittel, Lösungsmittel und andere starke Chemikalien dürfen nicht zur Reinigung verwendet werden - sie können das Gerät beschädigen.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht, auch nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist - lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem autorisierten Kundendienst reparieren.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen

Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung und Vertrautheit mit dem Gerät verwendet werden, wenn eine Beaufsichtigung oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erfolgt, damit die damit verbundenen Risiken verstanden werden.

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen keine Reinigungs-/Wartungsarbeiten durchführen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für die Sicherheit der Kinder - lassen Sie keine freizugänglichen Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) zurück.
- **WARNUNG! Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Film zu spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!**

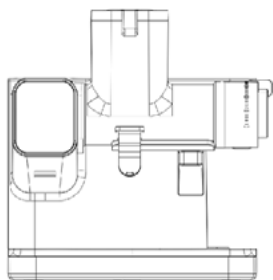
BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Arbeitsplatz/Gehäuse | 6. Drücker |
| 2. Bedienfeld | 7. Stopfen für Saftauslass |
| A. ON/OFF-Taste | 8. Schraube abdrücken |
| B. Przycisk Start/Pauza | 9. Bildschirm quetschen |
| C. Taste für Rückwärtsgang | 10. Zuführungsmutter mit Rückstands- |
| D. Soft Fruits-Taste | auslass und Einstellknopf für den |
| E. Przycisk Hard Fruits (owoce twarde) | Rückstandsauslass |
| F. Gemüse Taste (Blattgemüse) | 11. Behälter für Saft |
| G. Gemischte Taste | 12. Mülleimer |
| 3. Knopf zur Verriegelung des Futter- | 13. Reinigungsbürste |
| fachs | 14. Stromkabel |
| 4. Beschickungskammer mit Saftauslass | 15. Platz zum Aufwickeln des Stromka- |
| 5. Futterkammerdeckel mit Öffnung | bels |

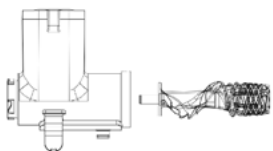
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie alle Pappen und Folien, die es schützen.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Schäden, die beim Transport entstanden sind. Bei Verdacht auf eine Beschädigung nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an Ihren Händler.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Parameter Ihres Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
4. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "REINIGUNG UND WARTUNG".

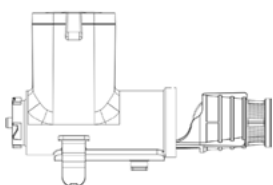
EINBAU EINER SAFTPRESSE



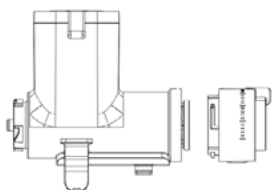
- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, stabile und ebene Fläche. Setzen Sie die Zuführungskammer (4) auf die Arbeitsstation (1) und stoßen Sie dabei mit den Laschen an die Nuten des Gehäuses. Richten Sie die "Δ"-Markierung an der Arbeitsstation Das Gerät auf die "▲"-Markierung am Einfüllschacht (4) aus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Knopf zur Verriegelung des Einfüllschachts (3) "einrastet". Die Installation ist abgeschlossen, wenn das "●"-Zeichen auf der Zuführungskammer (4) mit dem "▲"-Zeichen auf der Arbeitsstation (1) übereinstimmt.



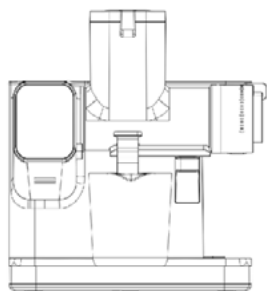
- 2 Setzen Sie die Extrusionsschnecke (8) so in die Zuführungskammer (4) ein, dass der Stift in das Loch im Gehäuse passt.



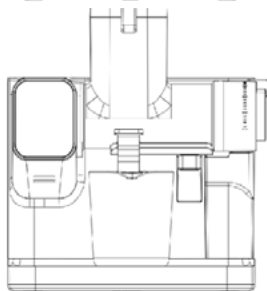
- 3 Bringen Sie das Extrusionssieb (9) in der Mitte der Zuführungskammer (4) an, indem Sie es über die Extrusionsschnecke (8) legen. Achten Sie darauf, dass sich das Sieb (9) unter der Auspressschnecke (8) befindet.



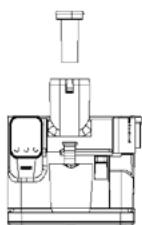
- 4 Richten Sie die Markierung "Δ" auf der Einspeisemutter (10) auf die Markierung "offenes Vorhängeschloss" auf der Einspeisekammer (4) aus. Setzen Sie die Zuführungsmutter (10) auf und drehen Sie sie bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, so dass sie fest geschlossen ist. Beachten Sie die Markierung "geschlossenes Vorhängeschloss" auf der Zuführungskammer (4).



- 5 Stellen Sie den Saftbehälter (11) unter den Saftauslass (4).



- 6 Setzen Sie den Abfallbehälter (12) so ein, dass sich die Tülle des Behälters unter dem Restablass (10) befindet.



- 7 Verwenden Sie den Schieber (6) für die Öffnung der Lebensmittelzufuhr.



- 8 Wenn Sie fertig sind, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und nehmen Sie den Saftbehälter von der Unterseite des Geräts, um ihn in einen anderen Behälter umzufüllen.

HINWEIS! Der Obst- und Gemüseentsafter ist mit einem langsam laufenden Getriebemotor ausgestattet, so dass das Gerät Zeit braucht, um die verwendeten Zutaten zu verarbeiten. Wenn Sie sich beeilen und versuchen, große Gemüse- und Obstmengen oder eine große Menge Obst auf einmal einzulegen, und wenn Sie mit dem Schieber stark drücken, kann das Gerät blockieren.

AUSPRESSEN DES SAFTES

HINWEIS! Früchte mit Steinen, wie Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen, müssen zunächst entkernt und die Steine entfernt werden. Obst und Gemüse mit Kernen, harten Kernen, dicker Schale oder harten Schalen sollten vor der Verarbeitung entfernt werden.

HINWEIS! Schneiden Sie Gemüse und Obst nicht in dünne Scheiben, Würfel usw. Zu kleine oder zu große Stücke erschweren das Auspressen des Saftes.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, stabile und ebene Fläche. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Waschen Sie das Obst und Gemüse, das Sie entsaften wollen, gründlich und schneiden Sie es in Stücke (aber nicht in Scheiben oder kleine Stücke), so dass es leicht durch die Öffnung im Deckel des Einfüllfachs (5) in das Gerät fallen kann.
3. Stellen Sie den Saftbehälter (11) und den Abfallbehälter (12) unter die jeweiligen Auslassöffnungen. Öffnen Sie den Saftauslass mit dem Auslassstopfen (7).
4. Schalten Sie den Extruder mit der Taste ON/OFF (A) auf dem Bedienfeld (2) ein. Wenn die Taste ON/OFF (A) aktiviert ist, leuchtet sie grün, alle vier Menütasten sowie die Tasten Start/Pause (B) und Rückwärtsgang (C) leuchten kontinuierlich.
5. Wählen Sie eine der vier verfügbaren Menüfunktionen aus, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Die Taste für die gewählte Menüfunktion blinkt und die nicht gewählten Lichter leuchten kontinuierlich. Drücken Sie die Taste Start/Pause (B) und die Maschine startet mit der Geschwindigkeit, die der gewählten Funktion entspricht. Durch erneutes Drücken der Start/Pause-Taste (B) wird das Gerät angehalten.
6. Werfen Sie das Obst und Gemüse in die Öffnung im Deckel des Einfüllfachs (5), indem Sie nur mit dem Schieber (6) drücken.
7. Um die Menge der ausgeworfenen Rückstände zu erhöhen, drehen Sie den Auslasseinstellknopf (10) im Uhrzeigersinn. Um die Menge der Rückstände zu verringern, drehen Sie den Knopf in die entgegengesetzte Richtung.
8. Vergewissern Sie sich von Zeit zu Zeit, dass die Abfall- (12) und Saftbehälter (11) nicht voll sind - wenn sie geleert werden müssen, schalten Sie das Gerät zunächst mit der Taste ON/OFF (A) auf dem Bedienfeld (2) aus und verschließen Sie den Saftauslass mit dem Saftauslassstecker (7).
9. Wenn Sie mit dem Auspressen fertig sind und der Saft nicht mehr fließt, drücken Sie die Taste ON/OFF (A), um das Gerät auszuschalten.
10. Wenn Sie während der Ausführung einer Menüfunktion die Rücklauftaste (C) drücken, wird das Gerät in den Rücklaufmodus versetzt. Nach 10 Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch ab. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Taste gedrückt wird, wird der Betrieb des Geräts beendet.

HINWEIS! Das Gerät kann seinen Betrieb einstellen, wenn es auf einen zu großen Widerstand trifft. Der Extruder hat einen eingebauten Überlastungsschutz. Im Falle einer Verstopfung wird der Rückwärtslauf automatisch für einige Sekunden aktiviert, danach kehrt das Gerät automatisch zum Normalbetrieb zurück.

ACHTUNG! Der Entsafter verfügt über eine Sicherheitsfunktion, die das Gerät nach 15 Minuten Dauerbetrieb automatisch ausschaltet. Danach sollte man das Gerät etwa 30-40 Minuten abkühlen lassen.

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Verwenden Sie, wann immer möglich, frisches und reifes Obst und Gemüse.
2. Die Kerne von Zitrusfrüchten sollten entfernt werden, da sie einen bitteren Geschmack verursachen.
3. Weiche und überreife Früchte ergeben einen Saft, der nicht klar ist.

4. Apfelsaft kann schnell braun werden - um diesen Prozess zu verlangsamen, geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in den Saft.
5. Wenn der Saft zu dickflüssig ist, verdünnen Sie ihn mit Mineralwasser.

DEMONTAGE DES ENTSAFTERS

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ON/OFF (A) aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
2. Warten Sie, bis die Quetschschnecke (8) zum Stillstand gekommen ist.
3. Nehmen Sie den Schieber (6) aus der Einzugschammer (4).
4. Um die Einzugschammer (4) zu entfernen, halten Sie die Verriegelungstaste der Einzugschammer (3) gedrückt, während Sie die Einzugschammer (4) mit der anderen Hand gegen den Uhrzeigersinn drehen.
5. Demontieren Sie die einzelnen Komponenten in umgekehrter Reihenfolge der Montage (Einspeisemutter (10), Extrusionssieb (9), Extrusionsschraube (8)).
6. Waschen und reinigen Sie die oben genannten Gegenstände gründlich.

REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS! Eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung verlängert die Lebensdauer des Extruders. Da der Extruder Mineralien, darunter auch Kalzium, auspresst, empfehlen wir, alle Teile der Maschine nach dem Gebrauch immer mit einem Kalziumschutzmittel zu waschen.

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.
2. Das Hauptgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden (bei Bedarf kann eine kleine Menge Spülmittel hinzugefügt werden). Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, am besten sofort nach dem Entsaften. Diese Zubehörteile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, wobei die Wassertemperatur 70°C nicht überschreiten sollte.
3. Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel, Aceton, Alkohol, scharfe Gegenstände usw. zur Reinigung. Ihre Verwendung kann zu Schäden am Gerät führen.
4. Das Quetschsieb sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Zu diesem Zweck kann die mitgelieferte Bürste (13) verwendet werden.
5. Tauchen Sie den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
6. Wenn die Teile des Entsafters durch Karotten, Orangen usw. verfärbt sind, können sie mit einem Tuch mit Speiseöl abgewischt werden. Die Verfärbung beeinträchtigt die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.
7. Nachdem alle Teile gereinigt und getrocknet wurden, sollte die Saftpresse zusammengebaut werden (siehe Abschnitt , "Zusammenbau der Saftpresse").

SYMPTOME EINER FEHLFUNKTION

OBJEKTE	SPRAWDŹ
Motor läuft nicht	– Ist das Netzkabel in der Steckdose – Ist bei der Zuführung der Produkte zur Verarbeitung nicht etwas hängengeblieben?
Das Arbeitsgerät hält an	– dass das Gerät ordnungsgemäß montiert ist – Ist es nicht überlastet – Ist das Produkt, das Sie auspressen wollen, in den richtigen Stücken zubereitet?
Es bildet sich ein "Stau" im Chargenkanal	– Wenn Sie viel weiches Obst und Gemüse quetschen, versuchen Sie, abwechselnd hartes Obst und Gemüse zu quetschen (z. B. eine Orange oder einen Apfel mit einer Karotte). Wählen Sie frisches Obst und Gemüse, das keine Anzeichen von Verderb aufweist. – Einschalten der Rücklaftaste – Füllen Sie den Zufuhrkanal nicht zu sehr mit Produkten, legen Sie die Produkte nacheinander ein, lassen Sie Zeit für die Verarbeitung – Wenn die Ursache noch nicht bekannt ist, sollte das Gerät gewaschen und wieder zusammengebaut werden.
Zellstoff tritt nicht mehr aus	– Sich mit einem härteren Produkt durchsetzen

NÄHRSTOFFE VON OBST UND GEMÜSE

Obst/Gemüse	Vitamin-/Mineralstoff	Kilokalorien / Kalorien
Apfel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikose	Ballaststoffe, Kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Zuckerrüben	Folacin, Ballaststoffe, Rote Bete ist eine reiche Quelle von Vitamin C und Kalium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blaubeere	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kraut	Vitamin C, Kalium, Folacin, Vitamin B6, Ballaststoffe	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Vitamin A, C, B6, Ballaststoffe	120 g = 125 kJ (30 cal)
Sellerie	Vitamin C, Kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Gurke	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenchel	Vitamin C, Ballaststoffe	300 g = 145 kJ (35 cal)
Weintrauben	Vitamin C, B6, Kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, Kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamin C, Folacin, Ballaststoffe, Vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)

Nektarine (ohne Stein)	Vitamin C, B3, Kalium, Ballaststoffe	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pfirsich (ohne Stein)	Vitamin C, B3, Kalium, Ballaststoffe	150 g = 205 kJ (49 cal)
Birne	Faser	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberry	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folacin, Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

TECHNISCHE DATEN

Model	MSO-IC-01
Stromversorgung	220-240V~ 50/60HZ
Nennleistung	200W
Ausgeschaltet oder Standby-Modus verfügbar	verfügbar
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,4W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	-
Stromverbrauch im Netzwerk-Standby-Modus	-
Wechselt automatisch in den Standby-Modus nach	0 min.
Geht automatisch in den Abschaltmodus nach	-
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine Anwendungsverbindungs-funktion verfügt	-
Länge des Netzkabels	1,0 m



Das Produkt kann geringfügig von den Fotos/Zzeichnungen im Handbuch und anderen Marketingmaterialien abweichen.

*Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.
Im Zweifelsfall lesen Sie bitte die englische Version.*

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro – und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. der nicht sachgerechter Ausbau von Elektroteilen kann zur Freisetzung umwelt – und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro – und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro – und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- The appliance is designed to squeeze juice from fresh fruit and vegetables. Do not use the appliance for purposes other than those for which it was intended.
- The appliance is intended for domestic use only.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not place hard foodstuffs, e.g. large seeds, ice cubes, frozen products, etc. in the juicer.
- Check that the power parameters on the appliance's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- The appliance should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin!
- The equipment is not designed to operate using external timers or a separate remote control.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Do not handle the appliance with wet hands.
- Do not hang the power cord on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table/counter.
- Do not immerse the appliance, cable or charger in water or other liquids.
- Do not place the appliance on a hot surface.
- Do not place the appliance near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Place the appliance on a dry, flat, stain-resistant and stable surface.
- Always make sure that all parts of the appliance are correctly fitted before starting work.
- Take extra care, do not leave the appliance unattended when children are around.
- Disconnect the appliance from the power supply each time when the appliance is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance, fire or personal injury.

- Remember to keep a safe distance from rotating components of the appliance during operation. Coming into contact with them may result in personal injury or (i) damage to property e.g. by pulling out loose hanging items of clothing/jewellery etc.
- Do not use the appliance if the screen or protective cover is damaged or has visible cracks.
- Push foodstuffs only with the dedicated pusher - do not put your hand into the chamber of the running appliance, do not place foodstuffs in the appliance using accessories not intended for this purpose e.g. forks, spoons etc.
- Products must be inserted into the feeder opening while the appliance is running; fruit or vegetables must not be placed into the feeder opening when the appliance is at a standstill.
- Be careful not to overload the juicer, do not use too much force to push the products through the feeder.
- Before starting the appliance, check that the container lid is securely fastened.
- Clean the appliance, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the appliance has not been used for a long time. The procedure is described in details in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Do not use sharp objects, abrasive polishes, solvents or other strong chemicals for cleaning since their use may cause damages to the appliance.
- Never use a damaged appliance, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical and mental capabilities and persons with inexperience and lack of familiarity with the equipment if supervision or instruction is provided on how to use the equipment safely so that the associated risks are understood.
- Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- The appliance is not a toy and should not be used as such by children.
- Take care of the safety of children - do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**

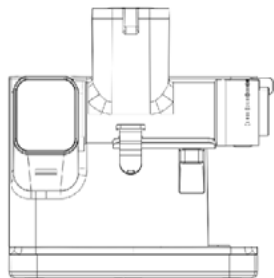
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|---|---|
| 1. Workstation/housing | 6. Pusher |
| 2. Control panel | 7. Stopper for juice outlet |
| A. ON/OFF button | 8. Squeezing screw |
| B. Start/Pause button | 9. Squeezing screen |
| C. Reverse speed button | 10. Feeder nut with residue outlet and residue outlet adjustment knob |
| D. Soft Fruits button (soft fruit) | 11. Juice container |
| E. Hard Fruits button (hard fruit) | 12. Residue container |
| F. Vegetables button (leafy vegetables) | 13. Cleaning brush |
| G. Mixed button (mixed juice) | 14. Power cord |
| 3. Feeder compartment lock button | 15. Space for winding the power cord |
| 4. Feeder chamber with juice outlet | |
| 5. Feeder chamber cover with opening | |

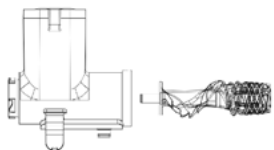
BEFORE FIRST USE

1. Take the appliance out of the box and remove all protecting cardboard and foil.
2. Make sure the appliance has not been damaged during its transportation. In case of suspected damage, do not start the appliance and consult the seller
3. Make sure the electrical mains parameters match the data on the appliance's name plate.
4. Wash the appliance following the instructions in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section

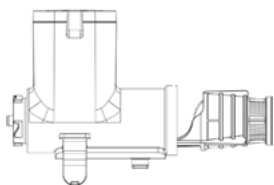
INSTALLATION OF A JUICER



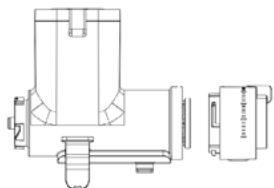
- 1 Place the appliance on a smooth, stable and flat surface. Place on the workstation (1), the feeder chamber (4), hitting the grooves on the housing with the tabs. Align the "Δ" mark on the juicer workstation with the "▲" mark on the feeder chamber (4) and turn it clockwise until the feeder chamber lock button (3) "clicks". The installation is complete when the "●" sign on the feeder chamber (4) aligns with the "▲" sign on the workstation (1).



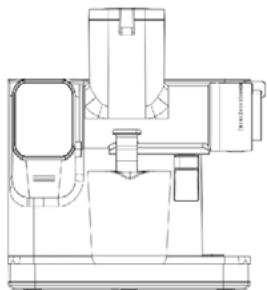
- 2 Fit the squeezing screw (8) into the feeder chamber (4) so that the pin fits into the opening in the housing.



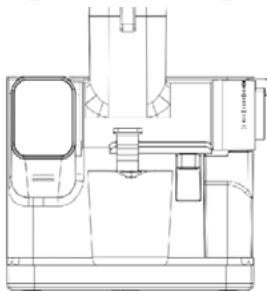
- 3 Fit the squeezing screen (9) to the centre of the feeder chamber (4) by placing it over the squeezing screw (8). Make sure that the screen (9) is underneath the squeezing screw (8).



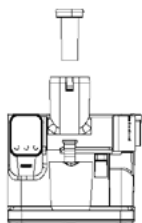
- 4 Align the "Δ" mark on the feeder nut (10) with the "open padlock" mark on the feeder chamber (4). Fit the feeder nut (10) and turn it counterclockwise as far as it will go so that it is tightly closed. Pay attention to the "closed padlock" marking on the feeder chamber (4).



- 5 Place the juice container (11) under the juice outlet (4).



- 6 Insert the residue container (12) so that the spout of the container is under the residue outlet (10).



- 7 Use the pusher (6) for the food feed opening.



- 8 When you are finished, disconnect the power and remove the juice container from underneath the appliance to pour into another vessel.

CAUTION! The fruit and vegetable juicer is equipped with a slow-speed gear motor, so the appliance takes time to process the ingredients used. Rushing, trying to put in large fruit and vegetables, or a large amount of fruit at once, and pushing hard with the pusher can cause the appliance to jam.

JUICE SQUEEZING

CAUTION! Fruits with seeds, such as peaches, plums and cherries, must be pitted prior to the operation. Cores, hard seeds, thick skins, or hard shells of fruits and vegetables should be removed before processing.

CAUTION! Do not cut fruit and vegetables into thin slices, cubes, etc. Pieces that are too small or too large will make it more difficult to squeeze the juice.

1. Place the appliance on a smooth, stable and flat surface. Connect the appliance to the mains.
2. Thoroughly wash the fruit and vegetables you intend to juice and then cut them into pieces (but not slices or small pieces) so that they can be easily dropped into the appliance through the opening in the feeder compartment lid (5).
3. Place the juice container (11) and residue container (12) under the respective outlet openings. Open the juice outlet with the outlet plug (7).
4. Switch the juicer on using the ON/OFF button (A) on the control panel (2). When the ON/OFF button (A) is activated, it will light up green, all four menu buttons as well as the Start/Pause (B) and reverse speed (C) buttons will be lit continuously.
5. Select one of the four available menu functions by pressing the corresponding button. The button for the selected menu function will flash and the unselected lights will be on continuously. Press the Start/Pause button (B) and the appliance will start at the speed corresponding to the selected function. Pressing the Start/Pause button (B) again will stop the appliance.
6. Drop the fruit and vegetables into the opening in the feeder compartment lid (5) pushing them only with the pusher (6).
7. To increase the amount of ejected residue, turn the outlet adjustment knob (10) clockwise. To reduce the amount of residue, turn the knob in the opposite direction.
8. Check from time to time that the residue (12) and juice containers (11) are not full - if they need to be emptied, first switch off the appliance using the ON/OFF button (A) on the control panel (2) and close the juice outlet with the juice outlet plug (7).
9. When you have finished squeezing and the juice has stopped flowing, press the ON/OFF button (A) to switch off the appliance.
10. While performing any menu function, pressing the reverse button (C) will cause the appliance to start operating in reverse mode. It will stop automatically after 10 seconds of operation. If no button is pressed within 5 seconds, the operation of the appliance will be terminated.

CAUTION! The appliance can stop its operation when it encounters too much resistance. The juicer has a built-in overload protection system. In the event of a blockage, reverse rotation is automatically activated for a few seconds and then the appliance automatically returns to normal operation.

ATTENTION! The juicer has a safety feature that will automatically switch off the appliance after 15 minutes of continuous operation. After this time, the appliance should be allowed to cool for about 30-40 minutes.

GENERAL REMARKS

1. If possible, use fresh and ripe fruit and vegetables.
2. The seeds of citrus fruits should be removed, as they give a bitter taste.
3. Soft and over-ripe fruit will result in juice that is not clear.
4. Apple juice can turn brown quickly - in order to slow down this process squeeze a few drops of lemon juice into the juice.
5. If the juice is too thick, dilute it with mineral water.

DISMANTLING THE JUICER

1. Switch off the appliance using the ON/OFF button (A) and disconnect it from the power source.
2. Wait until the squeezing screw (8) has come to a complete stop.
3. Remove the pusher (6) from the feeder chamber (4).
4. To remove the feeder chamber (4), press and hold the feeder chamber lock button (3) while turning the feeder chamber (4) counterclockwise with the other hand.
5. Disassemble the individual components in reverse order of assembly (feeder nut (10), squeezing screen (9), squeezing screw (8)).
6. Wash and clean the above elements thoroughly.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Proper washing and maintenance prolongs the life of the juicer. As the juicer squeezes minerals, including calcium, we recommend always washing all parts of the appliance after use with anti-calcium build-up agents.

1. Switch off the appliance before cleaning.
2. The main housing can be cleaned with a damp cloth (a small amount of detergent can be added, if necessary). Thoroughly wash all food contact parts in warm water with a mild detergent after each use, preferably immediately after juicing. These accessories can also be washed in the dishwasher, making sure that the water temperature does not exceed 70°C.
3. Do not use strong cleaning agents, acetone, alcohol, sharp materials, etc. to clean. Their use may cause damage to the appliance.
4. The squeezing screen should be cleaned thoroughly after each use. The brush (13) included in the set can be used for this purpose.
5. Do not immerse the base of the appliance in water or other liquids!
6. If there is discolouration of the juicer parts due to carrots, oranges, etc., they can be wiped with a cloth with cooking oil. Discoloration does not affect the functionality of the appliance.
7. Once all parts have been cleaned and dried, the juicer should be assembled (see paragraph , "INSTALLATION OF THE JUICER").

SYMPTOMS OF MALFUNCTIONING

SYMPTOMS	CHECK
Engine does not run	– That the power cord is in the socket – Whether something get stuck when feeding products for processing or not
The working appliance stops	– That the appliance is properly assembled – That it is not overloaded – That the product you want to squeeze is prepared in the right pieces
Whether "jam" is formed in the feed channel	– If you are squeezing a lot of soft products, try to alternate pushing hard products (e.g. push an orange or apple with a carrot). Choose fresh products with no signs of rotting – Switch on the reverse speed button – Do not overfill the feed channel with products, place products one by one, allow time for processing – If the cause is still unknown, the appliance should be washed and reassembled

Pulp stops escaping

– Push through with a harder product

NUTRIENTS OF FRUIT AND VEGETABLES

Fruit/vegetable	Vitamin/mineral substance	Kilocalories / calories
Apple	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Apricot	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sugar beet	Folacin, fibre, beetroot is a rich source of vitamin C and potassium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Cabbage	Vitamin C, potassium, folacin, vitamin B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carrot	Vitamin A, C, B6, E and fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celery	Vitamin C and potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cucumber	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C and fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Grapes	Vitamin C, B6 and fibre	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C and potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamin C, folacin, fibre, vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (without stone)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Peach (without stone)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pear	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberry	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomato	Vitamin C, fibre, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

TECHNICAL DATA

Model	MSO-IC-01
Power supply	220-240V~ 50/60HZ
Rated power	200W
Availability of the shutdown or standby mode	available
Power consumption in standby mode	0,4W
Power consumption in the shutdown mode	-
Power consumption in network standby mode	-
Automatically goes into standby mode after	0 min.
Automatically goes into the shutdown mode after	-
Network standby mode, if the appliance has a connection function with the application	-
Length of mains cable	1,0 m



The product may differ slightly from the images/drawings in the manual and other marketing materials.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do wyciskania soku ze świeżych owoców i warzyw. Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie umieszczaj w wyciskarce twardych art. spożywczych np. dużych nasion, kostek lodu, mrożonych produktów itp.
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu / blatu.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej, odpornej na zapłamienia i stabilnej powierzchni.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Zachowaj szczególną ostrożność, nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby/biżuterii itp.
- Nie używać urządzenia, jeśli sito lub osłona zabezpieczająca jest uszkodzona lub ma widoczne pęknięcia.
- Popychaj artykuły spożywcze wyłącznie dedykowanym do tego popychaczem – nie wkładaj dłoni do komory pracującego urządzenia, nie umieszczaj w urządzeniu żywności z wykorzystaniem akcesoriów do tego nieprzeznaczonych np. widelce, łyżki itp.
- Produkty należy wkładać do otworu podajnika podczas pracy urządzenia, nie można wypełniać owocami lub warzywami otworu podajnika podczas postoju.
- Uważaj by nie przeładować wyciskarki, nie używaj zbyt dużej siły do popychania produktów przez podajnik.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa pojemnika jest dobrze zamocowana.
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dbaj o bezpieczeństwo dzieci – nie zostawiaj swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

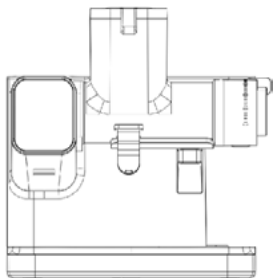
OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|--|
| 1. Stacja robocza/obudowa | 6. Popychacz |
| 2. Panel sterujący | 7. Zatyczka otworu wylotu soku |
| A. Przycisk ON/OFF | 8. Ślimak wyciskający |
| B. Przycisk Start/Pauza | 9. Sito wyciskające |
| C. Przycisk obrotów wstecznych | 10. Nakrętka podajnika z wylotem na odpadki i pokrętłem regulacji wylotu resztek |
| D. Przycisk Soft Fruits (owoce miękkie) | 11. Pojemnik na sok |
| E. Przycisk Hard Fruits (owoce twarde) | 12. Pojemnik na odpadki |
| F. Przycisk Vegetables (warzywa liściaste) | 13. Szczoteczka do czyszczenia |
| G. Przycisk Mixed (soki mieszane) | 14. Przewód zasilający |
| 3. Przycisk blokady komory podajnika | 15. Miejsce na nawinięcie przewodu zasilającego |
| 4. Komora podajnika z wylotem na sok | |
| 5. Pokrywa komory podajnika z otworem | |

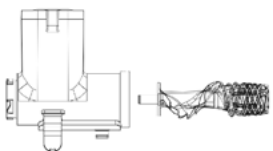
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Skontroluj urządzenie pod względem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu urządzenia. W przypadku podejrzeń uszkodzeń nie uruchamiaj urządzenia i skonsultuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Umyj urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

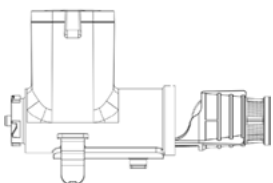
MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW



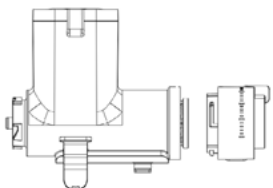
- 1 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą (1), komorę podajnika (4), trafiając wypustkami w rowki umieszczone na obudowie. Wyrównaj znak „Δ” na stacji roboczej wyciskarki ze znakiem „▲” na komorze podajnika (4) i obróć go w prawo do momentu „kliknięcia” przycisku blokady komory podajnika (3). Instalacja jest zakończona, gdy znak „●” na komorze podajnika (4) zrówna się ze znakiem „▲” na stacji roboczej (1).



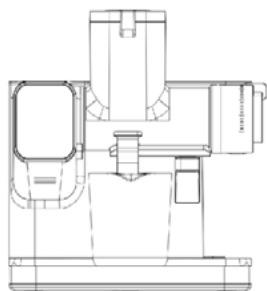
- 2 Do komory podajnika (4) zamontuj ślimak wyciskający (8), tak aby trzpień dopasował się do otworu w obudowie.



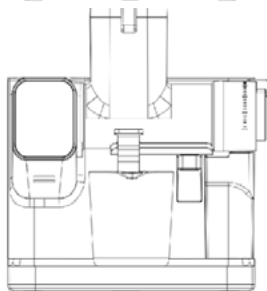
- 3 Do środka komory podajnika (4) zamontuj sito wyciskające (9) nakładając je na ślimak wyciskający (8). Zwróć uwagę, aby sito (9) znajdowało się pod spodem ślimaka wyciskającego (8).



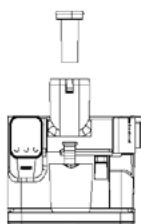
- 4 Wyrównaj znak "Δ" na nakrętce podajnika (10) ze znakiem "otwartej kłódki" na komorze podajnika (4). Zamontuj nakrętkę podajnika (10) i przekręć ją do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby była szczelnie zamknięta. Zwróć uwagę na oznaczenie "zamkniętej kłódki" na komorze podajnika (4).



- 5 Umieść pojemnik na sok (11) pod otworem wylotowym soku (4).



- 6 Wsuń pojemnik na odpadki (12), tak aby dzióbek pojemnika znajdował się pod wylotem resztek (10).



- 7 Do otworu podawania produktów spożywczych używaj popychacza (6).



- 8 Po zakończeniu pracy, odłącz zasilanie i wyjmij pojemnik z sokiem spod urządzenia, w celu przelania do innego naczynia.

UWAGA! Wyciskarka do owoców i warzyw wyposażona jest w silnik z przekładnią wolno-obrotową, dlatego też urządzenie potrzebuje czasu na przetworzenie użytych składników. Pośpiech, próby wkładania dużych warzyw i owoców, bądź dużej ich ilości na raz, a także mocny nacisk popychaczem może spowodować zablokowanie urządzenia.

WYCISKANIE SOKU

UWAGA! Owoce z pestkami jak brzoskwinie, śliwki, wiśnie i czereśnie, trzeba najpierw wydrylować, usunąć pestki. Owoce i warzywa z rdzeniami, twardymi nasionami, grubymi skórkami lub twardymi łupinami należy usunąć przed przetworzeniem.

UWAGA! Nie kroimy warzyw i owoców w cienkie plastry, kostki, itp. Zbyt małe lub zbyt duże kawałki spowodują trudniejsze wyciskanie soku.

1. Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie pokrój je na kawałki (lecz nie plastry i drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór w pokrywie komory podajnika (5).
3. Podstaw pojemnik na sok (11) i pojemnik na odpadki (12) pod odpowiednie otwory wylotowe. Otwórz wylot soku zatyczką wylotu (7).
4. Włącz wyciskarkę za pomocą przycisku ON/OFF (A) na panelu sterowania (2). Po uruchomieniu przycisku ON/OFF (A) zaświeci się na zielono, wszystkie cztery przyciski menu oraz przyciski Start/Pauza (B) i obrotów wstecznych (C) będą świecić światłem ciągłym.
5. Wybierz jedną z czterech dostępnych funkcji menu, naciskając odpowiedni przycisk. Przycisk wybranej funkcji menu będzie migać, a niewybrane kontrolki będą świecić się stale. Naciśnij przycisk Start/Pauza (B), a urządzenie rozpocznie pracę z prędkością odpowiadającą wybranej funkcji. Kolejne naciśnięcie przycisku Start/Pauza (B) zatrzyma pracę urządzenia.
6. Wrzuć owoce i warzywa do otworu w pokrywie komory podajnika (5) popychając je tylko i wyłącznie popychaczem (6).
7. Aby zwiększyć ilość wyrzucanych resztek, przekręć pokrętło regulacji wylotu (10) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Aby zmniejszyć ilość resztek, obróć pokrętło w przeciwnym kierunku.
8. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki (12) i sok (11) nie są zapełnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (A) na panelu sterującym (2) i zamknij wylot soku zatyczką wylotu soku (7).
9. Po zakończeniu wyciskania, gdy sok przestanie wypływać, naciśnij przycisk ON/OFF (A), aby wyłączyć urządzenie.
10. Podczas wykonywania dowolnej funkcji menu naciśnięcie przycisku obrotów wstecznych (C) spowoduje, że urządzenie zacznie pracować w trybie cofania. Zatrzyma się automatycznie po 10 sekundach pracy. Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, praca urządzenia zostanie zakończona.

UWAGA! Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. Wyciskarka posiada wbudowany system zabezpieczenia przed przeciążeniem. W przypadku zablokowania urządzenia automatycznie włączą się obroty wsteczne na kilka sekund, a następnie urządzenie samoczynnie powraca do normalnego trybu pracy.

UWAGA! Wyciskarka do soku posiada zabezpieczenie, które automatycznie wyłączy urządzenie po 15 minutach ciągłej pracy. Po tym czasie należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 30-40 minut.

UWAGI OGÓLNE

1. Używaj w miarę możliwości świeżych i dojrzałych owoców i warzyw.
2. Należy usuwać pestki owoców cytrusowych, ponieważ nadają one gorzki smak.
3. Miękkie i zbyt dojrzałe owoce spowodują, że sok nie będzie klarowny.
4. Sok z jabłek może szybko zbrązowieć – aby spowolnić ten proces wciśnij do soku kilka kropli soku z cytryny.
5. Jeżeli sok jest zbyt gęsty, należy rozcieńczyć go wodą mineralną.

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

1. Wyłącz urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (A) i odłącz od źródła prądu.
2. Poczekaj, aż ślimak wyciskający (8) całkowicie zatrzyma się.
3. Wyjmij popychacz (6) z komory podajnika (4).
4. Aby zdemonstrować komorę podajnika (4) naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady komory podajnika (3), a drugą ręką obróć komorę podajnika (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
5. Zdemontuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (nakrętka podajnika (10), sito wyciskające (9), ślimak wyciskający (8)).
6. Dokładnie umyj i wyczyść powyższe elementy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Właściwe mycie i utrzymanie przedłuża okres żywotności wyciskarki. Ponieważ wyciskarka wyciska minerały, między innymi wapń, zalecamy myć wszystkie części urządzenia zawsze po zakończonej pracy środkami zapobiegającymi odkładaniu się wapnia.

1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu). Po każdym użyciu wszystkie elementy mające kontakt z żywnością należy dokładnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, najlepiej od razu po zakończeniu wyciskania soku. Akcesoria te można również myć w zmywarce, pamiętając, aby temperatura wody nie przekraczała 70°C.
3. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp. Ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Sitko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Można użyć w tym celu dołączonej do zestawu szczoteczki (13).
5. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
6. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego. Przebarwienia nie mają wpływu na funkcjonalność urządzenia.
7. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, wyciskarkę do soków należy złożyć (patrz pkt. „MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW”).

OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

OBJAWY	SPRAWDŹ
Silnik nie pracuje	– Czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku – Czy coś się nie zaklinowało podczas podawania produktów do przetworzenia
Pracujące urządzenie zatrzymuje się	– Czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane – Czy nie jest przeciążone – Czy produkt, który chcesz wycisnąć jest przygotowany w odpowiednich kawałkach

W kanale wsadowym powstaje „dżem”	– Jeśli wyciskasz dużo miękkich produktów, staraj się naprzemiennie popychać twardym produktem (np. pomarańczę lub jabłko przepchnąć marchwią). - Wybieraj produkty świeże bez oznak nadgnicia – Włącz przycisk obrotów wstecznych – Nie przepelniaj kanału wsadowego produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie – Jeśli nadal przyczyna jest nieznana należy urządzenie umyć i ponownie złożyć
Pulpa przestaje się wydostawać	– Przepchnij twardszym produktem

SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYSZ

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, burak jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)
Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

DANE TECHNICZNE

Model	MSO-IC-01
Zasilanie	220-240V~ 50/60HZ
Moc znamionowa	200W
Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	dostępny
Zużycie energii w trybie czuwania	0,4W
Zużycie energii w trybie wyłączenia	-
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	0 min.
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-
Długość przewodu sieciowego	1,0 m



Produkt może nieznacznie różnić się od zdjęć/rysunków zawartych w instrukcji i innych materiałach marketingowych.



AKCESORIA I CZĘŚCI ZAMIENNE

kupisz na strefa.icook.pl



KULINARNYCH INSPIRACJI

szukaj na www.pyszniegotuj.pl

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Машина призначена для віджиму соку зі свіжих фруктів і овочів. Не використовуйте пристрій не за його прямим призначенням.
- Пристрій призначений виключно для домашнього користування.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не кладіть у соковижималку тверді продукти, наприклад, велике насіння, кубики льоду, заморожені продукти тощо.
- Перевірте, чи параметри живлення на заводській табличці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням!
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вимикачів або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- Не тримайте пристрій мокрими руками.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стілечниці.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Встановіть прилад на суху, рівну, стійку до плям і незворушну поверхню.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Будьте особливо обережні, не залишайте прилад без нагляду, коли поруч діти.

- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Під час роботи не забувайте дотримуватися безпечної відстані від обертових частин машини. Контакт з ними може призвести до травмування тіла або (і) пошкодження майна, наприклад, шляхом висмикування вільно звисаючих предметів одягу/прикрас тощо.
- Не використовуйте прилад, якщо екран або захисна кришка пошкоджені або мають видимі тріщини.
- Прощтовхуйте продукти тільки спеціальним штовхачем - не засовуйте руку в камеру працюючого приладу, не кладіть продукти в прилад не призначеними для цього аксесуарами, наприклад, виделками, ложками і т.д.
- Продукти слід вставляти в завантажувальний отвір під час роботи приладу; фрукти або овочі не можна засипати в завантажувальний отвір, коли прилад зупинився.
- Будьте обережні, не перевантажуйте соковижималку, не застосовуйте надмірну силу, щоб прощтовхнути продукти через завантажувальний отвір.
- Перед запуском пристрою переконайтеся, що кришка контейнера надійно закріплена.
- Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- Не використовуйте для чищення гострі предмети, абразивні пасти, розчинники та інші сильні хімічні речовини – їх використання може пошкодити пристрій.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.

- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб вони усвідомили пов'язані з цим ризики.
- Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.
- Пристрій і кабель живлення зберігайте в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки легкодоступними (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ!**

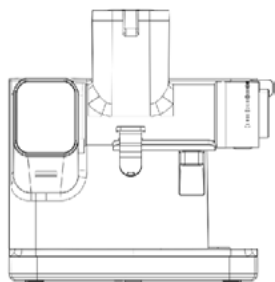
ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Робоче місце/житло | 7. Пробка для виходу соку |
| 2. Панель керування | 8. Обтискний гвинт |
| A. Кнопка увімкнення/вимкнення | 9. Віджимний екран |
| B. Кнопка Пуск/Пауза | 10. Гайка подачі з отвором для залишків і ручкою регулювання отвору для залишків |
| C. Кнопка заднього ходу | 11. Резервуар для засипання кави |
| D. Кнопка "М'які фрукти | 12. Смітник для сміття |
| E. Кнопка "Тверді фрукти | 13. Щітка для чищення |
| F. Кнопка Овочі (листові овочі) | 14. Кабель живлення |
| G. Змішана кнопка | 15. Місце для змотування шнура живлення |
| 3. Кнопка блокування відсіку подачі | |
| 4. Камера подачі з виходом для соку | |
| 5. Кришка камери подачі з отвором | |
| 6. Штовхач | |

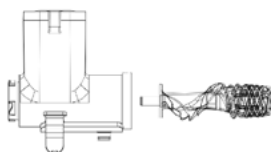
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з коробки і зніміть весь картон і фольгу, що його захищають.
2. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. Якщо є підозра на пошкодження, не вмикайте пристрій і зверніться до продавця.
3. Переконайтеся, що параметри вашої електричної мережі відповідають даним на заводській табличці пристрою.
4. Очистіть пристрій, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

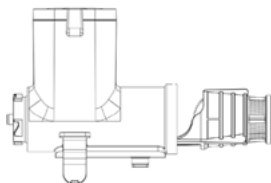
ВСТАНОВЛЕННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ



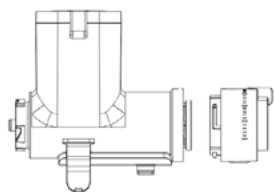
- 1 Встановіть пристрій на гладку, стійку і рівну поверхню. Встановіть на робочу станцію (1) камеру подачі (4), зачепивши виступами пази на корпусі. Сумістіть позначку "Δ" на робочій панелі соковижималки з позначкою "▲" на завантажувальній камері (4) і поверніть її за годинниковою стрілкою, доки не почуєте "клання" кнопки блокування завантажувальної камери (3). Установка завершена, коли знак "●" на камері подачі (4) зрівняється зі знаком "▲" на робочій станції (1).



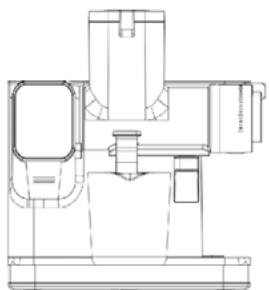
- 2 Встановіть екструзійний шнек (8) в камеру подачі (4) таким чином, щоб шток увійшов в отвір в корпусі.



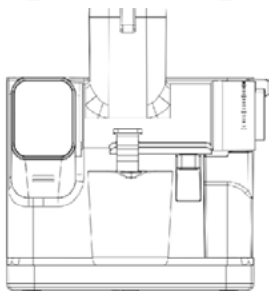
- 3 Встановіть екструзійну решітку (9) в центрі камери подачі (4), розмістивши її над екструзійним шнеком (8). Переконайтеся, що сито (9) знаходиться під віджимним шнеком (8).



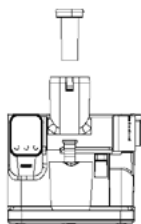
- 4 Вирівняйте позначку "Δ" на гайці подавача (10) з позначкою "відкритий замок" на камері подавача (4). Встановіть гайку подачі (10) і поверніть її проти годинникової стрілки до упору, щоб вона була щільно закрита. Зверніть увагу на маркування "закритий навісний замок" на камері подачі (4).



- 5 Помістіть контейнер для соку (11) під випускний отвір для соку (4).



- 6 Вставте контейнер для відходів (12) так, щоб носик контейнера знаходився під отвором для залишків (10).



- 7 Використовуйте штовхач (6) для відкриття отвору для подачі їжі.



- 8 Коли ви закінчите, відключіть живлення і вийміть контейнер для соку з-під машини, щоб перелити його в іншу ємність.

УВАГА! Соковижималка для фруктів і овочів оснащена повільним мотор-редуктором, тому машині потрібен час, щоб переробити використовувані інгредієнти. Поспіх, спроби покласти великі овочі та фрукти або велику кількість фруктів за один раз, а також сильне натискання на штовхач можуть призвести до заклинювання пристрою.

ВИЧАВЛЮВАННЯ СОКУ

УВАГА! Фрукти з кісточками, такі як персики, сливи, вишні, необхідно попередньо очистити від кісточок і видалити кісточки. Фрукти та овочі з серцевиною, твердим насінням, товстою шкіркою або твердою шкаралупою слід видалити перед обробкою.

УВАГА! Не нарізайте овочі та фрукти тонкими скибочками, кубиками тощо. Занадто маленькі або занадто великі шматочки ускладнять вичавлювання соку.

1. Встановіть пристрій на гладку, стійку і рівну поверхню. Підключіть пристрій до електромережі.
2. Ретельно вийміть фрукти та овочі, які ви збираєтеся вичавлювати сік, а потім наріжте їх на шматочки (але не скибочками або дрібними шматочками) так, щоб їх можна було легко закинути в машину через отвір у кришці завантажувального відсіку (5).
3. Поставте контейнер для соку (11) і контейнер для відходів (12) під відповідні вихідні отвори. Відкрийте вихід для соку за допомогою заглушки (7).
4. Увімкніть екструдер за допомогою кнопки ON/OFF (A) на панелі керування (2). Коли активована кнопка ON/OFF (A), вона світиться зеленим, всі чотири кнопки меню, а також кнопки Пуск/Пауза (B) і реверс швидкості (C) світяться безперервно.
5. Виберіть одну з чотирьох доступних функцій меню, натиснувши відповідну кнопку. Кнопка вибраної функції меню блиматиме, а невибрані індикатори горітимуть постійно. Натисніть кнопку Пуск/Пауза (B), і машина почне працювати зі швидкістю, що відповідає обраній функції. Повторне натискання кнопки Пуск/Пауза (B) зупинить пристрій.
6. Опустіть фрукти та овочі в отвір у кришці відсіку для подачі (5), штовхаючи їх лише за допомогою штовхача (6).
7. Щоб збільшити кількість залишків, що викидаються, поверніть ручку регулювання випускного отвору (10) за годинниковою стрілкою. Щоб зменшити кількість залишків, поверніть ручку в зворотному напрямку.
8. Час від часу перевіряйте, чи не заповнені контейнери для відходів (12) і соку (11) - якщо їх потрібно спорожнити, спочатку вимкніть прилад за допомогою кнопки ON/OFF (A) на панелі керування (2) і закрийте отвір для соку заглушкою (7).
9. Коли ви закінчили віджимання і сік перестав витікати, натисніть кнопку ON/OFF (A), щоб вимкнути прилад.
10. Під час виконання будь-якої функції меню натискання кнопки реверсу (C) призведе до того, що пристрій почне працювати в режимі реверсу. Він автоматично зупиниться че-

рез 10 секунд роботи. Якщо протягом 5 секунд не буде натиснута жодна кнопка, роботу пристрою буде припинено.

УВАГА! Пристрій може зупинити свою роботу, якщо натрапить на занадто великий опір. Екструдер має вбудовану систему захисту від перевантаження. У разі засмічення на кілька секунд автоматично вмикається реверсне обертання, після чого пристрій автоматично повертається до нормального режиму роботи.

УВАГА! Соковижималка має функцію безпеки, яка автоматично вимикає машину після 15 хвилин безперервної роботи. Після цього пристрою слід дати охолонути протягом 30-40 хвилин.

ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Використовуйте свіжі та стиглі фрукти та овочі, коли це можливо.
2. Кісточки citrusових слід видалити, оскільки вони надають гіркуватого смаку.
3. М'які та перестиглі фрукти дадуть непрозорий сік.
4. Яблучний сік може швидко набути коричневого кольору - щоб уповільнити цей процес, вичавіть у сік кілька крапель лимонного соку.
5. Якщо сік занадто густий, розбавте його мінеральною водою.

РОЗБИРАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

1. Вимкніть прилад за допомогою кнопки ON/OFF (A) і від'єднайте його від джерела живлення.
2. Зачекайте, поки віджимний шнек (8) повністю зупиниться.
3. Вийміть штовхач (6) з камери подачі (4).
4. Щоб зняти подавальну камеру (4), натисніть і утримуйте кнопку блокування подавальної камери (3), одночасно повертаючи іншою рукою подавальну камеру (4) проти годинникової стрілки.
5. Розберіть окремі компоненти в зворотному порядку (гайка подачі (10), екструзійне сито (9), екструзійний шнек (8)).
6. Ретельно вимийте та почистіть вищезгадані предмети.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Правильне миття та технічне обслуговування продовжує термін служби екструдера. Оскільки екструдер пресує мінерали, в тому числі кальцій, ми рекомендуємо завжди мити всі частини машини після використання засобами проти відкладення кальцію.

1. Перед чищенням вимкніть прилад.
2. Основний корпус можна чистити вологою ганчіркою (при необхідності можна додати невелику кількість миючого засобу). Ретельно мийте всі частини, що контактують з харчовими продуктами, в теплій воді з м'яким миючим засобом після кожного використання, бажано відразу після витискання соку. Ці аксесуари також можна мити в посудомийній машині, переконавшись, що температура води не перевищує 70°C.
3. Не використовуйте для чищення сильні миючі засоби, ацетон, спирт, гострі матеріали тощо. Їх використання може призвести до пошкодження пристрою.
4. Сито для віджиму слід ретельно очищати після кожного використання. Для цього можна використовувати щітку (13), що входить до комплекту.
5. Не занурювати пристрій, кабель та штепсельну вилку у воду чи інші рідини!

6. Якщо через моркву, апельсини тощо деталі соковижималки змінили колір, їх можна протерти ганчіркою з рослинною олією. Зміна кольору не впливає на функціональність пристрою.
7. Після того, як всі деталі очищені та висушені, соковижималку слід зібрати (див. параграф "ЗБІРКА СОКОВИЖИМАТЕЛЯ").

СИМПТОМИ НЕСПРАВНОСТІ

ОБ'ЄКТИ	ДИВІТЬСЯ
Двигун не працює	– Чи є шнур живлення в розетці – Чи не застрягло щось при подачі продукції на переробку
Робочий пристрій зупиняється	– Чи правильно зібраний прилад – Чи не перевантажений він – Чи підготовлений продукт, який ви хочете віджати, на правильні шматки
У пакетному каналі утворюється "пробка"	– Якщо ви вичавлюєте багато м'яких продуктів, спробуйте чергувати вичавлювання твердих продуктів (наприклад, вичавлюйте апельсин або яблуко з морквою). Обирайте свіжі продукти без ознак псування – Увімкніть кнопку заднього ходу – Не переповнюйте канал подачі продуктами, розміщуйте продукти по одному, дайте час на обробку – Якщо причина все ще невідома, пристрій слід промити та зібрати заново
Целюлоза перестає витікати	– Проштовхуйте твердіший продукт

ПОЖИВНІ РЕЧОВИНИ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

Фрукти/овочі	Вітамін/мінеральна речовина	Кілокалорії / калорії
Apple	Вітамін С	200 г = 150 кДж (72 кал)
Абрикос	Клітковина, калій	30 г = 85 кДж (20 кал)
Цукровий буряк	Фолацин, клітковина, буряк - багате джерело вітаміну С і калію	160 г = 190 кДж (45 кал)
Чорниця.	Вітамін С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Капуста.	Вітамін С, калій, фолацин, вітамін В6, клітковина	100 г = 110 кДж (26 кал)
Морква	Вітамін А, С, В6, клітковина	120 г = 125 кДж (30 кал)
Селера	Вітамін С, калій	80 г = 55 кДж (7 кал)
Огірок	Вітамін С	280 г = 120 кДж (29 кал)
Фенхель	Вітамін С, клітковина	300 г = 145 кДж (35 кал)
Виноград.	Вітамін С, В6, калій	125 г = 355 кДж (85 кал)
Ківі	Вітамін С, калій	100 г = 100 кДж (40 кал)
Диня.	Вітамін С, фолацин, клітковина, вітамін А	200 г = 210 кДж (50 кал)
Нектарин (без кісточки)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без кісточки)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	150 г = 205 кДж (49 кал)
Груша	Волокно	150 г = 205 кДж (60 кал)
Ананас	Вітамін С	150 г = 250 кДж (59 кал)
Полуничка.	Вітамін С, залізо, калій і магній	125 г = 130 кДж (31 кал)
1 помідор	Вітамін С, клітковина, вітамін Е, фолацин, вітамін А	100 г = 90 кДж (22 кал)

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MSO-IC-01
Живлення	220-240 В~ 50/60 ГЦ
Номінальна потужність	200W
Доступні режими вимкнення або очікування	доступний
Енергоспоживання в режимі очікування	0,4W
Енергоспоживання у вимкненому режимі	-
Енергоспоживання в режимі очікування мережі	-
Автоматично переходить в режим очікування після	0 хв
Автоматично переходить у режим вимкнення після	-
Режим очікування мережі, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-
Довжина мережевого кабелю	1,0 М



Виріб може дещо відрізнятися від фотографій/малюнків у посібнику та інших маркетингових матеріалах.

Цей посібник був машинний переклад.

У разі сумнівів, будь ласка, прочитайте його англomовну версію.

Правильна утилізація продукту (відходи електричного та електронного обладнання)



Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Зношене обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Зношений пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з переробки відходів.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu 500 801 901 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Eventualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczą w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczętka punktu serwisowego/ Stamp service point

**Numer seryjny/
Serial number**

