

**muke** ムケ

**Instrukcja obsługi**

# Muke Mu2G

Wskazówki użytkowe, zasady  
bezpiecznego korzystania, porady  
i przykładowe przepisy.



DE  
FR  
EN  
ES  
IT  
JP  
PL  
RU

mike

# ムケ

## Witaj w świecie Muke!

Nasza instrukcja pomoże Ci we właściwej eksploatacji sprzętu oraz podpowie jak postępować w przypadku problemów technicznych. Warto ją zachować i trzymać w łatwo dostępnym miejscu, tak aby w razie potrzeby można było do niej wrócić. Postępuj zgodnie z naszymi wskazówkami. To pozwoli Twojej nowej wyciskarce do soków na bezawaryjną pracę przez wiele długich lat.

**Ważne!** Marka Muke gwarantuje najwyższą technologię oraz jakość wyciśniętego soku, ale nie odpowiadamy za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego obchodzenia się ze sprzętem! Przeczytaj uważnie instrukcję i stosuj się do zawartych w niej uwag dotyczących konserwacji, czyszczenia i codziennego użytkowania sprzętu.

**Rada:** Dobrym pomysłem jest podpięcie do tej instrukcji dowodu zakupu i innych dokumentów związanych z zakupem. Zanotuj też numer seryjny urządzenia.



## **Spis treści**

Wstęp - wyciskarka do soków	<b>7</b>
Części i akcesoria	<b>8</b>
Składanie urządzenia	<b>9</b>
Uruchomienie urządzenia	<b>11</b>
Bezpieczne użytkowanie	<b>12</b>
Praktyczne wskazówki	<b>15</b>
Przygotowywanie owoców i warzyw	<b>16</b>
Czyszczenie i konserwacja	<b>17</b>
Funkcja samoczyszczenia	<b>17</b>
Zastosowanie wymiennych sit	<b>18</b>
Przykładowe przepisy na sok	<b>19</b>
Rozwiązywanie problemów	<b>21</b>
Ważne informacje	<b>24</b>
Dane techniczne	<b>25</b>
Ochrona środowiska	<b>26</b>
Karta gwarancyjna	<b>28</b>



## Wyciskarka do soków

**Wolnoobrotowa wyciskarka do soków Muke Mu2G** to efekt bezkompromisowej pracy naszych inżynierów nad najbardziej efektywną metodą wydobycia najlepszych składników odżywczych z owoców oraz warzyw. Udało nam się stworzyć maszynę z najmniejszym, indukcyjnym, super trwałym i cichym silnikiem, który dzięki małym obrotom **wyciska z owoców i warzyw wszystko co najważniejsze.**

Picie soków ze świeżych owoców i warzyw to najzdrowszy i najprostszy sposób na dostarczenie organizmowi odpowiedniej dawki witamin i minerałów. Dzięki płynnej formie, uzyskanej przez miażdżenie oraz wyciskanie świeżych warzyw oraz owoców, są one nie tylko niezwykle smaczne, ale także bardzo dobrze przyswajalne. **Wzmacniają odporność, dodają energii, oczyszczają organizm z toksycznych substancji, stanowią zdrowy i pełnowartościowy posiłek.** Przydają się nie tylko w leczeniu różnych dolegliwości, lecz także ułatwiają zrzucanie zbędnych kilogramów.

**Picie świeżo wyciskanych soków to jeden z najzdrowszych nawyków żywieniowych.** Preferujemy wyciskanie warzyw. Soki owocowe należy pić z umiarem ze względu na wysoką zawartość cukrów.

## Części i akcesoria



Pokrywa z podajnikiem



Ślimak



Wirnik



Misa



Pojemniki na sok i pulpę



Popychacz i szczoteczka



Sitko do tofu



Separator piany

Sita wyciskarki:

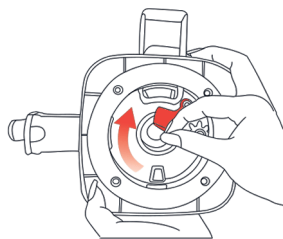
- Sita do soków
- Sita do smoothie
- Sita pełne\*

Więcej o sitach na stronie 18

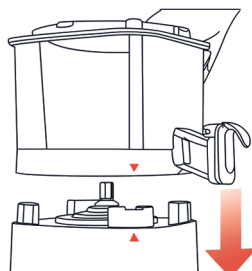




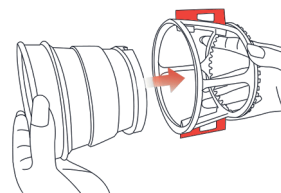
## Składanie urządzenia



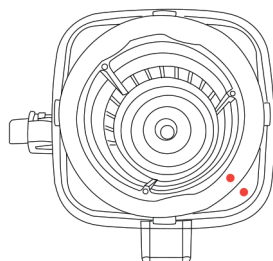
Przed użyciem umieść silikonowy stoper w wylocie pulpy.



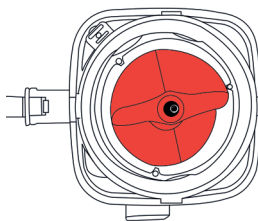
Osadź misę na bazie wyciskarki zgodnie z oznaczeniami na urządzeniu.



Połącz wirnik z wybranym sitem dbając o to by uszczelki wirnika pozostały na swoim miejscu.



Umieść sito oraz wirnik w misie zgodnie z oznaczeniami na elementach (kropki).



Umieść ślimak wyciskarki w misie lekko obracając go. Poprawnie włożony ślimak nie porusza się i nie wystaje ponad misę.



Pokrywę umieść na misie lekko dokręcając. Poprawnie założona pokrywa zwalnia blokadę magnetyczną i pozwala na uruchomienie urządzenia.





## Uruchomienie urządzenia

### Oznaczenia przycisku włącznika:

- ON** - włącza silnik w tryb pracy i rozpoczyna wyciskanie soku
- OFF** - zatrzymuje pracę silnika
- REV** - oznacza tryb wsteczny pracy silnika. Używaj tej funkcji, w przypadku gdy np. kawałek marchewki zablokuje pracę ślimaka. Funkcja ta odblokuje sprzęt do dalszej pracy. Należy jej używać także w przypadku gdy miękki wsad owoców lub warzyw zablokuje się pomiędzy ślimakiem a misą. Należy wówczas cofnąć ślimak i po chwili przełączyć w normalny tryb pracy.

### **Pamiętaj!**

Twarde składniki należy kroić w mniejsze kawałki, ale staraj się nie rozdrabniać ich za bardzo, gdyż zdarza się, iż mogą blokować się między ślimakiem, a pokrywą prowadząc do zatrzymania pracy lub uszkodzenia zaczepów pokrywy.

### **Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, wykonaj następujące kroki:**

1. Wyłącz maszynę
2. Przełącz w tryb 'REV' na kilka sekund
3. Spróbuj włączyć ponownie w tryb 'ON'.
4. Jeśli funkcja 'REV' nie działa, wyłącz sprzęt, otwórz pokrywę i wyciągnij ślimak z sitkiem, po czym złóż ponownie
5. Przycisk WŁĄCZNIKA powinien być całkowicie suchy przed użyciem, a pokrywa prawidłowo dokręcona do misy, aby odblokować blokadę magnetyczną.

## Bezpieczne użytkowanie

### Ostrzeżenie!

Użytkowanie sprzętu niezgodne z niniejszą instrukcją może spowodować poważne obrażenia ciała i trwałe uszkodzenie urządzenia.

Prosimy o zapoznanie się z poniższymi ostrzeżeniami przed użyciem sprzętu! Podążaj za wskazówkami zawartymi w tej instrukcji.



Prosimy nie podłączać ani nie odłączać kabla do sieci elektrycznej mokrymi rękami. Może to spowodować porażenie prądem i poważne uszkodzenia ciała.

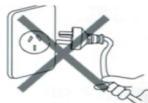


Nigdy nie zanurzaj bazy z silnikiem w wodzie ani innym płynie, nie myj urządzenia pod bieżącą wodą, gdyż grozi to porażeniem prądem oraz trwałym uszkodzeniem urządzenia.

Aby oczyścić obudowę, używaj tylko wilgotnej szmatki.



Trzymaj urządzenie z dala od dzieci. Inne osoby bez doświadczenia w obsłudze sprzętu nie mogą z niego korzystać bez lektury instrukcji oraz przeszkolenia.



Nie wolno nadmiernie zginać, napinać czy ciągnąć za kabel elektryczny z dużą siłą. Trzymaj kabel i sprzęt z dala od źródeł ciepła i ognia. Uszkodzony kabel może spowodować porażenie prądem, pożar, uszkodzenia ciała i inne wypadki.



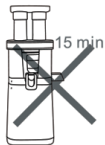
Nie rozkładaj ani nie rozkręcaj urządzenia podłączonego do prądu. Nie wkładaj palców, tyłek ani innych przedmiotów do otworu wlotowego, ani do otworów wylotowych dla soku oraz pulpy. Może to grozić trwałym uszkodzeniem ciała, porażeniem lub w najlepszym przypadku trwałym uszkodzeniem urządzenia.



Nigdy nie rozkręcaj, nie przerabiaj, nie modyfikuj maszyny samodzielnie. Skorzystaj z pomocy wykwalifikowanego serwisanta. Nie używaj nieoryginalnych części ani akcesoriów. Grozi to uszkodzeniami ciała, wypadkiem oraz trwałym uszkodzeniem sprzętu.



Używaj sprzętu na twardym, stabilnym i płaskim podłożu. Upewnij się, że nie ma ryzyka upadku lub kolizji z innym sprzętem. Upadek wyciskarki Muke grozi uszkodzeniem trwałym sprzętu i/lub obrażeniami ciała.



**Nie pozostawiaj maszyny w ciągłym ruchu dłużej niż 15 minut.**

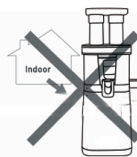
W przypadku problemów z działaniem sprzętu skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Muke. Sprzęt może wydawać z siebie specyficzny zapach, który powinien zniknąć po kilku kolejnych użyciach. To normalne dla sprzętu fabrycznie nowego.



W przypadku zatrzymania się maszyny użyj rotacji wstecznej (REV), by po chwili wrócić do właściwej pracy silnika. Długotrwała awaria pracy silnika może oznaczać jego spalenie, uszkodzenie lub inną wadę. Jeśli taka sytuacja ma miejsce skontaktuj się natychmiast z autoryzowanym serwisem Muke.



Twoja wyciskarka Muke waży około 7 kg. Prosimy przenosić sprzęt trzymając go za podstawę silnika, a nie za inne komponenty jak pokrywa czy misa ze ślimakiem.



Urządzenie przeznaczone jest do pracy tylko i wyłącznie w warunkach domowych. Sprzęt nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz. Nie stosuj do innych zadań niż wyciskanie soku. Brak przestrzegania powyższych zasad może prowadzić do urazów ciała, porażenia prądem lub trwałego uszkodzenia sprzętu i anulowania gwarancji.



## Praktyczne wskazówki

### A. Składniki, na które należy uważać:

- Twarde pestki z owoców takich, jak śliwka, morele, wiśnie itp. mogą uszkodzić sitko
- Składniki z małutkimi pestkami np. aronia, malina mogą zapychać sito do soków klarownych. Należy podawać ją w małych porcjach i regularnie przemywać sito
- Warzywa o mocnych włóknach w łodydze, np. seler i inne, należy pokroić w drobne kawałki
- Unikaj produktów skarmelizowanych czy konserwowanych w alkoholu, cukrze, occie, aby zapobiec potencjalnemu uszkodzeniu maszyny.

**B. Bardzo twarde elementy** (takie jak pestki) nie nadają się do użycia w wyciskarce. Mogą spowodować uszkodzenie ślimaka oraz sita. Twarde składniki takie jak burak czy marchewka należy pociąć w mniejsze kawałki, ale nie przesadzać z ich rozdrabnianiem, gdyż zdarza się, iż blokują urządzenie i mogą doprowadzić do wyłamania zaczepów wpadając w przestrzeń pomiędzy ślimakiem a pokrywą lub misą.

**C. Wyciskarka może być użyta do przygotowywania przypraw**, np. czosnku czy papryki, ale nie nadaje się do mielenia ziaren zboża, ziaren kawy, sezamu itp. Użyj zwykłego młynka do tego typu zastosowań.

**D. Podczas procesu wyciskania twardych owoców i warzyw** - np. marchewki czy buraka, maszyna może wydawać głośne dźwięki, co nie oznacza jej uszkodzenia.

**E. Ciągłe używanie wyciskarki nie powinno trwać dłużej niż 30 minut.** Producent zaleca użytkowanie ciągłe nie dłuższe niż 15 minut. Silnik po nagrzeniu się może na chwilę przerwać pracę do czasu ostygnięcia. Jest to całkowicie normalne i pozwoli Twojej maszynie działać długo bezawaryjnie.

**F. Pij soki natychmiast po wyciśnięciu**, aby zachować maksimum wartości odżywczych i witamin. Użyj pojemnika próżniowego i przechowuj w lodówce, jeśli planujesz przechować soki na później.

**G. Używając zamrożonych owoców** lub wyschniętych składników, możemy otrzymać małą ilość soku lub nie uzyskać go wcale.

**H. Nie używaj zbyt dużej ilości składników na raz** oraz nie używaj nadmiernej siły podczas ich wkładania.

## Przygotowywanie owoców i warzyw

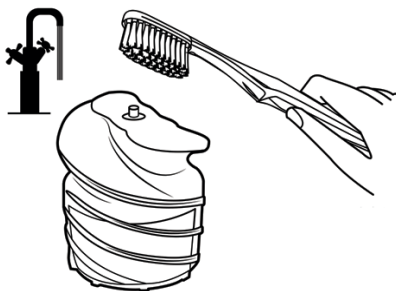


**Wszystkie owoce oraz warzywa powinny być przygotowane zgodnie z poniższymi radami:**

1. Warto schłodzić składniki przed wyciskaniem. Dzięki temu uzyskasz bardziej klarowny sok i będzie go więcej.
2. Zawsze dokładnie myj wszystkie składniki.
3. Usuń zbyt twarde elementy takie jak twarde pestki z np. śliwek.
4. Długie włókniste i twarde elementy pokrój na mniejsze kawałki (ok. 3 cm). Owoce typu pomarańcze, grejfruty, arbuzy itp. należy obrać ze skórki.
- 5. Wyciskaj miękkie, mało soczyste składniki na zmianę z twardymi.** To pozwoli zmaksymalizować ilość wyciśniętego soku.
6. Staraj się używać świeżych składników dostępnych w Twoim ogródku lub lokalnym warzywniaku. Produkty z supermarketów nie zawsze spełniają standardy zdrowotne, mogą zawierać duże ilości pestycydów.



## Czyszczenie i konserwacja



1. Odłącz maszynę od prądu. Nie dotykaj kabla zasilającego mokrymi rękoma.
2. Przekręć pokrywę, aby ją odblokować, zdemontuj urządzenie w odwrotnej kolejności do jej składania.
3. Umyj wszystkie części prócz podstawy pod bieżącą wodą. Nie używaj metalowej gąbki drucianej do czyszczenia.
4. Nie zanurzaj w wodzie głównego korpusu urządzenia. Użyj ręczniczków lub wilgotnej gąbki do umycia.
5. Pozwól wszystkim elementom wyschnąć przed kolejnym użyciem.

**NIE MYJ CZĘŚCI WYCISKARKI W ZMYWARCE!**

## Funkcja samoczyszczenia

Podczas wyciskania różnych rodzajów soków nie ma potrzeby rozbierania wyciskarki i mycia jej za każdym razem. Funkcja samoczyszczenia powinna zapewnić odpowiednie przemycie sprzętu oraz zapobiega przenikaniu się skrajnych smaków. Poniższe kroki można zastosować również po zakończeniu używania sprzętu.

1. Upewnij się, że pojemniki na sok i pulpę są puste.
2. Zamknij kranik przy wylocie soku.
3. Włącz silnik i powoli nalej świeżą wodę. Pamiętaj, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności miski na sok.
4. Po chwili otwórz kranik i pozwól wodzie spłynąć do pojemnika na sok.
5. Wyłącz maszynę. Jeśli to koniec pracy zastosuj powyższe wskazówki dotyczące czyszczenia.

## Zastosowanie wymiennych sit



### **Sito do soków klarownych (z małymi otworami)**

To sito przeznaczone jest do przyrządzania klarownych soków z niewielką ilością miąższu. Jeśli chcemy uzyskać napój idealnie czysty i pozbawiony włókien to na pojemnik, do którego spływa sok, możemy nałożyć separator piany, który jest w zestawie. Sito najefektywniej pracuje na twardych owocach i warzywach takich jak buraki czy jabłka oraz na soczystych cytrusach. Na tym sicie można przygotować również mleka roślinne np. z migdałów czy soi. Mleko sojowe możemy następnie użyć do zrobienia tofu.



### **Sito smoothie (z dużymi otworami)**

Pozwala przygotować bardziej sycące koktajle z większą ilością włókien. To właśnie gęste soki wyciągają całą kwintesencję smaku owoców i warzyw. Przy tym sicie zaleca się używanie miękkich składników takich jak winogrona, gruszki, borówki, truskawki, maliny, śliwki, ogórki, pomidory. Na nim wykonamy także placki ziemniaczane, sos do spaghetti oraz desery.



### **Sito ślepe (bez otworów)**

Pozwala na zmiążdżenie owoców na mus o gładkiej konsystencji. Szczególnie przydatne jest przy użyciu owoców i warzyw, które tego soku mają niewiele – takie jak awokado. Dzięki niemu mogą powstać także bazy do zup-kremów, lody i sorbety czy masła orzechowe. Wyciskarka poradzi sobie również z mrożonymi owocami i kostkami lodu. Składniki tu wyciskane powinny być obrane ze skórki, warto też usunąć gniazda z pestkami, aby nie dostały się do przecieru, szczególnie jeśli przygotowujemy posiłek dla dziecka.



### **Przykładowe przepisy na soki:**

#### **Orzeźwiający sok z jarmużu**

Dużą popularnością cieszą się soki z jarmużu – odmiany kapusty, która jest bogata w błonnik, witaminę C i K oraz sole mineralne takie jak żelazo czy wapń.

- 20 liści jarmużu
- świeży ogórek
- ½ limonki lub cytryny
- do smaku można dodać łyżkę miodu

#### **Sposób na buraki**

Sok z buraka jest bardzo zdrowy, jednak ma intensywny smak, który nie każdemu przypadnie do gustu. Można to zmienić dodając owoce słodkie.

- burak
- kubek truskawek
- kubek borówek
- 2 jabłka
- opcjonalnie kostki lodu

#### **Sorbet malinowo-jeżynowy**

Gotowy mus wkładamy na ok. 40 min do zamrażarki.

- 125 g malin
- 125g jeżyn
- 2 plasterki cytryny
- 125 g jogurtu naturalnego

Więcej porad i przepisów na: [Muke.pl/FAQ](https://muke.pl/FAQ) 



## Rozwiązywanie problemów

Jeśli masz problemy ze sprzętem, prosimy o kontakt z lokalnym dystrybutorem. Wcześniej jednak sprawdź poniższą listę, przedstawiającą najczęściej występujące problemy:

### **Sprzęt nie działa.**

- Sprawdź, czy sprzęt jest na pewno podłączony do prądu.
- Upewnij się, czy poprawnie złożone zostały wszystkie elementy oraz czy pokrywa misy została przekręcona do pozycji „zamkniętej”. Po usłyszeniu charakterystycznego kliknięcia blokada magnetyczna zostaje wyłączona, co pozwala silnikowi rozpocząć pracę.

### **Sprzęt zatrzymał się podczas wyciskania soków.**

- Sprawdź, czy wtyczka jest podłączona solidnie do kontaktu i czy pokrywa górna przypadkowo nie odkręciła się.
- Upewnij się, czy nie użyłeś zbyt wielu składników na raz.
- Upewnij się, czy nie używałeś zbyt długo wyciskarki. Wyłącznik bezpieczeństwa powinien umożliwić ponowną pracę po ochłodzeniu silnika.

### **Sok cieknie spod misy.**

- Zdejmij misę i sprawdź, czy silikonowe uszczelki, w tym zatyczka do wylotu pulpy jest umieszczona we właściwym miejscu.

### **Sprzęt wpada w drgania podczas wyciskania soku.**

- Upewnij się, czy sprzęt jest umieszczony na stabilnym podłożu.
- Sprawdź, czy misa zamontowana jest poprawnie oraz czy wyciskane składniki nie są zbyt twarde.

### **Sok jest rozwarstwiony.**

- Jest to naturalne zachowanie wyciśniętego soku.

### **Niepokojące dźwięki.**

- Sprawdź, czy wyciskarka stoi na płaskiej powierzchni i czy dźwięk na pewno wydobywa się z urządzenia.
- Sprawdź, czy w dodawanych do urządzenia składnikach nie ma pestek czy też innych twardych elementów.
- Odgłosy przy wyciskaniu twardych owoców i warzyw jak np. burak, są całkowicie normalne i nie wskazują na uszkodzenie urządzenia.

### **Urządzenie działa pomimo zdjęcia pokrywy.**

- Natychmiast wyłącz urządzenie z prądu i skontaktuj się z serwisem. Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie elektromagnetyczne chroniące przed uruchomieniem pomimo niepoprawnego złożenia sprzętu. Taka sytuacja może mieć miejsce w przypadku uszkodzenia jednego z elementów blokady w misie lub pokrywie.

### **Elementy wyciskarki lub akcesoria zabarwiły się.**

- Niektóre składniki takie jak burak potrafią zabarwić elementy sprzętu. Doskonałym sposobem jest czyszczenie odbarwień olejem roślinnym. Elementy mające styczność z sokiem warto raz w miesiącu przy codziennym użytkowaniu odświeżyć w wodzie z sodą oczyszczoną.

### **Górna część (podajnik) wyciskarki zablokowała się.**

- Upewnij się, że odpływ pulpy jest drożny. Jeśli nie - przeczyść go i uruchom maszynę ponownie. Pod żadnym pozorem nie wkładaj do podajnika innych narzędzi niż popychacz dostarczony z urządzeniem.

### **Ile soku można wycisnąć z kilograma owoców.**

- Trudno precyzyjnie określić taką ilość, ponieważ możemy uzyskać bardzo różne wyniki nawet w obrębie tego samego gatunku (pomiędzy marchwią z dwóch różnych sklepów różnice te sięgają czasem nawet 20-30%). Zależy to także od świeżości warzyw i owoców oraz ich temperatury (więcej soku uzyskamy z produktów świeżych i schłodzonych w lodówce).

Uogólniając - Muke Mu2G wykazuje wzrost skuteczności o 30% w stosunku do wyciskarek 1 generacji, a dzięki najmniejszej ilości obrotów na rynku jest najefektywniejsza w swojej klasie.

#### **Czy elementy wyciskarki są wolne od BPA (bisfenolu A)?**

- Żadna z części stykających się z sokiem czy składnikami do wyciskania (ogółem z żywnością) nie zawiera BPA. Wyciskarka, jej części i akcesoria są „wolne od BPA.

#### **Jak wyciskarka Muke radzi sobie z ziołami i liśćmi?**

- Wyciskarka Muke Mu2G dzięki zagęszczonej konstrukcji wałka z dwoma łopatkami oraz najmniejszej ilości obrotów na rynku gwarantuje najlepszą wydajność w wypadku produktów zielonych takich jak zioła czy liście. Przy wyciskaniu dużej (i jednorodnej) ilości liści lub traw zaleca się robienie soków np. z liści i twardych składniów takich jaknp. marchew.



Sprawdź więcej odpowiedzi na często zadawane pytania na:  
[Muke.pl/FAQ](https://muke.pl/FAQ)

## Ważne informacje

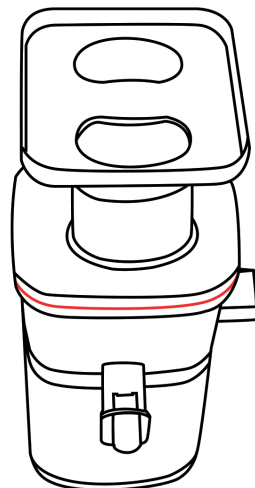
Wyciskarka Muke wyposażona jest w magnetyczną blokadę pracy w sytuacji nieprawidłowego złożenia sprzętu. Zanim uruchomisz silnik złóż sprzęt zgodnie z oznaczeniami.

Składniki wkładaj powoli. Wyciskarka wykonuje 30 obr./min. Ślimak potrzebuje czasu, by zmiążdżyć wrzucane składniki. **Mocne wpychanie owoców i warzyw** może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

W trakcie wyciskania dochodzi do dużych obciążeń. Może wówczas powstać **szczelina w podajniku** (górnej pokrywie). Jest to zabezpieczenie znoszące obciążenia w misie, gdy zbyt szybko podajesz składniki lub miska jest pełna soku. Nie wpływa to w żaden sposób na pracę urządzenia, a przeciwdziała blokadzie bezpieczeństwa silnika.

Wyciskanie **bardzo twardych składników** może powodować pojawienie się niewielkiej ilości soku (kilku kropel) na białej podstawie. Jest to następstwem nacisków na czerwoną uszczelkę u wylotu pulpy. Dlatego podczas pracy urządzenia uszczelka powinna być sztywno włożona do otworu. Odrobina soku może wyciekać przez uszczelkę na bazę urządzenia przy długotrwałej pracy urządzenia i zapchaniu otworu wylotu pulpy przez bardziej włókniste składniki.

Aby uzyskać jak najwięcej soku zalecamy wyciskać naprzemiennie twarde i miękkie składniki. Jest to najlepszy sposób, aby uzyskać najbardziej optymalne rezultaty w wyciskaniu soków.





## Dane techniczne

Typ	Wyciskarka do soku wolnoobrotowa
Marka Model	MukeMuke Mu2G
Napięcie	220 V - 50 Hz
Moc	160 W
Typ silnika	Planetaryny AC indukcyjny bezszczotkowy
Ilość obrotów	30 RPM
Waga	5.2 KG
Wymiary	15 x 15 x 43 cm (23 cm po złożeniu)
Głośność	40 - 50 dB
Zalecany czas ciągłej pracy	15 min
Materiały eksploatacyjne	Wolne od Bisfenolu A (BPA)
Sita do wyciskania	Materiał PEI Ultem™ + Stal szlachetna AISI 304
Ślimak	Ultratrwwały PEI Ultem™
Misa do soków	TRITAN
Obudowa	Tworzywo światłoutwardzone UV, Odporna na rysy
Certyfikaty	CE/LVD, EMC, LFGB, Rohs
Gwarancja konsumencka	10 lat na silnik, 2 lata elementy eksploatacyjne

## Ochrona środowiska

- Preferuj odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać do punktu odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do punkcie odbioru materiałów do odzysku.



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy utylizować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby skutkować nieodpowiednią likwidacją produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.



Product Service

## Attestation of Conformity

No. E8A 15 03 91199 003

### Holder of Certificate on behalf of **MUKE EUROPE (United Kingdom)**

4 Parkview Place, The Furongs,  
Esher, Surrey, KT10 8BS, UK  
N.G. Home Appliance Company Ltd

**Name of Object:** Juice-extractor  
Slow Juicer

**Model(s):** Muke Mu2G series

### Description of Object:

Rated voltage: 220-240V~  
Rated frequency: 50/60Hz  
Rated input power: 160W  
Protection class: I

### Tested according to:

EN 55014-1:2006/A2:2011  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013  
EN 55014-2:1997/A2:2008

This Attestation of Conformity is issued on a voluntary basis according to the Directive 2014/30/EU relating to electromagnetic compatibility. It confirms that the listed apparatus complies with all essential requirements of the directive and is based on the technical specifications applicable at the time of issuance. It refers only to the particular sample submitted for testing and certification. See also notes overleaf.

**Test report no.:** 708881531801-00

*Hui Tong*  
( Hui Tong )

**Date,** 2015-10-20



After preparation of the necessary technical documentation as well as the EU declaration of conformity the required CE marking can be affixed on the product. That declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. Other relevant EU-directives have to be observed.

Page 1 of 1

TÜV SÜD Product Service GmbH · Zertifizierstelle · Ridlerstraße 65 · 80339 München · Germany

TÜV®

## Karta gwarancyjna

Nazwa produktu: \_\_\_\_\_

Imię i nazwisko klienta: \_\_\_\_\_

Nazwa modelu: \_\_\_\_\_

Dostawca: \_\_\_\_\_

Data zakupu: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Numer seryjny producenta: \_\_\_\_\_

**Uwaga:** Aby proces obsługi gwarancyjnej przebiegał sprawnie i szybko, zalecamy wypełnienie i zachowanie niniejszej gwarancji w bezpiecznym miejscu wraz z oryginalnym dowodem zakupu. Niniejszy dokument poświadczają, iż wolnoobrotowa wyciskarka do soków jest objęta gwarancją fabryczną Muke oraz jest wolna od wad wykonawczych oraz materiałowych.

### **NINIEJSZA GWARANCJA NIE OBEJMUJE SPRZĘTU ZAKUPIONEGO POZA SIECIĄ DYSTRYBUCJI W POLSCE.**

Muke zapewnia oryginalnego nabywcy sprzętu gwarancją na dziesięć (10) lat na silnik oraz na dwa (2) lata na pozostałe części od daty zakupu. Gwarancja jest ważna wyłącznie wraz z dowodem zakupu (faktura/paragon) od autoryzowanego dystrybutora marki Muke w Polsce. Producent Muke zastrzega, iż gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych w sposób przypadkowy, niewłaściwym użytkowaniem, nadmierną eksploatacją, użytkowaniem komercyjnym, przebudową, niezastosowaniem się do instrukcji obsługi lub uszkodzeń spowodowanych przez części lub serwis nieautoryzowany przez Muke. Roszczenia z tytułu uszkodzeń powstałych w czasie transportu należy kierować do przewoźnika. Muke nie ponosi odpowiedzialności za szkody następcze spowodowane korzystaniem z tego urządzenia.

Aby uzyskać wsparcie techniczne lub obsługę serwisową, należy skontaktować się z lokalnym biurem obsługi klienta:

**Autoryzowany Serwis Muke w Polsce: Ikeda Group Sp. z o.o., tel: +48 71 727 60 15**

Dane przedstawiciela: \_\_\_\_\_

Data sprzedaży: \_\_\_\_\_



**Notatki**

**muke**ムケ

Muke.co