



Model 8004



Model 8006

Następne pokolenie w wyciskaniu soku

Produkt o długiej żywotności dla zdrowego życia

Daje więcej soku z natury

Instrukcja obsługi wielofunkcyjnej wyciskarki do soków

OMEGA

8004 / 8006

Wyciskarka do najzdrowszych soków

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przeczytać instrukcję.
2. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem nie należy umieszczać silnika w wodzie ani żadnym innym płynie.
3. W przypadku używania urządzenia przez lub w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
4. Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem.
5. Unikać stykania się elementów ruchomych.
6. Nie uruchamiać urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla lub wtyczki, ani w przypadku jego wadliwego działania, upuszczenia lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. W opisanych przypadkach należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania kontroli, naprawy bądź mechanicznej lub elektrycznej regulacji.
7. Używanie dodatkowych części wyposażenia, które nie są rekomendowane lub sprzedawane przez producenta może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub innych obrażeń.
8. Przewód elektryczny nie może wisieć nad krawędzią stołu czy kontuarem.
9. W czasie pracy urządzenia zawsze należy się upewnić że uchwyt zamykający wyciskarkę do soków jest zamknięty.
10. Upewnić się, że po każdorazowym użyciu urządzenia włącznik znajduje się w pozycji OFF. Przed demontażem upewnić się, że silnik nie pracuje.
11. Nie wkładać palców ani żadnych innych przedmiotów do wyciskarki do soków, kiedy urządzenie jest włączone. Jeśli jakiś owoc bądź warzywo zablokuje otwór wsadowy w celu jego udrożnienia należy użyć tłoczka lub drugiego kawałka owocu bądź warzywa. Kiedy ta metoda nie przynosi skutków należy wyłączyć silnik, zdemontować wyciskarkę do soków i usunąć resztki jedzenia.

Ta wyciskarka do soków o wysokiej wydajności jest wyposażona w twardy świder zrobiony z dopuszczonych do użytku przez U.S. FDA poliwęglanu i melaminy, które zapobiegają mieszanii się trujących metali ciężkich ze świeżo wyciśniętym sokiem.

Wyciskarka do soków OMEGA 8004 / 8006: niska prędkość zapewnia pełny smak i zachowanie właściwości odżywczych. Wartości odżywcze soku nie ulegają zmniejszeniu, ponieważ nie mają styczności z rozgrzаныmi elementami wyciskarki.

Wyciskarka do soków OMEGA 8004 / 8006: łatwość złożenia, zdemontowania i czyszczenia.

Wyciskarka do soków OMEGA 8004 / 8006: gwarancja wielu lat bezproblemowego i niezawodnego działania. Silnik ma dwadzieścia lat gwarancji, a pozostałe części i działanie pięć lat.

Wielofunkcyjna wyciskarka do soków OMEGA 8004 / 8006

1. Soki owocowe

Wyciskarka do soków OMEGA skutecznie wyciska sok z twardych i miękkich owoców, w tym nawet z owoców cytrusowych, z których zazwyczaj najtrudniej jest wycisnąć sok.

2. Soki warzywne

Wyciskarka do soków OMEGA wyciska sok ze wszystkich rodzajów warzyw, w tym: selera, marchewki, papryki, rzodkiewki, kapusty, przy czym nie niszczy ich naturalnego smaku ani wartości odżywczych.

Świeży smak i zachowanie pełnych wartości odżywczych zapewnia zastosowanie wyjątkowego procesu wyciskania.

3. Soki z trawki pszenicznej i roślin liściastych

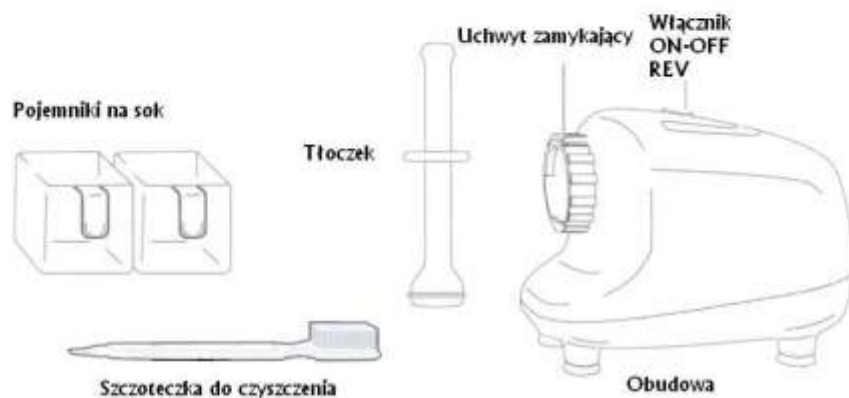
Trawka pszeniczna, liście aloesu, igły sosnowe to tylko niektóre z pozostałych produktów naturalnych, z których można wycisnąć sok za pomocą wyciskarki do soków OSCAR. Ciesz się tym, co najlepszego natura ma do zaoferowania w świeżych warzywach i owocach, wyciśnij z nich sok o pełnych wartościach odżywczych.

4. Funkcje mielenia i siekania

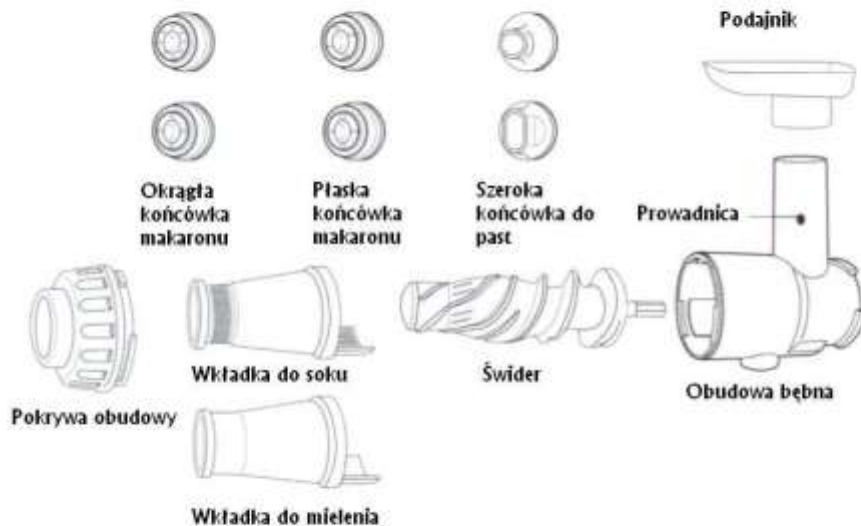
Wyciskarka do soków OMEGA również miele i sieka zapewniając naturalny smak i pełną gamę wartości odżywczych czosnku, szalotek, czerwonej papryki, imbiru, rzodkiewki i wielu innych roślin, w tym ziół i przypraw. Z pomocą końcówki do siekania szybko i łatwo przygotujesz łagodne potrawy dla dzieci czy osób starszych.

5. Końcówki do robienia makaronu

W kilka minut zrobisz domowy makaron za pomocą praktycznej końcówki do makaronu. Więcej informacji na stronie 9.



CZĘŚCI DO WYCISKANIA LUB MIKSOWANIA



Wyciskarka do soków OMEGA pomaga:

- wyciskać sok z warzyw i owoców
- wyciskać sok z traw zbożowych
- mielić zioła i przyprawy
- robić makaron i pałeczki chlebowe
- przyrządzać jedzenie dla niemowląt oraz sorbety

Opis techniczny urządzenia

Nazwa modelu: Wyciskarka do soków OMEGA 8004 / 8006

Wymiary: długość: 26 cm
 szerokość: 17,5 cm
 wysokość: 21.5 cm

Waga: 6,4 kg

Napięcie: 230V/50Hz

Silnik: Moc 200 W, 1/3 KM, jednofazowy, indukcyjny

Świder: 70 obrotów na minutę

Bezpiecznik: T5AL 250VAC

Certyfikaty: CE, GS, ISO9001

Części i końcówki dołączone do wielofunkcyjnej wyciskarki do soków OMEGA 8004 / 8006:

- 1 instrukcja obsługi
- 2 pojemniki
- 2 okrągłe końcówki do makaronu
- 2 płaskie końcówki do makaronu
- 2 końcówki do pałeczek chlebowych
- 1 świder
- 1 wkładka do wyciskania soku
- 1 wkładka do mielenia
- 1 tłoczek
- 1 szczotka do czyszczenia
- 1 obudowa bębna
- 1 pokrywa obudowy

Instrukcja posługiwania się wielofunkcyjną wyciskarką do soków OMEGA /robotem kuchennym:

1. Wyciskarka do soków OMEGA może wyciskać sok z nieobranej warzyw i owoców jednak zaleca się dokładne umycie i obranie świeżych warzyw i owoców w celu usunięcia nagromadzonych na ich skórce substancji chemicznych.
2. Pociąć warzywa lub owoce na małe kawałki (długości około 5 cm), dzięki temu dokładniej można wycisnąć sok.
3. Włączyć urządzenie i nie wyłączać go dopóki sok nie zostanie wyciśnięty.
4. Jeśli wyciskarka lekko drży w czasie pracy należy ją wyłączyć i opróżnić bęben. Następnie ponownie złożyć urządzenie i wznowić normalną pracę.
5. Po umieszczeniu ostatniego kawałka owocu bądź warzywa w podajniku należy pozostawić urządzenie włączone przez kilka sekund by upewnić się, że cały sok został wyciśnięty.
6. Wyłączyć urządzenie.
7. Wyczyścić bęben po każdorazowym użyciu wyciskarki do soków OMEGA.
8. NIE korzystać z urządzenia jednorazowo dłużej niż przez 30 minut.

Instrukcja czyszczenia wyciskarki do soków:

Umyć świder wyciskarki do soków/roboty kuchennej i jej części dodatkowe w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, dokładnie wypłukać.

NIE UMIESZCZAĆ ŻADNYCH CZĘŚCI URZĄDZENIA ANI WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO W ZMYWARCE!

Nie zanurzać w urządzeniu wodzie. Czyścić wilgotną szmatką.

Instrukcja montażu

1. Połączyć bęben z głównym korpusem wyciskarki przekręcić uchwyt zamykający w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (około 60°). Umieścić podajnik na prowadnicy.

2. Aby korzystać z funkcji wyciskania soków należy umieścić świder w bębnie. Włożyć wkładkę do wyciskania soku do bębna. Umieścić pokrywę na końcu bębna i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu aż mocno pstryknie wskazując na miejsce.

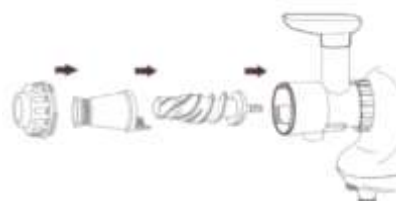
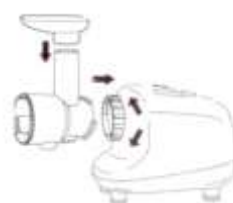
3. Aby korzystać z funkcji mielenia należy umieścić świder w bębnie. Włożyć wkładkę do mielenia do bębna. Umieścić pokrywę bębna na końcu bębna i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu aż mocno pstryknie wskazując na miejsce. Funkcja robienia makaronu, klusek, pałeczek chlebowych i makaronu u-dong została opisana na stronie 9.

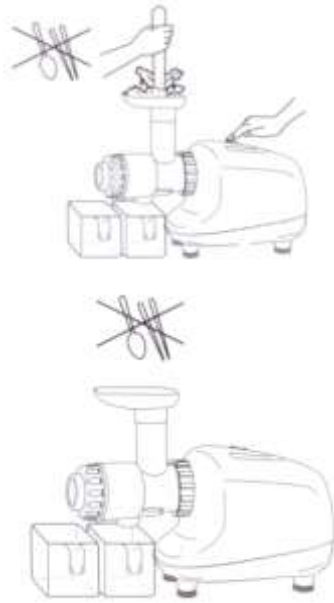
4. Umieścić pojemnik na sok i pojemnik na odpadki pod bębniem. Włożyć wtyczkę do gniazdka.

5. Nacisnąć przycisk ON. Włożyć kilka kawałków pokrojonego owocu lub warzywa, jeden po drugim, do prowadnicy. Do delikatnego popychania kawałków owoców lub warzyw używać tłoczka. Po włożeniu wszystkich kawałków owoców lub warzyw pozostawić urządzenie na chwilę włączone aż wycisnie cały sok.

6. **NIE WKŁADAĆ** żadnych metalowych przedmiotów do podajnika. W przypadku zapchania się bębna lub samoczynnego

wstrzymania pracy urządzenia należy nacisnąć 2-3 razy przycisk REVERSE, po czym ponownie włączyć urządzenie, naciskając przycisk ON i wznowić pracę.





7. Przed zmianą wyposażenia dodatkowego czy przed dotknięciem jakiegokolwiek ruchomej części należy wyłączyć wyciskarkę. Zdjąć bęben przekręcając uchwyt zamykający w stronę przeciwną do kierunku ruchu wskazówek zegara. By wyjąć świder z bębna należy pociągnąć go do

przodu. Po skończeniu wyciskania soku należy umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. **NIE MYĆ** żadnych części wyciskarki do soków w zmywarce do naczyń.



8. **NIE** korzystać z urządzenia jednorazowo dłużej niż przez 30 minut.

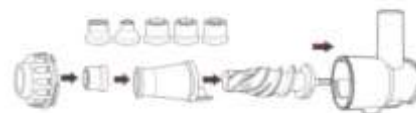
Robienie makaronu, makaronu u-dong, klusek, pałeczek chlebowych

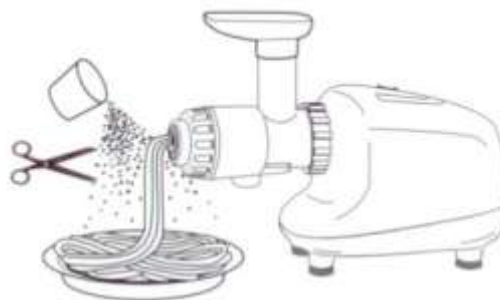
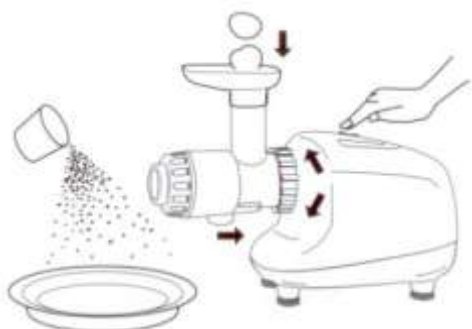
1. Otworzyć pokrywę bębna. Wyjąć wkładkę do wyciskania soku i włożyć wkładkę do mielenia. Wybrać odpowiednią końcówkę do makaronu i umieścić ją na przodzie wkładki do mielenia. Przekręcić pokrywę bębna w stronę przeciwną do kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu aż kliknie i wskoczy na swoje miejsce.

2. Postawić talerz pod końcówką do robienia makaronu i posypać go odrobiną pszennej mąki. Wcisnąć przycisk ON. Wkładać ciasto na makaron do prowadnicy, nie przerywając.

3. Użyć nożyczek do przycięcia makaronu na żądaną długość. Czas gotowania powinien być zgodny z przepisem, według którego zostało przygotowywane ciasto.

4. Zdejmować urządzenie i wypluć wszystkie części i wyposażenie dodatkowe najpierw w zimnej wodzie, po czym umyć je w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. **NIE WKŁADAĆ** do zmywarki





Wybór odpowiedniej wkładki

Surowiec	Wkładka
Jabłka, pomarańcze, gruszki, winogrona, truskawki, kiwi, pomidory, avocado, liście aloesu, igły sosny, jarmuż, rzodkiewka, liście buraka, szpinak, marchew, porzeczka, trawka pszeniczna	Wkładka do wyciskania soku
Czerwona/zielona papryka, czosnek, imbir, zioła, namoczony ryż i fasola, surowe ryby i mięso	Wkładka do mielenia
Makaron, makaron u-dong, kluski, pałeczki chlebowe	Wkładka do mielenia

MEMO

*PROSZĘ ZACHOWAĆ TĄ INSTRUKCJĘ ORAZ ORYGINALNE OPAKOWANIE

Jak najlepiej korzystać z wieloczynnościowej wyciskarki do soków OMEGA:

Kupno warzyw i owoców najlepszej jakości. Produkty naturalne, wyhodowane w bogatej w minerały, zdrowej ziemi to najlepszy wybór jakiego możecie Państwo dokonać. W takie produkty można się zaopatrzyć w dobrych sklepach ze zdrową żywnością. Najlepiej wybierać świeże produkty rolne, jeśli to możliwe zapytać o ich klasę zawartości soku. Szukajcie Państwo produktów o niewielkich rozmiarach, tak małych jak słodkie marchewki, to pozwoli zaoszczędzić czas na ich krojenie. Kupując produkty organiczne opowiadamy się po stronie ekologii.

Dokładne mycie produktów rolnych, zwłaszcza jeśli nie są produktami organicznymi. Należy odciąć zniszczone fragmenty warzyw lub owoców oraz ich twarde końce, ale pozostawić skórkę. Pociąć je na kawałki odpowiednio do wielkości prowadnicy.

Wyciskanie soku na zmianę z produktów miękkich i twardych. Dzięki doskonałemu zaprojektowaniu wieloczynnościowa wyciskarka do soków OMEGA sama wprowadza warzywa i owoce oszczędzając Państwa siły. Wystarczy tylko użyć będącego w wyposażeniu dodatkowym tłoczka. Nie włączać urządzenia mając wilgotne ręce. Miąższ z pierwszych kawałków owoców lub warzyw będzie bardziej wilgotny niż zwykle ponieważ urządzenie stopniowo zwiększa nacisk skutecznego wyciskania soku.

Dzięki wyciskarce OMEGA można zrobić świeży sok, który zachowa wartości odżywcze nawet przez 48 godzin. Jeśli zrobicie Państwo dużą ilość soku należy przelać go do szczelnie zamkniętego szklanego naczynia i wstawić do lodówki. Dzięki delikatnej metodzie jego pozyskiwania sok zachowa swe wartości odżywcze nawet przez 48 godzin.

Płukanie elementów wyciskarki do soków OMEGA użytych do wyciskania soku pod bieżącą wodą. Zajmie to Państwu około jednej minuty. Należy także wyczyścić wkładkę do wyciskania soku. Można chwilę zaczekać aż obcieknie, wtedy jej wyczyszczenie będzie jeszcze prostsze.

Uwagi

Upewnić się, że do każdej z funkcji używana jest odpowiednia końcówka (szczegółowy opis znajduje się w instrukcji obsługi). Wyciskając sok z twardych i miękkich produktów należy wkładać je do wyciskarki naprzemian, co pozwoli uniknąć zapchania się urządzenia. Jeśli warzywa bądź owoce zapchają się w wyciskarce należy użyć funkcji wstecznego obracania (nacisnąć przycisk REVERSE). Uwaga: miąższ miękkich owoców jest zazwyczaj bardziej wilgotny. Jeśli niepokoi to Państwa można włożyć miąższ do wyciskarki i wycisnąć z niego sok. Wyjątkowo mokry miąższ jest efektem zapchanego sitka.

Można zapobiec zapychaniu się wyciskarki dzięki wkładaniu kawałków owoców do prowadnicy jeden po drugim. Taka praktyka pozwala wyciskarce dokładnie wycisnąć sok z każdego, pojedynczego kawałka. Kiedy robicie Państwo masło orzechowe korzystajcie z zestawu do mielenia. Wskazane jest wcześniejsze namoczenie orzechów, najlepiej 8 godzin przed przygotowywaniem masła, co pozwala wypłukać czynniki hamujące enzymy. Takie postępowanie gwarantuje, że nie uszkodzicie Państwo urządzenia, ani nie narazicie go na przedwczesne zużycie. Wyciskarka do olejów nie jest już dostępna z tym urządzeniem. Doszliśmy do wniosku, że dodatek ten był zbyt kosztowny i bardzo skomplikowany w użyciu oraz sprzeczny z filozofią "Living Food", ponieważ olej podgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Gwarancja nie obejmuje komercyjnego użytkowania urządzenia.

Czyszczenie wyciskarki do soków OMEGA 8004 / 8006

Bardzo prostym sposobem na czyszczenie tego urządzenia jest przepuszczenie przez nie odrobiny wody po każdorazowym wyciskaniu soku, następnie należy zdjąć cały przód wyciskarki, rozmontować go i włożyć pod bieżącą wodę. Oczywiście sitko należy wyczyścić przy pomocy szczotki. Aby pozbyć się włókien znajdujących się w rogach sitka należy użyć rączki szczotki lub kwadratowego uchwytu łyżki. Żadnej części urządzenia nie należy wkładać do zmywarki do

naczyń. Aby usunąć z urządzenia kolorowe zabrudzenia spowodowane przez owoce lub warzywa należy namoczyć zabrudzone części w roztworze kwasu cytrynowego rozcieńczonego wodą (można go nabyć w większości sklepów ze zdrową żywnością i aptekach). Ewentualnie można wsypać biały cukier i zmielić go w urządzeniu. Biały cukier działa jak papier ścierny (to prawdopodobnie jedyna zaleta jaką posiada).

Rozwiązywanie problemów

- Jeśli urządzenie pracuje zbyt głośno może oznaczać to problem z silnikiem. Aby to sprawdzić należy wyjąć wyposażenie dodatkowe ze środka i włączyć urządzenie bez niego. Jeśli nadal hałas jest zbyt głośny konieczne będzie sprawdzenie silnika. Należy skontaktować się z punktem serwisowym i ustalić szczegóły dostarczenia do niego wyciskarki.
- Jeśli to nie silnik jest przyczyną hałasu należy sprawdzić czy wszystkie części wyciskarki są czyste, ponieważ brudne, ocierając się o siebie wzajemnie podczas pracy urządzenia, mogą powodować hałas. Warto również zwrócić uwagę na to jakiego rodzaju produkty poddawane są obróbce, ponieważ niektóre z nich mogą powodować więcej hałasu niż inne, na przykład twarde owoce lub warzywa albo produkty zamrożone. Wreszcie można też przed rozpoczęciem wyciskania soku posmarować wewnątrz wyciskarki odrobiną oliwy. Zalecane powyżej zabiegi powinny rozwiązać problem głośnej pracy silnika. Jeśli nadal uważają Państwo, że silnik pracuje zbyt głośno należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Instrukcja montażu wieloczynnościowej wyciskarki do soków OMEGA

Soki i napoje

1. Umieścić świder w bębnie.
2. Włożyć wkładkę do wyciskania soków do bębna.
3. Umieścić pokrywę bębna na bębnie i dokręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Połączyć zmontowany bęben z wyciskarką przykręcając uchwyt zamykający w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Umieścić podajnik na prowadnicy.
6. Umieścić pojemnik na sok i pojemnik na miąższ pod bębniem.

Desery i lody owocowe

1. Umieścić świder w bębnie.
2. Włożyć wkładkę do mielenia do bębna.
3. Umieścić pokrywę bębna na bębnie i dokręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Połączyć zmontowany bęben z wyciskarką przykręcając uchwyt zamykający w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Umieścić podajnik na prowadnicy.
6. Umieścić pojemnik na sok i pojemnik na miąższ pod bębniem.

Makaron i kluski

1. Umieścić świder w bębnie.
2. Włożyć wkładkę do mielenia do bębna.
3. Umieścić pokrywę bębna na bębnie i dokręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Połączyć zmontowany bęben z wyciskarką przykręcając uchwyt zamykający w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Umieścić podajnik na prowadnicy.
6. Umieścić posypany mąką talerz pod bębniem.

Masło orzechowe

1. Umieścić świder w bębnie.
2. Włożyć wkładkę do mielenia do bębna.
3. Umieścić pokrywę bębna na bębnie i dokręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Połączyć zmontowany bęben z wyciskarką przykręcając uchwyt zamykający w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Umieścić podajnik na prowadnicy.
6. Umieścić pojemnik na sok i pojemnik na miąższ pod bębniem. Wsypać orzechy, które wcześniej były moczone przez co najmniej 8 godzin.

Mielenie

1. Umieścić świder w bębnie.
2. Włożyć wkładkę do mielenia do bębna.
3. Umieścić pokrywę bębna na bębnie i dokręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Połączyć zmontowany bęben z wyciskarką przykręcając uchwyt zamykający w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Umieścić podajnik na prowadnicy.
6. Umieścić pojemnik na sok i pojemnik na miąższ pod bębniem.

Przepisy na soki

Najlepiej jest pić około 750 ml – 1 litr soku ekologicznego przez pięć kolejnych dni. Spróbujcie Państwo stosować się do tej zasady przez miesiąc, a z pewnością poczujecie różnicę. Warto przeczytać książkę na temat wyciskania soków, w której można znaleźć wykaz wszystkich owoców i warzyw, a nawet ziół i poznać dobroczynne mieszanki na różne dolegliwości. Z dobrej encyklopedycznej pozycji książkowej na temat soków można się dowiedzieć, które części roślin są toksyczne, na przykład zielone łodygi marchewki czy rabarbaru, a także skórki z pomarańczy i grapefruitów, ale biała, gruba warstwa białego włókna, znajdująca się tuż pod skórką jest bogata w bardzo wartościowe bioflawonoidy oraz witaminę C, a więc starajcie się Państwo nie odcinać tej części owoców. Kiwi czy papaję należy również obierać ze skórki przed wyciśnięciem z nich soku, natomiast cytryn i limetek można nie obierać. Wszystkie owoce pestkowe, takie jak śliwki czy brzoskwinie, przed wyciśnięciem z nich soku należy wypestkować. Cytryny, limetki, grapefruity, melony itp. można wkładać do wyciskarki razem z pestkami.

Szalony sok marchewkowy

4 średnie marchewki
4 pomidory
2 selery naciowe
Czosnek, bazylia, mały pęczek pietruszki

Włożyć kolejno wszystkie składniki do wyciskarki do soków OSCAR Vital Max i cieszyć się zdrowiem. Marchewki zawierają karoten, który stanowi naturalną ochronę przeciwko oparzeniom słonecznym. Seler jest bogaty w witaminę C. Czosnek obniża wysokie ciśnienie krwi i poziom cholesterolu, a to tylko niektóre z jego wielu zalet. Bazylia jest bogata w wapno i żelazo, a poza tym ma wspaniały smak.

Sok marchewkowy z ziemniakami, koprem włoskim i jabłkiem

4 średnie marchewki, 2 jabłka
1 mały ziemniak, 1 mała łodyga kopru włoskiego

Koper włoski działa jak łagodny środek uspokajający i pomaga w zasypianiu. Dowiedziono, że redukuje i reguluje zapalenie stawów. Wyrównuje również wahania nastrojów i stany depresyjne. Koper włoski posiada rzadką substancję odżywczą zwaną manganem, zawiera cynk i kompleks witamin typu B, co sprawia, że jest bardzo wartościowym składnikiem soku.

Pieprzna strzała Amora

1 świeża dojrzała czerwona papryka
4 średnie marchewki
1/4 papryczki chili lub szczypta mielonej papryczki chili
szczypta czarnego mielonego pieprzu

Czerwona papryka jest bogata w witaminy A, C, potas i krzem. Zapobiega powstawaniu skrzepów, dzięki czemu zmniejsza ryzyko powstania chorób układu krążenia. Papryczka chili działa jak środek pobudzający dla całego organizmu, mówi się, że wpływa na wzrost napiętności.

Poncz Drakuli

2 jabłka, 1 szklanka malin, 2 szklanki ciemnych winogron

Jabłka wpływają na wzrost odporności organizmu na infekcje, ponieważ stymulują proces trawienia. Pomagają również w obniżaniu wagi ciała. Maliny pomagają utrzymać zasadowy odczyn krwi.

Sok jabłkowo-selerowy

5-6 jabłek, 3-4 seler

Wycisnąć sok najpierw z jednych owoców, potem z drugich. Jabłka podnoszą odporność na infekcje, przeciwdziałają powstawaniu komórek rakowych, mają bardzo dobry wpływ na włosy, skórę i paznokcie. Seler eliminuje czynniki rakotwórcze, działa uspokajająco na system nerwowy.

Napój winogronowo-arbuzowy

Arbuz,

kiść winogron bez łodyżek

Wycisnąć sok najpierw z jednych, potem z drugich owoców. Arbuz ułatwia oczyszczanie nerek i pęcherza, wspomaga proces trawienia i wydalanie kwasu moczowego, który może być przyczyną podagry.

Moc warzyw i owoców

Marchew, pomarańcze, jabłka, seler, plaster cytryny

Po kolei wyciskać sok z poszczególnych owoców. Pomarańcze wspierają system immunologiczny, dobrze wpływają na dziąsła, są eliminują czynniki rakotwórcze, odbudowują poziom hemoglobiny we krwi.

Rozkosz trawienia

1/2 ananasa, 2 obrane pomarańcze, 1 seler

Wyciskać sok z kawałków ananasa na zmianę z kawałkami pomarańczy i selera. Ananas łagodzi ból gardła, wspomaga trawienie i działa przeciwzapalnie w przypadku różnych form artretyzmu i kontuzji sportowych. Pobudza również wydzielanie hormonów trzustkowych.

Trawka pszeniczna

Trawka pszeniczna to młoda pszenica posadzona w ziemi, a nie zasiana. Ma wysokie stężenie chlorofilu, aktywnych enzymów, witamin i innych substancji odżywczych.

Chlorofil stanowi ponad 70% zawartości części stałych soku z trawki pszenicznej i jest podstawą całej flory. Często nazywa się go "krwią roślin", ponieważ jest bardzo podobny do molekuł czerwonych krwinek ludzkiej krwi. Chlorofil nie jest jedynym bogactwem trawki pszenicznej, oprócz chlorofilu posiada ona jeszcze 100 innych elementów, które są niezbędne do życia i

odżywienia ludzkiego organizmu. Jeśli trawka pszeniczna rośnie w naturalnej, wolnej od środków chemicznych ziemi, wchłania z niej 92 ze 102 znanych znajdujących się w niej minerałów. Trawkę należy ścinać przy samych korzonkach. Można uzyskać drugi zbiór jednak nie będzie on już tak bogaty w minerały jak pierwszy. Włożyć trawkę do wyciskarki OSCAR Vital Max. Cztery tace trawki pszenicznej zasadzonej w różne dni w przeciągu dwóch tygodni powinny wystarczyć dla jednej osoby. Niewątpliwie trawka pszeniczna ma bardzo ostry smak. Jeśli ktoś zdecyduje się pić sok z trawki przez kilka lat zaleca się mieszać ją z innymi roślinami, poniżej znajduje się kilka smakowitych przepisów.

Trawka pszeniczna, trawka jęczmienna lub sok z lucerny

Umieścić pęczek trawki pszenicznej (około 2,5 cm średnicy) czubkami do dołu w prowadnicy. Dodać marchew lub inne owoce albo warzywa by złagodzić smak soku, ważne zwłaszcza dla tych, którzy nigdy przedtem nie pili czystego soku z trawki pszenicznej.

Zastrzyk energii z trawki pszenicznej

30 ml soku z trawki pszenicznej
1 zielone jabłko, 1/2 limetki

Słodka trawa

2 marchewki
1 pomarańcza
30 ml soku z trawki pszenicznej
imbir do smaku

Pikantne specjały

Zupa z soku pomidorowego z ziołami

8 pomidorów, 2 marchewki
szczypta morskiej soli, szczypta czarnego pieprzu
1 łyżeczka świeżego kopru, 1 łyżeczka oliwy z oliwek
2-3 liście bazylii

Umieścić wkładkę do warzyw lub owoców nad świdrem. Włożyć do środka marchewki i pomidory, następnie zmiksować wszystkie składniki. Dokładnie wymieszać. Udekorować świeżymi ziołami lub kwiatami.

Max Salsa

4 dojrzałe pomidory
1/2 czerwonej lub zielonej papryki
1/2 łodygi selera
1 mała cebula
1 ząbek czosnku
1-2 łyżki stołowe świeżej kolendry
1/3 łyżeczki kminku

ekologiczny sos sojowy
pieprz Cayenne lub świeża papryczka chili

Pociąć wszystkie składniki i kolejno włożyć do prowadnicy. Dobrze wymieszać, podawać z pociętymi w słupki warzywami lub ryżowymi krakersami.

Hommus z kiełkującej ciecierzycy

1 i 1/2 szklanki namoczonej, kiełkującej i odsączonej ciecierzycy
1/2 szklanki posiekanej cebuli dymki
1/2 szklanki posiekanej pietruszki
1/4 szklanki soku z cytryny
odrobina soku z pomarańczy
2 łyżki stołowe pasty sezamowej
1 łyżka stołowa miodu lub syropu klonowego
1 łyżka stołowa ekologicznego soku sojowego
szczypta pieprzu Cayenne (opcjonalnie)
imbir (opcjonalnie)

Włożyć ciecierzycę, pietruszkę, cebulę dymkę do wyciskarki OSCAR używając wkładki do mielenia. Dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać i podawać.

Pesto

1 i 1/2 szklanki bazylii
pęczek pietruszki
1 ząbek czosnku
1 szklanka orzechów sosnowych (lub pistacji)
sok z połowy cytryny
2 łyżeczki oliwy z oliwek
ekologiczny sos sojowy

Korzystając z funkcji mielenia włożyć bazylię, pietruszkę, czosnek i orzechy sosnowe do wyciskarki do soków OSCAR. Wymieszać oliwę z oliwek z sokiem z cytryny, tak by tworzyły jednolitą masę. Doprawić sosem sojowym.

Masło orzechowe

Świeże masło orzechowe jest idealną pastą do kanapek, bazą dla przekąsek i pysznym dipem. Masło orzechowe można zrobić z prawie każdego rodzaju orzechów. Niektóre rodzaje orzechów zawierają mało oleju więc jeśli chcemy zrobić kremowe masło orzechowe należy dodawać olej z orzechów lub inny olej spożywczy aż uzyskamy pożądaną konsystencję masła. Innym sposobem na zrobienie kremowego masła orzechowego jest powolne wsypywanie orzechów do wyciskarki, jeśli chcemy by orzechy były bardziej wyczuwalne w maśle należy wsypywać je szybciej. Miękkie

orzechy, takie jak orzechy ziemne, orzechy sosnowe, orzechy macadamias czy orzechy nerkowca można wsypywać do wyciskarki bez uprzedniego namaczania. Pozostałe rodzaje orzechów należy wcześniej namoczyć. Mocząc orzechy wyflukujemy czynniki hamujące enzymy, dzięki namaczeniu łatwiej się je również trawi.

Kulki z orzechów ziemnych

2 szklanki orzechów ziemnych, 1 szklanka ziaren sezamu
4 morele, 2 łyżki miodu, sok z połowy pomarańczy

Wymieszać orzechy ziemne, morele, miód, sok i ziarna sezamu w misce, następnie włożyć do wyciskarki OSCAR używając wkładki do mielenia. Uformować kulki z pasty i obtoczyć je w ziarnach sezamu.

Makaron i kluski

Domowy makaron jest tak smaczny, że jak już raz ktoś go spróbuje to kupny makaron może mu więcej nie smakować. Dodatkowo robiąc własny makaron dokładnie wiemy jakich składników używamy. Jest wiele składników, które można dodać do makaronu, na przykład sok z buraków ćwikłowych, marchewki lub inny, które nadają makaronowi jaskrawy kolor.

Zuchwały makaron

Najpierw należy włożyć do wyciskarki OMEGA wkładkę do mielenia, pokrywę bębna oraz odpowiednią – płaską bądź okrągłą – końcówkę do makaronu. Na czysty stół kuchenny lub dużą miskę wysypać dwie szklanki organicznej mąki, najlepiej z pszenicy makaronowej, semolina lub orkiszowej. Dodać pół szklanki ciepłej wody lub soku z warzyw i pół łyżeczki soli morskiej (dzięki niej ciasto będzie rosnęło). Ciasto powinno być suche, nie powinno się kleić. Podzielić na kawałki i włożyć do wyciskarki do soków OMEGA. Kiedy paski makaronu wyjdą z wyciskarki należy je odciąć i położyć na posypanej mąką tacy. Powtarzać cały proces dopóki nie skończy się ciasto. Gotować przez 3 - 5 minut, odsączyć.

Kluski ryżowe

Idealnym sposobem na wykorzystanie resztek gotowanego ryżu jest zrobienie z niego klusków ryżowych. W misce wymieszać ryż z odrobiną soli i ciepłej wody. Ciasto włożyć do wyciskarki i pociąć na odpowiednią długość. Gotować przez 3 – 5 minut. Podawać z warzywami i sosami azjatyckimi.

Słodkości

Dzięki wyciskarce do soków OMEGA możemy wykorzystywać nadmiar owoców, mrozić je i przyrządzać smaczne lody i desery sorbetowe. Zamrozić owoce bez skórki, pestek i ziaren. Pociąć na kawałki mieszczące się w prowadnicy. Zamrożone owoce należy wyjąć z zamrażalnika na około 5 minut przed przyrządzaniem deseru, tak by rozmroziły się twarde kryształki lodu. Zmieszanie zamrożonych bananów z innymi owocami zapewni deserowi kremową konsystencję. Do sorbetów można użyć każdego rodzaju owoców, nie dodawać bananów. Puść wodze fantazji.

Lody kokosowo – mango

2 zamrożone owoce mango

2 zamrożone banany
1/2 szklanki zamrożonego kokosa pociętego na kawałki
1/2 szklanki zamrożonych daktyli

Włożyć wkładkę do mielenia. Po kolei wkładać owoce do wyciskarki, dobrze wymieszać. Deser można ponownie zamrozić.

Lody z owoców maca

2 szklanki zamrożonych owoców: truskawek, mango lub ananasów
3 banany
1/2 szklanki namoczonych i odsączonych orzechów macadamia
1 łyżeczka esencji waniliowej lub prawdziwej wanilii

Włożyć wkładkę do mielenia. Zmiksować po kolei owoce. Szybko dodać wanilię i delektować się smakiem.

Deser jagodowy

3 pomarańcze, 3/4 szklanki zamrożonych jagód, 1/2 zamrożonego banana

Umieścić wkładkę do wyciskania soku nad świdrem. Przy zmianie na funkcję mielenia nie trzeba czyścić urządzenia.

Wycisnąć sok z pomarańczy i napełnić nim 2 szklanki. Następnie włożyć wkładkę do mielenia, przepuścić dwa razy przez wyciskarkę zamrożone owoce i zrobić jagodowo-bananowe lody. Łyżką wyjąć dwie kulki lodów i delikatnie włożyć je do soku pomarańczowego. Natychmiast podawać.

Kulki szczęścia

2 szklanki namoczonych, wypłukanych i osuszonych migdałów
1 szklanka nie poddanych działaniu siarki suszonych owoców: daktyli, rodzynek, moreli
1/2 szklanki wiórków kokosowych

Włożyć wkładkę do mielenia. Zmieszać migdały, a następnie suszone owoce. Uformować w kuleczki i obtoczyć w wiórkach kokosowych. Dla urozmaicenia można użyć różnych rodzajów orzechów, mączki ze strąków szarańczyny, esencji waniliowej albo olejku miętowego.

Pytania i odpowiedzi

Co można zrobić z miąższem pozostającym po wyciskaniu soku?

Odpowiedź: Miąższ z warzyw, zwłaszcza miąższ z marchewki, można wykorzystać do robienia ekologicznego chleba i krakersów. Należy po prostu dodać miąższ do ciasta, pozostałe składniki i sposób wyrobu ciasta pozostają bez zmian. Innym sposobem na wykorzystanie miąższu z wyciśniętych owoców i warzyw jest dodanie go do zup lub strudli. Miąższ jest również bardzo dobry do produkcji kompostu, można go także wykorzystać w koloniach dżdżownicowych. Kwaśny miąższ, na przykład z pomarańczy czy cytryn, nie może być wykorzystywany w koloniach dżdżownicowych. Jeśli ktoś jest super zorganizowany może hodować trawkę pszeniczną na skompostowanym, organicznym miąższu z wyciśniętych owoców i warzyw.

Co działa nie tak jeśli z wyciskarki wypływa mniej soku niż zazwyczaj?

Odpowiedź: Najczęstszą przyczyną takiego stanu rzeczy jest zbyt wiele miększu na sitku. Należy wyłączyć urządzenie, przepłukać sitko i kontynuować wyciskanie soku. Jeśli nadal nie ma znaczącej różnicy w ilości wypływającego z wyciskarki soku należy sprawdzić świeżość warzyw i owoców. Stare jabłka, wyschnięte pomarańcze czy powyginane marchewki nie zawierają zbyt wiele soku. Przyrządzając sok marchewkowy przy użyciu sitka do wyciskania soku również ograniczymy ilość wydzielanego przez to warzywo soku.

Dlaczego urządzenie nagle się wyłącza?

Odpowiedź: Jedną z przyczyn może być przegrzany silnik. Jeśli coś takiego się zdarzy jest to pozytywne zjawisko, ponieważ zapobiegnie przeciążeniu pracą silnika, a tym samym przedłuży czas jego użytkowania. Ciągłe przygotowywanie lodów z mrożonych owoców przez dłuższy okres czasu może doprowadzić do przeciążenia silnika. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Po około 15 – 30 minutach można ponownie włączyć wyciskarkę, silnik powinien już pracować normalnie. Innym powodem, dla którego urządzenie może samoczynnie się wyłączyć może być kawałek warzywa lub owocu blokujący prowadnicę. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć urządzenie przyciskając przycisk OFF, po czym nacisnąć przycisk REVERSE, usunąć kawałek owocu lub warzywa i kontynuować wyciskanie soku.

Co należy zrobić jeśli wyciskarka pracuje bardzo głośno?

Odpowiedź: Możliwe, że zbyt dużo produktów zostało włożonych do urządzenia w tym samym czasie. Należy usunąć je naciskając przycisk REVERSE. Czasem zdarza się, że urządzenie nie zostało prawidłowo złożone. Demontaż i ponowne prawidłowe złożenie poszczególnych części powinno rozwiązać problem.

Jak długo można przechowywać w lodówce potrawy ekologiczne?

Odpowiedź: Potrawy ekologiczne zawierają mnóstwo żywych enzymów, dlatego można je przechowywać dłużej niż dania witarianie. Świeży sok można przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym pojemniku nawet do 48 godzin. Przydatność soku do spożycia można określić po jego kolorze. Przykładowo zdrowy, odżywczy sok z marchewki będzie miał jaskrawo pomarańczowy kolor, a nie utleniony brązowy kolor, jaki można zobaczyć na brzegu soków wyciskanych przez urządzenia działające na wysokich obrotach. Pozostałe dania, takie jak dipy, można przechowywać w lodówce do jednego tygodnia.

Czy można ponownie zamrażać lody?

Odpowiedź: Tak, można. Należy włożyć je do pojemnika, wyjmować je stamtąd w dowolnych ilościach i jeść, kiedy poczujemy taką potrzebę. Aby lody były bardziej kremowe można wymieszać w wyciskarce zamrożony jogurt z mrożonymi owocami.

W jaki sposób najlepiej czyścić wyciskarkę do soków/robot kuchenny OMEGA 8004 / 8006?

Odpowiedź: Urządzenie należy czyścić jak najszybciej po każdorazowym użyciu. Usunąć całą prowadnicę i rozmontować poszczególne części w zlewie. Następnie wilgotną ściereczką wytrzeć silnik i miejsce pracy. Czyszcząc urządzenie nie trzeba używać płynu do mycia naczyń, chyba że przygotowane danie było oleiste. Można wykorzystać wodę, w której była płukana wyciskarka i podlać nią hodowane rośliny. Witaminy, minerały i błonnik znajdujące się w wodzie będą bardziej przydatne w ogrodzie jako nawóz niż wylane do zlewu i będące przyczyną jego

zapchania. Jeśli przepuszczamy przez wyciskarkę czosnek lub cebulę bardzo ważne jest by natychmiast umyć urządzenie z powodu silnego smaku, który może utrzymywać się na poszczególnych częściach urządzenia. Czyszczenie wyciskarki do soków OSCAR Living Food jest przyjazne środowisku, łatwe i szybkie.

Jak pozbyć się kolorowych plam pojawiających się na wyciskarce?

Odpowiedź: Kolorowe plamy nie są szkodliwe. Aby się ich pozbyć należy namoczyć przez noc pobrudzone części w roztworze zwykłego lub winnego octu i wody. Roztwór powinien mieć od 50 do 100 % zawartości octu. Wyciskanie soku z melonów może rozjaśnić plamy.

Co zrobić jeśli zgubi się oryginalny plastikowy przepychacz lub tłoczek?

Odpowiedź: Należy zadzwonić do dystrybutora i zamówić nową część. Istotne jest by używać odpowiedniego przepychacza, ponieważ są one tak robione by dokładnie pasowały do każdego urządzenia. Użycie innego przepychacza może doprowadzić do uszkodzenia samego przepychacza lub wyciskarki.

Podobno stosowanie 100% diety witariańskiej nie jest zdrowe? Czy to prawda?

Odpowiedź: Ilekroć słyszę tego typu pytania zawsze odpowiadam w ten sposób: każdy z nas jest inny. Dla jednych ludzi dieta witariańska jest idealna, dla innych nie. Trzeba znaleźć to, co jest dla nas najlepsze. Jest wiele teorii na temat żywienia, Ayurveda, makrobiotyka, food combining, by wymienić tylko kilka. Według mnie 100% dieta witariańska nie może zaszkodzić, pod warunkiem, że jest zrównoważona. Jednakże spotkałem na swej drodze ludzi, których dieta w połowie jest dietą witariańską, a w połowie składa się z potraw gotowanych. Inaczej jest, gdy ktoś jest chory i musi sobie pilnie pomóc. Zmiana nawyków żywieniowych pomogła wielu chorym ludziom, pomogła również tym, którzy chcieli zwiększyć swe siły witalne.

Czy jeśli będę jeść dużo posiłków witariańskich to przytyję?

Odpowiedź: Nie. Jeśli Państwa dieta składa się z posiłków witariańskich organizm jest w stanie wykorzystać swój instynkt i powie dokładnie czego i w jakich ilościach potrzebuje. Można zjeść 250-gramowy posiłek z miodu, natomiast następny posiłek, który będzie dla Państwa satysfakcjonujący i wystarczający, będzie składał się tylko z łyżki sałatki marchewkowej.

Przestrzegając diety witariańskiej nie trzeba liczyć kalorii. Państwa organizm sam będzie wysyłał wyraźne sygnały kiedy będzie miał dość jedzenia, ponieważ natychmiast rozpoznaje naturalne jedzenie i może wykryć ilość pokarmu potrzebną do zaspokojenia jego potrzeb żywieniowych. Po prostu przestrzegając diety witariańskiej nie można jeść zbyt wiele. Nasz organizm staje się specjalistą i przejmuje kontrolę. Naturalne staje się przerwanie jedzenia, kiedy pojawią się określone znaki.

Oto kilka znaków, jakie w czasie konkretnego posiłku wysyła nasz organizm, kiedy jego potrzeby żywieniowe zostały zaspokojone:

- patrzymy na potrawę, a ta przestaje wyglądać apetycznie
- jedzenie nagle przestaje smakować
- gryziemy się w język
- jakiś składnik potrawy zaczyna nas denerwować, na przykład nasionka winogron
- uczucie pieczenia na wargach

- jedzenie przykleja się do podniebienia
- upuszczamy łyżkę lub gwałtownie odsuwamy talerz

Czy można miksować w wyciskarce gorące jedzenie?

Odpowiedź: Nie miksowałem nigdy w tym urządzeniu żadnego gorącego jedzenia, ale gorące ziemniaki, ryż, gotowane na parze warzywa można miksować bez żadnych problemów.

Co mam zrobić jeśli brakuje mi gotowanych posiłków?

Odpowiedź: Można podgrzać jedzenia ekologiczne. Owsiankę, sos custard, bułeczkę albo dip można podgrzewać, dopóki ich temperatura nie przekroczy 50°C. Aby zachować jak najwięcej substancji odżywczych należy podgrzewać lub odwadniać jedzenie w temperaturze nie wyższej niż 40°C. Najlepiej jeść posiłek prosto z dehydratora, można go też włożyć do pieca lub postawić na słońcu. Będzie wspaniale smakował.

Z kim mogę się skontaktować jeśli będę miał pytania dotyczące diety Living Food lub wieloczynnościowej wyciskarki OMEGA Living Food?

Odpowiedź: Jeśli nie jesteście Państwo pewni z kim powinniście się skontaktować lub zagubiliście dane kontaktowe swojego dystrybutora możecie napisać na adres: dom_towarowy@wp.pl albo użyć formularza kontaktowego ze strony internetowej www.energiazdrowia.pl

Czy jest coś jeszcze o czym powinienem wiedzieć?

Odpowiedź: Tak. Decydując się na zakup wyciskarki do soków OMEGA Living Food dokonaliście Państwo wspaniałego wyboru. Dziękujemy za ten wybór i gratulujemy zdrowej i przyjaznej środowisku postawy życiowej. Producent robi wszystko by wnieść witalność w Wasze życie.

UWAGA

Informacje zawarte na powyższych stronach nie stanowią w żadnym stopniu recepty, diagnozy ani sposobu leczenia żadnej choroby, dolegliwości czy kondycji fizycznej. Jakakolwiek forma leczenia się na własną rękę czy alternatywny sposób leczenia wymaga akceptacji konkretnej osoby na podjęcie ryzyka. Osoby potrzebujące opieki medycznej powinny skontaktować się z lekarzem przed podjęciem jakiegokolwiek decyzji dotyczącej ich zdrowia.

Warunki gwarancji OMEGA 8004 / 8006

1. Wyciskarka do soków OMEGA podlega gwarancji (15 lat silnik, 15 lat pozostałe części i działanie) od dnia zakupu tylko jeśli Klient nabył urządzenie na własny, domowy użytek lub zakupił je dla osoby trzeciej na prezent. Gwarancją objęte są wady surowca, z którego wykonana jest wyciskarka do soków oraz jakość wykonania. Wyciskarka do soków OMEGA/robot kuchenny zostanie naprawiona lub wymieniona w okresie gwarancyjnym zgodnie z zasadami producenta.

2. Gwarancja dotyczy urządzeń kupowanych na własny, domowy użytek (w celach niekomercyjnych) i nie obejmuje zniszczeń powstałych w czasie transportu lub uszkodzenia produktu w wyniku wypadku, niewłaściwego użytkowania, przeróbki, nadmiernego użytkowania, zaniedbywania lub niewłaściwej konserwacji. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie urządzeń użytkowanych zgodnie z załączonymi instrukcjami obsługi.

3. Producent nie jest odpowiedzialny za szkody wtórne handlowe oraz szkody przypadkowe. Gwarancja traci ważność jeśli urządzenie zostanie przerobione lub zmodyfikowane bez zgody producenta. Usunięcie lub doprowadzenie do tego, że numer seryjny stanie się nieczytelny unieważnia gwarancję. Karta gwarancyjna musi być wypisana i przesłana do Gwaranta w ciągu 10 dni od daty zakupu urządzenia (lub potwierdzenia, że urządzenie jest prezentem) by określić okres gwarancji, o ile nie został wystawiony dokument sprzedaży z danymi nabywcy.

Okres gwarancyjny liczony jest od dnia daty zakupu .

- Jeśli w czasie okresu gwarancyjnego podczas normalnego użytkowania urządzenia OMEGA 8004/8006 w gospodarstwie domowym pojawi się usterka, producent, według swojej opinii, bezpłatnie naprawi usterkę, wymieni całe urządzenie lub uszkodzoną część. Serwis gwarancyjny można uzyskać pod warunkiem, że urządzenie będzie dostarczone do punktu serwisowego przesyłką poleconą, odpowiednio zapakowaną*, tak jak zostało to opisane na odwrocie instrukcji obsługi.
- Warunkiem udzielenia gwarancji jest załączenie kopii dowodu zakupu urządzenia z wypisaniem danych kontaktowych i rodzajem usterki. Wymagane jest załączenie części oraz przesłanie produktu do firmy CENTRAKO po zgłoszeniu i ustaleniu szczegółów.

Gwarancja urządzenia OMEGA 8004/8006 nie obejmuje:

- Zniszczeń dokonanych w sposób przypadkowy bądź umyślny, których bezpośrednią przyczyną nie są wady jakości materiałów oraz jakość wykonania urządzenia.
- Zniszczeń spowodowanych nadmiernym wykorzystywaniem, niewłaściwym użytkowaniem, przebudową, użytkowaniem komercyjnym, fałszowaniem, wypadkiem, awarią wskutek nieprawidłowego utrzymania, nadmierną eksploatacją urządzenia niezgodną ze wskazaniami zawartymi w instrukcji obsługi.
- Zniszczeń spowodowanych przez części lub naprawę nie autoryzowaną przez CENTRAKO.
- Normalnego zużycia eksploatacyjnego świdra, bębna, pokrywy bębna, sitka, wkładek do wyciskania soku i mielenia, przepychacza.

Proszę nie przysyłać wyciskarki do soku OMEGA do punktu serwisowego bez wcześniejszego uzgodnienia szczegółów usterki produktu. Gwarancją nie są objęte części [świder (ślimak), wkładki do wyciskania soku i mielenia, przepychacz], pochodzące z innego źródła niż CENTRAKO.

Aby odnieść jak najwięcej korzyści z użytkowania wyciskarki OMEGA należy przeczytać i postępować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.



Dystrybutor: DOM TOWAROWY

Biuro Handlu Zagranicznego, CENTRAKO, Centrum Biurowe I Medyczne

ul. Mickiewicza 3, Oleśnica 56-400 PL,

tel. +48 71 3984850, fax ~51

email: domotowarowy@wp.pl, www.energiazdrowia.pl