





ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

| | | |
|--|---|-----------------|
|  odcinek a | Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części | Data zgłoszenia |
| | podpis technika pieczęć serwisu _____ | Data naprawy |
|  odcinek b | Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części | Data zgłoszenia |
| | podpis technika pieczęć serwisu _____ | Data naprawy |
|  odcinek c | Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części | Data zgłoszenia |
| | podpis technika pieczęć serwisu _____ | Data naprawy |
|  odcinek d | Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części | Data zgłoszenia |
| | podpis technika pieczęć serwisu _____ | Data naprawy |

INSTRUKCJA OBSŁUGI



SOHOWIRÓWKA O MOCY 700 W
SNOW WHITE
 Line




HB Polska Sp. z o.o.
 Solec 29K
 05-532 Baniocha
 tel.: + 48 22 736 48 00
 fax: + 48 22 736 48 10
 e-mail: bok@hbpolska.com.pl

www.hbpolska.com.pl



KARTA GWARANCYJNA

MODEL PRODUKTU

NR SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

Na produkt udziela się gwarancji na okres 24 miesiące, która obejmuje wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia ewentualnej niesprawności urządzenia, pod warunkiem wykorzystywania go zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami Instrukcji Obsługi oraz przedstawienia prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej wraz oryginalnym dowodem zakupu.

Naprawa gwarancyjna urządzenia zostanie wykonana w możliwie najkrótszym terminie, nie przekraczającym 14 dni roboczych od daty zgłoszenia usterki. Termin ten może w wyjątkowych przypadkach ulec wydłużeniu do 21 dni roboczych, jeżeli naprawa będzie wymagać sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.

Zakres niniejszej Gwarancji nie obejmuje żadnych uszkodzeń mechanicznych.

Gwarancja niniejsza nie znajduje zastosowania w sytuacji, jeżeli:

- urządzenie lub dowód jego zakupu będą niezgodne ze sobą lub niemożliwe będzie odczytanie znajdujących się na nich danych,
- numer seryjny urządzenia będzie zniszczony lub nieczytelny,
- stwierdzona zostanie ingerencja nieupoważnionych osób lub nieautoryzowanych zakładów serwisowych,
- uszkodzenie powstanie z przyczyn natury zewnętrznej tj.: zjawiska atmosferyczne, wyladowania elektryczne itp.

Gwarant może uchylić się do dotrzymania terminu wykonania naprawy gwarancyjnej, jeżeli zaistnieją zakłócenia w działalności jego przedsiębiorstwa, spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami, w szczególności takimi jak: niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp.

Podstawę do rozstrzygnięcia ewentualnych sporów powstałych w trakcie realizacji uprawnień wynikających z niniejszej Gwarancji, stanowią będą przepisy prawa obowiązujące na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

W przypadku produktu zakupionego przez przedsiębiorcę na fakturę VAT, okres gwarancji zostaje skrócony do 12 miesięcy

Lista punktów serwisowych znajduje się na stronie www.hbpolska.com.pl



HB Polska Sp. z o.o.
Solec 29K
05-532 Baniocha
tel.: + 48 22 736 48 00
fax.: + 48 22 736 48 10
e-mail: serwis@hbpolska.com.pl

pieczęć sklepu

pieczęć sklepu

pieczęć sklepu

pieczęć sklepu

GRATULUJEMY!

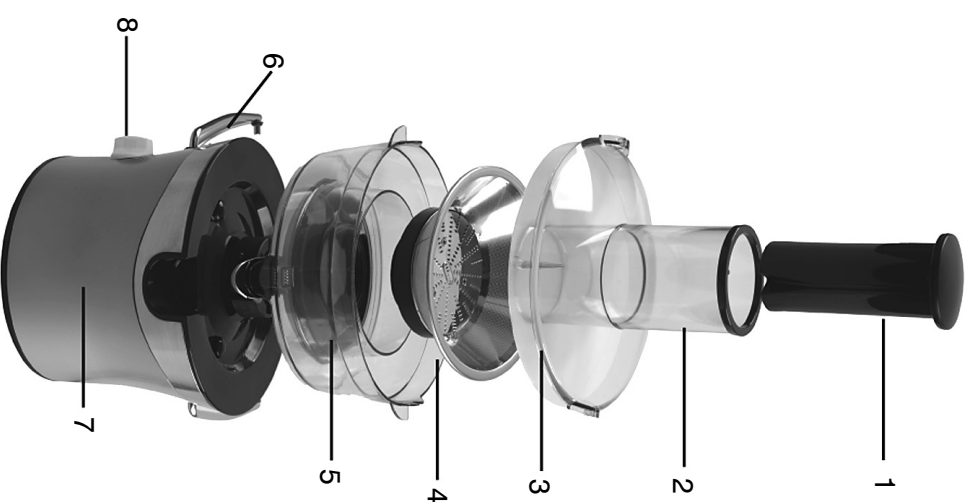
Kupując sokowirówkę marki HB, wybrali Państwo jedno z najlepszych tego typu urządzeń dostępnych obecnie na rynku. Prawidłowo używana i konserwowana sokowirówka, zapewni Państwu wiele lat satysfakcjonującego działania.

Przepisy bezpieczeństwa:

Przed rozpoczęciem użytkowania sokowirówki należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać. Instrukcję obsługi wraz z kartą gwarancyjną oraz dowodem zakupu należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

- Należy upewnić się, że napięcie w sieci jest takie samo jak wskazane na urządzeniu.
- W celu uniknięcia pożaru, względnie wstrząsu elektrycznego należy podłączyć urządzenie bezpośrednio do gniazdka elektrycznego całkowicie wsuwając do niego wtyczkę. Nie należy używać kabla przedłużającego.
- Zawsze należy wyłączać urządzenie ze źródła prądu, jeżeli następuje opróżnianie pojemnika z miazgą, zamiana akcesoriów lub czyszczenie urządzenia.
- W żadnym wypadku NIE WOLNO dotykać wtyczki sokowirówki wilgotnymi rękami.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba, że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazana przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwrócić uwagę, aby dzieci nie bawiły się sprzętem.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone, należy zwrócić szczególną uwagę na przewód zasilający. Jeżeli jakkolwiek część jest uszkodzona, NIE WOLNO korzystać z urządzenia.
- NIE WOLNO włączać urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się wybuchowe i/lub łatwopalne opary.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie promieni słonecznych, gorących powierzchni, wilgoci, ostrych krawędzi i tym podobnych.
- Nie stawiać sokowirówki w pobliżu nieosłoniętego płomienia, ani w pobliżu urządzeń kuchennych lub grzewczych.
- W celu zapewnienia właściwego działania urządzenia należy upewnić się, czy zostało ono umieszczone na twardej, równej oraz wodoszczelnej powierzchni.
- Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu, blatu lub tp., ani dotykać żadnych rozgrzanych powierzchni.
- NIE WOLNO zanurzać urządzenia w wodzie lub jakimkolwiek innym roztworze.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy upewnić się czy wszystkie zabezpieczenia zostały z niego usunięte (folia itp.).
- Do środka sokowirówki NIE WOLNO wkładać niczego po za produktami na sok.
- W żadnym wypadku NIE WOLNO przepychać produktów przez otwór na owoce rękami lub palcami. Zawsze należy używać do tego celu dołączonego do sokowirówki popychacza.
- W przypadku owoców z małymi, twardymi pestkami przed przystąpieniem do wyciskania soku pestki te należy koniecznie usunąć.
- W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia albo któregośkolwiek z jego elementów, urządzenie należy dostarczyć Sprzedawcy albo Autoryzowanemu Punktowemu Serwisowemu w celu przeprowadzeniu naprawy albo wymiany.

Opis produktu:



1. Popychacz produktów
2. Tuba na produkty
3. Pokrywa sokowirówki
4. Mikrofiltr z nożami wykonane ze stali nierdzewnej
5. Pojemnik na miążgę z lejkiem
6. Uchwyt blokujący pokrywę sokowirówki
7. Korpus sokowirówki
8. Włącznik/wyłącznik (ON/OFF)
9. Dzbanek na sok



Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego urządzenia i zapraszamy do zapoznania się z pozostałą ofertą naszej firmy na stronie internetowej www.hbpoliska.com.pl.

Dane techniczne:

- Moc 700 W – duża wydajność 18000 obr./min
- 2 biegi
- Otwór na owoce i warzywa o szerokości 75 mm – możliwość włożenia całego jabłka
- Mikrofiltr oraz noże wykonane ze stali nierdzewnej
- Wygodny i bezpieczny włącznik/wyłącznik
- Płynny start silnika
- Automatyyczny czujnik przeciążenia silnika
- Poręczny dzbanek na sok o poj. 0,9 l. z wewnętrznym separatorem piany
- Wygodny w myciu – zdejmowane wszystkie elementy, możliwość mycia w zmywarce
- Napięcie: 230 V ~, 50 Hz
- Waga produktu: 3,80 kg

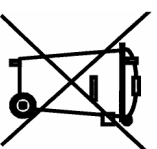
Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej urządzenia.

Produkt spełnia wymagania następujących Dyrektyw Europejskich: 2002/95/EC, 2004/108/EC, 2006/95/EC.



Ochrona środowiska:

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. Nr 180/2005, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący punkty zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

| PRZEPISY NA SOKI | | SKALDNIKI | | SPOSÓB PRZYGOTOWANIA | |
|---|--|--|--|----------------------|--|
| SOK | | | | | |
| Sok z jabłek, marchwi i selera | 4 małe jabłka 3 średnie, oczyszczone marchewki 4 łydgi selera naciowego (powstaje ok. 2 filiżanek soku) | Przetworzyć w sokowirówce jabłka, marchew i seler Dobrze wymieszać sok i od razu podawać | | | |
| Sok z marchwi, buraków i pomarańczy | 2 średnie, oczyszczone marchewki 3 średnie, oczyszczone buraki 4 pomarańcze bez skór (powstaje ok. 2 filiżanek soku) | Przetworzyć w sokowirówce marchew, buraki i pomarańcze Podawać od razu | | | |
| Sok z jabłek, gruszek i truskawek | 1 małe jabłko 3 małe, dojrzałe gruszki 1 szklanka truskawek bez szypulek (powstaje ok. 3 filiżanek soku) | Przetworzyć w sokowirówce jabłko, gruszki i truskawki. Podawać od razu | | | |
| Sok z melona (rockmelon), mięty i mango | 1 mały, pokrojony melon bez pestek 3 gałązki świeżej mięty 1 rozcięty na pół owoc mango bez pestki (powstaje ok. 2 filiżanek soku) | Przetworzyć w sokowirówce melona, mięte i mango. Podawać od razu | | | |
| Sok z pomidorów, ogórka, pietruszki i marchwi | 3 średnie pomidory 1 duży ogórek 1 duży pieczonej świeżej pietruszki 3 średnie, oczyszczone marchewki (powstaje ok. 3 filiżanek soku) | Przetworzyć w sokowirówce pomidory, ogórka, pietruszkę i marchewkę Dobrze wymieszać sok i od razu podawać | | | |
| Sok z jeżyn, gruszek i grejfruta | 250 g jeżyn 3 dojrzałe gruszki 2 grejfruty bez skór (powstaje ok. 3 filiżanek soku) | Przetworzyć w sokowirówce jeżyny, gruszki i grejfruty Dobrze wymieszać sok i od razu podawać. | | | |
| Gazowany napój chłodzący z gruszek i moreli | 4 duże, rozcięte na pół morele bez pestek 3 duże gruszki 250 ml gazowanej wody mineralnej 1 szklanka kruszonogo lodu (4 porcje) | Przetworzyć w sokowirówce morele i gruszki Rozłożyć lód do 4 wysokich szklanek Nalać wyciśnięty sok do szklanek Dolać do każdej szklanki wodę mineralną Dobrze wymieszać sok i od razu podawać | | | |
| Koktajl z melona, truskawek i maracui | 1/2 pokrojonego melona bez skórki i pestek 250 g oczyszczonych truskawek Miażdż z 2 owoców maracui 1 szklanka kruszonogo lodu (4 porcje) | Przetworzyć w sokowirówce melona i truskawki Wyciśnięty sok wymieszać z miąższem maracui Rozłożyć lód do 4 szklanek i wlać sok Dobrze wymieszać sok i od razu podawać | | | |
| Mieszanka tropikalna | 2 rozcięte na pół owoce mango bez pestek 3 owoce kiwi 1 mały, pokrojony ananas 1 szklanka świeżych liści mięty 1 szklanka kruszonogo lodu (4 porcje) | Przetworzyć w sokowirówce mango, kiwi, ananasa i mięte Rozłożyć lód do 4 szklanek i wlać sok Dobrze wymieszać sok i od razu podawać | | | |

Montaż sokowirówki:

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy upewnić się czy wszystkie zabezpieczenia zostały z niego usunięte (folia itp.).
2. Korpus sokowirówki (7) ustawić na równej, twardej i suchej powierzchni.
3. Umieścić pojemnik na miążgę (5) na korpusie sokowirówki (7), zwracając uwagę, aby obydwie części były dobrze spasowane.
4. Zamocować mikrofiltr (4) wewnątrz pojemnika (5) — mocowanie na spodzie mikrofiltra musi zostać dokładnie dopasowane do elementu napędowego wystającego z korpusu sokowirówki (7) — i następnie docisnąć go do dołu. Przed każdym użyciem mikrofiltra (4) powinien być dokładnie wmyty.
5. Korpus sokowirówki (7) z zamocowanymi częściami (4 i 5) przykryć pokrywą sokowirówki (3), a następnie zabezpieczyć całość uchwytem blokującym (6) podnosząc go do pionu, aż do momentu zablokowania na pokrywie sokowirówki (3).
6. Włożyć popychacz produktów (1) do otworu na owoce — wycięcie w popychaczu należy spasować z występem znajdującym się wewnątrz otworu na owoce.
7. Podstawić dzbanek na sok (9) pod lejek. Jeżeli przygotowywany sok ma mieć pianę, przed naleniem soku do szklanki, z dzbanka należy zdjąć pokrywę z separatorem piany. Dzbanek można również zastąpić zwykłą szklanką lub podobnym naczyniem.

Uwaga: Montując, demontując lub czyszcząc mikrofiltr z nożarni (4) należy zachować szczególną ostrożność. Noże wewnątrz mikrofiltra są bardzo ostre i ich dotknięcie może spowodować skaleczenie.

Obsługa urządzenia:

Uwaga: Sokowirówkę wolno włączyć jedynie po całkowitym zmontowaniu wszystkich elementów i zamknięciu uchwyty blokującego pokrywę (6).

1. Sokowirówkę należy umieścić na równej, twardej i suchej powierzchni.
2. Przed rozpoczęciem wyciskania soku, należy upewnić się, czy sokowirówka została prawidłowo zmontowana i czy pod lejek został podstawiony dzbanek na sok lub szklanka.
3. Umyć owoce i warzywa, z których ma być wyciskany sok.
4. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego, a następnie uruchomić sokowirówkę za pomocą włącznika (8). Sokowirówka rozpocznie pracę.
5. Sokowirówka posiada dwie przelotności pracy: NISKA — włącznik (8) w położeniu 1 i WYSOKA — włącznik (8) w położeniu 2. Korzystając z zamieszczonej poniżej tabeli należy dokonać wyboru właściwej przelotności dla wykorzystywanych produktów.
6. Rozpoczając wkładanie produktów do otworu w pokrywie sokowirówki (2), dociskając każdy z nich popychaczem (1). Chcąc wycisnąć maksymalną ilość soku, popychacz należy naciskać powoli.
7. Sok będzie spływał do dzbanka na sok (9), a pozostałości produktów zostaną wyrzuczone do pojemnika na miążgę (5).
8. Po zakończeniu użytkowania sokowirówki należy ustawić Włącznik (8) w pozycji 0 i następnie odłączyć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. W ZADNIYM WYPADKU nie należy ciągnąć za przewód.

Uwaga: Nie wolno dopuszczać do przepełnienia pojemnika na miążgę (5), ponieważ może to spowodować nieprawidłową pracę urządzenia lub jego uszkodzenie.

Uwaga: W przypadku owoców z małymi, twardymi pestkami przed przystąpieniem do wyciskania soku pestki te należy koniecznie usunąć. Większości owoców i warzyw, takich jak jabłka, marchew i ogórki, nie trzeba rozcinać na części, ponieważ mieszczą się one w całości w otworze na produkty. Przy przygotowywaniu soku z marchwi, należy wkładać ją do otworu grubym końcem do dołu.

System zabezpieczający przed przeciążeniami:

Sokowirówka HB posiada specjalną funkcję chroniącą silnik urządzenia przed przegrzaniem przy zwiększonym obciążeniu.

1. Przy zbyt dużym obciążeniu silnika, sokowirówka automatycznie wyłączy się.
2. W takim przypadku należy ustawić Wyłącznik (8) w pozycji 0 i odłączyć przewód zasilający z gniazda elektrycznego.
3. Odczekać 10 min i ponownie podłączyć przewód zasilający.
4. Sokowirówka jest gotowa do ponownego użycia.

Demontaż urządzenia:

1. Wyłączyć sokowirówkę ustawiając Wyłącznik (8) w pozycji 0, a następnie odłączyć przewód zasilający z gniazda elektrycznego.
2. Chwyć za uchwył blokujący (6), odciągnąć go w lewą stronę i opuścić w dół, odblokowując pokrywę sokowirówki.
3. Zdjąć pokrywę sokowirówki (3), a następnie zdemontować pojemnik na miazgę (5) wraz ze znajdującym się wewnątrz mikrofiltrem (4). Demontując osłone mikrofiltra należy przytrzymać korpus sokowirówki (7) i przekręcić pojemnik (5), trzymając za lejek.
4. Przenieść pojemnik (5) nad zlew i ostrożnie wyjąć z niego mikrofiltr (4).

Konserwacja i czyszczenie:

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia sokowirówki, należy upewnić się czy przewód zasilający został odłączony od gniazda elektrycznego.
2. Do mycia należy używać wyłącznie miękkich, nie rysujących gąbek. **NIE WOLNO** używać metalowych czyszczków.
3. Po zakończeniu użytkowania sokowirówki zaleca się natychmiastowe splukanie wszystkich jej elementów wodą — po za korpusem (7). Ułatwi to późniejszy proces mycia oraz zapobiegnie pojawieniu się kolorowych śladów na plastikowych częściach sokowirówki, mogących powstać po owocach i warzywach o intensywnych barwach.
4. Korpus sokowirówki (7) należy przetrzeć wilgotną ściereczką.
5. Po rozmontowaniu sokowirówki, wszystkie jej części — po za korpusem (7) — należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego.
6. W celu całkowitego pozbycia się pozostałości po owocach lub warzywach do mycia należy używać szczotki do mycia sprzętów kuchennych.
7. Mikrofiltr (4) należy podstawić pod strumień wody i oczyścić dokładnie szczotką wewnątrz i z zewnątrz, a następnie podnieść pod światło i sprawdzić, czy otwory nie są nadal zatkane. Jeżeli otwory w mikrofiltrze (4) będą nadal pozatykane, należy go włożyć naczynia z gorącą wodą dodatkiem soku cytrynowego, co pomoże oczyścić otwory.
8. Jeżeli nie udało się uniknąć kolorowych plam, plastikowe części należy zamoczyć w 10% roztworze soku cytrynowego i wody, a następnie wyczyścić nie trącym środkiem myjącym.
9. Pokrywkę sokowirówki (3), mikrofiltr (4), pojemnik na miazgę (5), dzbanek na sok (9) pojemnik na miazgę (10) można myć również w zmywarce do naczyń (na najwyższej półce).

Przechowywanie urządzenia:

Sokowirówkę należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Jeżeli urządzenie nie będzie się używane przez dłuższy okres czasu, zaleca się jego dokładne oczyszczenie i ponowne zapakowanie w oryginalne opakowanie lub inne opakowanie chroniące przed kurzem.

TABELA ZALECANYCH PRĘDKOŚCI

| OWOC | PRĘDKOŚĆ |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Jabłko | Wysoka |
| Morela (usunięta pestka) | Niska |
| Burak | Wysoka |
| Jagoda | Niska |
| Brokuł | Wysoka |
| Bruselka | Wysoka |
| Kapusta | Wysoka |
| Marchew | Wysoka |
| Kalafior | Wysoka |
| Seler | Wysoka |
| Ogórek | Niska |
| Fenkuł (koper włoski) | Wysoka |
| Arbuz | Niska |
| Winogrono (bez pestek) | Niska |
| Kiwi | Niska |
| Mango | Niska |
| Dynia | Niska |
| Brzoskwinia (usunięta pestka) | Niska |
| Pomarańcza (oczyszczona ze skóry) | Wysoka lub niska |
| Gruszka | Niska — dla miękkich |
| Ananas | Wysoka — dla twardych |
| Śliwka (usunięta pestka) | Wysoka |
| Malina | Niska |
| Pomidor | Niska |