

Licuadaora lenta

Slow Juicer

Centrifugueuse lente

Estrattore du Succo a Freddo

Liquidificador lento

LL-60



PRECAUCIONES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, se deben respetar una serie de precauciones básicas, como las siguientes:

1. Lea detenidamente las instrucciones y componentes antes de su uso.
2. Este aparato está destinado únicamente a uso alimentario.
3. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos o especificados.
4. Antes de enchufar el cable de corriente, asegúrese de que la indicación de voltaje en el aparato corresponde con el voltaje de su vivienda, para evitar daños en el aparato.
5. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe ni la base en agua u otros líquidos. No utilice la máquina con las manos mojadas ni la deposite sobre superficies mojadas. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
6. Si el cable suministrado está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicios o personas de similar cualificación, al objeto de evitar riesgos.
7. Desconecte el enchufe cuando no esté en uso.
8. Para evitar descargas eléctricas, está prohibido enchufar o desenchufar con las manos mojadas.
9. Para desconectar, extraiga el enchufe de la toma de electricidad.
10. Este aparato no está diseñado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones referidas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
11. Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.
12. Revise el colador cada vez que quiera utilizar el aparato. Si detecta cualquier grieta o daño, no utilice el aparato y contacte con el centro de servicios más cercano.
13. Fije siempre todas las piezas antes de encender el motor y no las libere mientras el aparato esté en funcionamiento.
14. Evite el contacto con las piezas móviles. Asegúrese de que el motor esté completamente detenido antes de desmontar el exprimidor.
15. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
16. No deje el aparato funcionando si se marcha.
17. No desmonte la base.
18. No introduzca objetos extraños en la máquina.
19. No la utilice durante más de 15 minutos ininterrumpidos.
20. No accione la máquina en modo de espera. El tiempo de espera no puede exceder de 2 minutos, de lo contrario podría dañarse la cuchilla helicoidal.
21. Durante el uso, introduzca los alimentos lentamente para evitar obstruir el giro. En caso de obstrucción, detenga el aparato inmediatamente. Active la función Reverse un tiempo y abra la tapa para extraer los alimentos: el aparato volverá a funcionar normalmente.
22. Utilice la varilla especial de presión para introducir el alimento en la tolva.
23. Antes del uso, corte los ingredientes en trozos pequeños y quite el hueso para evitar obstrucciones.
24. No introduzca alimentos muy voluminosos o duros. Si ha introducido estos alimentos en la tolva y se han bloqueado las cuchillas helicoidales, apriete inmediatamente el botón Reverse para evitar la obstrucción. Si durante el uso se activa la protección de bloqueo de la rotación, desenchufe el aparato, límpielo y, 10 segundos después, restablezca la corriente para volver a usarlo.
25. No añada alimentos demasiado duros. Los cereales deben ser sumergidos y empapados en agua antes de introducirlos en la tolva. De lo contrario podría dañar la máquina.
26. Si durante el uso observa cualquier sonido anómalo, olor, recalentamiento, humo, etc., desconecte inmediatamente la corriente y diríjase

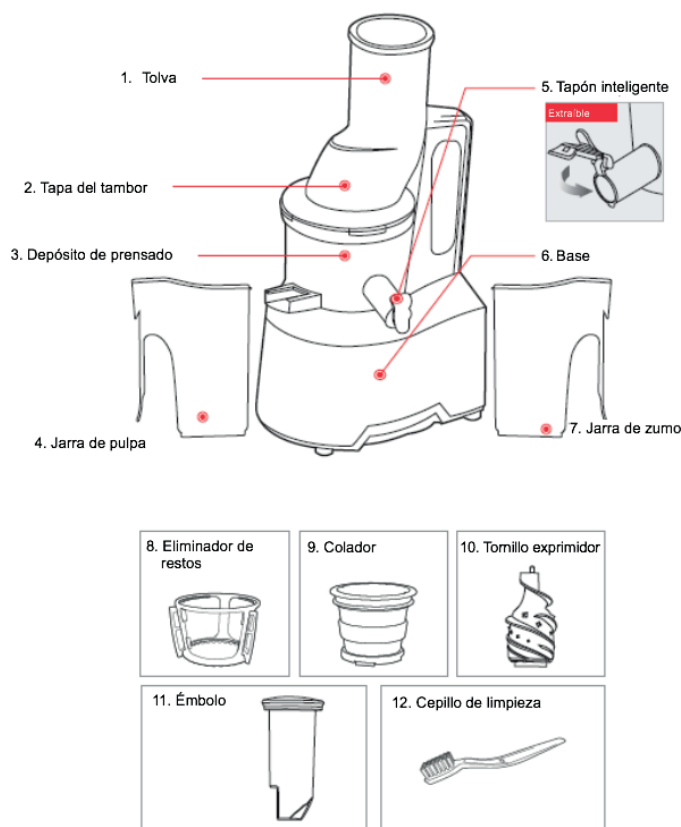
al centro de servicios para que lo reparen. De esta forma evitará descargas eléctricas, fugas de energía y riesgos de incendio.

27. Para evitar incendios, descargas eléctricas o daños al cuerpo de la máquina, etc., no lave el exterior de la máquina en recipientes llenos de agua ni derrame agua en su interior.
28. Cuando se prepare zumo de zanahoria, preste atención al tamaño de las zanahorias: no deben ser superiores los 80 mm de largo, los 15 mm de ancho, ni los 15 mm de alto. El tiempo de la alimentación a intervalos no debe ser inferior a 5 segundos.

ESPECIFICACIONES

Voltaje	CA 220-240 V, ~50/60 Hz
Consumo eléctrico	240 W
Tiempo de funcionamiento estimado	5 min
Intervalo de tiempo estimado	3 min
Peso	7,5 kg
Dimensiones	25 x 16 x 47 cm

PIEZAS DEL APARATO

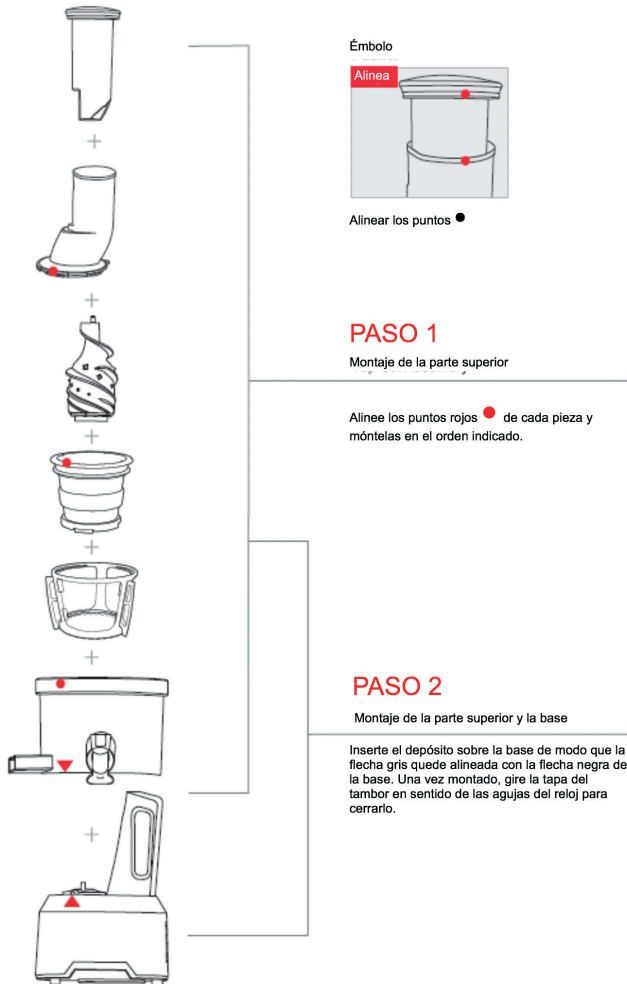


¿QUÉ ES UN EXPRIMIDOR LENTO?

El exprimidor lento es un extractor de zumos equipado con el Sistema de Tecnología de Baja Velocidad (LSTS). Se llama exprimidor lento porque gira a solo 60-70 revoluciones por minuto y no consume más que 150 vatios de energía, en lugar de las 1000-24.000 rpm y los 1500 vatios de los clásicos exprimidores centrífugos de alta velocidad. Pero que no le engañe el nombre: el exprimidor lento prepara zumos más rápidamente que los convencionales y obtiene una pulpa más seca, con un rendimiento mucho mayor. Su método de extracción se basa en masticar y prensar, empleando el tornillo exprimidor a modo de mortero y triturador. Este tornillo aplasta y

prensa los alimentos, liberando sus nutrientes y enzimas más profundos. También descompone más fitonutrientes, con lo que permite obtener un zumo de color más rico, que conserva más vitaminas y minerales. Sus lentas revoluciones no alteran la estructura celular de las frutas y verduras, con lo que se evita su oxidación y disgregación. De esta forma, preserva las valiosas enzimas y nutrientes en el estado más parecido a su forma natural.

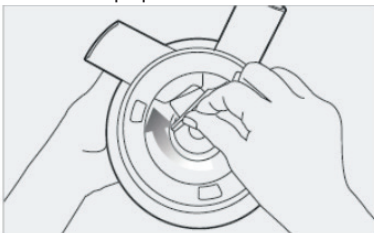
CÓMO MONTARLO



PASO 1. MONTAJE DE LA PARTE SUPERIOR

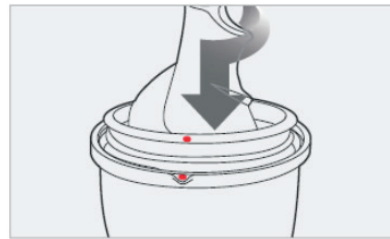
- Lave las piezas antes del primer uso.
- Compruebe que la silicona de compresión y el anillo de silicona están correctamente montados.

1. Inserte con fuerza la silicona de compresión en la ranura situada debajo del caño de pulpa.



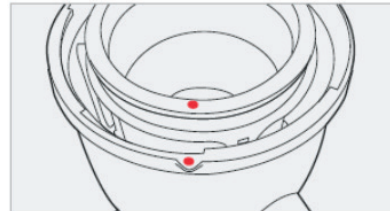
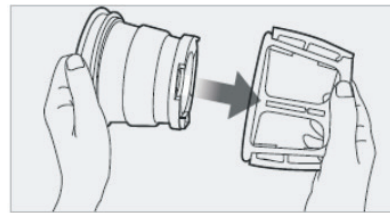
Nota: el exprimidor podría perder líquido si no se monta correctamente.

2. Inserte el tornillo exprimidor en el colador. Gire y presione hacia abajo hasta que encaje en su sitio.

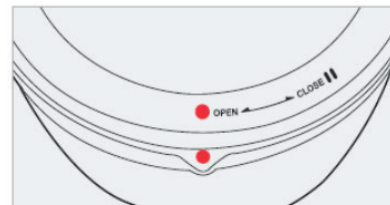


Nota: para poder cerrar la tapa del tambor, es necesario bloquear el tornillo exprimidor en su sitio.

3. Introduzca el colador en el eliminador de restos y después inserte este bloque en el depósito de prensado, asegurándose de que el punto rojo del colador quede alineado con el punto rojo del depósito.

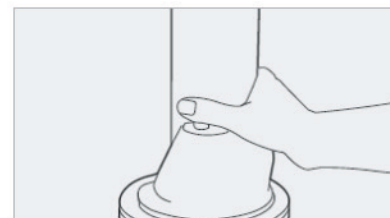


4. Ponga la tapa del tambor en el depósito de prensado alineando el punto rojo de la tapa con el punto rojo del depósito.

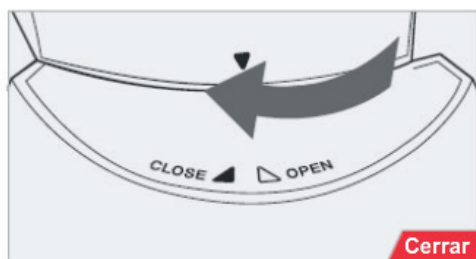
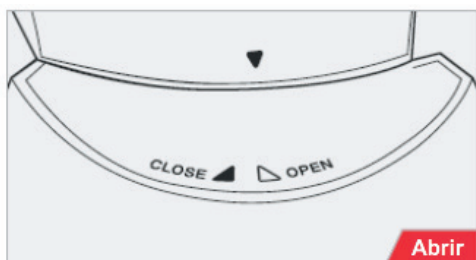


PASO 2. MONTAJE DE LA PARTE SUPERIOR Y LA BASE

CONSEJO: para facilitar el montaje, sujete la tapa del tambor agarrando la tolva y gire en sentido de las agujas del reloj como se muestra en la imagen.

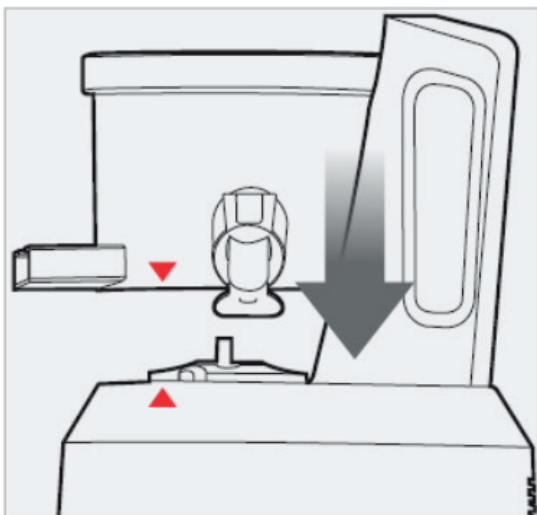


6. Marcas Abrir/Cerrar en la parte superior.

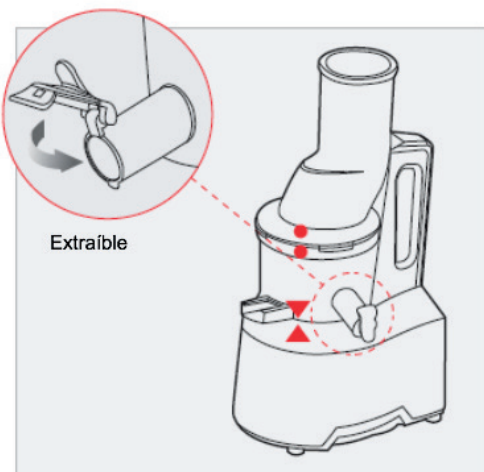


Nota: el exprimidor no funcionará si no se monta correctamente.

7. Inserte el depósito sobre la base de modo que la flecha gris quede alineada con la negra de la base. Una vez montada, gire la tapa del tambor en sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.



8. Ponga la jarra de pulpa bajo el caño de pulpa y la jarra de zumo bajo el caño de zumo, como se muestra en la ilustración.



FUNCIONAMIENTO

1. Cuando todas las piezas estén montadas, enchufe el cable de corriente a una toma de corriente aprobada.
2. Ponga la jarra de pulpa bajo el caño de pulpa y la jarra de zumo bajo el caño de zumo.
3. El exprimidor lento tiene tres ajustes:
FORWARD: enciende el motor y absorbe los alimentos hacia abajo.
OFF: detiene el exprimidor.
REVERSE: devuelve los alimentos por arriba.



4. Antes de insertar alimentos en el exprimidor, lávelos y aclárelos bien. Después córtelos en trozos que quepan fácilmente por el tubo. Elimine antes los huesos de fruta.
NOTA: Inserte los trozos uno a uno.

5. La mayoría de las veces, al insertar los alimentos en el exprimidor, el tornillo los absorberá y empezará a exprimir de inmediato. Algunos alimentos necesitará prensarlos con el émbolo.

NOTA: Si los ingredientes se atascan en el tornillo y la tapa del tambor no se abre, pulse el botón OFF. A continuación mantenga pulsado el botón REVERSE durante 2 o 3 segundos hasta que se desprendan los ingredientes. Repita REVERSE-OFF-FORWARD tantas veces como necesite hasta conseguir lo que busca. Si este procedimiento no funciona, desmonte las piezas y límpielas antes de volver a usar el exprimidor.

NOTA: El botón REVERSE solo funciona mientras mantiene pulsado el interruptor. Para evitar averías, deje que el exprimidor se detenga totalmente antes de pulsar el botón REVERSE.

6. Utilice el tapón inteligente para hacer zumos mixtos, detener el chorro de zumo o lavar entre zumos distintos.

CONSEJO: Exprimir con el tapón inteligente cerrado crea varias mezclas de zumo si se seleccionan distintas frutas y verduras, leche, plátano, judías, etc.

7. El exprimidor lento cuenta con un exclusivo proceso de limpieza fácil para cambiar entre zumos y frutas de distinto sabor. Para limpiar rápidamente los restos que dejen sabor, vierta un vaso de agua en el exprimidor con el tapón inteligente cerrado y accione el exprimidor. De esta forma eliminará la mayoría de los residuos y ya podrá añadir otros ingredientes.

8. Una vez extraído totalmente el zumo y la pulpa, apague el aparato.

NOTA: si no se extraen totalmente los restantes ingredientes del depósito de prensado, puede que el tambor no se abra con facilidad. Después de cada extracción, accione el exprimidor durante otros 30 segundos para extraer el resto de la pulpa.

Si se atasca la tapa del tambor, pulse los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden, cambiando de atrás adelante 2 o 3 veces para desprender los alimentos. A continuación ponga las manos sobre la tapa del tambor y presione con fuerza hacia abajo mientras la gira en sentido antihorario para abrirla.

CONSEJOS SOBRE INGREDIENTES

NO añada los siguientes ingredientes en el exprimidor:

Huesos de fruta: De melocotón, nectarinas, albaricoques, ciruelas, mangos. Retírelos antes de introducir estas frutas.

Pieles duras o incomedibles: De piña, melón, mango, naranja, etc. Pele la fruta antes de introducirla.

Fruta helada o hielo: Fresas, arándanos, frambuesas heladas, etc. Descongele totalmente las frutas antes de exprimirlas. No vierta hielo.

Aceite vegetal o animal: Semillas de sésamo, mantequilla, margarina, etc. No exprima ingredientes que contengan aceite vegetal o animal, ya que pueden mermar el rendimiento del exprimidor e incluso dañarlo.

Otros: Coco, azúcar de caña, cereales integrales: no exprima ingredientes que no contengan agua.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN DE INGREDIENTES Y EXTRACCIÓN

Frutas y verduras blandas (naranjas, tomates)	Pélelas y retire las semillas. Trocéelas. Para exprimir ingredientes que formen mucha espuma, deje abierto el tapón inteligente. Cierre el émbolo para evitar salpicaduras de zumo.
Frutas y verduras duras (zanahoria, patata, remolacha)	Sumérjalas en agua fría antes de exprimirlas y córtelas en trozos (de 2,5 cm de grosor, 2,5 cm de ancho y 5-15 cm de largo). Para extraer la máxima cantidad de zumo, exprima ingredientes con alto contenido en agua.
Ingredientes con semillas pequeñas (frambuesas, uvas, granada)	Antes de exprimir ingredientes congelados, deje que se descongelen. Lave los ingredientes y elimine el tallo y las pepitas. En el caso de la granada, descarte la piel y exprima solo la pulpa. Inserte entre 3 y 5 uvas a la vez, añada 1 cucharada de granada y frambuesa al mismo tiempo.
Alimentos fibrosos o de hoja verde resistente	Sumérjalos en agua fría durante unos 30 minutos y córtelos en pequeños trozos. Separe los tallos. Corte el tallo exterior que es más grueso y resistente unos 10 cm de longitud o menos. Vaya insertando hojas y tallos de forma alterna.

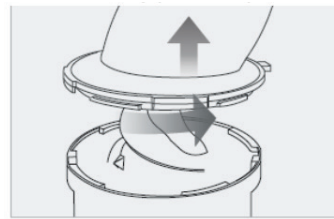
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato y desenchufe el cable de corriente de la toma de pared.

Nota: Extraiga toda la pulpa que quede en el depósito de prensado antes de apagar el exprimidor. Para facilitar la limpieza, accione el exprimidor otros 30 segundos después de extraer el zumo.

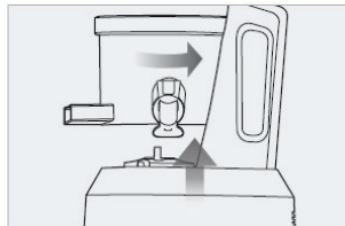
- Si se atasca la tapa del tambor, pulse los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden 2 o 3 veces para desbloquearla. A continuación ponga las manos sobre la tapa del tambor y presione con fuerza hacia abajo mientras la gira en sentido antihorario para abrirla.

2. Una vez montada, gire la tapa del tambor en sentido de las agujas del reloj para cerrarla.

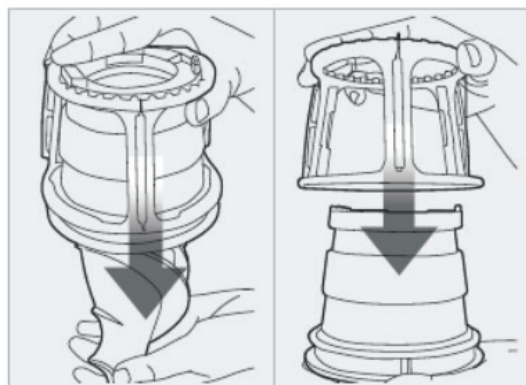


NOTA: cuando necesite mover el aparato, no lo levante por la tolva. Levántelo siempre tomándolo por la base o el mango.

3. Inserte el depósito sobre la base de modo que la flecha gris quede alineada con la flecha negra de la base.



4. Desmonte el tornillo exprimidor, el colador y el eliminador de restos del depósito de prensado. Limpie con el cepillo incluido.

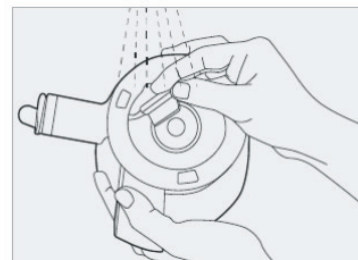


NOTA: Limpie el exprimidor de inmediato antes de cada uso. Si se secan los residuos del exprimidor, es posible que el montaje y la limpieza le resulten más difíciles. La acumulación de restos puede hacer que el aparato funcione de manera deficiente.

- Para un desmontaje más sencillo, deposite la parte superior en el fregadero y vierta agua por arriba.

- Seque bien la parte inferior del tornillo exprimidor, en la parte de la base en que se conecta al eje cilíndrico de metal.

5. Coloque el depósito de prensado bajo el agua del grifo y extraiga la silicona de compresión para limpiar el caño de pulpa.



CONSEJO: Sumerja el depósito de prensado en una solución de agua caliente con bicarbonato y un poco de lejía para limpiar el exceso de restos acumulados.

USO DEL ACCESORIO PARA HELADOS

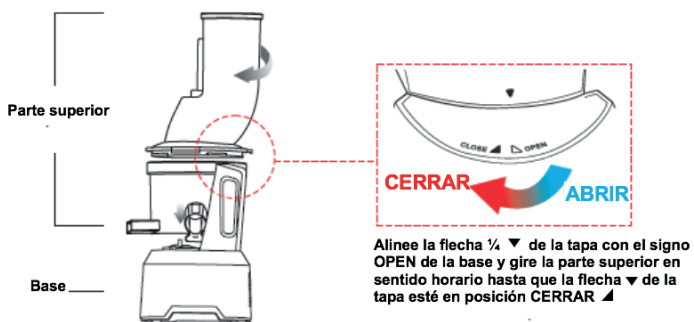
NOTA: Antes del uso, compruebe que la tapa de silicona esté bien colocada.

1. Para montar la parte superior, coloque el tornillo exprimidor y el accesorio para helados en el depósito de prensado y cierre la tapa.
 - Inserte el accesorio para helados en el depósito de prensado alineando los puntos rojos del accesorio para helados y del depósito de prensado.
 - Inserte el tornillo exprimidor en el accesorio para helados con un movimiento giratorio.
 - Coloque la tapa en el depósito de prensado alineando los puntos rojos de la tapa y del depósito de prensado. A continuación, gire la tapa en sentido horario hasta cerrarla.

Deje siempre el tapón inteligente abierto cuando utilice el accesorio para helados.



2. Acople la parte superior montada en la base.



PRECAUCIÓN:

El accesorio para helados se utiliza con ingredientes congelados. Deje que los alimentos congelados se descongelen entre 5 y 20 minutos antes del uso, dependiendo del tipo de ingrediente. Procese despacio una cantidad más pequeña por lote.



NOTA: No vierta hielo ni alimentos que contengan aceite vegetal o animal. Podría averiar el aparato. Quite los huesos de la fruta y pélela antes de introducirla.

USO DEL ACCESORIO PARA BATIDOS

NOTA: Antes del uso, compruebe que la tapa de silicona esté bien colocada.

1. Para montar la parte superior, inserte el tornillo exprimidor y el accesorio para batidos en el depósito de prensado y cierre la tapa.
 - Inserte el eliminador de restos y el accesorio para batidos en el depósito de prensado alineando los puntos rojos del accesorio y del depósito de prensado.
 - Inserte el tornillo exprimidor en el accesorio para batidos con un movimiento giratorio.
 - Coloque la tapa en el depósito de prensado alineando los puntos rojos de la tapa y del depósito de prensado. A continuación, gire la tapa en sentido horario hasta cerrarla.

Deje siempre el tapón inteligente cerrado cuando utilice el accesorio para batidos.



2. Acople la parte superior montada en la base.



PRECAUCIÓN:

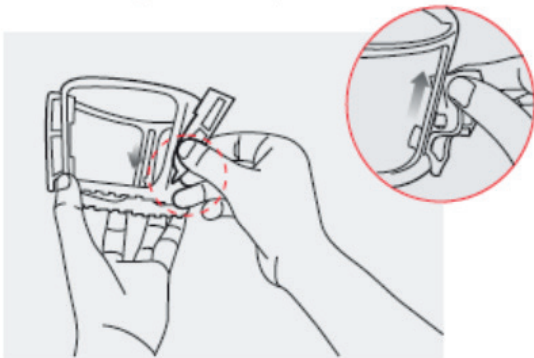
Para exprimir alimentos congelados, deje que se descongelen entre 5 y 20 minutos antes, dependiendo del tipo de alimento. Procese despacio una cantidad más pequeña por lote. Vierta leche u otro líquido adicionalmente.



NOTA: No vierta hielo ni alimentos que contengan aceite vegetal o animal. Podría averiar el aparato. Quite los huesos de la fruta y pélela antes de introducirla.

CÓMO LIMPIAR LAS PIEZAS DE SILICONA

Las piezas de silicona pueden extraerse para su limpieza. Una vez limpias, vuelva a ponerlas en su sitio, como se muestra en la imagen de abajo.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El exprimidor no tiene corriente	<ul style="list-style-type: none"> • Revise si el cable de corriente está bien enchufado • Revise si la tapa de tambor y el depósito de prensado están en su sitio • Revise si la parte superior y la base están correctamente montadas. <p>El exprimidor no funcionará si las piezas no se montan correctamente. El exprimidor no funcionará si las piezas no se montan correctamente.</p>
Poca cantidad de zumo	<ul style="list-style-type: none"> • La cantidad de zumo depende del contenido de agua de los ingredientes. • Si los ingredientes no son frescos, su cantidad de agua será menor. • Revise si la silicona de compresión está bien insertada. • Si el propio ingrediente tiene un bajo contenido de agua, un truco es empaparlo en agua antes de exprimirlo. • Si exprime ingredientes con pepitas diminutas, es posible que la cantidad de zumo sea menor tras varias raciones. Desmonte y limpie la parte superior entre usos. <p>Los restos de semillas en el fondo del colador pueden afectar el rendimiento del exprimidor y la cantidad de zumo en general.</p>

Hay mucha pulpa en el zumo	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se exprime continuamente, dependiendo de los ingredientes, el zumo puede contener pulpa fina abundante. • Para reducir la cantidad de pulpa, limpie la parte superior frecuentemente y extraiga la pulpa. • Utilice la rejilla del colador y filtre el zumo con ella para recoger la pulpa no deseada. • Si el colador y el tornillo están dañados, se recomienda sustituir estas piezas. • La vida útil de cada pieza puede variar dependiendo de la duración y forma de uso y de los ingredientes exprimidos. • Si se introducen muchos ingredientes al mismo tiempo, es posible que el exprimidor se detenga continuamente. El resultado será presencia de pulpa en el zumo. Introduzca los ingredientes despacio y en pocas cantidades a la vez.
La tapa del tambor no cierra	<ul style="list-style-type: none"> • Para poder cerrar la tapa de tambor adecuadamente, asegúrese de que ha empujado el tornillo exprimidor hasta el colador. • Si el tornillo exprimidor no está ajustado correctamente en su posición, es posible que la tapa del tambor no cierre.
Sonido extraño del exprimidor	<ul style="list-style-type: none"> • Revise si las piezas están bien montadas. Pruebe a volver a montar las piezas y escuche si el sonido extraño se repite. • No ponga en marcha el exprimidor a no ser que haya ingredientes y/o líquido en él. • Utilizar el exprimidor sin ingredientes puede provocar daños al tornillo e incrementar el nivel de ruido. • Si se produce algún ruido después de introducir los ingredientes en el exprimidor, compruebe el tamaño de los trozos. No introduzca alimentos de más de 2,5 cm de grosor. • Dependiendo del tipo de ingredientes, las dimensiones pueden ser menores. • El ruido puede producirse si el exprimidor es accionado en superficies irregulares o inclinadas. Durante el uso, sitúe el exprimidor sobre una superficie horizontal plana.
La pulpa extraída es muy húmeda	<ul style="list-style-type: none"> • Al principio de la extracción, puede que la pulpa contenga más agua. • El estado de los ingredientes puede afectar a la pulpa extraída. Especialmente si no son frescos, es posible que se extraiga zumo junto con la pulpa.
El depósito de prensado se mueve durante el uso	<ul style="list-style-type: none"> • El tornillo exprimidor y el colador están configurados para triturar y exprimir los ingredientes. Es normal que el tornillo exprimidor y el colador vibren. • La vibración de la parte superior puede ser mayor si el ingrediente contiene fibras resistentes.

<p>El exprimidor se detiene de repente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el cable de corriente y asegúrese de que está enchufado correctamente. • Revise que todas las piezas están correctamente montadas. • Si se introducen muchos ingredientes al mismo tiempo es posible que el exprimidor se detenga. • Si el exprimidor se detiene porque hay demasiados ingredientes en él, apriete los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden, cambiando adelante y atrás 2 – 3 veces. • La opción Reverse devuelve los ingredientes hacia arriba y la opción Forward los absorbe. • Si el exprimidor se detiene por la protección de sobrecarga, deje que se enfríe durante entre 30 minutos y 2 horas antes de exprimir de nuevo. • Si la fruta tiene hueso, retírelo antes de exprimir. Los huesos pueden dañar el exprimidor.
<p>Capas de separación en el zumo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dependiendo de la densidad de los ingredientes, el zumo extraído puede mostrar capas de zumos diferentes. Es diferente de la separación debida a la oxidación causada por exprimir con un exprimidor de alta velocidad.
<p>La tapa de tambor está atascada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Después de exprimir accione el exprimidor otros 30 segundos para extraer la pulpa restante. • Si hay mucha pulpa en la parte superior, es posible que la tapa del tambor no se abra. En este caso presione los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden, cambiando adelante y atrás 2 – 3 veces. • Vierta agua a través de la tolva para lavar el interior y después intente abrir la tapa del tambor.
<p>•</p>	
<p>El zumo gotea por el cuerpo de la base</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si la silicona de compresión en el fondo del depósito de prensado no está bien encajada, el zumo puede derramarse hacia la base del exprimidor. Antes de montar las piezas, revise y asegúrese de que la silicona de compresión encaje correctamente.
<p>Decoloración de las partes plásticas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si, después de exprimir, el exprimidor no se limpia inmediatamente, la pulpa restante puede secarse y deteriorar el color. • Los ingredientes ricos en carotenoides (zanahorias, espinacas) pueden teñir las partes plásticas. • Frote con aceite vegetal las zonas decoloradas y utilice un detergente suave para la limpieza. • Utilice aceite vegetal para la limpieza de las partes decoloradas. No utilice aceite vegetal en el tornillo exprimidor ni en el colador. Si el aceite vegetal o aceites de grasa de animal entran en contacto con el tornillo exprimidor o el colador, el rendimiento del exprimidor podría reducirse y las piezas, dañarse.

NOTA: No deseche el aparato junto con la basura doméstica normal al final de su vida útil. Llévelo a un punto limpio para su reciclaje. Así ayudará a proteger el medio ambiente.

SAFETY PRECAUTIONS

When using the electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

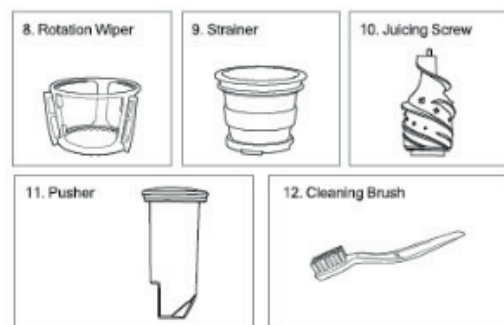
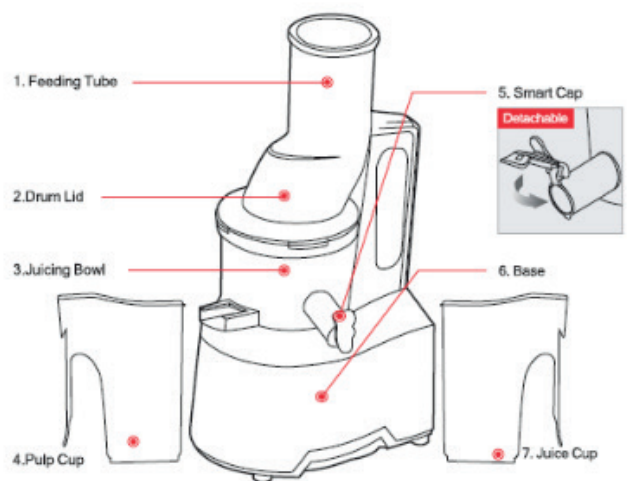
1. Please carefully read the instructions and components before operating.
2. This appliance is intended for food use only.
3. Do not use the appliance other than intended or specified purposes.
4. Make sure the voltage mark on the appliance corresponds to the voltage in your home before plugging in the power cord in order to avoid damage to the appliance.
5. To protect against electrical shock, do not place cord, plug, or base unit in water or other liquids. Don't operate machine with wet hand or place on a wet working place. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Unplug from outlet when not in use.
8. It is prohibited to plug or unplug with wet hand to avoid electric shock.
9. To disconnect, remove plug from the electric outlet.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. Check the strainer every time you want to use the appliance. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance and contact the nearest service centre.
13. Always securely clamp in place all parts before the motor is turned on. Do not unfasten while appliance is in operation.
14. Avoid contacting moving parts. Make sure the motor stops completely before disassembling.
15. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
16. Do not let the appliance go on working when you move away.
17. Do not disassemble the base.
18. Do not put any foreign materials into the machine.
19. Do not use for more than 15 minutes continuously.
20. It is prohibited to let the machine operate in idle state. Idling time can't exceed 2 minutes or it will damage the spiral blade.
21. During operation, please feed the food material slowly to avoid clogging rotation. If clogging happens, please stop working immediately. Reverse it for a while then open the lid to take out the food and then it can work again.
22. Please use the special pressing stick to feed food into the feeder opening.
23. Before use, please cut ingredients into small pieces and take out core or it will cause clogging.
24. It is prohibited to insert too big or too hard food materials. If those foods have been put into the feed tube and thus blocking the spiral blades, immediately press the reverse button to anti-block. If blocking rotation protection happens during operation, please unplug the power and clear up and 10 seconds later, you connect the power to use it again.
25. Do not use too hard food materials. Cereals should be carefully immersed and soaked in water before it can be fed into the feeder opening. This can avoid damage to the machine.
26. When using, if there are any abnormal sound, smell, overheating, smoke, etc., immediately turn off the power and apply to the service center for maintenance and repair. This can avoid electric shock, electricity leakage and fire hazard.
27. It is prohibited to scrub and wash the machine body on water-filled platform or pour water to wash the inside of the machine to avoid fire, electric shock or damage to machine body, etc.
28. When making the carrot juice, please pay attention to the size of carrots,

the size should be no more than 80mm in length, no more than 15mm in width, no more than 15mm in height. Interval feeding time should be no less than 5 seconds.

SPECIFICATION

Voltage	AC 220-240V, ~50/60Hz
Power consumption	240 W
Rated working time	5 min
Rated interval time	3 min
Weight	7,5 kg
Dimensions	25 x 16 x 47 cm

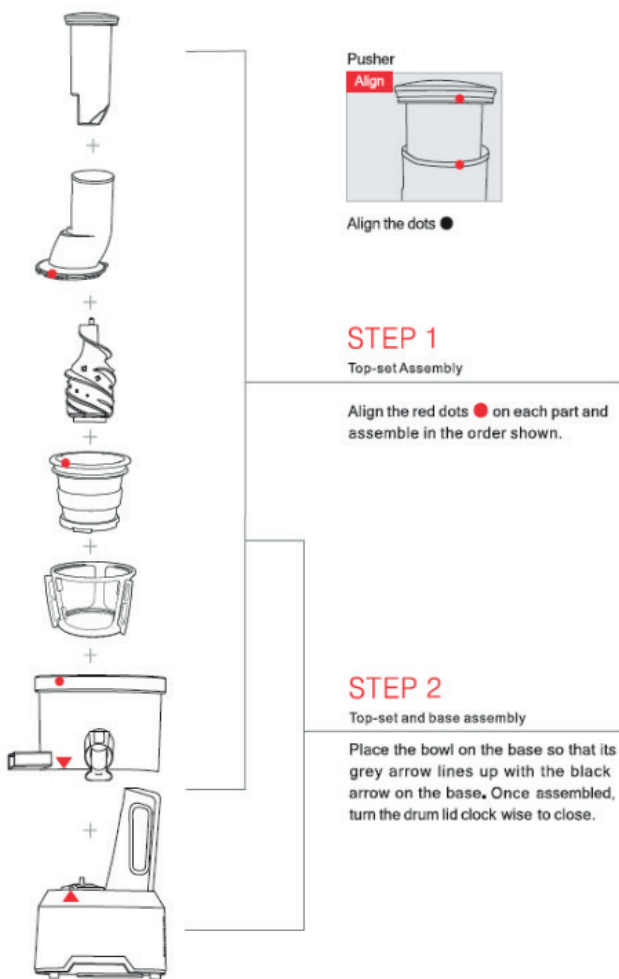
PARTS OF APPLIANCE



WHAT IS A SLOW JUICER?

The slow juicer is a juice extractor that uses Low Speed Technology System (LSTS). It is called a slow juicer. Because it operates at only 60~70RPM and uses a mere 150watt of energy, instead of 1,000~24,000RPM and up to 1,500watt of energy like a typical centrifugal "High Speed" juicer. But don't let the name fool you. The slow juicer actually juices faster than a typical juicer and expels much drier pulp with a much higher yield. The method of extraction is masticating and pressing, using the screw-like juicing screw like a mortar and pestle. The action crushes and presses the food, releasing its deep-seated nutrients and enzymes. It also breaks up more of phytonutrients, resulting in a richer colored juice that retains more vitamins and minerals. The slow RPM ensures that it does not disturb the cellular structure of fruits and vegetables, eliminating oxidation and separation. Thus, it preserves the precious enzymes and nutrients that are closed to its natural form.

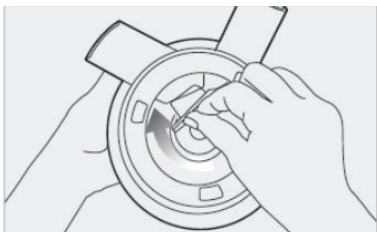
HOW TO ASSEMBLE



STEP 1. TOP SET ASSEMBLY

- Wash the parts before first use.
- Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

1. Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout.



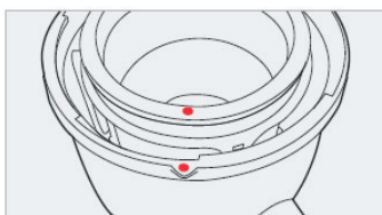
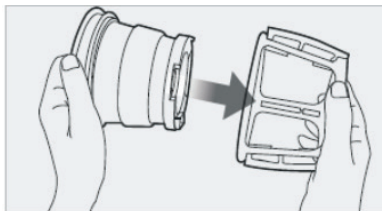
Note: the Juicer may leak if not assembled properly.

2. Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks in place.

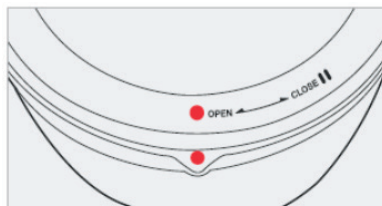


Note: the juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

3. Assemble the strainer into the rotation wiper then place this assembly into the juicing bowl ensuring the red dot on the strainer is aligned with the red dot on the juicing bowl.

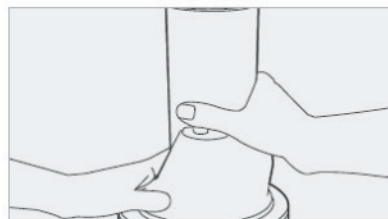
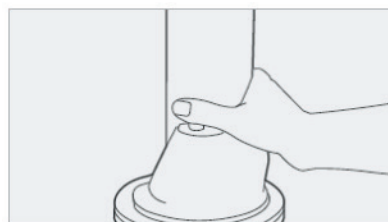


4. Place the drum lid on to the juicing bowl aligning the red dot on the drum lid with the red dot on the juicing bowl.

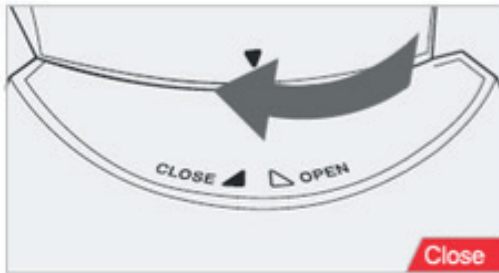
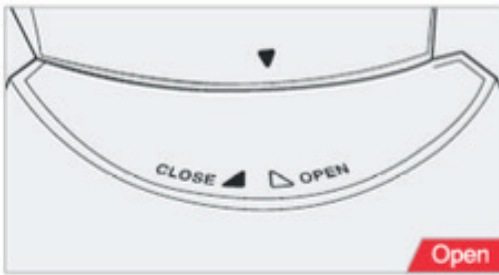


STEP 2. TOP SET AND BASE ASSEMBLY

TIP: for easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.

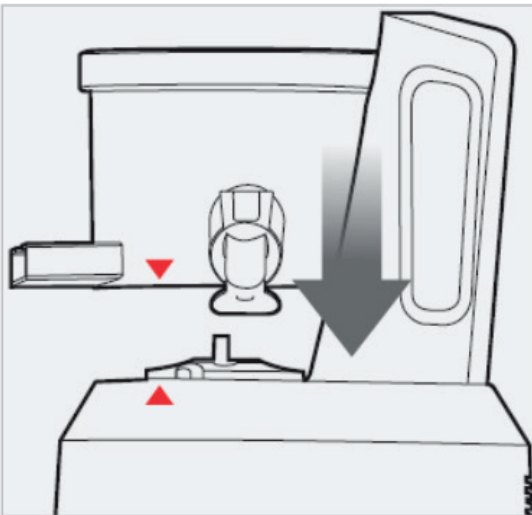


6. Open/ Close mark on the top-set.

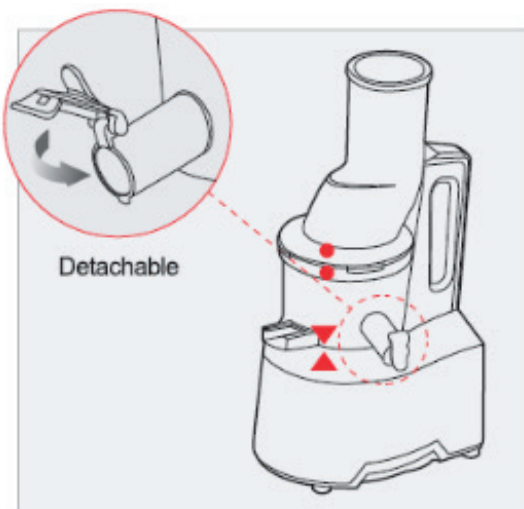


Note: the Juicer will not operate if not assembled properly.

7. Place the bowl on the base so that its grey arrow lines up with the black arrow on the base. Once assembled, turn the drum lid clockwise to close.



8. Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout as shown in the illustration.



OPERATION

- Once all parts are securely in place, connect the power cord to an approved power source.
- Place the pulp container under the pulp spout and a juice cup under the spout for juice.
- The Slow Juicer has three settings:
FORWARD – Starts the motor and pulls down the food.
OFF – Stops the operation.
REVERSE – Pushes the food back up.



- Before placing food in the juicer, please make sure all foods are thoroughly washed and cleaned, cut all foods to an appropriate size to easily fit into the food chute. Please remove any hard seeds before juicing.
NOTE: Insert prepared ingredients one piece at a time.

- For the most part, when placing food into the Slow Juicer, the juicing screw will pull in the food and start juicing immediately. You will need the included pusher with some foods.

NOTE: If the ingredients become jammed in the screw and drum lid does not open, press OFF button. Then press and hold the REVERSE button for 2-3 until the ingredients become dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as often as needed to receive the desired result. If this does not help, disassemble and clean the parts before using the juicer again.

NOTE: The REVERSE button only works while holding down the switch. Let the juicer stop completely before using the REVERSE button to prevent malfunction.

- Use the smart cap to make mixed juices, stop juice from dripping or rinse between different juices.

TIP: Juicing with the smart cap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables, milk, banana, beans, etc are selected.

- The Slow Juicer has a unique simple cleaning process when switching between different flavors of juices and fruits. Quickly rinse away leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed. This will rinse out most of the residue and you are ready to keep juicing.

- After juice and pulp are completely extracted, switch the unit OFF.

NOTE: if the remaining ingredients in the juicing bowl have not been extracted completely, the drum may not open easily. After each extraction run the juicer for additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp.

When the drum lid is stuck, press REVERSE – OFF – FORWARD buttons in this order; switching back and forth 2 – 3 times to dislodge the ingredients. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.

TIPS ON INGREDIENTS

DO NOT put the following ingredients into the juicer:

Hard seeds: Peach, nectarines, apricot, plum, mango – remove hard seeds before juicing.

Hard or inedible skins: Pineapple, melon, mango, orange, etc. – peel the skins from the ingredients before juicing.

Frozen fruits or ice: Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc. – completely thaw frozen fruits before juicing. Do not use ice.

Vegetable/ animal oil: Sesame seed, butter, margarine, etc – do not extract ingredients containing vegetable or animal oil – this can reduce performance and even damage the juicer.

Others :Coconut, sugarcane, whole grains, etc. – do not extract ingredients with no water content.

INGREDIENTS PREPARATION AND EXTRACTION TIPS

Soft fruits and vegetables (oranges, tomatoes)	Peel the skin, take out the seeds. Cut into pieces. Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during the extraction. Use the pusher to prevent juice splash.
Hard fruits and vegetables (carrots, potato, beets)	Soak in cold water prior to juicing, cut to appropriate sizes (2.5cm thick, 2.5cm wide and 5-15cm long). To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.
Ingredients with small seeds (raspberry, grape, pomegranate)	Thaw frozen ingredients before juicing. Rinse ingredients, remove the seeds and discard the stem. For pomegranate, discard the skin and juice only the inner part. Insert 3-5 grapes at a time, add about 1 tablespoon of pomegranate and raspberry at a time.
Fibrous and/ or tough leafy ingredients	Soak in cold water for about 30 minutes and cut into small lengths. Separate each stem. Cut the outer stem that are thick and tough to 10cm long or less. Alternate between inserting leafy parts and stems while juicing.

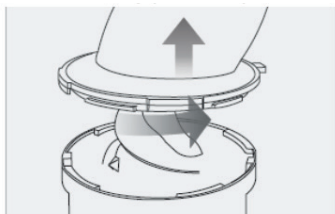
CLEANING AND MAINTAINANCE

1. Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

Note: Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer. For easier clean up, operate the juicer for additional 30 seconds after the juice is extracted.

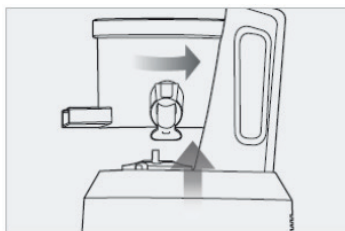
- When the drum lid is stuck, press the REVERSE – OFF – FORWARD button in this order 2 – 3 times to dislodge. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down simultaneously turning the drum lid counter-clockwise to open.

2. Turn the drum lid clockwise to open.

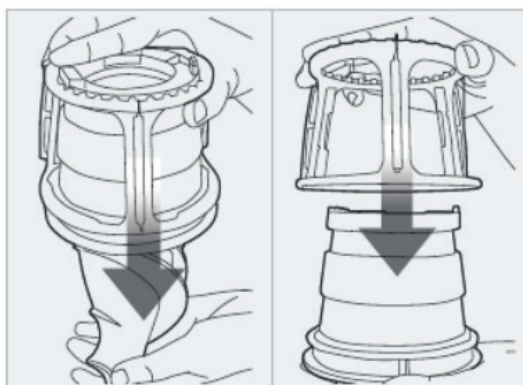


NOTE: when grabbing the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

3. Place the bowl on the base so its grey arrow lines up with the black arrow on the base.



4. Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.

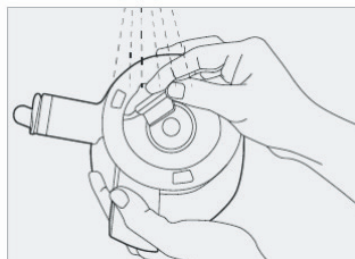


NOTE: Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and cleaning difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.

- For easier disassembly please the top-set in the sink and run the water through from the top of the top-set.

- Thoroughly dry the bottom of the juicing screw where it connects to the metal cylinder shaft on the base.

5. Place the juicing bowl under running water and unplug the compression silicone to clean the pulp spout.



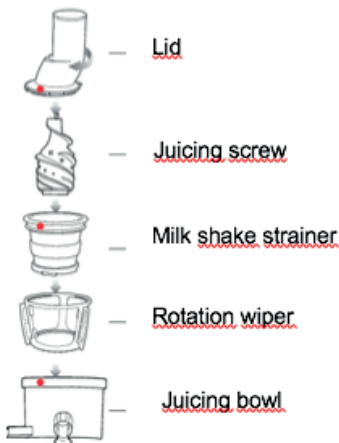
TIP: Soak the juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach to clean the excess build up.

USE OF ICE-CREAM STRAINER

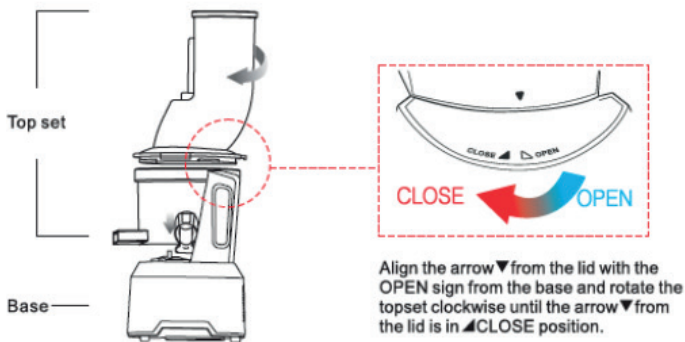
NOTE: Before use make sure that silicone cover is correctly in place.

- To assemble the top set, place the juicing screw and the blank strainer in the juicing bowl and close the lid.
 - Insert the blank strainer into the juicing bowl while aligning the red dots of the blank strainer and the juicing bowl.
 - Insert the juicing screw into the blank strainer with a twisting motion.
 - Place the lid onto the juicing bowl by aligning the red dots of the lid and the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

When using the blank strainer, always leave the smart cap open.



- Place the assembled top set onto the base.



CAUTION:

The ice cream strainer is used only with frozen ingredients. Depending on the different ingredients, allow the frozen items to thaw for 5-20 minutes before use. Slowly process a smaller amount per batch.



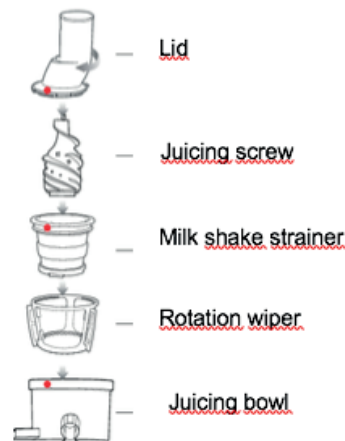
NOTE: Do not use ice or process ingredients containing vegetable or animal oil. It may cause a malfunction. Remove hard seeds from the ingredients and peel the skins from the ingredients before juicing.

USE OF MILK SHAKE STRAINER

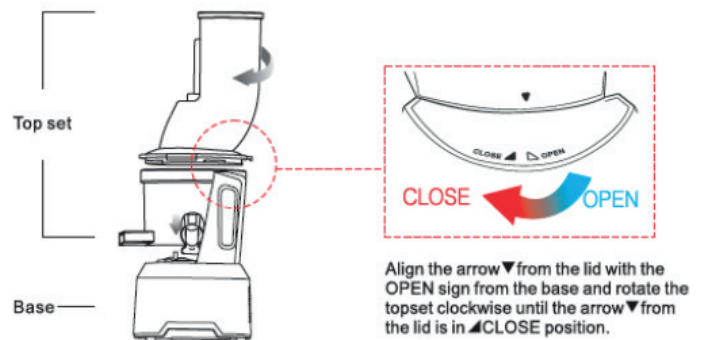
NOTE: Before use make sure that silicone cover is correctly in place.

- To assemble the top set, place the juicing screw and the milk shake strainer in the juicing bowl and close the lid.
 - Insert the rotating wiper and milk shake strainer into the juicing bowl while aligning the red dots of the milk shake strainer and the juicing bowl.
 - Insert the juicing screw into the blank strainer with a twisting motion.
 - Place the lid onto the juicing bowl by aligning the red dots of the lid and the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

When using the milk shake strainer, always leave the smart cap closed.



- Place the assembled top set onto the base.



CAUTION:

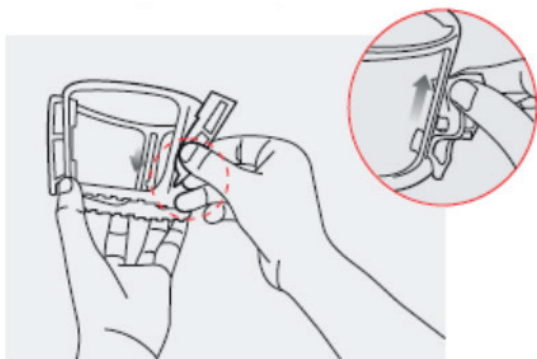
When juicing frozen ingredients, depending on the different ingredients, allow the frozen items to thaw for 5-20 minutes before use. Slowly process a smaller amount per batch. Pour milk or other liquid additionally.



NOTE: Do not use ice or process ingredients containing vegetable or animal oil. It may cause a malfunction. Remove hard seeds and peel the skins from the ingredients before juicing.

HOW TO CLEAN SILICONE WIPERS

The silicone wipers are removable for cleaning. After cleaning, place the silicone wipers back onto the frame as shown in the picture below.



TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
No power to the juicer	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the power cord is properly plugged in. • Check if the drum lid and the juicing bowl are in place. • Check if the top-set and the base are properly assembled. • Juicer will not operate if the parts are not assembled properly.
Low juice yield	<ul style="list-style-type: none"> • The juice yield depends on the water content of the ingredients. • If the ingredients are not fresh, they contain reduced amount of fluids. • Check if the compression silicone is firmly inserted. • If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing. • If juicing ingredients with small seeds, after a few servings it may reduce the juice yield. Disassemble and wash the top-set in between juicing. • If there is seed residue on the bottom of the strainer it can affect juicer performance and the overall juice yield.
There is too much pulp in the juice	<ul style="list-style-type: none"> • When continuously juicing, depending on the ingredient the juice may contain a lot of fine pulp. • To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp. • Use the mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp. • If the strainer and the screw are damaged, it is recommended to replace the parts. • The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted. • If too many ingredients are inserted at the same time, it may cause juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice. Insert ingredients slowly and few at a time.

The drum lid will not close	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the juicing screw is pushed all the way in to the strainer in order for the drum lid to close properly. • If the juicing screw is not properly in position, the drum lid may not close.
Odd noise from the juicer	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the parts are assembled correctly. • Try reassembling the parts and listen for the odd noise. • Do not start the juicer unless there are ingredients and/ or liquid in it. • Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw and increase the noise level. • The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer. • If noise occurs when the ingredients are inserted into the juicer, check the size of ingredients. Do not insert anything over 2.5cm of thickness. • Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller. • The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface while operating.
The extracted pulp is very moist	<ul style="list-style-type: none"> • During the very beginning of extraction the pulp can be more moist. • Depending on the ingredient's condition, the extracted pulp can be affected; especially when the ingredient is not fresh, the juice can be extracted with the pulp.
During operation the juicing bowl shakes	<ul style="list-style-type: none"> • The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate. • If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.
During juicing the juicer stopped	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power cord and make sure it is plugged in correctly. • Check that all the parts are correctly assembled. • If too many ingredients are inserted at once, this can cause the juicer to stop. • When the juicer stops because there are too many ingredients in it, press the REVERSE – OFF – FORWARD buttons in this order, switching back and forth 2 – 3 times. • The reverse setting will push the ingredients up and the forward setting will pull the ingredients down. • If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool down for 30 minutes to 2 hours before juicing again. • If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.
Layers of separation in the juice	<ul style="list-style-type: none"> • Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.

The drum lid is stuck	<ul style="list-style-type: none"> • After juicing let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp. • If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid not to open. In this situation press the REVERSE – OFF – FORWARD buttons in this order, switching back and forth 2 – 3 times. • Pour water down the feeding tube to rinse out the inside and then try opening the drum lid.
Juice dripping down the body of the base	<ul style="list-style-type: none"> • If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.
Discoloration of the plastic parts	<ul style="list-style-type: none"> • After juicing if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside can dry up and affect the color of the juicer. • Ingredients that are rich in carotenoids (carrots, spinach) may dye plastic parts. • Rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean. • Vegetable oil should be used during clean-up for parts are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect juicer's performance and damage the parts.

NOTE: Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life. Hand it in at an office collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch der elektrischen Komponenten des Geräts müssen grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen stets befolgt werden. Dazu zählen:

1. Lesen Sie die Anweisungen und Komponenten sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät betätigen.
2. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung mit Lebensmitteln bestimmt.
3. Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen oder spezifizierten Zwecke.
4. Stellen Sie sicher, dass die Spannungskennzeichnung auf dem Gerät der Spannung bei Ihnen zu Hause entspricht, bevor Sie das Kabel einstecken. Dies, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
5. Um sich vor Kurzschlüssen zu schützen, geben Sie das Kabel, den Stecker oder das Basisgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Maschine nicht auf einer nassen Arbeitsfläche oder wenn Sie nasse Hände haben. Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Theke hinunterhängen. Das Kabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
6. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Händler oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
8. Es ist nicht erlaubt, den Stecker mit nassen Händen zu ziehen, um einen Kurzschluss zu vermeiden.
9. Um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
10. Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für die Verwendung durch Personen (Kinder eingeschlossen) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über ausreichend Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese nicht beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der Verwendung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
11. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
12. Überprüfen Sie das Sieb vor jedem Gebrauch. Sollten Sie Risse oder Defekte feststellen, lassen Sie das Gerät vorläufig unbenutzt und kontaktieren Sie das nächste Kundenzentrum.
13. Befestigen Sie stets alle Komponenten am richtigen Ort, bevor Sie den Motor einschalten. Nehmen Sie keine Komponenten ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
14. Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Stellen Sie sicher, dass der Motor angehalten hat, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.
15. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von einem heißen Gas- oder Elektroherd oder einem geheizten Ofen.
16. Bleiben Sie beim Gerät, solange es in Betrieb ist.
17. Die Basis darf nicht demontiert werden.
18. Führen Sie keine Fremdmaterialien in die Maschine ein.
19. Verwenden Sie das Gerät jeweils nicht länger als 15 Minuten an einem Stück.
20. Das Gerät darf nicht im Leerlauf betrieben werden. Wird das Gerät länger als 2 Minuten im Leerlauf betrieben, wird das Spiralmesser beschädigt.
21. Geben Sie die zu pressenden Lebensmittel während des Betriebes langsam in das Gerät, um Verstopfungen zu vermeiden. Sollte eine Verstopfung eintreten, muss das Gerät umgehend angehalten werden. Drehen Sie das Gerät für eine Weile um. Öffnen Sie dann den Deckel, um die Lebensmittel herauszunehmen. Nun können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
22. Verwenden Sie den besonderen Stößel, um Lebensmittel in das Gerät einzugeben.
23. Schneiden Sie zu pressende Lebensmittel in kleine Stücke und entfernen Sie Kerne, andernfalls können Verstopfungen entstehen.
24. Große Stücke oder harte Lebensmittel dürfen nicht in das Gerät eingegeben werden. Sollten trotzdem solche Lebensmittel eingegeben und dadurch das Spiralmesser blockiert werden, drücken Sie umgehend die

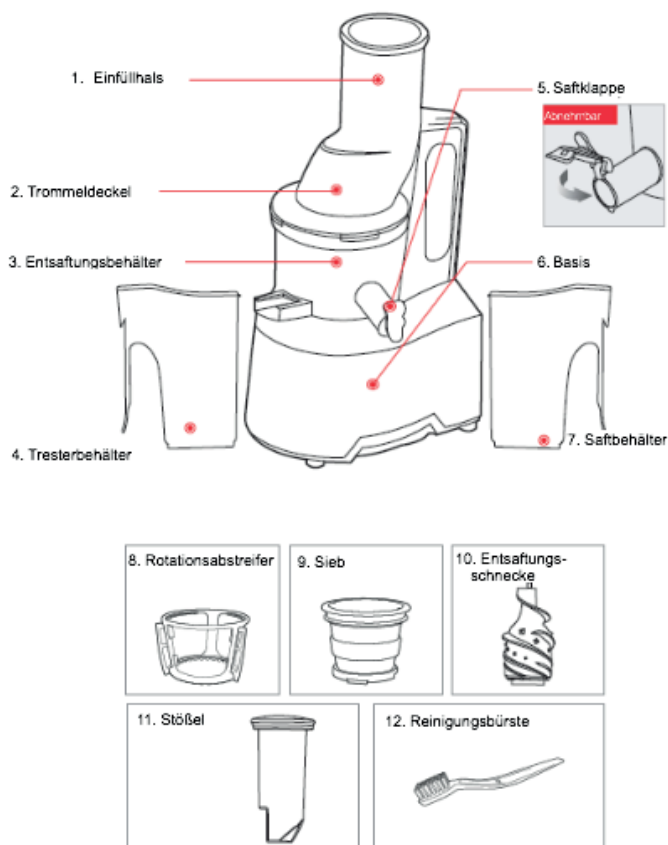
Rückwärtstaste, um das Gerät zu entsperren. Sollte das Gerät während des Betriebes blockiert werden, ziehen Sie den Stecker, entfernen Sie sämtliche Lebensmittel im Gerät und nehmen Sie das Gerät 10 Sekunden später wieder in Betrieb.

25. Verwenden Sie für dieses Gerät keine harten Lebensmittel. Cerealien müssen in Wasser aufgeweicht werden, bevor sie mit diesem Gerät verarbeitet werden können. Dadurch schützen Sie Ihr Gerät vor Beschädigungen.
26. Sollten Sie während des Gebrauchs seltsame Geräusche, Gerüche, Überhitzung, Rauch oder Ähnliches feststellen, schalten Sie das Gerät umgehend aus und wenden Sie sich an ein Kundenzentrum, um das Gerät warten und reparieren zu lassen. Dadurch schützen Sie sich vor Kurzschlüssen, Entweichen von Strom und Feuergefahren.
27. Das Maschinengehäuse darf nicht auf einer mit Wasser befüllten Plattform geschrubbt und gereinigt werden oder Wasser ins Innere der Maschine gefüllt werden. Dadurch können Feuergefahren, Kurzschlüsse oder Schäden am Maschinengehäuse vermieden werden.
28. Beim Herstellen von Karottensaft ist es wichtig, darauf zu achten, dass die Karotten eine Länge von 80 mm, eine Breite von 15 mm und eine Höhe von 15 mm nicht überschreiten. Das Einführungsintervall sollte mindestens 5 Sekunden betragen.

EIGENSCHAFTEN

Spannung	Wechselstrom 220-240 V, ~50/60 Hz
Stromverbrauch	240 W
Nennbetriebszeit	5 min
Nennintervallzeit	3 min
Gewicht	7,5 kg
Abmessungen	25 x 16 x 47 cm

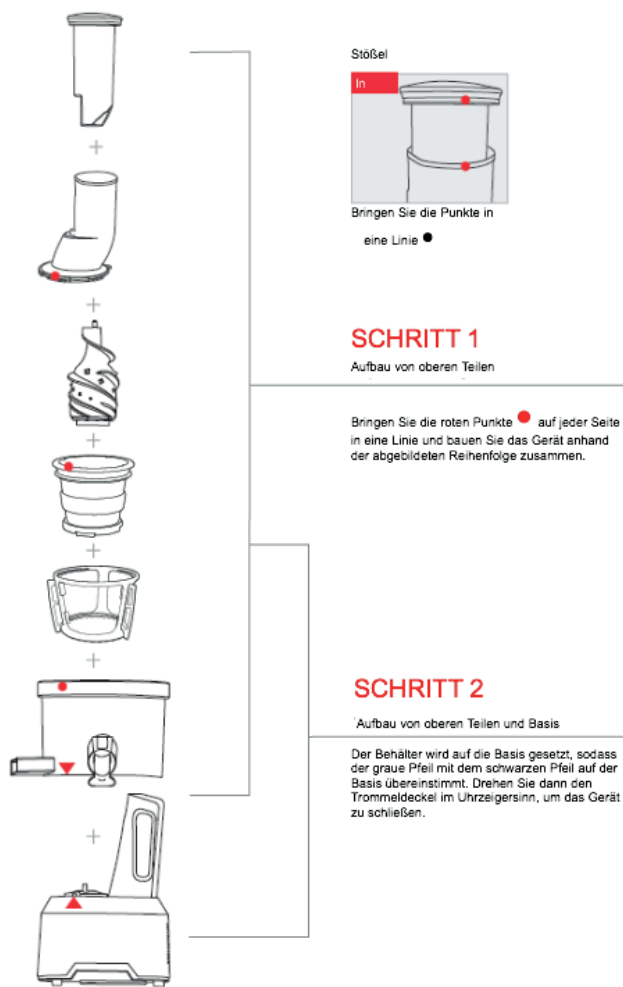
TEILE DES GERÄTES



WAS IST EIN SLOW JUICER?

Ein Slow Juicer ist ein Entsafter, der das Niedergeschwindigkeitstechnologiesystem (LSTS) verwendet. Es nennt sich Slow Juicer, weil das Gerät mit nur 60~70 Umdrehungen pro Minute arbeitet und bloß 150 Watt nutzt. Im Vergleich dazu arbeitet ein typischer zentrifugaler „Hochgeschwindigkeits“-Entsafter mit 1.000~24.000 Umdrehungen pro Minute und bei 1.500 Watt. Lassen Sie sich durch den Namen jedoch nicht täuschen. Der Slow Juicer entsaftet schneller als ein typischer Entsafter und stößt wesentlich trockeneren Trester mit wesentlich mehr Saftausbeute aus. Die Extraktionsmethode besteht aus Zermahlen und Pressen, wofür die schraubenähnliche Entsaftungsschnecke als Mörser und Stößel verwendet wird. Lebensmittel werden zerkleinert und gepresst, wobei die tiefliegenden Nährstoffe und Enzyme freigesetzt werden. Dabei werden außerdem mehr sekundäre Pflanzenstoffe aufgespalten, was für einen noch farbigeren Saft sorgt, der mehr Vitamine und Mineralien bietet. Die langsame Drehzahl sorgt dafür, dass die Zellstruktur von Obst und Gemüse nicht gestört wird. So wird Oxidation und Spaltung vermieden. Die wertvollen Enzyme und Nährstoffe, welche ihrer natürlichen Form sehr nahe sind, werden erhalten.

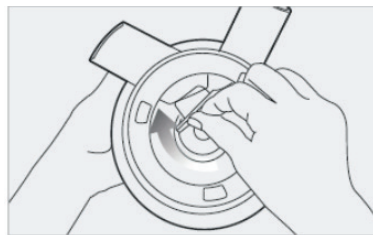
AUFBAU



SCHRITT 1. AUFBAU VON OBEREN TEILEN

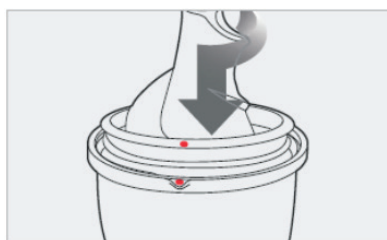
- Waschen Sie die Teile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie sicher, dass das Kompressionssilikon und der Silikonring korrekt angebracht sind.

1. Drücken Sie das Kompressionssilikon in den Leerraum unter dem Abflussrohr für den Trester.



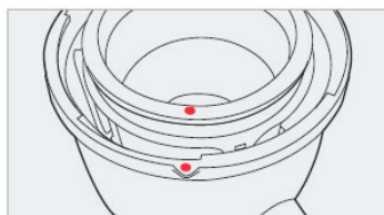
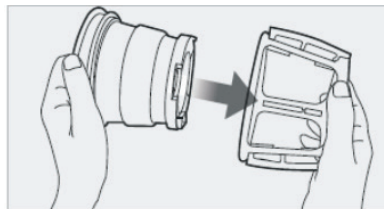
Hinweis: Der Entsafter kann auslaufen, wenn er nicht korrekt zusammengebaut ist.

2. Platzieren Sie die Entsaftungsschnecke im Sieb. Drehen Sie die Schnecke, bis ein „Klicken“ ertönt.

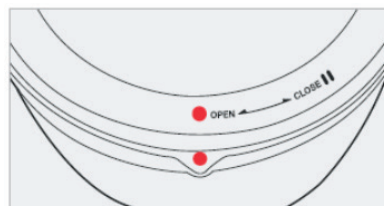


Hinweis: Die Entsaftungsschnecke muss eingerastet sein, um den Trommeldeckel zu schließen.

3. Geben Sie das Sieb in den Rotationsabstreifer und geben Sie dann diese beiden Teile in den Entsaftungsbehälter. Achten Sie dabei darauf, dass der rote Punkt auf dem Sieb mit dem roten Punkt auf dem Entsaftungsbehälter übereinstimmt.

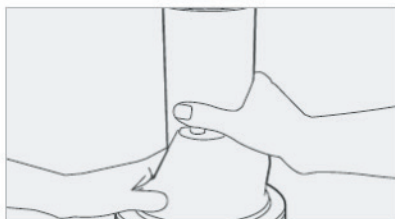


4. Platzieren Sie den Trommeldeckel auf dem Entsaftungsbehälter und achten Sie dabei darauf, dass der rote Punkt auf dem Trommeldeckel mit dem roten Punkt auf dem Entsaftungsbehälter übereinstimmt.

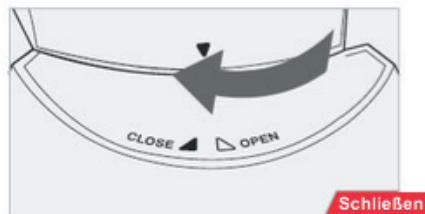
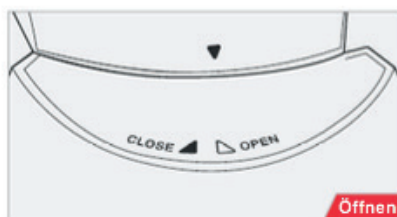


SCHRITT 2. AUFBAU OBERER TEIL UND BASIS

Tipp: Halten Sie für einen einfachen Aufbau den Trommeldeckel, indem Sie den Einfüllhals ergreifen und wie auf der Abbildung aufgeführt im Uhrzeigersinn drehen.

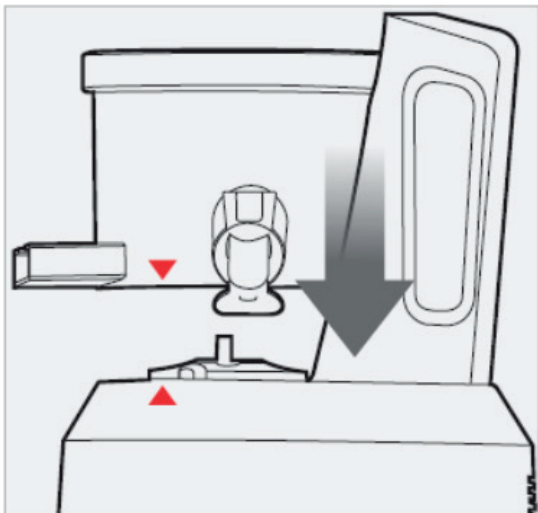


6. Öffnen/ Schließen Sie den Deckel gemäß Kennzeichnung.

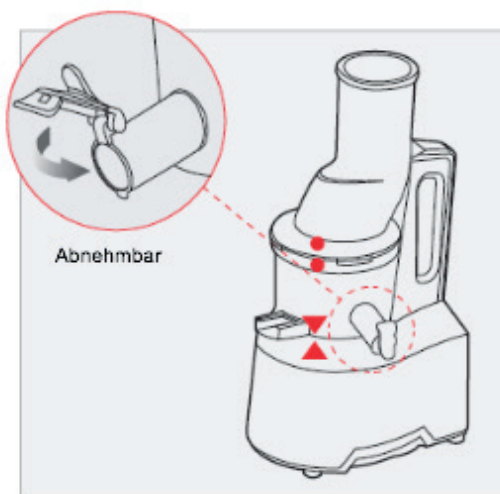


Hinweis: Der Entsafter funktioniert nicht, wenn er nicht korrekt zusammengebaut ist.

7. Der Behälter wird auf die Basis gesetzt, sodass der graue Pfeil mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis übereinstimmt. Drehen Sie dann den Trommeldeckel im Uhrzeigersinn, um das Gerät zu schließen.



8. Platzieren Sie den Tresterbehälter wie abgebildet unter das Abflussrohr für den Trester und den Saftbehälter unter das Abflussrohr für den Saft.



BETRIEB

1. Wenn alle Teile sicher platziert sind, stecken Sie das Kabel in eine geeignete Steckdose.
2. Platzieren Sie den Tresterbehälter unter das Abflussrohr für den Trester und den Saftbehälter unter das Abflussrohr für den Saft.
3. Der Slow Juicer verfügt über drei Modi:
FORWARD –Startet den Motor und presst den Saft aus den Lebensmitteln.
OFF –Hält den Betrieb an.
REVERSE –Drückt Lebensmittel zurück nach oben.



4. Bevor Sie Lebensmittel in den Entsafter geben, stellen Sie sicher, dass sämtliche Lebensmittel gewaschen und geputzt sind sowie in geeignete Stücke geschnitten sind, dass sie durch den Einfüllhals passen. Entfernen Sie sämtliche Kerne, bevor Sie Lebensmittel auspressen.
HINWEIS: Geben Sie vorbereitete Lebensmittel Stück für Stück in den Entsafter.
5. In der Regel reicht es aus, Lebensmittel einfach in den Slow Juicer zu geben. Die Entsaftungsschnecke zieht die Lebensmittel dann durch und der Entsaftungsprozess beginnt umgehend. Bei einigen Lebensmitteln werden Sie den im Lieferumfang enthaltenen Stößel verwenden müssen.
HINWEIS: Sollten sich Lebensmittel in der Schnecke ansammeln und der Trommeldeckel lässt sich nicht öffnen, drücken Sie die AUS-Taste. Halten Sie dann die RÜCKWÄRTS-Taste für 2-3 Sekunden gedrückt, bis die hängengebliebenen Lebensmittel entfernt werden können. Wiederholen Sie diesen Prozess über die RÜCKWÄRTS-AUS-VORWÄRTS-Tasten sooft wie nötig, um das gewünschte Resultat zu erhalten. Sollte diese Vorgehensweise nicht helfen, nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie die Einzelteile, bevor Sie den Entsafter erneut verwenden.
HINWEIS: Die RÜCKWÄRTS-Taste funktioniert nur, wenn diese gedrückt gehalten wird. Lassen Sie den Entsafter komplett anhalten, bevor Sie die RÜCKWÄRTS-Taste verwenden. Dies, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

6. Verwenden Sie die Saftklappe, um gemischte Säfte herzustellen. Verhindern Sie ein Herunterlaufen und Heruntertropfen von Saft, während Sie verschiedene Säfte zubereiten.

TIPP: Das Entsaften bei geschlossener Saftklappe ist ideal, wenn Sie gemischte Säfte aus verschiedenem Obst und Gemüse, Milch, Bananen, Bohnen, usw. herstellen möchten.

7. Der Slow Juicer verfügt über einen einzigartigen und einfachen Reinigungsprozess, wenn Sie zwischen verschiedenen Säften und Zutaten wechseln. Spülen Sie Überreste von Zutaten einfach mit einem Glas Wasser weg, welches Sie bei geschlossener Saftklappe einfließen lassen. Dadurch werden die meisten Überreste weggespült und Sie können weiter entsaften.

8. Wenn aller Saft und Trester vollständig ausgegeben sind, schalten Sie die Einheit AUS.

HINWEIS: Sollten Überreste im Entsaftungsbehälter nicht vollständig ausgegeben werden, lässt sich die Trommel möglicherweise nicht richtig öffnen. Nachdem Überreste ausgegeben wurden, lassen Sie den Entsafter 30 Sekunden lang laufen, um übrigen Trester zu entfernen.

Sollte der Trommeldeckel klemmen, drücken Sie folgende Tasten: RÜCKWÄRTS-AUS-VORWÄRTS, am besten 2-3 Mal, um Zutaten zu entfernen. Legen Sie dann beide Hände auf den Trommeldeckel und drücken Sie fest nach unten, während Sie den Trommeldeckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen.

TIPPS FÜR ZUTATEN

NICHT GEEIGNET sind folgende Zutaten:

Harte Kerne: Entfernen Sie harte Kerne von Obst wie Pfirsich, Nektarine, Aprikose, Pflaume oder Mango.

Harte oder ungenießbare Schalen: Schälen Sie Zutaten wie Ananas, Melone, Mango, Orange, bevor Sie diese entsaften.

Gefrorenes Obst oder Eis: Tauen Sie gefrorenes Obst wie Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, usw. vollständig auf, bevor Sie diese entsaften. Verwenden Sie kein Eis.

Pflanzliches/ Tierisches Öl: Entsaften Sie keine Zutaten, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten wie Sesamsamen, Butter, Margarine, usw. Die Verwendung solcher Zutaten könnte die Leistungsfähigkeit einschränken oder das Gerät sogar beschädigen.

Anderes: Geben Sie keine Zutaten ohne Wassergehalt wie Kokosnuss, Zuckerrohr, Vollkorn, usw. in den Entsafter.

VORBEREITUNG DER ZUTATEN UND TIPPS ZUM ENTSAFTEN

Weiches Obst und Gemüse (Orangen, Tomaten)	Entfernen Sie die Haut und Kerne. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke. Lassen Sie die Saftklappe offen, wenn Sie Zutaten entsaften, bei denen ein übermäßiger Schaum während des Entsaftens entsteht. Verwenden Sie den Stößel, um Saftspritzer zu vermeiden.
--	---

Hartes Obst und Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Rote Beete)	Legen Sie diese Zutaten zuerst in kaltem Wasser ein und schneiden Sie sie dann in geeignete Stücke (2,5 cm dick, 2,5 cm breit und 5-15 cm lang). Um mehr Saft zu erhalten, entsaften Sie diese Zutaten mit Zutaten mit einem höheren Wassergehalt.
---	--

Zutaten mit kleinen Kernen (Himbeeren, Trauben, Granatapfel)	Tauen Sie gefrorene Zutaten auf, bevor Sie entsaften. Spülen Sie die Zutaten ab, entfernen Sie Kerne und Stiele. Entfernen Sie beim Granatapfel die Schale und entsaften Sie nur die Granatapfelkerne. Geben Sie 3-5 Trauben gleichzeitig in den Entsafter, fügen Sie einen Esslöffel Granatapfelkerne und Himbeeren hinzu.
--	---

Faserige und/ oder zähe blättrige Zutaten	Legen Sie diese Zutaten etwa 30 Minuten in kaltem Wasser ein und schneiden Sie sie dann in schmale Streifen. Trennen Sie die einzelnen Stränge voneinander. Schneiden Sie die äußeren Stränge, welche dick und zäh sind, in 10 cm lange oder kürzere Stücke. Geben Sie nun zum Entsaften jeweils einen blättrigen Teil und einen Strang in das Gerät.
---	---

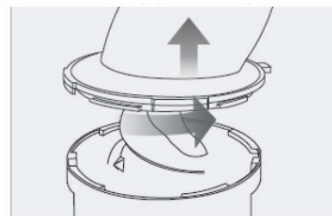
REINIGUNG UND WARTUNG

1. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Hinweis: Pressen Sie sämtlichen übrigen Trester im Entsaftungsbehälter aus, bevor Sie den Entsafter anhalten. Für eine einfachere Reinigung lassen Sie den Entsafter nach dem Entsaften 30 Sekunden weiterlaufen.

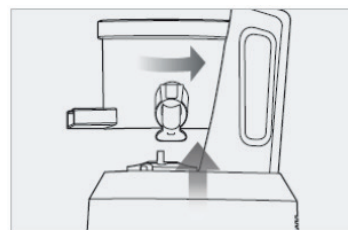
- Sollte der Trommeldeckel klemmen, drücken Sie folgende Tasten: RÜCKWÄRTS-AUS-VORWÄRTS, am besten 2-3 Mal, um Zutaten zu entfernen. Legen Sie dann beide Hände auf den Trommeldeckel und drücken Sie fest nach unten, während Sie den Trommeldeckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen

2. Drehen Sie den Trommeldeckel im Uhrzeigersinn, um das Gerät zu öffnen.

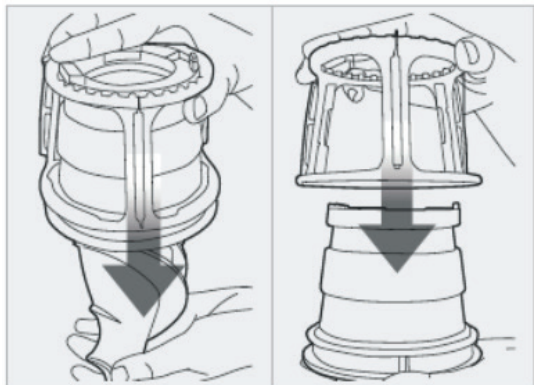


NOTE: Heben Sie das Gerät nicht am Einfüllhals hoch. Halten Sie das Gerät zum Hochheben an der Basis oder am Griff.

3. Der Behälter wird auf die Basis gesetzt, sodass der graue Pfeil mit dem schwarzen Pfeil auf der Basis übereinstimmt.



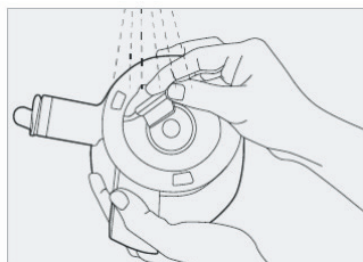
4. Entfernen Sie die Entsaftungsschnecke, das Sieb und den Rotationsabstreifer vom Entsaftungsbehälter. Reinigen Sie das Gerät mit der mitgelieferten Bürste.



HINWEIS: Reinigen Sie den Entsafter umgehend nach jedem Gebrauch. Wenn zurückbleibender Abfall im Entsafter trocknet, kann dies das Abbauen und die Reinigung des Entsafters erschweren. Dies kann sich außerdem in schlechtem Betrieb bei zukünftigem Gebrauch äußern.

- Für ein einfacheres Auseinandernehmen der oberen Teile, legen Sie diese als Einheit in das Spülbecken und lassen Sie das Wasser darüber laufen.
- Trocknen Sie den unteren Teil der Entsaftungsschnecke vollständig. Dies ist der Teil, an dem die Entsaftungsschnecke mit dem Metallzylinderschaft der Basis verbunden wird.

5. Stellen Sie den Entsaftungsbehälter unter laufendes Wasser und entnehmen Sie das Kompressions-silikon, um das Abflussrohr für den Trester zu reinigen.



TIPP: Geben Sie den Entsaftungsbehälter in eine Mischung aus warmem Wasser und Backpulver oder ein wenig Bleichmittel, um Rückstände zu entfernen.

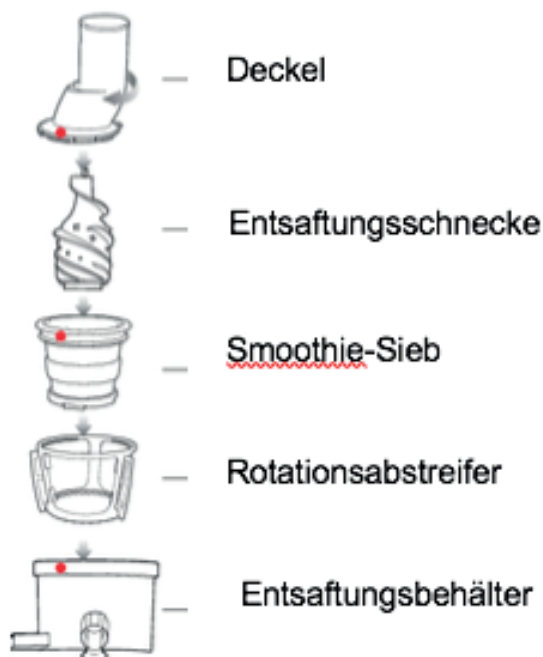
VERWENDUNG DES EISCREME-SIEBS

HINWEIS: Stellen Sie als Erstes sicher, dass der Silikondeckel korrekt angebracht ist.

1. Um den oberen Teil des Gerätes zusammenzubauen, setzen Sie die Entsaftungsschnecke und das Sorbet-Sieb in den Entsaftungsbehälter und schließen Sie den Deckel.

- Legen Sie das Sorbet-Sieb in den Entsaftungsbehälter und achten Sie darauf, dass die roten Punkte der beiden Teile miteinander übereinstimmen.
- Geben Sie die Entsaftungsschnecke mit einer Drehbewegung in das Sorbet-Sieb.
- Geben Sie den Deckel auf den Entsaftungsbehälter und achten Sie darauf, dass die roten Punkte des Deckels und des Entsaftungsbehälters miteinander übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel nun im Uhrzeigersinn, bis dieser arretiert.

Wenn Sie das Sorbet-Sieb verwenden, lassen Sie die Saftklappe stets offen.



2. Setzen Sie die zusammengesetzte obere Einheit auf die Basis.



ACHTUNG:

Das Eiscreme-Sieb darf nur für gefrorene Zutaten verwendet werden. Je nach Zutaten lassen Sie die gefrorenen Produkte 5-20 Minuten antauen, bevor Sie diese verwenden. Verarbeiten Sie pro Eingabe langsam eine kleinere Menge.



HINWEIS: Verwenden Sie kein Eis oder Produkte, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten. Dies kann zu Fehlfunktionen führen. Entfernen Sie harte Kerne und schälen Sie die Zutaten, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen.

VERWENDUNG DES SMOOTHIE-SIEBS

HINWEIS: Stellen Sie als Erstes sicher, dass der Silikondeckel korrekt angebracht ist.

1. Um den oberen Teil des Gerätes zusammenzubauen, setzen Sie die Entsaftungsschnecke und das Smoothie-Sieb in den Entsaftungsbehälter und schließen Sie den Deckel.

- Legen Sie den Rotationsabstreifer und das Smoothie-Sieb in den Entsaftungsbehälter und achten Sie darauf, dass die roten Punkte der bei-

den Teile miteinander übereinstimmen.

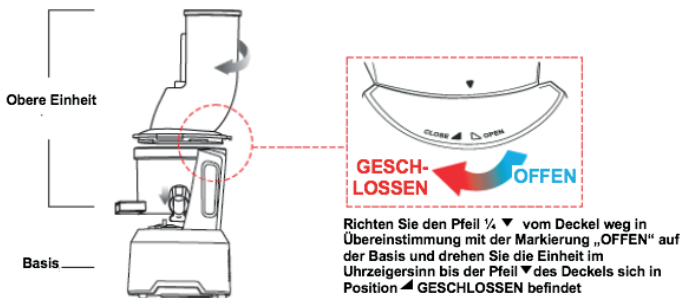
- Geben Sie die Entsaftungsschnecke mit einer Drehbewegung in das Sorbet-Sieb.

- Geben Sie den Deckel auf den Entsaftungsbehälter und achten Sie darauf, dass die roten Punkte des Deckels und des Entsaftungsbehälters miteinander übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel nun im Uhrzeigersinn, bis dieser arretiert.

Wenn Sie das Smoothie-Sieb verwenden, lassen Sie die Saftklappe stets geschlossen.



2. Setzen Sie die zusammengesetzte obere Einheit auf die Basis.



ACHTUNG:

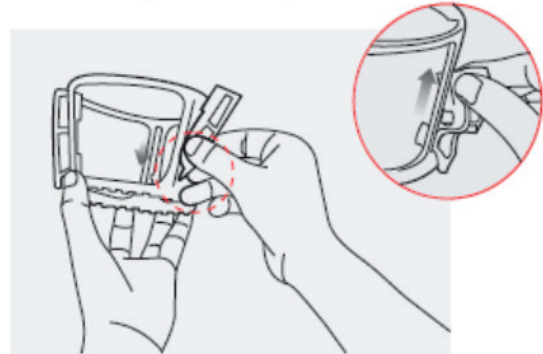
Lassen Sie beim Entsaften von gefrorenen Produkten die gefrorenen Produkte 5-20 Minuten antauen, bevor Sie diese verwenden. Verarbeiten Sie pro Eingabe langsam eine kleinere Menge. Geben Sie Milch oder andere Flüssigkeiten zusätzlich hinzu.



HINWEIS: Verwenden Sie kein Eis oder Produkte, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten. Dies kann zu Fehlfunktionen führen. Entfernen Sie harte Kerne und schälen Sie die Zutaten, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen.

REINIGUNG DER SILIKONABSTREIFER

Die Silikonabstreifer können Sie für die Reinigung abnehmen. Nach der Reinigung platzieren Sie die Silikonabstreifer wieder auf dem Rahmen wie dies unten abgebildet ist.



FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösung
Der Entsafter schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob das Stromkabel korrekt eingesteckt ist Überprüfen sie, ob der Trommeldeckel und der Entsaftungsbehälter korrekt angebracht sind. Überprüfen Sie, ob die obere Einheit und die Basis korrekt zusammengebaut sind. Der Entsafter funktioniert nicht, wenn diese Teile nicht korrekt zusammengebaut sind.
Geringe Saftausbeute	<ul style="list-style-type: none"> Die Saftausbeute ist vom Wassergehalt der Zutaten abhängig. Wenn Sie Zutaten nicht frisch sind, sind sie weniger saftig. Überprüfen Sie, ob das Kompressionssilikon korrekt angebracht ist. Wenn die Zutat einen niedrigen Wassergehalt aufweist, hilft es möglicherweise, wenn sie in Wasser eingelegt wird, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen. Beim Entsaften von Zutaten mit kleinen Kernen kann es vorkommen, dass Sie nach den ersten Entsaftungsvorgängen weniger Saftausbeute haben werden. Bauen Sie die obere Einheit zwischen Entsaftungsvorgängen auseinander und waschen Sie sie. Sollten Kerne im Sieb hängenbleiben, kann dies die Leistung des Entsafters beeinträchtigen und Ihnen weniger Saftausbeute liefern.

Der Saft weist zu viel Trester auf	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie fortlaufend entsaften, kann der Saft aufgrund bestimmter Zutaten sehr viel feinen Trester aufweisen. • Um diesen feinen Trester zu reduzieren, empfehlen wir Ihnen eine regelmäßige Reinigung der oberen Einheit und ein Herausarbeiten des Tresters. • Verwenden Sie den Grobfilter und gießen Sie den Saft durch diesen Filter, um ungewünschten Trester zu sammeln. • Sollte das Sieb und/ oder die Schraube beschädigt sein, empfehlen wir das Ersetzen dieser Teile. • Die Lebensdauer jedes Teils ist unterschiedlich und hängt von der Dauer und Art des Gebrauchs und den entsafteten Zutaten ab. • Wenn Sie zu viele Zutaten auf ein Mal eingeben, kann der Entsafter sich regelmäßig blockieren. Dies kann der Grund für breiigen Saft sein. Führen Sie Zutaten langsam und Stück für Stück in den Entsafter ein.
Der Trommeldeckel lässt sich nicht schließen	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Entsaftungsschnecke vollständig in das Sieb eingeführt ist, damit sich der Trommeldeckel korrekt schließen lässt. • Wenn die Entsaftungsschnecke nicht korrekt angebracht ist, lässt sich der Trommeldeckel nicht schließen.
Eigenartige Geräusche ertönen während des Entsaftens	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt angebracht wurden. Nehmen Sie das Gerät auseinander und bauen Sie es erneut zusammen. Überprüfen Sie, ob die Geräusche bestehen bleiben. • Starten Sie den Entsafter nur, wenn sich Zutaten und/ oder Flüssigkeit darin befinden. • Wenn Sie den Entsafter ohne Zutaten betreiben, kann die Entsaftungsschnecke beschädigt werden, wodurch noch mehr Lärm entsteht. • Die Reibungsgeräusche von der Entsaftungsschnecke und dem Sieb verschwinden, wenn sich Zutaten im Gerät befinden. • Sollten Geräusche auftreten, wenn sich Zutaten im Entsafter befinden, überprüfen Sie die Größe der Zutaten. Führen Sie keine Zutaten ein, die eine Dicke von mehr als 2,5 cm aufweisen. • Je nach Art der Zutaten empfiehlt es sich sogar, jene noch kleiner zu schneiden. • Lärm kann auftreten, wenn der Entsafter auf einer unebenen oder geneigten Oberfläche betrieben wird. Platzieren Sie den Entsafter auf einer horizontal flachen Oberfläche, während Sie ihn verwenden.
Der Trester ist sehr feucht	<ul style="list-style-type: none"> • Ganz am Anfang kann der Trester feuchter sein. • Der Zustand der Zutaten kann sich auf den Trester auswirken. Insbesondere wenn Sie Zutaten verwenden, die nicht frisch sind, kann es sein, dass sie einen breiigeren Saft erhalten.
Während des Betriebs wackelt der Entsaftungsbehälter	<ul style="list-style-type: none"> • Die Entsaftungsschnecke und das Sieb sind so konzipiert, dass sie die Zutaten mahlen und auspressen. Aus diesem Grund ist es normal, dass die Entsaftungsschnecke und das Sieb vibrieren • Wenn Sie Zutaten mit einem hohen Faseranteil verarbeiten, werden Sie möglicherweise eine intensivere Vibration der oberen Einheit spüren.

Der Entsafter hält während des Entsaftens an	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie das Stromkabel und stellen Sie sicher, dass dieses korrekt eingesteckt ist. • Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt angebracht sind. • Wenn Sie zu viele Zutaten auf ein Mal eingeben, kann der Entsafter sich blockieren. • Sollte der Entsafter anhalten, weil sich zu viele Zutaten darin befinden, drücken Sie folgende Tasten: RÜCKWÄRTS-AUS-VORWÄRTS, am besten 2-3 Mal. • Mit dem Rückwärtsmodus werden die Zutaten hinauf gedrückt und mit dem Vorwärtsmodus werden die Zutaten wieder hinunter gezogen. • Möglicherweise hält der Entsafter durch den Überlastungsschutz bedingt an. Lassen Sie den Entsafter in diesem Fall 30 Minuten bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren. • Achten Sie darauf, harte Kerne vor Beginn des Entsaftens zu entfernen. Harte Kerne können den Entsafter beschädigen.
Die Konsistenz des erhaltenen Saftes ist nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Je nach Dichte der entsafteten Produkte erhalten Sie möglicherweise eine ungleichmäßige Konsistenz Ihres Saftes. Dies ist nicht dasselbe wie die ungleichmäßige Konsistenz aufgrund der Oxidierung, die bei Hochgeschwindigkeitsentsafer auftreten kann.
Der Trommeldeckel klemmt	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Entsaften lassen Sie den Entsafter 30 Sekunden lang laufen, um übrigen Trester zu entfernen. • Zu viel Trester in der oberen Einheit kann dazu führen, dass sich der Trommeldeckel nicht öffnen lässt. In diesem Fall drücken Sie folgende Tasten: RÜCKWÄRTS-AUS-VORWÄRTS, am besten 2-3 Mal. • Lassen Sie Wasser durch den Einfüllhals fließen und spülen Sie das Innere aus. Versuchen Sie dann erneut, den Deckel zu öffnen.
Saft tropft dem Gehäuse der Basis herunter	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kompressionssilikon unten am Entsaftungsbehälter nicht korrekt angebracht ist, kann Saft auslaufen. Stellen Sie sicher, dass das Kompressionsilikon korrekt angebracht ist, bevor Sie die einzelnen Teile zusammensetzen.
Verfärbung der Plastikkomponenten	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn der Entsafter nicht direkt nach dem Gebrauch gereinigt wird, kann der übrige Trester im Innern trocknen und den Entsafter verfärben. • An Carotinoid reiche Zutaten (Karotten, Spinat) können Plastikkomponenten verfärben. • Reiben Sie die verfärbten Komponenten mit pflanzlichem Öl ein und verwenden Sie ein mildes Spülmittel für die Reinigung. • Sie können pflanzliches Öl für die Reinigung von verfärbten Komponenten verwenden. Verwenden Sie pflanzliches Öl nicht für die Entsaftungsschnecke oder das Sieb. Wenn pflanzliches oder tierisches Öl an die Entsaftungsschnecke oder das Sieb gelangt, kann dies die Leistung des Entsafters beeinträchtigen oder Teile beschädigen.

HINWEIS: Werfen Sie das Gerät zum Entsorgen nicht in den normalen Hausmüll. Übergeben Sie es an einen offiziellen Sammelpunkt zum Recycling. Dadurch schützen Sie die Umwelt.

MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il faut toujours respecter les mesures de sécurité de base suivantes :

1. Veuillez lire attentivement les instructions concernant l'appareil et ses composants avant toute utilisation.
2. Cet appareil est uniquement destiné à un usage alimentaire.
3. N'utilisez pas cet appareil dans d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.
4. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à la tension de votre maison avant de brancher le câble d'alimentation afin d'éviter d'endommager l'appareil.
5. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le câble, la prise ou la base dans l'eau ou un autre liquide. N'utilisez pas la machine avec les mains mouillées ou ne l'installez pas sur une surface de travail mouillée. Ne laissez pas pendre le câble au bord de la table ou du plan de travail et évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
8. Il est interdit de brancher ou de débrancher l'appareil en ayant les mains mouillées afin d'éviter un choc électrique.
9. Débranchez la prise pour le déconnecter de la prise d'alimentation.
10. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (comme les enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou reçoivent des instructions pour utiliser l'appareil de manière sûre par une personne responsable.
11. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. Vérifiez le filtre à chaque fois que vous souhaitez utiliser l'appareil. Si vous remarquez toute fissure ou tout dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de service le plus proche.
13. Installez toujours bien toutes les pièces avant que le moteur ne soit en marche. Ne les démontez pas tant que vous utilisez l'appareil.
14. Évitez de toucher les pièces mobiles. Assurez-vous que le moteur soit complètement à l'arrêt avant le démontage.
15. Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
16. Ne laissez pas l'appareil en marche lorsque vous n'êtes pas à côté.
17. Ne démontez pas la base.
18. Ne mettez aucun corps étranger dans la machine.
19. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 minutes consécutives.
20. Il est interdit de faire fonctionner la machine à vide. L'appareil ne peut fonctionner en étant à vide pendant plus de 2 minutes ou bien cela endommagera la lame hélicoïdale.
21. Lorsque l'appareil est en marche, veuillez introduire lentement les aliments afin d'éviter que celui-ci ne s'obstrue. Le cas échéant, veuillez l'arrêter immédiatement. Appuyez sur le bouton marche arrière pendant un moment, ensuite ouvrez le couvercle pour sortir les aliments et il pourra de nouveau fonctionner.
22. Veuillez utiliser le bâton-poussoir spécial pour introduire des aliments dans la bouche d'alimentation.
23. Avant utilisation, veuillez couper les ingrédients en petits morceaux et enlever le trognon, sinon l'appareil s'obstruera.
24. Il est interdit d'introduire des aliments trop gros ou trop durs. Si des aliments ont été introduits dans le goulot d'alimentation et bloque les lames hélicoïdales, appuyez immédiatement sur le bouton « reverse » (marche arrière) afin d'éviter tout blocage. Si la protection du système de rotation se bloque lorsque l'appareil est en marche, veuillez débrancher la prise, nettoyer l'appareil et vous pourrez rebrancher la prise et le refaire fonctionner 10 secondes plus tard.
25. N'utilisez pas des aliments trop durs. Les céréales devront être immergées et trempées dans l'eau avec précaution avant d'être mises dans la bouche d'alimentation. Cela permet d'éviter d'endom-

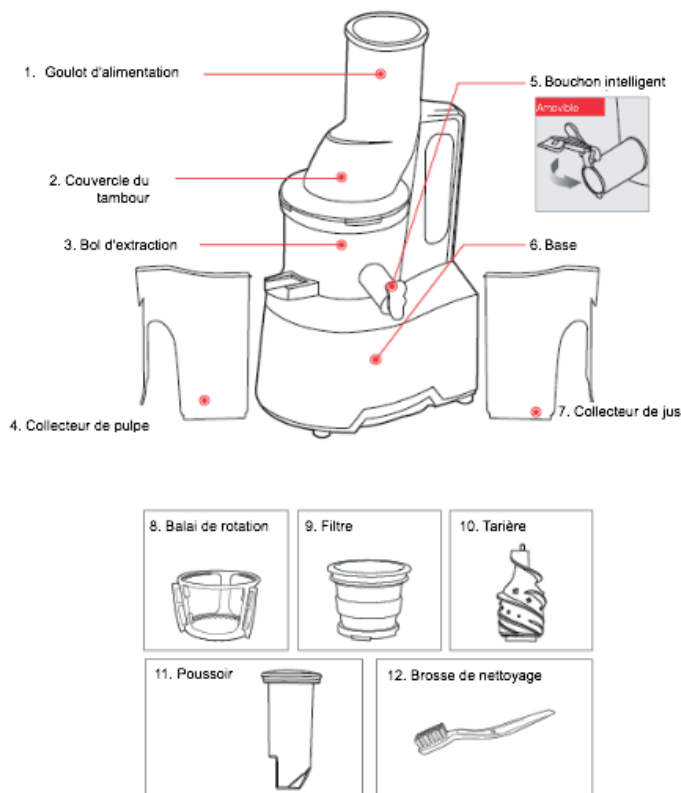
mager la machine.

26. Lorsque vous l'utilisez, en cas de son anormal, odeur, surchauffe, fumée, etc., éteignez immédiatement l'appareil et contactez le centre de service pour que celui-ci subisse des opérations de maintenance et de réparation. Cela permet d'éviter un choc électrique, une fuite électrique et un risque d'incendie.
27. Il est interdit de frotter et de laver le corps de la machine sur une surface remplie d'eau ou de verser de l'eau pour nettoyer l'intérieur de la machine afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou pour ne pas endommager le corps de la machine.
28. Lorsque vous faites du jus de carotte, veuillez faire attention à la taille des carottes, qui ne doit pas dépasser 80 mm de long, 15 mm de large et 15 mm de haut. Vous devez mettre des aliments dans la machine à pas moins de 5 secondes d'intervalle.

CARACTÉRISTIQUES

Tension	220-240 V CA, ~50/60 Hz
Consommation d'énergie	240 W
Durée de fonctionnement estimée	5 min
Intervalle de temps estimé	3 min
Poids	7,5 kg
Dimensions	25 x 16 x 47 cm

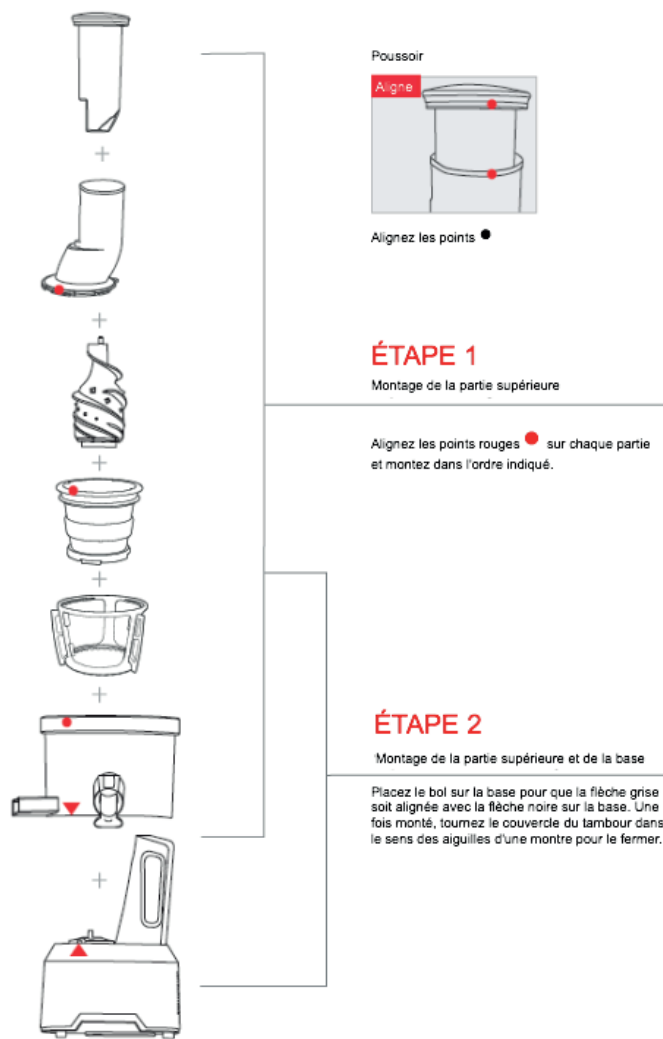
PARTIES DE L'APPAREIL



QU'EST-CE QU'UN EXTRACTEUR DE JUS LENT ?

L'extracteur de jus lent est un extracteur de jus qui utilise la technologie de pressage lent (LSTS). Cela s'appelle un extracteur de jus lent. Parce qu'il fait seulement 60~70 tours minute et consomme seulement 150 W, au lieu de 1 000~24 000 tours minute et jusqu'à 1 500 W comme les centrifugeuses « haute vitesse » classiques. Mais ne vous fiez pas au nom. En réalité, l'extracteur de jus lent extrait le jus beaucoup plus rapidement qu'un extracteur de jus classique, rejette plus de pulpe sèche et permet

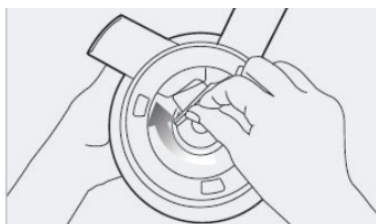
de produire beaucoup plus de jus. La méthode d'extraction consiste en une mastication et une pression à l'aide d'une tarière similaire à une vis, ce qui s'apparente à un mortier et un pilon. Cela permet d'écraser et de presser les aliments en libérant les enzymes et nutriments qu'ils contiennent. Cela décompose également plus de phytonutriments, permettant ainsi d'obtenir un jus aux couleurs éclatantes qui conserve plus de vitamines et de minéraux. La vitesse de rotation lente assure que la structure cellulaire des fruits et légumes ne soit pas perturbée, tout en éliminant l'oxydation et la séparation. Par conséquent, il préserve les précieux enzymes et nutriments naturels qu'il renferme.



ÉTAPE 1 MONTAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE

- Lavez les pièces avant la première utilisation.
- Assurez-vous que l'anneau en silicone et le silicone de compression sont montés correctement.

1. Insérez fermement le silicone de compression dans la fente en dessous du bec verseur à pulpe.



Remarque : Il pourrait y avoir des fuites si l'extracteur de jus n'est pas monté correctement.

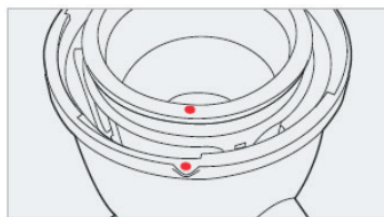
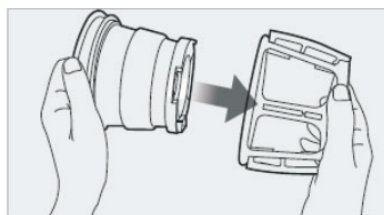
2. Placez la tarière dans le filtre. Tournez et appuyez jusqu'à ce qu'elle

se clipse.

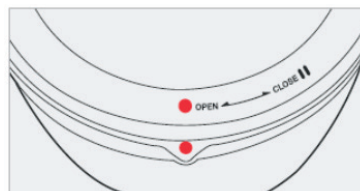


Remarque : La tarière doit être verrouillée pour fermer le couvercle du tambour.

3. Installez le filtre dans le balai de rotation, ensuite placez cet ensemble dans le bol d'extraction en vous assurant que le point rouge sur le filtre soit aligné avec le point rouge sur le bol d'extraction.

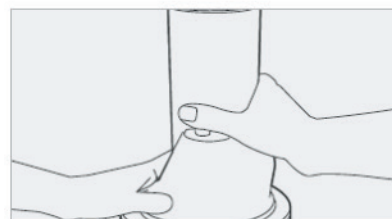
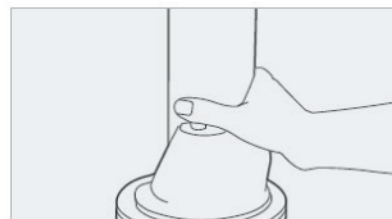


4. Placez le couvercle du tambour sur le bol d'extraction en vous assurant d'aligner le point rouge sur le bouchon du tambour avec le point rouge sur le bol d'extraction.

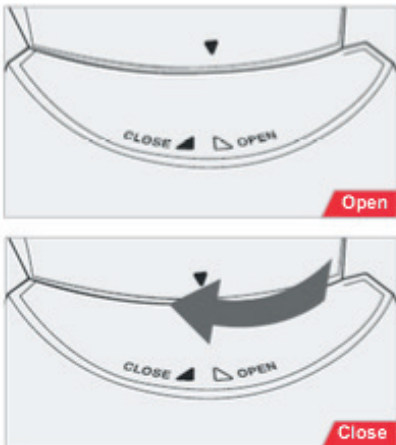


ÉTAPE 2 MONTAGE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE ET DE LA BASE

CONSEIL : Pour un montage facile, maintenez le couvercle du tambour en attrapant le goulot d'alimentation, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'illustration.

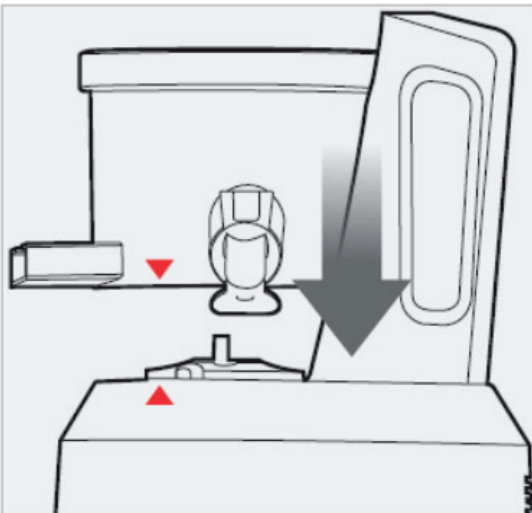


6. Marques d'ouverture et de fermeture sur la partie supérieure.

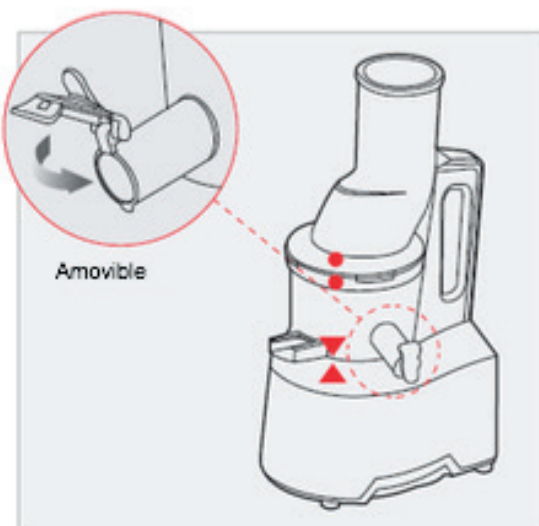


Remarque : L'extracteur de jus ne fonctionnera pas s'il n'est pas monté correctement.

7. Placez le bol sur la base pour que la flèche grise soit alignée avec la flèche noire sur la base. Une fois monté, tournez le couvercle du tambour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.



8. Placez le collecteur de pulpe sous le bec verseur à pulpe et placez le collecteur de jus sous le bec verseur à jus, comme indiqué sur l'illustration.



FONCTIONNEMENT

1. Une fois que tous les éléments sont bien en place, branchez le câble d'alimentation sur une prise électrique conventionnelle.
2. Placez le bac à pulpe sous le bec verseur à pulpe et le collecteur de jus sous le bec verseur à jus.
3. L'extracteur de jus possède trois boutons de réglage :
 FORWARD (marche avant) - Met le moteur en marche et tire les aliments vers le bas.
 OFF (arrêt) - Arrête l'appareil.
 REVERSE (marche arrière) - Pousse les aliments vers le haut.



4. Après avoir mis les aliments dans l'extracteur de jus, veuillez vous assurer que tous les aliments sont entièrement lavés, coupez tous les aliments à la bonne taille afin qu'ils puissent passer dans la trémie. Veuillez enlever tout pépin dur avant de procéder au pressage.

REMARQUES : Insérez les ingrédients préparés un par un.

5. Dans l'ensemble, lorsque vous mettez les aliments dans l'extracteur de jus lent, la tarière pressera les aliments et commencera à extraire le jus immédiatement. Pour certains aliments, vous aurez besoin d'utiliser le poussoir fourni.

REMARQUES : Si les ingrédients sont coincés dans la tarière et que le couvercle du tambour ne s'ouvre pas, appuyez sur le bouton « OFF » (arrêt). Ensuite, appuyez et maintenez appuyé le bouton « REVERSE » (marche arrière) pendant 2-3 secondes jusqu'à ce que les ingrédients soient débloqués. Répétez l'opération « REVERSE-OFF-FORWARD » (marche arrière-arrêt-marche avant) aussi souvent que nécessaire pour obtenir le résultat souhaité. Si cela n'est pas utile, démontez et lavez les pièces avant d'utiliser à nouveau l'extracteur de jus.

REMARQUES : Le bouton « REVERSE » (marche arrière) fonctionne uniquement lorsque vous maintenez l'interrupteur appuyé. Laissez l'extracteur de jus s'arrêter complètement avant d'utiliser le bouton « REVERSE » (marche arrière) afin d'éviter tout dysfonctionnement.

6. Utilisez le bouchon intelligent pour faire des jus mélangés, arrêtez de faire couler le jus ou rincez l'appareil lorsque vous faites un jus différent.

CONSEIL : Le fait d'extraire le jus lorsque le bouchon intelligent est fermé permet de réaliser de nombreux jus mélangés en choisissant différents fruits et légumes, du lait, des bananes, des haricots, etc.

7. L'extracteur de jus lent dispose d'un processus de nettoyage simple et unique lorsque vous changez de saveurs de jus et de fruits. Rincez rapidement l'appareil pour enlever les saveurs restantes en faisant couler un verre d'eau dans l'extracteur de jus lorsque le bouchon intelligent est fermé. Cela rincera la plus grande partie des résidus et vous serez prêt à continuer le pressage.

8. Après avoir complètement extrait le jus et la pulpe, éteignez l'appareil en appuyant sur « OFF » (arrêt).

REMARQUES : si les ingrédients restants dans le bol d'extraction n'ont pas été extraits complètement, le tambour ne s'ouvrira peut-être pas facilement. Après chaque extraction, laissez tourner l'extracteur de jus pendant 30 secondes de plus pour laisser l'extracteur de jus extraire la pulpe restante.

Lorsque le couvercle du tambour est bloqué, appuyez sur les boutons « REVERSE - OFF - FORWARD » dans cet ordre, en faisant des va-et-vient 2-3 fois pour débloquer les ingrédients. Ensuite, mettez vos mains sur le bouchon du tambour et appuyez fermement tout en tournant le bouchon du tambour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir.

CONSEILS RELATIFS AUX INGRÉDIENTS

N'INTRODUISEZ PAS les ingrédients suivants dans l'extracteur de jus :

Les pépins durs: Pêches, nectarines, abricots, prunes, mangues : retirez les pépins durs avant le pressage.

Les peaux dures ou non comestibles: Ananas, melon, mangue, orange, etc. : pelez les aliments avant de les presser.

Les fruits congelés ou la glace: Fraises, myrtilles, framboises congelées, etc. : décongelez complètement les fruits avant de les presser. N'utilisez pas de glace.

Les huiles animales/végétales: Graines de sésame, beurre, margarine, etc. : ne pressez pas des aliments contenant des huiles végétales ou animales. Elles pourraient affecter les performances de l'appareil ou même l'endommager.

Autres: Noix de coco, canne à sucre, grains entiers, etc. : ne pressez pas des aliments secs.

CONSEILS RELATIFS À LA PRÉPARATION ET À L'EXTRACTION DES INGRÉDIENTS

Les fruits et légumes mous (oranges, tomates)	Pelez la peau, enlevez les pépins. Coupez en morceaux. Laissez le bouchon intelligent ouvert lorsque vous pressez des ingrédients qui créent beaucoup de mousse pendant l'extraction. Utilisez le poussoir pour éviter les éclaboussures.
---	---

Les fruits et légumes durs (carottes, pommes de terre, betteraves)	Plongez-les dans de l'eau froide avant le pressage et coupez-les selon la taille requise (2,5 cm d'épaisseur, 2,5 cm de large et 5-15 cm de long). Pour maximiser la quantité de jus extrait, utilisez des fruits et légumes à forte teneur en eau.
--	---

Les ingrédients avec de petites graines (framboises, raisins, grenades)	Faites décongeler les ingrédients avant de les presser. Rincez les ingrédients. Enlevez les graines et jetez les queues. Pour les grenades, jetez la peau et utilisez seulement la partie interne. Introduisez 3 à 5 grains de raisin en même temps, ajoutez 1 cuillère à soupe de grenades et de framboises à la fois.
---	---

Les ingrédients fibreux ou à feuilles dures	Faites-les tremper dans de l'eau froide pendant environ 30 minutes avant de les couper en lamelles. Séparez chaque tige. Coupez les tiges externes épaisses et dures à environ 10 cm de long ou moins. Insérez les parties à feuilles et les tiges en alternant, tout en les pressant.
---	--

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

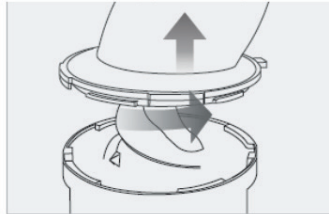
1. Éteignez l'appareil en appuyant sur « OFF » (arrêt) et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

REMARQUES : Enlevez le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus. Pour un nettoyage plus facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.

Lorsque le couvercle du tambour est bloqué, appuyez sur le bouton « REVERSE - OFF - FORWARD » (marche arrière - arrêt - marche avant)

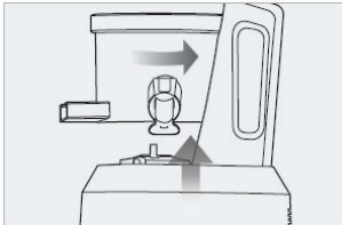
dans cet ordre, refaites-le 2-3 fois pour le débloquer. Ensuite, mettez vos mains sur le couvercle du tambour et appuyez fermement en tournant en même temps le couvercle du tambour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir.

2. Tournez le couvercle du tambour dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.

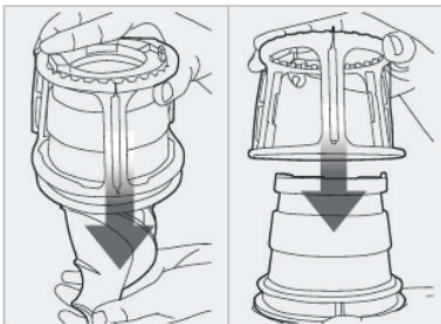


REMARQUES : Lorsque vous prenez l'appareil, ne le levez pas en le prenant par le goulot d'alimentation. Levez toujours l'appareil en le tenant par la base ou par la poignée.

3. Placez le bol sur la base pour que la flèche grise soit alignée avec la flèche noire sur la base.



4. Enlevez la tarière, le filtre et le balai de rotation du bol d'extraction. Nettoyez à l'aide de la brosse fournie.

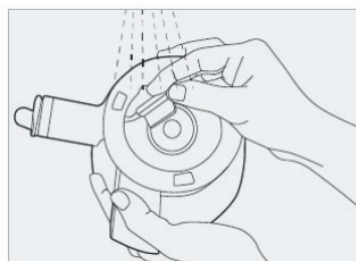


REMARQUES : Nettoyez immédiatement l'extracteur de jus après chaque utilisation. Si des résidus d'aliments séchent dans l'extracteur de jus, le démontage et le nettoyage seront plus difficiles. Des amas excessifs peuvent entraîner de mauvaises performances à l'avenir.

- Pour un démontage facile, placez la partie supérieure dans un évier et faites couler de l'eau au-dessus.

- Séchez complètement le bas de la tarière à l'endroit où elle est reliée au vérin métallique de la base.

5. Placez le bol d'extraction sous l'eau du robinet et déconnectez le silicone de compression pour nettoyer le bec verseur à pulpe.



CONSEIL : Plongez le bol d'extraction dans une solution d'eau tiède contenant du bicarbonate de soude ou un peu d'eau de javel pour nettoyer l'excès de dépôt.

UTILISATION DU FILTRE POUR FAIRE DES DESSERTS GLACÉS

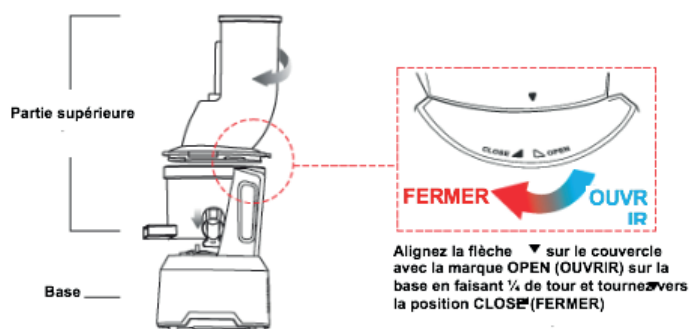
REMARQUES : Avant de l'utiliser, assurez-vous que le couvercle en silicone est bien en place.

1. Pour monter la partie supérieure, placez la tarière et le filtre pour desserts glacés dans le bol d'extraction et fermez le couvercle.
 - Insérez le filtre pour desserts glacés dans le bol d'extraction tout en alignant les points rouges du filtre pour desserts glacés et le bol d'extraction.
 - Insérez la tarière dans le filtre pour desserts glacés en la faisant tourner.
 - Mettez le couvercle sur le bol d'extraction en alignant les points rouges du couvercle et le bol d'extraction. Ensuite, faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que celui-ci soit bien fixé.

Lorsque vous utilisez le filtre pour desserts glacés, laissez toujours le bouchon intelligent ouvert.



2. Placez la partie supérieure montée sur la base.



ATTENTION :

Le filtre pour crèmes glacées est uniquement utilisé avec des ingrédients surgelés. En fonction des différents ingrédients, laissez décongeler les produits pendant 5 à 20 minutes avant utilisation. Mixez lentement les ingrédients et en petite quantité.



REMARQUES : N'utilisez pas de glace ou ne mixez pas d'ingrédients contenant des huiles animales ou végétales. Cela peut causer un dysfonctionnement.

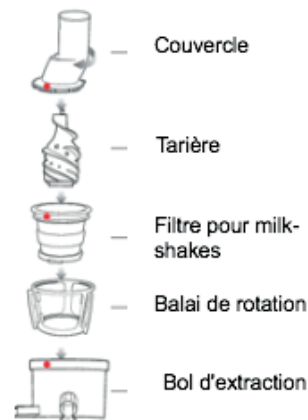
Enlevez les pépins durs des ingrédients et pelez la peau des ingrédients avant de les presser.

UTILISATION DU FILTRE POUR MILK-SHAKES

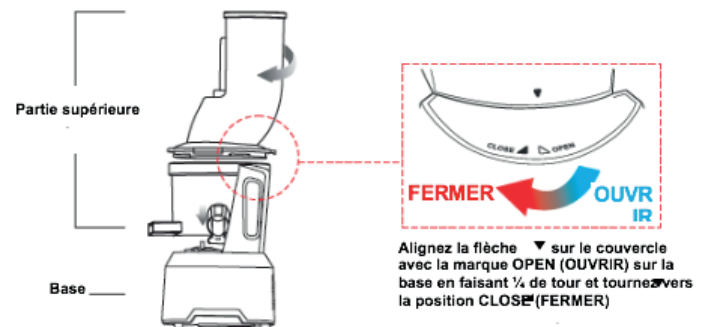
REMARQUES : Avant de l'utiliser, assurez-vous que le couvercle en silicone est bien en place.

1. Pour monter la partie supérieure, placez la tarière et le filtre pour milk-shakes dans le bol d'extraction et fermez le couvercle.
 - Insérez le balai de rotation et le filtre pour milk-shakes dans le bol d'extraction tout en alignant les points rouges du filtre pour milk-shakes et le bol d'extraction.
 - Insérez la tarière dans le filtre pour milk-shakes en la faisant tourner.
 - Mettez le couvercle sur le bol d'extraction en alignant les points rouges du couvercle et le bol d'extraction. Ensuite, faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que celui-ci soit bien fixé.

Lorsque vous utilisez le filtre pour milk-shakes, laissez toujours le bouchon intelligent fermé.



2. Placez la partie supérieure montée sur la base.



ATTENTION :

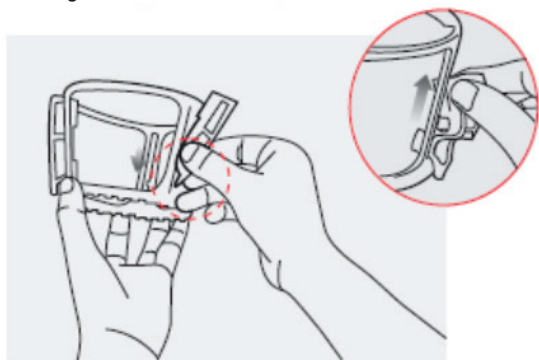
Lorsque vous pressez des ingrédients surgelés, en fonction des différents ingrédients, laissez décongeler les produits pendant 5 à 20 minutes avant utilisation. Mixez lentement les ingrédients et en petite quantité. Versez également du lait ou d'autres liquides.



REMARQUES : N'utilisez pas de glace ou ne mixez pas d'ingrédients contenant des huiles animales ou végétales. Cela peut causer un dysfonctionnement. Enlevez les pépins durs et pelez la peau des ingrédients avant de les presser.

COMMENT NETTOYER LES AILETTES EN SILICONE

Vous pouvez enlever les ailettes en silicone pour les nettoyer. Après le nettoyage, remettez les ailettes en silicone sur la base comme indiqué sur l'image ci-dessous.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Solution
L'extracteur de jus n'est pas alimenté	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le câble d'alimentation est branché correctement • Vérifiez que le couvercle du tambour et le bol d'extraction sont en place • Vérifiez que la partie supérieure et la base sont assemblées correctement. • L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas assemblées correctement.
Faible quantité de jus extrait	<ul style="list-style-type: none"> • La teneur en eau des ingrédients détermine la quantité de jus pouvant être extraite. • Si les ingrédients ne sont pas frais, ils auront une faible teneur en fluide. • Vérifiez si le silicone de compression est inséré fermement. • Si l'ingrédient a une faible teneur en eau, il peut être utile de le faire tremper dans de l'eau avant de le presser. • Si vous pressez des ingrédients à petits pépins, la quantité de jus produite peut diminuer après quelques services. Démontez et nettoyez la partie supérieure après chaque extraction. • S'il y a des résidus de pépins au fond du filtre, la performance de l'extracteur de jus peut être affectée, ainsi que la quantité de jus recueillie.

Il y a trop de pulpe dans le jus	<ul style="list-style-type: none"> • En extraction continue, et en fonction de l'ingrédient, le jus peut contenir une grande quantité de pulpe fine. • Pour réduire cette quantité de pulpe fine, nettoyez régulièrement la partie supérieure pour enlever la pulpe. • Utilisez un filtre à mailles pour filtrer l'excès de pulpe. • Si le filtre et la tarière sont endommagés, il est recommandé de remplacer ces pièces. • La durée de vie de chaque pièce peut varier en fonction de la durée et de la méthode d'utilisation ainsi que de la nature des ingrédients pressés. • Si vous introduisez trop d'ingrédients à la fois, l'extracteur de jus peut souvent s'arrêter. Vous pourrez donc obtenir un jus plus pulpeux. Introduisez les ingrédients lentement et en petite quantité
Le couvercle du tambour ne se ferme pas	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la tarière est bien poussée jusqu'au fond du filtre pour pouvoir fermer le couvercle du tambour correctement. • Si la tarière n'est pas positionnée correctement, le couvercle du tambour ne peut pas se fermer.
L'extracteur de jus fait un bruit bizarre.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les pièces sont assemblées correctement. Essayez d'assembler à nouveau les pièces et écoutez si ce bruit bizarre persiste. • Ne mettez pas l'extracteur de jus en marche à vide, sans ingrédient ni liquide. • Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédient peut endommager la tarière et intensifier le bruit. • Le bruit de friction de la tarière et du filtre cessera une fois les ingrédients introduits dans l'extracteur de jus. • Si le bruit se produit même lorsque des ingrédients sont introduits dans l'appareil, vérifiez la taille des ingrédients. N'introduisez pas d'ingrédients de plus de 2,5 cm d'épaisseur. • Selon le type d'ingrédients, cette taille peut être plus petite. • Le bruit peut se produire si l'extracteur de jus est utilisé sur une surface inégale ou inclinée. Placez l'extracteur de jus sur une surface horizontale plane lorsque vous l'utilisez.
La pulpe extraite est très humide	<ul style="list-style-type: none"> • La pulpe peut être plus humide au tout début de l'extraction. • Selon l'état de l'ingrédient, la pulpe extraite peut être affectée ; notamment si l'ingrédient n'est pas frais, le jus extrait peut contenir de la pulpe.

Le bol d'extraction vibre pendant l'extraction.	<ul style="list-style-type: none"> • La tarière et le filtre sont montés de manière à écraser et presser les ingrédients. Il est normal que la tarière et le filtre vibrent. • Si l'ingrédient contient des fibres dures, la vibration de la partie supérieure peut être plus forte.
Pendant le pressage, l'extracteur de jus s'est arrêté de fonctionner	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le câble d'alimentation et assurez-vous qu'il est branché correctement. • Vérifiez que toutes les pièces sont assemblées correctement. • Si trop d'ingrédients sont introduits au même moment, l'extracteur de jus peut s'arrêter. • Si l'extracteur de jus s'arrête à cause d'une trop grande quantité d'ingrédients introduite, appuyez sur les boutons « REVERSE - OFF - FORWARD » (marche arrière - arrêt - marche avant) dans cet ordre ; refaites-le 2 ou 3 fois. • Le réglage REVERSE (marche arrière) fera remonter les ingrédients et le réglage FORWARD (marche avant) les poussera vers le bas. • Si l'extracteur de jus s'arrête suite à une surcharge, laissez-le refroidir pour une période de 30 minutes à 2 heures avant toute nouvelle utilisation. • Si les ingrédients contiennent des pépins durs, enlevez-les avant le pressage. Les pépins durs peuvent endommager l'extracteur de jus.
Strates distinctes dans le jus	<ul style="list-style-type: none"> • Selon la densité des ingrédients, le jus extrait peut présenter différentes strates de jus distinctes. Cette stratification diffère de celle due à l'oxydation, qui, elle, est liée à une extraction à grande vitesse.
Le couvercle du tambour est bloqué	<ul style="list-style-type: none"> • Après l'extraction, laissez l'extracteur de jus fonctionner pendant 30 secondes supplémentaires pour extraire le reste de pulpe. • S'il y a trop de pulpe dans la partie supérieure, cela peut empêcher l'ouverture du couvercle du tambour. Dans ce cas, appuyez sur les boutons « REVERSE - OFF - FORWARD » (marche arrière - arrêt - marche avant) dans cet ordre ; refaites-le 2 ou 3 fois. • Versez de l'eau dans le goulot d'alimentation pour rincer l'intérieur puis essayez d'ouvrir le couvercle du tambour.
Le jus s'écoule sur le corps de la base	<ul style="list-style-type: none"> • Si la silicone de compression à la base du bol d'extraction n'est pas branché correctement, le jus peut suinter sur la base de l'extracteur de jus. Avant d'assembler les pièces, vérifiez et assurez-vous que le silicone de compression est fixé correctement.

Décoloration des pièces en plastique	<ul style="list-style-type: none"> • Après l'extraction, si l'extracteur de jus n'est pas immédiatement nettoyé, le reste de pulpe contenu dans la partie supérieure peut sécher et quelque peu modifier la couleur de celui-ci. • Les ingrédients qui sont riches en caroténoïdes (carottes, épinards) peuvent teinter les pièces en plastique. • Frottez avec de l'huile végétale les zones décolorées et utilisez un détergent doux pour nettoyer. • Vous devez utiliser de l'huile végétale pour nettoyer des pièces décolorées. N'utilisez pas d'huile végétale sur la tarière ou le filtre. Si de l'huile végétale ou à base de matières grasses animales rentre en contact avec la tarière ou le filtre, cela peut affecter les performances de l'extracteur de jus et endommager des pièces.
--------------------------------------	---

REMARQUES : Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers classiques lorsque celui-ci ne fonctionne plus. Apportez-le dans un point de collecte pour le recycler. En faisant cela, vous contribuez à préserver l'environnement.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Quando si maneggiano dispositivi elettrici è sempre buona norma seguire le precauzioni di sicurezza base che comprendono quanto segue:

1. Leggere attentamente le istruzioni e i componenti prima dell'uso.
2. Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso alimentare.
3. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti o specificati.
4. Prima di collegare il cavo di alimentazione, accertarsi che la tensione sull'apparecchio corrisponda a quella di casa propria, per evitare di danneggiare l'apparecchio.
5. Per la protezione contro le scosse elettriche, non collocare il cavo, la spina o l'unità base in acqua o in altri liquidi. Non utilizzare la macchina con le mani bagnate o in un luogo di lavoro bagnato. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o bancone o che tocchi superfici calde.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
7. Scollegare la spina dalla presa quando non in uso.
8. È vietato collegare o scollegare la spina con la mano bagnata per evitare scosse elettriche.
9. Per scollegare, togliere la spina dalla presa elettrica.
10. Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
11. Si consiglia di supervisionare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
12. Controllare il filtro ogni volta che si desidera utilizzare l'apparecchio. Se si rilevano crepe o danni, non utilizzare l'apparecchio e contattare il centro di assistenza più vicino.
13. Bloccare sempre saldamente tutte le parti prima di accendere il motore. Non sganciare il dispositivo mentre l'apparecchio è in funzione.
14. Evitare il contatto con parti in movimento. Assicurarsi che il motore si arresti completamente prima dello smontaggio.
15. Non collocare l'apparecchio su o in prossimità di un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno caldo.
16. Non lasciare che l'apparecchio continui a funzionare quando ci si allontana.
17. Non smontare la base.
18. Non inserire materiali estranei nella macchina.
19. Non utilizzare per più di 15 minuti ininterrottamente.
20. È vietato far funzionare la macchina in stato di inattività. Il tempo di inattività non può superare i 2 minuti altrimenti la lama a spirale si danneggia.
21. Durante il funzionamento, introdurre lentamente gli alimenti per evitare di ostruire la rotazione. Se si verifica un'ostruzione, smettere immediatamente di lavorare. Capovolgerlo per un po', quindi aprire il coperchio per estrarre il cibo e poi può funzionare di nuovo.
22. Utilizzare l'apposito bastoncino per introdurre gli alimenti nell'apertura dell'alimentatore.
23. Prima dell'uso, tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi ed estrarre il nocciolo o l'apparecchio si bloccherà.
24. È vietato inserire alimenti troppo grandi o troppo duri. Se questi alimenti sono stati inseriti nel tubo di alimentazione bloccando così le lame a spirale, premere immediatamente il pulsante Reverse per sbloccarlo. Se la protezione della rotazione del bloccaggio si verifica durante il funzionamento, scollegare l'alimentazione e spegnere; 10 secondi dopo collegare l'alimentazione per utilizzarlo di nuovo.
25. Non utilizzare alimenti troppo duri. I cereali devono essere accuratamente immersi in acqua prima di poterli introdurre nell'apertura dell'alimentatore. In questo modo si possono evitare danni alla macchina.
26. Durante l'uso, in caso di rumori anomali, odori, surriscaldamento, fumo, ecc., spegnere immediatamente l'alimentazione e rivolgersi al centro di assistenza per la manutenzione e la riparazione. In questo modo si possono evitare scosse elettriche, perdite di corrente elettrica e pericolo

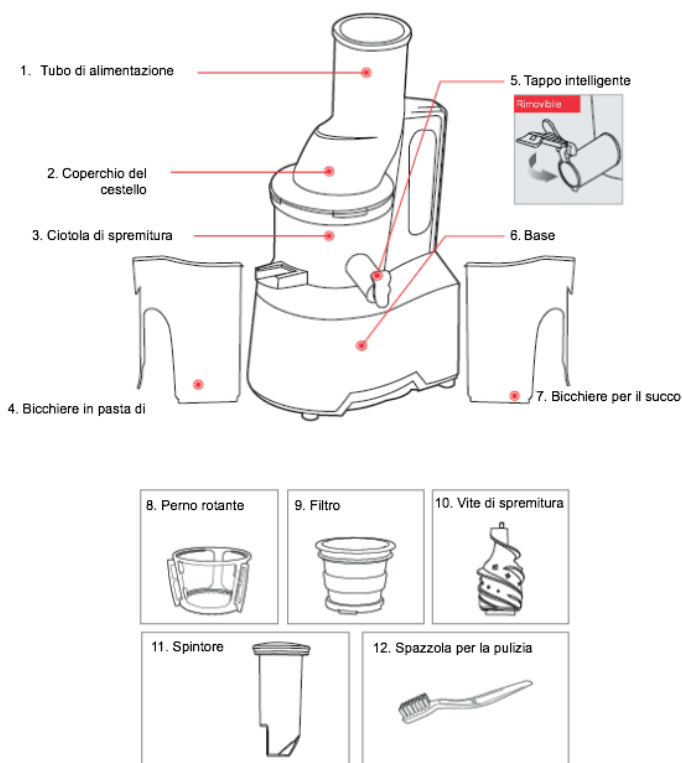
d'incendio.

27. È vietato strofinare e lavare il corpo macchina su una piattaforma riempita d'acqua o versare acqua per lavare l'interno della macchina per evitare incendi, scosse elettriche o danni al corpo macchina, ecc.
28. Quando si prepara il succo di carota, prestare attenzione alle dimensioni delle carote, la dimensione deve essere non più di 80 mm di lunghezza, non più di 15 mm di larghezza, non più di 15 mm di altezza. L'intervallo di alimentazione non deve essere inferiore a 5 secondi.

SPECIFICHE

Tensione	AC 220-240V, ~50/60 Hz
Consumo	240 W
Tempo di lavoro nominale	5 min
Intervallo di tempo stimato	3 min
Peso	7,5 kg
Dimensioni	25 x 16 x 47 cm

COMPONENTI DELL'APPARECCHIO

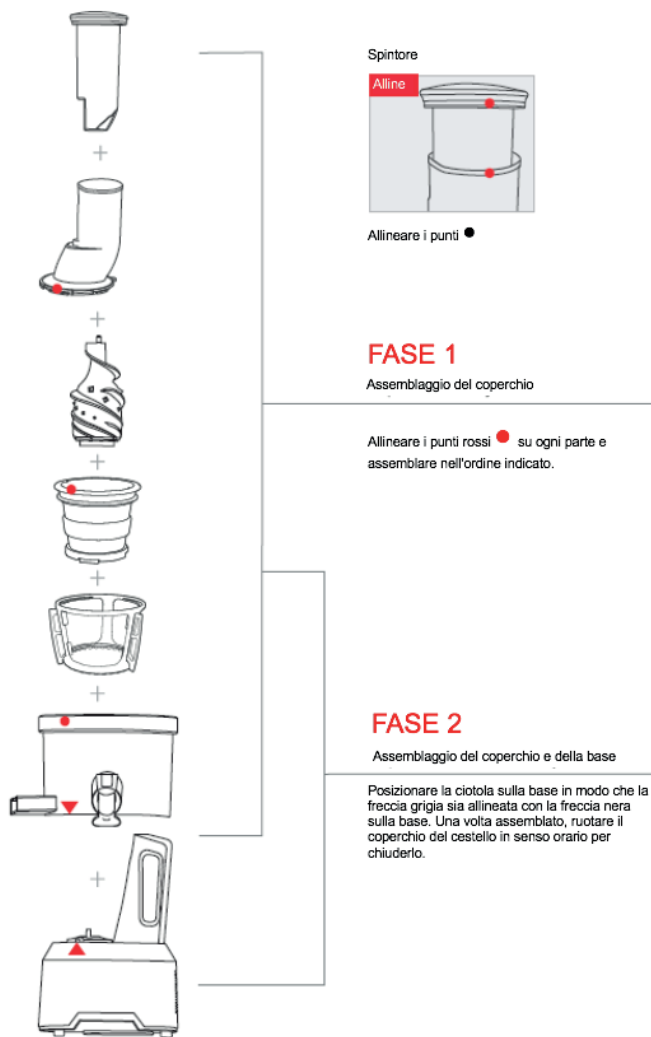


CHE COS'È UNO SPREMIAGRUMI LENTO?

Lo spremiagrumi lento è un estrattore di succo che utilizza il sistema tecnologico a bassa velocità (LSTS). Viene chiamato spremiagrumi lento. Perché funziona a soli 60~70 giri/minuto e utilizza solo 150 watt di energia, invece di 1.000~24.000 giri/minuto e fino a 1.500 watt di energia come un normale spremiagrumi centrifugo ad "Alta Velocità". Ma non fatevi ingannare dal nome. Lo spremiagrumi lento è in realtà più veloce di uno spremiagrumi tradizionale ed espelle la polpa molto più asciutta con una resa molto più elevata. Il metodo di estrazione è la masticazione e la pressatura, utilizzando la vite di spremitura come un mortaio e un pestello. L'azione schiaccia e preme l'alimento, rilasciando i suoi nutrienti ed enzimi profondi. Inoltre, scompone più fitonutrienti, ottenendo un succo colorato più ricco che trattiene più vitamine e minerali. Il lento numero di giri assicura che non intacchi la struttura cellulare di frutta e verdura, eliminando l'ossidazione e la separazione. Così,

conserva i preziosi enzimi e nutrienti vicini alla sua forma naturale.

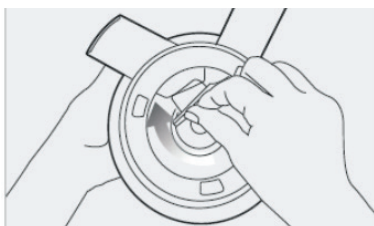
COME MONTARLO



FASE 1. ASSEMBLAGGIO COPERCHIO

- Lavare le parti prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che il silicone di compressione e l'anello in silicone siano assemblati correttamente.

1. Inserire saldamente il silicone di compressione nella fessura sotto il beccuccio della pasta di cellulosa.



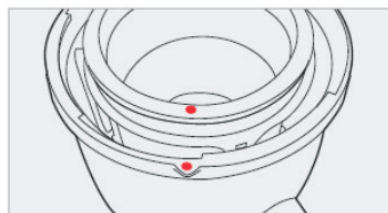
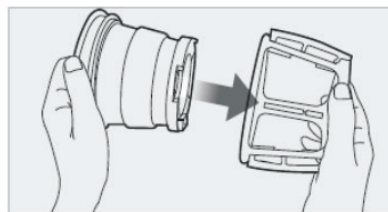
Nota: lo spremiagrumi potrebbe perdere se non montato correttamente.

2. Posizionare la vite di spremitura nel filtro. Girare e premere verso il basso finché non scatta in posizione.

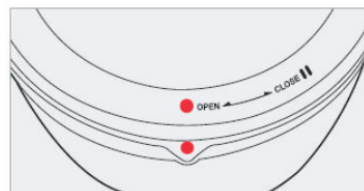


Nota: la vite di spremitura deve essere bloccata in posizione per chiudere il coperchio del cestello.

3. Montare il filtro nel perno rotante, quindi posizionare questo gruppo nella ciotola di spremitura, assicurandosi che il punto rosso sul filtro sia allineato con il punto rosso sulla ciotola di spremitura.



4. Posizionare il coperchio del cestello allineando il puntino rosso sul coperchio del cestello con il puntino rosso sulla ciotola di spremitura.



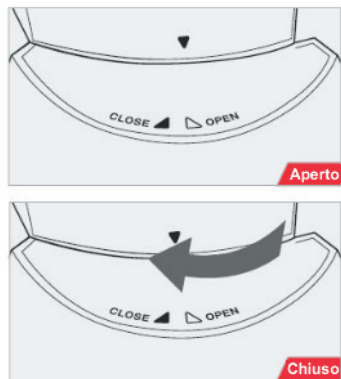
FASE 2. GRUPPO SUPERIORE E BASE

CONSIGLIO: per un facile montaggio tenere il coperchio del cestello afferrando il tubo di alimentazione e ruotare in senso orario come mostrato in figura.

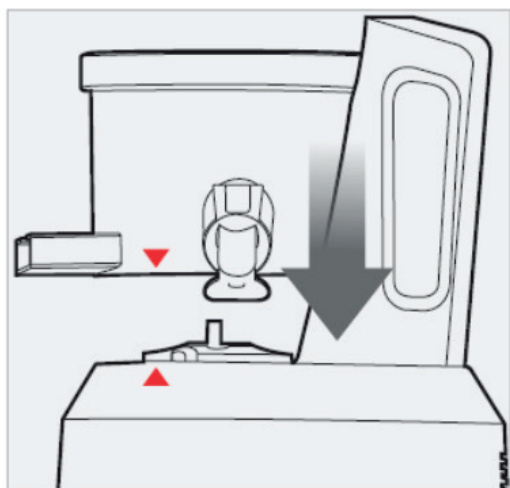


Nota: lo spremiagrumi non funziona se non montato correttamente.

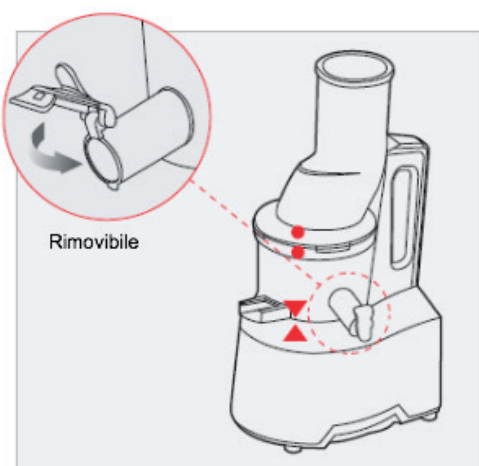
6. Segno di apertura/chiusura sul gruppo superiore.



7. Posizionare la ciotola sulla base in modo che la freccia grigia sia allineata con la freccia nera sulla base. Una volta assemblato, ruotare il coperchio del cestello in senso orario per chiuderlo.



8. Collocare il bicchiere della polpa sotto il beccuccio della polpa e posizionare il bicchiere per il succo sotto il beccuccio del succo come mostrato nell'illustrazione.



FUNZIONAMENTO

- Una volta che tutte le parti sono saldamente in posizione, collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione approvata.
- Collocare il contenitore della polpa sotto il beccuccio della polpa e un bicchiere per il succo sotto il beccuccio per il succo.

- Lo spremiagrumi lento ha tre impostazioni:
 FORWARD –Avvia il motore e trascina giù il cibo.
 OFF – Arresta il funzionamento.
 REVERSE – Spinge il cibo verso l'alto.



- Prima di mettere il cibo nello spremiagrumi, assicurarsi che tutti gli alimenti siano accuratamente lavati e puliti, tagliare tutti gli alimenti di dimensioni adeguate per poterli inserire facilmente nell'imbuto per il cibo. Rimuovere i semi duri prima della spremitura.

NOTA: Inserire gli ingredienti preparati un pezzo alla volta.

- In genere, quando si colloca il cibo nello spremiagrumi lento, la vite di spremitura tira dentro il cibo e inizia immediatamente la spremitura. Sarà necessario lo spintore incluso per alcuni cibi.

NOTA: Se gli ingredienti si inceppano nella vite e il coperchio del cestello non si apre, premere il pulsante OFF. Quindi premere e tenere premuto il pulsante REVERSE per 2-3 volte fino a quando gli ingredienti non vengono rimossi. Ripetere REVERSE-OFF-FORWARD tutte le volte che è necessario per ottenere il risultato desiderato. Se questo non aiuta, smontare e pulire le parti prima di utilizzare nuovamente lo spremiagrumi.

NOTA: Il pulsante REVERSE funziona solo tenendo premuto l'interruttore. Lasciare che lo spremiagrumi si arresti completamente prima di utilizzare il pulsante REVERSE per evitare malfunzionamenti.

- Utilizzare il tappo intelligente per preparare succhi misti, impedire che il succo goccioli o risciacquare tra una spremuta e l'altra.

CONSIGLIO: Eseguire la spremuta con il tappo intelligente chiuso permette di realizzare diverse spremute quando si scelgono diversi frutti e verdure, latte, banana, fagioli, ecc.

- Lo spremiagrumi lento ha un processo di pulizia unico e semplice quando si passa da un sapore di succhi di frutta all'altro. Risciacquare rapidamente gli avanzi di sapori versando un bicchiere d'acqua nello spremiagrumi con il tappo intelligente chiuso. La maggior parte dei residui verrà smaltita e si è pronti a continuare a effettuare spremute.

- Dopo che il succo e la polpa sono stati completamente estratti, spegnere l'unità.

NOTA: se gli ingredienti rimanenti nella ciotola di spremitura non sono stati estratti completamente, il cestello potrebbe non aprirsi facilmente. Dopo ogni estrazione far funzionare lo spremiagrumi per ulteriori 30 secondi per lasciare che lo spremiagrumi estraiga la polpa rimanente.

Quando il coperchio del cestello è bloccato, premere i pulsanti REVERSE - OFF - FORWARD in questo ordine; andando avanti e indietro 2 - 3 volte per rimuovere gli ingredienti. Quindi posizionare le mani sul coperchio del cestello e premere saldamente verso il basso e contemporaneamente ruotare il coperchio del cestello in senso antiorario per aprirlo.

CONSIGLI SUGLI INGREDIENTI

NON inserire i seguenti ingredienti nello spremiagrumi:

Semi duri: Pesca, nettarine, albicocca, prugna, mango: rimuovere i semi duri prima della spremitura.

Pelli dure o non commestibili: Ananas, melone, mango, arancia, ecc: sbucciare gli ingredienti prima della spremitura.

Frutta congelata o ghiaccio: Fragole, mirtilli, lamponi, ecc. congelati: scongelare completamente la frutta congelata prima della spremitura. Non utilizzare ghiaccio.

Olio vegetale/olio animale: Semi di sesamo, burro, margarina, ecc.: non estrarre ingredienti contenenti olio vegetale o animale; questo può ridurre le prestazioni e persino danneggiare lo spremiagrumi.

Altri: Cocco, canna da zucchero, cereali integrali, ecc.: non estrarre ingredienti senza contenuto d'acqua.

PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI E CONSIGLI PER L'ESTRAZIONE

Frutta fresca e verdura (arance, pomodori)	Sbucciare e togliere i semi. Tagliare a pezzi. Lasciare aperto il tappo intelligente durante la spremitura di ingredienti che creano una schiuma eccessiva durante l'estrazione. Utilizzare lo spintore per evitare spruzzi di succo.
Frutta e verdura dura (carote, patate, barbabietole)	Mettere a bagno in acqua fredda prima della spremitura, tagliare nella misura adeguata (2,5 cm di spessore, 2,5 cm di larghezza e 5-15 cm di lunghezza). Per massimizzare la resa del succo, spremere ingredienti ad alto contenuto d'acqua.
Ingredienti con piccoli semi (lampone, uva, melograno)	Scongelare gli ingredienti congelati prima della spremitura. Sciacquare gli ingredienti, rimuovere i semi e scartare lo stelo. Per il melograno, scartare la buccia e il succo solo la parte interna. Inserire 3-5 chicchi d'uva alla volta, aggiungere circa 1 cucchiaino di melograno e lampone alla volta.
Ingredienti fibrosi e/o a foglia dura	Mettere a bagno in acqua fredda per circa 30 minuti e tagliare in piccole lunghezze. Separare ogni stelo. Tagliare lo stelo esterno spesso e duro fino a 10 cm di lunghezza o meno. Alternare tra l'inserimento di parti a foglia e steli durante la spremitura.

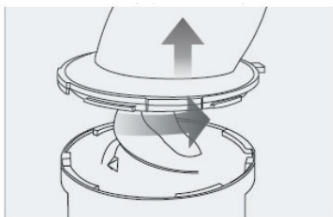
PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegnerne e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.

Nota: Estrarre tutta la polpa rimanente nella ciotola di spremitura prima di fermare lo spremiagrumi. Per facilitare la pulizia, azionare lo spremiagrumi per altri 30 secondi dopo l'estrazione del succo.

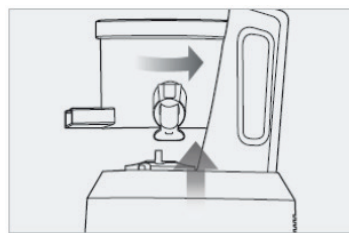
Quando il coperchio del cestello è bloccato, premere i pulsanti REVERSE - OFF - FORWARD in questo ordine 2 - 3 volte per sbloccare. Quindi posizionare le mani sul coperchio del cestello e premere saldamente verso il basso e contemporaneamente ruotare il coperchio del cestello in senso antiorario per aprirlo.

2. Ruotare il coperchio del cestello in senso orario per aprirlo.

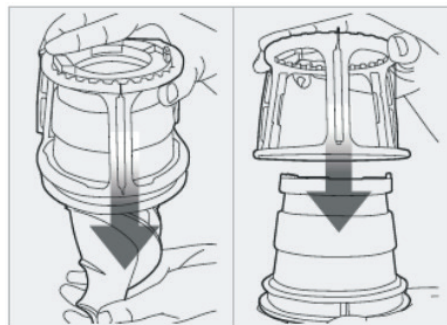


NOTA: quando si afferra l'apparecchio, non sollevare afferrando il tubo di alimentazione. Sollevare sempre l'apparecchio afferrando la base o la maniglia.

3. Posizionare la ciotola sulla base in modo che la freccia grigia sia allineata con la freccia nera sulla base.



4. Rimuovere la vite di spremitura, il filtro e il perno rotante dalla ciotola di spremitura. Pulire con la spazzola in dotazione.



NOTA: Pulire immediatamente lo spremiagrumi dopo ogni utilizzo. Se il residuo nello spremiagrumi si asciuga, può rendere difficile lo smontaggio e la pulizia. L'accumulo in eccesso può causare prestazioni scadenti negli usi futuri.

- Per facilitarne lo smontaggio, inserire il gruppo superiore nel lavello e far scorrere l'acqua dall'alto del gruppo superiore.
- Asciugare accuratamente il fondo della vite di spremitura dove si collega all'albero del cilindro metallico sulla base.

5. Collocare la ciotola di spremitura sotto l'acqua corrente e scollegare il silicone di compressione per pulire il beccuccio per la polpa.



CONSIGLIO: Immergere la ciotola di spremitura in una soluzione di acqua calda con bicarbonato di sodio o un po' di candeggina per pulire l'accumulo in eccesso.

USO DEL FILTRO PER GELATI

NOTA: Prima dell'uso assicurarsi che la copertura in silicone sia posizionata correttamente.

1. Per assemblare il gruppo superiore, mettere la vite di spremitura e il filtro vuoto nella ciotola di spremitura e chiudere il coperchio.

- Inserire il filtro vuoto nella ciotola di spremitura mentre si allineano i puntini rossi del filtro vuoto e della ciotola di spremitura.

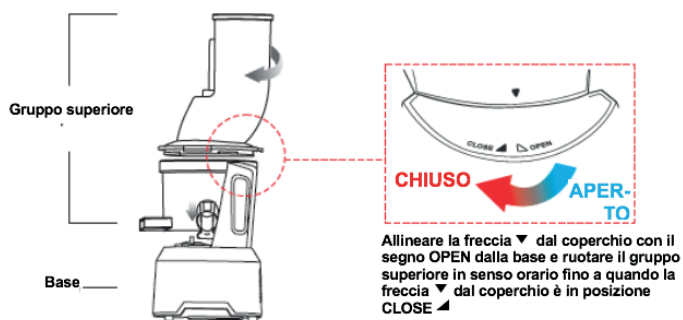
- Inserire la vite di spremitura nel filtro vuoto con un movimento rotatorio.

- Posizionare il coperchio sulla ciotola di spremitura allineando i puntini rossi del coperchio e della ciotola di spremitura. Quindi, ruotare il coperchio in senso orario fino a quando non è fissato.

Quando si utilizza il filtro vuoto, lasciare sempre aperto il tappo intelligente.



2. Posizionare il gruppo superiore assemblato sulla base.



ATTENZIONE:

Il filtro per gelato viene utilizzato solo con ingredienti surgelati. A seconda dei diversi ingredienti, lasciare scongelare i prodotti surgelati per 5-20 minuti prima dell'uso. Lavorare lentamente una quantità minore per lotto.



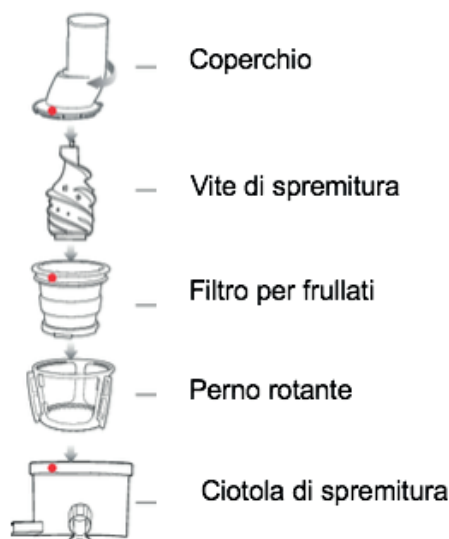
NOTA: Non utilizzare ghiaccio o ingredienti di processo contenenti olio vegetale o animale. Possono causare un malfunzionamento. Togliere i semi duri dagli ingredienti e sbucciare gli ingredienti prima della spremitura.

USO DEL FILTRO PER FRULLATI

NOTA: Prima dell'uso assicurarsi che la copertura in silicone sia posizionata correttamente.

1. Per assemblare il gruppo superiore, mettere la vite di spremitura e il filtro per frullati nella ciotola di spremitura e chiudere il coperchio.
 - Inserire il filtro per frullati e il perno rotante nella ciotola di spremitura mentre si allineano i puntini rossi del filtro per frullati e della ciotola di spremitura.
 - Inserire la vite di spremitura nel filtro vuoto con un movimento rotatorio.
 - Posizionare il coperchio sulla ciotola di spremitura allineando i puntini rossi del coperchio e della ciotola di spremitura. Quindi, ruotare il coperchio in senso orario fino a quando non è fissato.

Quando si utilizza il filtro per frullati, lasciare sempre chiuso il tappo intelligente.



2. Posizionare il gruppo superiore assemblato sulla base.



ATTENZIONE:

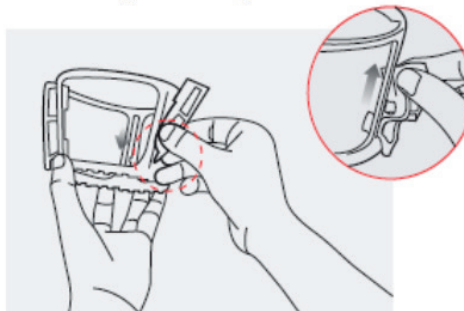
Quando si utilizzano ingredienti surgelati, a seconda dei diversi ingredienti, lasciare scongelare i prodotti surgelati per 5-20 minuti prima dell'uso. Lavorare lentamente una quantità minore per lotto. Versare il latte o altro liquido in aggiunta.



NOTA: Non utilizzare ghiaccio o ingredienti di processo contenenti olio vegetale o animale. Possono causare un malfunzionamento. Togliere i semi duri e sbucciare gli ingredienti prima della spremitura.

COME PULIRE I PERNI IN SILICONE

I perni in silicone sono rimovibili per la pulizia. Dopo la pulizia, rimettere i perni in silicone sul telaio come mostrato nell'immagine qui sotto.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Mancanza di alimentazione per lo spremiagrumi	<ul style="list-style-type: none"> Controllare se il cavo di alimentazione è collegato correttamente Controllare se il coperchio del cestello e la ciotola di spremitura sono al loro posto Controllare se il gruppo superiore e la base sono assemblati correttamente Lo spremiagrumi non funziona se i componenti non sono montati correttamente.
Bassa produzione di succo	<ul style="list-style-type: none"> La produzione di succo dipende dal contenuto di acqua degli ingredienti. Se gli ingredienti non sono freschi, contengono una quantità ridotta di liquidi. Controllare se il silicone di compressione è saldamente inserito. Se l'ingrediente stesso ha un basso contenuto d'acqua, può essere utile immergerlo in acqua prima della spremitura. Se si spremono ingredienti con piccoli semi, dopo poche porzioni è possibile che la produzione di succo si riduca. Smontare e lavare il gruppo superiore tra una spremuta e l'altra. La presenza di residui di semi sul fondo del filtro può influire sulle prestazioni dello spremiagrumi e sulla produzione complessiva di succo.
C'è troppa polpa nel succo	<ul style="list-style-type: none"> Durante la spremitura continua, a seconda dell'ingrediente, il succo può contenere molta polpa fine. Per ridurre la polpa fine, pulire frequentemente il gruppo superiore ed estrarre la polpa. Utilizzare il filtro a rete e farvi passare attraverso il succo per raccogliere la polpa indesiderata. Se il filtro e la vite sono danneggiati, si raccomanda di sostituire i componenti. La durata di ogni componente può variare a seconda della lunghezza e del metodo di utilizzo e degli ingredienti estratti. Se vengono inseriti troppi ingredienti contemporaneamente, ciò può causare l'arresto frequente dello spremiagrumi. Questo può portare a realizzare un succo polposo. Inserire gli ingredienti lentamente e poco alla volta.
Il coperchio del cestello non si chiude	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che la vite di spremitura sia spinta fino in fondo al filtro in modo che il coperchio del cestello si chiuda correttamente. Se la vite di spremitura non è in posizione corretta, il coperchio del cestello potrebbe non chiudersi.

Rumore strano dallo spremiagrumi	<ul style="list-style-type: none"> Controllare se le parti sono montate correttamente. Provare a rimontare le parti e prestare attenzione ai rumori strani. Non avviare lo spremiagrumi a meno che non ci siano ingredienti e/o liquido contenuti. L'utilizzo dello spremiagrumi senza ingredienti può causare danni alla vite e aumentare il livello di rumore. Il rumore di attrito della vite di spremitura e del filtro scompare quando gli ingredienti vengono inseriti nello spremiagrumi. Se il rumore si verifica quando gli ingredienti sono inseriti nello spremiagrumi, controllare le dimensioni degli ingredienti. Non inserire nulla di spessore superiore a 2,5 cm. A seconda del tipo di ingredienti, le dimensioni possono essere più piccole. Il rumore può verificarsi se lo spremiagrumi viene azionato su una superficie irregolare o inclinata. Posizionare lo spremiagrumi su una superficie orizzontale piana durante il funzionamento.
La polpa estratta è molto umida	<ul style="list-style-type: none"> All'inizio dell'estrazione la polpa può essere più umida. A seconda delle condizioni dell'ingrediente, la polpa estratta può essere compromessa; specialmente quando l'ingrediente non è fresco, il succo può essere estratto con la polpa.
Durante il funzionamento la ciotola di spremitura si agita	<ul style="list-style-type: none"> La vite di spremitura e il filtro sono predisposti per schiacciare e spremere gli ingredienti. È normale che la vite di spremitura e il filtro vibrino. Se l'ingrediente contiene una fibra forte, la vibrazione del gruppo superiore può essere più forte.
Durante la spremitura lo spremiagrumi si è fermato	<ul style="list-style-type: none"> Controllare il cavo di alimentazione e assicurarsi che sia collegato correttamente. Controllare che tutte le parti siano assemblate correttamente. Se vengono inseriti troppi ingredienti contemporaneamente, ciò può causare l'arresto dello spremiagrumi. Quando lo spremiagrumi si ferma perché contiene troppi ingredienti, premere i tasti REVERSE - OFF - FORWARD in questo ordine, andando avanti e indietro 2 - 3 volte. L'impostazione Reverse spinge gli ingredienti verso l'alto e l'impostazione Forward fa scendere gli ingredienti. Se lo spremiagrumi si ferma a causa della protezione da sovraccarico, lasciare raffreddare lo spremiagrumi per 30 minuti o 2 ore prima di utilizzarlo di nuovo. Se ci sono semi duri all'interno degli ingredienti, rimuoverli prima della spremitura. I semi duri possono danneggiare lo spremiagrumi.
Strati di separazione nel succo	<ul style="list-style-type: none"> A seconda della densità degli ingredienti, il succo estratto può presentare strati di succhi diversi. Si differenzia dalla separazione dovuta all'ossidazione causata dalla spremitura con uno spremiagrumi ad alta velocità.

<p>Il coperchio del cestello è bloccato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo la spremitura, lasciare in funzione lo spremiagrumi per altri 30 secondi per estrarre la polpa rimanente. • La presenza di troppa polpa nel gruppo superiore può impedire l'apertura del coperchio del cestello. In questo caso premere i tasti REVERSE - OFF - FORWARD in questo ordine, andando avanti e indietro 2 - 3 volte. • Versare l'acqua lungo il tubo di alimentazione per risciacquare l'interno e provare ad aprire il coperchio del cestello.
<p>Succo che gocciola lungo il corpo della base</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se il silicone di compressione sul fondo della ciotola di spremitura non è inserito correttamente, il succo può fuoriuscire sulla base dello spremiagrumi. Prima di montare le parti, controllare e verificare che il silicone di compressione sia inserito correttamente.
<p>Decolorazione delle parti in plastica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo la spremitura se lo spremiagrumi non viene pulito subito, la polpa rimanente all'interno può asciugarsi e alterare il colore dello spremiagrumi. • Gli ingredienti ricchi di carotenoidi (carote, spinaci) possono tingere le parti in plastica. • Strofinare l'olio vegetale sulle zone tinte e pulire con un detergente delicato. • In caso di parti scolorite, utilizzare olio vegetale durante la pulizia. Non utilizzare olio vegetale sulla vite di spremitura o sul filtro. Se l'olio vegetale o l'olio da grasso animale si deposita sulla vite di spremitura o sul filtro, le prestazioni dello spremiagrumi possono essere compromesse e i componenti possono essere danneggiati.

NOTA: Non gettare l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Consegnarlo in un punto di raccolta per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce a preservare l'ambiente.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Quando utilizar os aparelhos elétricos, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia atentamente as instruções e os componentes antes de utilizar o aparelho.
2. Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização alimentar.
3. Não utilize o aparelho para outras finalidades além das previstas ou especificadas.
4. Assegure que o sinal de tensão no aparelho corresponde à tensão da sua residência antes de ligar o cabo de alimentação, de modo a evitar danos no aparelho.
5. Para proteger contra choque elétrico, não coloque o cabo, a ficha ou a unidade de base dentro de água ou outros líquidos. Não utilize a máquina com as mãos húmidas nem coloque a máquina num local de trabalho húmido. Não deixe o cabo pendurado sobre o bordo da mesa ou do balcão e não deixe que toque em superfícies quentes.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante, o respetivo representante de assistência ou pessoas com qualificação similar devem proceder à respetiva substituição.
7. Retire a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho.
8. É proibido inserir ou retirar a ficha da tomada com as mãos húmidas, de modo a evitar choque elétrico.
9. Para desligar o aparelho, remova a ficha da tomada elétrica.
10. Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
11. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
12. Verifique o coador sempre que pretender utilizar o aparelho. Não utilize o aparelho se detetar quaisquer fendas ou danos e contacte o centro de assistência técnica mais próximo.
13. Prenda sempre firmemente todas as peças na devida posição antes de ligar o motor. Não desapertar enquanto o aparelho estiver a funcionar.
14. Evite tocar em peças móveis. Assegure que o motor para completamente antes de proceder à desmontagem.
15. Não coloque o aparelho sobre ou próximo de um fogão a gás ou elétrico quente ou num forno aquecido.
16. Não deixe o aparelho ligado quando se afastar.
17. Não desmonte a base.
18. Não coloque materiais estranhos dentro da máquina.
19. Não utilize o aparelho continuamente durante mais de 15 minutos.
20. É proibido deixar a máquina ligada no modo inativo. O tempo de inatividade não pode exceder 2 minutos, caso contrário, danifica a lâmina espiral.
21. Durante o funcionamento, introduza o material alimentar lentamente de modo a evitar obstruir a rotação. Caso ocorra obstrução, interrompa imediatamente o funcionamento. Inverta a rotação durante algum tempo e abra a tampa em seguida para retirar os alimentos e, em seguida, o aparelho pode funcionar novamente.
22. Utilize a vara de pressão especial para introduzir alimentos na abertura do alimentador.
23. Antes de utilizar, corte os ingredientes em pedaços pequenos e retire o caroço, caso contrário, causará obstrução.
24. É proibido inserir materiais alimentares demasiado grandes ou duros. Se esses alimentos tiverem sido colocados no tubo de alimentação e estejam assim a bloquear as lâminas espirais, pressione imediatamente o botão de inversão para anti-bloqueio. Se ocorrer o bloqueio da proteção da rotação durante o funcionamento, retire a ficha de alimentação da tomada e elimine o bloqueio e ligue a ficha de alimentação à tomada 10 segundos depois para utilizar o aparelho novamente.
25. Não utilize materiais alimentares demasiado duros. Deve imergir e demolhar cuidadosamente os cereais na água antes de introduzi-los na

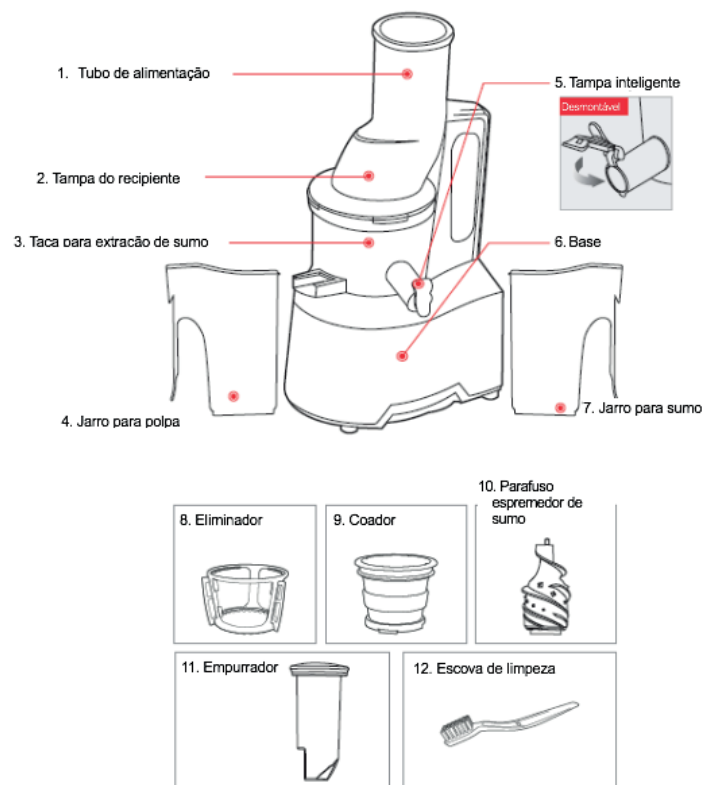
abertura do alimentador. Desta forma evita danos na máquina.

26. Quando utilizar o aparelho, caso detete qualquer ruído, odor incomuns, sobreaquecimento, fumo, etc., desligue imediatamente o aparelho da corrente elétrica e contacte o centro de assistência técnica para obter os serviços de manutenção e reparação. Isto pode evitar choque elétrico, fuga de eletricidade e risco de incêndio.
27. É proibido esfregar e lavar a estrutura da máquina numa plataforma cheia de água ou verter água para lavar o interior da máquina, de modo a evitar incêndio, choque elétrico ou danos na estrutura da máquina, etc.
28. Quando preparar o sumo de cenoura, preste atenção ao tamanho das cenouras, o tamanho não deve exceder 80 mm de comprimento, 15 mm de largura e 15 mm de altura. O tempo de intervalo de alimentação não deve ser inferior a 5 segundos.

ESPECIFICAÇÃO

Tensão	CA 220-240V, ~50/60Hz
Consumo de potência	240 W
Tempo de funcionamento nominal	5 min
Tempo de intervalo nominal	3 min
Peso	7,5 kg
Dimensões	25 x 16 x 47 cm

PEÇAS DO APARELHO

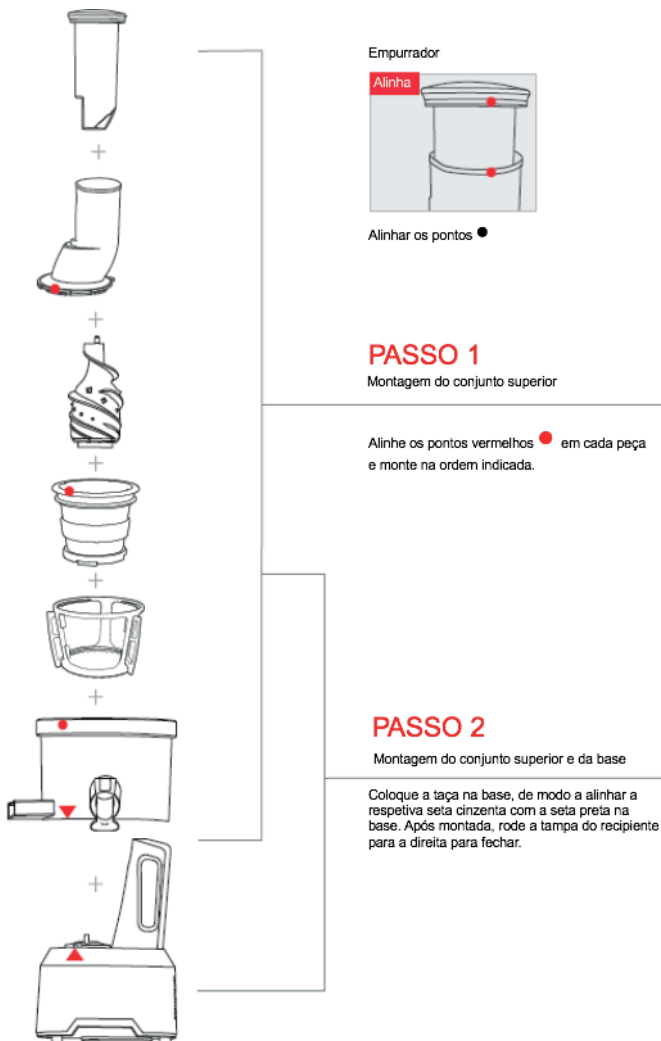


O QUE É UM ESPREMEDOR LENTO DE SUMO?

O espremedor lento de sumo é um extrator de sumo que utiliza o Sistema de Tecnologia de Baixa Velocidade (STBV). Denomina-se espremedor lento de sumo. Dado operar apenas a 60~70 RPM e utilizar meramente 150 watt de energia, em vez de 1000~24.000 RPM e até 1500 watt de energia como um espremedor centrífugo de "Alta Velocidade" normal. Mas não se deixe enganar pelo nome. Na verdade, o espremedor lento de sumo extrai sumo mais rapidamente do que um espremedor normal e expele polpa muito mais seca com um rendimento muito maior. O método de extração consiste em

mastigar e pressionar utilizando o parafuso espremedor de sumo como um almofariz e um pilão. A ação esmaga e pressiona os alimentos, libertando os seus nutrientes e enzimas profundos. Também separa mais fitonutrientes, resultando num sumo colorido mais rico que retém mais vitaminas e minerais. A RPM lenta assegura que não afeta a estrutura celular das frutas e vegetais, eliminando a oxidação e a separação. Desse modo, preserva as enzimas e os nutrientes preciosos próximos da respetiva forma natural.

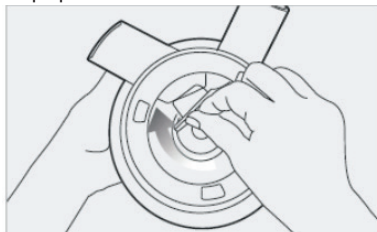
COMO MONTAR



PASSO 1. MONTAGEM DO CONJUNTO SUPERIOR

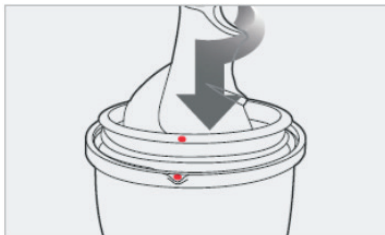
- Lave as peças antes da primeira utilização.
- Assegure que o silicone de compressão e o anel de silicone são montados adequadamente.

1. Insira firmemente o silicone de compressão na ranhura por baixo do bico de polpa.



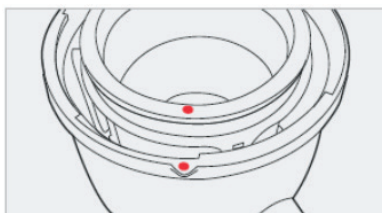
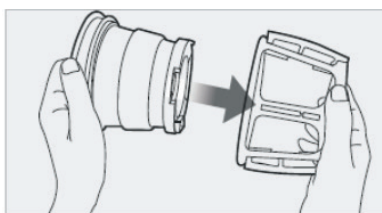
Nota: o Espremedor de sumo pode verter se não for montado corretamente.

2. Coloque o parafuso espremedor de sumo no coador. Rode e pressione o parafuso para baixo até encaixar corretamente.

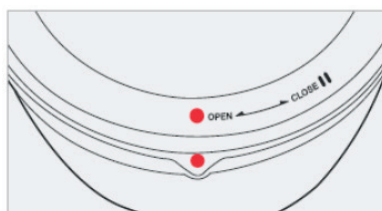


Nota: o parafuso espremedor de sumo tem de ser bloqueado corretamente para que a tampa do recipiente possa fechar.

3. Monte o coador no eliminador rotativo e coloque este conjunto na taça para extração de sumo em seguida, assegurando que o ponto vermelho no coador está alinhado com o ponto vermelho na taça para extração de sumo.

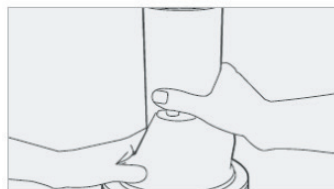
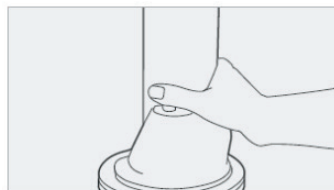


4. Coloque a tampa do recipiente na taça para extração de sumo, alinhando o ponto vermelho na tampa do recipiente com o ponto vermelho na taça para extração de sumo.

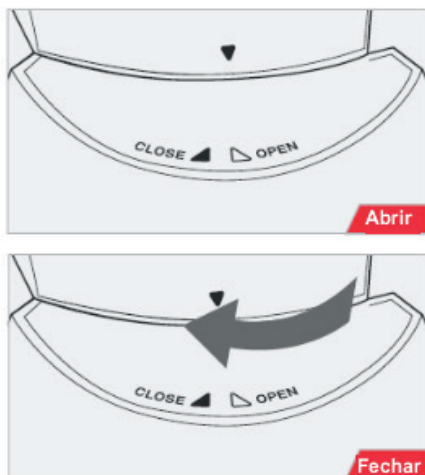


PASSO 2. MONTAGEM DO CONJUNTO SUPERIOR E DA BASE

CONSELHO: para facilitar a montagem, segure na tampa do recipiente agarrando no tubo de alimentação e rode para a direita conforme apresentado na ilustração.

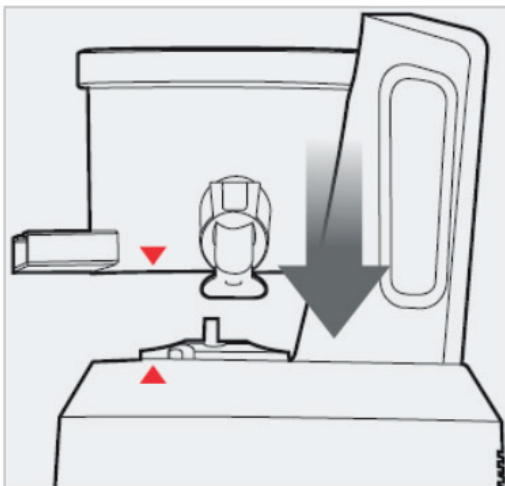


6. Marca Abrir/Fechar no conjunto superior.

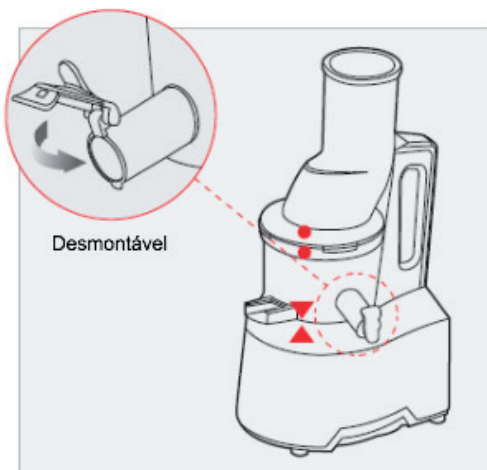


Nota: o Espremedor de sumo não funciona se não for montado corretamente.

7. Coloque a taça na base, de modo a alinhar a respetiva seta cinzenta com a seta preta na base. Após montada, rode a tampa do recipiente para a direita para fechar.



8. Coloque o jarro para sumo por baixo do bico de polpa e coloque o jarro para sumo sob o bico de sumo conforme apresentado na ilustração.



FUNCIONAMENTO

1. Após todas as peças estarem firmemente montadas, ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação aprovada.
2. Coloque o recipiente de polpa por baixo do bico de polpa e um jarro para sumo sob o bico de sumo.
3. O Espremedor lento de sumo dispõe de três configurações:
AVANÇO – Inicia o motor e empurra os alimentos para baixo.
DESLIGAR – Interrompe o funcionamento.
INVERSÃO – Empurra os alimentos novamente para cima.



4. Antes de colocar os alimentos no espremedor de sumo, assegure que todos os alimentos estão bem lavados e limpos, corte todos os alimentos num tamanho apropriado de modo a caberem facilmente na calha de alimentos. Remova quaisquer sementes duras antes de preparar o sumo.
NOTA: Insira um pedaço de cada vez dos ingredientes preparados.

5. Em geral, quando coloca alimentos no Espremedor lento de sumo, o parafuso espremedor de sumo empurra os alimentos para dentro e começa a espremer o sumo imediatamente. No caso de alguns alimentos necessita do empurrador incluído.

NOTA: Se os ingredientes ficarem presos no parafuso e a tampa do recipiente não abrir, pressione o botão OFF (Desligar). Em seguida, pressione o botão INVERSÃO e mantenha-o pressionado por 2-3 segundos até os ingredientes se soltarem. Repita a operação de INVERSÃO-DESLIGAR-AVANÇO as vezes necessárias para obter o resultado pretendido. Se tal não ajudar, desmonte e limpe as peças antes de utilizar o espremedor de sumo novamente.

NOTA: O botão INVERSÃO apenas funciona enquanto pressiona o interruptor. Deixe o espremedor de sumo parar completamente antes de utilizar o botão INVERSÃO para prevenir avarias.

6. Utilize a tampa inteligente para preparar sumos mistos, impedir que o sumo escorra ou lavá-la entre diferentes sumos.

CONSELHO: A preparação de sumos com a tampa inteligente fechada cria diversos sumos mistos quando são selecionados diferentes frutas e vegetais, leite, banana, feijões, etc.

7. O Espremedor lento de sumo dispõe de um processo de limpeza simples e único quando muda entre diferentes sabores de sumos e frutas. Lave rapidamente sabores residuais ao processar um copo de água no espremedor de sumo com a tampa inteligente fechada. Isto irá lavar a maioria dos resíduos e estará pronto para continuar a espremer sumo.

8. Após o sumo e a polpa terem sido completamente extraídos, desligue a unidade.

NOTA: se os restantes ingredientes na taça para extração de sumo não tiverem sido completamente extraídos, o recipiente pode não abrir facilmente. Após cada extração, ligue o espremedor de sumo por mais 30 segundos para permitir que este extraia a restante polpa.

Quando a tampa do recipiente estiver presa, pressione os botões INVERSÃO – DESLIGAR – AVANÇO por esta ordem; alternando assim por diante 2 – 3 vezes para soltar os ingredientes. Em seguida, coloque as mãos em cima da tampa do recipiente e pressione firmemente para baixo enquanto roda simultaneamente a tampa do recipiente para a esquerda para abrir.

CONSELHOS SOBRE INGREDIENTES

NÃO coloque os seguintes ingredientes no espremedor de sumo:

Sementes duras: Pêssego, nectarinas, alperce, ameixa, manga – remova as sementes duras antes de extrair o sumo.

Cascas duras ou não comestíveis: Ananás, melão, manga, laranja, etc. – descasque os ingredientes antes de extrair o sumo.

Frutas congeladas ou gelo: Morangos, mirtilos, framboesas, etc. – descongele completamente as frutas congeladas antes de extrair o sumo. Não utilize gelo.

Óleo vegetal/animal: Sementes de sésamo, manteiga, margarina, etc. – não extraia ingredientes que contenham óleo vegetal ou animal – isso pode reduzir o desempenho e até danificar o espremedor de sumo.

Outros: Coco, cana de açúcar, cereais integrais, etc. – não extraia ingredientes sem conteúdo em água.

DICAS DE PREPARAÇÃO E EXTRAÇÃO DE INGREDIENTES

Frutas e vegetais moles (laranjas, tomates)	Retire a casca e as sementes. Corte em pedaços. Deixe a tampa inteligente aberta quando extrair sumo de ingredientes que produzam espuma excessiva durante a extração. Utilize o empurrador para prevenir salpicos de sumo.
Frutas e vegetais duros (cenouras, batatas, beterrabas)	Demolhe em água fria antes de extrair o sumo, corte em pedaços apropriados (2,5 cm de espessura, 2,5 cm de largura e 5-15 cm de comprimento). Para maximizar o rendimento do sumo, esprema juntamente com ingredientes com elevado teor de água.
Ingredientes com sementes pequenas (framboesas, uvas, romãs)	Descongele ingredientes congelados antes de extrair o sumo. Lave os ingredientes, remova as sementes e elimine o caule. No caso da romã, elimine a casca e esprema o sumo apenas da parte interna. Insira 3-5 uvas de cada vez, adicione cerca de 1 colher de sopa de romã e framboesa de cada vez.
Ingredientes fibrosos e/ou de folha rija	Demolhe em água fria durante cerca de 30 minutos e corte em comprimentos pequenos. Separe cada caule. Corte o caule exterior espesso e duro em 10 cm de comprimento ou menor. Alterne entre inserir pedaços de folha e caules enquanto extrai o sumo.

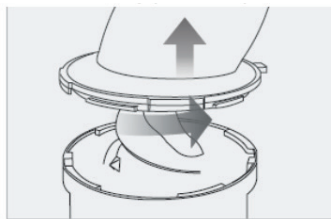
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue e retire o cabo de alimentação da tomada de parede.

Nota: Extraia toda a polpa restante na taça para extração de sumo antes de desligar o espremedor de sumo. Para facilitar a limpeza, ligue o espremedor de sumo por mais 30 segundos após extrair o sumo.

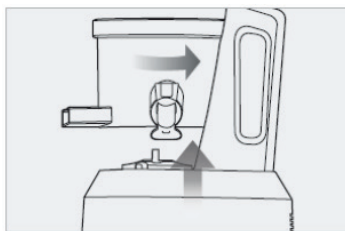
- Quando a tampa do recipiente estiver presa, pressione os botões INVERSÃO – DESLIGAR – AVANÇO por esta ordem 2 – 3 vezes para soltar os ingredientes. Em seguida, coloque as mãos em cima da tampa do recipiente e pressione firmemente para baixo, rodando simultaneamente a tampa do recipiente para a esquerda para abrir.

2. Rode a tampa do recipiente para a direita para abrir.

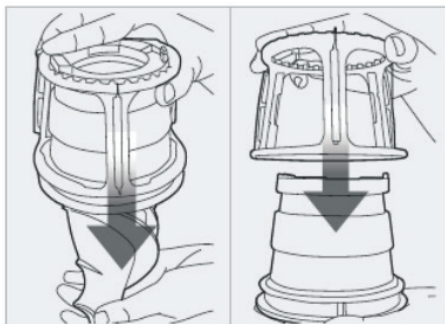


NOTA: quando agarrar o aparelho, não o eleve agarrando no tubo de alimentação. Eleve o aparelho sempre agarrando a base ou a pega.

3. Coloque a taça na base, de modo a alinhar a respetiva seta cinzenta com a seta preta na base



4. Remova o parafuso espremedor de sumo, o coador e a unidade do eliminador rotativo da taça para extração de sumo. Limpe com a escova fornecida.



NOTA: Limpe o espremedor de sumo imediatamente após cada utilização. Se os resíduos no espremedor de sumo secarem, pode dificultar a desmontagem e limpeza do aparelho. A acumulação excessiva de resíduos pode causar um desempenho fraco em utilizações futuras.

- Para uma desmontagem mais fácil, coloque o conjunto superior no lava-loiça e escorra a água desde a parte superior do conjunto.
- Seque bem a parte inferior do parafuso espremedor de sumo onde efetua a ligação ao eixo do cilindro metálico na base.

5. Coloque a taça para extração de sumo sob água corrente e retire o silicone de compressão para limpar o bico de polpa.



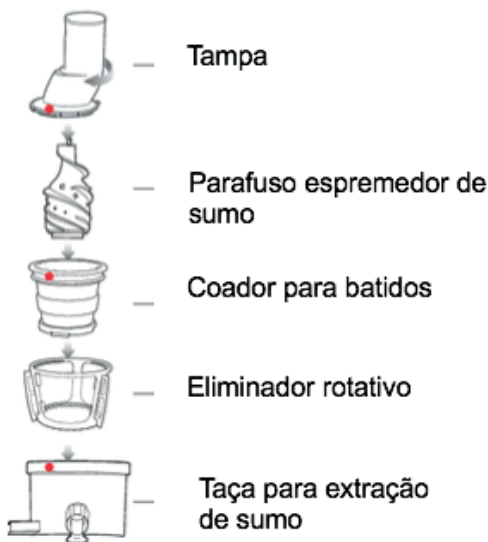
CONSELHO: Humedeça a taça para extração de sumo numa solução de água quente com bicarbonato de sódio ou um pouco de lixívia para limpar a acumulação excessiva de resíduos.

UTILIZAÇÃO DO COADOR PARA GELADOS

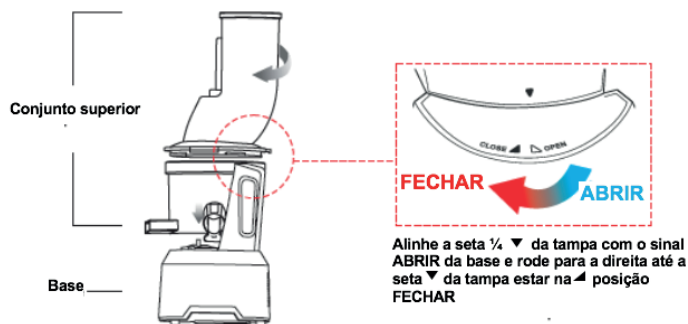
NOTA: Antes de utilizar, assegure que a tampa de silicone está montada corretamente.

- Para montar o conjunto superior, coloque o parafuso espremedor de sumo e o coador vazio na taça para extração de sumo e feche a tampa.
 - Insira o coador vazio na taça para extração de sumo enquanto alinha os pontos vermelhos do coador vazio e a taça para extração de sumo.
 - Insira o parafuso espremedor de sumo no coador vazio com um movimento de torção.
 - Coloque a tampa na taça para extração de sumo, alinhando os pontos vermelhos da tampa e a taça para extração de sumo. Em seguida, rode a tampa para a direita até ficar firme.

Quando utilizar o coador vazio, deixe sempre a tampa inteligente aberta.



- Coloque o conjunto superior montado na base.



CUIDADO:

O coador para gelados é utilizado apenas com ingredientes congelados. Dependendo dos diferentes ingredientes, deixe os itens congelados descongelarem durante 5-20 minutos antes da utilização. Processe lentamente uma quantidade mais pequena por punhado.



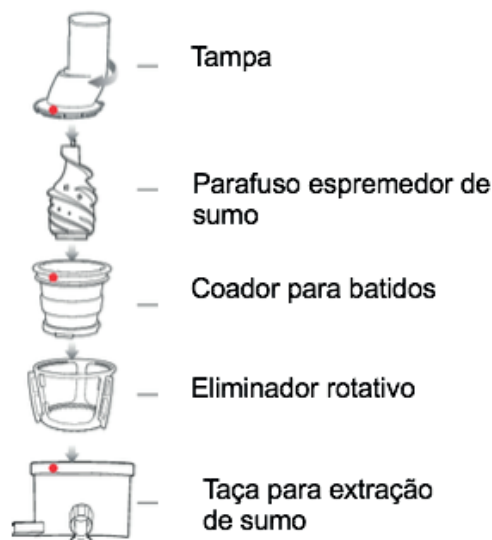
NOTA: Não utilize gelo ou processe ingredientes que contenham óleo vegetal ou animal. Pode causar uma avaria. Remova as sementes duras dos ingredientes e descasque os ingredientes antes de extrair o sumo.

UTILIZAÇÃO DO COADOR PARA BATIDOS

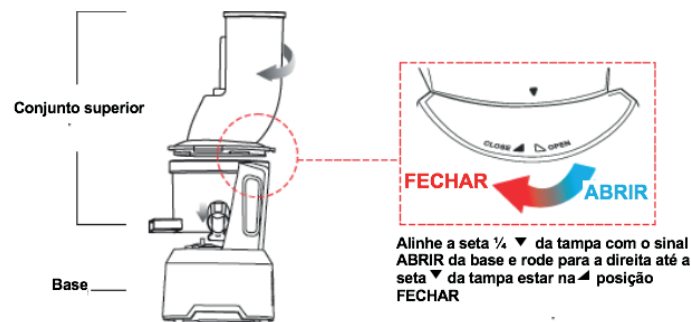
NOTA: Antes de utilizar, assegure que a tampa de silicone está montada corretamente.

- Para montar o conjunto superior, coloque o parafuso espremedor de sumo e o coador para batidos na taça para extração de sumo e feche a tampa.
 - Insira o eliminador rotativo e o coador para batidos na taça para extração de sumo enquanto alinha os pontos vermelhos do coador para batidos e a taça para extração de sumo.
 - Insira o parafuso espremedor de sumo no coador vazio com um movimento de torção.
 - Coloque a tampa na taça para extração de sumo, alinhando os pontos vermelhos da tampa e a taça para extração de sumo. Em seguida, rode a tampa para a direita até ficar firme.

Quando utilizar o coador para batidos, deixe sempre a tampa inteligente fechada.



- Coloque o conjunto superior montado na base.



CUIDADO:

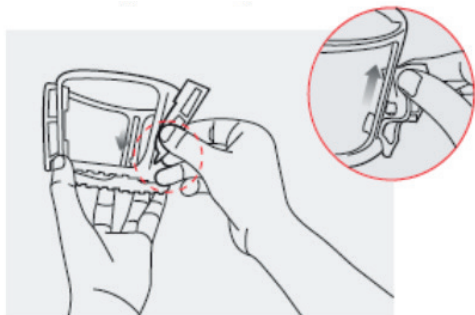
Quando extrair sumo de ingredientes congelados, dependendo dos diferentes ingredientes, deixe os itens congelados descongelarem durante 5-20 minutos antes da utilização. Processe lentamente uma quantidade mais pequena por punhado. Verta leite ou outro líquido adicionalmente.



NOTA: Não utilize gelo ou processe ingredientes que contenham óleo vegetal ou animal. Pode causar uma avaria. Remova as sementes duras e descasque os ingredientes antes de extrair o sumo.

COMO LIMPAR PALHETAS DE SILICONE

As palhetas de silicone são removíveis para limpeza. Após a limpeza, coloque as palhetas de silicone novamente na estrutura, conforme apresentado na imagem seguinte.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
O espremedor de sumo não recebe corrente elétrica	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o cabo de alimentação está inserido corretamente • Verifique se a tampa do recipiente e a taça para extração de sumo estão colocadas corretamente • Verifique se o conjunto superior e a base estão montados adequadamente. • O espremedor de sumo não funciona se as peças não forem montadas corretamente.
Baixo rendimento de sumo	<ul style="list-style-type: none"> • O rendimento de sumo depende do conteúdo em água dos ingredientes. • Se os ingredientes não forem frescos, estes contêm uma quantidade reduzida de fluidos. • Verifique se o silicone de compressão está inserido firmemente. • Se o próprio ingrediente tiver baixo teor de água, pode ajudar demolhá-lo em água antes de extrair o sumo. • Se extrair o sumo de ingredientes com sementes pequenas, após algumas porções pode reduzir o rendimento do sumo. Desmonte e lave o conjunto superior entre a extração de sumos. • Se a parte inferior do coador tiver resíduos de sementes, isso pode afetar o desempenho do espremedor de sumo e o rendimento geral do sumo.

O sumo tem muita polpa	<ul style="list-style-type: none"> • Quando extrair sumo de forma contínua, dependendo do ingrediente, o sumo pode conter muita polpa fina. • Para reduzir a polpa fina, limpe o conjunto superior frequentemente e extraia a polpa. • Utilize o coador de rede e passe o sumo através deste para recolher a polpa indesejável. • Se o coador e o parafuso estiverem danificados, é recomendável substituir as peças. • A vida útil de cada peça pode variar em função do tempo e do método de utilização e dos ingredientes extraídos. • Se forem inseridos demasiados ingredientes ao mesmo tempo, pode causar a paragem frequente do espremedor de sumo. Isto pode originar sumo com polpa. Insira os ingredientes lentamente e poucos de cada vez.
A tampa do recipiente não fecha	<ul style="list-style-type: none"> • Assegure que o parafuso espremedor de sumo está completamente inserido no coador para que a tampa do recipiente feche adequadamente. • Se o parafuso espremedor de sumo não estiver instalado adequadamente, a tampa do recipiente pode não fechar.
Ruído estranho emitido pelo espremedor de sumo	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se as peças estão montadas corretamente. Tente montar novamente as peças e oiça o ruído estranho. • Não efetue o arranque do espremedor de sumo, exceto se este tiver ingredientes e/ou líquido no interior. • O funcionamento do espremedor de sumo sem ingredientes pode causar danos no parafuso e aumentar o nível de ruído. • O ruído de fricção do parafuso espremedor de sumo e do coador desaparece quando os ingredientes são inseridos no espremedor de sumo. • Se ocorrer ruído quando os ingredientes forem inseridos no espremedor de sumo, verifique o tamanho dos ingredientes. Não insira qualquer ingrediente com mais de 2,5 cm de espessura. • Dependendo do tipo de ingredientes, as dimensões podem ser menores. • O ruído pode ocorrer se o espremedor de sumo for utilizado numa superfície desnivelada e inclinada. Coloque o espremedor de sumo numa superfície plana na horizontal durante o funcionamento.
A polpa extraída é muito húmida	<ul style="list-style-type: none"> • Logo desde o início de extração, a polpa pode ser mais húmida. • Dependendo da condição do ingrediente, a polpa extraída pode ser afetada; especialmente quando o ingrediente não é fresco, o sumo pode ser extraído com a polpa.

Durante o funcionamento, a taça para extração de sumo abana	<ul style="list-style-type: none"> • O parafuso espremedor de sumo e o coador estão definidos para esmagar e espremer os ingredientes. É normal que o parafuso espremedor de sumo e o coador vibrem. • Se o ingrediente contiver muita fibra, a vibração do conjunto superior pode ser mais forte.
Durante a extração de sumo, o espremedor de sumo parou	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o cabo de alimentação e assegure que está inserido corretamente na tomada. • Verifique se todas as peças estão montadas corretamente. • Se forem inseridos demasiados ingredientes de uma só vez, pode causar a paragem do espremedor de sumo. • Quando o espremedor de sumo parar porque contém demasiados ingredientes, pressione os botões INVERSÃO – DESLIGAR – AVANÇO por esta ordem, alternando assim por diante 2 – 3 vezes. • A regulação de inversão empurra os ingredientes para cima e a regulação de avanço puxa os ingredientes para baixo. • Se o espremedor de sumo parar devido à proteção contra sobrecarga, deixe o espremedor de sumo arrefecer por 30 minutos a 2 horas antes de extrair sumo novamente. • Se os ingredientes tiverem sementes duras, remova-as antes de extrair o sumo. As sementes duras podem danificar o espremedor de sumo.
Camadas de separação no sumo	<ul style="list-style-type: none"> • Dependendo da densidade dos ingredientes, o sumo extraído pode apresentar camadas de diferentes sumos. É diferente da separação devido à oxidação causada pela extração de sumo com um espremedor de sumo a alta velocidade.
A tampa do recipiente está presa	<ul style="list-style-type: none"> • Após a extração, deixe o espremedor de sumo ligado por mais 30 segundos para extrair a restante polpa. • Se o conjunto superior tiver muita polpa, isso pode fazer com que a tampa do recipiente não abra. Nesta situação, pressione os botões INVERSÃO – DESLIGAR – AVANÇO por esta ordem, alternando assim por diante 2 – 3 vezes. • Verta água pelo tubo de alimentação para enxaguar o interior e tente abrir a tampa do recipiente em seguida.
Sumo a verter pela estrutura da base	<ul style="list-style-type: none"> • Se o silicone de compressão na parte inferior da taça para extração de sumo não estiver inserido corretamente, o sumo pode sair para a base do espremedor de sumo. Antes de montar as peças, verifique e assegure que o silicone de compressão está inserido corretamente.

Descoloração das peças de plástico	<ul style="list-style-type: none"> • Após a extração de sumo, se o espremedor de sumo não for limpo imediatamente, a polpa restante no interior pode secar e afetar a cor do espremedor de sumo. • Os ingredientes ricos em carotenóides (cenouras, espinafre) podem manchar as peças de plástico. • Esfregue óleo vegetal nas áreas manchadas e utilize detergente suave para limpar. • Deve utilizar óleo vegetal durante a limpeza de peças que estejam descoloridas. Não utilize óleo vegetal no parafuso espremedor de sumo ou no coador. Se entrar óleo vegetal ou óleo de gordura animal no parafuso espremedor de sumo ou no coador pode afetar o desempenho do espremedor de sumo e danificar as peças.
------------------------------------	---

NOTA: Não deite o aparelho fora juntamente com o lixo doméstico normal no fim da respetiva vida útil. Entregue-o num ponto de reciclagem local. Ao fazê-lo está a ajudar a preservar o meio ambiente.



UNE-EN ISO 9001