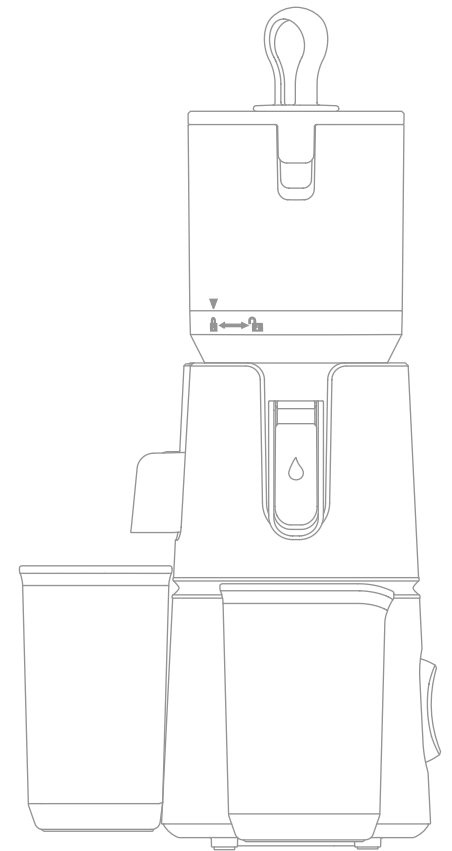


SLOW JUICER

User Manual

The illustrations in this manual are for reference only.
Please refer to the actual product.



MOVA



Website:
<https://www.mova.tech/pages/contact-us>
Manufactured by:
XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Made in China

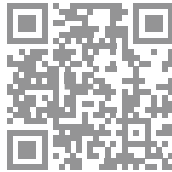
EU-A00



THANK YOU

FOR PURCHASING THIS
SLOW JUICER

For more product information,
please visit <https://www.mova.tech/>



The high-quality product is engineered
for optimal performance.
If you have any questions on the product,
please contact us:
<https://global.mova-tech.com/pages/contact-us>



Contents

EN	User Manual	01
PL	Instrukcja obsługi	16
SV	Bruksanvisning	31
NO	Bruksanvisning	46
UA	Посібник користувача	61
KA	ინსტრუქცია	76

EN Precautions for Safe Use

It is important for all users of this appliance to carefully read and understand the following safety precautions before operating it.

NOTICE1: Thanks for purchasing the SJ10 slow juicer! We recommend allowing several hours of use for the components to acclimate to your surroundings and reach optimal operation.

NOTICE2: Please read and follow the instructions in the manual carefully. This appliance is for household use only and should not be used abnormally or commercially to maintain warranty coverage.

NOTICE3: It is crucial to prevent children from playing with or using it.

PRECAUTIONS FOR SAFE USE

1. DO NOT PLUG IN OR UNPLUG WITH WET HANDS.

It may cause an electric shock or an injury.

2. ENSURE USE THE APPLIANCE WITH THE RATED VOLTAGE.

It may cause an electric shock, a fire or abnormal performance. If the voltage is different, it may shorten the life of the motor or cause a failure.

3. PLUG THE POWER CORD CORRECTLY AND PUSH IT TIGHT IN A WALL SOCKET.

It may cause electric shock or a fire.

4. IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.

If the power cord is damaged, it may cause electric shock or a fire.

5. NEVER ALTER THE APPLIANCE. ALSO DO NOT DISASSEMBLE OR REPAIR BY YOURSELF. DO NOT INSERT FINGERS, FOREIGN SUBSTANCES OR OBJECTS SUCH AS PINS INTO GAPS OR HOLES IN THE BASE.

It may cause a fire, an electric shock or a failure. For any technical support, contact the authorized local Customer Care Center.

6. DO NOT MOISTEN THE BASE OR SPLASH WATER ON THE BASE.

Be careful not to let any liquids or other substances get into the switch on the appliance. DO NOT OPERATE THE SWITCH WITH WET HANDS. It may cause electric shock or a fire.

7. WHEN THE POWER CORD, WIRE IS BROKEN OR DAMAGED OR THE PLUG IN PART BECOMES LOOSE, DO NOT OPERATE IT.

It may cause an electric shock, a fire or an injury.

8. ALWAYS USE AN OUTLET WITH A GROUND CONNECTION.

To be safe, always use an outlet with a ground connection, but never ground on gas lines, plastic water pipes, telephone lines, etc. Failure to do so may result in electric shock, fire or malfunction and explosion.

9. NEVER DISASSEMBLE ACCESSORIES DURING OPERATION OR INSERT FINGERS, FOREIGN OBJECTS SUCH AS FORKS, SPOONS, ETC. INTO FEEDING TUBE OR JUICE OUTLET.

It may cause an injury, an accident or a failure. Never replace the spiral pusher with any other objects or have eyes get close to the feed port, otherwise accidents may happen.

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.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not allowed to clean and perform user maintenance without supervision.

11. DO NOT OPERATE WITHOUT LOCKING THE HOPPER PROPERLY.

It may cause an injury or a failure.

12. IF A GAS LEAK IS DETECTED, DO NOT PLUG IN THE APPLIANCE'S POWER CORD INTO A POWER OUTLET. IMMEDIATELY VENTILATE THE ROOM BY OPENING A WINDOW, AND ALLOW TO FULLY VENTILATE BEFORE PLUGGING IN THE APPLIANCE.

It may cause an injury or a failure.

13. WHEN THE SLAG DISCHARGE IS NOT SMOOTH OR THE ROTATION IS BLOCKED, TURN THE CONTROL KNOB TO "REV", AND THE AUGER STARTS TO REVERSE. RELEASE THE KEY TO STOP REVERSING.

If such a stop event continues during the operation, the parts may be damaged and performance may be deteriorated due to overheating in a motor. When the problem continues, immediately stop the appliance and contact the local Customer Care Center.

14. CAUTION

1. Before use, please check if the power cord, the plug, the juice strainer, the spiral pusher and any other part is damaged. If any of the said part is damaged, stop using the appliance and contact our customer service department promptly. Do not dismantle and repair it by yourself, otherwise dangers may happen.
2. It is necessary before connecting the power supply to ensure that the juicing body, the spiral pusher, the juicing body cap and all other dismountable parts are properly installed.
3. Cut food ingredients into small blocks with sizes fitting the feed port of the juicing body. Do not begin to process any vegetables or fruits with cores, hard seeds or thick skin or shells until the cores, hard seeds or thick skin or shells are removed.
4. When feeding a food ingredient, do not make the pushing force too large but have it just enough to cut the food ingredient.
5. Dyeing of the juice strainer, the juicing body cap, the spiral pusher and other accessories after juicing of some vegetables or fruits is normal and will neither affect food eating nor do harm to health.
6. Care is needed when handling cutting, blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
7. Do not dismantle the removable parts of the appliance immediately after use wait until both the motor and the spiral pusher have stopped and the power supply has been disconnected
8. Do not sterilize any accessories of the appliance with hot water with a temperature higher than 40°C(104°F) or a microwave oven, otherwise they may heated, deformed and damaged. The materials of all parts in contact with food ingredients should comply with food hygiene certification and be clean, hygeian and reliable.
9. Do not clean the appliance with steel wool, abrasive cleaning agents or corrosive liquids (such as gasoline or acetone).
10. The appliance is applicable to use by individuals or families only.
11. Switch off the appliance and disconnect the power supply before changing accessories, assembling, disassembling, cleaning, or moving the appliance.
12. The hazardous operation may result in minor personal injury or equipment damage. Care should be taken during the handling and cleaning of the auger.

Juicing Tips

Juicer damage due to owner negligence or from not following the instructions in the owner's manual will void the warranty service.



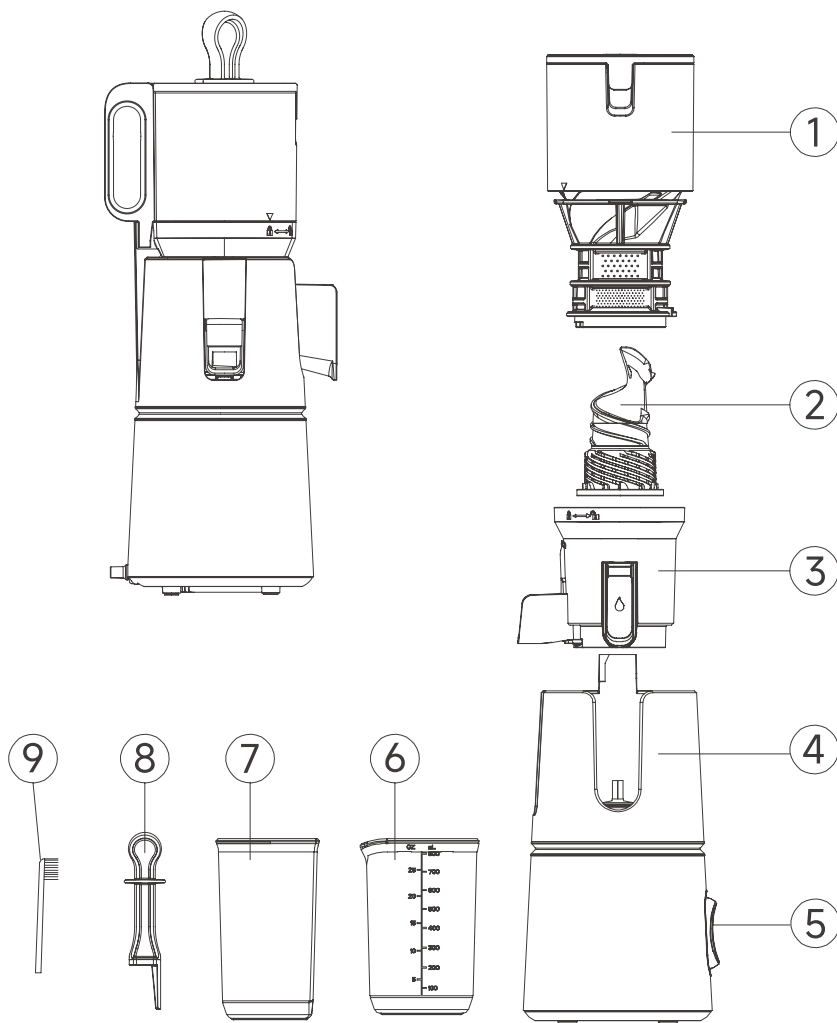
We recommend juicing slowly for the best results. Enjoy the process. Take your time, there's no need to rush.

- **Hard Fruit** – Carrots and beetroots should be juiced first when mixed with high yield fruit such as apples and pears for best results.
- **Fibrous and/or tough leafy ingredients** – Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing and mix with high yield fruit. If the juicer becomes stuck, run in reverse or remove. Use the pusher to push through if necessary.
- **Seeded Fruit** – ingredients with seeds like grapes, afterwards always thoroughly clean all the bottom of the auger.
- **Nuts (for nut milk)**– Always soak overnight before putting them in the juicer.



DO NOT put the following ingredients into the juicer:

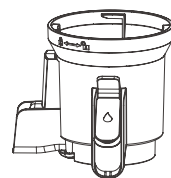
- **Ice** – Do not use ice inside the juicer. Add ice afterwards. Even better, refrigerate the fruit/vegetables before juicing.
- **Hard seeds** – Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc. Remove from the stones before juicing.
- **Skins** – Pineapple, melon, mango, orange, etc. Peel the skins from fruit before juicing. If you don't eat it, don't juice it!
- **Sesame seed, butter, margarine** – Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and permanently damage the juicer.
- **Coconut, sugarcane** – Do not extract ingredients with no water content. They will damage the juicer.



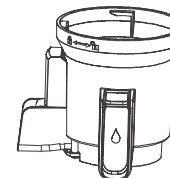
- | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|
| 1. Feeding Chute | 4. Power base | 7. Pulp |
| 2. Squeezing Auger | 5. Switch | 8. Pusher |
| 3. Juicing Bowl | 6. Juice cup | 9. Cleaning Brush |

ANTI DRIP TAP

Use the anti drip tap to minimise mess and to mix different fruit and vegetable juices. Once the juice bowl is full, release the juice by opening the anti drip tap.



Juicer spout is opened



Juicer spout is closed

Using for first time

- Remove all packaging materials, plastic bags and labels.
- Make sure the electricity supply is 120V/220V 50/60Hz.
- Clean the feeding tube cover/squeezing auger/juice cup/pulp cup/ juicing bowl pusher with soapy water. Then rinse and dry thoroughly.

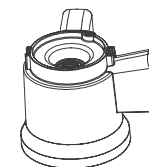
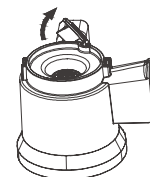
NOTE : DO NOT IMMERSE THE POWER BASE UNIT IN WATER

- Assemble the parts per the instruction in the assembling method section.
- Connect the power cord to the power source.

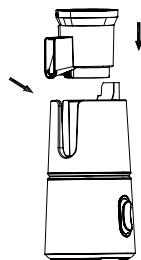
How to Assemble

Wash the parts before first use. The juicer may leak and not turn on if assembled incorrectly.

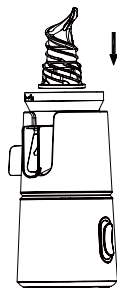
1. Always check the silicon valve plug is inserted into the bowl (particularly after washing).



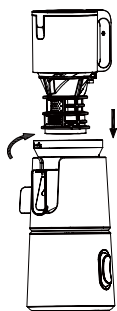
Original One



2. Install the juicing bowl: Position the juicing bowl on the Power base aligning the position of the spouts and the pulp spouts.

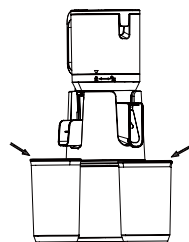


3. Install the Squeezing Auger: Push the squeezing auger firmly into the center of the bowl. Make sure it touches the bottom, otherwise it will not be possible to close the cover of the Feeding Chute.



4. Install the Feeding Chute.

⚠ Notice: Keep the lid of the feeding chute open, then position the chute on the bowl, so that the ▲ on the chute aligns with the padlock. Twist the juicing bowl until it clicks. This will release the safety mechanism.



5. Place the juice and pulp jugs under the correct spouts. The juice jug has measurements and a spout to pour. it's juice time!

How to Juice

Wash and prepare all ingredients. Plug the power cord into a wall plug socket.

1. Open the lid and add fruits and vegetables into the juicing jug. Make sure to note which fruits and vegetables are recommended according to this manual.
2. Close the lid and ensure the anti drip tap is closed.
3. Rotate the rotary knob to the on position.

On position: Pulls down and slowly masticates the ingredients.

Reverse position: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

4. If you are juicing a mixture of hard and soft fruits, juice the hard fruit first.
5. Use the anti-drip tap to make mixed juices and stop juice from escaping the juicing bowl. Juicing with the anti-drip tap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables are juiced. Open the anti drip tap to pour juice into the juice jug. After juicing, close the anti-drip tap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
6. After the fruits and vegetables are completely extracted from the juicing jug, switch the unit OFF.

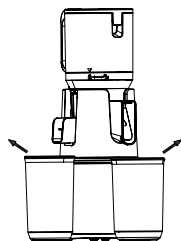
After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp. Clean the juicer immediately. Details are on the following pages.

Note If the machine works continuously for a long time, it will automatically shut down to protect the motor from overheating. Please note that this does not mean that the machine is broken, instead, it needs to take a rest. At this time, please turn off the machine and wait for the machine to cool down for 0.5 hour before use it again.

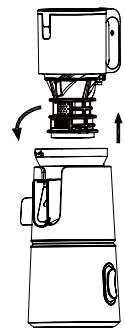
How to Disassemble

Turn the rotary knob to OFF and unplug the power cord from the plug socket. Extract all the remaining produce from the juicing bowl before stopping the juice. For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juicer has finished extracting.

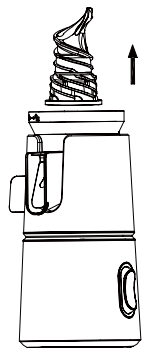
1. Close the anti drip tap.
Remove the juice cup and pulp cup.



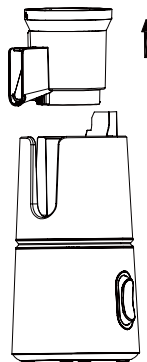
2. Remove the feeding chute: Open the lid of the feeding chute. Turn the chute anti-clockwise until the "▲" aligns the sign "🔓". Lift the chute off.



3. Remove the auger: Remove the auger by lifting from the bowl. If it is stuck, gently rotate until loose.



4. Remove the Juicing bowl: Remove the Juicing Bowl by lifting it upward vertically. Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.



How to increase the juice yield?

- Soft fruits (e.g. grapes and watermelons) are easy to stuck in the juicer, please reduce the feeding speed. Or mix it properly with hard fruits before feeding.
- If you need to extract a large amount of juice, please repeat the steps of "cleaning-juicing-cleaning" to avoid pulp accumulating in the filter and blocking the mesh.
- Please cut the ingredients into small enough pieces.
- Do not push the food hard with the food pusher.

Note: When juicing soft fruits and vegetables (such as grapes, kiwis, tomatoes; etc.), due to the high juice content, it is easy to cause the juice to stay in the drum. This is a normal phenomenon. At this time, the feeding speed should be slowed down until the juice flows out. If necessary, please disassemble and clean it in time.

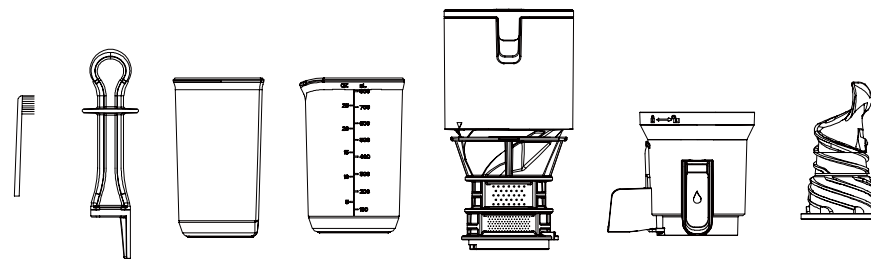
How to clean

1. Tips for washing

1. Switch off and unplug the juicer.
2. Wash the disassembled parts (Fig 1) with water. If the mesh is clogged with pulp, please use the provided cleaning brush to remove the residue.

Attention:

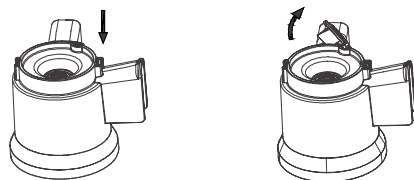
- Do not use iron wire brush, abrasive or sharp object tool to clean the unit.
- Please do not use water above 40°C.



IMPORTANT:

Please wash the juicing parts every time immediately after each used, otherwise the pulp might stick tightly in Juicing Bowl & Squeezing Auger which will then affect the disassembly, cleaning and juicing performance.

3. In case there is any residues remained in the mouth of the pulp spout, please pull out the silicone valve as shown in (Fig 2) below and clean under running water. Press the silicone valve to close it properly and tightly after cleaning.



silicone valve Fig. 2 Pull to open

4. To clean the seal ring in the center of the squeezing bowl, please follow the steps as below:
- a. Turn the Squeezing Bowl upside down for easier handling. Push the seal ring out with your thumb (Fig 3a) and clean it with water.
 - b. After Cleaning, please put it back to the center hole. The small ribbed surface should be face upward (Fig. 3b). Make sure the groove of the seal ring well fit in the squeezing bowl.
 - c. The big flat size of the seal ring will be inside while the small and ribbed side is outside the Squeezing Bowl.(Fig 3c)

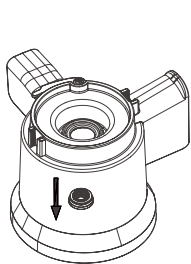


Fig 3a

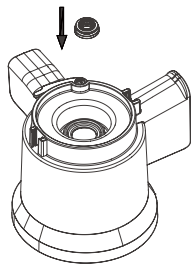


Fig. 3b

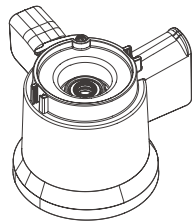


Fig 3c

5. Do not put the Power Base into water for cleaning. Wipe it with damp cloth only.
6. After cleaning, please dry the parts thoroughly and store them in a dry, cool place.

Specification

Product Model	SJ10
Net Weight	3.5kg
Product Dimensions	437mmx189mmx342mm
Rated Voltage	220-240 V~
Rated Frequency	50-60Hz
Rated Power	200W
Suggested Continuous Working Time	≤10min
Suggested Interval Time	≥20min

Menu

Number	Recipe Name	Ingredients and Quantities	Steps
1	Kale and Apple Juice	10 pieces of Kale leaves (100g) 1 slice of Lemon (10g) 1 Apple (300g)	1. Wash all ingredients and cut into chunks/pieces/slices, etc. 2.Put them into the juice extractor separately.
2	Tomato and Apple Juice	1 Tomato (230g) 1/2 Red bell pepper (60g) 5 pieces of Mint leaves (as needed) 1/2 Carrot (120g) 2 Apples (550g)	1.Wash all materials and cut into chunks/pieces/slices, etc. 2. Put them into the juice extractor separately.
3	Cucumber and Pear Juice	2 Pears (550g) 1 Celery (50g) 2 Cucumbers (200g) 1 slice of Lemon (10g)	1. Wash all materials and cut into chunks/pieces/slices, etc. 2. Put them into the juice extractor separately.
4	Watermelon and Lime Juice	1/8 Watermelon (500g) 2 slices of Lime (15g) 3 pieces of Mint leaves (as needed)	1. Wash all materials and cut into chunks/pieces/slices, etc. 2. Put them into the juice extractor separately.
5	Cucumber and Apple Juice	2 Cucumbers (250g) 10 Spinach (100g) 2 Celery (100g) 1 slice of Ginger (5g) 2 Apples (430g)	1. Wash all materials and cut into chunks/pieces/slices, etc. 2. Put them into the juice extractor separately.

Number	Recipe Name	Ingredients and Quantities	Steps
6	Berry Ice Cream	1 cup of Yogurt (150g) 10 Strawberries (300g) 2/3 cup of Blueberries (100g)	1. Wash strawberries and blueberries, place them in an ice tray, and freeze for 24 hours. 2. Put yogurt and the frozen strawberries and blueberries into the juice extractor to juice. Note: Ice cream/ice cream bar is discharged from the residue outlet.
7	Mango Banana Ice Cream	1 cup of Yogurt (150g) 5 Bananas (500g) 1 Mango (400g) 1 tablespoon Honey (15g)	1. Put yogurt, banana flesh, and mango flesh into the juice extractor to juice. 2. Pour into a cup, add honey according to personal preference, and mix well. 3. Pour into ice cream molds and freeze to form. Note: Ice cream/ice cream bar is discharged from the residue outlet.
8	Orange Vodka Cool Drink	1 Orange (300g) 4 pieces of Mint leaves (as needed) 10 Ice cubes (100g) 1 cup of Vodka (50ml) 2 tablespoons of Syrup (30ml)	1. Wash oranges and mint, cut into chunks/pieces/slices, etc. 2. Put the above ingredients into the juice extractor to juice. 3. Pour into a cup, add ice cubes, vodka, and syrup, etc.
9	Nut Milk	1/3 cup of Walnuts (50g) 1/4 cup of Almonds (30g) 3/4 cup of Peanuts (100g) 1 cup of Drinking water (240g) 1 tablespoon of Honey (15g)	1. Wash peanuts, walnuts, and almonds. 2. Put various materials into the juice extractor, add water from the feed inlet while juicing. 3. Pour the extracted nut milk into a cup, add honey according to personal preference, and mix well.
10	Tomato Sauce	3 Tomatoes (500g) 1/2 Onion (about 100g) 3 Garlic cloves (10g) 1/2 tablespoon of Olive oil (6g) 1 teaspoon of Salt (5g) 3 teaspoons of Sugar (15g) Spices (such as oregano, basil): 1/2 teaspoon each	1. Cut tomatoes and onions (2/3) into chunks, put them into the juice extractor to juice. 2. Heat a pan with olive oil, sauté onions and garlic (chopped); add tomato juice, simmer on low heat. 3. Add salt, sugar, spices, etc. for seasoning and simmer until thickened, about 30 minutes.

Trouble shooting

Q1.When there is no power to the juicer:

- Check if the power cord is properly plugged into the plug socket (and the plug socket is turned on).
- Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled. Watch the **how to assemble!** It won't turn on if assembled incorrectly.
- If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool before juicing again.
- Please do not use the juicer continuously longer than 10minutes. Your juicer has a safety mechanism when it overheats. The juicer will switch off automatically. If the juicer switches off, turn the rotary knob to 'off'. Wait at least 20-30 minutes to let the juicer cool down before turning back on.

Q2.Low juice yield:

- Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice. If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of fluid, which will yield less juice.
- Check if the silicone valve lip is firmly inserted into the bowl to ensure no juice is leaking
- If the ingredients have low water content, it may help to soak them in water before juicing. If juicing ingredients with small seeds, the yield may reduce due to seed residue.
- For certain fruit, disassemble and wash the top-set in between juicing. If there is seed residue on the bottom of the auger, this can affect juicer performance and the overall juice yield.

Q3.There is too much pulp in the juice:

- When continuously juicing, depending on the ingredients, the juice may contain a lot of fine pulp. To reduce the fine pulp, clean the juice jug frequently.
- Use an external sieve and put the juice through it to collect the unwanted pulp.
- If the juice jug and the auger are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced. The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.

Q4.The drum lid will not close:

Make sure the auger is pushed all the way in to the strainer in order for the drum lid to close properly. If the auger is not properly in position, the drum lid may not close.

Q5. Odd noise from the juicer:

- 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.
- If excessive noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Try cutting up dense/stringy/hard fruits and vegetables.
- Noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.

Q6. Juice dripping down the body of the base:

- If the silicone valve lip 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.

Q7. Discolouration of the plastic parts:

- After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the juicing jug and auger can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and colour.
- Ingredients that are rich in carotenoid such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoid please use mild detergent to clean.
- Do not use vegetable oil on the juicer. Vegetable oil or oil from animal fat affects the juicer's performance and may cause damage to its components.

Q8. Using for purposes other than juicing:

This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables. Do not use the juicer for extracting vegetable oil.

WEEE Information



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

Zalecenia dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Przed uruchomieniem urządzenia prosimy uważnie zapoznać się z treścią zaleceń dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia.

UWAGA 1: Dziękujemy za zakup wolnoobrotowej wyciskarki do soków SJ10! Poszczególne elementy urządzenia będą optymalnie działać dopiero po kilku godzinach użytkowania.

UWAGA 2: Prosimy o uważne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzeganie zawartych w niej zaleceń. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie należy go użytkować w placówkach komercyjnych, gdyż grozi to utratą gwarancji.

UWAGA 3: Dzieciom nie wolno umożliwiać zabawy urządzeniem ani jego użytkowania.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

1. WTYCZKI NIE WOLNO WKŁADAĆ ANI WYJMOWAĆ Z GNIAZDKA MAJĄC WILGOTNE DŁONIE.

Może to skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub obrażeniami ciała.

2. URZĄDZENIE NALEŻY ZASILAĆ PRĄDEM O ZNAMIONOWYM NAPIĘCIU.

Inne napięcie prądu zasilającego może spowodować porażenie prądem, pożar i wadliwe działanie urządzenia, jak również skrócić żywotność silnika lub doprowadzić do awarii.

3. WTYCZKĘ PRZEWODU ZASILAJĄCEGO NALEŻY POPRAWNIE I MOCNO WCISNĄĆ DO GNIAZDKA ŚCIENNEGO.

W innym przypadku można się zarazić na porażenie prądem elektrycznym lub spowodować pożar.

4. W RAZIE STWIERDZENIA USZKODZENIA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO JEGO WYMIANĘ NALEŻY ZLECIĆ PRODUCENTOWI, JEGO PRZEDSTAWICIELOWI SERWISOWEMU LUB OSOBIE O PODOBNYCH KWALIFIKACJACH.

Uszkodzenie przewodu zasilającego może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.

5. URZĄDZENIA NIE WOLNO MODYFIKOWAĆ. NIE WOLNO RÓWNIEŻ PODEJMOWAĆ PRÓB ROZBIERANIA URZĄDZENIA NA CZĘŚCI PIERWSZE ANI SAMODZIELNYCH NAPRAW. DO SZCZELIN LUB OTWORÓW W PODSTAWIE NIE WOLNO WKŁADAĆ PALCÓW ANI ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW, NP. SZPILEK.

Może to skutkować pożarem, porażeniem prądem elektrycznym lub awarią urządzenia. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej prosimy o kontakt z miejscowym, autoryzowanym Centrum Obsługi Klienta.

6. NIE WOLNO ZWILŻAĆ PODSTAWY ANI ROZPRYSKIWAĆ NA NIĄ WODY.

Należy zachować ostrożność i dopilnować, by żadne płyny ani inne substancje nie przedostały się do wnętrza przetłaczalnika na urządzeniu.

PRZETŁACZNIKA NIE WOLNO URUCHAMIAĆ MAJĄC WILGOTNE DŁONIE. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

7. W PRZYPADKU ZERWANIA LUB USZKODZENIA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO LUB WTYCZKI NIE WOLNO UŻYTKOWAĆ URZĄDZENIA.

Dalsze użytkowanie może skutkować porażeniem prądem elektrycznym, pożarem lub obrażeniami ciała.

8. NALEŻY ZAWSZE KORZYSTAĆ Z GNIAZDKA Z UZIEMIENIEM.

Celem zachowania bezpieczeństwa należy zawsze korzystać z uziemionego gniazdka elektrycznego. Uziemienia nie wolno jednak podłączać do rur gazowych, plastikowych rur wodnych, przewodów telefonicznych, itp. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem, pożar lub awarię i wybuch.

9. ELEMENTÓW WYPOSAŻENIA NIE WOLNO ROZŁĄCZAĆ PODCZAS PRACY URZĄDZENIA. DO OTWORU KOMORY WSADOWEJ WYCISKARKI ANI WYLOTU SOKU NIE WOLNO WKŁADAĆ PALCÓW CZY PRZEDMIOTÓW, NP. WIDELCÓW, ŁYŻEK, ITP.

Może to skutkować obrażeniami ciała, wypadkiem lub awarią urządzenia. Wałka ślimakowego nie wolno zastępować żadnymi innymi przedmiotami; do otworu komory wsadowej nie wolno zbliżać oczu, w przeciwnym razie może dojść do wypadków.

10. Z URZĄDZENIA MOGĄ KORZYSTAĆ OSOBY (W TYM DZIECI) O OGRANICZONEJ SPRAWNOŚCI FIZYCZNEJ, SENSORYCZNEJ LUB UMYSŁOWEJ, LUB KTÓRYM BRAK ODPOWIEDNIEGO DOŚWIADCZENIA I WIEDZY, POD WARUNKIEM, ŻE ZNAJDUJĄ SIĘ OD OPIEKĄ OSOBY ODPOWIEDZIALNEJ ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO I PRZESZKOŁONO JE W ZAKRESIE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.

Należy dopilnować, by dzieci nie używały urządzenia do zabawy.

Dzieciom pozostającym bez nadzoru nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych.

11. URZĄDZENIE MOŻNA UŻYTKOWAĆ DOPIERO PO PRAWIDŁOWYM ZABLOKOWANIU ZASOBNIKA.

W innym przypadku może dojść do obrażeń ciała lub awarii urządzenia.

12. W RAZIE STWIERDZENIA WYCIEKU GAZU Z INSTALACJI GAZOWEJ NIE WOLNO PODŁĄCZAĆ URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA. NALEŻY

NIEZWŁOCZNIE PRZEWIETRZYĆ POMIESZCZENIE OTWIERAJĄC OKNO.

W innym przypadku może dojść do obrażeń ciała lub awarii urządzenia.

13. GDY WYPŁYW PULPY NIE JEST PŁYNNY LUB OBRÓT JEST ZABLOKOWANY, POKRĘTŁO REGULACYJNE NALEŻY PRZEKRĘCIĆ W POZYCJĘ „REV”, CO SPOWODUJE OBROT WĄŁKA ŚLIMAKOWEGO W PRZECIWNĄ STRONĘ. CELEM ZATRZYMANIA OBROTU WSTECZNEGO NALEŻY POKRĘTŁO NALEŻY USTAWIĆ W PIEWOTNEJ POZYCJI.

Powtarzanie się takiego zjawiska podczas pracy może wskazywać na uszkodzenie poszczególnych elementów urządzenia, a wydajność może ulec pogorszeniu z powodu przegrzania silnika.

W przypadku utrzymywania się problemu należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie i skontaktować się z miejscowym Centrum Obsługi Klienta.



14. PRZESTROGA

1. Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy przewód zasilający, wtyczka, sito do soku, wałek ślimakowy i pozostałe części nie są uszkodzone. Jeśli któraś z tych części jest uszkodzona, zaprzestań użytkowania urządzenia i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. Nie podejmuj prób rozbierania urządzenia na części pierwsze ani samodzielnej naprawy, gdyż wiąże się to z zagrożeniem.

2. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić, czy korpus wyciskarki do soków, wałek ślimakowy, pokrywa korpusu wyciskarki i wszystkie inne demontowalne części są prawidłowo zamontowane.

3. Składniki pokrój na małe kawałki o rozmiarach odpowiednich do wielkości otworu komory wsadowej w korpusie wyciskarki do soków. Soku nie należy wyciskać z warzyw lub owoców, z których nie usunięto gniazd nasiennych, twardych pestek lub grubej skórki lub łupin.

4. Podczas podawania składników nie należy stosować zbyt dużej siły nacisku.

5. Zabarwienie sita do soku, pokrywy korpusu wyciskarki, wałka ślimakowego i innych akcesoriów po wyciśnięciu soku z niektórych warzyw lub owoców jest zjawiskiem normalnym i nie wpływa na wartości odżywcze soku ani nie szkodzi zdrowiu.

6. Dotykając ostrza tnące, szczególnie podczas wyjmowania noża z misy, opróżniania i czyszczenia misy należy zachować ostrożność.

7. Elementów, które można zdemonstrować, nie należy zdejmować bezpośrednio po użyciu urządzenia, lecz dopiero po zatrzymaniu silnika i wałka ślimakowego oraz odłączeniu zasilania.

8. Żadnych elementów urządzenia nie wolno myć gorącą wodą o temperaturze wyższej niż 40 °C ani sterylizować w kuchence mikrofalowej, gdyż grozi to ich rozgrzaniem, odkształceniem i uszkodzeniem. Naczynia mające kontakt ze składnikami żywności powinny być wykonane z materiałów posiadających certyfikat higieny żywności, być czyste, higieniczne i niezawodne.

9. Urządzenia nie wolno czyścić wetną stalową, ściernymi środkami czyszczącymi ani żrącymi płynami (np. benzyną lub acetonem).

10. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku przez osoby indywidualne lub rodziny.

11. Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów, montażu, demontażu, czyszczenia lub przeniesienia urządzenia należy je wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania.

12. Przypadkowe włączenie urządzenia może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem sprzętu.

Podczas obsługi i czyszczenia wałka ślimakowego należy zachować ostrożność.

Wskazówki dotyczące wyciskania soku

Zaniechanie właściciela lub zaniechanie przestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji obsługi prowadzące do uszkodzenia wyciskarki do soków jest podstawą do unieważnienia gwarancji.



Prosimy zachować ostrożność! Sok wyciskaj powoli! Czerp z tego procesu przyjemność.

Nie spiesz się, po co komu pośpiech?

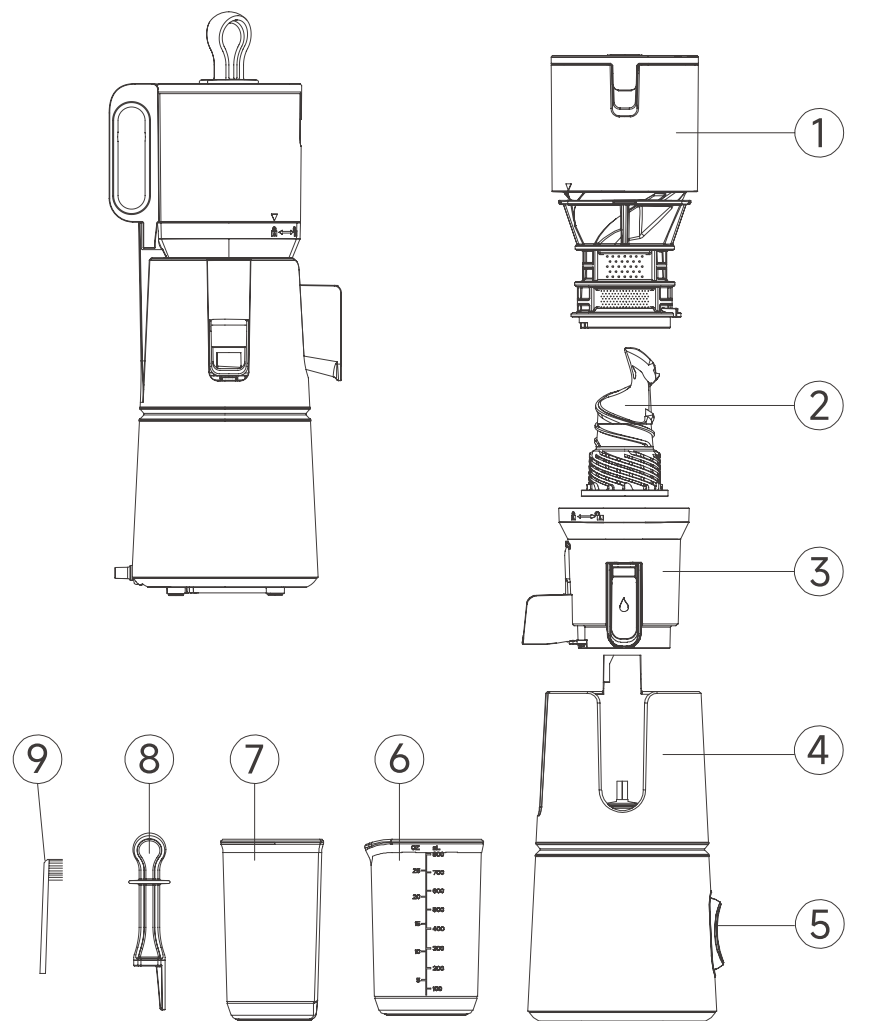
- **Twarde owoce i warzywa** – Marchewki i buraki należy wyciskać w pierwszej kolejności, a po nich owoce o dużej zawartości soku, np. jabłka i gruszki, co gwarantuje najlepsze rezultaty.
- **Włókniste i/lub twarde liściaste warzywa** – Włókniste warzywa, takie jak seler i jarmuż, przed wyciskaniem soku należy pokroić na małe kawałki i wymieszać z owocami o dużej zawartości soku. W przypadku zablokowania wyciskarki włącz bieg wsteczny lub wyjmij nadmiar kawałków warzyw. W razie potrzeby użyj popychacza.
- **Owoce z pestkami** – owoce z pestkami, np. winogrona; po wyciśnięciu soku dokładnie wyczyść całe dno wałka ślimakowego.
- **Orzechy (na mleko orzechowe)** – Przed włożeniem do wyciskarki moczyć je przez noc.



Do wyciskarki **NIE** wolno wkładać następujących składników:

- **Lód** – Do wyciskarki nie wsypuj kostek lodu. Kostki lodu dodaj później. A jeszcze lepiej, przed wyciskaniem soku schłódź owoce/warzywa w lodówce.
- **Twarde pestki** – brzoskwinie, nektarynki, morele, śliwki, mango. itp. Przed wyciskaniem soku usuń z nich pestki.
- **Skórki** – ananasy, melony, mango, pomarańcze, itp. Przed wyciskaniem soku obierz owoce ze skórek. Jeśli ich nie jadasz, nie wyciskaj soku!
- **Nasiona sezamu, masło, margaryna** – Nie wyciskaj składników zawierających olej roślinny lub tłuszcz zwierzęcy. Może to zmniejszyć wydajność i trwale uszkodzić wyciskarkę do soków.
- **Kokos, trzcina cukrowa** – Nie wyciskaj składników bez zawartości wody. Mogą uszkodzić wyciskarkę do soków.

Opis urządzenia



1. Komora wsadowa

2. Wałek ślimakowy

3. Misa na sok

4. Podstawa zasilająca

5. Przetącznik

6. Pojemnik na sok

7. Pulpa

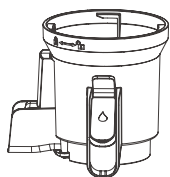
8. Popychacz

9. Szczoteczka do czyszczenia

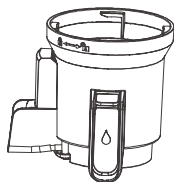
KUREK NIEKAPEK

Kurek niekapek zminimalizuje bałagan i umożliwia mieszanie różnych soków owocowych i warzywnych.

Po napełnieniu miski na sok spuść sok otwierając kurek niekapek.



Kurek wyciskarki
jest otwarty



Kurek wyciskarki
jest zamknięty

Pierwsze użycie

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, plastikowe torby i etykiety.
- Sprawdź, czy napięcie prądu w domowej instalacji wynosi 120 V/220 V 50/60 Hz.
- Używając wody z mydłem umyj pokrywkę komory wsadowej/wątek ślimakowy/pojemnik na sok/pojemnik na pulpę/popychacz miski na sok. Następnie dokładnie wypłucz i osusz.

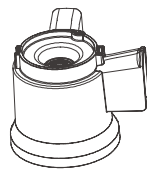
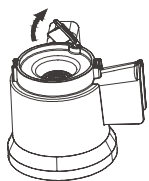
UWAGA: NIE ZANURZAJ PODSTAWY ZASILAJĄCEJ W WODZIE

- Złóż poszczególne elementy zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale poświęconym montażowi.
- Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do gniazdka elektrycznego.

Sposób montażu

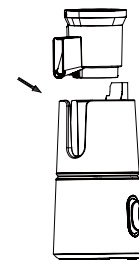
Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części. W przypadku nieprawidłowego złożenia wyciskarka może przeciekać i się nie włączyć.

1. Zawsze sprawdzaj, czy silikonowa zatyczka zaworu jest włożona do miski (szczególnie po umyciu).

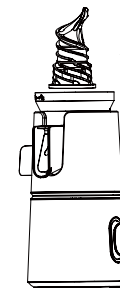


Oryginalny

2. Zamontuj misę na sok: Umieść miskę do soku na podstawie zasilającej, wyrównując położenie dziobków i dziobków na pulpę.

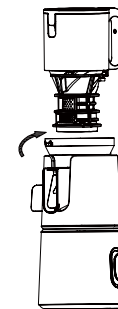


3. Zamontuj wąż ślimakowy: Mocno wciśnij wąż ślimakowy do środka miski. Musi dotykać dna, w przeciwnym razie nie będzie można zamknąć pokrywki otworu komory wsadowej.

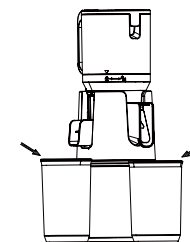


4. Zamontuj komorę wsadową.

⚠ Uwaga: Pokrywka komory wsadowej musi być otwarta; następnie umieść komorę w misie w taki sposób, by symbol ▲ na komorze był ustawiony w linii z kłódką. Przekręć misę na sok; kliknięcie informuje o poprawnym złożeniu. Spowoduje to zwolnienie mechanizmu bezpieczeństwa.



5. Umieść pojemniki na sok i pulpę pod odpowiednimi wylewkami. Na dzbanku na sok nadrukowana jest miarka, i ma on wylewkę ułatwiającą nalewanie soku. Czas na sok!



Jak wyciskać sok

Umyj i przygotuj wszystkie składniki. Wtyczkę przewodu zasilającego włóż do gniazdka ściennego.

1. Otwórz pokrywę i włóż owoce i warzywa do komory wsadowej. Pamiętaj, z jakich owoców i warzyw można wyciskać sok z tą instrukcją.
2. Zamknij pokrywę i sprawdź, czy kurek niekapek jest zamknięty.
3. Przekręć pokrętło obrotowe do pozycji „ON”.

Pozycja „ON”: Składniki są pociągane w dół i powoli miażdżone.

Pozycja wsteczna: Składniki są wypychane z powrotem w górę, co umożliwia ich wyjęcie.

4. Jeśli wyciskasz mieszankę twardych i miękkich owoców, najpierw wyciśnij sok z twardych owoców.
5. Chcąc przygotować soki mieszane i zapobiec wyciekaniu soku z misy na sok użyj kurka niekapka. Wyciskanie soku z zamkniętym kurkiem niekapkiem pozwala na tworzenie soków mieszanych z różnych owoców i warzyw. Otwórz kurek niekapek i wlej sok do dzbanka na sok. Po wyciśnięciu soku zamknij kurek niekapek, co zapobiegnie kapaniu soku, szczególnie podczas demontażu misy na sok z podstawy.
6. Po wyciśnięciu soku z owoców i warzyw wyłącz urządzenie.

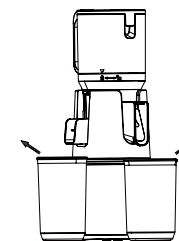
Po każdym wyciskaniu uruchom wyciskarkę na kolejne 30 sekund, dzięki czemu zostanie wyciśnięta pozostała pulpa. Niezwłocznie po zakończeniu wyciskania soku umyj wyciskarkę. Szczegółowe informacje znajdują się na kolejnych stronach.

Uwaga: Jeśli urządzenie pracuje nieprzerwanie przez długi czas, celem ochrony silnika przed przegrzaniem automatycznie ulegnie wyłączeniu. Należy pamiętać, że nie oznacza to awarii urządzenia, lecz jedynie to, że musi odpocząć. Na tym etapie wyłącz wyciskarkę, a przed ponownym użyciem poczekaj 0,5 godziny do chwili, gdy ostygnie.

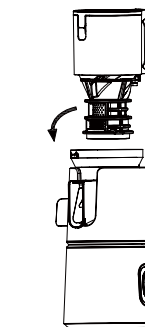
Sposób demontażu

Przekręć pokrętło obrotowe na pozycję OFF i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Przed zatrzymaniem wyciskania usuń pozostały sok z misy. Po zakończeniu wyciskania uruchom wyciskarkę na dodatkowe 30 sekund, co ułatwi jej wyczyszczenie.

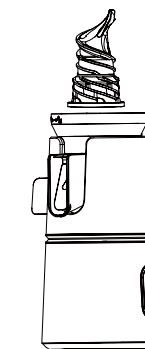
1. Zamknij kurek niekapek.
Usuń pojemnik na sok i pojemnik na pulpę.



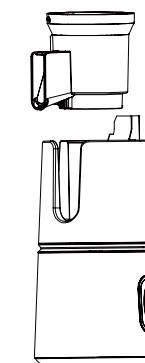
2. Wyjmij komorę wsadową: Otwórz pokrywę komory wsadowej. Komorę wsadową przekręć w lewo, aż symbol „▲” ustawi się na równi ze znakiem „🔒”. Podnieś komorę wsadową.



3. Wyjmij watek ślimakowy: Wyjmij watek ślimakowy podnosząc go z misy. Jeśli jest zablokowany, delikatnie obróć, aż się poluzuje.



4. Wyjmij misę na sok: Wyjmij misę na sok podnosząc ją pionowo w górę. Po każdym użyciu niezwłocznie umyj wyciskarkę do soków. Jeśli pozostałości owoców w wyciskarce zaschną, rozmontowanie i umycie wyciskarki będzie trudniejsze. Nadmiar osadu może zmniejszyć wydajność urządzenia podczas kolejnego wyciskania soku.



Jak zwiększyć uzysk soku z owoców?

- Miękkie owoce (np. winogrona i arbuzy) łatwo utykają w wyciskarce, zmniejsz prędkość podawania. Lub, przed włożeniem do komory wsadowej, wymieszaj je dokładnie z twardymi owocami.
- Jeśli musisz wycisnąć dużą ilość soku, powtórz kroki „czyszczenie-wyciskanie-czyszczenie”, aby uniknąć gromadzenia się pulpy w filtrze i blokowania siatki.
- Pokrój składniki na wystarczająco małe kawałki.
- Nie dociskaj składników popychaczem zbyt mocno.

Uwaga: Podczas wyciskania soku z miękkich owoców i warzyw (np. winogron, kiwi, pomidorów, itp.) ze względu na wysoką zawartość soku łatwo jest spowodować, że sok pozostanie w bębnie. Jest to normalne zjawisko. W takiej sytuacji należy zmniejszyć prędkość podawania, aż sok wypłynie. W razie potrzeby rozmontuj i wyczyść urządzenie.

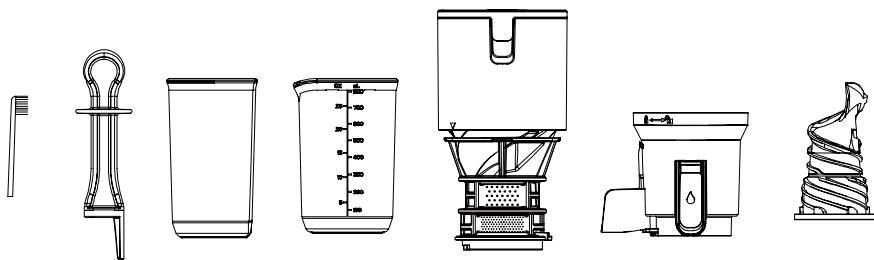
Sposób czyszczenia urządzenia

1. Wskazówki dotyczące mycia

1. Wyłącz i odłącz sokowirówkę od źródła zasilania.
2. Umyj wymontowane elementy (Rys. 1) wodą. Jeśli sitka są zatkane pulpą, usuń osad za pomocą szczoteczki do czyszczenia wchodzącej w skład wyposażenia.

Uwaga:

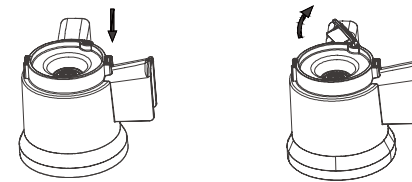
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj stalowych szczotek drucianych, materiałów ściernych ani ostrych narzędzi.
- Nie używaj wody o temperaturze powyżej 40 °C.



WAŻNA INFORMACJA:

Elementy biorące udział w wyciskaniu należy umyć niezwłocznie po każdym użyciu, w przeciwnym razie pulpa może przykleić się do ścianek miski na sok i wałka ślimakowego, co utrudni demontaż i czyszczenie oraz zmniejszy skuteczność wyciskania soku.

3. W przypadku, gdy w otworze wylotowym pulpy pozostały jakieś resztki, wyciągnij zawór silikonowy, jak przedstawiono na (Rys. 2) poniżej i umyj go pod bieżącą wodą. Po umyciu wciśnij zawór silikonowy, aby go szczelnie zamknąć.



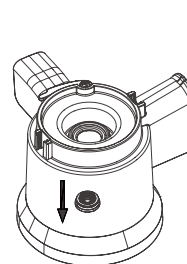
zawór silikonowy

Rys. 2

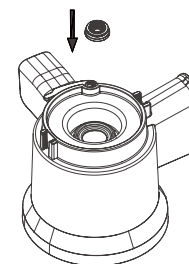
Pociągnij, aby otworzyć

4. Celem wyczyszczenia pierścienia uszczelniającego po środku miski wykonaj następujące czynności:

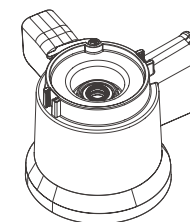
- a. Odwróć misę do góry dnem, co ułatwi czyszczenie. Wypchnij pierścień uszczelniający kciukiem (Rys. 3a) i umyj go wodą.
- b. Po umyciu umieść go z powrotem w środkowym otworze. Żebrowana powierzchnia powinna być skierowana ku górze (Rys. 3b). Sprawdź, czy rowek pierścienia uszczelniającego jest dobrze dopasowany do miski.
- c. Duża płaska powierzchnia pierścienia uszczelniającego znajdzie się wewnątrz, podczas gdy mała i żebrowana strona będzie na zewnątrz miski. (Rys. 3c)



Rys. 3a



Rys. 3b



Rys. 3c

5. Podstawy zasilającej nie wolno wkładać do wody w celu umycia. Jej obudowę należy tylko przetrzeć wilgotną ściereczką.
6. Po umyciu dokładnie osusz części, a przechowuj je w suchym, chłodnym miejscu.

Dane techniczne

Model produktu	SJ10
Masa netto	3,5 kg
Wymiary produktu	437 mm x 189 mm x 342 mm
Napięcie znamionowe	220-240 V~
Częstotliwość znamionowa	50-60 Hz
Moc znamionowa	200 W
Sugerowany czas ciągłej pracy	≤10 min
Sugerowany czas przerwy	≥20 min

Menu

Numer	Nazwa receptury	Składniki i ilość	Etapy
1	Sok jarmużowo-jabłkowy	10 liści jarmużu (100 g) 1 plaster cytryny (10 g) 1 jabłko (300 g)	1. Umyj wszystkie składniki i pokrój je na kawałki/plasterki, itp. 2. Włóż je oddzielnie do wyciskarki do soków.
2	Sok pomidorowo-jabłkowy	1 pomidor (230 g) 1/2 czerwonej papryki (60 g) 5 listków mięty (zależnie od preferencji) 1/2 marchewki (120 g) 2 jabłka (550 g)	1. Umyj wszystkie składniki i pokrój je na kawałki/plasterki, itp. 2. Włóż je oddzielnie do wyciskarki do soków.
3	Sok ogórkowo-gruszkowy	2 gruszki (550 g) 1 seler (50 g) 2 ogórki (200 g) 1 plaster cytryny (10 g)	1. Umyj wszystkie składniki i pokrój je na kawałki/plasterki, itp. 2. Włóż je oddzielnie do wyciskarki do soków.
4	Sok arbuzowo-limonkowy	1/8 arbuza (500 g) 2 plasterki limonki (15 g) 3 listki mięty (zależnie od preferencji)	1. Umyj wszystkie składniki i pokrój je na kawałki/plasterki, itp. 2. Włóż je oddzielnie do wyciskarki do soków.
5	Sok ogórkowo-jabłkowy	2 ogórki (250 g) 10 liści szpinaku (100 g) 2 seler (100 g) 1 plaster imbiru (5 g) 2 jabłka (430 g)	1. Umyj wszystkie składniki i pokrój je na kawałki/plasterki, itp. 2. Włóż je oddzielnie do wyciskarki do soków.

Numer	Nazwa receptury	Składniki i ilość	Etapy
6	Lody jagodowe	1 szklanka jogurtu (150 g) 10 truskawek (300 g) 2/3 szklanki jagód (100 g)	1. Umyj truskawki i jagody, umieść je w foremce na lód i zamroź na 24 godziny. 2. Włóż jogurt, zamrożone truskawki i jagody do wyciskarki do soków i wyciśnij sok. Uwaga: Lody wyjmują się przez otwór wylotowy resztek.
7	Lody mango-bananowe	1 szklanka jogurtu (150 g) 5 bananów (500 g) 1 mango (400 g) 1 łyżka miodu (15 g)	1. Włóż jogurt, miąższ banana i miąższ mango do wyciskarki do soków i wyciśnij sok. 2. Przelej do kubka, dodaj miód według własnych preferencji i dobrze wymieszaj. 3. Przelej do foremek na lody i zamroź. Uwaga: Lody wyjmują się przez otwór wylotowy resztek.
8	Pomarańczowa wódka Cool Drink	1 pomarańcza (300 g) 4 listki mięty (zależnie od preferencji) 10 kostek lodu (100 g) 1 kieliszek wódki (50 ml) 2 łyżki syropu (30 ml)	1. Umyj pomarańczę i miętę, pokrój na kawałki/plasterki, itp. 2. Włóż składniki do wyciskarki do soków i wyciśnij sok. 3. Przelej do kubka, dodaj kostki lodu, wódkę i syrop, itp.
9	Mleko orzechowe	1/3 szklanki orzechów włoskich (50 g) 1/4 szklanki migdałów (30 g) 3/4 szklanki orzeszków ziemnych (100 g) 1 szklanka wody (240 g) 1 łyżka miodu (15 g)	1. Umyj orzeszki ziemne, orzechy włoskie i migdały. 2. Włóż składniki do wyciskarki do soków, podczas wyciskania soku dolewaj wodę do komory wsadowej. 3. Wlej mleko orzechowe do kubka, dodaj miód według własnych preferencji i dokładnie wymieszaj.
10	Sos pomidorowy	3 pomidory (500 g) 1/2 cebuli (około 100 g) 3 ząbki czosnku (10 g) 1/2 łyżki oliwy z oliwek (6 g) 1 łyżeczka soli (5 g) 3 łyżeczki cukru (15 g) Przyprawy (np. oregano, bazylia): po 1/2 łyżeczki każdej z nich	1. Pokrój pomidory i cebulę (2/3) na kawałki, włóż je do wyciskarki do soków i wyciśnij sok. 2. Rozgrzej patelnię z oliwą z oliwek, podsmaż cebulę i czosnek (posiekane); dodaj sok pomidorowy, gotuj na wolnym ogniu. 3. Dodaj sól, cukier, przyprawy, itp. do smaku i gotuj na wolnym ogniu, aż zgęstnieje, około 30 minut.

Wykrywanie i usuwanie usterek

P1. Kiedy wyciskarka nie działa:

- Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego jest prawidłowo włożona do gniazdka (i czy w gniazdku jest prąd).
- Sprawdź, czy pokrywa komory wsadowej i misa na sok są prawidłowo zamontowane. Sprawdź, jak je złożyć! W przypadku niewłaściwego zamontowania urządzenie się nie włączy.
- Jeśli wyciskarka do soków zatrzyma się wyniku zadziałania zabezpieczenia przed przeciążeniem, przed dalszym wyciskaniem należy poczekać do jej ostygnięcia.
- Wyciskarki do soków nie należy używać nieprzerwanie dłużej niż 10 minut. Twoja wyciskarka wyposażona jest w mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem. Wyciskarka wyłącza się automatycznie. W przypadku wyłączenia wyciskarki pokrętko przestaw w pozycję „OFF”. Przed dalszym wyciskaniem soku poczekaj co najmniej 20-30 minut do chwili, gdy ostygnie.

P2. Mała ilość soku:

- Różne składniki zawierają różne ilości wody, co powoduje uzyskanie różnych ilości soku. Jeśli składniki nie są świeże, mogą zawierać mniej wody, co spowoduje uzyskanie mniejszej ilości soku.
- Sprawdź, czy silikonowy zawór jest szczelnie włożony do misy, i czy sok nie wycieka.
- Jeśli składniki mają niską zawartość wody, może pomóc namoczenie ich w wodzie przed wyciśnięciem soku. Jeśli wyciskasz składniki z małymi pestkami, wydajność może się zmniejszyć z powodu pozostałości pestek.
- W przypadku niektórych owoców, przed kolejną turą wyciskania rozmontuj i umyj górną część. Jeśli na dnie wałka ślimakowego znajdują się resztki nasion, może to mieć wpływ na wydajność wyciskarki i ogólną ilość uzyskanego soku.

P3. W soku jest zbyt dużo miąższu:

- Podczas ciągłego wyciskania soku, w zależności od składników, sok może zawierać dużo drobnej pulpy. Celem zmniejszenia ilości drobnego miąższu należy często czyścić dzbanek na sok.
- Celem usunięcia zbędnej pulpy użyj zewnętrznego sita i przepuść przez nie sok.
- Jeśli misa na sok i wałek ślimakowy są uszkodzone, co wpływa na wydajność wyciskarki, zalecamy wymienić te części. Żywotność każdej części zależy od okresu i sposobu użytkowania oraz używanych składników.

P4. Pokrywa komory wsadowej nie zamyka się:

Sprawdź, czy wałek ślimakowy jest wsunięty do końca do sita, co umożliwia prawidłowe zamknięcie pokrywy komory wsadowej. W przypadku nieprawidłowego zamontowania wałka ślimakowego pokrywa komory może się nie zamknąć.

P5. Nietypowe odgłosy wydawane przez wyciskarkę do soków:

- Sprawdź, czy części są prawidłowo zmontowane. Złóż części ponownie i przysłuchaj się, czy odgłosy nadal dobiegają. Nie uruchamiaj wyciskarki do soków, jeśli nie ma w niej składników stałych i/lub płynnych.
- Jeśli podczas wkładania składników do wyciskarki do soków słychać nadmierny hałas, sprawdź ich wielkość. Pokrój gęste/włókniste/twarde owoce i warzywa.
- Hałas może wystąpić, jeśli wyciskarka do soków ustawiona jest na nierównej lub pochylonej powierzchni. Ustaw wyciskarkę do soków na poziomej i płaskiej powierzchni.

P6. Sok kapie po korpusie podstawy:

- Jeśli silikonowa krawędź zaworu na spodzie misy na sok nie jest prawidłowo założona, sok może wyciekać na podstawę wyciskarki. Przed złożeniem części sprawdź, czy ściśliwy silikon jest prawidłowo założony.

P7. Przebarwienia plastikowych elementów:

- Jeśli po wyciśnięciu soku wyciskarka nie zostanie niezwłocznie wyczyszczona, pozostała w niej pulpa może zaschnąć utrudniając demontaż części i ich umycie. Może to również wpłynąć na wydajność wyciskarki i powodować przebarwienia jej elementów.
- Składniki bogate w karotenoidy, takie jak marchew i szpinak, mogą powodować przebarwienia plastikowych części. W przypadku takich przebarwień, do czyszczenia należy użyć łagodnego detergentu.
- W wyciskarce do soków nie należy używać oleju roślinnego. Olej roślinny lub tłuszcz zwierzęcy negatywnie wpływa na wydajność wyciskarki do soków i może spowodować uszkodzenie jej części.

P8. Używanie do celów innych niż wyciskanie soku:

Ta wyciskarka jest przeznaczona do wyciskania soku z owoców i warzyw. Wyciskarki nie wolno używać do ekstrakcji oleju roślinnego.

Informacje dotyczące europejskiej dyrektywy WEEE



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem uznano za odpady sprz tu elektrycznego i elektronicznego (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE) i nie mogą być wyrzucane po zakończeniu okresu użytkowania wraz z innymi zmieszanyymi odpadami z gospodarstw domowych. W celu ochrony zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego należy przekazać ten produkt do wyznaczonego punktu utylizacji wyznaczonego przez instytucje rządowe lub lokalne. Prawidłowe usunięcie tego produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom oddziaływania na środowisko naturalne i zdrowie ludzi. Więcej informacji o warunkach i lokalizacji punktów zbiórki można uzyskać w urzędzie lokalnym lub od instalatora.

Försiktighetsåtgärder för säker användning

Alla användare av den här apparaten ska noggrant läsa och förstå följande säkerhetsföreskrifter innan den används.

OBS1: Tack för att du köpte vår SJ10 råsaftcentrifug! Vi rekommenderar att komponenterna används under flera timmar vilket låter dem anpassa sig till omgivningen och fungera optimalt.

OBS2: Läs och följ noggrant anvisningarna i bruksanvisningen. Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används i onormala eller kommersiella syften gäller inte garantin.

OBS3: Det är viktigt att barn inte får leka med eller använda apparaten.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR SÄKER ANVÄNDNING

1. DU FÅR INTE ANSLUTA ELLER KOPPLA BORT KONTAKTEN MED VÅRA HÄNDER.

I annat fall kan elektrisk stöt eller personskada uppstå.

2. SÄKERSTÄLL ATT APPARATEN ANVÄNDS MED DESS MÄRKSPÄNNING.

I annat fall kan elektrisk stöt, brand eller onormal prestanda uppstå. Om spänningen skiljer sig kan motorns livslängd förkortas eller fel uppstå.

3. ANSLUT STRÖMSLADDEN OCH TRYCK IN KONTAKTEN ORDENTLIGT I VÄGGUTTAGET.

I annat fall kan elektrisk stöt eller brand uppstå.

4. OM STRÖMSLADDEN ÄR SKADAD MÅSTE DEN BYTAS UT AV TILLVERKAREN, DESS SERVICEAGENT ELLER LIKNANDE BEHÖRIG TEKNIKER FÖR ATT UNDVIKA FARA.

Om strömsladden skadas kan elektrisk stöt eller brand uppstå.

5. MODIFIERA ALDRIG APPARATEN. DU FÅR ÄVEN INTE DEMONTERA ELLER REPARERA APPARATEN SJÄLV. DU FÅR INTE STICKA IN FINGRAR FRÄMMANDE ÄMNEN ELLER FÖREMÅL SÅSOM NÅLAR I BASENS SPRINGOR ELLER HÅL.

I annat fall kan brand, elektrisk stöt eller fel uppstå. Kontakta din auktoriserade lokala kundtjänst för teknisk support.

6. LÅT INTE BASEN BLI FUKTIG ELLER STÄNKAS NED MED VATTEN.

Var försiktig så att inga vätskor eller andra ämnen tränger in i apparatens strömbrytare. ANVÄND INTE STRÖMBRYTAREN OM DINA HÄNDER ÄR VÅTA. I annat fall kan elektrisk stöt eller brand uppstå.

7. OM STRÖMSLADDEN ÄR TRASIG ELLER SKADAD ELLER OM SJÄLVA KONTAKTEN INTE SITTER FAST ORDENTLIGT SKA SLADDEN/KONTAKTEN INTE ANVÄNDAS.

I annat fall kan elektrisk stöt, brand eller personskada uppstå.

8. ANVÄND ALLTID ETT JORDAT VÄGGUTTAG.

För att garantera din säkerhet ska ett jordat vägguttag alltid användas. Jorda dock aldrig till gasledningar, vattenrör i plast och telefonledningar osv. Underlåtenhet att göra detta kan leda till elektrisk stöt, brand, funktionsfel eller explosion.

9. DEMONTERA ALDRIG TILLBEHÖR MEDAN DE ÄR I DRIFT OCH STICK ALDRIG IN FINGRAR ELLER FRÄMMANDE FÖREMÅL SÅSOM GAFFLAR OCH SKEDAR OSV. I PÅFYLKNADSRÖRET ELLER JUICEUTLOPPET.

I annat fall kan personskada, olyckor eller fel uppstå. Byt aldrig ut presskruven mot något annat föremål och håll ögonen borta från påfyllnadsöppningen, i annat fall kan olyckor uppstå.

10. DEN HÄR APPARATEN ÄR INTE AVSEDD ATT ANVÄNDAS AV EN PERSON (INKLUSIVE BARN) MED NEDSATT FYSISK, SENSORISK ELLER MENTAL FÖRMÅGA ELLER MED BRIST PÅ KUNSKAP OCH ERFARENHET. DETTA GÄLLER SÅVIDA DE INTE ÄR UNDER ÖVERVAKNING AV, ELLER HAR FÅTT ANVISNINGAR OM HUR APPARATEN ANVÄNDS, FRÅN EN PERSON SOM ANSVARAR FÖR DERAS SÄKERHET.

Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten. Barn måste vara under tillsyn vid all rengöring och allt underhåll.

11. ANVÄNDA INTE APPARATEN UTAN ATT BEHÅLLAREN ÄR ORDENTLIGT FASTLÅST.

I annat fall kan personskada eller fel uppstå.

12. OM EN GASLÄCKA UPPTÄCKS FÅR DU INTE ANSLUTA APPARATENS STRÖMSLADD TILL ETT VÄGGUTTAG. ÖPPNA ETT FÖNSTER OMEDELBART FÖR ATT VÄDRA RUMMET HELT INNAN APPARATEN ANSLUTS TILL ETT VÄGGUTTAG.

I annat fall kan personskada eller fel uppstå.

13. OM UTMATNINGEN AV RESTERNA ÄR OJÄMN ELLER ROTATIONEN ÄR BLOCKERAD KAN DU VRIDA KONTROLLVREDET TILL "REV" OCH SKRUVENS ROTATIONSRIKTNING INVERTERAS. SLÄPP VREDET FÖR ATT STOPPA DEN INVERTERADE ROTATIONEN.

Om liknande problem fortsätter under användningen kan delar ta skada och prestandan försämrats på grund av att motorn överhettas.

Om problemet kvarstår ska du omedelbart stänga av apparaten och kontakta din lokala kundtjänst.



14. FÖRSIKTIGHET

1. Före all användning ska du kontrollera om strömsladden, kontakten, juicefiltret, presskruven eller andra delar är skadade. Om någon av delarna är skadade får apparaten inte längre användas och du bör omedelbart kontakta vår kundtjänst. Du får inte demontera eller reparera apparaten själv då farliga situationer kan uppstå.
2. Innan apparaten ansluts till nätströmmen ska du garantera att juicemaskinens huvudenhet, dess presskruv och lock samt alla andra borttagbara delar är korrekt monterade.
3. Skär ingredienserna i små bitar till en storlek som passar juicemaskinens påfyllningsöppning. Börja inte bearbeta grönsaker eller frukter som innehåller kärnor, hårda frön eller tjockt skal till dessa har tagits bort.
4. När en ingrediens matas in får du inte utgöra för stort tryck. Använd endast tillräckligt med tryck för att pressa ingrediensen.
5. Det är helt normalt att juicefiltret, juicemaskinens huvudenhet, presskruv och andra tillbehör missfärgas om vissa grönsaker eller frukter pressas. Detta påverkar varken maten eller din hälsa.
6. Var försiktig när bladen hanteras. Detta gäller särskilt när bladet tas ut ur skålen, när skålen töms och vid all rengöring.
7. Demontera inte apparatens borttagbara delar omedelbart efter användning. Du ska istället vänta till motorn och spiralmataren har stannat och apparaten är bortkopplad från nätströmmen.
8. Du får inte använda varmt vatten med en temperatur över 40 °C (104 °F) eller en mikrovågsugn för att sterilisera apparatens tillbehör eftersom de i annat fall kan överhettas, deformeras och skadas. Materialet i alla delar som kommer i kontakt med livsmedel ska efterleva livsmedelscertifieringar gällande hygien samt vara rena, hygieniska och tillförlitliga.
9. Använd aldrig stålull, slipande rengöringsmedel eller frätande vätskor (såsom bensin eller aceton) för att rengöra apparaten.
10. Apparaten är endast avsedd att användas av individer eller familjer.
11. Innan du byter ut tillbehör eller monterar, demonterar, rengör eller flyttar på apparaten ska den stängas av och kopplas bort från nätströmmen.
12. Alla användning som inte är säker kan leda till mindre personskador eller skador på utrustningen. Försiktighet bör iakttas när skruven hanteras och rengörs.

Tips för bästa möjliga juice

Garantin upphör att gälla om skador på juicepressen uppstår på grund av ägarens vårdslöshet eller av att anvisningarna i bruksanvisningen inte följs.



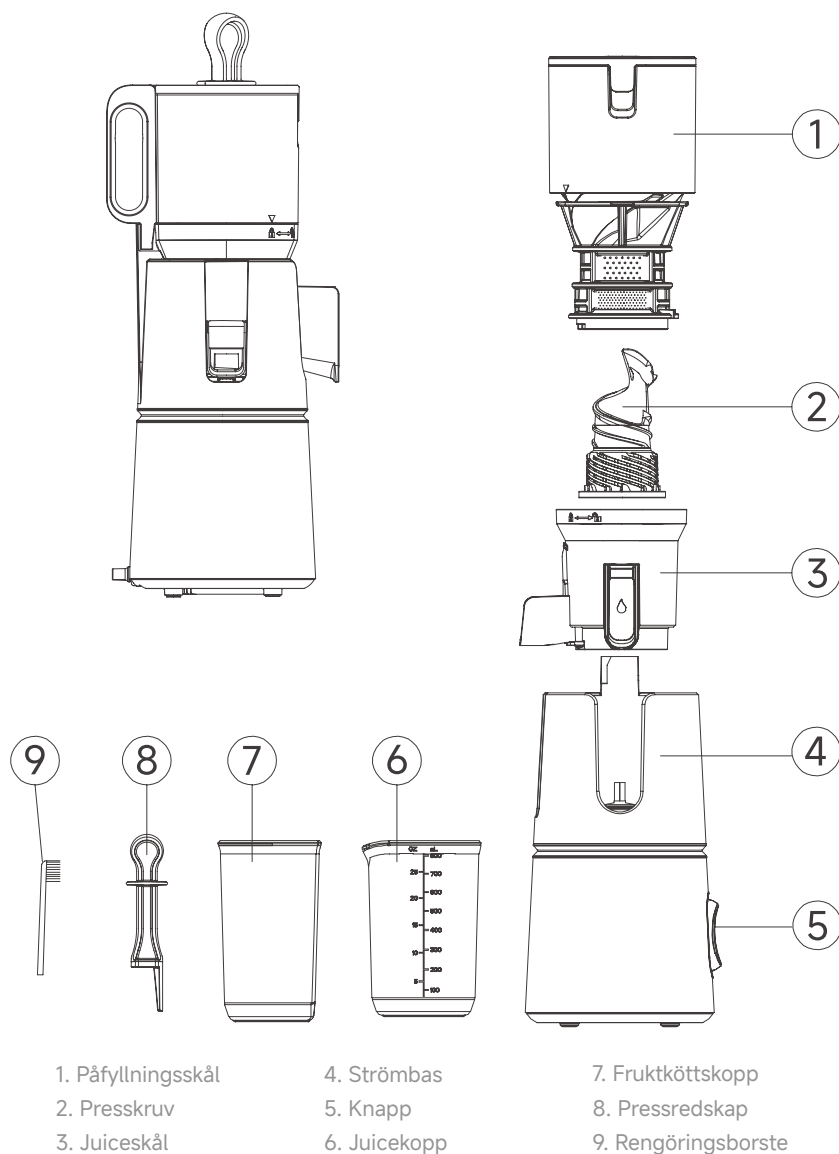
Var försiktig! Vi rekommenderar att du tar din tid att pressa juicen! Njut av hela processen. Stressa inte, varför ha bråttom?

- **Hård frukt** – morötter och rödbetor bör endast pressas om de blandas med frukter såsom äpplen och päron då de har stora mängder fruktjuice och skapar bästa möjliga resultat.
- **Bladgrönsaker som är hårda eller fiberrika** – fiberrika ingredienser såsom selleri och grönkål bör skäras i mindre bitar innan de pressas och blandas med frukter som har stora mängder fruktjuice. Om juicepressen fastnar ska du köra den i inverterad riktning eller demontera den. Använd pressredskapet för att trycka på och hjälpa till, efter behov.
- **Frukt med kärnor** – om ingredienser med kärnor såsom vindruvor används ska den nedre delen av skruven alltid rengöras efter användning.
- **Nötter (för nötmjolk)** – blötlägg dem alltid över natten innan de används i juicepressen.



Placera INTE följande ingredienser i juicepressen:

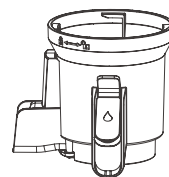
- **Is** – använd inte juicepressen med is. Tillsätt is efteråt. En bättre idé är att kyla ner frukten/grönsakerna innan de pressas.
- **Hårda frön** – för frukter såsom persika, nektariner, aprikos, plommon, mango osv. ska du ta bort kärnorna innan de pressas.
- **Skal** – för frukter såsom ananas, melon, mango, apelsin osv. ska de skalas innan de pressas. En tumregel är att om du inte äter det så ska det inte pressas!
- **Sesamfrön, smör och margarin** – extrahera inte ingredienser som innehåller vegetabilisk eller animalisk olja. Detta kan reducera juicepressens prestanda och skada den permanent.
- **Kokosnöt och sockerrör** – extrahera inte ingredienser som inte innehåller vatten. Detta skadar juicepressen.



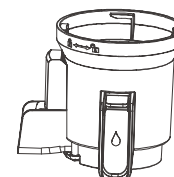
DROPPFRI KRAN

Använd den droppfria kranen för att undvika kladd och blanda juice från olika frukter och grönsaker.

När juiceskålen är full kan du hälla ut juicen genom att öppna den droppfria kranen.



Juicepipen är öppen



Juicepipen är stängd

Använda för första gången

- Ta bort allt förpackningsmaterial, plastpåsar och etiketter.
- Säkerställ att nätströmmen matas med 120/220 V, 50/60 Hz.
- Rengör påfyllnadsrörets lock/presskruven/juicekoppen/fruktköttsskopen/juiceskålen/pressredskapet med vatten och diskmedel. Skölj sedan av och torka helt.

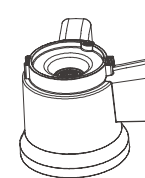
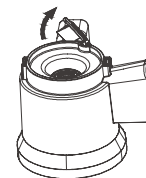
OBS: SÄNK INTE NED STRÖMBASEN I VATTEN

- Montera delarna enligt anvisningarna i avsnittet om montering.
- Anslut strömsladden till vägguttaget.

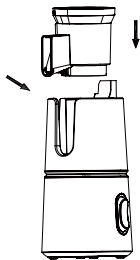
Så monteras apparaten

Rengör delarna före första användningen. Om juicepressen monteras felaktigt kan den läcka och inte starta.

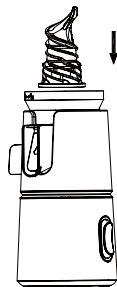
1. Kontrollera alltid att silikonventilen i skålen är korrekt monterad (särskilt efter rengöring).



Ursprungsläge



2. Montera juiceskålen: Placera juiceskålen på basen och rikta in juicepipen och pipen för fruktkött.

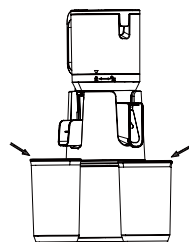


3. Montera presskruven: Tryck ned pressskruven ordentligt i mitten av skålen. Säkerställ att den ligger an mot botten. I annat fall går det inte att stänga locket till påfyllningsskålen.



4. Montera påfyllningsskålen.

⚠ Observera: Håll locket på påfyllningsskålen öppet och placera den sedan på juiceskålen så att ▲ på påfyllningsskålen är i linje med hänglåset. Vrid juiceskålen till ett klickljud hörs. Detta utlöser säkerhetsmekanismen.



5. Placera kopparna för juice och fruktkött under de korrekta piparna. Juicekoppen har mått och en pip som låter dig hålla ut juicen. Det är dags att göra juice!

Så gör du juice

Rengör och förbered alla ingredienser. Anslut strömladden till ett vägguttag.

1. Öppna locket och tillsätt frukt och grönsaker i påfyllningsskålen. Observera vilka frukter och grönsaker som rekommenderas enligt bruksanvisningen.
2. Stäng locket och säkerställ att den droppfria kranen är stängd.
3. Vrid vredet till påslaget läge.

Påslaget läge: Drar ner och maler ingredienserna långsamt.

Inverterad riktning: Trycker upp ingredienserna igen för att lossa dem.

4. Om du pressar en blandning av hårda och mjuka frukter ska juicen från de hårda frukterna pressas först.
5. Använd den droppfria kranen för att göra blandad juice och förhindra juicen från att rinna ur juiceskålen. Om juice pressas med den droppfria kranen stängd kan du skapa många olika juicer när olika frukter och grönsaker pressas. Öppna den droppfria kranen för att hålla ut juicen i juicekoppen. Stäng den droppfria kranen efter att juice har pressats för att förhindra att den droppar. Detta är särskilt användbart när du tar bort juiceskålen från basen.
6. Stäng av enheten när all frukt och grönsaker har hållits ut helt ur juiceskålen.

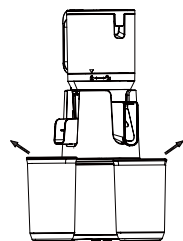
Efter varje användning ska du köra juicepressen i ytterligare 30 sekunder för att extrahera återstående fruktkött. Rengör juicepressen omedelbart. Du kan hitta mer information på följande sidor.

Observera: Om apparaten används kontinuerligt under en längre tidsperiod stängs den av automatiskt för att skydda motorn och undvika att den överhettas. Observera att detta inte innebär att maskinen har slutat fungera, endast att den behöver vila. Stäng av maskinen och vänta till den har svalnat i cirka 30 minuter innan den används igen.

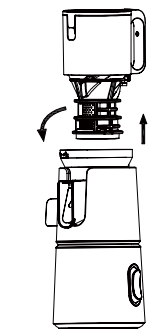
Demontera

Vrid vredet till AV och koppla bort strömladden från vägguttaget. Häll ut all återstående juice från juiceskålen innan juicepressen stoppas. För enklare rengöring ska du låta juicepressen köras i ytterligare 30 sekunder efter att den har pressat klart.

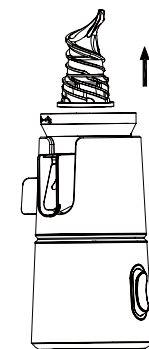
1. Stäng den droppfria kranen.
Ta bort juicekoppen och fruktköttsskålen.



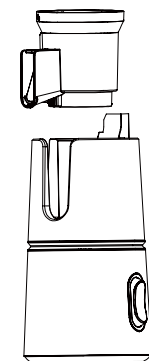
2. Ta bort påfyllningsskålen: Öppna locket på påfyllningsskålen. Vrid påfyllningsskålen moturs till "▲" är inriktad med symbolen "🔒". Ta sedan bort påfyllningsskålen.



3. Ta bort skruven: Lyft upp skruven från skålen för att ta bort den. Roter skruven försiktigt till den lossnar om den har fastnat.



4. Ta bort juiceskålen: Lyft upp juiceskålen för att ta bort den. Rengör juicepressen omedelbart efter varje användning. Om du låter rester i juicepressen torka kan det göra demonteringen och rengöringen svårare. Avlagringar från rester kan orsaka dålig prestanda vid fortsatt användning.



Hur kan jag öka mängden juice?

- Mjuka frukter (såsom vindruvor och vattenmelon) fastnar lätt i juicepressen och du bör därför fylla på mer långsamt. Alternativt kan du blanda den mjuka frukten med hårda frukter innan de placeras i juicepressen.
- Om du behöver pressa en stor mängd juice ska du upprepa stegen "rengöra -> pressa juice -> rengöra" för att undvika att fruktkött ansamlas i filtret.
- Skär ingredienserna i mindre bitar för att underlätta processen.
- Tryck inte för hårt på ingredienserna med pressredskapet.

Obs: När du pressar juice med mjuka frukter och grönsaker (såsom vindruvor, kiwi och tomater osv.) kan juicen enkelt bli kvar i påfyllningsskålen på grund av den höga juicehalten. Detta är helt normalt. När detta händer bör du fylla på långsammare till juicen rinner ut. Demontera och rengör enheten efter behov.

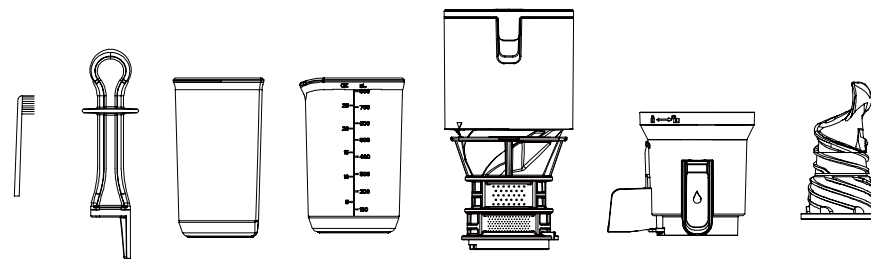
Rengöra

1. Tips för rengöring

1. Stäng av juicepressen och koppla bort sladden.
2. Rengör de demonterade delarna (bild 1) med vatten. Om näten är igensatta med fruktkött ska du använd den medföljande rengöringsborsten för att rengöra dem.

Var uppmärksam:

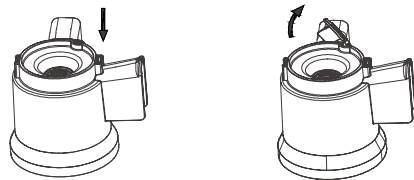
- Använd inte en stålborste eller slipande eller vassa föremål för att rengöra enheten.
- Använd inte vatten med en temperatur över 40 °C.



VIKTIGT:

Rengör juicemaskinens delar omedelbart efter varje användning. I annat fall kan fruktköttet torka i juiceskålen och pressskruven som sedan påverkar demonteringen, rengöringen och prestandan.

3. Om det finns rester kvar i utloppet på fruktköttspipen ska du dra ut silikonventilen såsom visas nedan (bild 2) och rengör den under rinnande vatten. Tryck fast silikonventilen för att stänga den ordentligt efter rengöring.



silikonventil Bild 2 Dra för att öppna

4. Följ stegen nedan för att rengöra tätningsringen i mitten av juiceskålen:
- a. Vänd juiceskålen upp och ner för enklare hantering. Tryck ut tätningsringen med fingrarna (bild 3a) och rengör den med vatten.
 - b. Placera den i hålet i mitten efter rengöring. Den något räfflade ytan ska vara vänd uppåt (bild 3b). Säkerställ att spåret i tätningsringen riktas in ordentligt i juiceskålen.
 - c. Den stora platta sidan av tätningsringen ska finnas i juiceskålen medan den mindre räfflade sidan blir kvar utanför. (Bild 3c)

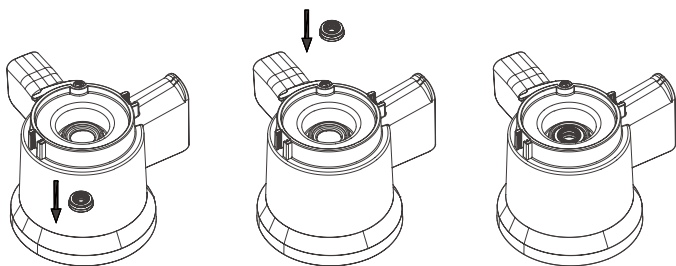


Bild 3a Bild 3b Bild 3c

5. Sänk inte ned strömbasen i vatten för rengöring. Basen får endast torkas av med en fuktig trasa.
6. Delarna ska torkas helt efter rengöringen och förvaras på en torr och sval plats.

Specifikation

Produktmodell	SJ10
Nettovikt	3,5 kg
Produktens mått	437 mm x 189 mm x 342 mm
Nominell spänning	220-240 V~
Nominell frekvens	50-60 Hz
Nominell effekt	200 W
Föreslagen kontinuerlig drifttid	≤ 10 min
Föreslaget tidsintervall	≥ 20 min

Meny

Nummer	Receptets namn	Ingredienser och mängder	Steg
1	Juice på grönkål och äpple	10 grönkålsblad (100 g) 1 skiva citron (10 g) 1 äpple (300 g)	1. Skölj av alla ingredienser och skär dem i bitar/skivor osv. 2. Placera dem separat i juicepressen.
2	Juice på tomat och äpple	1 tomat (230 g) 1/2 röd paprika (60 g) 5 myntablad (efter smak) 1/2 morot (120 g) 2 äpplen (550 g)	1. Skölj av alla ingredienser och skär dem i bitar/skivor osv. 2. Placera dem separat i juicepressen.
3	Juice på gurka och päron	2 päron (550 g) 1 selleri (50 g) 2 gurkor (200 g) 1 skiva citron (10 g)	1. Skölj av alla ingredienser och skär dem i bitar/skivor osv. 2. Placera dem separat i juicepressen.
4	Juice på vattenmelon och lime	1/8 vattenmelon (500 g) 2 skivor lime (15 g) 3 myntablad (efter smak)	1. Skölj av alla ingredienser och skär dem i bitar/skivor osv. 2. Placera dem separat i juicepressen.
5	Juice på gurka och äpple	2 gurkor (250 g) 10 spenatblad (100 g) 2 selleri (100 g) 1 skiva ingefära (5 g) 2 äpplen (430 g)	1. Skölj av alla ingredienser och skär dem i bitar/skivor osv. 2. Placera dem separat i juicepressen.

Nummer	Receptets namn	Ingredienser och mängder	Steg
6	Bärglass	1 kopp yoghurt (150 g) 10 jordgubbar (300 g) 2/3 kopp blåbär (100 g)	1. Skölja av jordgubbarna och blåbären och placera dem i en isbricka och frys i 24 timmar. 2. Placera yoghurten och de frysta jordgubbarna och blåbären i juicepressen och börja pressa. Obs: Glassen kommer ut från fruktköttutloppet.
7	Mango-bananglass	1 kopp yoghurt (150 g) 5 bananer (500 g) 1 mango (400 g) 1 matsked honung (15 g)	1. Placera yoghurten, bananen och mango i juicepressen och börja pressa. 2. Häll ut i en kopp, tillsätt honung efter smak och blanda väl. 3. Häll i glassformar och frys in. Obs: Glassen kommer ut från fruktköttutloppet.
8	Kyld apelsinvodka	1 apelsin (300 g) 4 mynta (efter smak) 10 isbitar (100 g) 1 glas vodka (50 ml) 2 matskedar sirap (30 ml)	1. Skölj av apelsinerna och myntan och skär i bitar/skivor osv. 2. Placera ovanstående ingredienser i juicepressen och börja pressa. 3. Häll i en kopp, tillsätt isbitar, vodka och sirap osv.
9	Nötmjöl	1/3 kopp valnötter (50 g) 1/4 kopp mandlar (30 g) 3/4 kopp jordnötter (100 g) 1 kopp dricksvatten (240 g) 1 matsked honung (15 g)	1. Skölj av jordnötterna, valnötterna och mandlarna. 2. Placera ingredienserna i juicepressen och tillsätt vatten via påfyllningsinloppet medan du pressar. 3. Häll ut den extraherade nötmjölken i ett glas, tillsätt honung efter smak och blanda väl.
10	Tomatsås	3 tomater (500 g) 1/2 lök (cirka 100 g) 3 vitlöksklyftor (10 g) 1/2 matsked olivolja (6 g) 1 tesked salt (5 g) 3 teskedar socker (15 g) Kryddor (såsom oregano eller basilika): 1/2 tesked vardera	1. Skär tomaterna och löken (2/3) i bitar och placera dem i juicepressen. 2. Värm en stekpanna med olivolja, fräs löken och vitlöken (hackad). Tillsätt sedan tomatjuicen och låt sjuda på låg värme. 3. Tillsätt salt, socker och kryddor osv. efter smak och låt sjuda till den tjocknar – cirka 30 minuter.

Felsöka

Q1. Det finns ingen ström till juicepressen:

- Kontrollera om strömsladden är ordentligt ansluten till vägguttaget (och att vägguttaget är strömförande).
- Kontrollera om påfyllningsskålens lock och juiceskålen är korrekt monterade. Se "Så monteras apparaten"! Apparaten slås inte på om den monteras felaktigt.
- Om juicepressen slutar fungera på grund av överbelastningsskyddet ska den låtas svalna innan den används igen.
- Använd inte juicepressen kontinuerligt i mer än tio minuter. Juicepressen har en integrerad säkerhetsmekanism som skyddar den från att överhettas. Juicepressen stängs av automatiskt. Om juicepressen stängs av ska du vrida vredet till "Av". Vänta minst 20–30 minuter för att låta juicepressen svalna innan den slås på igen.

Q2. Låg mängd juice:

- Olika ingredienser innehåller olika mängder vätska vilket i sin tur skapar olika mängder juice. Ingredienser som inte är färska kan innehålla mindre mängder vätska vilket i sin tur ger mindre juice.
- Kontrollera om silikonventilens kant är ordentligt monterad i skålen för att garantera att juice inte läcker ut.
- Om ingredienserna har låg vattenhalt kan du få bra resultat från att blötlägga dem i vatten innan de pressas. Om du pressar ingredienser med små kärnor kan mängden juice minska på grund av kärnrester.
- För vissa frukter ska du demontera och rengöra de övre delarna mellan pressningar. Om det finns rester av kärnor på den nedre delen av skruven kan juicepressens prestanda påverkas och även den totala mängden juice.

Q3. Det finns för mycket fruktkött i juicen:

- Om du pressar juice kontinuerligt kan den, beroende på ingredienserna, innehålla stora mängder fint fruktkött. Rengör juicekoppen ofta för att reducera mängden fint fruktkött.
- Häll juicen genom en extern sil för att samla upp önskat fruktkött.
- Om juicekoppen och skruven är skadade och juicepressens prestanda påverkas rekommenderar vi att de byts ut. Livslängden på varje del kan variera beroende på hur ofta och hur de används samt vilka ingredienser som extraheras.

Q4. Påfyllningsskålens lock stängs inte:

Se till att skruven är helt nedtryckt i silen för att låta påfyllningsskålens lock stängas ordentligt. Om skruven inte är korrekt placerad kanske påfyllningsskålens lock inte stängs.

Q5. Konstigt ljud kommer från juicepressen:

- Kontrollera om delarna är korrekt monterade. Prova med att montera delarna igen och se efter om det konstiga ljudet fortsätter. Starta inte juicepressen utan ingredienser och/eller vätska i den.
- Kontrollera ingrediensernas storlek om ett högt ljud hörs när de placeras i juicepressen. Försök att skära upp kompakta/trådiga/hårda frukter och grönsaker.
- Oljud kan höras om juicepressen används på en yta som är ojämn eller lutar. Placera juicepressen på en horisontell och plan yta medan den används.

Q6. Juice droppar ner längs huvudenheten:

- Om silikonventilen på undersidan av juiceskålen inte är korrekt monterad kan juicen läcka ut på huvudenheten. Innan delarna monteras ska du säkerställa att silikonventilen är korrekt monterad.

Q7. Plastdelar har missfärgats:

- Om juicepressen inte rengörs omedelbart efter användningen kan kvarvarande fruktkött i juiceskålen och skruven torka ut vilket kan göra det svårt att demontera och rengöra apparaten. Detta kan även påverka juicepressens prestanda och färg.
- Ingredienser som är rika på karotenoider såsom morötter och spenat kan färga plastdelar. Om plastdelar färgas med karotenoider bör du använda ett mildt rengöringsmedel för att rengöra dem.
- Använd inte vegetabilisk olja i juicepressen. Vegetabilisk eller animalisk olja påverkar juicepressens prestanda och resulterar i skador.

Q8. Använda för andra ändamål än att pressa juice:

Den här juicepressen är designad för att pressa ingredienser såsom frukt och grönsaker. Använd inte juicepressen för att extrahera vegetabilisk olja.

WEEE-information



Alla produkter märkta med den här symbolen är el- och elektronikprodukter (WEEE i enlighet med direktivet 2012/19/EU) och får inte avyttras tillsammans med osorterat hushållsavfall. Du bör istället skydda människors hälsa och miljön genom att lämna in ditt el- och elektronikavfall till de insamlingsstationer för återvinning av el- och elektronikutrustning som tillhandahålls av statliga eller lokala myndigheter. Korrekt avyttring och återvinning bidrar till att minska negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Kontakta installatören eller de lokala myndigheterna för mer information om dessa insamlingsplatser och vilka villkor som gäller.

Forholdsregler for sikker bruk

Det er viktig at alle brukere av dette apparatet nøyte lesere og forstår følgende sikkerhetsanvisninger før det tas i bruk.

MERKNAD 1: Takk for at du har kjøpt SJ10 slow juicer! Vi anbefaler at du lar apparatets komponenter tilpasse seg omgivelsene dine gjennom flere timers bruk for å oppnå optimal ytelse.

MERKNAD 2: Les og følg instruksjonene i bruksanvisningen nøyte. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk og skal ikke brukes unormalt eller kommersielt dersom garantien skal opprettholdes.

MERKNAD 3: Det er avgjørende å hindre barn i å leke med eller bruke apparatet.

FORHOLDSREGLER FOR SIKKER BRUK

1. IKKE PLUGG I ELLER TREKK UT KONTAKTEN MED VÅTE HENDER.

Dette kan føre til elektrisk støt eller skade.

2. SØRG FOR Å BRUKE APPARATET MED ANGITT SPENNING.

Feil spenning kan forårsake elektrisk støt, brann eller unormal ytelse. Dersom spenningen er feil, kan det forkorte motorens levetid eller føre til funksjonsfeil.

3. PLUGG STRØMLEDNINGEN RIKTIG INN OG SKYV DEN GODT INN I STIKKONTAKTEN.

Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

4. DERSOM STRØMLEDNINGEN ER SKADET, MÅ DEN ERSTATTES AV PRODUSENTEN, SERVICELEVERANDØREN ELLER TILSVARENDE KVALIFISERTE PERSONER FOR Å UNNGÅ FARE.

Hvis strømkabelen er skadet, kan det føre til elektrisk støt eller brann.

5. TILDEKK ALDRI APPARATET. IKKE DEMONTER ELLER REPARER DET SELV. IKKE STIKK FINGRE, FREMMEDLEGEMER ELLER GJENSTANDER SOM NÅLER INN I SPREKKER ELLER HULL I BASEN.

Dette kan føre til brann, elektrisk støt eller funksjonsfeil. Kontakt et autorisert lokalt kundesenter for teknisk støtte.

6. IKKE FUKT BASEN ELLER SPRUT VANN PÅ DEN.

Vær forsiktig så det ikke kommer væske eller andre substanser inn i bryteren på apparatet. IKKE BETJEN BRYTEREN MED VÅTE HENDER. Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.

7. HVIS STRØMKABELEN ER BRUTT ELLER SKADET, ELLER KONTAKTEN ER LØS, MÅ APPARATET IKKE BRUKES.

Det kan føre til elektrisk støt, brann eller personskade.

8. BRUK ALLTID EN KONTAKT MED JORDING.

Av sikkerhetsmessige årsaker må du alltid bruke en kontakt med jordforbindelse, men aldri jorde på gassrør, plastvannrør, telefonlinjer osv. Manglende etterlevelse kan føre til elektrisk støt, brann, funksjonsfeil eller eksplosjon.

9. DEMONTER ALDRI TILBEHØR UNDER BRUK, OG IKKE STIKK INN FINGRE, FREMMEDLEGEMER SOM GAFLER, SKJEER OSV. INN I MATE-RØRET ELLER JUICEUTLØPET.

Dette kan føre til skade, ulykke eller funksjonsfeil. Bytt aldri ut presseskruen med andre gjenstander, og ikke ha ansiktet for nær innmatingsåpningen – dette kan føre til ulykker.

10. DETTE APPARATET SKAL IKKE BRUKES AV PERSONER (INKLUDERT BARN) SOM HAR REDUSERTE FYSISKE, SANSEMESSIGE ELLER MENTALE EGENSKAPER, ELLER SOM IKKE HAR NOK ERFARING OG KUNNSKAP. UNNTAKET ER HVIS DE ER UNDER TILSYN AV ELLER HAR BLITT LÆRT OPP AV EN PERSON SOM ER ANSVARLIG FOR SIKKERHETEN DERES.

Barn må holdes under oppsyn for å forhindre at de leker med utstyret.

Barn skal ikke rengjøre eller utføre vedlikehold uten tilsyn.

11. IKKE BRUK APPARATET UTEN Å LÅSE BEHOLDEREN FORSIKRINGSMESSIG.

Dette kan føre til skade eller funksjonsfeil.

12. VED GASSLEKKASJE, IKKE SETT STRØMLEDNINGEN I KONTAKTEN. LUFT ROMMET UMIDDELBART VED Å ÅPNE ET VINDU, OG VENTILER FULLSTENDIG FØR APPARATET PLUGGES INN.

Dette kan føre til skade eller funksjonsfeil.

13. NÅR SLAGUTSLIPPET IKKE ER SMIDIG ELLER ROTASJONEN ER BLOKKERT, VENDER DU KONTROLLKNAPPEN TIL «REV» OG SKRUEEN BEGYNNER Å REVERSERES. SLIPP KNAPPEN FOR Å STOPPE REVERSERINGEN.

Hvis en slik stopp fortsetter under drift, kan deler bli skadet og ytelsen kan forringes på grunn av overoppheting i motoren.

Hvis problemet fortsetter, må du umiddelbart stoppe apparatet og kontakte den lokale kundeserviceavdelingen.



14. FORSIKTIG

1. Før bruk må du kontrollere om strømkabelen, pluggen, juicefilteret, spiralpusheren og andre deler er skadet. Hvis noen av de nevnte delene er skadet, må du stoppe bruken av apparatet og umiddelbart kontakte vår kundeservice. Ikke demonter og reparer det selv, siden det kan føre til farer.

2. Det er nødvendig å sikre at juicingsystemet, spiralpusheren, juicingsystemets lokk og alle andre demonterbare deler er riktig installert før du kobler til strømforsyningen.

3. Skjær matingredienser i små biter som passer til innmatingsporten i juicingsystemet. Begynn ikke å behandle grønnsaker eller frukt med kjerner, harde frø eller tykk hud eller skall før disse er fjernet.

4. Når du mater inn matingredienser, må du ikke bruke for mye trykk, men bare det som er nødvendig for å kutte ingrediensen.

5. Farging av juicefilteret, juicingsystemets lokk, spiralpusheren og andre tilbehør etter juicing av visse grønnsaker eller frukter er normalt. Det vil verken påvirke maten eller skade helsen.

6. Vær forsiktig når du håndterer kniver, spesielt når du fjerner bladet fra bollen, tømmer bollen og under rengjøring.

7. Ikke demonter de demonterbare delene av apparatet umiddelbart etter bruk. Vent til både motoren og spiralpusheren har stoppet og strømforsyningen er koblet fra.

8. Ikke sterilisere noen tilbehør til apparatet med varmt vann over 40 °C (104 °F) eller i mikrobølgeovn, siden de kan bli oppvarmet, deformert og skadet. Materialene i alle deler som er i kontakt med matingredienser skal være i samsvar med matvaresikkerhetssertifisering og være rene, hygieniske og pålitelige.

9. Ikke rengjør apparatet med stålull, slipende rengjøringsmidler eller etsende væsker (som bensin eller aceton).

10. Apparatet er kun beregnet for bruk av enkeltpersoner eller familier.

11. Slå av apparatet og koble fra strømforsyningen før du bytter tilbehør, setter sammen, demonterer, rengjør eller flytter apparatet.

12. Fare for feilbruk kan føre til mindre personskader eller utstyrsskader. Vær forsiktig når du håndterer og rengjør presseskruen.

Tips for juicing

Skader på juiceren på grunn av eierens forsømmelse eller manglende oppfølging av instruksjonene i brukerhåndboken vil annullere garantiservicen.



Vi anbefaler at du juicer sakte for best mulige resultater. Kos deg med prosessen. Ta den tiden du trenger, det er ingen grunn til å ha hastverk.

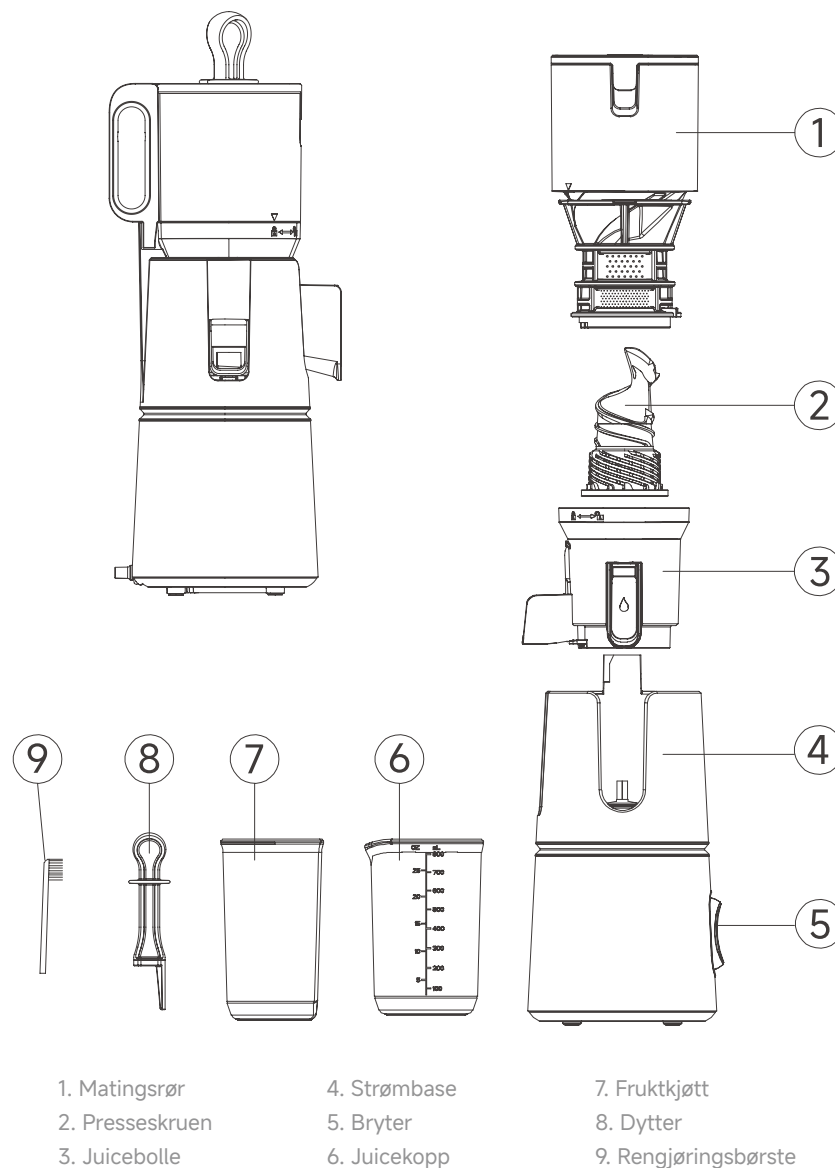
- **Hard frukt** – gulrøtter og rødbeter bør juices først når de blandes med frukt med høy juiceandel som epler og pærer for best resultat.
- **Fibrøse og/eller harde bladgrønnsaker** – Fibrøse ingredienser som selleri og grønnkål bør kuttes i små biter før de juices og blandes med frukt med høy fruktmengde. Hvis juiceren setter seg fast, kjører du den i revers eller fjerner det. Bruk dytteren til å presse gjennom hvis nødvendig.
- **Frukt med steiner** – rengjør alltid hele bunnen av presseskruen grundig etter bruk med ingredienser som steiner fra druer.
- **Nøtter (for nøttemelk)** – bløtlegges alltid over natten før de legges i juiceren.



IKKE legg følgende ingredienser i juiceren:

- **Is** – ikke bruk is i juiceren. Tilsett isen i etterkant. Det fungerer enda bedre å kjøle ned frukten/grønnsakene før de juices.
- **Harde frø** – fersken, nektarin, aprikos, plomme, mango, osv. Fjern steinene før juicing.
- **Skall** – ananas, melon, mango, appelsin osv. Skrell frukten før juicing. Hvis du ikke spiser det, skal du heller ikke juice det!
- **Sesamfrø, smør, margarin** – ikke ekstrakter ingredienser som inneholder vegetabilsk eller animalsk olje. Dette kan redusere ytelsen og permanent skade juiceren.
- **Kokos, sukkerrør** – Ikke ekstrakter ingredienser uten vanninnhold. De vil skade juiceren.

Produktoversikt



1. Matingsrør
2. Presseskruen
3. Juicebolle

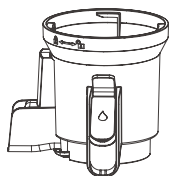
4. Strømbase
5. Bryter
6. Juicekopp

7. Fruktkjøtt
8. Dytter
9. Rengjøringsbørste

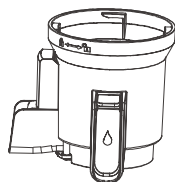
ANTIDRYPPKRAN

Bruk antidryppkranen for å minimere søl og for å blande forskjellige frukt- og grønnsaksjuicer.

Når juicebollen er full, slipper du ut juiceen ved å åpne antidryppkranen.



Juicekranen er
åpnet



Juicerens tut er
lukket

Bruke for første gang

- Fjern alt emballasjemateriale, plastposer og etiketter.
- Sørg for at strømforsyningen er 120/220 V 50/60 Hz.
- Rengjør føringsrørdekelet/presseskruen/juicekoppen/fruktkjøttkopp/juicingbollen og dytteren med såpevann. Skyll og tørk grundig.

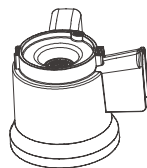
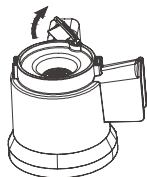
MERK: IKKE SENK STRØMBASEENHETEN I VANN

- Monter delene i henhold til instruksjonene i monteringsmetodedelen.
- Koble strømledningen til strømkilden.

Montering

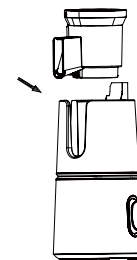
Vask delene før første bruk. Juiceren kan lekke og ikke starte hvis den er feilmontert.

1. Kontroller alltid at silikonventilpluggen er satt inn i bollen (spesielt etter vask).

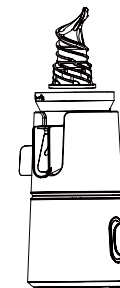


Original

2. Installere juicebollen: Plasser juiceren på strømbasen, og juster posisjonen på tutene og juicebegertutene.



3. Installer presseskruen: Skyv presseskruen godt fast i midten av bollen. Sørg for at den berører bunnen, ellers vil det ikke være mulig å lukke lokket på matingsinnføringen.

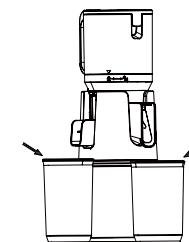


4. Installer matingsinnføringen.

⚠ Merk: Hold lokket på matingsinnføringen åpent, og plasser deretter røret på bollen slik at ▲ påføringspunktet på røret sentreres med hengelåsen. Vri juicerbollen til den klikker. Dette frigjør sikkerhetsmekanismen.



5. Plasser juice- og fruktbeholderne under de riktige tutene. Juicebeholderen har målinger og en tut for å helle. Det er juicetid!



Vask og klargjør alle ingrediensene. Koble strømkabelen til en veggkontakt.

1. Åpne lokket og legg frukt og grønnsaker i juicebeholderen. Sørg for å merke deg hvilke frukter og grønnsaker som er anbefalt i henhold til denne bruksanvisningen.
2. Lukk lokket og sørg for at antidryppkranen er lukket.
3. Drei dreieknappen til på-posisjon.

På-posisjon: Juiceren trekker ingrediensene ned og kverner dem sakte.

Revers-posisjon: Skyver ingrediensene opp igjen for å løsne dem.

4. Hvis du skal juice en blanding av harde og myke frukter, juicer du de harde fruktene først.
5. Bruk antidryppkranen for å lage blandingsjuice og forhindre at juice renner ut av juicebeholderen. Juicing med antidryppkranen lukket gjør det mulig å lage ulike typer blandet juice når forskjellige frukter og grønnsaker juices. Åpne antidryppkranen for å helle juice i juicekannen. Etter juicing, lukker du antidryppkranen for å hindre drypping, spesielt når juicebeholderen tas av basen.
6. Etter at fruktene og grønnsakene er helt presset ut fra juicekannen, slår du AV enheten.

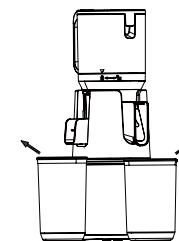
Etter hver pressing, lar du juiceren gå i ytterligere 30 sekunder for å presse ut resterende fruktkjøtt. Rengjør juiceren umiddelbart. Detaljer finnes på de påfølgende sidene.

Merk: Hvis maskinen brukes kontinuerlig over lang tid, vil den automatisk slå seg av for å beskytte motoren mot overoppheting. Dette betyr ikke at maskinen er ødelagt, men at den trenger en pause. Slå da av maskinen og la den avkjøles i 30 minutter før du bruker den igjen.

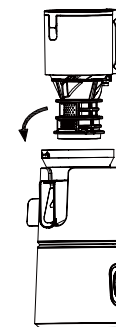
Demontering

Drei bryteren til AV og trekk ut strømkabelen fra stikkontakten. Fjern all gjenværende frukt og grønnsaker fra juicebeholderen før du stopper juicingen. For enklere rengjøring, lar du juiceren gå i ytterligere 30 sekunder etter at den er ferdig med å presse.

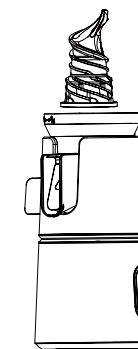
1. Lukk antidryppkranen.
Fjern juicekoppen og fruktkjøttkoppen.



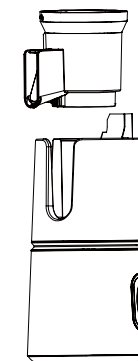
2. Fjern påfyllingstrakten: Åpne lokket til materøret. Vri materøret mot urviseren til « ▲ » er sentrert med symbolet « ☞ » Løft av materøret.



3. Fjern presseskruen: Fjern presseskruen ved å løfte den ut av bollen. Hvis den sitter fast, roterer du den forsiktig til den løsner.



4. Fjern juicebollen: Fjern juicebollen ved å løfte den rett opp. Rengjør juiceren umiddelbart etter hver bruk. Hvis rester i juiceren tørker, kan det gjøre demontering og rengjøring vanskelig. Oppsamlede rester kan føre til dårlig ytelse ved senere bruk.



Hvordan øke juiceandelen?

- Myke frukter (f.eks. druer og vannmeloner) kan lett sette seg fast i juiceren, så vær forsiktig med å redusere matehastigheten. Eller bland dem ordentlig med harde frukter før de mates inn.
- Hvis du trenger å ekstrahere en stor mengde juice, gjentar du trinnene for «rengjøring-juicing-rengjøring» for å unngå at fruktkjøttet samles i filteret og blokkerer nettet.
- Kutt ingrediensene i tilstrekkelig små biter.
- Ikke press maten hardt med matdytteren.

Merk: Når du juicer myke frukter og grønnsaker (som druer, kiwi, tomater osv.), kan det på grunn av det høye juiceinnholdet lett føre til at juicen blir liggende i trommelen. Dette er normalt. På dette tidspunktet bør matehastigheten reduseres til juicen begynner å renne ut. Demonter og rengjør ved behov.

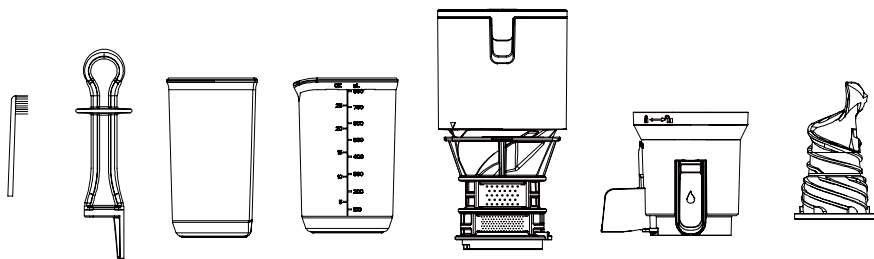
Rengjøring

1. Tips for vask

1. Slå av og koble fra juiceren.
2. Vask de demonterte delene (fig 1) med vann. Hvis filtrene er tette med fruktkjøtt, brukes den medfølgende rengjøringsbørsten til å fjerne restene.

Merk:

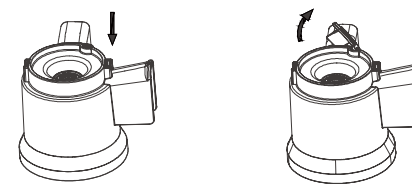
- Ikke bruk stålbørste, slipende eller skarpe gjenstander for å rengjøre enheten.
- Ikke bruk vann over 40 °C.



VIKTIG:

Vask juicedelene umiddelbart etter hver bruk, ellers kan fruktkjøttet feste seg tett til juicebeholderen og skruen, noe som vil påvirke demontering, rengjøring og ytelse ved senere bruk.

3. Hvis det er rester i åpningen på fruktkjøttutløpet, trekker du ut silikonventilen som vist i (fig 2) under og rengjør under rennende vann. Trykk silikonventilen godt og tett tilbake etter rengjøring.



silikonventil Fig. 2 Dra for å åpne

4. Følg trinnene nedenfor for å rengjøre tetningsringen i midten av juicebeholderen:

- a. Snu juicebeholderen opp ned for enklere håndtering. Trykk tetningsringen ut med tommelen (fig 3a) og rengjør den med vann.
- b. Etter rengjøring, sett den tilbake i senterhullet. Den lille riflete overflaten skal vende oppover (fig 3b). Sørg for at sporet på tetningsringen passer godt i juicebeholderen.
- c. Den store flate siden av tetningsringen skal være på innsiden, mens den lille riflete siden skal være på utsiden av juicebeholderen. (Fig 3c)

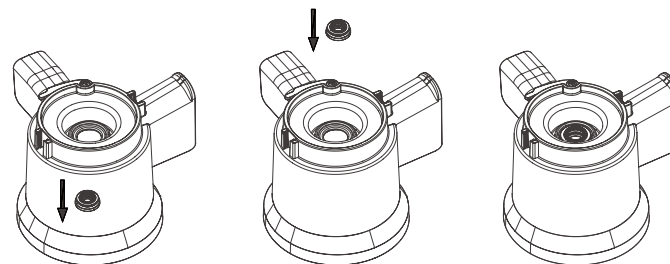


Fig 3a

Fig. 3b

Fig 3c

5. Ikke senk strømbasen ned i vann for rengjøring. Tørk den kun med en fuktig klut.
6. Etter rengjøring, tørker du delene grundig og oppbevarer dem på et tørt og kjølig sted.

Produktmodell	SJ10
Nettvekt	3,5 kg
Produktdimensjoner	437 mm x 189 mm x 342 mm
Nominell spenning	220–240 V~
Nominell frekvens	50–60 Hz
Nominell effekt	200 W
Anbefalt kontinuerlig driftstid	≤ 10 min
Anbefalt pauseintervall	≥ 20 min

Meny

Nummer	Oppskriftsnavn	Ingredienser og mengder	Trinn
1	Grønnkål- og eplejuice	10 blader grønnkål (100 g) 1 skive sitron (10 g) 1 eple (300 g)	1. Vask alle ingrediensene og skjær dem i biter/skiver/ stykker osv. 2. Legg dem i juiceutpresseren separat.
2	Tomat- og eplejuice	1 tomat (230 g) 1/2 rød paprika (60 g) 5 mynteblader (etter behov) 1/2 gulrot (120 g) 2 epler (550 g)	1. Vask alle ingrediensene og skjær dem i biter/skiver/ stykker osv. 2. Legg dem i juiceutpresseren separat.
3	Agurk- og pærejuice	2 pærer (550 g) 1 stangselleri (50 g) 2 agurker (200 g) 1 skive sitron (10 g)	1. Vask alle ingrediensene og skjær dem i biter/skiver/ stykker osv. 2. Legg dem i juiceutpresseren separat.
4	Vannmelon- og limejuice	1/8 vannmelon (500 g) 2 lime skiver (15 g) 3 mynteblader (etter behov)	1. Vask alle ingrediensene og skjær dem i biter/skiver/ stykker osv. 2. Legg dem i juiceutpresseren separat.
5	Agurk- og eplejuice	2 agurker (250 g) 10 spinat (100 g) 2 stangselleri (100 g) 1 skive ingefær (5 g) 2 epler (430 g)	1. Vask alle ingrediensene og skjær dem i biter/skiver/ stykker osv. 2. Legg dem i juiceutpresseren separat.

Nummer	Oppskriftsnavn	Ingredienser og mengder	Trinn
6	Bæriskrem	1 kopp yoghurt (150 g) 10 jordbær (300 g) 2/3 kopp blåbær (100 g)	1. Vask jordbær og blåbær, legg dem i en isbitform, og frys i 24 timer. 2. Ha yoghurt og de frosne jordbærene og blåbærene i juiceutpresseren for å juice. Merk: Iskrem/isbar presses ut gjennom restutløpet.
7	Mango-banan-iskrem	1 kopp yoghurt (150 g) 5 bananer (500 g) 1 mango (400 g) 1 ss honning (15 g)	1. Ha yoghurt, banankjøtt og mangokjøtt i juiceutpresseren for å juice. 2. Hell i et glass, tilsett honning etter personlig preferanse, og bland godt. 3. Hell i iskremformer og frys til det stivner. Merk: Iskrem/isbar presses ut gjennom restutløpet.
8	Appelsin-vodka-drink	1 appelsin (300 g) 4 mynteblader (etter behov) 10 isbiter (100 g) 1 kopp vodka (50 ml) 2 spiseskjeer sirup (30 ml)	1. Vask appelsiner og mynte, kutt i biter/skiver osv. 2. Tilsett ingrediensene i juicepresseren for å juice. 3. Hell i et glass, tilsett isbiter, vodka, og sirup osv.
9	Nøttemelk	1/3 kopp valnøtter (50 g) 1/4 kopp mandler (30 g) 3/4 kopp peanøtter (100 g) 1 kopp drikkevann (240 g) 1 ss honning (15 g)	1. Vask peanøtter, valnøtter og mandler. 2. Legg ulike ingredienser inn i juiceutpresseren, og tilsett vann gjennom påfyllingsåpningen mens du juicer. 3. Hell den juicede nøttemelken i en kopp, tilsett honning etter annen smak og rør godt.
10	Tomatsaus	3 tomater (500 g) 1/2 løk (ca. 100 g) 3 hvitløksfedd (10 g) 1/2 spiseskje olivenolje (6 g) 1 teskje salt (5 g) 3 teskjeer sukker (15 g) Krydder (som oregano, basilikum): 1/2 teskje av hver	1. Skjær tomater og 2/3 av løken i biter, legg dem i juiceutpresseren for juicing. 2. Varm opp en panne med olivenolje, fres hakket løk og hvitløk; tilsett tomatjuice og la det småkoke på lav varme. 3. Tilsett salt, sukker og krydder etter smak og la det småkoke til det tykner, ca. 30 minutter.

Feilsøking

S1. Når det ikke er strøm på juiceren:

- Kontroller om strømkabelen er ordentlig koblet til stikkontakten (og at kontakten er slått på).
- Kontroller om lokket på trommelen og juicebeholderen er korrekt montert. Se instruksjonene for montering! Den vil ikke slå seg på dersom den er feil montert.
- Hvis juiceren stopper på grunn av overbelastningsbeskyttelse, lar du juiceren kjøle seg ned før du juicer igjen.
- Ikke bruk juiceren kontinuerlig i mer enn 10 minutter. Juiceren har en sikkerhetsmekanisme som slår inn ved overoppheting. Juiceren slår seg automatisk av. Hvis juiceren slår seg av, vrir du bryteren til «av». Vent minst 20–30 minutter for å la juiceren kjøle seg ned før du slår den på igjen.

S2. Liten juiceandel:

- Ulike ingredienser inneholder forskjellige mengder væske, noe som gir forskjellige mengder juice. Hvis ingrediensene ikke er friske, kan de inneholde mindre væske noe som gir mindre juice.
- Kontroller om silikonventilens leppe er godt satt inn i skålen for å sikre at ingen juice lekker ut.
- Hvis ingrediensene har lavt vanninnhold, kan det hjelpe å legge dem i vann før juicing. Hvis du juicer ingredienser med små frø, kan utbyttet reduseres på grunn av frørester.
- For visse frukter, demonterer du og vasker toppen mellom juicingen. Hvis det er frørester på bunnen av presseskruen, kan dette påvirke juicerens ytelse og den totale juiceandelen.

S3. Det er for mye fruktkjøtt i juicen:

- Ved kontinuerlig juicing, avhengig av ingrediensene, kan juicen inneholde mye fint fruktkjøtt. Rengjør juicebeholderen ofte for å redusere dette.
- Bruk en ekstern sil og hell juicen gjennom den for å fange opp uønsket fruktkjøtt.
- Hvis juicebeholderen eller presseskruen er skadet og påvirker ytelsen, anbefales det å bytte ut delene. Levetiden til hver del kan variere avhengig av brukstid, metode og hvilke ingredienser som brukes.

S4. Lokket på trommelen vil ikke lukkes:

Sørg for at presseskruen er trykket helt ned i silen slik at lokket på trommelen kan lukkes ordentlig.

Hvis presseskruen ikke er riktig på plass, kan det hende at lokket ikke lar seg lukke.

S5. Merkelig lyd fra juiceren:

- Kontroller om delene er riktig montert. Prøv å montere delene på nytt og hør etter den merkelige lyden. Ikke start juiceren med mindre det er ingredienser og/eller væske i den.
- Hvis det oppstår overdreven støy når ingrediensene settes i juiceren, må du se på størrelsen på ingrediensene. Prøv å kutte opp tette, seige eller harde frukter og grønnsaker.
- Lyd kan oppstå hvis juiceren brukes på en ujevn eller skrå overflate. Plasser juiceren på en horisontalt flat overflate når du bruker den.

S6. Juice som drypper ned på basen:

- Hvis silikonventilens leppe på bunnen av juicingskålen ikke er korrekt satt på plass, kan juice sive ut på juicerens base. Før du monterer delene, må du kontrollere og sørge for at kompresjonssilikonene er riktig montert.

S7. Misfarging av plastdelene:

- Hvis juiceren ikke rengjøres med en gang etter juicing, kan det gjenværende fruktkjøttet i juicebegeret og presseskruen tørke opp, noe som kan gjøre demontering og rengjøring vanskelig.
- Dette kan også påvirke juicerens ytelse og farge.
- Ingredienser som er rike på karotenoider, som gulrøtter og spinat, kan farge plastdelene. Når delene er farget med karotenoider, bruker du mildt vaskemiddel for å rengjøre.
 - Ikke bruk vegetabilsk olje på juiceren. Vegetabilsk olje eller olje fra animalsk fett påvirker juicerens ytelse og kan føre til at delene blir skadet.

S8. Bruk til andre formål enn juicing:

Denne juiceren er laget for å juice ingredienser som frukt og grønnsaker. Ikke bruk juiceren til å utvinne vegetabilsk olje.

WEEE-informasjon



Alle produkter som bærer dette symbolet er elektrisk og elektronisk avfall (WEEE som i direktiv 2012/19/EU) som ikke skal blandes med usortert husholdningsavfall. I stedet bør du beskytte menneskers helse og miljø ved å overlevere e-avfallet til et utpekt innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr, oppnevnt av myndighetene eller lokale myndigheter. Riktig avhending og resirkulering vil bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Ta kontakt med installatøren eller lokale myndigheter for mer informasjon om stedet samt vilkår og betingelser for slike innsamlingspunkter.

Застереження щодо безпеки використання

Перед експлуатацією цього пристрою усі користувачі повинні уважно прочитати і зрозуміти застереження щодо безпеки використання.

ПРИМІТКА 1: Дякуємо, що придбали шнекову соковижималку SJ10! Рекомендуємо дати пристрою попрацювати декілька годин для адаптації компонентів до навколишнього середовища, щоб забезпечити їхню оптимальну роботу.

ПРИМІТКА 2: Уважно прочитайте і дотримуйтеся вказівок у цьому посібнику користувача. Пристрій призначений лише для побутового використання і не повинен використовуватися неналежним чином або в комерційних цілях, щоб зберегти гарантійне обслуговування.

ПРИМІТКА 3: Діти не повинні гратися або використовувати пристрій.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ

1. НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ВИЛКУ В РОЗЕТКУ І НЕ ВИЙМАЙТЕ ЇЇ МОКРИМИ РУКАМИ.

Нехтування правилом може призвести до ураження електричним струмом або травми.

2. ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ПРИСТРІЙ ПІДКЛЮЧЕНО ДО МЕРЕЖИ ЖИВЛЕННЯ З НОМІНАЛЬНОЮ НАПРУГОЮ.

Нехтування правилом може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або ненормальної роботи. Якщо напруга відрізняється, це може скоротити термін служби двигуна або спричинити поломку.

3. ПРАВИЛЬНО ПІДКЛЮЧІТЬ ВИЛКУ ШНУРА ЖИВЛЕННЯ І МІЦНО ВСТАВТЕ ЇЇ У НАСТІННУ РОЗЕТКУ.

Нехтування правилом може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

4. ЯКЩО ШНУР ЖИВЛЕННЯ ПОШКОДЖЕНО, ЩОБ УНИКНУТИ НЕБЕЗПЕКИ, ЙОГО ПОВИНЕН ЗАМІНИТИ ВИРОБНИК, ЙОГО ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ФАХІВЕЦЬ ІЗ ВІДПОВІДНОЮ КВАЛІФІКАЦІЄЮ.

Якщо шнур живлення пошкоджений, це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

5. НІКОЛИ НЕ ВНОСЬТЕ ЖОДНИХ ЗМІН У ПРИСТРІЙ. НЕ РОЗБИРАЙТЕ І НЕ РЕМОНТУЙТЕ САМОСТІЙНО. НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ПАЛЬЦІ, СТОРОННІ РЕЧОВИНИ АБО ПРЕДМЕТИ, ЯК-ОТ ШПИЛЬКИ, У ЩІЛИНИ ЧИ ОТВОРИ В ОСНОВІ ПРИСТРОЮ.

Нехтування правилом може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або поломки. Якщо вам потрібна технічна підтримка, звертайтеся до авторизованого місцевого центру обслуговування клієнтів.

6. СЛІДКУЙТЕ, ЩОБ НА ОСНОВУ ПРИСТРОЮ НЕ ПОТРАПЛЯЛА ВОЛОГА І ВОДА.

Слідкуйте, щоб на вимикач пристрою не потрапляли рідини або інші речовини. НЕ НАТИСКАЙТЕ ВИМИКАЧ МОКРИМИ РУКАМИ. Нехтування правилом може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

7. ЯКЩО ШНУР ЖИВЛЕННЯ, ПРОВІД ЗЛАМАНИЙ АБО ПОШКОДЖЕНИЙ ЧИ ЙОГО ВИЛКА РОЗХИТАЛАСЯ, НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЙОГО.

Нехтування правилом може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або травми.

8. ЗАВЖДИ ВИКОРИСТОВУЙТЕ РОЗЕТКУ ІЗ ЗАЗЕМЛЕННЯМ.

Для безпеки завжди використовуйте розетку із заземленням, але ніколи не підключайте заземлення до газових труб, пластикових водопроводів, телефонних ліній тощо. Недотримання цих вимог може призвести до ураження електричним струмом, пожежі, несправності або вибуху.

9. НІКОЛИ НЕ ВІД'ЄДНУЙТЕ АКСЕСУАРИ ПІД ЧАС РОБОТИ І НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ПАЛЬЦІ, СТОРОННІ ПРЕДМЕТИ, ЗОКРЕМА ВИЛКИ, ЛОЖКИ ТА ІНШЕ В ЗАВАНТАЖУВАЛЬНИЙ ЖОЛОБ АБО ВИПУСКНИЙ ОТВІР ДЛЯ СОКУ.

Нехтування правилом може призвести до травми, нещасливого випадку або поломки. Ніколи не використовуйте замість шнекового штовхача будь-які інші предмети та не наближайте очі до завантажувального отвору, інакше можуть статися нещасні випадки.

10. ЦЕЙ ПРИСТРІЙ НЕ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ОСОБАМИ (ВКЛЮЧАЮЧИ ДІТЕЙ) З ОБМЕЖЕНИМИ ФІЗИЧНИМИ, СЕНСОРНИМИ АБО РОЗУМОВИМИ ЗДІБНОСТЯМИ, А ТАКОЖ ОСОБАМИ З НЕДОСТАТНІМ ДОСВІДОМ І ЗНАННЯМИ, ЯКЩО ТІЛЬКИ ВОНИ НЕ ПЕРЕБУВАЮТЬ ПІД НАГЛЯДОМ АБО НЕ ПРОІНСТРУКТОВАНІ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ОСОБОЮ, ВІДПОВІДАЛЬНОЮ ЗА ЇХНЮ БЕЗПЕКУ.

Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм. Дітям заборонено очищувати і здійснювати обслуговування пристрою без нагляду.

11. НЕ ВМИКАЙТЕ ПРИСТРІЙ, ЯКЩО БУНКЕР НЕ ЗАФІКСОВАНО НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ.

Нехтування правилом може призвести до травми або поломки.

12. У РАЗІ ВІЯВЛЕННЯ ВИТОКУ ГАЗУ НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ВИЛКУ ШНУРА ЖИВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ В ЕЛЕКТРОРОЗЕТКУ. НЕГАЙНО ПРОВІТРІТЬ КІМНАТУ, ВІДКРИВШИ ВІКНА, І ДОЧЕКАЙТЕСЯ, ПОКИ КІМНАТА ПОВНІСТЮ ПРОВІТРИТЬСЯ, ПЕРШ НІЖ ПІДКЛЮЧАТИ ПРИСТРІЙ ДО РОЗЕТКИ.

Нехтування правилом може призвести до травми або поломки.

13. ЯКЩО ВИВАНТАЖЕННЯ ВИЧАВКІВ ВІДБУВАЄТЬСЯ НЕ ПЛАВНО АБО ОБЕРТАННЯ БЛОКУЄТЬСЯ, ПЕРЕВЕДІТЬ ПЕРЕМИКАЧ КЕРУВАННЯ У ПОЛОЖЕННЯ «REV» (РЕВЕРС) — ШНЕК ПОЧНЕ ОБЕРТАТИСЯ У ЗВОРОТНОМУ НАПРЯМКУ. ВІДПУСТІТЬ ПЕРЕМИКАЧ, ЩОБ ЗУПИНИТИ ЗВОРОТНЕ ОБЕРТАННЯ.

Якщо під час експлуатації знову доводиться зупиняти роботу таким чином, це може призвести до пошкодження деталей і погіршення продуктивності через перегрів двигуна. Якщо проблема не зникає, негайно вимкніть пристрій і зверніться до місцевого центру обслуговування клієнтів.



14. ОБЕРЕЖНО!

1. Перевірте перед використанням, чи не пошкоджено шнур живлення, вилку, сито для соку, шнековий штовхач і будь-які інші компоненти. Якщо будь-який із вказаних компонентів пошкоджено, припиніть використовувати пристрій і одразу зверніться до служби підтримки клієнтів. Не знімайте компонент і не ремонтуйте його самостійно, інакше може виникнути небезпека.
2. Перш ніж підключати живлення, переконайтеся, що корпус соковижималки, шнековий штовхач, кришка корпусу соковижималки та всі інші знімні частини правильно встановлені.
3. Наріжте харчові інгредієнти на невеликі шматочки, розмір яких відповідає отвору для завантаження у корпусі соковижималки. Перш ніж робити сік з овочів або фруктів з кісточками, твердим насінням, товстою шкіркою чи шкаралупою, вилучіть кісточки, насіння, шкірку або шкаралупу.
4. Під час подачі харчових інгредієнтів не прикладайте надмірного зусилля — тиску має бути достатньо лише для нарізання продукту.
5. Забарвлення сита для соку, кришки корпусу соковижималки, шнекового штовхача та інших аксесуарів після приготування соку з деяких овочів або фруктів є нормальним явищем і не впливає на якість їжі та не шкодить здоров'ю.
6. Будьте обережними під час використання ріжучих лез, особливо коли виймаєте лезо з чаші, спорожнюєте чашу та очищуєте леза.
7. Не знімайте знімні компоненти пристрою одразу після використання — спочатку дочекайтеся повної зупинки двигуна та шнекового штовхача і від'єднайте пристрій від електромережі.
8. Не стерилізуйте жодні аксесуари пристрою гарячою водою з температурою вище 40 °C (104 °F) або в мікрохвильовій печі, інакше вони можуть нагрітися, деформуватися та пошкодитися. Матеріали всіх компонентів, що контактують з харчовими інгредієнтами, повинні відповідати вимогам сертифікації з харчової гігієни та бути чистими, гігієнічними й безпечними.
9. Не очищайте пристрій сталеною ватою, абразивними мийними засобами або агресивними рідинами (наприклад, бензином чи ацетоном).
10. Пристрій призначений лише для індивідуального або сімейного використання.

11. Вимкніть пристрій та від'єднайте його від джерела живлення перед заміною аксесуарів, збиранням, розбиранням, очищенням або переміщенням пристрою.

12. Недотримання правил безпеки під час використання може призвести до незначних тілесних ушкоджень або пошкодження обладнання. Будьте обережні під час використання і очищення шнека.

Поради щодо віджимання соку

Пошкодження соковижималки через недбалість власника або недотримання інструкцій, викладених у посібнику користувача, анулює гарантійне обслуговування.



Рекомендуємо віджимати сік повільно, щоб отримати найкращі результати. Насолоджуйтеся процесом. Не поспішайте — немає потреби квапитися.

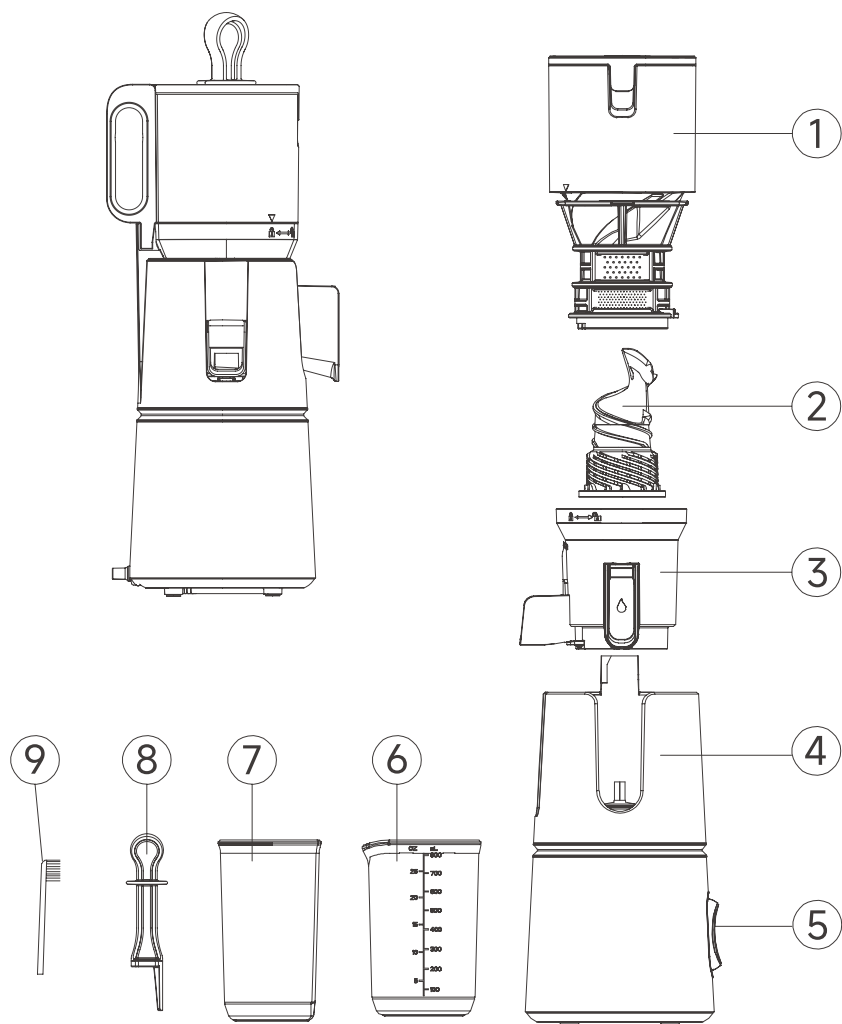
- **Тверді фрукти** — моркву та буряк слід віджимати першими, якщо їх змішують із соковитими фруктами, такими як яблука та груші, для досягнення найкращого результату.
- **Волокнисті та/або жорсткі листові інгредієнти** — волокнисті овочі, такі як селера та листова капуста, слід нарізати на невеликі шматочки перед віджиманням соку та змішувати з соковитими фруктами. Якщо соковижималка застрягне, увімкніть зворотний хід або вийміть інгредієнти. За потреби використовуйте штовхач, щоб проштовхнути інгредієнти.
- **Фрукти з насінням** — після віджимання інгредієнтів з насінням, як-от виноград, обов'язково ретельно очищайте нижню частину шнека.
- **Горіхи (приготування горіхового молока)** — завжди замочуйте на ніч перед тим, як класти їх у соковижималку.



НЕ кладіть у соковижималку такі інгредієнти:

- **Лід** — не використовуйте лід у соковижималці. Додавайте лід після віджимання. Ще кращим варіантом буде охолодити фрукти або овочі перед віджиманням соку.
- **Тверда кісточка** — персики, нектарини, абрикоси, сливи, манго тощо. Видаляйте кісточки перед віджиманням соку.
- **Шкірка** — ананас, диня, манго, апельсин тощо. Очищуйте фрукти від шкірки перед віджиманням соку. Не кладіть у соковижималку те, що ви не їсте!
- **Кунжутне насіння, масло, маргарин** — не віджимайте інгредієнти, що містять рослинні або тваринні жири. Це може знизити продуктивність і призвести до незворотного пошкодження соковижималки.
- **Кокос, цукрова тростина** — не віджимайте інгредієнти, що не містять води. Вони пошкодять соковижималку.

Основна інформація про виріб

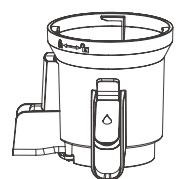


- | | | |
|---------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1. Завантажувальний жолоб | 4. Блок приводу | 7. Контейнер для м'якоти |
| 2. Віджимний шнек | 5. Вимикач | 8. Штовхач |
| 3. Чаша для віджимання | 6. Склянка для соку | 9. Щітка для чищення |

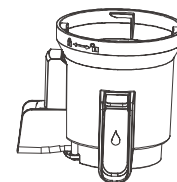
КЛАПАН ПРОТИ КАПАННЯ

Використовуйте клапан проти капання, щоб зменшити розбризкування та змішати соки з різних фруктів і овочів.

Коли чаша для віджимання наповниться, відкрийте клапан, щоб випустити сік.



Носик
соковижималки
відкрито



Носик
соковижималки
закрито

Перед першим використанням

- Зніміть усі пакувальні матеріали, пластикові пакети та етикетки.
- Переконайтеся, що напруга і частота електромережі відповідає 120 В/220 В, 50/60 Гц.
- Помийте кришку завантажувального жолоба, віджимний шнек, склянку для соку, контейнер для м'якоти, чашу для віджимання та штовхач у мильній воді. Ретельно промийте водою і висушіть.

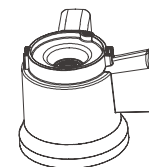
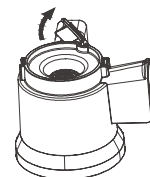
ПРИМІТКА: НЕ ЗАНУРЮЙТЕ БЛОК ПРИВОДУ У ВОДУ

- Зберіть усі компоненти згідно з інструкцією в розділі про порядок збирання.
- Підключіть шнур живлення до джерела електроенергії.

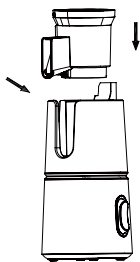
Як зібрати пристрій

Помийте всі деталі перед першим використанням. У разі неправильного збирання соковижималка може протікати або не вмикатися.

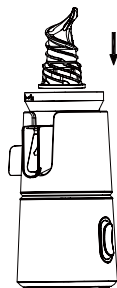
- Завжди перевіряйте, чи силіконова заглушка клапана вставлена в чашу (особливо після миття).



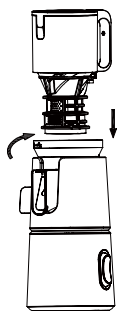
Оригінальна



2. Встановіть чашу для віджимання. Розмістіть чашу для віджимання на блоці приводу, вирівнюючи положення носика для соку та отвору для м'якоті відповідно.

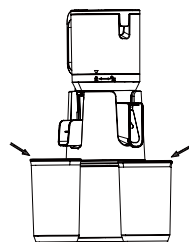


3. Встановіть віджимний шнек. Щільно вставте віджимний шнек у центр чаші. Переконайтеся, що він торкається дна — інакше неможливо буде закрити кришку завантажувального жолоба.



4. Встановіть завантажувальний жолоб.

⚠ Примітка: Тримайте кришку завантажувального жолоба відкритою, потім розмістіть жолоб на чаші так, щоб позначка ▲ на жолобі збіглася з іконкою замка. Поверніть чашу для віджимання, доки не почуєте клацання. Це розблокує захисний механізм.



5. Поставте склянку для соку та контейнер для м'якоті під відповідні носики. Склянка для соку має поділки та носик для наливання. Час насолоджуватися соком!

Як віджимати сік

Вимийте та підготуйте всі інгредієнти. Вставте вилку шнура живлення в настінну розетку.

1. Відкрийте кришку та покладіть фрукти й овочі в чашу для віджимання. Обов'язково ознайомтеся з переліком рекомендованих фруктів та овочів у цьому посібнику.
2. Закрийте кришку та переконайтеся, що клапан проти капання закритий.
3. Поверніть обертову ручку в положення «ON» (Увімкнено).

Положення «ON» (Увімкнено): Тягне інгредієнти вниз і повільно їх подрібнює. Положення «Reverse» (Реверс): Виштовхує інгредієнти вгору, щоб усунути їхнє застрягання.

4. Якщо ви віджимаєте суміш твердих і м'яких фруктів, спочатку віджимайте тверді.
5. Використовуйте клапан проти капання, щоб змішувати соки та запобігти витіканню соку з чаші для віджимання. Віджимання соку з закритим клапаном проти капання дає змогу готувати різноманітні змішані соки під час віджимання різних фруктів та овочів. Відкрийте клапан проти капання, щоб налити сік у склянку для соку. Після віджимання закрийте клапан проти капання, щоб запобігти капанню соку, особливо під час зняття чаші для віджимання з основи.
6. Після повного віджимання фруктів та овочів у чаші для віджимання вимкніть пристрій (положення «OFF»).

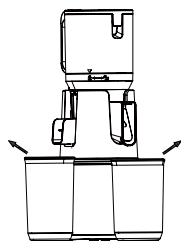
Після кожного віджимання залишайте соковижималку увімкненою ще на 30 секунд, щоб вона змогла витиснути залишки м'якоті. Одразу очистіть соковижималку. Детальна інформація наведена на наступних сторінках.

Примітка: якщо пристрій працює безперервно протягом тривалого часу, він автоматично вимкнеться, щоб захистити мотор від перегрівання. Зверніть увагу, що це не означає, що пристрій зламаний — йому просто потрібно зробити паузу. У цей момент вимкніть пристрій і зачекайте 0,5 години, щоб він охолонув, перш ніж використовувати його знову.

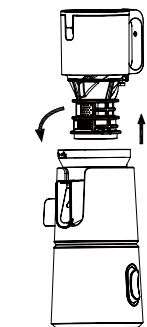
Як розібрати пристрій

Поверніть обертову ручку в положення «OFF» (Вимкнено) і від'єднайте шнур живлення від розетки. Перед завершенням роботи витисніть усі залишки продуктів із чаші для віджимання. Для полегшення очищення дайте соковижималці попрацювати ще 30 секунд після завершення віджимання.

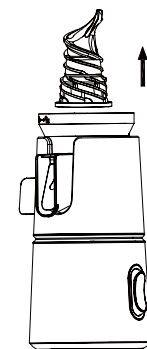
1. Закрийте клапан проти капання.
Приберіть склянку для соку та контейнер для м'якоті.



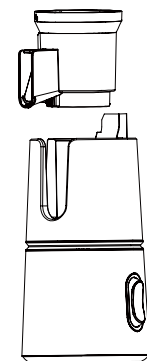
2. Зніміть завантажувальний жолоб. Відкрийте кришку завантажувального жолоба. Поверніть жолоб проти годинникової стрілки, доки позначка ▲ не співпаде з позначкою ▣. Підніміть жолоб угору і зніміть його.



3. Зніміть шнек. Вийміть шнек, піднявши його з чаші. Якщо шнек застряг, обережно поверніть його, доки він не звільниться.



4. Зніміть чашу для віджимання. Зніміть чашу для віджимання, піднявши її вертикально вгору. Після кожного використання негайно очищуйте соковижималку. Якщо залишки в соковижималці засохнуть, це може ускладнити розбирання та очищення. Накопичення залишків може призвести до погіршення роботи пристрою під час наступного використання.



Як підвищити вихід соку?

- М'які фрукти (наприклад, виноград або кавуни) легко застрягають у соковижималці, тому зменшіть швидкість подавання інгредієнтів. Або ретельно змішайте їх із твердими фруктами перед подаванням.
- Якщо потрібно віджати велику кількість соку, повторюйте цикл «очищення — віджимання — очищення», щоб уникнути накопичення м'якоті у фільтрі та забивання сітки.
- Нарізайте інгредієнти на досить дрібні шматочки.
- Не натискайте на продукти занадто сильно штовхачем.

Примітка: Під час віджимання м'яких фруктів та овочів (як-от виноград, ківі, помідори тощо) через високий вміст соку можливе його тимчасове накопичення в чаші. Це нормальне явище. У такому випадку слід знизити швидкість подавання інгредієнтів, доки сік не почне витікати. За потреби розберіть пристрій і своєчасно очистіть його.

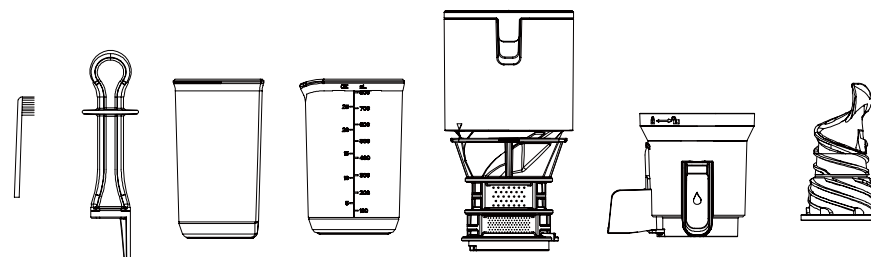
Як очищати пристрій

1. Поради щодо миття

1. Вимкніть соковижималку та від'єднайте її від мережі.
2. Промийте зняті частини (див. Рис. 1) водою. Якщо сітки засмічені м'якоттю, скористайтеся наданою щіточкою для чищення, щоб видалити залишки.

Увага!

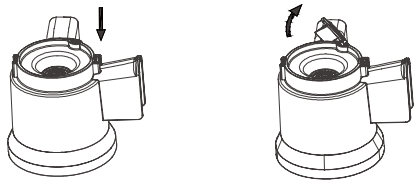
- Не використовуйте металеву щітку, абразивні або гострі предмети для чищення пристрою.
- Не використовуйте воду температурою вище 40 °C.



ВАЖЛИВО:

Промивайте компоненти системи віджимання кожного разу одразу після використання, інакше м'якоть може щільно прилипнути до чаші для віджимання та віджимного шнека, що ускладнить розбирання, очищення та вплине на ефективність віджимання.

3. Якщо в отворі для виведення м'якоті залишилися залишки, витягніть силіконовий клапан, як показано на (рис. 2) нижче, та промийте його під проточною водою. Після очищення щільно натисніть на силіконовий клапан, щоб правильно його закрити.



силіконовий клапан Рис. 2 Потягніть, щоб відкрити

4. Щоб очистити ущільнювальне кільце в центрі чаші для віджимання, виконайте такі кроки:
- а. Переверніть чашу для віджимання догори дном для зручності. Виштовхніть ущільнювальне кільце великим пальцем (рис. 3а) та промийте його водою.
 - б. Після очищення вставте кільце назад у центральний отвір. Рифлена сторона має бути звернена вгору (Рис. 3б). Переконайтеся, що канавка ущільнювального кільця щільно входить у відповідне посадкове місце чаші для віджимання.
 - с. Велика плоска частина ущільнювального кільця має бути всередині, а менша рифлена сторона — ззовні чаші для віджимання. (Рис. 3с)

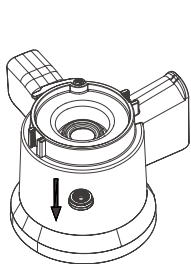


Рис. 3а

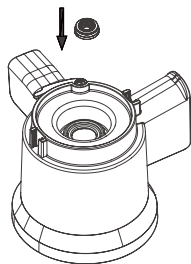


Рис. 3б

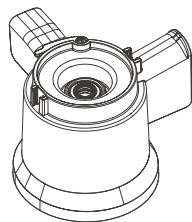


Рис. 3с

5. Не занурюйте блок приводу у воду для очищення. Лише протріть його вологою ганчіркою.
6. Після очищення ретельно висухіть усі компоненти та зберігайте їх у сухому, прохолодному місці.

Технічні характеристики

Модель виробу	SJ10
Вага нетто	3,5 kg
Розміри виробу	437 mm x 189 mm x 342 mm
Номінальна напруга	220–240 V~
Номінальна частота	50–60 Hz
Номінальна потужність	200 W
Рекомендований час безперервної роботи	≤ 10 min
Рекомендована пауза в роботі	≥ 20 min

Меню

Номер	Назва рецепта	Інгредієнти та кількість	Порядок приготування
1	Сік із листової капусти та яблука	10 листків капусти (100 г) 1 скибка лимона (10 г) 1 яблуко (300 г)	1. Вимийте всі інгредієнти та наріжте їх на шматочки/кубики/слайси тощо. 2. Завантажте їх у соковижималку по черзі.
2	Сік із помідора та яблука	1 помідор (230 г) 1/2 червоного болгарського перцю (60 г) 5 листків м'яти (за смаком) 1/2 моркви (120 г) 2 яблука (550 г)	1. Вимийте всі інгредієнти та наріжте їх на шматочки/кубики/слайси тощо. 2. Завантажте їх у соковижималку по черзі.
3	Сік із огірка та груші	2 груші (550 г) 1 стебло селери (50 г) 2 огірки (200 г) 1 скибка лимона (10 г)	1. Вимийте всі інгредієнти та наріжте їх на шматочки/кубики/слайси тощо. 2. Завантажте їх у соковижималку по черзі.
4	Сік із кавуна та лайма	1/8 кавуна (500 г) 2 скибки лайма (15 г) 3 листки м'яти (за смаком)	1. Вимийте всі інгредієнти та наріжте їх на шматочки/кубики/слайси тощо. 2. Завантажте їх у соковижималку по черзі.
5	Сік із огірка та яблука	2 огірки (250 г) 10 листків шпинату (100 г) 2 стебла селери (100 г) 1 скибка імбиру (5 г) 2 яблука (430 г)	1. Вимийте всі інгредієнти та наріжте їх на шматочки/кубики/слайси тощо. 2. Завантажте їх у соковижималку по черзі.

Номер	Назва рецепта	Інгредієнти та кількість	Порядок приготування
6	Ягідне морозиво	1 склянка йогурту (150 г) 10 полуниць (300 г) 2/3 склянки чорниці (100 г)	1. Вимийте полуницю та чорницю, викладіть їх у форму для льоду й заморозьте на 24 години. 2. Помістіть йогурт і заморожені ягоди у соковижималку та відіжміть. Примітка: Морозиво або морозивний батончик виходить через випускний отвір для м'якоті.
7	Мангово-бананове морозиво	1 склянка йогурту (150 г) 5 бананів (500 г) 1 манго (400 г) 1 столова ложка меду (15 г)	1. Помістіть йогурт, м'якоть бананів і м'якоть манго у соковижималку та відіжміть. 2. Перелийте у склянку, додайте мед за смаком і добре перемішайте. 3. Розлийте у форми для морозива та заморозьте до готовності. Примітка: Морозиво або морозивний батончик виходить через випускний отвір для м'якоті.
8	Охолоджувальний напій з апельсином і горілкою	1 апельсин (300 г) 4 листки м'яти (за смаком) 10 кубиків льоду (100 г) 1 склянка горілки (50 мл) 2 столові ложки сиропу (30 мл)	1. Вимийте апельсини та м'яту, наріжте на шматочки/скибки тощо. 2. Помістіть зазначені інгредієнти у соковижималку та відіжміть. 3. Перелийте у склянку, додайте лід, горілку, сироп тощо.
9	Горіхове молоко	1/3 склянки волоських горіхів (50 г) 1/4 склянки мигдалю (30 г) 3/4 склянки арахісу (100 г) 1 склянка питної води (240 г) 1 столова ложка меду (15 г)	1. Вимийте арахіс, волоські горіхи та мигдаль. 2. Помістіть усі інгредієнти в соковижималку і додавайте воду через завантажувальний отвір під час віджимання. 3. Перелийте отримане горіхове молоко в склянку, додайте мед за смаком і добре перемішайте.
10	Томатний соус	3 помідори (500 г) 1/2 цибулини (приблизно 100 г) 3 зубчики часнику (10 г) 1/2 столової ложки оливкової олії (6 г) 1 чайна ложка солі (5 г) 3 чайні ложки цукру (15 г) Спеції (наприклад, орегано, базилік): по 1/2 чайної ложки кожної	1. Наріжте помідори та (2/3) цибулі шматочками, помістіть у соковижималку та відіжміть сік. 2. Розігрійте сковороду з оливковою олією, обсмажте подрібнену цибулю й часник; додайте томатний сік і тушуйте на слабкому вогні. 3. Додайте сіль, цукор, спеції тощо для приправлення й тушуйте до загустіння приблизно 30 хвилин.

Усунення несправностей

Питання 1. Соковижималка не вмикається.

- Перевірте, чи шнур живлення правильно під'єднано до розетки (і чи розетка працює).
- Перевірте, чи кришка чаші та чаша для віджимання правильно зібрані. Перегляньте інструкцію зі збирання! Соковижималка не вмикається, хоча вона зібрана правильно.
- Якщо соковижималка зупинилася через спрацювання захисту від перевантаження, дайте їй охолонути перед повторним використанням.
- Не використовуйте соковижималку безперервно довше ніж 10 хвилин. У соковижималці передбачено захист від перегрівання. У разі перегрівання вона автоматично вимикається. Якщо соковижималка вимкнулась, поверніть обертову ручку в положення «Вимкнено» (OFF). Почекайте щонайменше 20–30 хвилин, щоб пристрій охолонув, перш ніж знову вмикати його.

Питання 2. Низький вихід соку.

- Різні інгредієнти містять різну кількість рідини, тож і обсяг отриманого соку буде відрізнятися. Якщо інгредієнти не свіжі, в них може бути менше рідини, що знижує кількість соку.
- Переконайтесь, що кромка силіконового клапана щільно прилягає до посадкового місця чаші та сік не витікає.
- Якщо інгредієнти містять мало вологи, перед віджиманням їх можна замочити у воді. При віджиманні продуктів із дрібним насінням кількість соку може зменшитися через залишки насіння.
- Під час віджимання деяких фруктів рекомендовано розібрати й промити верхню частину пристрою між циклами віджимання. Якщо залишки насіння накопичуються внизу шнека, це може впливати на ефективність роботи соковижималки та загальний вихід соку.

Питання 3. У соку занадто багато м'якоті.

- Під час безперервного віджимання, залежно від інгредієнтів, у соку може накопичуватися дрібна м'якоть. Щоб зменшити її кількість, регулярно очищуйте чашу для соку.
- Процідіть сік через окреме сито, щоб зібрати небажану м'якоть.
- Якщо чаша для соку або шнек пошкоджені й це впливає на роботу пристрою, рекомендується замінити ці компоненти. Термін служби кожної деталі може відрізнятися залежно від тривалості, способу використання та типу інгредієнтів.

Питання 4. Кришка чаші не закривається.

Переконайтесь, що шнек повністю вставлений у фільтр, щоб кришка чаші могла правильно закритися. Якщо шнек встановлений неправильно, кришка чаші може не закритися.

Питання 5. Соковижималка видає незвичний шум.

- Перевірте, чи всі деталі зібрані правильно. Спробуйте повторно зібрати пристрій і прислухайтеся, чи залишився сторонній шум. Не запускайте соковижималку, якщо в ній немає інгредієнтів або рідини.
- Якщо при завантаженні інгредієнтів з'являється надмірний шум, перевірте розмір продуктів. Спробуйте нарізати щільні, волокнисті або тверді фрукти й овочі на менші шматки.
- Шум може виникати, якщо соковижималка працює на нерівній або похилій поверхні. Під час використання завжди розміщуйте пристрій на рівній горизонтальній поверхні.

Питання 6. Сік стікає по корпусу основи.

- Якщо край силіконового клапана на дні чаші для віджимання вставлений неправильно, сік може протікати на основу соковижималки. Перед збиранням переконайтеся, що ущільнювальний силікон встановлено правильно.

Питання 7. Пластикові деталі втратили колір.

- Якщо після віджимання соковижималку не очищено одразу, залишки м'якоті в чаші для віджимання та на шнеку можуть засохнути, що ускладнить розбирання та очищення. Це також може вплинути на роботу соковижималки й змінити колір пластикових частин.
- Інгредієнти, багаті на каротиноїди, такі як морква або шпинат, можуть забарвлювати пластик. У разі забарвлення частин каротиноїдами використовуйте м'який мийний засіб для очищення.
- Не використовуйте рослинну олію як інгредієнт для соковижималки. Рослинні або тваринні жири негативно впливають на роботу пристрою та можуть пошкодити його деталі.

Питання 8. Використання не за призначенням.

Цю соковижималку призначено для віджимання соку з фруктів та овочів. Не використовуйте її для віджиму рослинної олії.

Інформація щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE)



Усі вироби, на які нанесено цей знак, являють собою відходи електричного й електронного обладнання (WEEE, згідно з Директивою 2012/19/EU), і їх не слід викидати разом із несорттованим побутовим сміттям. Натомість слід берегти здоров'я людей і довкілля, здаючи відходи обладнання до спеціального пункту збору відходів електричного та електронного обладнання, призначеного урядом або місцевими органами влади. Правильна утилізація і повторна переробка допоможе запобігти можливому негативному впливу на довкілля та здоров'я людей. Для отримання додаткової інформації щодо розташування й умов роботи таких пунктів збирання зверніться до спеціалістів, які займаються встановленням такого обладнання, або до місцевих органів влади.

უსაფრთხოვდ გამოყენების წესები

მოწყობილობის ჩართვამდე უცვლელად ყველა მომხმარებელმა ყურადღებით წაიკითხოს და სწორად გაიგოს უსაფრთხოების შემდეგი მითითებები.

შენიშვნა 1: გმადლობთ, რომ აირჩიეთ SJ10 ნელი წურვის წვესაწური! რეკომენდებულია, მოწყობილობის კომპონენტები გამოიყენოთ რამდენიმე საათის განმავლობაში, რათა გარემოსთან ადაპტირდნენ და უზრუნველყონ ოპტიმალური მუშაობა.

შენიშვნა 2: ყურადღებით გაეცანით სახელმძღვანელოს და მიჰყევით მითითებებს. მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთვის. არარეგულარული ან კომერციული გამოყენების შემთხვევაში, გარანტია გაუქმდება.

შენიშვნა 3: მოწყობილობით თამაში ან გამოყენება ბავშვებისთვის მკაცრად აკრძალულია.

უსაფრთხოვდ გამოყენების წესები

1. აკრძალულია მოწყობილობის მიერთება ან გათიშვა სველი ხელებით. არსებობს ელექტროშოკის ან დაშავების საფრთხე.

2. მოწყობილობა გამოიყენეთ მხოლოდ ნომინალური ძაბვის პირობებში. ამან შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი, ხანძარი ან გაუმართავი მუშაობა. თუ ძაბვა განსხვავებულია, ამან შესაძლოა შეამციროს ძრავის მუშაობის ხანგრძლივობა ან გამოიწვიოს მწყობრიდან გამოსვლა.

3. სწორად შეაერთეთ დენის კაბელი და მჭიდროდ ჩასვით კედლის სოკეტში.

ამან შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი ან ხანძარი.

4. მიწოდების სადენის დაზიანების შემთხვევაში, უბედური შემთხვევის თავიდან ასარიდებლად, იგი უნდა შეიცვალოს მწარმოებლის, მისი მომსახურე პერსონალის ან მსგავსი კვალიფიციური პირის მიერ. თუ დენის კაბელი დაზიანებულია, ამან შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი ან ხანძარი.

5. არასოდეს შეცვალოთ მოწყობილობა. ასევე, არ დაშალოთ ან შეაკეთოთ დამოუკიდებლად. არ ჩაყოთ თითები, უცხო ნივთიერებები ან საგნები, როგორცაა ქინძისთავეები, ძირში არსებულ ნაპრალებში ან ნახვრეტებში. ამან შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი, ელექტროშოკი ან გაუმართაობა. ტექნიკური დახმარებისთვის, დაუკავშირდით მომხმარებელთა ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

6. არ დაასველოთ მოწყობილობა.

ფრთხილად იყავით, რომ სითხეები ან სხვა ნივთიერებები არ მოხვდეს მოწყობილობის ჩამრთველში.

არ გამოიყენოთ გადამრთველი სველი ხელებით. ამან შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი ან ხანძარი.

7. როდესაც კვების კაბელი, მავთული გაწყვეტილია ან დაზიანებულია, ან შტეფსელის ნაწილი მოშვებულია, არ გამოიყენოთ იგი.

არსებობს ელექტროშოკის, ხანძრის ან დაშავების საფრთხე.

8. ყოველთვის გამოიყენეთ დამიწებული როზეტი.

უსაფრთხოების მიზნით, ყოველთვის გამოიყენეთ დამიწებული როზეტი, მაგრამ არასოდეს დამიწოთ გახსადენებზე, პლასტიკის წყლის მილებზე, სატელეფონო ხაზებზე და ა.შ. ამის შეუსრულებლობამ შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი, ხანძარი ან გაუმართაობა და აფეთქება.

9. არასდროს დაშალოთ აქსესუარები მუშაობის დროს და არ მოათავსოთ თითები, უცხო საგნები, როგორიცაა ჩანგლები, კოვზები და ა.შ. კვების მილში ან წვენის გამოსასვლელში.

ამან შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება, შემთხვევა ან გაუმართაობა. არასოდეს ჩაანაცვლოთ სპირალური საბიძგებელა და არ მიუახლოვოთ თვალები კვების პორტს — წინააღმდეგ შემთხვევაში შესაძლოა მოხდეს უბედური შემთხვევა.

10. ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი იმ პირების (მათ შორის ბავშვების) მიერ გამოსაყენებლად, რომლებსაც აქვთ შემცირებული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობები, ან არ გააჩნიათ გამოცდილება და ცოდნა, თუ მათ არ აქვთ ზედამხედველობა ან ინსტრუქცია მოწყობილობის გამოყენების შესახებ მათი უსაფრთხოებისთვის პასუხისმგებელი პირის მიერ.

ბავშვები უნდა იყვნენ მეთვალყურეობის ქვეშ, რათა დარწმუნდეთ, რომ ისინი არ თამაშობენ მოწყობილობით.

ბავშვებს უკრძალებათ მოწყობილობის გაწმენდა ან მოვლა ზედამხედველობის გარეშე.

11. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ ჩამტვირთავი ძაბრი სწორად არ არის დაფიქსირებული.

ამან შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება ან გაუმართაობა.

12. თუ გაზის გაჟონვა შეინიშნება, არ შეაერთოთ მოწყობილობის დენის კაბელი დენის წყაროში. მოწყობილობის მიერთებამდე, დაუყოვნებლივ გაანიავეთ ოთახი ფანჯრის გახსნით და დაელოდეთ სრულ განიავებას.

ამან შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება ან გაუმართაობა.

13. თუ ნარჩენების გამოტანა შეფერხებულია ან ბრუნვა დაბლოკილია, მოაბრუნეთ სამართავი დილაკი პოზიციაზე „REV“ — ამის შემდეგ შნეკი დაიწყებს უკუ ბრუნვას. აუშვით დილაკს უკუ ბრუნვის შესაჩერებლად.

თუ ასეთი შეწყვეტის მომენტები მუშაობისას განმეორდება, ამით შესაძლოა ნაწილები დაზიანდეს და მოწყობილობის მუშაობის ხარისხი შემცირდეს ძრავის გადახურების გამო. თუ პრობლემა გაგრძელდა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა და დაუკავშირდით მომხმარებელთა ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს.



14. გაფრთხილება

1. გამოყენებამდე გადაამოწმეთ, დაზიანებულია თუ არა ელექტრო სადენი, შტეფსელი, წვენის ფილტრი, სპირალური საბიძგებელა ან სხვა ნებისმიერი ნაწილი. თუ რომელიმე მათგანი დაზიანებულია, შეწყვიტეთ მოწყობილობის გამოყენება და დაუყოვნებლივ დაუკავშირდით ჩვენს მომხმარებელთა მომსახურების დეპარტამენტს. არ დაშალოთ და შეაკეთოთ ის დამოუკიდებლად, წინააღმდეგ შემთხვევაში შეიძლება საფრთხე წარმოიქმნას.

2. დენის წყაროსთან შეერთებამდე აუცილებელია დარწმუნდეთ, რომ წვენის საწური კორპუსი, სპირალური საბიძგებელა, წვენის საწური კორპუსის თავსახური და ყველა სხვა მოსახსნელი ნაწილი სწორად არის დამონტაჟებული.

3. საკვები ინგრედიენტები დაჭრით პატარა კუბიკებად, რომელთა ზომებიც მოერგება წვენის გადამამუშავებელი კორპუსის კვების პორტს. არ დაამუშაოთ ხილი ან ბოსტნეული, სანამ არ მოამორებთ მათ გულს, მაგარ თესლებს, სქელ კანს ან ნაჭუჭს.

4. როდესაც საკვებ ინგრედიენტს მოათავსებთ, ნუ გამოიყენებთ ზედმეტ ძალას, არამედ უნდა იყოს საკმარისი მათ დასაჭრელად.

5. ზოგიერთი ბოსტნეულის ან ხილის წვენის გამოწურვის შემდეგ, წვენის ფილტრის, წვენის საწურის კორპუსის, სპირალური საბიძგებელას და სხვა აქსესუარების შეღებვა ნორმალურია და არ ახდენს გავლენას საკვებზე ან არ აზიანებს ჯანმრთელობას.

6. სიფრთხილე აუცილებელია საჭრელ დანებთან მუშაობისას, განსაკუთრებით როცა დანას თასიდან იღებთ, თასს აცარიელებთ ან წმენდთ.

7. მოწყობილობის დაშლადი ნაწილები გამოყენებისთანავე არ დაშალოთ, არამედ დაელოდეთ, სანამ ძრავი და სპირალური საბიძგებელა გაჩერდება და დენის მიწოდება გაითიშება.

8. არ გაწმინდოთ მოწყობილობის აქსესუარები ცხელი წყლით, რომლის ტემპერატურაც 40°C (104°F)-ზე მაღალია, ან მიკროტალღური ღუმელით, რადგან ამის გამო ისინი შეიძლება გაცხელდეს, დეფორმირდეს და დაზიანდეს. საკვების ინგრედიენტებთან შეხებაში მყოფი ყველა ნაწილის მასალა უნდა შესაბამებოდეს სურსათის ჰიგიენის სერტიფიკატს და იყოს სუფთა, ჰიგიენური და საიმედო.

9. არ გაწმინდოთ მოწყობილობა ფოლადის ბამბით, აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან კოროზიული სითხეებით (მაგალითად, ბენზინი ან აცეტონი).

10. მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ პირადი გამოყენებისთვის ან ოჯახისთვის.

11. აქსესუარების შეცვლამდე, აწყობამდე, დაშლამდე, გაწმენდამდე ან მოწყობილობის გადატანამდე გამორთეთ მოწყობილობა და გამორთეთ დენის წყარო.

12. სახიფათო ოპერაციამ შეიძლება გამოიწვიოს მცირე პირადი დაზიანება ან აღჭურვილობის დაზიანება.

სიფრთხილეა საჭირო შნეკის დამუშავებისა და გაწმენდის დროს.

წვენი გამოწურვასთან დაკავშირებული რჩევები

წვენსაწურის დაზიანება, რომელიც გამოწვეულია მფლობელის დაუდევრობით ან მომხმარებლის სახელმძღვანელოში მოცემული ინსტრუქციების შეუსრულებლობით, გააუქმებს გარანტიის მომსახურებას.



იყავით ფრთხილად! გირჩევთ, წვენი ნელა დაწუროთ! ისიამოვნეთ პროცესით. რატომ უნდა იჩქაროთ?

• **მაგარი ხილი** — სტაფილო და ჭარხალი უნდა გამოწუროთ პირველ რიგში, შემდეგ მაღალი მოსავლიანი ხილი, როგორიცაა ვაშლი და მსხალი, საუკეთესო შედეგისთვის.

• **ბოჭკოვანი და/ან ხისტი ფოთლოვანი ინგრედიენტები** — ბოჭკოვანი ინგრედიენტები, როგორიცაა ნიახური და კომბოსტო, უნდა დაიჭრას წვრილად გამოწურვამდე და მეორით მაღალი მოსავლიანობის ხილს. თუ წვენსაწური გაიჭედება, უკუდმა ჩართეთ ან ამოიღეთ. საჭიროების შემთხვევაში, გამოიყენეთ საბიძგებელა.

• **თესლოვანი ხილი** — ინგრედიენტები, რომლებიც მარცვლებს შეიცავს, მაგალითად, ყურძენი, დაწურვის შემდეგ ყოველთვის საფუძვლიანად გაწმინდეთ შნეკის ძირი.

• **თხილი (თხილის რძისთვის)** — წვენსაწურში ჩადებამდე მთელი ღამით დაალბეთ წყალში.



არ მოათავსოთ შემდეგი ინგრედიენტები წვენსაწურში:

• **ყინული** — არ გამოიყენოთ ყინული წვენსაწურში. შემდეგ დაამატეთ ის. უკეთესი შედეგისთვის, წვენის გამოწურვამდე ხილი/ბოსტნეული მაცივარში შეინახეთ.

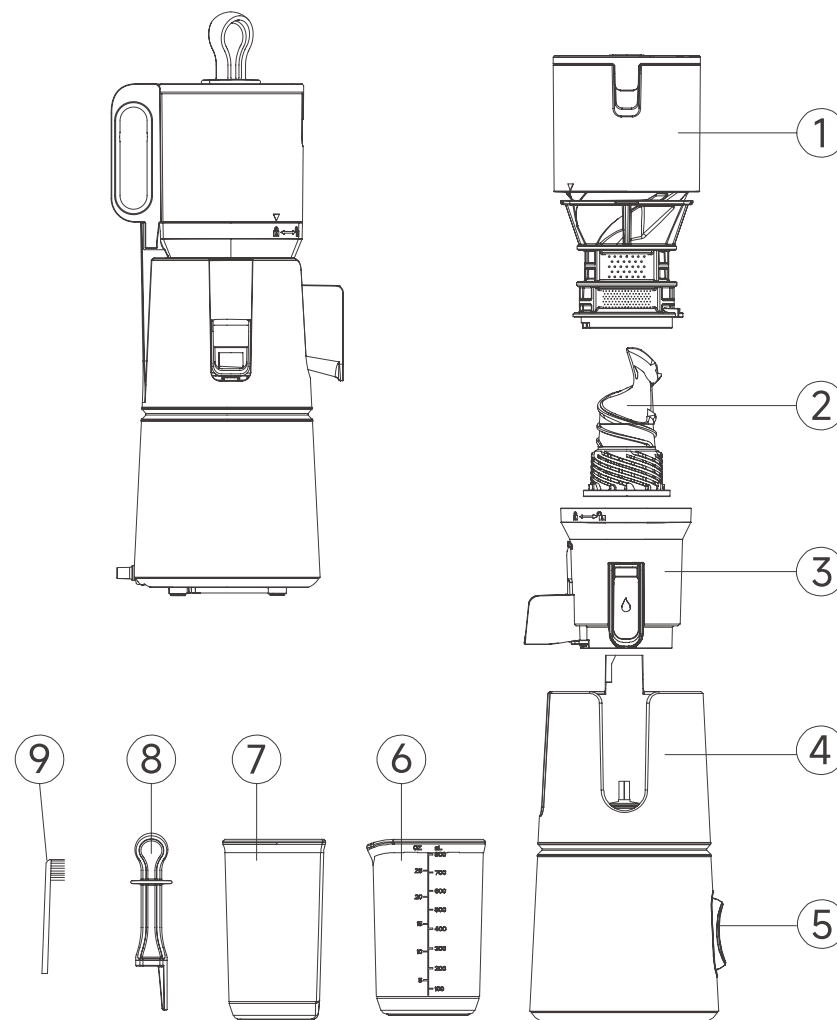
• **მყარი თესლები** — ატამის, ნექტარინის, გარგარის, ქლიავის, მანგოს და სხვა. წვენის გამოწურვამდე აუცილებლად მოაცილეთ კურკა.

• **კანი** — ანანასი, ნესვი, მანგო, ფორთოხალი და სხვა — წვენის გამოწურვამდე აუცილებლად გააცალეთ კანი. თუ კანს არ ჭამთ, არც წვენში უნდა გამოიყენოთ!

• **სეზამის მარცვლები, კარაქი, მარგარინი** — არ ამოიღოთ მცენარეული ან ცხოველური ზეთის შემცველი ინგრედიენტები. ამან შეიძლება შეამციროს ეფექტურობა და სამუდამოდ დააზიანოს წვენსაწური.

• **ქოქოსი, მაქრის ლერწამი** — არ დაწუროთ ინგრედიენტები, რომლებიც წყალს არ შეიცავს. ისინი დააზიანებენ წვენსაწურს.

პროდუქტის მიმოხილვა



1. საკვები ძაბრი

2. გამოწურვის შნეკი

3. წვენის თასი

4. კვების ბლოკი

5. ჩამრთველი

6. წვენის ჭიქა

7. რბილობი

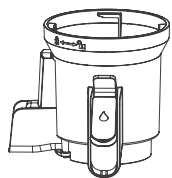
8. საბიძგებელა

9. საწმენდი ჯაგრისი

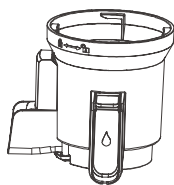
დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანი

არეულობის მინიმუმამდე დასაყვანად და სხვადასხვა ხილისა და ბოსტნეულის წვენების შესარევად გამოიყენეთ დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანი.

როგორც კი წვენის თასი გაივსება, გამოუშვით დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანის გახსნით.



წვენსაწურის ონკანი
გახსნილია



წვენსაწურის ონკანი
დახურულია

პირველად გამოყენება

- მოაცილეთ ყველა შესაფუთი მასალა, პლასტიკური პარკები და ეტიკეტი.
- დარწმუნდით, რომ ელექტროენერგიის მიწოდება არის 120 ვ / 220 ვ 50/60Hz.
- საპნიანი წყლით გაწმინდეთ კვების მილის საფარი/გამოწურვის შნეკი/წვენის ჭიქა/ნარჩენების ჭიქა/წვენის თასის საბიძგებელი. კარგად გაავლეთ და გააშრეთ.

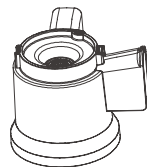
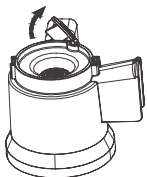
შენიშვნა: არ მოათავსოთ კვების ბლოკი წყალში

- აწყობის მეთოდის განყოფილებაში მოცემული ინსტრუქციის მიხედვით ააწყვეთ ნაწილები.
- შეაერთეთ კვების კაბელი კვების წყაროსთან.

აწყობის წესი

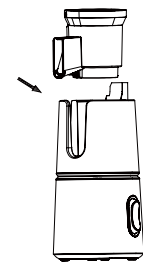
პირველ გამოყენებამდე გარეცხეთ ნაწილები. არასწორად აწყობის შემთხვევაში, წვენსაწურმა შეიძლება გაჟონოს და არ ჩაირთოს.

1. ყოველთვის შეამოწმეთ, რომ სილიკონის სარქვლის საცობი ჩასმულია თასში (განსაკუთრებით გარეცხვის შემდეგ).

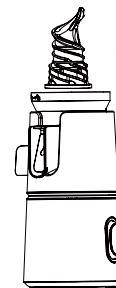


ორიგინალი

2. დაამონტაჟეთ წვენის თასი: დაამაგრეთ წვენის თასი კვების ბლოკზე, ისე რომ წვენის ჭიქისა და ნარჩენების ჭიქის ღარების ადგილები ერთმანეთს დაემთხვეს.



3. დაამონტაჟეთ გამოწურვის შნეკი: მჭიდროდ ჩასვით გამოწურვის შნეკი თასის ცენტრში. დარწმუნდით, რომ ის ძირს ეხება, წინააღმდეგ შემთხვევაში კვების ძაბრის სახურავის დახურვა შეუძლებელი იქნება.

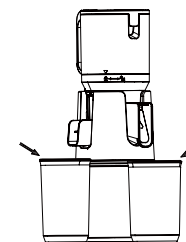


4. დაამონტაჟეთ საკვები ძაბრის საკვები ძაბრი.

⚠ შენიშვნა: კვების ძაბრის სახურავი ღია გქონდეთ, შემდეგ კი ძაბრი თასზე ისე მოათავსეთ, რომ ▲ საკეტს ემთხვეოდეს. წვენის თასი დაატრიალეთ სანამ არ დაიწყებუძნება. ეს გაათავისუფლებს უსაფრთხოების მექანიზმს.



5. წვენისა და ნარჩენების ჭიქები შესაბამისი ნასვრეტების ქვეშ მოათავსეთ. წვენის ჭიქას აქვს საზომი ნიშნები და ჩამოსასხმელი ონკანი. დაწურვის დროა!



დაწურვის წესი

გარეცხეთ და მოამზადეთ ყველა ინგრედიენტი. შეაერთეთ დენის კაბელი შტეფსელში.

1. გახსენით სახურავი და საკვებ ძაბრში ჩაყარეთ ხილი და ბოსტნეული. დარწმუნდით, რომ გაითვალისწინეთ, რომელი ხილი და ბოსტნეულია რეკომენდირებული ამ სახელმძღვანელოს მიხედვით.
2. დახურეთ სახურავი და დარწმუნდით, რომ დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანი დახურულია.
3. გადაატრიალეთ მბრუნავი ღილაკი ჩართვის პოზიციაზე.

ჩართულ მდგომარეობაში: ქვევით იწვეს და ნელ-ნელა იწოვს ინგრედიენტებს.
უკუბრუნვის მდგომარეობაში: უბიძგებს ინგრედიენტებს ზევით, მათ მოსაშორებლად.

4. თუ მაგარი და რბილი ხილის ნაზავს წურავთ, ჯერ მაგარი ხილი გამოწურეთ.
5. შერეული წვენების მოსამზადებლად და წვენის თასიდან გამოსვლის თავიდან ასაცილებლად გამოიყენეთ დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანი. წვენის დაწურვისას დახურული დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანით, საშუალებას აძლევს სხვადასხვა ხილისა და ბოსტნეულის შერევით ახალი კომბინაციების შექმნას. გახსენით დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანი, რომ წვენი ჩაასხათ წვენის ჭიქაში. წვენის გამოწურვის შემდეგ, დახურეთ დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანი, რათა წვენი არ გადმოვიდეს, განსაკუთრებით წვენის თასის ძირიდან მოხსნისას.
6. მას შემდეგ, რაც ხილი და ბოსტნეული მთლიანად ამოიღება წვენის ჭიქიდან, გამორთეთ მოწყობილობა.

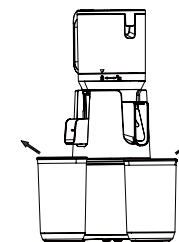
თითოეული გამოწურვის შემდეგ, წვენსაწური დამატებით 30 წამის განმავლობაში ამუშავეთ, რათა დარჩენილი რბილობი გამოიწუროს. დაუყოვნებლივ გაწმინდეთ წვენსაწური. დეტალები მოცემულია შემდეგ გვერდებზე.

გაითვალისწინეთ, რომ დანადგარი დიდი ხნის განმავლობაში უწყვეტად მუშაობს, ის ავტომატურად გამოირთვება ძრავის გადახურებისგან დასაცავად. გაითვალისწინეთ, რომ ეს არ ნიშნავს, რომ დანადგარი გაფუჭებულია, მაგრამ ეს ნიშნავს, რომ მას დასვენება სჭირდება. ამ დროს გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაგრილებას 0.5 საათის განმავლობაში, სანამ ხელახლა გამოიყენებთ.

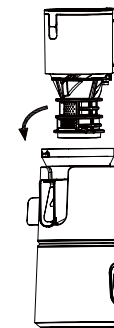
დამლის წესი

გადაატრიალეთ მბრუნავი ღილაკი OFF-ზე და გამორთეთ კვების კაბელი შტეფსელიდან. წვენის გამოწურვის შეჩერებამდე წვენის თასში დარჩენილი ყველა პროდუქტი გამოწურეთ. უფრო მარტივი გაწმენდისთვის, წვენის გამოწურვის დასრულების შემდეგ, წვენსაწური დამატებით 30 წამის განმავლობაში ამუშავეთ.

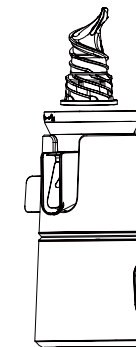
1. დახურეთ დაღვრის საწინააღმდეგო ონკანი. ამოიღეთ წვენისა და ნარჩენების ჭიქები.



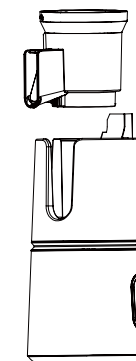
2. მოხსენით საკვები ძაბრი: გახსენით საკვები ძაბრის სახურავი. მოატრიალეთ ძაბრი საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით მანამ, სანამ „▲“ არ გასწორდება „□“-თან და შემდეგ ამოწიეთ ძაბრი.



3. მოხსენით შნეკი: მოხსენით შნეკი თასიდან ამოწევით. თუ გაიჭედა, ფრთხილად მოატრიალეთ სანამ არ გათავისუფლდება.



4. მოხსენით წვენის თასი: ამოიღეთ წვენის თასი ვერტიკალურად აწევით. ყოველი გამოყენების შემდეგ დაუყოვნებლივ გაწმინდეთ წვენსაწური. თუ წვენსაწურში დარჩენილი ნარჩენები გაშრება, ამან შეიძლება გაართულოს მისი დამლა და გაწმენდა. ჭარბმა დაგროვებამ შეიძლება გამოიწვიოს უხარისხო მუშაობა მომავალში გამოყენებისას.



როგორ გავზარდოთ წვენი რაოდენობა?

- რბილი ხილი (მაგ. ყურძენი და საზამთრო) ადვილად იჭედება წვენსაწურში, ამიტომ შეამცირეთ მიწოდების სიჩქარე. ან მიწოდებამდე კარგად შეურიეთ მაგარ ხილს.
- თუ დიდი რაოდენობით წვენის გამოწურვა გჭირდებათ, გაიმეორეთ „გაწმენდა-წვენის გამოწურვა-გაწმენდის“ ნაბიჯები, რათა თავიდან აიცილოთ ფილტრში რბილობის დაგროვება და ბადის დაბლოკვა.
- ინგრედიენტები დაჭერით პატარა ნაჭრებად.
- ძლიერად ნუ დააწვებით საკვებს.

შენიშვნა: რბილი ხილისა და ბოსტნეულის (მაგალითად, ყურძნის, კივის, პომიდვრის და ა.შ.) წვენის გამოწურვისას, წვენის მაღალი შემცველობის გამო, ადვილია წვენის ბარაბანში დარჩენა. ეს ნორმალურია. ამ შემთხვევაში, მიწოდების სიჩქარე უნდა შემცირდეს წვენის გამოსვლამდე. საჭიროების შემთხვევაში, დროულად დამალეთ და გაწმინდეთ.

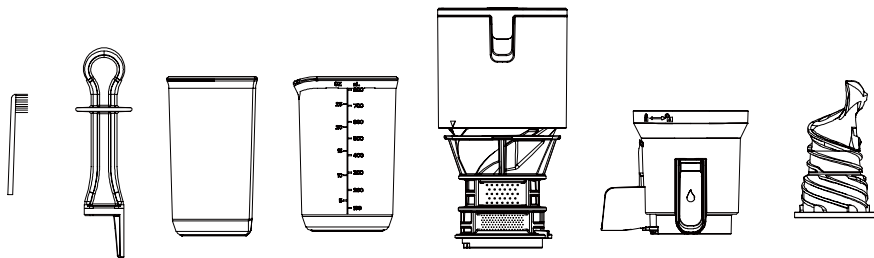
გაწმენდის წესი

1. რეცხვასთან დაკავშირებული რჩევები

1. გათიშეთ და გამორთეთ წვენსაწური დენის წყაროდან.
2. დაშლილი ნაწილები (სურ. 1) წყლით გარეცხეთ. თუ ბალები რბილობით არის გაჭედილი, ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ თანდართული საწმენდი ჯაგრისი.

ყურადღება:

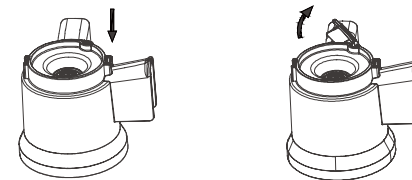
- მოწყობილობის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ რკინის მავთულის ჯაგრისი, აბრაზიული ან ბასრი საგნები.
- არ გამოიყენოთ 40°C-ზე მეტი ტემპერატურის წყალი.



მნიშვნელოვანია:

ყოველი გამოყენების შემდეგ დაუყოვნებლივ გარეცხეთ წვენსაწურის ნაწილები, წინააღმდეგ შემთხვევაში, რბილობი შეიძლება მჭიდროდ მიეკროს წვენის თასსა და გამოწურვის შნეკს, რაც გავლენას მოახდენს დაშლაზე, გაწმენდასა და წვენის გამოწურვის ეფექტურობაზე.

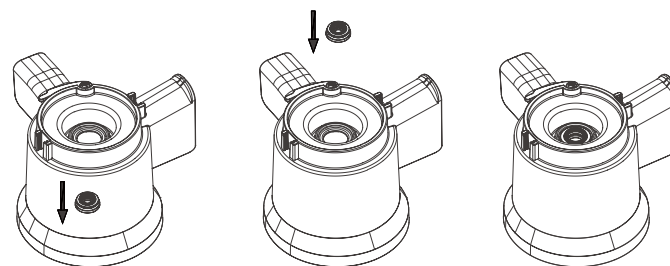
3. ნარჩენების დარჩენის შემთხვევაში, გამოწიეთ სილიკონის სარქველი, როგორც ეს ნაჩვენებია ქვემოთ (სურ. 2)-ზე და გაწმინდეთ გამდინარე წყლის ქვეშ. გაწმენდის შემდეგ მჭიდროდ დააჭირეთ სილიკონის სარქველს მისი დასახურად.



სილიკონის სარქველი სურ. 2 გასასხნელად გადაწიეთ

4. გამოწურვის თასის ცენტრში არსებული დალუქვის რგოლის გასაწმენდად, მიჰყევით ქვემოთ მოცემულ ნაბიჯებს:

- ა. უფრო მარტივი გამოყენებისთვის, გამოწურვის თასი თავდაყირა გადააბრუნეთ. ცერა თითით გამოწიეთ დალუქვის რგოლი (სურ. 3ა) და გაწმინდეთ წყლით.
- ბ. გაწმენდის შემდეგ, ის ისევ ცენტრალურ ხვრელში დააბრუნეთ. პატარა რკალოვანი ზედაპირი ზემოთ უნდა იყოს მიმართული (სურ. 3ბ). დარწმუნდით, რომ დალუქვის რგოლის ღარი კარგად ჯდება საწურ თასში.
- გ. დალუქვის რგოლის დიდი, ბრტყელი ნაწილი შიგნით იქნება, ხოლო პატარა და რკალოვანი მხარე საწურ თასის გარეთ იქნება. (სურ. 3გ)



სურ. 3ა

სურ. 3ბ

სურ. 3გ

5. არ მოათავსოთ კვების ბლოკი წყალში გასაწმენდად. გაწმინდეთ სველი ნაჭრით.
6. გაწმენდის შემდეგ, კარგად გააშრეთ ნაწილები და შეინახეთ მშრალ, გრილ ადგილას.

პროდუქტის მოდელი	SJ10
ნეტო წონა	3,5 კგ
პროდუქტის ზომები	437 მმ x 189 მმ x 342 მმ
ნომინალური ძაბვა	220-240 V~
ნომინალური სიხშირე	50-60 Hz
რეიტინგული სიმძლავრე	200 W
რეკომენდებული უწყვეტი სამუშაო დრო	≤10 წთ
რეკომენდებული დაყოვნების დრო	≥20 წთ

მენიუ

ნომერი	რეცეპტის სახელწოდება	ინგრედიენტები და რაოდენობები	ნაბიჯები
1	კომბოსტოს და ვაშლის წვენი	10 ცალი კომბოსტოს ფოთოლი (100 გ) ლიმონის 1 ნაჭერი (10 გ) 1 ვაშლი (300 გ)	1. გაარეცხეთ ყველა ინგრედიენტი და დაჭერით ნაჭრებად/მცირე ნაწილებად/თხელ ფენებად და ა.შ. 2. ჩაყარეთ ისინი წვესაწურში ცალცალკე.
2	პამიდვრისა და ვაშლის წვენი	1 პამიდორი (230 გ) 1/2 წითელი ბულგარული წიწაკა (60 გ) 5 ცალი პიტნის ფოთოლი (საჭიროებისამებრ) 1/2 სტაფილო (120 გ) 2 ვაშლი (550 გ)	1. გაარეცხეთ ყველა მასალა და დაჭერით ნაჭრებად/მცირე ნაწილებად/თხელ ფენებად და ა.შ. 2. ჩაყარეთ ისინი წვესაწურში ცალცალკე.
3	კიტრისა და მსხლის წვენი	2 მსხალი (550 გ) 1 ნიახური (50 გ) 2 კიტრი (200 გ) ლიმონის 1 ნაჭერი (10 გ)	1. გაარეცხეთ ყველა მასალა და დაჭერით ნაჭრებად/მცირე ნაწილებად/თხელ ფენებად და ა.შ. 2. ჩაყარეთ ისინი წვესაწურში ცალცალკე.
4	საზამთროსა და ლაიმის წვენი	1/8 საზამთრო (500 გ) ლაიმის 2 ნაჭერი (15 გ) 3 ცალი პიტნის ფოთოლი (საჭიროებისამებრ)	1. გაარეცხეთ ყველა მასალა და დაჭერით ნაჭრებად/მცირე ნაწილებად/თხელ ფენებად და ა.შ. 2. ჩაყარეთ ისინი წვესაწურში ცალცალკე.
5	კიტრისა და ვაშლის წვენი	2 კიტრი (250 გ) 10 ისპანახი (100 გ) 2 ნიახური (100 გ) 1 ნაჭერი ჯანჯაფილი (5 გ) 2 ვაშლი (430 გ)	1. გაარეცხეთ ყველა მასალა და დაჭერით ნაჭრებად/მცირე ნაწილებად/თხელ ფენებად და ა.შ. 2. ჩაყარეთ ისინი წვესაწურში ცალცალკე.

ნომერი	რეცეპტის სახელწოდება	ინგრედიენტები და რაოდენობები	ნაბიჯები
6	კენკრის ნაყინი	1 ჭიქა იოგურტი (150 გ) 10 მარწყვი (300 გ) 2/3 ჭიქა მოცვი (100 გ)	1. გარეცხეთ მარწყვი და მოცვი, მოათავსეთ ყინულის ფორმაში და შედგით საყინულეში 24 საათის განმავლობაში. 2. წვენის მისაღებად იოგურტი, გაყინული მარწყვი და მოცვი გადაიტანეთ წვენსაწურში. შენიშვნა: ნაყინი/ნაყინის ფილა გამოიყოფა ნარჩენების გამოსასვლელიდან.
7	მანგოსა და ბანანის ნაყინი	1 ჭიქა იოგურტი (150 გ) 5 ბანანი (500 გ) 1 მანგო (400 გ) 1 სუფრის კოვზი თაფლი (15 გ)	1. წვენის მისაღებად, იოგურტი, ბანანის და მანგოს რბილობი ჩაყარეთ წვენსაწურში. 2. ჩაასხით ჭიქაში, დაამატეთ თაფლი გემოვნებით და კარგად აურიეთ. 3. ჩაასხით ნაყინის ფორმებში და გაყინეთ ფორმირებისთვის. შენიშვნა: ნაყინი/ნაყინის ფილა გამოიყოფა ნარჩენების გამოსასვლელიდან.
8	ფორთოხლის არაყი გამაგრილებელი სასმელი	1 ფორთოხალი (300 გ) 4 ცალი პიტნის ფოთოლი (საჭიროებისამებრ) 10 ყინულის კუბიკი (100 გ) 1 ჭიქა არაყი (50 მლ) 2 სუფრის კოვზი სიროფი (30 მლ)	1. გაარეცხეთ ფორთოხალი და პიტნა ნაჭრებად/მცირე ნაწილებად/თხელ ფენებად და ა.შ. 2. ზემოთ ჩამოთვლილი ინგრედიენტები წვენის გასაკეთებლად წვენსაწურში მოათავსეთ. 3. ჩაასხით ჭიქაში, დაუმატეთ ყინულის კუბიკები, არაყი, სიროფი და ა.შ.
9	თხილის რძე	1/3 ჭიქა ნიგოზი (50 გ) 1/4 ჭიქა ნუში (30 გ) 3/4 ჭიქა არაქისი (100 გ) 1 ჭიქა სასმელი წყალი (240 გ) 1 სუფრის კოვზი თაფლი (15 გ)	1. გარეცხეთ არაქისი, ნიგოზი და ნუში. 2. ჩაყარეთ სხვადასხვა ინგრედიენტი წვენსაწურში და წვენის გამოწერვის პროცესში ნელ-ნელა დაამატეთ წყალი შესასვლელში. 3. ამოღებული თხილის რძე ჩაასხით ჭიქაში, დაამატეთ თაფლი გემოვნებით და კარგად აურიეთ.
10	პამიდვრის წვენი	3 პამიდორი (500 გ) 1/2 თავი ხახვი (დაახლოებით 100 გ) 3 კბილი ნიორი (10 გ) 1/2 სუფრის კოვზი ზეითუნის ზეთი (6 გ) 1 ჩაის კოვზი მარილი (5 გ) 3 ჩაის კოვზი შაქარი (15 გ) სანელებლები (მაგალითად, ორეგანო, რეპანი): თითო 1/2 ჩაის კოვზი	1. პომიდორი და ხახვი (2/3) დაჭერით ნაჭრებად, წვენის გამოსაწურად მოათავსეთ წვენსაწურში. 2. გაცხელები ტაფა ზეითუნის ზეთით, მოშუმეთ ხახვი და ნიორი (დაჭირილი); დაამატეთ პომიდვრის წვენი და ხარშეთ დაბალ ცეცხლზე. 3. დაამატეთ მარილი, შაქარი, სანელებლები და ა.შ. და ხარშეთ დაბალ ცეცხლზე, სანამ არ შესქელდება, დაახლოებით 30 წუთის განმავლობაში.

პრობლემის აღმოფხვრა

კითხვა 1. როდესაც წვენსაწურს დენი არ მიეწოდება:

- შეამოწმეთ, სწორად არის თუ არა კვების კაბელი შეერთებული შტეფსელში (და შტეფსელი ჩართულია თუ არა).
- შეამოწმეთ, სწორად არის თუ არა აწყობილი ბარაბნის თავსახური და წვენის თასი. დააკვირდით აწყობის ინსტრუქციას! არასწორად აწყობის შემთხვევაში ის არ ჩაირთვება.
- თუ წვენსაწური გადატვირთვისგან დაცვის გამო გაჩერდა, ხელახლა გამოწურვამდე გააგრძელეთ.
- არ გამოიყენოთ წვენსაწური 10 წუთზე მეტხანს უწყვეტად. თქვენს წვენსაწურს აქვს დამცავი მექანიზმი გადახურების შემთხვევაში. წვენსაწური ავტომატურად გამოირთვება. თუ წვენსაწური გამოირთვება, გადატვირთული მბრუნავი დილაკი „გამორთვის“ პოზიციაზე. ჩართვის წინ დაელოდეთ მინიმუმ 20-30 წუთი, რათა წვენსაწური გაგრძელდეს.

კითხვა 2. წვენის ნაკლები რაოდენობა:

- სხვადასხვა ინგრედიენტი შეიცავს სითხის სხვადასხვა რაოდენობას, რაც სხვადასხვა რაოდენობის წვენს გამოიღებს. თუ ინგრედიენტები ახალი არ არის, შესაძლოა, მათში სითხის შემცირებული რაოდენობა იყოს, რაც ნაკლებ წვენს გამოიღებს.
- შეამოწმეთ, სილიკონის სარქველის ტუჩი თუ თასში მყარად არის ჩასმული, რათა დარწმუნდეთ, რომ წვენი არ გაჟონავს.
- თუ ინგრედიენტებს წყლის დაბალი შემცველობა აქვთ, შესაძლოა, წვენის გამოწურვამდე მათი წყალში დაღობვა დაგეხმაროთ. თუ ინგრედიენტებს პატარა თესლებით წურავთ, წვენის რაოდენობა შეიძლება შემცირდეს თესლის ნარჩენების გამო.
- გარკვეული ხილის შემთხვევაში, დაწურვის ინტერვალებში დაშალეთ და გარეცხეთ ზედა ნაწილი. თუ შნეკის ძირში თესლის ნარჩენებია, ამან შეიძლება გავლენა მოახდინოს წვენსაწურის მუშაობაზე და წვენის საერთო რაოდენობაზე.

კითხვა 3. წვენში ძალიან ბევრი რბილობია:

- უწყვეტი დაწურვისას, ინგრედიენტებიდან გამომდინარე, წვენში შეიძლება დიდი რაოდენობით წვრილი რბილობი იყოს. წვრილი რბილობის შესამცირებლად, ხშირად გაწმინდეთ წვენის ჭიქა.
- გამოიყენეთ გარე ფილტრი და გაატარეთ წვენი მასში არასასურველი რბილობის შესაგროვებლად.
- თუ წვენის ჭიქა და შნეკი დაზიანებულია და გავლენას ახდენს წვენსაწურის მუშაობაზე, რეკომენდებულია მათი ნაწილების შეცვლა. თითოეული ნაწილის მუშაობის ხანგრძლივობა შეიძლება განსხვავდებოდეს ხანგრძლივობისა და გამოყენების მეთოდის, ასევე ინგრედიენტების მიხედვით.

კითხვა 4. საკვები ძაბრი არ იხურება:

დარწმუნდით, რომ შნეკის თავსახურის სწორად დასახურავად თავსახური ბოლომდეა ჩასმული საწურში.
თუ შნეკის თავსახური სწორად არ არის განლაგებული, შესაძლოა ბარაბნის თავსახური არ დაიხუროს.

კითხვა 5. უცნაური ხმაური წვენსაწურიდან:

- შეამოწმეთ, სწორად არის თუ არა ნაწილები აწყობილი. სცადეთ ნაწილების ხელახლა აწყობა და დაუგდეთ ყური უცნაურ ხმას. არ ჩართოთ წვენსაწური, თუ მასში ინგრედიენტები და/ან სითხე არ არის.
- თუ ინგრედიენტების წვენსაწურში მოთავსებისას ზედმეტი ხმაური ისმის, შეამოწმეთ ინგრედიენტების ზომა. დაჭერით მკვრივი/ძაფიანი/მაგარი ხილი და ბოსტნეული.
- ხმაური შეიძლება გაჩნდეს, თუ წვენსაწურს არათანაბარ ან დახრილ ზედაპირზე მუშაობს. მუშაობისას წვენსაწური ჰორიზონტალურად ბრტყელ ზედაპირზე მოათავსეთ.

კითხვა 6. წვენის წვეთები ძირიდან გამოდის:

- თუ წვენსაწურის თასის ძირში სილიკონის სარქველის ტუჩი სწორად არ არის შეერთებული, წვენი შეიძლება წვენსაწურის ძირიდან გამოვიდეს. ნაწილების აწყობამდე შეამოწმეთ და დარწმუნდით, რომ სილიკონის სარქველი სწორად არის შეერთებული.

კითხვა 7. პლასტმასის ნაწილების ფერის შეცვლა:

- წვენის გამოწურვის შემდეგ, თუ წვენსაწურს დაუყოვნებლივ არ გაწმენდთ, წვენსაწურ ჭიქასა და შნეკში დარჩენილი რბილობი შეიძლება გამომრეს, რამაც შეიძლება გაართულოს დაშლა და გაწმენდა.
- ამან ასევე შეიძლება გავლენა მოახდინოს წვენსაწურის მუშაობასა და მისი ფერის შეცვლაზე.
- კაროტინოიდებით მდიდარმა ინგრედიენტებმა, როგორიცაა სტაფილო და ისპანახი, შეიძლება შეღებოს პლასტმასის ნაწილები. კაროტინოიდით შეღებილი ნაწილების გასაწმენდად გამოიყენეთ რბილი სარეცხი საშუალება.
- არ გამოიყენოთ მცენარეული ზეთი წვენსაწურზე. მცენარეული ზეთი ან ცხოველური ცხიმის ზეთი გავლენას ახდენს წვენსაწურის მუშაობაზე და გამოიწვევს ნაწილების დაზიანებას.

კითხვა 8. წვენის დაწურვის გარდა სხვა მიზნებისთვის გამოყენება:

ეს წვენსაწური განკუთვნილია ხილისა და ბოსტნეულის დასაწურად. არ გამოიყენოთ წვენსაწური მცენარეული ზეთის მისაღებად.

WEEE ინფორმაცია



ამ სიმბოლოს მატარებელი ყველა პროდუქტი არის ნარჩენი ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობა (WEEE დირექტივის მიხედვით 2012/19/EU) და არ უნდა იყოს შერეული დაუსარისხებელ მუნიციპალურ ნარჩენებთან. ამის ნაცვლად, თქვენ უნდა დაიცვათ საზოგადოებრივი ჯანმრთელობა და გარემო თქვენი ნარჩენების აღჭურვილობის ნარჩენების ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის შეგროვების პუნქტში გადატანით, რომელიც განსაზღვრულია თქვენი მთავრობის ან ადგილობრივი ხელისუფლების მიერ. სათანადო განკარგვა და გადამუშავება ხელს შეუწყობს პოტენციური უარყოფითი შედეგების თავიდან აცილებას გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობაზე. დამატებითი ინფორმაციისთვის ასეთი შემგროვებელი პუნქტების ადგილმდებარეობის, პირობებისა და მუშაობის საათების შესახებ, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ ინსტალერს ან თქვენს ადგილობრივ ხელისუფლებას.