

DeJelin

SLOW JUICER / EXTRACTEUR DE JUS / SLJ 100

Originele Gebruiksaanwijzing Mode d'emploi



INHOUDSOPGAVE

- 04 Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- 05 Veiligheidswaarschuwingen
- 06 Onderdelen
- 08 De machine monteren
- 10 De machine gebruiken
- 12 Gebruikerstips
- 13 Tips m.b.t. ingrediënten
- 14 Ingrediënten klaarmaken voor de juicer
- 18 De machine demonteren en reinigen
- 19 OPTIONEEL | De roomijszeef gebruiken
- 20 OPTIONEEL | De smoothiezeef gebruiken
- 22 Probleemoplossing Q&A
- 24 Technische gegevens

LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

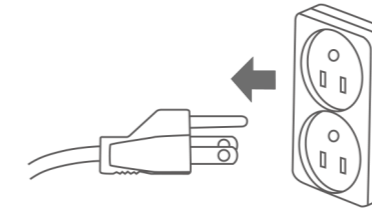
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- C A 110~120V/50~60Hz. (America)
 - CA 220~240V/50~60Hz. (Europa Asia)
 - Belangrijke veiligheidsmaatregelen
- Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u enkele elementaire veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, zoals de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Zorg dat de motor of het onderstel niet in contact komt met water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te vermijden.
3. Een streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat gebruikt wordt in de buurt van of door kinderen.
4. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor (de) montage en voor reiniging.
5. Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen.
6. Gebruik geen apparaten waarvan de stekker of het snoer beschadigd is. Gebruik het apparaat ook niet na een storing, of nadat het apparaat gevallen of openig wijze beschadigd is. Breng het apparaat in dit geval terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor een inspectie, reparatie, of mechanische afstelling.
7. Het gebruik van accessoires die niet verkocht of aangeraden worden door de fabrikant, kan leiden tot brand, elektrische schokken en verwondingen.
8. Gebruik het apparaat enkel binnen.
9. Laat het snoer van het apparaat niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
10. Zorg ervoor dat het deksel van de pers altijd stevig vastgeklemd is voordat de motor inschakelt. Maak de klemmen niet los wanneer de pers in gebruik is.
11. Zorg ervoor dat de schakelaar op "OFF" staat na elk gebruik van de pers en dat de motor volledig stil staat voor u de pers demonteert.
12. Steek geen vingers of andere objecten in de opening van de pers terwijl hij in gebruik is. Als er eten vastzit in de opening kan de aandrukker of een ander stuk groente of fruit gebruikt worden om het voedsel naar beneden te duwen. Als dit niet helpt, schakel dan het apparaat uit en demonteer daarna de juicer om het voedsel te verwijderen.
13. Gebruik het apparaat niet indien de roterende zeef beschadigd is.
14. Gebruik het apparaat niet zonder de pulpkan indien er een aparte pulpkan voorzien is.
15. Pas het apparaat op geen enkele manier aan.
16. Gebruik het apparaat enkel voor de aangewezen functies die in deze handleiding beschreven worden.
17. Het apparaat is bestemd voor gebruik in korte tijdspannen.
18. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties.
19. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, zintuiglijke, of mentale beperking of personen zonder ervaring met of kennis over het apparaat, tenzij iemand verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt op deze personen of ze instructies geeft om met het apparaat om te gaan.
20. Zorg ervoor dat kinderen steeds onder toezicht staan zodat ze niet met het apparaat spelen.
21. Schakel het apparaat uit en trek het netsnoer uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of bewegende onderdelen aanraakt.
22. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik in de volgende omgevingen:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren, en andere werkomgevingen
 - boerderijen
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
 - omgevingen van het type 'bed & breakfast'

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

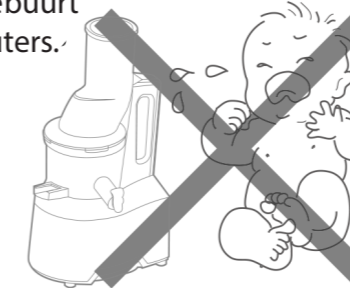
Trek de stekker uit wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.



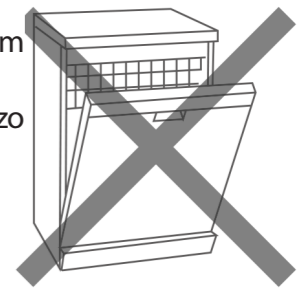
Steek geen vingers of voorwerpen in de vultrechter terwijl het apparaat in gebruik is. *Dit kan leiden tot verwondingen.



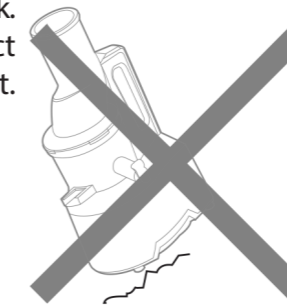
Bewaar of gebruik het apparaat niet in de buurt van baby's of peuters. *Ze kunnen zich verwonden.



Stop de onderdelen van de pers niet in de afwasmachine of in extreem warm water. *De onderdelen verslijten zo sneller.



Gebruik het apparaat niet open en niet op een oppervlak. *Het apparaat kan defect raken als het omkantelt.



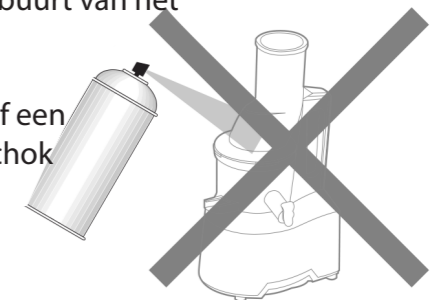
Gebruik geen gevaarlijke chemische producten om het apparaat te reinigen. *Dit kan de kleur van het apparaat aantasten of brand veroorzaken.



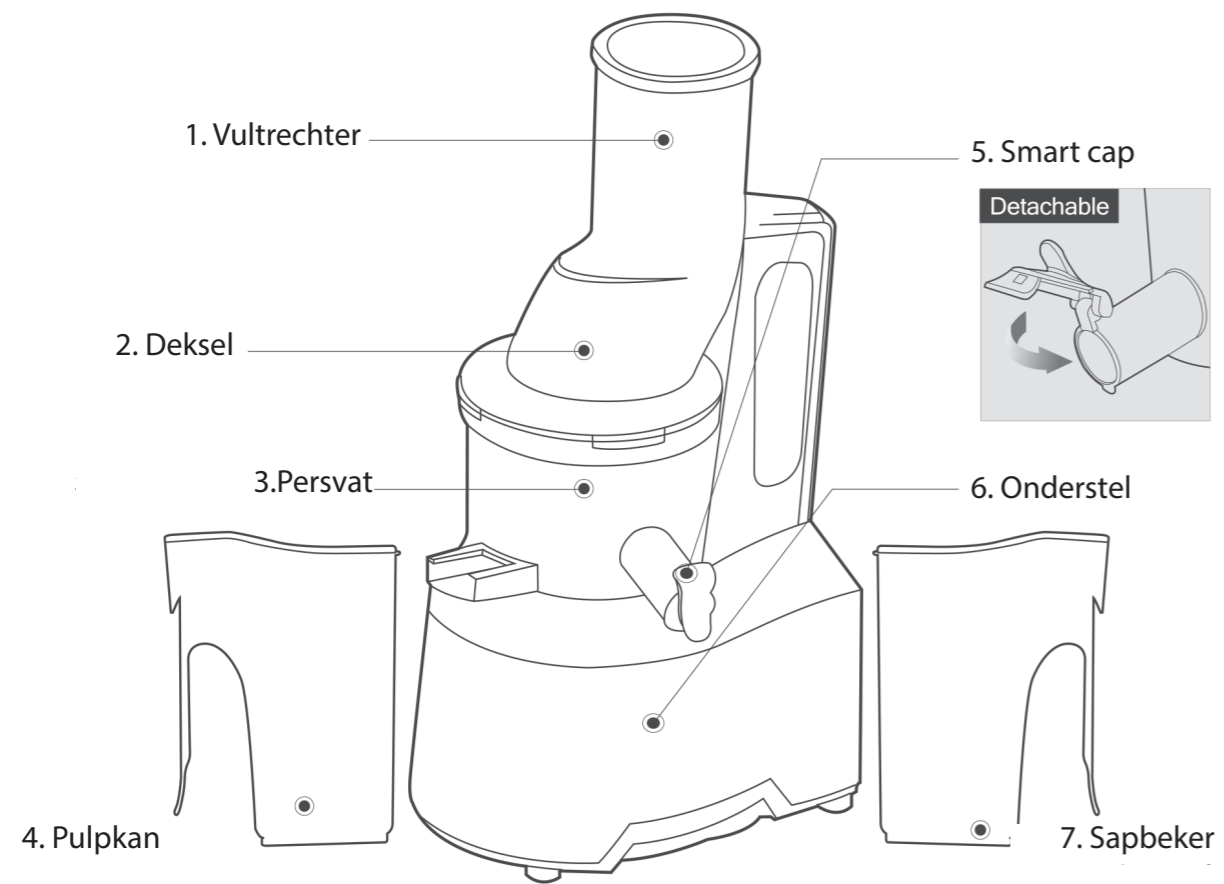
Repareer en demonteer het onderstel niet, en breng geen veranderingen aan. *Het apparaat kan mogelijk niet meer optimaal werken, wat kan leiden tot brand, elektrische schokken, of verwondingen.



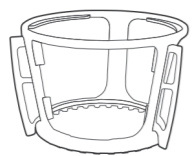
Spuit geen water of ontvlambare stoffen in de buurt van het apparaat. *Dit kan een ontploffing of een elektrische schok veroorzaken.



ONDERDELEN



8. Roterende schraper



9. Zeef



10. Persschroef



11. Aandrukker

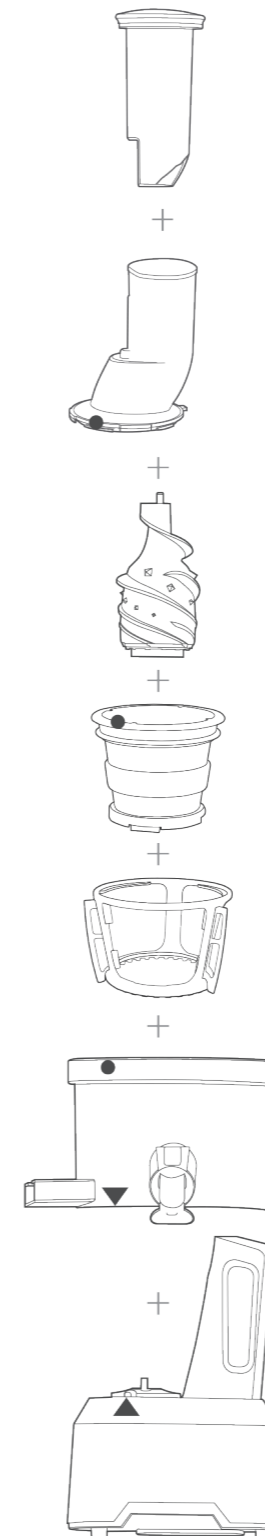


12. Schoonmaakborstel

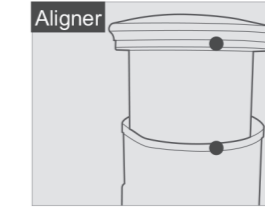


ONDERDELEN

*Afbeeldingen en foto's in dit instructieboekje kunnen licht afwijken van het geleverde product.



Aandrukker



Oplijnen
Breng de stippen opeenrechtelijk

STAP 1:
Montage van het bovenstel

Breng de rode stippen op elk onderdeel opeenlijnde afgebeelde volgorde. Draai het deksel vervolgens met de klok mee om het te sluiten.

STAP 2:
Montage van het boven- en onderstel

Plaats het persvat op het onderstel zodat de grijze pijl op het persvat tegenover de zwarte pijl op het onderstel staat.

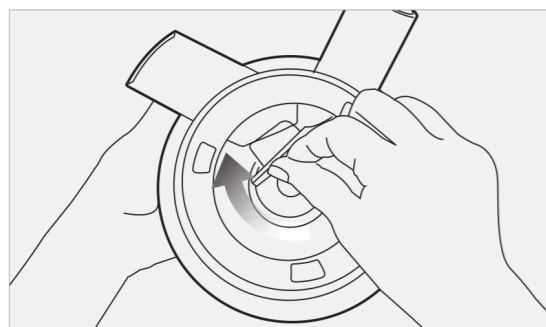
DE MACHINE MONTEREN

Stap 1: montage van het bovenstel

CONTROLLEREN VOOR GEBRUIK

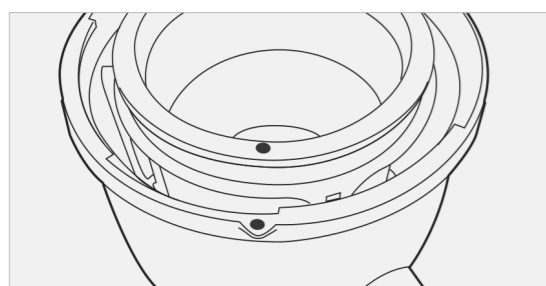
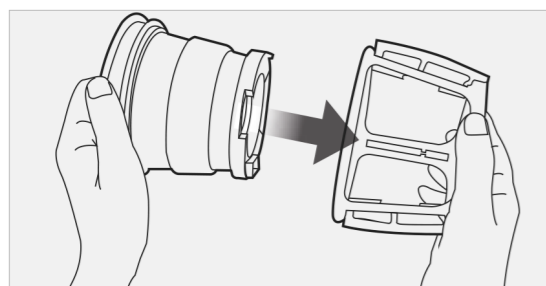
- Was de onderdelen voor het eerste gebruik
- Zorg dat het siliconen lipje en de siliconen ring correct gemonteerd zijn.

- 1** Duw het siliconen lipje stevig in de gleuf onder de pulpuitloop.



Let op | De juicer kan lekken als het siliconen lipje niet juist is aangebracht.

- 3** Plaats de zeef in de roterende schrapper. Plaats de roterende schrapper met zeef in het persvat door de rode stippen op beide onderdelen op een lijn te brengen.

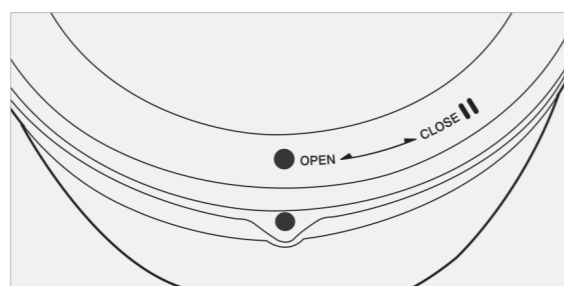
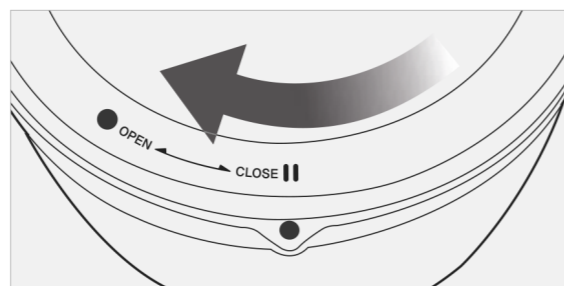


- 2** Plaats de persschroef in de zeef. Draai en duw de pers omlaag tot hij vastklikt.



Let op | Het deksel kan niet worden gesloten zolang de persschroef niet correct vastgeklikt is.

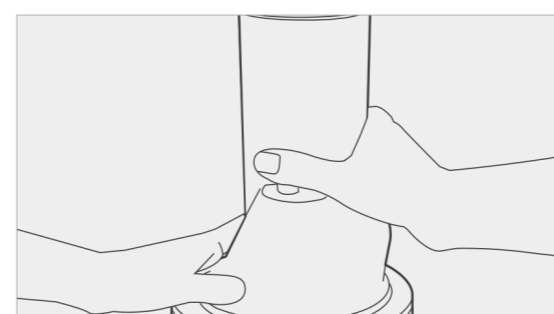
- 4** Plaats het deksel op het persvat zodat de rode stip op het deksel en de rode stip op het persvat samenvallen. Draai het deksel met de klok mee tot de rode stip van het persvat samenvalt met het 'gesloten'-icoon II om de juicer te sluiten.



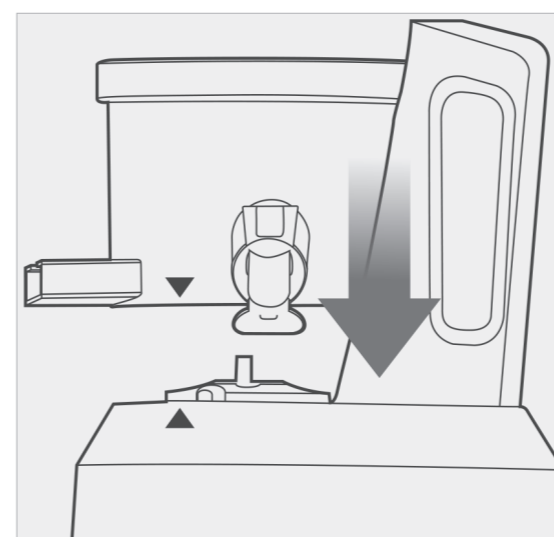
Stap 2: Montage van het boven- en onderstel

TIP

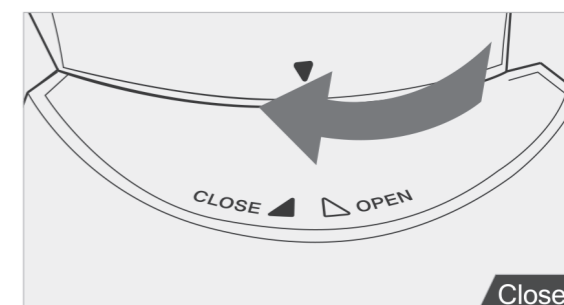
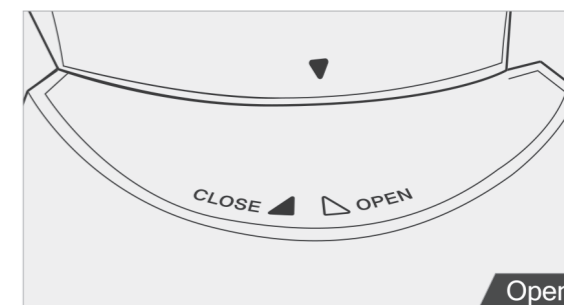
Voorengemakkelijker montage: houd één hand op de vultrechter en één op het deksel zoals afgebeeld.



- 5** Plaats het persvat op het onderstel zodat de grijze pijl op het persvat samenvalt met de zwarte pijl op het onderstel.

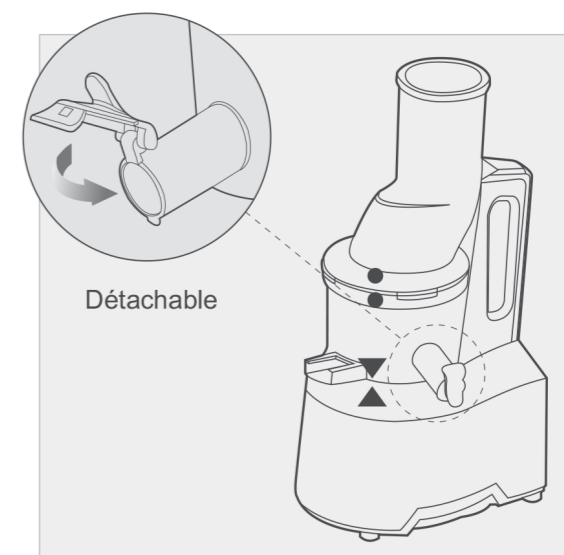


- 6** Markering voor OPEN/GESLOTEN op het bovenstel.



Let op | Als de onderdelen niet correct gemonteerd zijn, werkt de juicer niet.

- 7** Plaats de pulpkan onder de pulpuitloop en de sapbeker onder de sapuitloop zoals afgebeeld.



GEbruikerSTIPS

STAP 1: Steek de stekker in het stopcontact wanneer de ingrediënten klaar zijn.

- Raak het netsnoer of de stekker niet aan met natte handen. Dit kan leiden tot elektrische schokken, kortsluiting, of brand.
- Controleer de veiligheid van het stopcontact.

STAP 2: Druk op de 'FORWARD'-knop om te starten

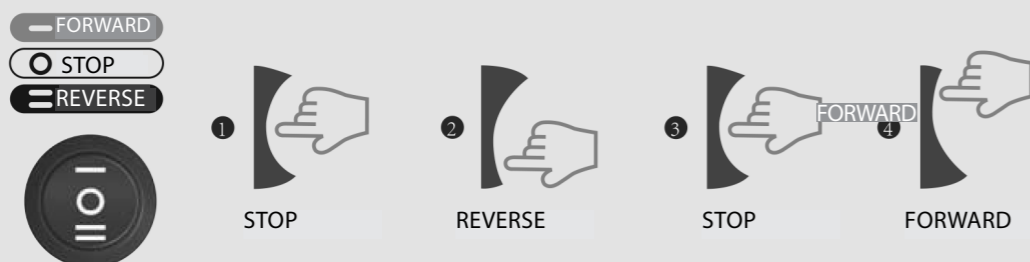
- De 'FORWARD'-functie trekt de ingrediënten naar onder en maalt ze langzaam.
- De 'REVERSE'-functie duwt de ingrediënten terug naar boven als het apparaat is vastgelopen.

Als de ingrediënten vastzitten in de persschroef, het deksel niet opent, druk dan op de 'OFF'-knop. Houd vervolgens de 'REVERSE'-knop ingedrukt tot de ingrediënten loskomen. Herhaal REVERSE-OFF-FORWARD totdat het gewenste resultaat bereikt is.

ALS DE JUICER TIJDENS GEBRUIK STOPT :

Zet de knop op 'OFF' en houd vervolgens de 'REVERSE'-knop ingedrukt tot de ingrediënten loskomen. Herhaal 'REVERSE' - 'OFF' - 'FORWARD' zo vaak als nodig.

FORWARD': trekt het voedsel naar beneden
'OFF': Stopt de machine
'REVERSE': duwt het voedsel terug naar boven



- REVERSE: duwt de ingrediënten terug naar boven om ze los te maken. De 'REVERSE'-functie werkt zolang de 'REVERSE'-knop ingedrukt wordt.
 - Druk op 'OFF' om ervoor te zorgen dat de juicer volledig stopt. Druk daarna op 'REVERSE'!
- Houd de 'REVERSE'-knop 2-3 seconden ingedrukt. Herhaal zo vaak als nodig. Laat de juicer volledig stoppen vooraleer de 'REVERSE'-knop in te duwen om een defect te vermijden.
- Als de juicer niet meer werkt nadat dit proces, demonteer hem dan en poets de onderdelen voordat u de juicer opnieuw gebruikt.

N.B. |

DE MACHINE GEBRUIKEN

STAP 3: Stop de voorbereide ingrediënten één voor één in de juicer.

- Vezelige bladgroenten (selderij, boerenkool etc.):
 - > Snijd elke steel of stengel af en leg ze apart. Snijd de dikke, harde buitenstelen of -stengels in stukken van 10 centimeter lang of minder.
 - > Bundel bladgroenten voor ze in de juicer gaan. Wissel af tussen stengels of stelen en bladeren.
- Verwijder harde zaden en pitten uit ingrediënten voor het persen.
- Zorg ervoor dat ook de kleine zaden van bevroren vruchten volledig ontdooid zijn voor ze geperst worden.
- Steek de ingrediënten één voor één in de juicer.

- Zodra de vruchten in de juicer zitten, kan u zo nodig de aandrukker gebruiken. Overmatig gebruik van de aandrukker kan de kwaliteit van het sap aantasten.
 - > Gebruik de aandrukker met tussenpozen bij zachte ingrediënten zoals tomaten en appels. Constant gebruik van de aandrukker kan de kwaliteit van het sap aantasten.

STAP 4: Gebruik de smart cap om sappen te mixen, om druppelen te vermijden en om te spoelen tussen verschillende sappen.

- Als de smart cap gesloten is, kan het sap van verschillende ingrediënten zoals fruit, groenten, melk, bananen, bonen etc. mengen.
- Sluit de smart cap na het persen om druppelen te vermijden, vooral wanneer de sapbek van het onderstel gehaald wordt.
- Als u verschillende sappen maakt, spoel dan anderszins weg door een glas water in het persvat te gieten en de machine in te schakelen met gesloten smart cap.

- Laat de smart cap open bij het persen van ingrediënten die schuimen (zoals appels en selderij bijvoorbeeld).
- Let goed op wanneer de smart cap gesloten blijft: het persvat kan overlopen wanneer het sap de aangegeven limiet overschrijdt.

STAP 5: Schakel de machine uit ('OFF') nadat al het sap geperst is en de pulp verwijderd is.




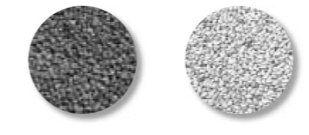

- Het deksel opent niet gemakkelijk indien bepaalde ingrediënten niet compleet uitgeperst zijn. Schakel de juicer nog 30 seconden in om al de pulp uit de ingrediënten te verwijderen na elke persbeurt.
- Wanneer het deksel vastzit, druk dan twee tot drie keer op 'REVERSE'-'OFF'-'FORWARD' in deze volgorde, om de ingrediënten los te maken. Druk vervolgens het deksel stevig naar beneden en draai het tegende klok in om het te openen.
 - > Afhankelijk van de ingrediënten kunt u water in de vultrechter gieten om de binnenkant van het persvat te spoelen voordat u het deksel verwijdert.

TIPS VOOR GEBRUIK

1. Het gebruik van de juicer zonder ingrediënten kan de persschroef beschadigen.
2. Gebruik de juicer niet langer dan 30 minuten aan een stuk door, dit kan de motor beschadigen door oververhitting. Laat de juicer 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw gebruikt na langdurig persen.
3. Steek geen vingers of andere voorwerpen in de vultrechter. Gebruik altijd de aandrukker indien nodig. Als andere voorwerpen in de vultrechter gestoken worden tijdens het persen kunnen die voorwerpen vastkomen te zitten en de juicer beschadigen en/of verwondingen veroorzaken.
4. Steek geen droge of harde ingrediënten in de juicer, zoals volkorenproducten, fruit met harde zaden of ijs. Deze ingrediënten kunnen onderdelen van de juicer beschadigen (zoals het persvat, de persschroef, of de zeef).
 - Bonen en granen kunnen gebruikt worden als ze gekookt zijn of een nacht in water geweekt zijn.
 - Vruchten met pitten en harde zaden (zoals nectarines, perziken, mango's, en kersen) moeten voor het persen ontpit worden.
 - Bevroren vruchten met kleine zaadjes zoals druiven moeten volledig ontdooid zijn voor het persen.
5. Gebruik geen ingrediënten die rijk zijn aan plantaardige olie of dierlijke vetten. Gebruik de juicer ook niet om plantaardige olie uit ingrediënten te persen. Als er dierlijk of plantaardig vet op de persschroef komt, kan dat het onderdeel beschadigen of de prestaties ervan aantasten.
6. Giet geen pulp opnieuw in de vultrechter. Dit kan de juicer doen stoppen of het deksel klemmen.
7. Maak zorgvuldig alle spleten in de onderkant van de persschroef schoon na het persen van ingrediënten met zaden, zoals druiven.

Schade aan de juicer die voortvloeit uit het niet opvolgen van de instructies van deze handleiding wordt niet gedekt door de garantie.

STEEK DE VOLGENDE INGREDIËNTEN ZEKER NIET IN DE JUICER:

Harde zaden		Perzik, nectarine, abrikoos, pruim, mango's etc. Verwijder de harde zaden vooraleer deze ingrediënten te persen.
Harde of oneetbare schillen		Ananas, meloen, mango, sinaasappel etc. Pel de ingrediënten voordat u ze perst.
Bevroren vruchten of ijs		Bevroren aardbeien, bosbessen, frambozen etc. Ontdooi de bevroren vruchten volledig. Gebruik geen ijs.
Harde Plantaardige olie of dierlijk vet zaden		Sesamzaad, boter, margarine etc. Pers geen ingrediënt die rijk zijn aan plantaardige olie of dierlijk vet. Dit kan de prestaties van de juicer verminderen.
Andere		Kokosnoot, suikerriet, volkorenproducten etc. Pers geen ingrediënten die geen water bevatten.

Maak het beste sap door een goede kennis van de eigenschappen van de verschillende ingrediënten en te weten hoe u ze het best gebruikt.

De Slow Juicer is een innovatief product dat efficiënt perst dankzij een gepatenteerde technologie waarbij de ingrediënten traag gemalen en geperst worden. De juicer is ontworpen voor vaste ingrediënten die rijk zijn aan water. Houd rekening met de kenmerken van de ingrediënten en bereid ze correct voor het persproces voor het beste resultaat.

INGREDIËNTEN KLAARMAKEN VOOR DE JUICER

VOOR GEBRUIK

- als de juicer vastzit of al het deksel niet opent, druk dan op de 'REVERSE'-knop en houd deze ingedrukt tot dat de ingrediënten loskomen. Herhaal 'REVERSE' – 'OFF' – 'FORWARD' zo vaak als nodig.
- Blijf pers tot dat alle ingrediënten uitgeperst zijn. Het deksel gaat mogelijk moeilijk open als er nog veel pulp in de juicer zit.
- Elk ingrediënt geeft een andere hoeveelheid sap.

SAPOPBRENGST

- Volg deze stappen en snijd de groenten zoals in dit deel uitgelegd wordt voor een optimaal persproces en een maximale sapopbrengst.
- Houd de hoeveelheid sap in de gaten als er ingrediënten toegevoegd worden. De sapopbrengst hangt af van de perssnelheid.

ZACHTE VRUCHTEN EN GROENTEN (zoals tomaten en sinaasappels):



TIPS VOOR HET PERSEN:

- Steek de klaargemaakte ingrediënten langzaam één voor één in de vultrechter.
- Gebruik de aandrukker om de ingrediënten in de trechter te duwen. (De aandrukker zorgt ervoor dat het sap van waterrijke ingrediënten niet uit de vultrechter spat.)
- Laat de smart cap open bij het persen van ingrediënten die hard schuimen. (Het schuim hoopt zich op als de smart cap gesloten is.)
- Het is aangeraden om desappelen binnen 48 uur na het persen te consumeren. Het sap kan naargelang de dichtheid van de ingrediënten na een bepaalde tijd laagjes vertonen.
- Zeef het sap indien er te veel schuim is.
- Wanneer de persschroef aan het malen is, kan het sap van bepaalde ingrediënten uit de vultrechter spatten. Gebruik de aandrukker om het sap in de juicer te houden.

INGREDIËNTEN KLAARMAKEN VOOR DE JUICER

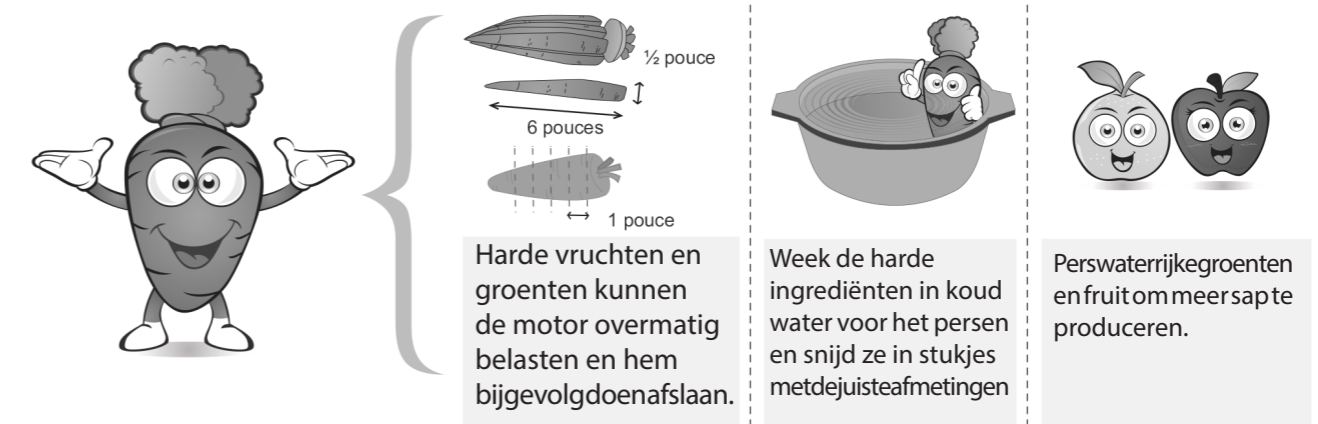
HET GEBRUIK VAN DE SMART CAP

- Het is mogelijk om sappen van verschillende vruchten, groenten en vloeistoffen te mixen wanneer de smart cap gesloten is.
- Sluit de smart cap na het persen om druppelen te vermijden, vooral wanneer de smart cap van het onderstel gehaald wordt.
- Als u achter elkaar verschillende sappen maakt, spoel dan anderszins de smart cap af met water in het persvat te gieten en de machine in te schakelen met een gesloten smart cap.
- Laat de smart cap open bij het persen van ingrediënten die schuimen (zoals appels en selderij)
- Let goed op wanneer de smart cap gesloten blijft: het persvat kan overlopen wanneer het sap de aangegeven limiet overschrijdt.

DE HOEVEELHEID PULP IN HET SAP AANPASSEN

- Afhankelijk van de gebruikte ingrediënten kan er meer pulp in het sap terecht komen bij opeenvolgende persbeurten.
- Demonteer het bovenstel en was de onderdelen regelmatig om de hoeveelheid pulp te beperken.

HARDE VRUCHTEN EN GROENTEN (zoals wortels, aardappelen, bieten en spinazie):



TIPS OM DE INGREDIËNTEN KLAAR TE MAKEN

- Snijd de ingrediënten 2,5 centimeter dik of 2,5 centimeter breed en 5 tot 15 centimeter lang.
- Week harde ingrediënten zoals gember en wortel in koud water voor u ze perst.

TIPS VOOR HET PERSEN

- Steek de klaargemaakte ingrediënten langzaam één voor één in de vultrechter.
- Pas de perssnelheid aan om alle ingrediënten volledig uit te persen.
- Pers waterrijke groenten en fruit om meer sap te produceren.

INGREDIËNTEN KLAARMAKEN VOOR DE JUICER

INGREDIËNTEN MET KLEINE ZADEN (zoals frambozen, granaatappels en druiven):

Doe ingrediënten met kleine zaden langzaam in de juicer om de zeef niet te verstopen.



TIPS OM INGREDIËNTEN KLAAR TE MAKEN:

- Zorg ervoor dat bevroren ingrediënten (zoals frambozen en aardbeien) volledig ontdooid zijn voordat u ze gaat persen.
- Was ingrediënten zoals druiven altijd goed. Trek de druiven van de steel en gooi de steel weg.
- Pel granaatappels en pers enkel het vruchtvlees van de granaatappel.

TIPS VOOR HET PERSEN:

- Afhankelijk van de grootte van de druiven: steek 3-5 druiven in de juicer en bekijk hoeveel sap ze produceren.
- Voeg ontdooid ingrediënten zoals frambozen en granaatappels toe per eetlepel (5g).
- Bevroren ingrediënten verliezen meestal een aanzienlijke hoeveelheid van hun vloeistof bij het ontdooien. Voeg melk of yoghurt toe tijdens het persen om dit verlies te compenseren.

OPGEPAST

Als het deksel niet opengaat door te veel kleine zaden in het persvat, laat de juicer dangedurende 30 seconden draaien om de zaadjes te verwijderen. Indien het deksel nog steeds vastzit, herhaal dan de cyclus 'REVERSE'-'OFF'-'FORWARD' tot de ingrediënten loskomen. Druk vervolgens het deksel stevig naar beneden en draai het tegendeksel om het te openen. (Afhankelijk van de ingrediënten kunt u wat water in de vultrechter gieten om het persvat te spoelen en de zaadjes gemakkelijker los te maken.)

INGREDIËNTEN KLAARMAKEN VOOR DE JUICER

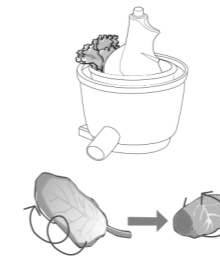
VEZELIGE EN/OF HARDE BLADGROENTEN (zoals selderij, boerenkool en ananas):

Les ingrédients fibreux comme le céleri et le chou frisé devraient être coupés en petits morceaux avant d'en extraire le jus.

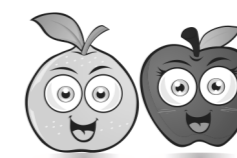
Vezelige ingrediënten zoals selderij en boerenkool moeten in kortestukjes gesneden worden voor het persen. Wanneer de pulp uitloop verstopt is door de vezelige ingrediënten, herhaal dan 2-3 keer deze cyclus: 'RE-



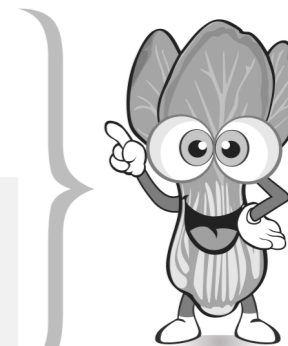
Gebruik niet meer dan 500 gram bladgroenten zoals selderij en boerenkool in een keer. Demonteer het bovenstel en was de onderdelen na het persen van bladgroenten voor het beste resultaat.



Het is beter waterrijke ingrediënten zoals wortels en appels te persen. De aanbevolen verhouding van waterrijke ingrediënten tot vezelrijke ingrediënten is 9:1.



Het is beter waterrijke ingrediënten zoals wortels en appels te persen. De aanbevolen verhouding van waterrijke ingrediënten tot vezelrijke ingrediënten is 9:1.



TIPS OM INGREDIËNTEN KLAAR TE MAKEN:

- Week vezelige ingrediënten dertig minuten voordat u ze in stukjes snijdt.
- Snijd alle stelen en stengels af en leg ze apart. Snijd harde, dikke stengels en stelen in stukjes van minder dan tien centimeter lang.

TIPS VOOR HET PERSEN:

- Stop de klaargemaakte ingrediënten langzaam één voor één in de vultrechter.
- Doe meer ingrediënten in de vultrechter wanneer de eerste ingrediënten volledig uitgeperst zijn.
 - 1) Rol bladeren spiraalvormig op voordat u ze in de juicer steekt.
 - 2) Steek eerst het bladgedeelte van de ingrediënten in de juicer, wissel daarna af tussen bladeren en stengel of stelen.
 - 3) Van ingrediënten zoals tarwegras neemt u een handvol, die u vervolgens gebundeld in de juicer doet.

OPGEPAST

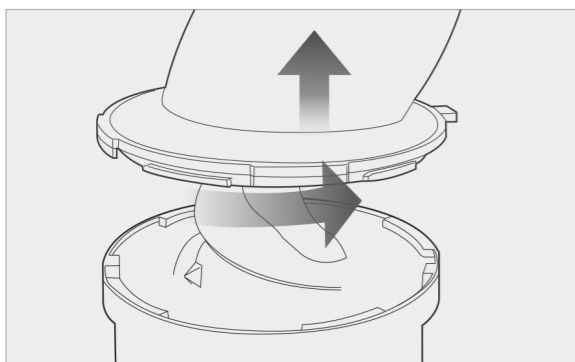
- De vezels van harde ingrediënten zoals selderij kunnen zich rond de persschroef wikkelen en zo de prestaties van de juicer beïnvloeden. Snijd harde, dikke stengels en stelen in stukjes van minder dan tien centimeter lang.
- Vezelige ingrediënten kunnen schuimen wanneer ze geperst worden. Zeef dit geval het sap voor consumptie.
- Schil ingrediënten zoals ananas en snijd de vezelige kern eruit. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
- De aanbevolen hoeveelheid per persbeurt is 500 gram. Was het bovenstel na elke persbeurt van 500 gram ingrediënten.

INGREDIËNTEN KLAARMAKEN VOOR DE JUICER

- 1 Schakel het apparaat uit ('OFF') en trek de stekker uit het stopcontact

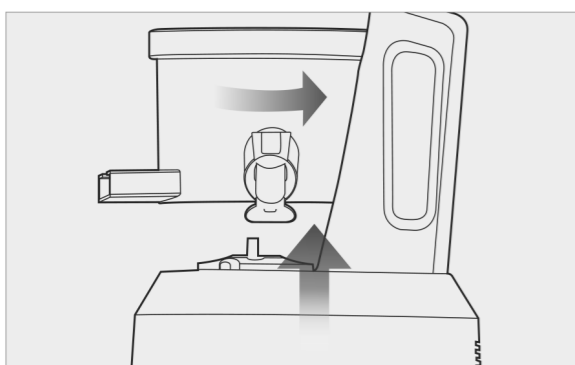
N.B. | • Laat de juicer al de pulp verwijderen alvorens hem uit te schakelen
• Laat de juicer na het persen nog 30 seconden draaien om het reinigen te vergemakkelijken.
• Wanneer het deksel vastzit, herhaaldantwee, tot drie keer de cyclus 'REVERSE' - 'OFF' - 'FORWARD' in deze volgorde om de ingrediënt en los te maken. Druk vervolgens het deksel stevig naar beneden en draai het tegende klok in om het te openen.

- 2 Draai het deksel tegen de klok in om het te openen

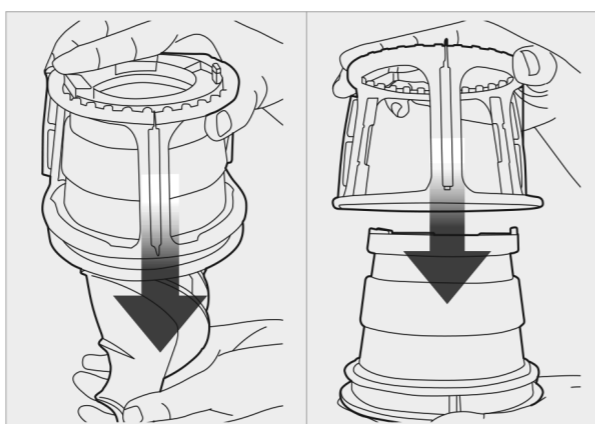


N.B. | Pak de juicer altijd vast bij het onderstel om hem te verplaatsen. Hef het apparaat niet op met de vultrechter.

- 3 Plaats het persvat op het onderstel zodat de grijze pijl op het persvat samenvalt met de zwarte pijl op het onderstel.



- 4 Haal de persschroef, de zeef, en de roterende schraper uit het persvat en maak ze schoon met de bijgeleverde schoonmaakborstel.



N.B. | • Maak de juicer na elk gebruik middellijks schoon. Als er resten in de juicer achterblijven en opdrogen, kan dat de demontage en de reiniging bemoeilijken. Ook kan dit residu de prestaties van de juicer verminderen.
• Plaats het bovenstel in de gootsteen en laat er water doorlopen om de demontage te vergemakkelijken.
• Droog de onderkant van de persschroef grondig (het deel dat in verbinding staat met de metalen cilindervormige schacht op het onderstel).

- 5 Houd het persvat onder stromend water en haal het siliconen lipje eruit om de pulp uit te loopen en te schoon te maken.



Tip | Week het persvat in een oplossing van warm water en soda of een beetje bleekmiddel om overtollig residu te verwijderen.

OPTIONEEL | DE ROOMIJSZEEF GEBRUIKEN

OPGEPAST

Zorg dat het siliconen lipje correct geplaatst is.

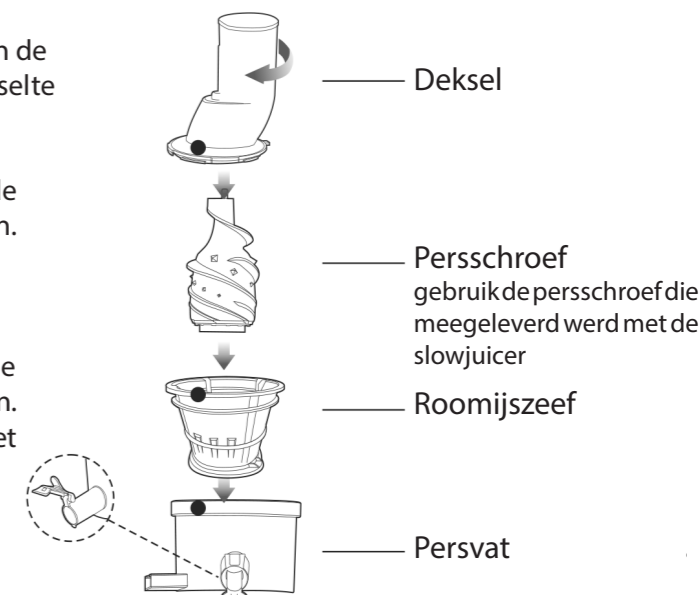
- 1 Monteer het bovenstel door de persschroef en de roomijszeef in het persvat te schuiven en het deksel te sluiten.

1. Plaats de roomijszeef in het persvat en breng de rode stippen van beide onderdelen op één lijn.

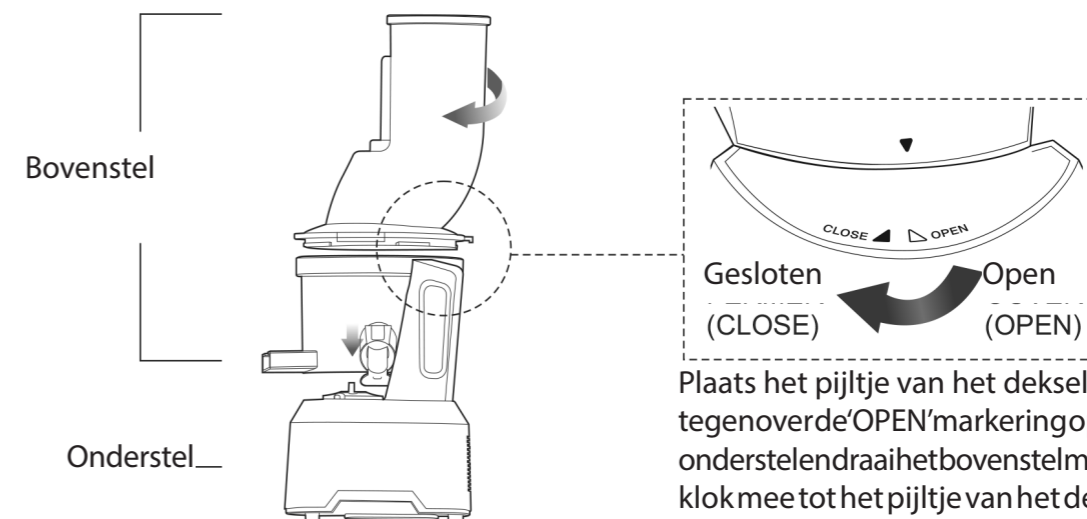
2. Draai de persschroef in de roomijszeef.

3. Plaats het deksel op het persvat door de rode stippen van beide onderdelen op één lijn te brengen. Draai het deksel vervolgens met de klok mee totdat het goed vastzit.

* Laat de smart cap altijd open wanneer de roomijszeef gebruikt wordt.



- 2 Plaats het gemonteerde bovenstel op het onderstel.



Plaats het pijltje van het deksel tegenover de 'OPEN' markering op het onderstel en draai het bovenstel met de klok mee totdat het pijltje van het deksel naar 'CLOSE' wijst.

! OPGEPAST

Gebruik de roomijszeef enkel met bevroren ingrediënten. Afhankelijk van de verschillende ingrediënten moeten ze 5 tot 20 minuten ontdooien vooraleer ze in de juicer gaan. Verwerk steeds een kleine portie per keer.



- Gebruik geen ijs of product die plantaardige olie of dierlijk vet bevatten. Dit kan een defect veroorzaken.
- Ontpit en schil ingrediënten voor het persen.

OPTIONEEL | DE SMOOTHIEZEEF GEBRUIKEN

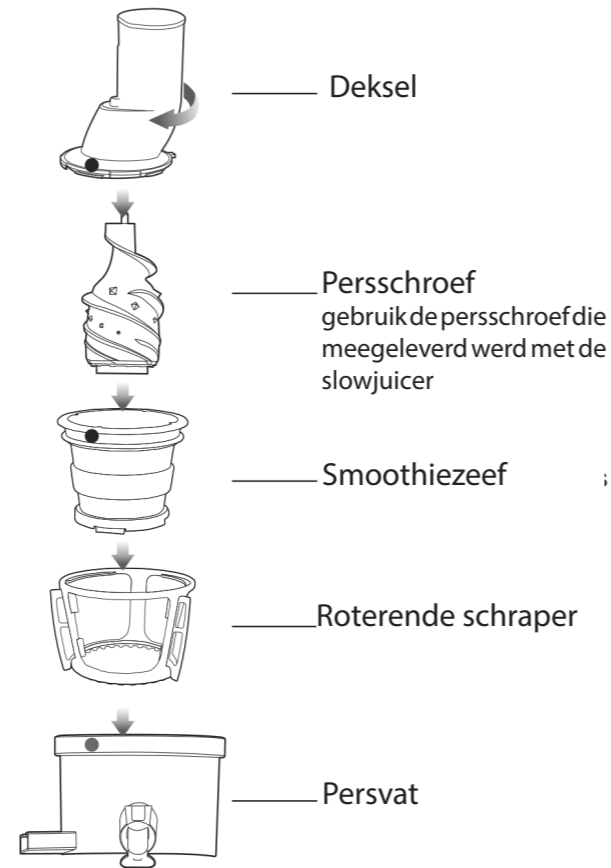
1 Monteer het bovenstel door de persschroefende smoothiezeef in het persvat te schuiven en het deksel te sluiten.

1. Steek de roterende schraper en de smoothiezeef in het persvat en breng de rode stippen • van beide onderdelen op één lijn.

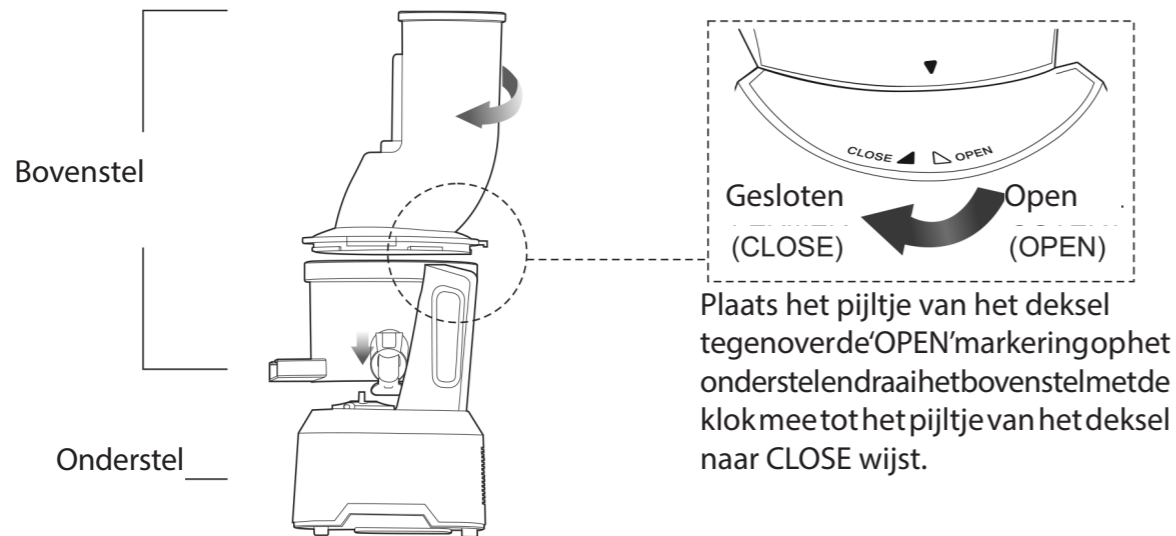
2. Draai de persschroef in de smoothiezeef.

3. Plaats het deksel op het persvat door de rode stippen van beide onderdelen op één lijn te brengen. Draai het deksel vervolgens met de klok mee tot het goed vastzit.

*Voor de lekkerste smoothies blijft de smartcap het best gesloten.



2 Plaats het gemonteerde bovenstel op het onderstel.



OPTIONEEL | DE SMOOTHIEZEEF GEBRUIKEN

OPGEPAST

Laat bevroren ingrediënten 5 tot 20 minuten ontdooien voor gebruik.
(De precieze tijd is afhankelijk van hoe lang de ingrediënten ingevroren zijn geweest en bij welke temperatuur.)

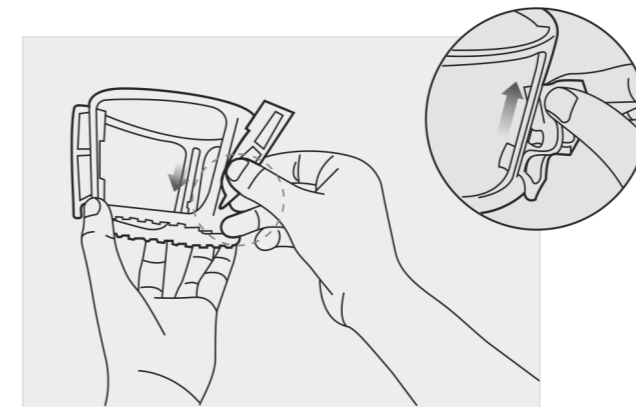


Voor smoothies: voeg melk of een andere vloeistof toe tussen de ingrediënten door. Kijk door het persvat naar de consistentie van de smoothie en voeg zo nodig meer vloeistof toe.

- Voeg geen ingrediënt toe zoals ijs, vlees, olie of vetrijke producten. Deze ingrediënten kunnen de onderdelen beschadigen.
- Verwijder harde of dikke zaden, pitten en schillen voor gebruik.

DE SILICONEN SCHRAPERS SCHOONMAKEN

De siliconen schrapers zijn afneembaar voor reiniging. Na het reinigen kunnen de schrapers worden teruggeplaatst zoals hier afgebeeld.



Tip | Steek de schrapers in de gleuf met de punt naar beneden gericht.

PROBLEEMOPLOSSING Q&A

• Als de juicer geen stroomtoevoer heeft:

- Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit.
- Controleer of het deksel en het persvat correct zijn gemonteerd.
- Controleer of het bovenstel en het onderstel correct zijn gemonteerd.
- De juicer werkt niet als de onderdelen niet correct zijn gemonteerd.

• Lage sapopbrengst:

- Niet alle ingrediënten zijn even waterrijk. Daarom leveren verschillende ingrediënten ook een verschillende hoeveelheid sap op.
- Als de ingrediënten niet vers zijn, kunnen ze vocht verloren hebben. Daardoor leveren ze mindersap op.
- Controleer of het siliconenlipje stevig op zijn plaats zit.
- Als het ingrediënt niet waterrijk is, helpt het om het ingrediënt in water te weken voor het persen.
- Ingrediënten met kleine zaden kunnen de hoeveelheid gewonnen sap reduceren. Demonteer het bovenstel en was de onderdelen voor het beste resultaat.
- Zaadresten op de bodem van de zeef kunnen de hoeveelheid gewonnen sap en de prestaties van de juicer beïnvloeden.

• Te veel pulp in het sap:

- Bij doorlopend persen kan er afhankelijk van het ingrediënt veel fijn pulp in het sap zitten.
- Reinig het bovenstel en verwijder de pulp regelmatig voor minder fijn pulp in het sap.
- Zeef het sap om ongewenst pulp uit het sap te halen.
- Als de zeef en de schroef beschadigd zijn en de prestaties van de juicer reduceren, is het aangeraden deze onderdelen te vervangen.
- De levensduur van elk onderdeel hangt af van de duur en de wijze van het gebruik, alsook van de ingrediënten die ermee geperst worden.
- Als er te veel ingrediënt tegelijk in de juicer gedaan wordt, kan de juicer vaak stoppen. Dit leidt tot veel pulp. Steek de ingrediënten langzaam één voor één in de juicer.

• Het deksel gaat niet dicht:

- Controleer of de persschroef volledig in de zeef zit om het deksel te sluiten.
- Als de persschroef niet correct is gemonteerd, gaat het deksel mogelijk niet dicht.

• De juicer maakt vreemde geluiden:

- Controleer of alle onderdelen juist gemonteerd zijn. Probeer de juicer opnieuw te monteren en luister goed om het vreemde geluid te identificeren.
- Start de juicer niet zonder dat er ingrediënten of vloeistoffen in zitten.
- De juicer starten zonder ingrediënten kan de persschroef beschadigen.
- Als de juicer gebruikt wordt zonder ingrediënten of vloeistoffen, kan het geluid luider worden en kan de juicer beschadigd raken.
- Het mechanische geluid dat veroorzaakt wordt door wrijving tussen de persschroef en de zeef verdwijnt wanneer er ingrediënten in de juicer zitten.
- Als het geluid begint wanneer er ingrediënten in de juicer zitten, controleer dan de grootte van de ingrediënten. Gebruik geen ingrediënt die meer dan 2,5 centimeter dik zijn.
- Bepaalde ingrediënten moeten mogelijk nog kleiner gesneden worden.
- Als de juicer op een oneffen of scheef oppervlak staat, kan dat het geluid veroorzaken. Plaats de juicer op een vlak, horizontaal oppervlak tijdens het persen.

• De pulp is zeer vochtig:

- Bij het begin van het persen kan de pulp zeer vochtig zijn.
- De staat van het ingrediënt, en dan vooral de versheid, kan van invloed zijn op de pulp.

• Het persvat schudt tijdens het persen:

- De persschroef en de zeef zijn gemaakt om ingrediënten te malen en te kneuzen. Het is normaal dat de persschroef en de zeef trillen.
- Het bovenstel trilt mogelijk meer bij het persen van vezelige ingrediënten.

PROBLEEMOPLOSSING Q&A

• De juicer valt uit tijdens het persen:

- Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit.
- Controleer of alle onderdelen juist gemonteerd zijn.
- Als er te veel ingrediënten in één keer in de juicer gedaan worden, kan dat de juicer stoppen.
- Als de juicer stopt omdat er te veel ingrediënten in zitten, herhaal dan 2-3 keer de cyclus 'REVERSE'-'OFF'-'FORWARD' in deze volgorde.
- De 'REVERSE'-functie duwt de ingrediënten naar boven, en de 'FORWARD'-functie trekt de ingrediënten naar onder.
- Als de juicer stopt om overbelasting te vermijden, laat de juicer dan een half uur tot twee uur afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.
- Als er harde zaden in de ingrediënten zitten, verwijder deze dan voor het persen. Harde zaden kunnen de juicer beschadigen.

• Verschillende laagjes in het sap

- Afhankelijk van de dichtheid van de verschillende ingrediënten kunnen er in bepaalde sappen laagjes te zien zijn. Dit komt niet voor bij hogesnelheids sapcentrifuges vanwege oxidatie.

• Het deksel zit vast:

- Laat de juicer nog dertig seconden draaien na het persen om al de pulp te verwijderen.
- Een teveel aan pulp in het bovenstel kan ervoor zorgen dat het deksel niet opent. Herhaal in dit geval 2-3 keer de cyclus 'REVERSE'-'OFF'-'FORWARD' in deze volgorde.
- Giet water door de vultrechter om de binnenkant te spoelen. Probeer daarna het deksel te openen.

• Sap drupt uit het onderstel:

- Als het siliconenlipje onder het persvat niet correct is aangebracht, kan het sap op het onderstel druppen. Zorg dat het siliconen lipje correct is aangebracht alvorens alle onderdelen te monteren.

• Is het mogelijk om ingrediënten met harde vezel te persen?

- Ingrediënten zoals selderij en gember hebben lange vezels die zich rond de persschroef kunnen wikkelen en zo de prestaties van de juicer kunnen beïnvloeden. Pers niet meer dan 450 gram sap uit deze vezelige ingrediënten. Maak het bovenstel volledig schoon na het persen van deze hoeveelheid sap.

• De plastic onderdelen verkleuren:

- Pulpresten kunnen na het persen opdrogen in het bovenstel, waardoor de juicer niet meer te reinigen wordt. Dit kan ook de prestaties en de kleur van de juicer aantasten.
- Ingrediënten die rijk zijn aan carotenoïden, zoals wortelen en spinazie, kunnen de kleur van de plastic onderdelen aantasten. Als de onderdelen verkleurd zijn door carotenoïden, wrijf dan met plantaardige olie over de verkleurde delen en gebruik afwasmiddel om de onderdelen schoon te maken.
- Plantaardige olie mag enkel gebruikt worden om onderdelen te reinigen die verkleurd zijn. Gebruik geen plantaardige olie voor de persschroef of de zeef. Als er plantaardige olie of dierlijk vet op de persschroef of de zeef komt, kan dat de prestaties van de juicer beïnvloeden en deze onderdelen beschadigen.
- De siliconen onderdelen op het bovenstel kunnen worden verwijderd om ze grondig schoon te maken.

• Gebruik voor andere doeleinden dan persen:

- Deze juicer is gemaakt om ingrediënten zoals fruit en groenten te persen.
- Gebruik de pers niet om plantaardige olie te persen uit ingrediënten.
- Gebruik geen ingrediënten die rijk zijn aan plantaardige olie of dierlijke vetten.
- Als er plantaardige olie of dierlijk vet op de persschroef of de zeef komt, kan dat de prestaties van de juicer beïnvloeden en de onderdelen beschadigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aparaat	Slow Juicer DeJelin
Model	SLJ100
Aansluitgegevens	220 -240 V , 50/60Hz
Power consumptie	240 W

MODE D'EMPLOI

26	Consignes de sécurité
28	Avertissements
29	Composants
30	Assemblage
33	Conseils d'utilisation
36	lingrédients
41	Démontage et entretien
42	OPTION Utiliser l'accessoire a glace
43	OPTION Utiliser l'accessoire a smoothie
44	FAQ
45	Doonées techniques

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

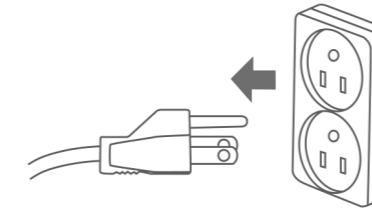
Nous vous remercions d'avoir acheté l'extracteur de jus HF 3014 de Heaven Fresh. Nous vous souhaitons d'apprécier, pendant longtemps, des jus sains, riches et nutritifs grâce à ce produit innovant. Ce guide d'utilisation décrit les précautions de sécurité à prendre lors du fonctionnement de l'appareil afin d'éviter des blessures, à vous et d'autres, ou d'endommager l'appareil. Le contenu du présent manuel s'applique non seulement au présent produit, mais aussi à tous les appareils électroménagers en général.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- C A 110~120V/50~60Hz. (Amérique du Nord)
CA 220~240V/50~60Hz. (Europe et Asie)
- La surtension pourrait causer un incendie ou un choc électrique
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le bloc-moteur ou la base de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Les enfants doivent être surveillés de près lorsque l'appareil est en cours d'utilisation à proximité.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'en monter ou de démonter des pièces, ou de le nettoyer.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé, ou endommagé de quelque façon que ce soit.
- L'entretien et le nettoyage doivent être effectués en suivant les instructions contenues dans le présent manuel.
- En cas de fonctionnement défectueux, veuillez communiquer avec un centre d'entretien agréé.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des accessoires qui ne proviennent pas du fabricant. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon dépasser le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Avant de mettre le moteur en marche, toujours s'assurer que le couvercle de l'extracteur de jus est bien verrouillé.
- Ne pas le déverrouiller lorsque l'extracteur de jus est en service.
- S'assurer de mettre l'interrupteur sur la position Arrêt (OFF) après chaque utilisation. Vérifier que l'appareil est complètement arrêté avant de le démonter.
- Ne pas introduire les doigts ou tout autre objet dans l'extracteur de jus lorsqu'il est en service; si des aliments y sont coincés, se servir du poussoir ou d'un morceau de fruit pour les déloger. S'il n'est pas possible d'utiliser une telle méthode, éteindre l'extracteur de jus, le démonter puis sortir les aliments restants.
- Ne pas utiliser l'appareil si le tamis rotatif est endommagé. Lorsqu'un récipient à pulpe est fourni. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans le récipient à pulpe.
- Ne pas modifier l'appareil en aucune manière.
- Ne pas se servir de l'appareil autrement que pour tout usage autre que celui qui est indiqué dans le présent manuel.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une période prolongée.
- Ne pas l'exposer directement à la lumière du soleil ou le mettre à proximité d'objets dégageant une forte température.
- La montée de la température interne pourrait, dans des cas extrêmes, causer un incendie, et dans des cas plus modérés causer la déformation du boîtier externe. Arrêter d'utiliser l'appareil lorsque la température ambiante dépasse les 104° F (40° C).
- Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, le faire remplacer par le fabricant.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites - ou sans expérience ou connaissances - à moins qu'elles ne soient sous supervision ou ne reçoivent des instructions sur l'utilisation de l'appareil, de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés constamment pour éviter qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteindre l'appareil et débrancher de la prise d'alimentation avant de remplacer des accessoires ou de toucher les pièces qui sont en mouvement lorsque l'appareil est en service.

AVERTISSEMENT

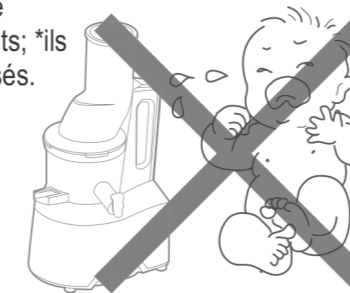
Débrancher la prise d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas en marche



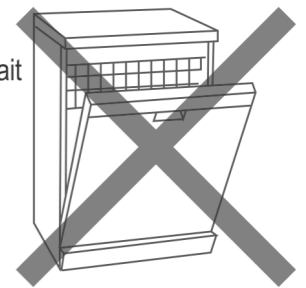
Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation lorsqu'il est en marche ;
* ça pourrait causer des blessures.



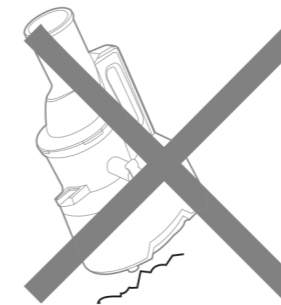
Ne pas laisser ou utiliser l'appareil à proximité de bébés ou d'enfants; * ils pourraient être blessés.



Ne pas mettre les pièces de l'extracteur de jus dans le lave-vaisselle ou dans l'eau très chaude; ça pourrait causer l'usure prématurée des pièces.



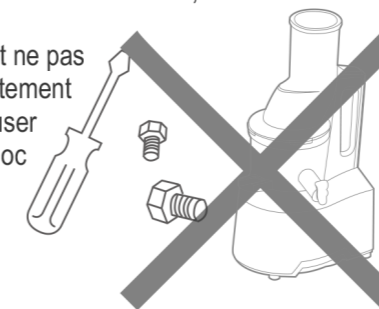
Ne pas utiliser l'appareil sur une surface irrégulière; * Il pourrait se renverser et tomber en panne.



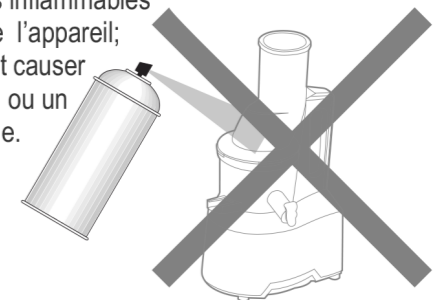
Ne pas utiliser de produits chimiques dangereux pour nettoyer l'appareil; * ils pourraient en changer la couleur ou causer un incendie.



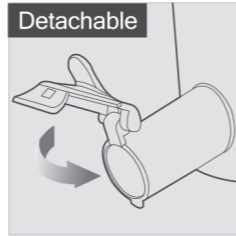
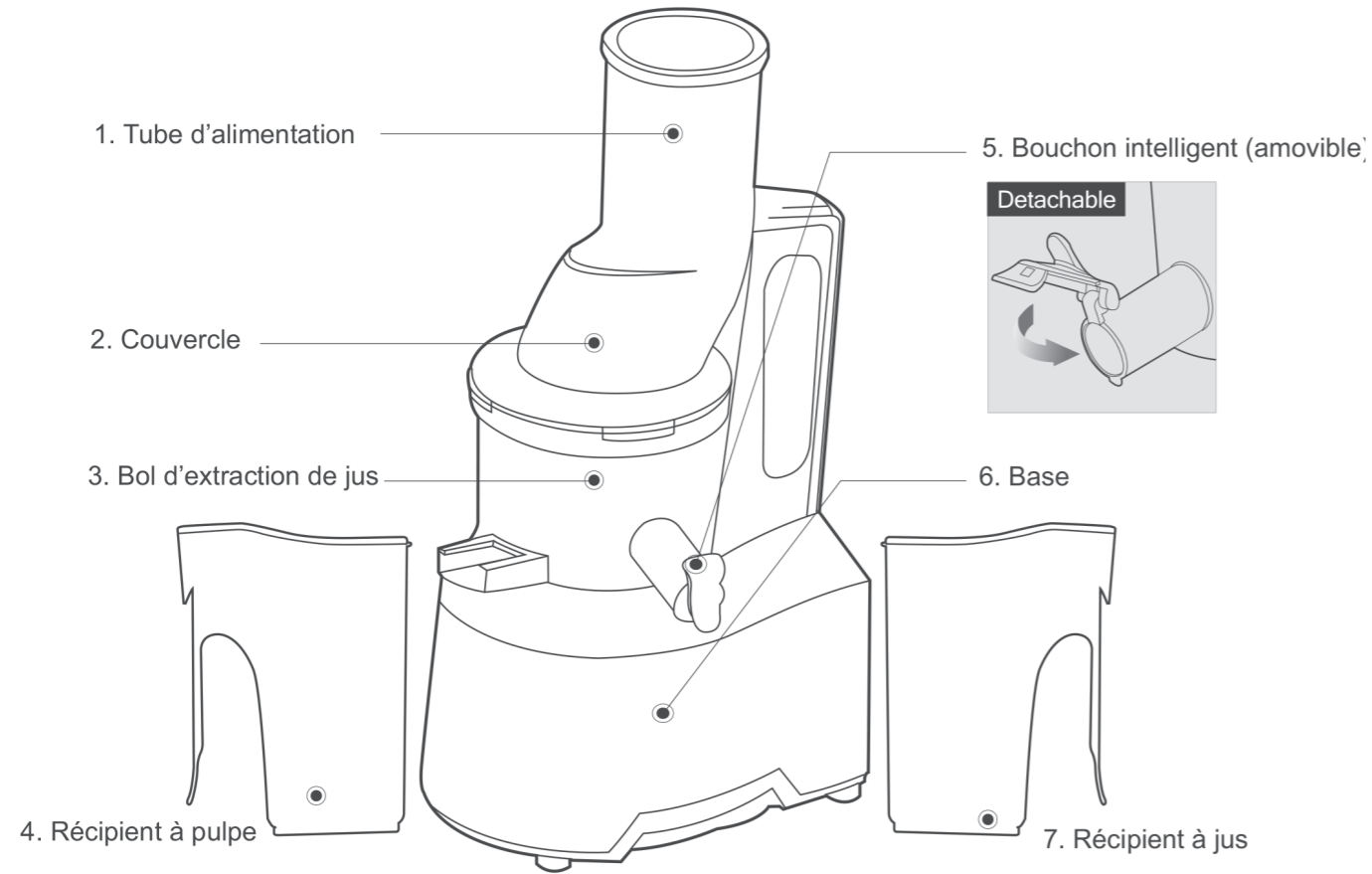
Ne pas réparer ou démonter la base, ou modifier l'appareil.
* L'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement ce qui pourrait causer un incendie, un choc électrique, ou des blessures.



Ne pas asperger de l'eau ou utiliser des pulvérisateurs inflammables à proximité de l'appareil; * ils pourraient causer une explosion ou un choc électrique.

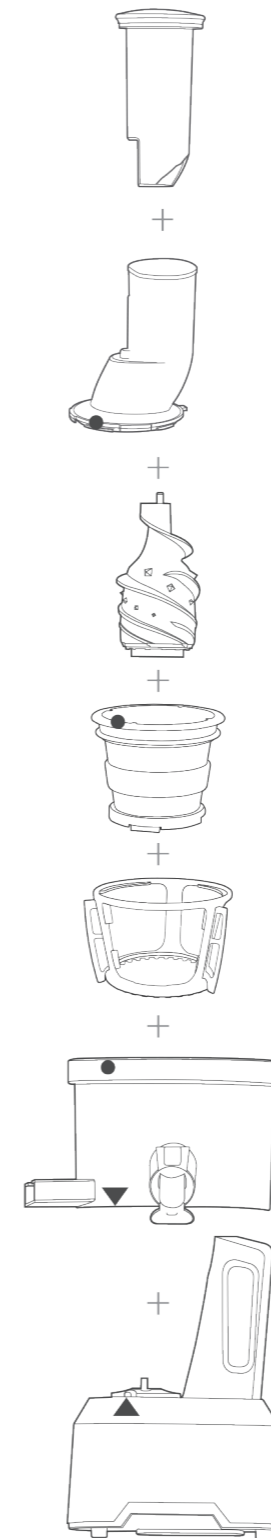


COMPOSANTS



ASSEMBLAGE

*Les produits illustrés/photographiés dans ce manuel pourraient être légèrement différents du produit que vous avez.



Aligner les points ●

ÉTAPE 1 Montage de l'ensemble de

Aligner les points rouges ● marqués sur chaque pièce et monter dans l'ordre indiqué. Une fois le montage terminé, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.

ÉTAPE 2 Montage de l'ensemble de

Placer le bol sur la base de sorte que la flèche grise qui est marquée dessus soit alignée avec la flèche noire marquée sur la base

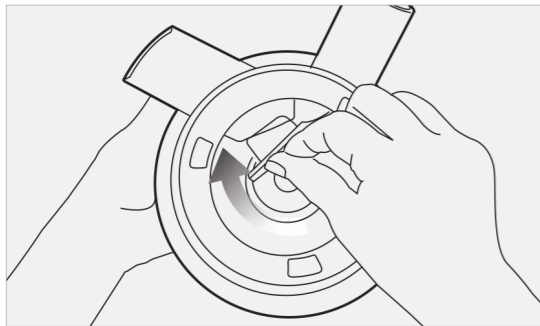
ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1 Montage de l'ensemble de haut

Vérifier avant utilisation

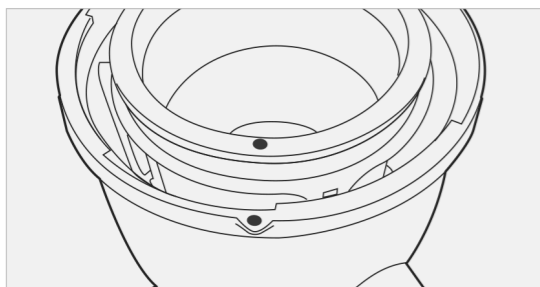
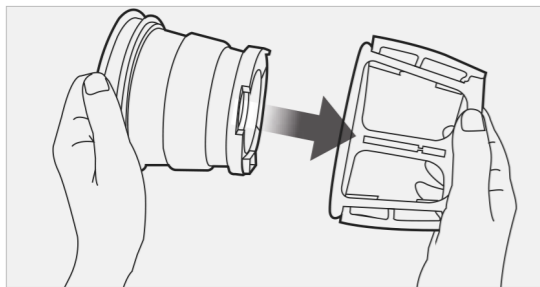
- Laver les pièces avant la première utilisation
- S'assurer que la silicone de compression et l'anneau en silicone correctement

- 1** Insérer fermement la silicone de compression dans la fente sous le bec verseur de pulpe.



N.B : Il se peut qu'il y ait des fuites si l'extracteur de jus n'est pas monté correctement

- 3** Monter le filtre dans l'essuyeur rotatif puis placer cet ensemble dans le bol d'extraction de jus en faisant en sorte que le point rouge marqué sur le filtre soit aligné avec le point rouge marqué sur le bol d'extraction de jus.

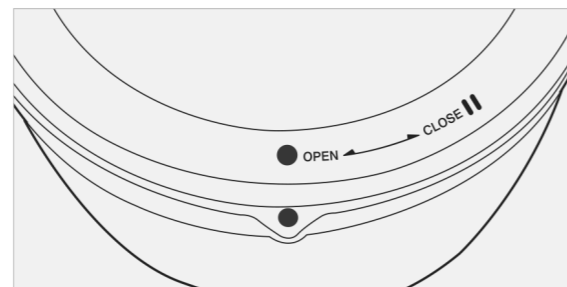
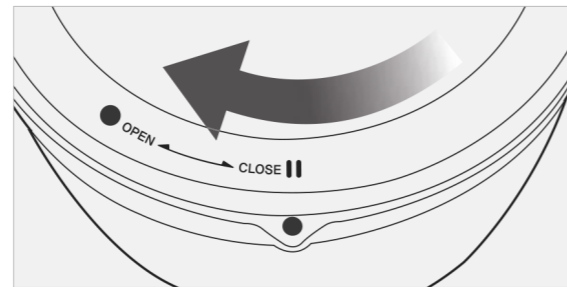


- 2** Placer la vis d'extraction de jus dans le filtre. Tourner tout en appuyant jusqu'à ce que vous entendiez un clic d'enclenchement.



N.B. La vis d'extraction de jus doit être bien verrouillée pour que le couvercle puisse se fermer

- 4** Placer le couvercle sur le bol d'extraction de jus en alignant le point rouge marqué sur le couvercle avec le point rouge marqué sur le bol d'extraction de jus. Pour fermer tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, en alignant le point rouge marqué sur le couvercle avec la marque FERMER (CLOSE).

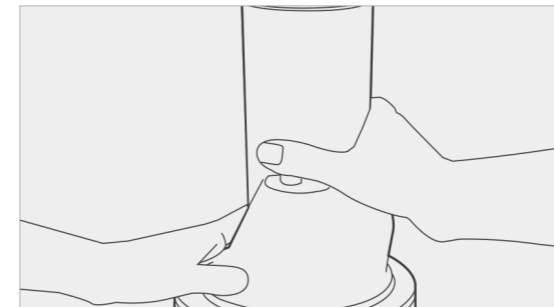


ASSEMBLAGE

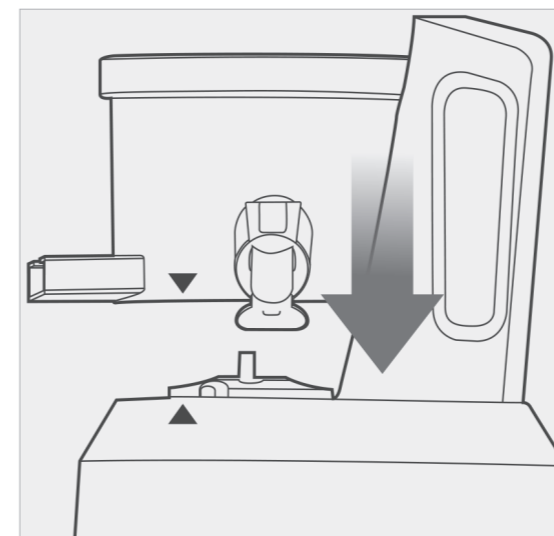
ÉTAPE 2 Montage de l'ensemble de haut et de la base

CONSEIL

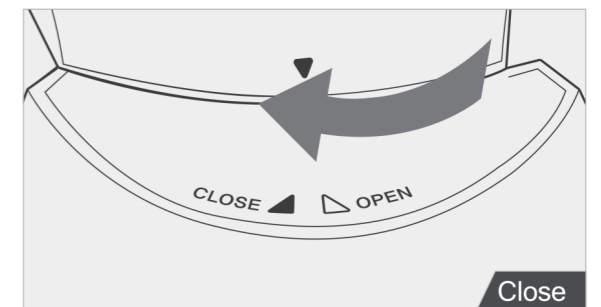
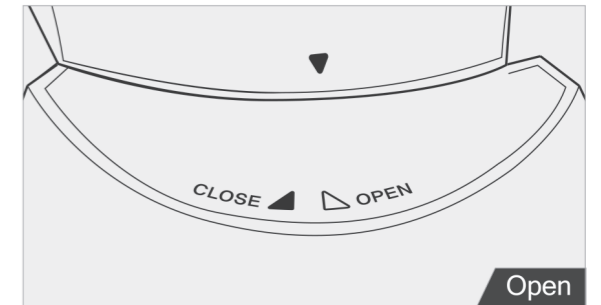
Pour faciliter le montage, tenir le couvercle par le tube d'alimentation et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, tel qu'indiqué dans l'illustration.



- 5** Placer le bol sur la base de sorte que la flèche grise marquée dessus soit alignée avec la flèche noire marquée sur la base.

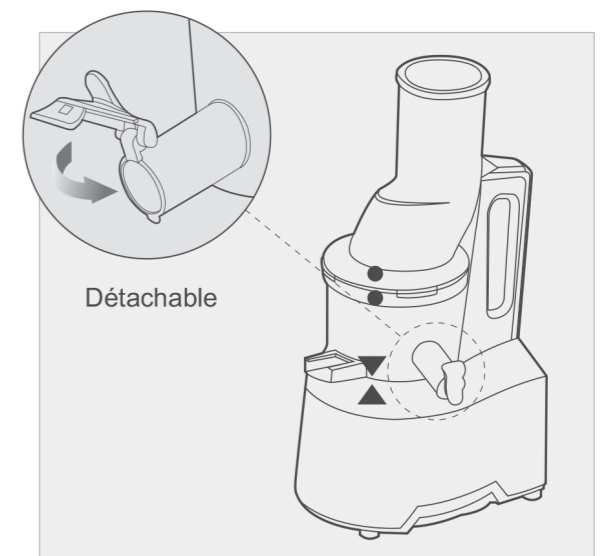


- 6** Marque OUVRIR/FERMER (OPEN/CLOSE) sur l'ensemble de haut



N.B. | L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas montées correctement

- 7** Placer le récipient à pulpe sous le bec verseur de pulpe puis placer le récipient à jus sous le bec verseur de jus tel qu'indiqué dans l'illustration.



CONSEILS D'UTILISATION

ÉTAPE 1 : Après avoir préparé les ingrédients, branchez le cordon d'alimentation.

- Ne pas toucher le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Ça pourrait causer un choc électrique, un court-circuit, ou un incendie.
- Vérifier la sécurité de la prise murale.

ÉTAPE 2 : Appuyer sur le bouton AVANCE (FORWARD) pour mettre en marche

- Avance (Forward) : Tire les ingrédients vers le bas et les broie doucement.
- Arrière (Reverse) : Pousse les ingrédients vers le haut pour les déloger.

Si des ingrédients restent coincés dans la vis et que le couvercle ne s'ouvre pas, appuyer sur le bouton ARRÊT (OFF). Puis appuyer sur le bouton ARRIÈRE (REVERSE) et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que les ingrédients soient débloqués. Répéter l'opération ARRIÈRE-ARRÊT-AVANCE autant de fois qu'en est nécessaire pour déloger les ingrédients.

Si l'extracteur de jus s'arrête brusquement lors du fonctionnement

Mettre le bouton sur la position ARRÊT (OFF), puis appuyer sur le bouton ARRIÈRE (REVERSE) et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que les ingrédients soient débloqués. Au besoin, répéter l'opération ARRIÈRE - ARRÊT - AVANCE.

AVANCE (FORWARD) : Tire les aliments vers le bas.
ARRÊT (OFF) : Éteint l'appareil.
ARRIÈRE (REVERSE) : Pousse les ingrédients vers le haut



- ARRIÈRE (REVERSE) : Pousse les ingrédients vers le haut pour les débloquer. L'interrupteur ARRIÈRE ne marche que lorsqu'on le maintient enfoncé.

N.B. |

- Éteindre pour arrêter complètement l'extracteur de jus. Puis appuyer sur ARRIÈRE et le maintenir enfoncé pendant 2 à 3 secondes puis le relâcher. Répéter l'opération au besoin. Pour éviter un fonctionnement défectueux, attendre que l'extracteur de jus s'arrête complètement avant d'appuyer sur le bouton ARRIÈRE.
- Si l'extracteur de jus ne fonctionne toujours pas après avoir suivi ces étapes, le démonter, en laver les pièces avant de l'utiliser à nouveau.

CONSEILS D'UTILISATION

ÉTAPE 3 : Insérer les ingrédients préparés une pièce à la fois

- Les légumes fibreux à feuilles (céleri, chou frisé, etc.):
 - » Séparer les tiges. Couper les tiges externes épaisses et dures en morceaux d'une longueur de 4 pouces ou moins.
 - » Attacher les légumes à feuilles avant de les insérer dans l'extracteur de jus. Alterner entre parties feuillues et tiges.
- Enlever les pépins durs ou dénoyauter les ingrédients avant l'extraction.
- Lorsqu'on extrait du jus de fruits congelés contenant de petits pépins, s'assurer que les pépins soient aussi complètement décongelés,
- Insérer les ingrédients une pièce à la fois.

Une fois que vous avez les ingrédients insérés, se servir du poussoir, au besoin.

L'utilisation excessive du poussoir pourrait nuire à la qualité du jus.

Astuce | » Utiliser le poussoir de manière intermittente sur les ingrédients tendres comme les tomates et les pommes.

L'utilisation répétitive du poussoir sur les ingrédients tendres pourrait nuire à la qualité du jus.

ÉTAPE 4 : Utiliser le bouchon intelligent pour préparer des mélanges de jus, ÉTAPE 4 : empêcher le jus de sortir, ou après la préparation d'un jus différent.

- En effectuant l'extraction du jus avec le bouchon intelligent fermé, vous pouvez créer différents mélanges de jus lorsque différents fruits et légumes sont utilisés, lait, bananes, haricots etc.
- Une fois l'extraction du jus terminée, fermer le bouchon intelligent pour éviter une fuite de jus, surtout lorsque vous enlevez le bol d'extraction de jus de la base.
- Lorsque vous préparez des jus différents, rincez rapidement pour éliminer les saveurs de chaque jus avant de passer au jus suivant. Pour cela, versez un verre d'eau dans l'extracteur de jus et le faire fonctionner avec le bouchon intelligent fermé.
- Laisser le bouchon intelligent ouvert lors de l'extraction des jus jusqu'à ce qu'il y ait une mousse excessive lors de l'extraction (comme les pommes et le céleri p. ex.).
- Faire très attention lorsque vous faites fonctionner avec le bouchon intelligent fermé. Le jus pourrait déborder si la quantité recueillie dans le récipient d'extraction de jus dépasse sa capacité, telle que marquée sur le récipient.

ÉTAPE 5 : Après extraction complète du jus et de la pulpe, éteindre

- Si l'extraction du jus des ingrédients insérés dans le bol d'extraction n'est pas complète, il se peut qu'il soit difficile d'ouvrir le
 - Après chaque extraction, laisser l'extracteur de jus fonctionner 30 secondes de plus pour extraire la pulpe restante.
 - Lorsque le couvercle est coincé, appuyer sur les boutons ARRIÈRE - ARRÊT - AVANCE dans l'ordre; répéter l'opération 2 ou 3
 - » Selon les ingrédients, verser de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur du bol d'extraction de jus et puis essayer d'enlever le couvercle.
- fois pour débloquer les ingrédients. Puis placer les mains sur le couvercle et appuyer fermement tout en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.






CONSEILS D'UTILISATION

1. La vis pourrait être endommagée si on fait fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients.
2. Ne pas faire fonctionner l'extracteur de jus plus de 30 minutes sans interruption; cela pourrait endommager le moteur à cause de la surchauffe. Après une utilisation continue, arrêter l'extracteur de jus et le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le réutiliser.
3. Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation. Au besoin, se servir du poussoir fourni.
Les objets insérés dans le tube d'alimentation durant le fonctionnement pourraient coincer et endommager les pièces de l'extracteur de jus et/ou causer des blessures.
4. Ne pas mettre dans l'extracteur de jus des ingrédients séchés ou durs, tels que des grains entiers, des fruits à pépins durs ou de la glace.
Ils pourraient endommager les pièces de l'extracteur de jus (le bold d'extraction de jus, la vis d'extraction de jus et le filtre, p. ex.).
 - Les haricots ou les grains peuvent être utilisés s'ils ont été bouillis ou trempés toute la nuit.
 - Les fruits à noyaux et à pépins durs (tels que les nectarines, les pêches, les mangues et les cerises) doivent être dénoyautés avant d'en extraire le jus.
 - Lorsqu'en utilise des fruits congelés contenant des petits pépins, tels que des raisins, les décongeler complètement avant de les insérer dans l'extracteur de jus.
5. Ne pas utiliser des ingrédients à teneur excessive d'huile végétale ou de graisse animale. Si l'huile végétale/animale entre en contact avec la vis d'extraction de jus, elle peut en affecter le rendement, et même l'endommager.
6. Ne pas remettre la pulpe extraite dans l'extracteur de jus. elle pourrait entraîner l'arrêt de l'appareil ou empêcher le couvercle de s'ouvrir.
7. Après extraction du jus des ingrédients qui contiennent des pépins comme les raisins, bien nettoyer toutes les fentes au fond de la vis d'extraction de jus.

INGRÉDIENTS

La garantie devient nulle si l'extracteur de jus est endommagé à cause de la négligence du propriétaire ou d'un non respect des instructions indiquées dans le manuel de l'utilisateur.

NE PAS METTRE LES INGRÉDIENTS SUIVANTS DANS L'EXTRACTEUR DE JUS:

Pépins durs		Pêches, nectarines, abricots, prunes, mangues, etc. Enlever les pépins durs des ingrédients avant d'en extraire le jus.
Peaux dures ou non comestibles		Ananas, melons, mangues, oranges, etc. Peler les ingrédients avant d'en extraire le jus.
Fruits congelés ou glace		Fruits congelés : fraises, bleuets, framboises, Les décongeler complètement avant d'en extraire le jus. Ne pas utiliser de la glace.
Huile végétale ou animale		Graines de sésame, beurre, margarine, etc. Ne pas extraire des ingrédients contenant de l'huile végétale ou animale; ça pourrait affecter le rendement de l'extracteur de jus, et même l'endommager.
Huile végétale ou animale		Noix de Coco, canne à sucre, grains entiers, Ne pas extraire du jus des ingrédients qui ne contiennent pas d'eau.

Comprendre les caractéristiques de chaque ingrédient et la manière optimale de l'utiliser, vous permet d'obtenir des jus de meilleure qualité.

L'extracteur de jus est un produit innovant qui utilise une technologie brevetée de broyage auralentique qui permet d'extraire efficacement du jus des ingrédients. L'extracteur de jus est conçu pour obtenir les meilleurs résultats des ingrédients à composition ferme et à haute teneur en eau. Pour obtenir les meilleurs résultats, chaque ingrédient devrait être préparé et utilisé pour l'extraction selon les caractéristiques et propriétés qui lui sont propres.

INGRÉDIENTS

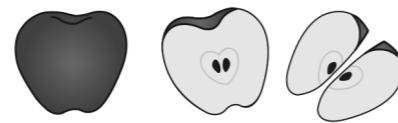
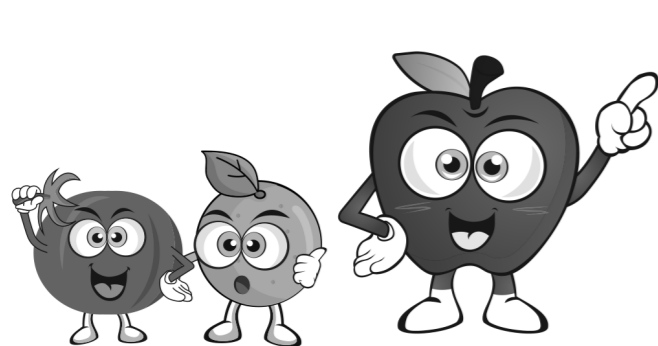
AVANT D'UTILISER

- Si l'extracteur de jus est bouché ou si le couvercle ne s'ouvre pas, appuyer sur le bouton **ARRIÈRE (REVERSE)** et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que le couvercle se débloque. Répéter l'opération **ARRIÈRE-ARRÊT-AVANCE**, au besoin.
- Continuer de faire fonctionner l'extracteur de jus jusqu'à ce que l'extraction du jus de tous les ingrédients insérés dans le bol d'extraction soit complète. Il se peut qu'il soit difficile d'ouvrir le couvercle s'il y reste beaucoup de pulpe dans l'extracteur de jus.

RENDEMENT EN JUS

- Pour optimiser l'extraction et maximiser la quantité de jus, couper les ingrédients suivant les instructions données dans cette section.
- Insérer les ingrédients doucement tout en surveillant l'extraction du jus. La quantité de jus extraite peut varier selon la vitesse d'extraction.

FRUITS ET LÉGUMES TENDRES (ex: oranges, tomates.)



1 à 4 morceaux

- Peler les oranges, tomates et pommes; enlever la tige.
- Si les ingrédients sont plus gros que le tube d'alimentation, les couper en morceaux pour pouvoir les insérer dans le tube d'alimentation.
- Les fruits qui contiennent des pépins doivent être épépinés avant d'en extraire le jus. Couper les ingrédients en 1-4 morceaux puis les insérer doucement dans le tube d'alimentation.

CONSEILS DE PRÉPARATION :

Couper en 1 à 4 morceaux.

CONSEILS D'EXTRACTION:

- Insérer les ingrédients doucement; un morceau à la fois
- Se servir du poussoir pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation (le poussoir permet aussi d'empêcher que le jus ne sorte du tube d'alimentation lors de l'extraction des ingrédients à haute teneur en eau)
- * Laisser le bouchon intelligent ouvert lors de l'extraction du jus d'ingrédients qui génèrent une mousse excessive durant l'extraction (la mousse peut s'accumuler si le bouchon intelligent est fermé)
- * Il est recommandé de consommer le jus dans les 48 heures suivant son extraction. Selon la densité des ingrédients, des couches peuvent se former sur le jus extrait avec le temps.
- S'il y a trop de mousse, utiliser un filtre fin pour l'éliminer du jus.
- Lors du broyage d'un ingrédient par la vis d'extraction de jus, l'ingrédient pressé peut projeter du jus à travers le tube d'alimentation. Se servir du poussoir pour empêcher la fuite de jus durant l'extraction.

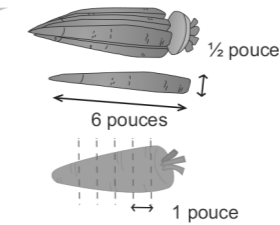
INGRÉDIENTS

- En maintenant le bouchon intelligent fermé lors de l'extraction, on peut créer des mélanges de jus de plusieurs fruits, légumes et liquides
- Après extraction, fermer le bouchon intelligent pour empêcher la fuite du jus, en particulier lorsque vous enlevez le bol d'extraction de la base.
- Lorsque vous préparez des jus, rincer rapidement les saveurs restantes en versant un verre d'eau dans l'extracteur de jus et en le faisant fonctionner avec le bouchon intelligent fermé.
- Laisser le bouchon intelligent ouvert lors de l'extraction du jus d'ingrédients qui génèrent une mousse excessive (pommes, céleri, p. ex.).
- Faire très attention lorsque vous faites fonctionner l'extracteur de jus avec le bouchon intelligent fermé. Le jus pourrait déborder si la quantité recueillie dans le bol d'extraction de jus dépasse sa capacité telle que marquée sur le bol d'extraction de jus

AJUSTER LA QUANTITÉ DE PULPE DANS LE JUS

- Selon l'ingrédient, il se peut qu'il y ait plus de pulpe dans le jus lorsque vous faites l'extraction pendant un certain temps sans interruption
- Pour réduire la quantité de pulpe, démonter l'ensemble de haut et le laver fréquemment

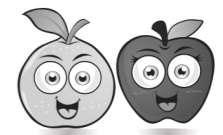
FRUITS ET LÉGUMES DURS (ex: carottes, pommes de terre, betteraves et épinards,):



Les fruits et légumes durs pourraient exercer une pression excessive sur le moteur et entraîner son calage.



Tremper dans de l'eau froide avant l'extraction du jus et couper dans des tailles appropriées.



Pour augmenter la quantité de jus extraite, utiliser des fruits et légumes à haute teneur en eau.

CONSEILS DE PRÉPARATION

- Couper les ingrédients en tranches d'une épaisseur de 1 pouce ou les couper en morceaux de 1 pouce de largeur et de 2 à 6 pouces de longueur.
- Tremper les ingrédients durs comme les carottes et le gingembre dans de l'eau froide avant l'extraction du jus.

CONSEILS D'EXTRACTION:

- Insérer les ingrédients doucement, une pièce à la fois.
- Régler la vitesse d'extraction de chaque ingrédient pour une extraction complète.
- Pour maximiser la quantité de jus extraite, utiliser des ingrédients à haute teneur en eau.

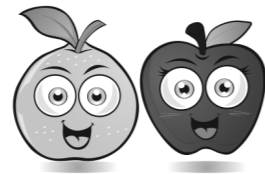
INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS CONTENANT DE PETITS PÉPINS (framboises, grenades, raisins, p. ex.):

Insérer doucement les ingrédients contenant de petits pépins pour éviter que les pépins ne bouchent le filtre.



Insérer les ingrédients doucement pour minimiser la quantité de pépins qui restent dans le filtre.



Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des ingrédients à plus haute teneur de liquides (pommes, poires,)



CONSEILS DE PRÉPARATION:

- Lors de l'extraction de jus d'ingrédients surgelés (framboises, braises, p. ex.), les décongeler complètement au préalable.
- Rincer soigneusement les ingrédients comme les raisins. Enlever les raisins et jeter la tige.
- Pour les grenades, jeter la peau et utiliser seulement la partie interne.

CONSEILS D'EXTRACTION:

- Selon la taille des raisins, insérer 3 à 5 raisins à la fois tout en surveillant la quantité de jus extraite.
- Décongeler les ingrédients congelés comme les grenades et les framboises puis insérer environ une cuillère à soupe (5 g) à la fois.
- Les ingrédients congelés perdent généralement une quantité significative de liquide lors de la congélation. Lors de l'extraction de jus, mélanger avec du lait ou du yaourt pour compenser les pertes de liquides.

ATTENTION

Si le couvercle ne s'ouvre pas à cause de l'accumulation excessive de petits pépins dans le bold d'extraction de jus, faire fonctionner l'extracteur de jus en continu pendant 30 secondes pour déloger les pépins restants. Si le couvercle reste toujours coincé, répéter ARRIÈRE - ARRÊT - AVANCE jusqu'à ce que les ingrédients soient délogés. Puis tourner le couvercle pour l'ouvrir, en exerçant dessus une pression vers le bas avec les paumes (selon l'ingrédient, verser de l'eau dans le tube d'alimentation pour un rinçage rapide afin de faciliter le déblocage des pépins).

INGRÉDIENTS

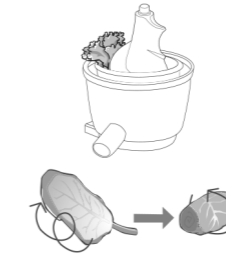
INGRÉDIENTS FIBREUX ET/OU FEUILLUS ET DURS (ex: céleri, chou frisé, ananas,):

Les ingrédients fibreux comme le céleri et le chou frisé devraient être coupés en petits morceaux avant d'en extraire le jus.

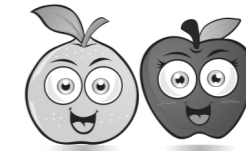
Si la sortie de pulpe est bloquée par les ingrédients fibreux, appuyer sur les boutons ARRIÈRE-ARRÊT-AVANCE dans cet ordre; répéter l'opération 2-3 fois.



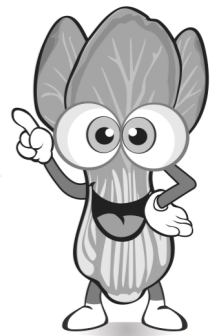
Lors de l'extraction du jus d'ingrédients feuillus, tels que le céleri et le chou frisé, ne pas extraire plus de 500 g par session. Pour obtenir les meilleurs résultats, démonter et laver l'ensemble de haut avant de reprendre l'extraction



Si les ingrédients feuillus s'enroulent autour de la vis d'extraction de jus, ouvrir le couvercle et enlever les fibres avant de reprendre l'extraction



L'extraction du jus d'ingrédients à haute teneur en liquide, comme les carottes et les pommes, donne de meilleurs résultats : Ingrédients fibreux : 9 :1 ratio recommandé



CONSEILS DE PRÉPARATION:

- Tremper les ingrédients fibreux dans de l'eau froide pendant 30 minutes environ avant de les couper.
- Séparer les tiges. Couper les tiges extérieures qui sont épaisses et dures en morceaux d'une longueur de 4 pouces ou moins.

CONSEILS D'EXTRACTION: EXTRACTION

- Insérer les ingrédients préparés doucement, une pièce à la fois.
- N'insérer de nouveaux ingrédients qu'après extraction complète du jus des ingrédients déjà insérés. 1) Rouler les feuilles avant de les insérer dans l'extracteur de jus.
- 2) Insérer la partie feuillue des ingrédients en premier, puis alterner entre parties feuillues et liges.
- 3) Pour les ingrédients comme le jeune blé, prendre une poignée et l'insérer dans une botte.

ATTENTION

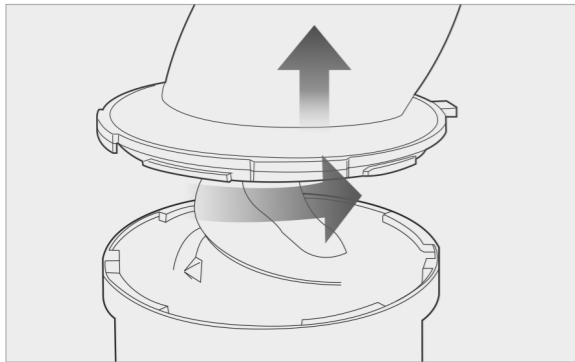
- Les fibres des ingrédients durs comme le céleri pourraient s'enrouler autour de la vis d'extraction de jus et affecter le rendement de l'extracteur de jus. Couper les tiges qui sont épaisses et dures en morceaux de 4 pouces de longueur ou moins.
- La mousse peut se former lors de l'extraction du jus à partir d'ingrédients fibreux. Seservir du filtre pour enlever la mousse avant de servir.
- Pour les ingrédients comme l'ananas, couper l'écorce de l'ananas et couper autour du noyau fibreux. Couper ensuite la chair de l'ananas en petites morceaux.
- La quantité recommandée d'extraction de jus est de 500 g par session. Lorsque vous faites l'extraction de plus de 500 g, laver l'ensemble de haut avant de reprendre l'extraction.

DÉMONTAGE ET ENTRETIEN

- 1 Éteindre l'appareil et débrancher la prise d'alimentation de la prise murale.

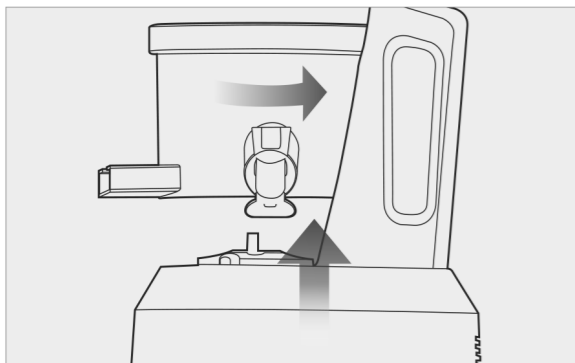
N.B. | • Extraire toute la pulpe restante dans le bol d'extraction de jus avant d'arrêter l'appareil.
• Pour faciliter le nettoyage, faire fonctionner l'extracteur de jus 30 secondes de plus après l'extraction complète du jus.
• Si le couvercle est coincé, appuyer sur les boutons **ARRIÈRE - ARRÊT - AVANCE** dans cet ordre; répéter l'opération 2 à 3 fois pour le débloquer. Puis placer les mains sur le couvercle et appuyer fermement vers le bas tout le tournant en sens contraire aux aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.

- 2 Pour ouvrir le couvercle, le tourner en sens contraire des aiguilles d'une montre.



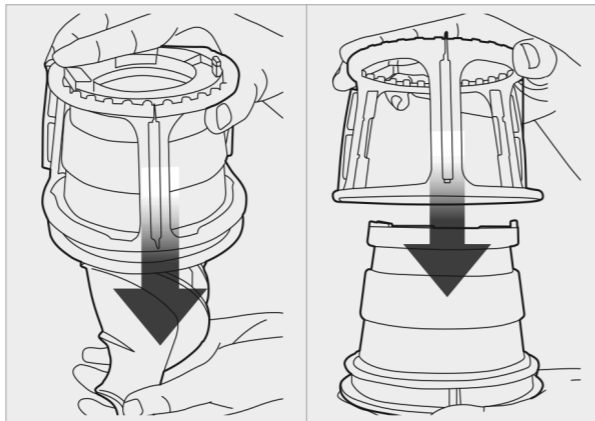
N.B. | Lorsque vous déplacez l'appareil, ne pas le tenir par le tube d'alimentation; le tenir plutôt par la base ou par la manche.

- 3 Placer le bol sur la base de sorte que la flèche grise marquée dessus soit alignée avec la flèche noire marquée sur la base



Pour ouvrir le couvercle, le tourner en sens contraire des aiguilles d'une montre.

- 4 Enlever la vis d'extraction de jus, le filtre et l'essuyeur rotatif du bol d'extraction de jus. Nettoyer à l'aide de la brosse fournie.



N.B. | • Nettoyer l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation. Si les résidus restant dans l'extracteur de jus séchent, ils pourraient rendre difficile le démontage et le nettoyage. L'accumulation excessive de résidus peut affecter le rendement futur de l'appareil.
• Pour faciliter le démontage, placer l'ensemble de haut dans l'évier et faire couler l'eau dessus.
• Bien sécher le bas de la vis d'extraction là où il se raccorde à l'arbre du cylindre métallique sur la base.

- 5 Place the bol d'extraction de jus sous de l'eau courante et débrancher la silicone de compression pour nettoyer le bec verseur de pulpe,



Conseil | Tremper le bol d'extraction de jus dans une solution d'eau tiède au bicarbonate de soude ou avec un peu d'eau de javel pour nettoyer l'excès d'accumulation.

ATTENTION

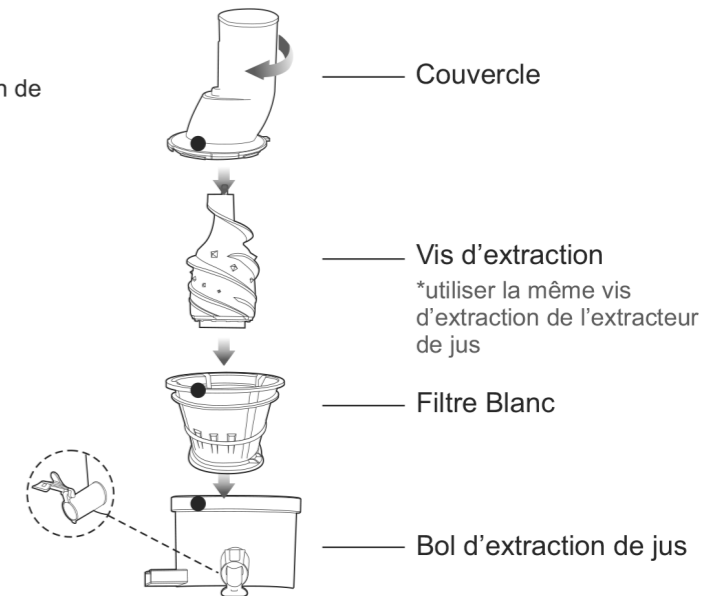
Avant utilisation, s'assurer que la couverture de la silicone est placée correctement

- 1 Pour monter l'ensemble de haut, placer la vis d'extraction et le filtre blanc dans le bol d'extraction de jus puis fermer le couvercle.

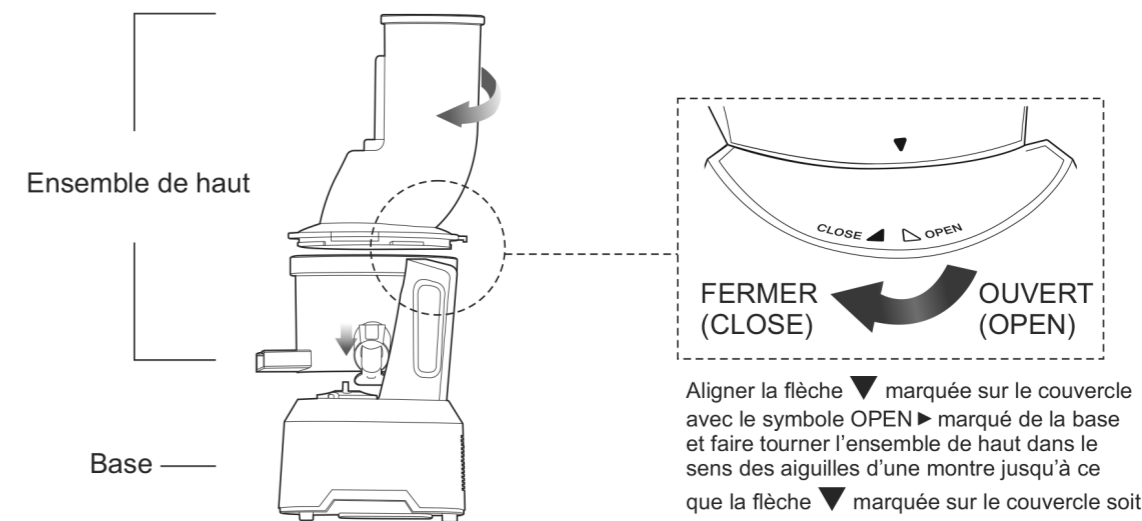
1) Insérer le filtre blanc dans le bol d'extraction de jus en alignant les points rouges ● marqués sur le filtre blanc et sur le bol d'extraction.

2) Insérer la vis d'extraction dans le filtre blanc en un mouvement circulaire.

3) Placer le couvercle sur le bol d'extraction de jus en alignant les points rouges ● marqués sur le couvercle et sur le bol d'extraction de jus. Puis, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit fermé. Lorsque vous utilisez le filtre blanc, toujours laisser le bouchon intelligent ouvert



- 2 Placer l'ensemble de haut déjà monté sur la base.



Aligner la flèche ▼ marquée sur le couvercle avec le symbole OPEN ► marqué de la base et faire tourner l'ensemble de haut dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ marquée sur le couvercle soit sur la position FERMER (CLOSE ◀).

CAUTION

Le filtre blanc est utilisé seulement pour les ingrédients congelés. Selon le type d'ingrédients, les laisser se décongeler de 5 à 20 minutes avant de les utiliser. Traiter une petite quantité à la fois.



- Ne pas utiliser de la glace ou des ingrédients traités contenant de l'huile végétale ou animale. Ça pourrait causer un fonctionnement défectueux de l'appareil.
- Enlever les pépins durs des ingrédients et peler les ingrédients avant extraction.

OPTION | ACCESSOIRE À SMOOTHIE

1

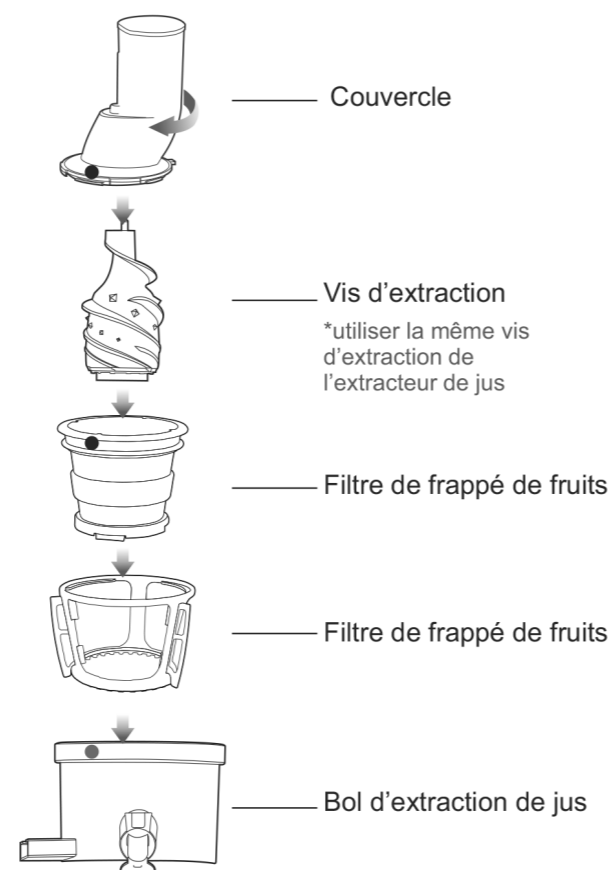
Pour assembler l'ensemble de haut, placer la vis d'extraction et le filtre de frappé de fruits dans le bol d'extraction de jus et fermer le couvercle.

1) Insérer l'essuyeur rotatif et le filtre de frappé de fruits dans le bol d'extraction de jus tout en alignant les points rouges ● marqués sur le filtre de frappé de fruits et sur le bol d'extraction de jus.

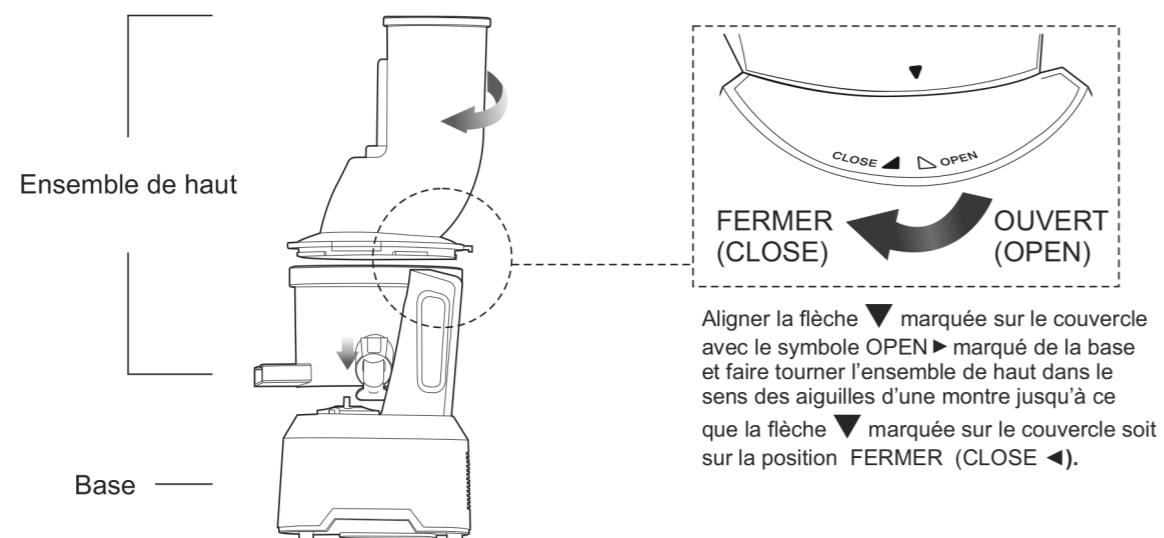
2) Insérer la vis d'extraction dans le filtre de frappé de fruits en un mouvement circulaire

3) Placer le couvercle sur le bol d'extraction de jus en alignant les points rouges ● marqués sur le couvercle et sur le bol d'extraction de jus. Puis, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermé.

* lorsqu'on utilise le filtre de frappé de fruits, s'assurer que bouchon intelligent soit fermé pour obtenir un meilleur frappé de fruits.



2 Placer l'ensemble de haut déjà monté sur la base.



OPTION | ACCESSOIRE À SMOOTHIE

ATTENTION

Lorsque vous utilisez des ingrédients congelés, les décongeler d'abord pendant 5 à 20 minutes environ avant de les utiliser.
(Le temps de décongélation des ingrédients dépend du temps qu'ils ont passé au congélateur et de la température à laquelle ils ont été conservés.)

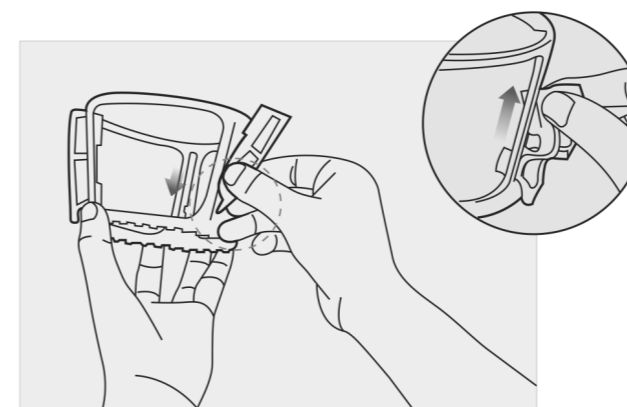


Lorsque vous préparez un frappé aux fruits, ajouter du lait ou d'autres liquides entre les ingrédients. Vérifier la consistance du frappé de fruits en regardant à travers le bol d'extraction de jus, et ajouter plus de liquide au besoin.

- Ne pas insérer des ingrédients à base de glace, de viande, d'huile ou de graisse. Ces ingrédients pourraient endommager les composants.
- Enlever les pépins durs ou épais et les noyaux ou peler avant d'utiliser les ingrédients

COMMENT NETTOYER LES ESSUYEURS DE SILICONE

Vous pouvez détacher les essuyeurs de silicone pour les nettoyer. Après nettoyage, remettre les essuyeurs de silicone sur le cadre, tel que montré dans l'image.



Conseil | Insérez dans la fente la queue pointant

L'extracteur de jus n'a pas de courant électrique :

- Vérifier si le cordon d'alimentation est branché correctement.
- Vérifier si le couvercle et le bol d'extraction de jus sont montés correctement.
- Vérifier si l'ensemble de haut et la base sont montés correctement.
- L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si pièces ne sont pas montés correctement.

La quantité de jus extraite est faible:

- Différents ingrédients contiennent différentes quantités de liquides qui produiront différentes quantités de jus.
- Si les ingrédients ne sont pas frais, ils pourraient contenir moins de liquide, et donneront donc moins de jus.
- Vérifier si la silicone de compression est bien insérée.
- Si l'ingrédient a une faible teneur en eau, en le tremper dans l'eau avant de commencer l'extraction on obtient un meilleur résultat.
- Si on extrait du jus d'ingrédients contenant de petits pépins, après quelques portions, la quantité de jus extraite peut baisser. Pour obtenir de meilleurs résultats, démonter l'ensemble de haut et le laver avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
- L'accumulation des résidus de pépins au fond du filtre peut affecter le rendement de l'extracteur de jus et la quantité totale de jus extraite.

Il y a trop de pulpe dans le jus:

- Lorsque vous faites de l'extraction en continu, et selon l'ingrédient, le jus pourrait contenir beaucoup de pulpe fine.
- Pour réduire la quantité de pulpe fine, nettoyer l'ensemble de haut fréquemment et en sortir la pulpe.
- Faire passer le jus à travers un filtre fin pour retenir la pulpe.
- Si le filtre et la vis sont endommagés et affectent le rendement de l'extracteur de jus, il est recommandé de les remplacer.
- La durée de vie de chaque pièce varie selon la durée et la méthode d'utilisation ainsi que des ingrédients utilisés pour l'extraction.
- En insérant trop d'ingrédients à la fois, on risque de causer l'arrêt fréquent de l'extracteur de jus, ce qui donnera un jus pulpeux. Insérer les ingrédients doucement et peu à peu.

Le couvercle ne se ferme pas:

- S'assurer que la vis d'extraction de jus soit poussée à fond dans le filtre pour que le couvercle se ferme correctement.
- Si la vis d'extraction de jus n'est pas placée correctement, le couvercle peut ne pas se fermer.

L'extracteur de jus fait un bruit bizarre:

- Vérifier si les pièces ont été montées correctement.
- Essayer de démonter les pièces et de les monter à nouveau pour vérifier si ce bruit persiste.
- Ne pas mettre l'extracteur de jus en marche à moins qu'il y ait des ingrédients et/ou des liquides dedans.
- La vis pourrait être endommagée si vous faites fonctionner l'extracteur de jus à vide.
- Si l'extracteur de jus fonctionne sans ingrédients, ni liquides, le niveau de bruit pourrait augmenter et pourrait même endommager l'appareil.
- Le bruit de friction de la vis d'extraction de jus et du filtre disparaîtra lorsque ingrédients sont insérés dans l'extracteur de jus.
- Si le bruit se produit lorsque les ingrédients sont insérés dans l'extracteur de jus, vérifier la taille des ingrédients. Ne pas insérer des morceaux d'une épaisseur de plus d'un pouce.
- Selon le type d'ingrédients, les dimensions peuvent être plus petites.
- Un bruit peut se produire si l'extracteur de jus est utilisé sur une surface irrégulière ou inclinée lors du fonctionnement. Placer l'extracteur de jus sur une surface horizontale plate.

La pulpe extraite est très humide:

- Au tout début de l'extraction, la pulpe peut être très humide.
- L'état de l'ingrédient peut affecter la pulpe extraite, en particulier lorsque l'ingrédient n'est pas frais; le jus extrait peut contenir de la pulpe.

L'extracteur de jus s'est arrêté pendant l'extraction:

- Vérifier le cordon d'alimentation et s'assurer qu'il est branché correctement.
- Vérifier que toutes les pièces sont montées correctement.
- En insérant trop d'ingrédients à la fois, on risque de causer l'arrêt de l'extracteur de jus.
- Lorsque l'arrêt de l'extracteur de jus est causé par l'insertion d'une quantité excessive d'ingrédients, appuyer sur les boutons ARRIÈRE ARRÊT- AVANCE dans cet ordre; répéter l'opération 2 à 3 fois.
- Dans la position ARRIÈRE, les ingrédients sont poussés vers le haut, et dans la position AVANCE les ingrédients sont poussés vers le bas.
- Si l'extracteur de jus s'arrête par mesure de protection de la surcharge, le laisser refroidir de 30 minutes à 2 heures avant de l'utiliser à nouveau.
- Si les ingrédients contiennent des pépins durs, épépinez-les avant de commencer l'extraction. Les pépins durs pourraient endommager l'extracteur de jus.

Couches de séparation dans le jus:

- Selon la densité des ingrédients, le jus extrait pourrait former différentes couches. Ce n'est pas la même chose que la séparation due à l'oxydation causée par l'extraction de jus à l'aide d'un extracteur de jus à haute vitesse.

Le couvercle est coincé:

- Une fois l'extraction de jus terminée, laisser fonctionner l'extracteur de jus 30 secondes de plus pour extraire la pulpe restante.
- L'accumulation excessive de pulpe dans l'ensemble de haut pourrait empêcher le couvercle de s'ouvrir. Si ça se produit, appuyer sur les boutons ARRIÈRE-ARRÊT-AVANCE dans cet ordre; répéter cette opération 2 to 3 fois.
- Verser de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur et puis essayer à nouveau d'ouvrir le couvercle.

Jus coule goutte à goutte sur le corps de la base:

- Si la silicone de compression au fond du bol d'extraction de jus n'est pas placée correctement, le jus pourrait s'échapper et couler sur la base de l'extracteur de jus. Avant d'assembler les pièces, s'assurer que la silicone de compression est placée correctement.

Lors du fonctionnement, le bol d'extraction de jus tremble.

- La vis d'extraction de jus et le filtre sont réglés pour écraser et presser les ingrédients. Il est normal que la vis d'extraction de jus et le filtre vibrent. Lorsque l'ingrédient contient une fibre dure, la vibration de l'ensemble de haut pourrait être plus forte.

Est-il possible d'extraire du jus d'ingrédients à fibre dure?

- Les ingrédients comme le céleri ou le gingembre contiennent de longues fibres qui pourraient s'enrouler autour de la vis d'extraction de jus et affecter le rendement de l'extracteur de jus. Lors de l'extraction du jus d'ingrédients fibreux, ne pas recueillir plus d'un litre de jus. Une fois cette quantité extraite, bien nettoyer l'ensemble de haut avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Décoloration des pièces en plastic:

- Après utilisation, si l'extracteur de jus n'est pas nettoyé tout de suite, la pulpe restante à l'intérieur de l'ensemble de haut peut sécher ce qui rendra le démontage et le nettoyage difficiles. Ça pourrait aussi affecter le rendement et la couleur de l'extracteur de jus.
- Les ingrédients riches en caroténoïdes, tels que les carottes et les épinards, pourraient colorer les pièces en plastic. Lorsque les pièces sont colorées par des caroténoïdes, frotter l'huile végétale sur les zones colorées et utiliser un détergent doux pour les nettoyer.
- L'huile végétale ne devrait être utilisée que durant le nettoyage des pièces décolorées. Ne pas utiliser d'huile végétale sur la vis d'extraction de jus ou le filtre. Si l'huile végétale ou la graisse animale entre en contact avec la vis d'extraction de jus ou avec le filtre, elle peut affecter le rendement de l'extracteur de jus et endommager les pièces.
- Vous pouvez détacher les pièces en silicone de l'ensemble de haut pour bien les nettoyer.

Utilisation à des fins autres que l'extraction de jus:

- Cet extracteur de jus est conçu pour extraire du jus d'ingrédients tels que des fruits et les légumes.
- Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale.
- Ne pas extraire du jus d'ingrédients à haut teneur en huile végétale ou animale.
- Si l'huile végétale/animale entre en contact avec la vis d'extraction de jus avec le filtre, elle pourrait affecter le rendement de l'extracteur de jus et endommager les pièces.

TECHNISCHE GEGEVENS

Apareil	Slow Juicer DejeLin
Modèle	SLJ100
Données de raccordement	220 -240 V , 50/60Hz
Puissance	240 W

Dejelin
www.dejelin.be