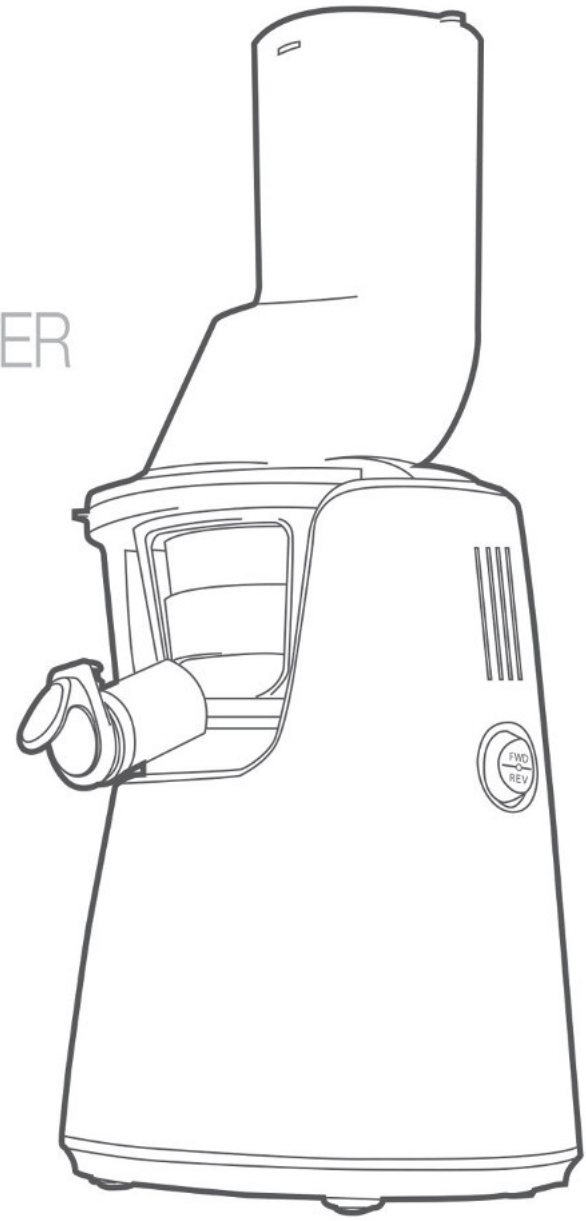
WHOLE SLOW JUICER
MANUALE

- Dopo aver letto il manuale riporlo in un luogo accessibile.
- Il colore dell'apparecchio può essere diverso
- Per uso domestico



CONTENUTI

02 Misure di sicurezza importanti
04 Avvisi di sicurezza
06 Componenti
08 Modalità di montaggio
10 Modalità di funzionamento
12 Suggerimenti di utilizzo
13 Consigli per gli ingredienti
14 Preparazione degli ingredienti
18 Smontaggio e pulizia
20 Come pulire le parti in silicone
21 Opzionale | Come utilizzare l'utensile per la pulizia
22 Opzionale | Come utilizzare il filtro per gelato
24 Opzionale | Come utilizzare il filtro a fori larghi
26 Opzionale | Come utilizzare il filtro per frullati/smoothie
28 Risoluzione dei problemi
30 Specifiche

Misure di sicurezza importanti

Quando si usano apparecchi elettrici seguire sempre le misure di sicurezza di base, compreso quanto riportato di seguito:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il motore o la base dell'unità in acqua o altri liquidi.
3. Tenere l'apparecchio sotto stretta osservazione se viene utilizzato da o in presenza di bambini
4. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'unità non è in uso, prima di inserire o rimuoverne delle parti e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con parti in movimento.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dalla fabbrica o da un centro assistenza autorizzato per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto
9. Non lasciar pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
10. Assicurarsi sempre che il coperchio dell'estrattore sia bloccato saldamente prima di accendere il motore. Non allentare i morsetti durante il funzionamento dell'estrattore.
11. Assicurarsi di posizionare l'interruttore su OFF (spento) dopo ogni utilizzo dell'estrattore. Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di procedere allo smontaggio dell'unità.

12. Non mettere le dita o altri oggetti nell'apertura dell'estrattore durante il suo funzionamento Se del cibo si deposita sull'apertura, utilizzare un pestello per cibo o un pezzo di frutta o verdura per spingere verso il basso.
    Quando questo metodo non è applicabile, spegnere il motore e smontare l'estrattore per rimuovere il cibo rimanente.
13. Non utilizzare l'apparecchio se il setaccio è danneggiato.
14. Se viene fornito un contenitore per la separazione della polpa, non operare se questo non è in posizione.
15. Non modificare mai l'apparecchio.
16. Non utilizzare l'apparecchio per uno scopo diverso da quello previsto nel manuale.
17. L'apparecchio deve essere utilizzato per un periodo di tempo limitato.
18. Questo apparecchio non è pensato per essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, mancanza di esperienza e conoscenza, senza che abbiano prima preso conoscenza delle istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la sua sicurezza.

Conservare le presenti istruzioni

- **Si prega di seguire attentamente le istruzioni riportate nel manuale.**
  (L'apparecchio non può essere coperto dalla garanzia di fabbricazione se viene utilizzato in maniera anomala).
- **Conservare le istruzioni per riferimenti futuri.**

AVVISI DI SICUREZZA

Le seguenti precauzioni vengono riportate per garantire la sicurezza dell'utente. Si prega di leggerle attentamente e di prestare attenzione quando si utilizza l'apparecchio.

⚠ **Avvertenza** : Avverte sul rischio di morte o lesioni gravi.
Attenzione : Avverte sul rischio di guasti o danni all'apparecchio.

Vietato
Seguire le istruzioni
Scollegare la spina
Non smontare
Adottare misure adeguate
Pericolo scosse elettriche

Non collegare più cavi di alimentazione su una singola presa durante il funzionamento.
→ Rischio di esplosione o incendio

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
→ Rischio di scosse elettriche.

Non lasciare l'apparecchio incustodito. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando non è in uso.

Usare un panno asciutto per pulire il cavo di alimentazione se è sporco o bagnato.
→ Rischio di scosse elettriche o incendio

Non far cadere l'apparecchio né applicarvi troppa forza.
→ Rischio di danneggiamento o rottura dell'apparecchio

Non scollegare la spina tirando il cavo di alimentazione.
→ Rischio di danneggiamento del cavo di alimentazione e di scosse elettriche.

Non infilare dita o altri oggetti nel tubo di alimentazione durante il funzionamento dell'unità.
→ Rischio di lesioni.

AVVISI DI SICUREZZA

Non mettere i pezzi dell'apparecchio in lavastoviglie o in acqua molto calda.
→ Le parti possono usurarsi più rapidamente.

Non riparare, smontare la base o personalizzare l'apparecchio.
→ L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente e innescare incendi, provocare scosse elettriche o lesioni.

Non utilizzare l'apparecchio su una superficie irregolare.
→ Rischio di malfunzionamento correlato a una possibile caduta dell'apparecchio.

Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e riporlo in un luogo sicuro.
→ Rischio di lesioni.

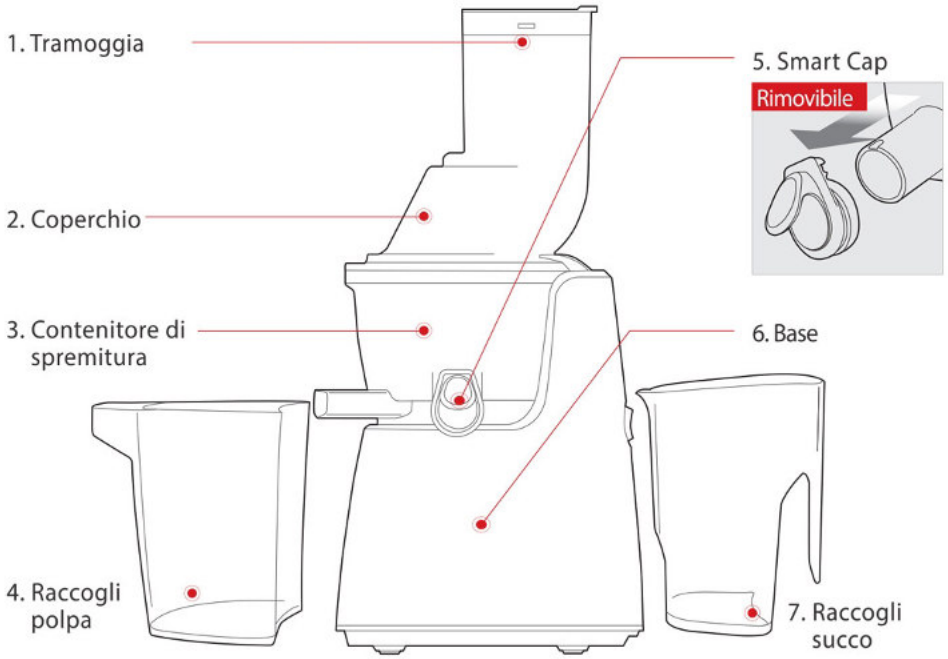
Non conservare o utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di un dispositivo di riscaldamento.
→ L'apparecchio può scolorirsi o deformarsi.

Non utilizzare sostanze chimiche pericolose per la pulizia dell'apparecchio o spray infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
→ Rischio di variazione del colore dell'apparecchio e di incendio.

Per proteggere il cavo di alimentazione, non piegarlo con forza o metterci un oggetto pesante sopra.
→ Rischio di corto circuito o addirittura incendio.

Azionare l'estrattore senza ingredienti può causare danni alla coclea.

COMPONENTI



8. Spatola rotante

9. Filtro

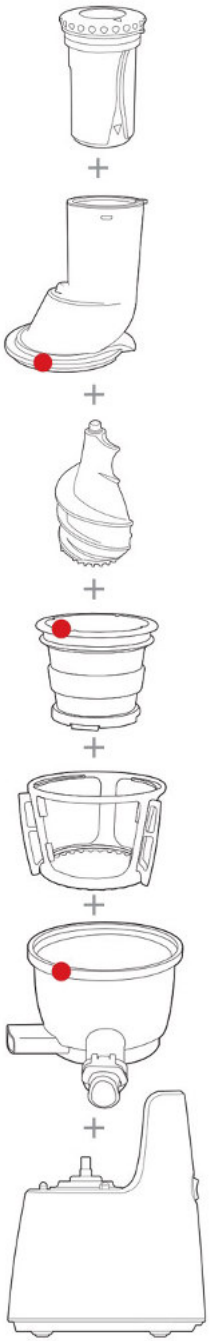
10. Coclea

11. Pestello

12. Spazzola per pulizia

13. Spazzola rotante

14. Spazzola rotonda (optional)



Pestello

Allineare i punti ● e inserire il pestello.

FASE 1

Montaggio dei componenti

Allineare i punti rossi ● su ogni parte e assemblare nell'ordine indicato. Una volta montato il tutto, ruotare il coperchio in senso orario per chiuderlo.

FASE 2

Montaggio dei componenti e della base

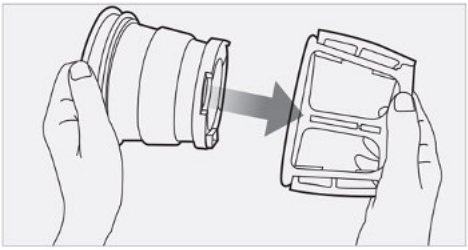
Posizionare il coperchio sul contenitore di spremitura. Allineare la freccia in giù ▼ sul coperchio con il simbolo ◺ OPEN sulla base e ruotare fino alla posizione di chiusura ◢ CLOSE.

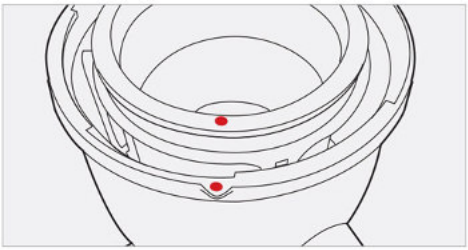
MODALITÀ DI MONTAGGIO

FASE 1 Montaggio dei componenti

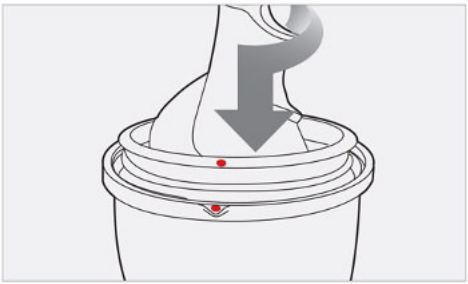
Controlli da eseguire prima della messa in funzione	• Lavare i componenti prima del loro primo utilizzo. • Sincerarsi che il tappo e l'anello di silicone siano assemblati correttamente.

1 Montare il filtro all'interno della spatola rotante e in seguito porre il tutto nel contenitore di spremitura in modo che il punto ● sul filtro sia allineato con il punto ● del contenitore di spremitura.



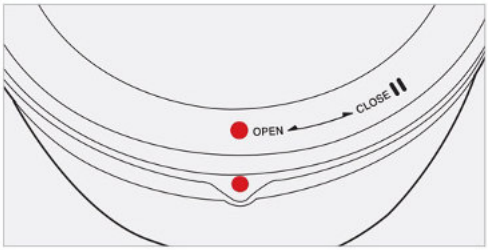


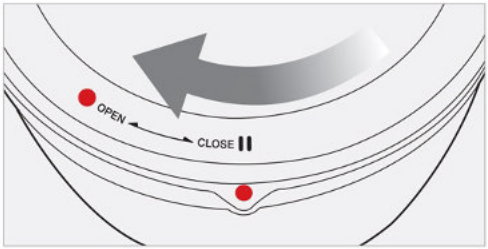
2 Posizionare la vite di spremitura nel filtro. Ruotarla e premerla verso il basso finché non emette un clic e non assume la posizione corretta.



Nota | Per poter chiudere il coperchio, la vite di spremitura deve essere correttamente bloccata.

3 Posizionare il coperchio sul contenitore di spremitura allineando il punto ● sul coperchio con il punto ● sul contenitore di spremitura. Ruotare in senso orario per chiudere allineando il punto ● sul coperchio con il simbolo ❚❚.

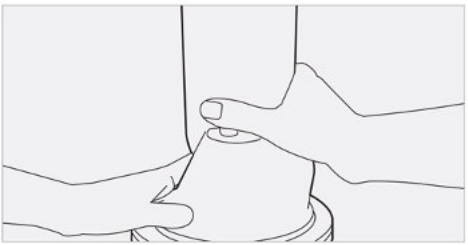




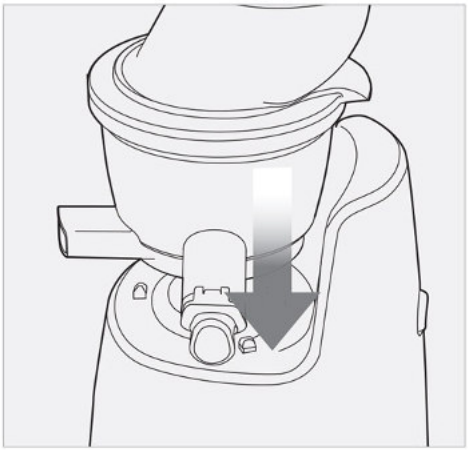
FASE 2 Montaggio dei componenti e della base

CONSIGLIO

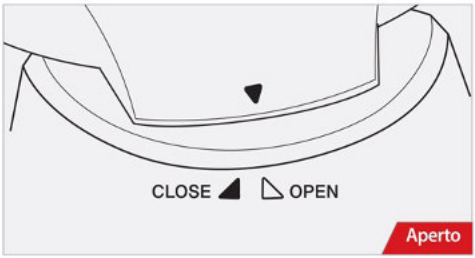
Per assemblare con facilità, tenere il coperchio afferrando la tramoggia e ruotare in senso orario come illustrato.

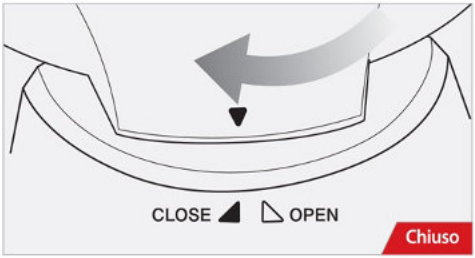


4 Posizionare il coperchio sul contenitore di spremitura. Allineare la freccia ▼ sul coperchio con il simbolo ◺OPEN (aperto) sulla base, quindi ruotare fino alla posizione ◢CLOSE (chiuso).



5 Simboli OPEN (aperto) e CLOSE (chiuso) sulla base.





Nota | L'estrattore non funzionerà se la freccia in giù sul coperchio non è perfettamente allineata con il simbolo ◢CLOSE della base.

6 Posizionare il raccogli polpa sotto il beccuccio della polpa e il raccogli succo sotto il beccuccio di raccolta succo come mostrato nella figura.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

FASE 1 Dopo aver preparato gli ingredienti, connettere il cavo di alimentazione a una presa.

Nota |
- Non toccare il cavo con le mani bagnate.
- Rischio di scariche elettriche, cortocircuito o incendio.
- Controllare che la presa di corrente a muro sia sicura.

FASE 2 Premere il tasto FORWARD (avanti) per avviare l'apparecchio

Nota |
- Avanti : risucchia e tritura lentamente gli ingredienti.
- Indietro (reverse) : rilascia gli ingredienti e li disincastra.

Se gli ingredienti si incastrano nella vite e il coperchio non si apre, premere il tasto OFF (spento). In seguito, premere e tenere premuto il tasto REVERSE (indietro) fino a quando gli ingredienti non si disincastrano. Ripetere REVERSE (indietro) – OFF (spento) – FORWARD (avanti) a seconda delle necessità.

Se l'estrattore si arresta durante il funzionamento:

Portare il tasto in posizione OFF, premere e tenere premuto il tasto REVERSE (indietro) fino a quando gli ingredienti non iniziano a disincastrarsi.
Ripetere la sequenza REVERSE (indietro) – OFF (spento) – FORWARD (avanti) a seconda delle necessità.

AVANTI : fa avanzare il cibo verso la coclea
OFF : arresta il funzionamento
INDIETRO : spinge il cibo verso la tramoggia

Nota |
- REVERSE (indietro) : premendolo si disincastrano gli ingredienti.
  (Il tasto REVERSE funziona solo tenendolo premuto.)
- L'interruttore OFF (spento) fa in modo che l'estrattore si arresti totalmente. Premere quindi il tasto REVERSE (indietro).
  (Tenere premuto il tasto REVERSE (indietro) per 2-3 secondi e rilasciarlo. Ripetere in base alle necessità) (Far in modo che l'estrattore si arresti completamente prima di premere il tasto REVERSE (indietro). In caso contrario, l'estrattore potrebbe funzionare male).
- Se l'estrattore non funziona ancora, smontare e pulirne i componenti prima di rimetterlo in funzione.

FASE 3 Inserire gli ingredienti preparati nell'estrattore, un pezzo alla volta.

Nota |

- Verdure fibrose a foglia (sedano, cavolo, ecc):
  - » Separare ogni stelo. Tagliare gli steli più esterni, che sono più spessi e duri, in pezzi da 10cm o meno.
  - » Avvolgere le verdure a foglia prima di inserirle nell'estrattore. Alternate foglie e steli.
- Prima di estrarre rimuovete i noccioli duri e i semi dagli ingredienti.
- Quando si utilizza frutta surgelata con piccoli semi, assicuratevi che anche i semi siano completamente scongelati.
- Inserite gli ingredienti un pezzo per volta.

Consiglio |

- Allineare i punti ● e inserire il pestello.
- Dopo aver inserito gli ingredienti utilizzare il pestello, se necessario. Schiacciare troppo con il pestello può pregiudicare la qualità del succo.
  - » Per ingredienti morbidi come pomodori o mele, utilizzare il pestello a intermittenza L'utilizzo costante può pregiudicare la qualità del succo.

FASE 4 Usare lo smart cap per creare succhi misti, per evitare che i succhi sgocciolino e per risciacquare fra le varie estrazioni.

Consiglio |

- Estrarre con lo smart cap chiuso crea succhi misti con frutti e verdure differenti, latte, banane, fagioli e altri ingredienti.
- Dopo la spremitura, chiudere lo smart cap per arrestare lo sgocciolamento del succo, specialmente in caso di smontaggio del contenitore di spremitura dalla base.
- Quando si creano succhi differenti, risciacquare velocemente qualsiasi residuo versando un bicchiere di acqua nell'estrattore con lo smart cap chiuso.

Note |

- Lasciare lo smart cap aperto durante la spremitura di ingredienti che spesso creano schiuma durante l'estrazione (ad esempio mele, sedano).
- Fare molta attenzione quando si opera con lo smart cap chiuso. Il succo potrebbe traboccare se supera la capacità del contenitore di spremitura.

FASE 5 Dopo la completa estrazione del succo e della polpa, spegnere l'unità.

Nota |

- Se gli ingredienti che rimangono nel contenitore di spremitura non vengono estratti completamente, il coperchio non si aprirà con facilità. Dopo ogni estrazione, far funzionare l'estrattore per ulteriori 30 secondi per lasciare che lo stesso estragga la polpa rimanente.
- Quando il coperchio è bloccato, premere nell'ordine i tasti REVERSE – OFF – FORWARD, 2 ~ 3 volte per sbloccarlo. Posizionare la mani sulla parte superiore del coperchio e premerla con fermezza verso il basso in modo da ruotare il coperchio in senso antiorario per aprirlo.
  - » A seconda degli ingredienti, versare l'acqua all'interno dell'estrattore per sciacquare l'interno del contenitore di spremitura e quindi provare a rimuovere il coperchio.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

1. **Azionare l'estrattore vuoto può danneggiare la coclea.**
2. **Non utilizzare l'estrattore ininterrottamente per più di 30 minuti.**
   Il surriscaldamento può danneggiare il motore.
   Dopo un uso continuo, prima di iniziare un'altra sessione, lasciar riposare l'estrattore per 30 minuti.
3. **Non inserire dita o altri oggetti nel tubo di alimentazione. Aiutatevi sempre utilizzando il pestello.**
4. **Durante il funzionamento, non inserire cucchiai, spatole o altri oggetti nell'uscita del succo.**
   Se altri oggetti vengono inseriti nell'uscita del succo durante il funzionamento potrebbero incastrarsi e danneggiare le parti dell'estrattore.
5. **Non inserire cereali integrali secchi, frutta con semi duri o ghiaccio.**
   Rischio di danneggiamento dei componenti dell'estrattore (es. contenitore di spremitura, vite di spremitura e filtro).
   - I fagioli o i cereali possono essere utilizzati se durante la notte sono stati lasciati a bagno o sono stati fatti bollire. (Non usarne più di 500g per volta)
   - La frutta con nocciolo o semi duri (Per esempio: nettarine, pesche, mango, ciliegie) deve essere snocciolata prima della spremitura.
   - Quando si utilizza frutta congelata con piccoli semi come l'uva, scongelarla completamente prima di inserirla nell'estrattore.
   - L'utilizzo di ghiaccio nell'estrattore diminuirà la sua durata nel tempo.
6. **Non usare ingredienti con quantità eccessiva di olio vegetale o grasso animale. Non usare l'estrattore per estrarre l'olio vegetale dagli ingredienti.**
   Se l'olio vegetale/animale raggiunge la vite di spremitura, le prestazioni potrebbero ridursi e la vite potrebbe perfino danneggiarsi.
7. **Non reinserire la polpa estratta nell'estrattore. Ciò può causare l'arresto dell'estrattore o il blocco del coperchio.**
8. **Dopo la spremitura di ingredienti con semi come l'uva, pulire accuratamente tutta la fessura sul fondo della vite di spremitura.**

Danni all'estrattore causati da negligenza del proprietario o dall'inosservanza del presente manuale di istruzioni, invalida il servizio di garanzia.

Non inserire i seguenti ingredienti nell'estrattore:

Semi duri		Pesche, nettarine, albicocche, susine, papaia, mango, ecc. Rimuovere i semi duri prima della spremitura.
Bucce dure o noncommestibili		Ananas, melone, anguria, mango, arancia, ecc. Sbucciare gli ingredienti prima della spremitura.
Frutta congelata o ghiaccio		Fragole, mirtilli, lamponi congelati, ecc. Scongelare completamente i frutti congelati prima della spremitura. Non usare ghiaccio.
Olio vegetale / animale		Semi di sesamo, burro, margarina, ecc. Non estrarre ingredienti contenenti olio vegetale o animale. Ciò può ridurre le prestazioni e persino danneggiare l'estrattore.
Altro		Noce di cocco, canna da zucchero, cereali integrali, ecc. Non estrarre ingredienti che non contengono acqua.

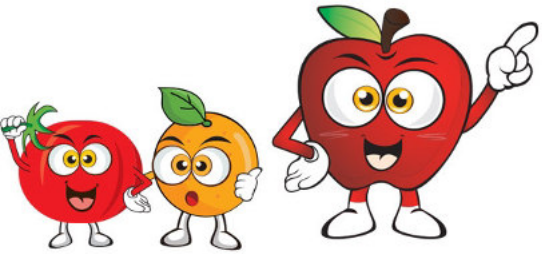
Sperimentare la migliore qualità del succo sulla base della consapevolezza delle caratteristiche di ogni ingrediente e della conoscenza del modo ottimale di utilizzarlo.

L'estrattore silenzioso è un prodotto innovativo che utilizza una tecnologia di triturazione brevettata a bassa velocità al fine di estrarre in maniera efficace il succo dagli ingredienti. L'estrattore è progettato per ottenere il miglior risultato da ingredienti dalla composizione forte e dall'elevato contenuto di acqua. Per il miglior risultato, ogni ingrediente deve essere preparato ed estratto in vari modi, a seconda delle caratteristiche e delle proprietà.

PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Prima della messa in funzione:	• Se l'estrattore è bloccato o se il coperchio non si apre, premere il tasto REVERSE e tenerlo premuto fino a quando non si sblocca. Ripetere la sequenza REVERSE-OFF-FORWARD più volte. • Continuare a far funzionare l'estrattore finché tutto il succo è estratto. Il coperchio potrebbe non aprirsi con facilità se nell'estrattore c'è una quantità abbondante di residui. • Nota che ogni ingrediente rilascia quantità diverse di succo.
Resa del succo:	• Per un'estrazione ottimale e per la massima resa del succo, tagliare gli ingredienti seguendo le istruzioni riportate nella presente sezione. • Inserire gli ingredienti lentamente verificando la modalità di estrazione degli ingredienti. (La resa dell'estrattore può variare a seconda della velocità di spremitura)

Frutti morbidi e verdure: (ad es. arance, pomodori):



1-4 spicchi

- Pelare al vivo le arance, togliere il picciuolo da pomodori e mele.
- Se gli ingredienti sono più grandi del tubo, tagliarli in pezzi di dimensione adatta.
- Togliere i semi dalla frutta prima dell'estrazione. Tagliare in 1-4 spicchi e inserirli adagio.

PREPARAZIONE:

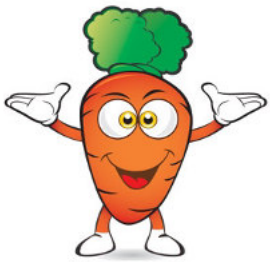
- Tagliare in 1-4 spicchi

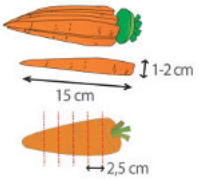
Estrazione:

- Inserire lentamente gli ingredienti un pezzo alla volta.
- Utilizzare il pestello per premere gli ingredienti nell'estrattore. (Questo è utile se il succo spruzza dall'estrattore quando si utilizzano ingredienti ad alto contenuto di acqua)
- Lasciare aperto lo smart cap quando si spremono ingredienti che spesso creano schiuma durante l'estrazione. (Se si spreme con lo smart cap chiuso la schiuma può accumularsi)
- Si consiglia di bere il succo entro 48 ore dalla spremitura. In base alla densità degli ingredienti, con il passare del tempo il succo estratto può gradualmente stratificarsi.
- Se vi è un'eccessiva quantità di schiuma nel succo, utilizzare il filtro per separarla dal succo.
- Quando la coclea spreme un ingrediente, degli schizzi potrebbero uscire dal tubo. Utilizzate il pestello per tenere chiuso il tubo.

Come utilizzare lo Smart Cap:	• La spremitura con lo smart cap chiuso permette la creazione di succhi miscelati con diversi tipi di frutta e verdura e altri liquidi. • Dopo la spremitura , chiudere lo smart cap così da evitare che il succo sgoccioli, specialmente quando si smonta il contenitore di spremitura dalla base • Nel creare diversi tipi di succhi sciacquare velocemente i residui rimasti facendo scorrere un bicchiere di acqua nell'estrattore, lasciando lo smart cap chiuso. • Lasciare lo smart cap aperto quando si spremono ingredienti che spesso creano schiuma durante l'estrazione (ad es. mele, sedano). • Fare molta attenzione quando si opera con lo smart cap chiuso. Il succo potrebbe traboccare se dovesse superare la capacità del contenitore di spremitura.
Regolare la quantità di polpa nel succo:	• A seconda dell'ingrediente, potreste avere più polpa nel succo quando estraete continuamente. • Per ridurre la quantità di polpa, smontare il cestello e risciacquarlo frequentemente.

Frutti e verdure coriacee: (ad es. carote, patate, rape e spinaci)





I frutti e le verdure coriacee possono affaticare il motore e causarne il blocco.

Lasciatele in ammollo in acqua fredda prima di spremere e tagliatele in pezzi della misura idonea.

Per aumentare il rendimento del succo spremere con frutti ad alto contenuto di acqua.

PREPARAZIONE:

- Affettare gli ingredienti a fette di 2,5 cm di spessore e 5-15 cm di lunghezza.
- Lasciare in ammollo ingredienti come carote o zenzero in acqua fredda prima di estrarre.

Estrazione:

- Inserire lentamente gli ingredienti uno alla volta.
- Regolare la velocità di spremitura assicurandosi che gli ingredienti vengano completamente estratti.
- Per massimizzare il rendimento del succo spremere con frutti ad alto contenuto di acqua.

Ingredienti con piccoli semi (ad es. lamponi, melograno, uva):

Inserire gli ingredienti poco per volta per evitare che i semi intasino il filtro.

Inserire gli ingredienti poco alla volta per ridurre la quantità di semi presenti nel filtro.

Per ottenere risultati migliori estrarre assieme ad ingredienti con un alto apporto di liquidi. (ad es. mele, pere)

PREPARAZIONE

- Assicurarsi che i prodotti siano completamente scongelati prima di estrarre (ad es. fragole, lamponi).
- Lavare con cura ingredienti come l'uva. Staccare gli acini e togliere il graspo.
- Per il melograno, scartate la pelle ed estraete solo i semi.

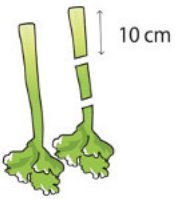
Estrazione

- A seconda della misura dell'uva, inserite 3-5 acini per volta continuando a controllare l'estratto.
- Scongelate la frutta congelata (ad es. melograno e lamponi) poi inseritene 5 gr per volta (circa un cucchiaio).
- Gli ingredienti perdono molto succo durante lo scongelamento. Durante l'estrazione aggiungete del latte o dello yogurt per bilanciare la perdita di liquidi.

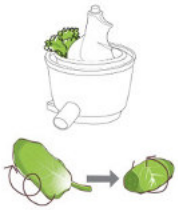
Attenzione | Se il coperchio non si dovesse aprire perché ci sono troppi piccoli semi nella ciotola di estrazione, azionare l'estrattore per circa 30 secondi. Se il coperchio dovessse essere ancora incastrato, ripetere REVERSE - OFF- FORWARD finché gli ingredienti si sbloccano. Posizionare le due mani sul coperchio e premendo verso il basso girare per aprire. (a seconda degli ingredienti, potete anche versare dell'acqua nel tubo di alimentazione per aiutare).

Ingredienti fibrosi e coriacei (ad es sedano, cavolo e ananas):

Gli ingredienti fibrosi come il sedano ed il cavolo devono essere ridotti in piccoli pezzi prima di estrarre.



Quando si estraggono alimenti a foglia, come il sedano ed il cavolo, non raccogliete più di 50 gr di succo per sessione. Per ottenere i risultati migliori, smontate e lavate il topset prima di continuare l'estrazione.



Se alimenti fibrosi si attorcigliano sulla coclea, aprite il coperchio e rimuovete le fibre prima di continuare l'estrazione.

Per ottenere i risultati migliori estrarre assieme ad ingredienti con un alto tasso di liquidi come mele e carote.

Il rapporto consigliato è di carote, mele : ingredienti fibrosi = 9 :1.

PREPARAZIONE

- Immergete gli ingredienti a foglia verde in acqua fredda per 30 minuti prima di estrarre.
- Separate gli steli. Tagliate gli steli esterni che sono più coriacei in pezzi non più lunghi di 10 cm.

Estrazione

- Inserite gli ingredienti uno alla volta lentamente.
- Aggiungete ingredienti da estrarre solo dopo che i precedenti siano compeltamente estratti.
  ① Inserite le foglie arrotolate a spirale.
  ② Inserite prima le foglie degli ingredienti e poi alternate foglie e steli.
  ③ Per ingredienti come il grano germogliato, prendetene una manciata e create un fascio che introdurrete nell'estrattore.

Attenzione |

- Le fibre di alimenti duri come il sedano possono arrotolarsi sulla coclea e diminuire la performance dell'estrattore. Tagliate gli steli spessi in pezzi non più lunghi di 10 cm.
- Estraendo alimenti fibrosi si può creare della schiuma. Usate un colino per rimuoverla prima di servire.
- Per ingredienti come l'ananas, togliere la buccia e il cuore fibroso. Tagliare la polpa in pezzetti piccoli.
- Si raccomanda di non spremere più di 500 gr di succo per volta, altrimenti lavare il top-set prima di continuare.

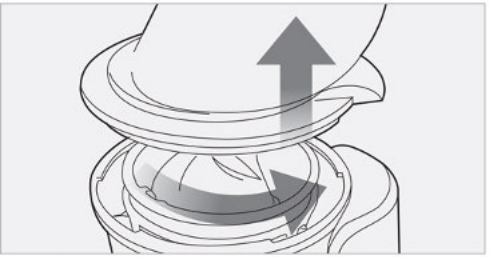
SMONTAGGIO E PULIZIA

1 Spegnere e staccare la spina della corrente dalla presa a muro.

Nota |
- Prima di arrestare l'estrattore estrarre tutta la polpa rimanente nel contenitore di spremitura.
- Per facilitare la pulizia, far funzionare l'estrattore per altri 30 secondi dopo aver estratto il succo.
- Se si blocca il coperchio premere nell'ordine i bottoni REVERSE-OFF-FORWARD accendendo e spegnendo 2-3 volte per sbloccare. Posizionare quindi le mani sulla sommità del tappo,

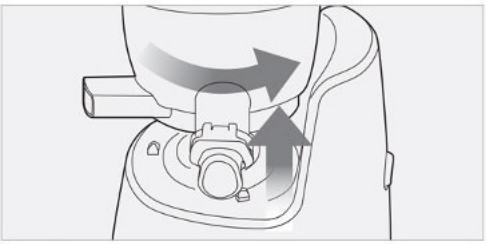
  * Riempire il contenitore di spremitura con acqua e far funzionare l'estrattore prima di aprire il coperchio. Può aiutare anche nel caso in cui il coperchio fosse incastrato.

2 Per aprire girare il coperchio in senso antiorario.



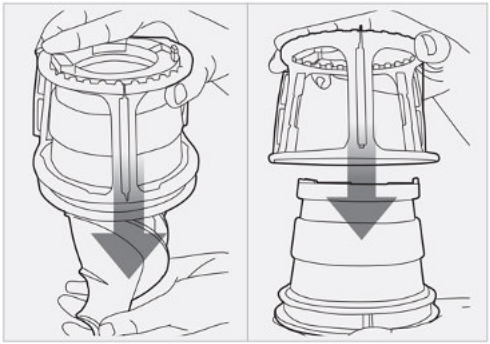
Nota |
- Per spostare l'apparecchio non sollevarlo dal tubo. Sollevarlo sempre afferrandolo dalla base.

3 Girare il set di componenti in senso antiorario e sollevarlo dalla base.



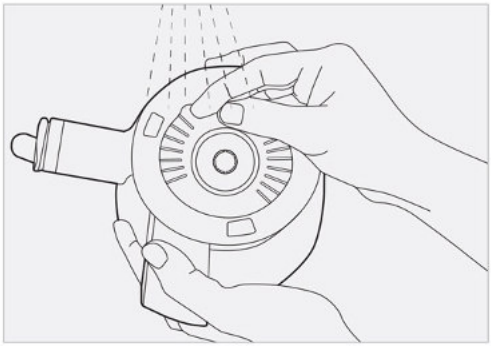
Nota |
- Pulire immediatamente l'estrattore dopo ogni utilizzo togliendo la parte superiore dalla base (rimuovere la coclea e il filtro lasciando il contenitore sulla base può causare perdite e fuoriuscite di succo)

4 Rimuovere il raccoglisucco, il filtro e la spatola rotante dal contenitore di spremitura. Pulire utilizzando la spazzola fornita.



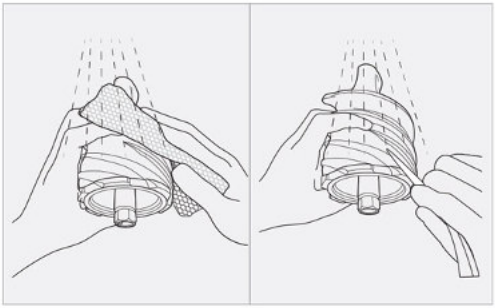
Nota |
- Dopo ogni uso pulire subito l'estrattore. Nelcaso in cui i residui rimanenti nell'estrattore si asciugassero, renderebbero difficile lo smontaggio e la pulizia. L'eccesso di residui può causare un cattivo funzionamento in futuro.
- Per uno smontaggio più semplice , posizionare il set di componenti nel lavello e far scorrere l'acqua dalla sommità.
- Asciugare completamente la parte inferiore della vite di spremitura dove si collega l'alloggiamento cilindrico

5 Posizionare il contenitore di spremitura sotto l'acqua corrente



Consiglio |
- La spazzola rotonda può pulire l'uscita del succo del contenitore

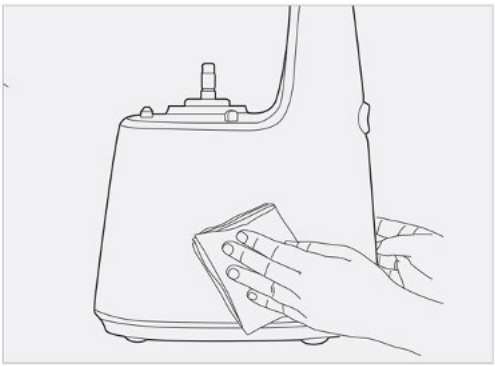
6 Pulire sotto l'acqua corrente la parte esterna della coclea utilizzando una spugna per i piatti. Usare la punta finale dello spazzolino per estrarre i residui intrappolati nelle fessure sul fondo della coclea.



Consiglio |
- Si prega di pulire del tutto la coclea sotto l'acqua corrente con la spazzola di pulizia, assicurandosi che non presenti residui.
- Asciugare completamente prima dell'utilizzo.

Nota |
- Dopo aver spremuto ingredienti con semi assicurarsi che le fessure del fondo della coclea siano del tutto pulite. (Se quest'area non dovesse essere completamente pulita delle parti potrebbero venire danneggiate)

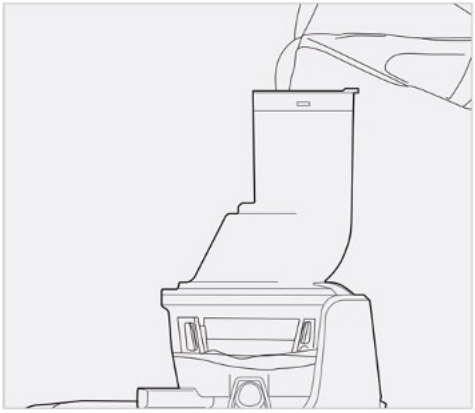
7 Pulire la base con un panno soffice e asciutto



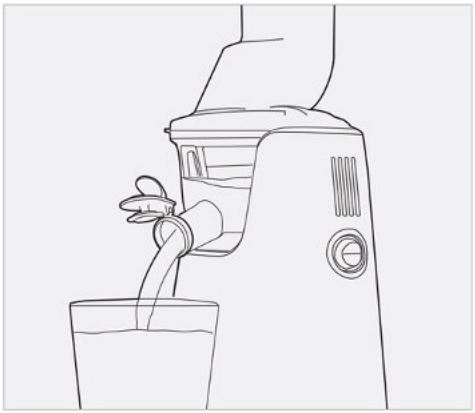
Nota |
- Se il panno è molto umido assicurarsi di strizzare l'eccesso di liquido prima di utilizzarlo sull'estrattore.

Risciacquo rapido

1 Tenendo lo smart cap chiuso, riempire il contenitore di spremitura di acqua e accendere l'estrattore.



2 Lasciar girare per un attimo. Aprire lo smart cap e lasciar defluire l'acqua dal contenitore di spremitura.



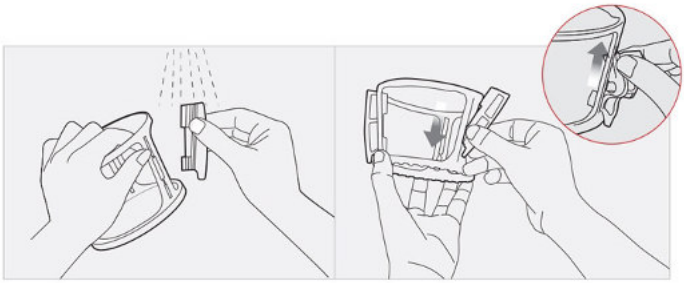
Consiglio | Non è necessario pulire completamente l'estrattore mentre si fanno diversi succhi.

Quando si termina di spremere, smontare e pulire sempre il tutto per evitare l'accumulo di residui.

COME PULIRE LE PARTI IN SILICONE

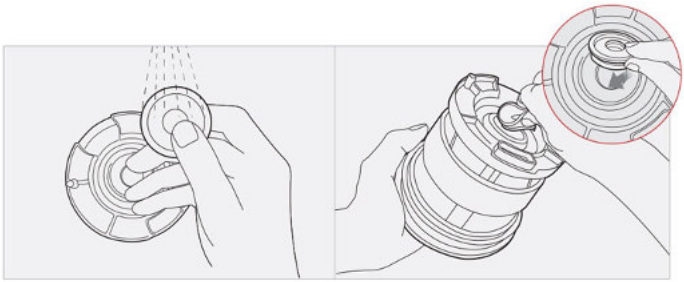
Consiglio | Pulire la spatola rotante sotto l'acqua corrente.
Asciugare completamente dopo la pulizia. Prima di assemblare il set di componenti assicurarsi che il tappo e l'anello di silicone siano stabilmente inseriti.

Nota | Se il tappo e l'anello di silicone non sono stabilmente inseriti il succo può uscire dal fondo del contenitore di spremitura.



Spazzola di silicone

Per pulire estrarre la spazzola di silicone dalla pala rotante. Dopo la pulizia inserirla nella fessura con la coda rivolta verso il basso come mostrato nell'immagine.



Anello in silicone

Rimuovere l'anello in silicone dal filtro di spremitura per pulirlo. Dopo averlo pulito, reinserirlo come mostrato in figura..

Smart Cap

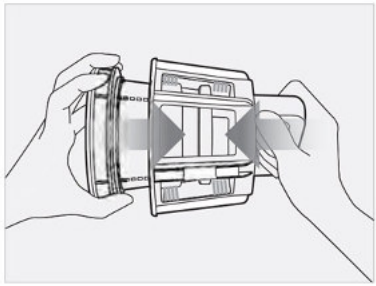
Per pulire rimuovere lo smart cap dal beccuccio di uscita del succo. Dopo la pulizia riposizionare lo smart cap in silicone sul beccuccio di uscita del succo.

OPTIONAL | COME UTILIZZARE L'UTENSILE PER LA PULIZIA

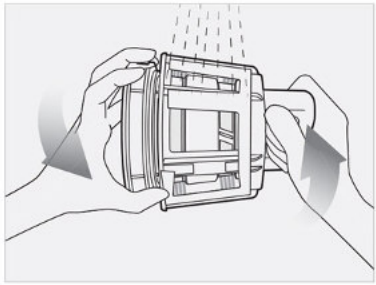
Consiglio | L'utensile per la pulizia permette di pulire velocemente e facilmente. Asciugare completamente dopo la pulizia.

1 Tenere l'utensile per la pulizia con una mano e inserire il filtro.

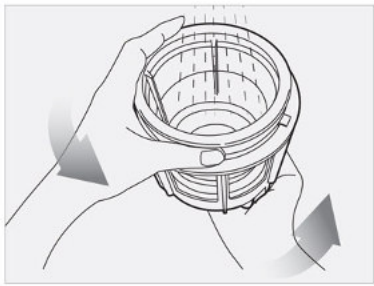
Nota | Inserire il filtro finché non si sente clic.



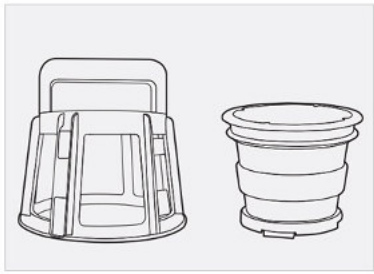
2 Sotto l'acqua corrente pulire ruotando l'utensile per la pulizia e il filtro in direzioni opposte.



3 Risciacquare completamente l'interno e l'esterno del filtro sotto l'acqua corrente.



4 Dopo la pulizia rimuovere il filtro dall'utensile per la pulizia. Asciugare prima di riporre.



OPTIONAL | COME UTILIZZARE IL FILTRO LISCIO PER CREMA GELATO

Prima dell'utilizzo assicurarsi che la copertura in silicone sia posizionata correttamente.

1

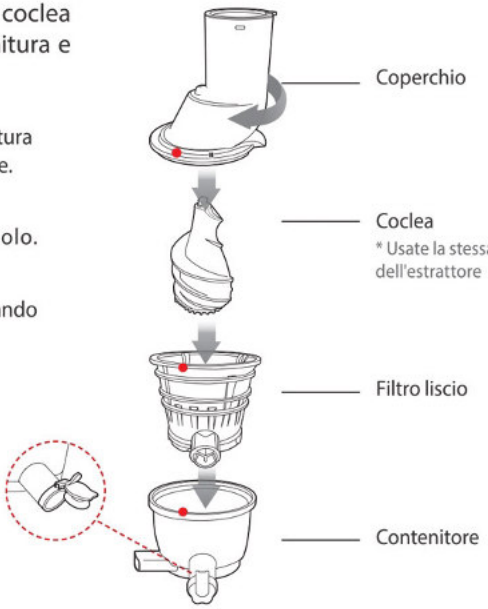
Per assemblare il top-set, posizionare la coclea ed il filtro liscio nel contenitore di spremitura e chiudere il coperchio.

① Inserire il filtro liscio nel contenitore di spremitura allineando i punti rossi ● di filtro e contenitore.

② Inserire la coclea nel filtro liscio ruotandolo.

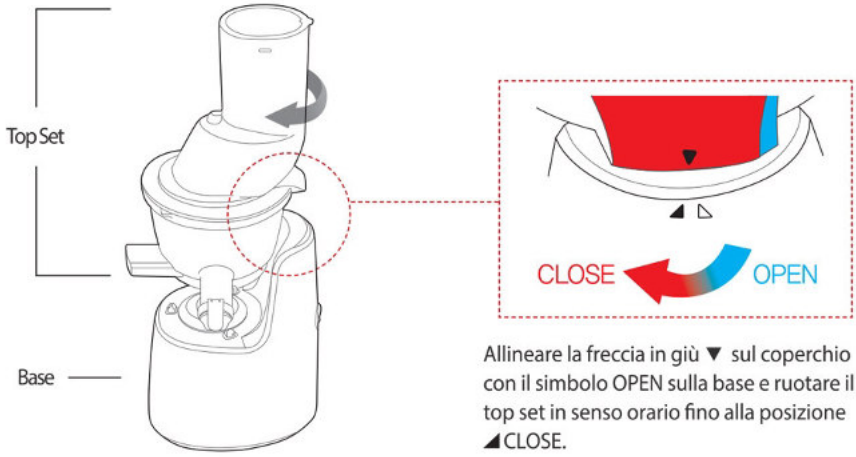
③ Posizionare il coperchio sul contenitore allineando i punti rossi ●. Ruotarlo finché non si blocca.

※ Quando si utilizza il filtro liscio lasciare sempre aperto lo Smart cap.



2

Attaccare il top-set alla base.



Allineare la freccia in giù ▼ sul coperchio con il simbolo OPEN sulla base e ruotare il top set in senso orario fino alla posizione ◢CLOSE.

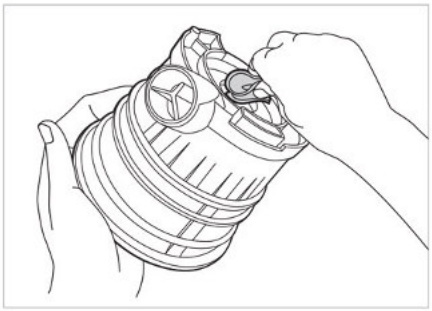
ATTENZIONE

Il filtro liscio si utilizza solo per ingredienti surgelati. Far scongelare l'ingrediente, in base al tipo, da 5 a 20 minuti prima di utilizzarlo. Inserite poco alla volta.

※ Non utilizzate ghiaccio o ingredienti che contengano olio animale o vegetale, perché potrebbero causare malfunzionamenti.

※ Rimuovere semi duri dagli ingredienti e pelarli prima di spremerli.

COME PULIRE LA COPERTURA IN SILICONE



L'anello di silicone è rimovibile per la pulizia. Dopo la pulizia, posizionarlo come mostrato in figura.

Consiglio | Posizionare attentamente l'anello in silicone facendo combaciare scanalature e bordi.

OPTIONAL | COME UTILIZZARE IL FILTRO A FORI LARGHI

Assicuratevi di averi inserito il filtro a fori larghi nella spatola rotante prima di utilizzarlo.

1 Per assemblare il top-set, posizionare la coclea ed il filtro a fori larghi nel contenitore di spremitura e chiudere il coperchio.

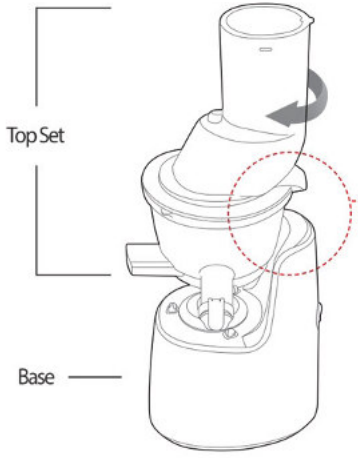
① Inserire il filtro a fori larghi nel contenitore di spremitura allineando i punti rossi ● di filtro e contenitore.

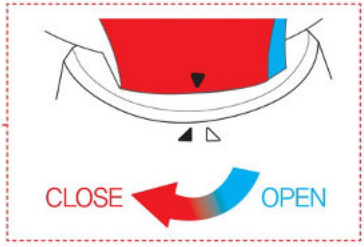
② Inserire la coclea nel filtro a fori larghi ruotandolo.

③ Posizionare il coperchio sul contenitore allineando i punti rossi ●. Ruotarlo finché non si blocca.

※ Quando si utilizza il filtro a fori larghi lasciare sempre aperto lo Smart cap

2 Attaccare il top-set alla base.





Allineare la freccia in giù ▼ sul coperchio con il simbolo OPEN sulla base e ruotare il top set in senso orario fino alla posizione ◢CLOSE.

ATTENZIONE

- Quando utilizzate il filtro a fori larghi ricordatevi di rimuovere ogni seme o nocciolo dagli ingredienti.
- Rimuovere bucce e pelli.
- Durante la spremitura di ingredienti surgelati, assicurarsi che siano completamente scongelati, non usare ghiaccio.
- Non provare a spremere ingredienti contenenti oli animali o vegetali. Ciò potrebbe rovinare o rompere l'estrattore.
- Non inserire i seguenti ingredienti nell'estrattore: cocco, kudzu, canna da zucchero, grano etc.

COME PULIRE LA COPERTURA IN SILICONE

L'anello in silicone è rimovibile per la pulizia. Dopo averlo pulito rimontarlo in sequenza come mostrato in figura.

Consiglio | Posizionare attentamente l'anello in silicone prestando attenzione a scanalature e bordi.

OPTIONAL | COME UTILIZZARE IL FILTRO PER SMOOTHIE

1 Per assemblare il top-set, posizionare la coclea ed il filtro liscio nel contenitore di spremitura e chiudere il coperchio.

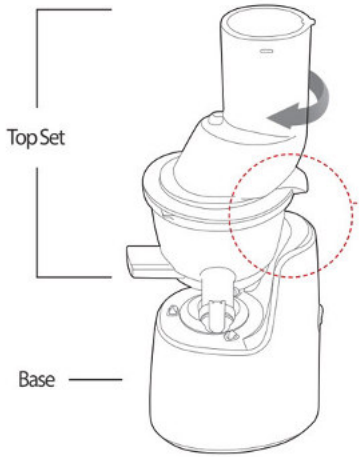
① Inserire il filtro per smoothie nel contenitore di spremitura allineando i punti rossi ● di f iltro e contenitore.

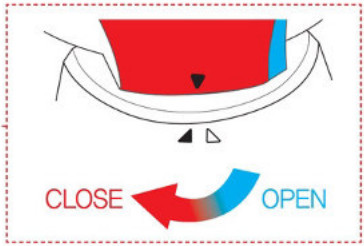
② Inserire la coclea nel filtro per smoothie ruotandolo.

③ Posizionare il coperchio sul contenitore allineando i punti rossi ●. Ruotarlo finché non si blocca.

※ Quando si utilizza il filtro per smoothie lasciare sempre aperto lo Smart cap.

2 Attaccare il top-set alla base.





Allineare la freccia in giù ▼ sul coperchio con il simbolo OPEN sulla base e ruotare il top set in senso orario fino alla posizione ◢CLOSE.

ATTENZIONE

Scongelare gli ingredienti surgelati per 5-20 minuti prima di utilizzarli.

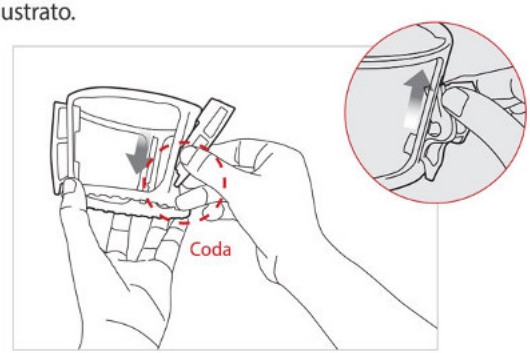
(Il tempo esatto dipende da quanto tempo gli ingredienti si trovavano in freezer e a che temperatura questo fosse.)

Quando si realizza uno smoothie aggiungere latte o altro liquido agli ingredienti.
Controllare la consistenza dello smoothie guardando nella ciotola di spremitura e aggiungere liquidi se necessario.

※ Ingredienti grassi, olio e ghiaccio non devono essere inseriti perché potrebbero danneggiare dei componenti.

COME PULIRE LE SPAZZOLE IN SILICONE

Le spazzole in silicone si possono togliere per la pulizia. Riposizionarle nel telaio come illustrato.



Consiglio | Inserirla nella fessura con la coda rivolta verso il basso come mostrato nell'immagine.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se non arriva corrente all'estrattore:

- Verificare che la spina elettrica sia correttamente collegata.
- Verificare che il coperchio e il contenitore di spremitura siano montati correttamente.
- Controllare che il set di componenti e la base siano correttamente montati.
- Se tutte le parti non sono correttamente montate l'estrattore non funzionerà.

Poco succo:

- Ingredienti diversi producono una differente quantità di liquidi che di conseguenza produrranno una diversa quantità di succo.
- Gli ingredienti che non sono freschi contengono una ridotta quantità di liquido e verrà prodotto meno succo.
- Controllare che il tappo in silicone sia inserito in maniera salda.
- Se l'ingrediente stesso contiene poco liquido, può aiutare immergerlo in acqua prima di spremerlo.
- Un ingrediente da spremere piccolo e con semi morbidi può gradualmente tappare il filtro e diminuire la quantità di succo dopo alcune spremiture. Per un migliore risultato, smontare e lavare il set di componenti tra le spremiture.
- Se vi sono residui di semi in fondo al filtro questi possono inficiare la performance dell'estrattore e la quantità di succo prodotta.

Troppa polpa nel succo:

- Per ridurre la quantità di polpa, pulire spesso i componenti
- Utilizzare un colino fine per filtrare il succo e rimuovere la polpa non desiderata.
- Se il filtro o la coclea sono danneggiate, si consiglia di sostituire le parti per un'estrazione ottimale.

*La durata della vita di ciascuna componente può variare in base alla durata dell'estrazione e agli ingredienti utilizzati.

Il coperchio non si chiude:

- Assicurarsi che la coclea sia inserita correttamente e completamente nel filtro per permettere al coperchio di chiudersi correttamente.
- Se la coclea non è in posizione il coperchio non si chiude.

L'estrattore emette un rumore strano:

- Controllare che tutte le parti siano assemblate correttamente. Cercare di rimontare i componenti e verificare se si sente ancora il rumore.
- Non accendere l'estrattore senza ingredienti liquidi o solidi al suo interno.
- Far funzionare l'estrattore a vuoto può danneggiare la coclea.
- Se l'estrattore viene messo in funzione senza ingredienti liquidi o solidi emetterà più rumore e potrebbe guastarsi.
- Il rumore di attrito fra la coclea e il filtro scomparirà inserendo gli ingredienti nell'estrattore.
- Se il rumore si presenta quando gli ingredienti sono inseriti nell'estrattore, verificare la dimensione degli stessi. Preparando gli alimenti fare attenzione a non tagliare pezzi più lunghi di 2.5 cm.
- La misura può diminuire in base agli ingredienti.
- Il rumore può presentarsi nel caso in cui l'estrattore sia messo in funzione su una superficie inclinata. Quando si utilizza l'estrattore posizionarlo su una superficie piana e orizzontale.

La polpa estratta è molto umida:

- Alla prima spremitura la polpa può risultare più umida.
- A seconda delle condizioni degli ingredienti, la polpa estratta può variare; il succo può essere estratto con la polpa specialmente quando gli ingredienti non sono freschi.

Durante il funzionamento il contenitore di spremitura vibra:

- Il contenitore di spremitura e il filtro sono fatti in modo tale da vibrare quando gli ingredienti vengono tagliati e spremuti.
- Se l'ingrediente contiene fibre forti la vibrazione del set di componenti può essere maggiore.

L'estrattore si arresta durante la spremitura:

- Assicurarsi che la presa di corrente sia collegata
- Verificare che tutte le parti siano correttamente assemblate.
- L'inserimento di troppi ingredienti alla volta può causare un arresto dell'estrattore.
- Se l'estrattore si arresta a causa dei troppi ingredienti, premere i pulsanti REVERSE-OFF -FORWARD nell'ordine, accendendo e spegnendo per 2-3 volte.
- La funzione di reverse farà salire gli ingredienti mentre la funzione di forward farà scendere gli ingredienti.
- Dopo averlo utilizzato più di 30 min, l'estrattore potrebbe spegnersi a causa della protezione dal sovraccarico. Lasciarlo riposare 30 min o un'ora prima di ricominciare ad estrarre.
- Se tra gli ingredienti sono presenti anche semi duri, rimuoverli prima di estrarre. I semi duri possono danneggiare l'estrattore.

Si nota la separazione di strati nel succo:

- In base alla densità degli ingredienti, il succo estratto può gradualmente stratificarsi. Questo non corrisponde al fenomeno dell'ossidazione che è causato dalla spremitura mediante una centrifuga tradizionale ad alta velocità.

Il coperchio non si stacca:

- Dopo la spremitura lasciare che l'estrattore resti in funzione per altri 30 secondi in modo tale da estrarre la polpa rimanente.
- Se vi è troppa polpa nel set di componenti superiore, il coperchio potrebbe non aprirsi. Premere REVERSE OFF-FORWARD nell'ordine per 2-3 volte. Quindi mettere entrambe le mani sul coperchio e premere verso il basso girando per aprirlo.
- Versare acqua nel contenitore per risciacquare e aprire il coperchio.

Il succo fuoriesce dalla base del corpo:

- Se il tappo in silicone non è correttamente inserito sul fondo del contenitore di spremitura il succo può uscire sulla base dell'estrattore. Prima di assemblare le parti, verificare e assicurarsi che il tappo in silicone sia sistemato correttamente.

Posso spremere ingredienti con fibre coriacee?

- Ingredienti quali sedano o zenzero hanno fibre lunghe che possono attorcigliarsi sulla coclea e inficiare la performance dell'estrattore. Quando si spremono ingredienti fibrosi non raccogliere più di 500 gr di succo. Dopo aver raccolto 500 gr o meno di succo pulire completamente il set di componenti prima di continuare la spremitura.

Noto uno scolorimento delle parti in plastica:

- Se dopo la spremitura non si procede subito alla pulizia, la polpa residua all'interno dei componenti si asciugherà rendendo difficile lo smontaggio e la pulizia.
- Gli ingredienti ricchi di carotenoidi quali carote e spinaci possono colorare le parti in plastica. In questo caso strofinare le parti interessate con olio vegetale e usare un detergente delicato per pulire.
- L'olio vegetale dovrebbe essere utilizzato solo per la pulizia delle parti colorate. Non utilizzare olio vegetale sulla coclea o sul filtro. Se l'olio vegetale o olio animale vengono a contatto con la coclea o il filtro ciò può inficiare la performance dell'estrattore e danneggiare le parti.
- Le parti in silicone dei componenti possono essere smontate e pulite interamente.

L'estrattore può essere utilizzato per altri scopi oltre alla spremitura?

- Quest'estrattore è stato progettato per spremere ingredienti quali frutta e vegetali.
- Non utilizzare per estrarre olio vegetale.
- Non spremere ingredienti ad alto contenuto di olio vegetale / animale.
- Se l'olio vegetale o olio animale vengono a contatto con la vite di spremitura o il filtro ciò può inficiare la performance dell'estrattore e danneggiare le parti.