GADNIC

MANUAL DE USUARIO

EXPRIMIDOR DE JUGO

SLJ1

JUGOS003

Lea todo el manual detenidamente antes de usar

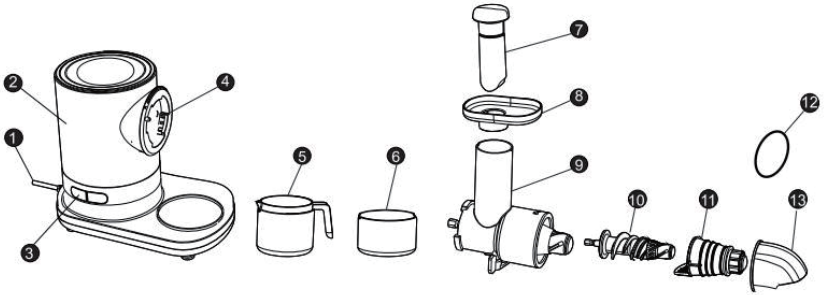
Tabla de Contenido

Instrucciones de Uso ----------3

Limpieza y Mantenimiento ----------7

Análisis y Solución de Fallas ----------8

Instrucciones de uso



Número de serie	Nombre	Función
1	Línea eléctrica	Se utiliza para encender y proporcionar energía.
2	Cuerpo de la máquina	Las partes principales de la máquina, incluido el motor y otras partes. Es la fuente de esta máquina y proporciona energía.
3	Interruptor de alimentación	Controla el estado de funcionamiento del producto, incluida la rotación hacia adelante, el cierre y la rotación inversa.
4	Botón	Se utiliza para bloquear el cuerpo del exprimidor y de esa forma evitar que distintas partes del cuerpo se separen en medio del funciomaniento. Cuando necesite separar el cuerpo del exprimidor al del resto de la máquina, debe presionar y mantener presionado el botón.
5	Taza de jugo	Recoge y recolecta el jugo de fruta separado del cuerpo de exprimido.
6	Taza de pulpa	Recoge la pulpa separada del jugo.
7	Empujador	Cuando se colocan los ingredientes, empuje suavemente los ingredientes para que estén en pleno contacto con el taladro para aumentar la eficiencia del exprimido.
8	Tolva	Se utiliza principalmente para almacenar ingredientes en jugo.
9	Cuerpo exprimidor	Son las partes principales del jugo. Los ingredientes se introducen desde la entrada en la parte superior del cuerpo del exprimidor y descargan el jugo y la pulpa a través de la salida del jugo y la salida de la pulpa.
10	Taladro	Son las partes principales del jugo, que se utiliza para transportar los ingredientes y moler los ingredientes corriendo con el colador fino.
11	Colador fino (con rejilla en el interior)	Ejecuta con el taladro para moler los ingredientes y filtrar el jugo.
12	Bucle de silicona para la cubierta del exprimidor	Se coloca en la unión entre el cuerpo exprimidor y la cubierta del cuerpo exprimidor (para evitar que el jugo salga de la articulación) y también para ajustar la tensión del cuerpo exprimidor y la cubierta del cuerpo exprimidor.
13	Cubierta del exprimidor	Los componentes principales de los jugos conectan el cuerpo de los jugos para desempeñar un papel en la protección de la seguridad.

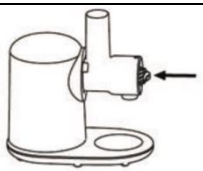
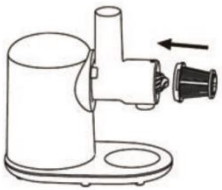
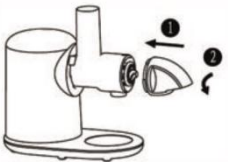
Método de Aplicación

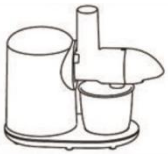
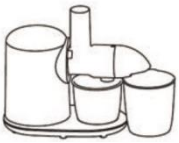
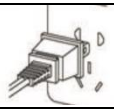
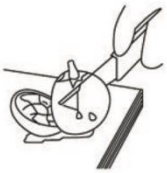
Antes de usar este producto por primera vez, lave bien las partes que estén en contacto con los alimentos (consulte "Mantenimiento y conservación")

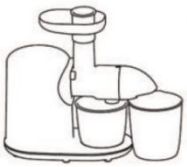
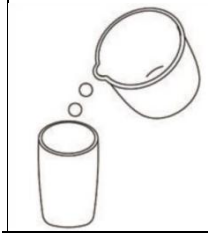
	Instrucciones de funcionamiento de las teclas: • ENCENDER: tecla de funcionamiento normal • APAGADO: Cerrar, detener -Marcha atrás: se utiliza cuando la descarga del orujo no es suave o bloqueada. Sugerencia: cuando el lavado de la pulpa no es suave o el motor está atascado, apague el aparato, presione y mantenga presionada la tecla "Marcha atrás" durante aproximadamente 3 segundos, el motor en espiral comienza a retroceder, luego suelte la tecla "Marcha atrás" para detener la reversión; Presione la tecla "ENCENDER" para continuar con el proceso normal.

I. Uso del producto

Siga estos pasos para instalar y utilizar el producto:

	1	Conecte el cuerpo del exprimidor al cuerpo de la máquina: 1. Coloque la posición central de la entrada del cuerpo del exprimidor para alinear la posición del "signo de desbloqueo" en el cuerpo de la máquina (los tres sujetadores del cuerpo del exprimidor estarán alineados). 2. Luego gire en sentido antihorario, y cuando escuche un sonido de "tic", significa que el cuerpo del exprimidor está completamente conectado.
	2	Alinee el eje hexagonal del taladro con el orificio en el cuerpo de la máquina y empújelo horizontalmente hasta el fondo. (Si no está alineado, alinee ligeramente girando el taladro)
	3	Coloque el extremo más grande del colador fino desde el extremo del taladro y alinee los tres sujetadores del colador fino con las tres ranuras de sujeción en el cuerpo del exprimidor. (El colador fino solo se usa junto con el botón de exprimido en la parte posterior, y esta función se usa para exprimir).
	4	Desplace las tres ranuras de fijación de la cubierta del cuerpo de jugos de las tres ranuras de fijación del cuerpo de jugos, empújelas horizontalmente y luego gírelas en sentido antihorario para atornillar firmemente la cubierta del cuerpo de jugos y el cuerpo de jugos.

	5	Coloque la taza de jugo al lado del cuerpo de la máquina y su apertura alinea la boca del jugo del cuerpo de jugo.
	6	Coloque la taza de pulpa debajo de la salida de pulpa del cuerpo de exprimidor, cerca de la taza de jugo (el extremo superior de la taza de pulpa debe estar cerca de la salida de pulpa, que es más propicia para la descarga de la pulpa).
	7	Coloque la tolva en el extremo superior del barril de alimentación del cuerpo del exprimidor. La tolva hace que los ingredientes de alimentación sean más convenientes, especialmente cuando se procesan ingredientes de grano pequeño como uvas, fresas, etc.
	8	Encienda la energía y prepárese para trabajar. (Asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de encender la unidad).
	9	Lave las frutas y verduras, córtelas en trozos que se puedan poner en la entrada de alimento y colóquelas en la tolva para su uso. • Primero quite los granos, las semillas duras y la cáscara gruesa o dura de las frutas y verduras. • Las frutas como la caña de azúcar, la guayaba y el mango no se pueden exprimir con esta máquina.
   	10	Presione la tecla "I / II APAGAR" del interruptor y el producto comienza a funcionar. Presione el interruptor por primera vez, la máquina funciona a la primera velocidad; presione el interruptor por segunda vez, la máquina funciona a la segunda velocidad; presione el interruptor por tercera vez, la máquina deja de funcionar. Nota: La función de marcha atrás solo se puede iniciar cuando la máquina ha dejado de funcionar El tiempo de trabajo será menor o igual a 10 minutos. • No toque el interruptor de encendido con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas, fugas eléctricas o incendios.

	11	Coloque los ingredientes en la entrada de alimento del cuerpo del exprimidor y empuje los ingredientes con la varilla de empuje. • Cuando se colocan los ingredientes, la fuerza para empujar los ingredientes no debe ser tan grande, y es aconsejable que los ingredientes se puedan cortar. • ¡No introduzca los dedos ni otros objetos en la entrada de alimentación del cuerpo exprimidor! Si la taza de pulpa o taza de jugo está llena, desconecte la energía y límpiela antes de usarla.
	12	Coloque los ingredientes en la entrada de alimento del cuerpo del exprimidor y empuje los ingredientes con la varilla de empuje. • Cuando se colocan los ingredientes, la fuerza para empujar los ingredientes no debe ser tan grande, y es aconsejable que los ingredientes se puedan cortar. • ¡No introduzca los dedos ni otros objetos en la entrada de alimentación del cuerpo exprimidor! Si la taza de pulpa o taza de jugo está llena, desconecte la energía y límpiela antes de usarla.

II. Consejos para la selección de frutas

1. Seleccione y use frutas y verduras frescas que contengan más jugo. Las frutas particularmente adecuadas incluyen piña, apio, manzanas, pepinos, espinacas, melones, tomates, naranjas, uvas y similares.

2. En lugar de pelar la cáscara fina de frutas y verduras, solo necesita pelar la cáscara gruesa de frutas y verduras como naranjas, piñas, etc. También es necesario quitar las semillas de frutas cítricas porque le darán amargura al jugo.

3. Cuando se prensan las manzanas, la concentración de jugo de manzana depende del tipo de manzana seleccionada; cuanto más jugoso es el jugo de manzana, más claro es, así que elija el tipo de manzana que se utilizará para el jugo en función de la concentración de jugo que desee.

4. El jugo de manzana recién exprimido puede volverse marrón rápidamente, y puede agregar unas gotas de jugo de limón para retrasar este proceso.

5. Las hojas y los tallos de las hojas (como la lechuga) pueden exprimirse con esta máquina.

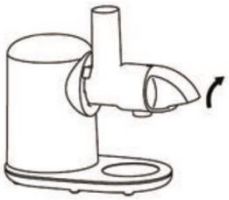
6. Los nutrientes de frutas y verduras comunes son los siguientes:

Frutas / vegetales	Vitaminas / sustancias minerales	KJ/ Calorías
Manzana	Vitamina C	200g= 150KJ (72 Calorías)
Albaricoque	Abundante en fibra dietética, que contiene potasio	30g= 85KJ (20 Calorías)
Remolacha	Buenas fuentes de ácido fólico, fibra dietética, vitamina C y calcio	160g=190KJ(45 Calorías)
Arándano	Vitamina C	125g= 295KJ (70 Calorías)
Colas de Bruselas	Vitamina C, B, B6, E, ácido fólico y fibra dietética	100g=l10KJ (26 Calorías)
Repollo	Vitamina C, ácido fólico, potasio, B6 y fibra dietética	100g=110KJ(26 Calorías)
Zanahoria	Vitamina A, C, B6 y fibra dietética	120g= 125KJ(30 Calorías)
Apio	Vitamina C y potasio	80g= 55KJ (13 Calorías)
Pepino	Vitamina C	280g=120KJ (29 Calorías)
Foeniculum vulgare	Vitamina C y fibra dietética	300g= 145KJ (35 Calorías)
Uva	Vitamina C, B6 y potasio	125g= 355KJ (85 Calorías)
Kiwi	Vitamina C y potasio	100g=100KJ (40 Calorías)
Melón	Vitamina C, ácido fólico, fibra dietética y vitamina A	200g= 210KJ (50 Calorías)
Nectarina	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	180g= 355KJ (85 Calorías)
Durazno	Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética	150g= 2O5KJ (49 Calorías)
Pera	Fibra dietética	150g= 25OKJ (60 Calorías)
Piña	Vitamina C	150g= 245KJ (59 Calorías)
Frambuesa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125g= 13OKJ (31 Calorías)
Tomate	Vitamina C, fibra dietética, vitamina E, ácido fólico y vitamina A	100g= 90KJ (22 Calorías)

Limpieza y mantenimiento

Mantenimiento y Conservación

1. Antes de lavar este producto, asegúrese de apagar el interruptor y desconectar la fuente de alimentación.
2. Lave oportunamente este producto después de la aplicación.
3. El cuerpo del exprimidor no debe lavarse con agua. Las manchas en el cuerpo deben limpiarse con un trapo de secado o un paño de algodón para secar.
4. Asegúrese de que el producto esté limpio y seco antes de guardarlo.
5. Consulte los siguientes pasos para desmontar el exprimidor y luego limpiarlo:

	1	Saque primero el empujador y la tolva.
	2	Mantenga presionado el botón cerca del cuerpo del exprimidor y, al mismo tiempo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bajar el cuerpo. Si no se presiona el botón, el cuerpo no se puede quitar.
	3	Después de desmontar el cuerpo del exprimidor, retire la cubierta del cuerpo del exprimidor, el colador fino del jugo y el taladro en el orden correcto, y las partes extraíbles se pueden limpiar con agua.

Análisis y solución de fallas

Falla	Análisis de causas	Resolución de fallas
El producto se encuentra conectado y con el interruptor encendido pero no funciona	1. El enchufe de alimentación no está enchufado correctamente. 2. La salida está en mal contacto 3. El cable interno de la unidad principal está apagado o la placa de circuito está dañada.	1. Vuelva a enchufar el enchufe. 2. Reemplace la toma de corriente y vuelva a intentarlo. 3. Póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de esta empresa.
Cuando este producto se usa inicialmente, el motor huele fatal	Esto no es un hecho anormal.	Si el producto aún emite este olor después de un uso repetido, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de esta empresa.
Esta máquina se detiene durante la aplicación	1. El voltaje es demasiado bajo 2. Ingredientes excesivos o duros 3. El tiempo de trabajo continuo es demasiado largo.	1. Compruebe si el voltaje es demasiado bajo. 2. Desconecte la energía y retire el exceso de ingredientes (la caña de azúcar no se puede exprimir. Las frutas y verduras de piel dura / núcleo duro deben quitarse primero la piel dura / núcleo duro antes de exprimirse). 3. Es una falla normal y el motor volverá a funcionar después de una interrupción.
Ruido durante el trabajo	1. La barrena y el colador fino no están completamente instalados, lo que provoca un funcionamiento inestable; 2. El motor de arranque del cuerpo de la máquina se avería. 3. Ruidoso cuando se exprimen algunos ingredientes.	1. Instale completamente el taladro y el colador fino. 2. Póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de esta empresa. 3. La comida en sí tiene un sonido de frotamiento, lo cual es normal.
Es difícil desenroscar la cubierta del cuerpo del exprimidor después del exprimido	1. Hay una mancha de aceite en la superficie de la cubierta del cuerpo del exprimidor; 2. Los ingredientes de la red de jugos no se exprimen completamente.	1. Limpiar la superficie de la cubierta del cuerpo del exprimidor; 2. Continúe encendiendo y exprimiendo los ingredientes por completo o mantenga presionado el botón de marcha atrás durante unos segundos para rotar los ingredientes fuera de la red de jugo.

Nota:

Los anteriores son análisis y resolución de fallas comunes. En cuanto a otras averías, póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de esta empresa. Asegúrese de no desarmar ni reparar usted mismo.

SERVI TECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar