

COOK:

Handleiding Slowjuicer



Voor gebruik

Bedankt voor het kiezen van onze slowjuicer. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze alstublieft goed voor toekomstig gebruik

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Bij het gebruik van elektrische apparaten moet altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

- 1.** Lees alle instructies goed door
- 2.** Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u de hoofdeenheid, het netsnoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
- 3.** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen jonger dan 8 jaar) met verminderde fysieke zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze nauwlettend worden gecontroleerd en geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- 4.** Zet het apparaat op "0" en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u het schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u hem uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.
- 5.** Vermijd contact met bewegende delen. Doe voedsel nooit met de hand in de juicer, gebruik altijd de stamper.
- 6.** Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat defect is geraakt, is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Neem contact op met de fabrikant voor informatie over onderzoek, reparatie of afstelling.
- 7.** Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 8.** Niet buitenshuis gebruiken.
- 9.** Laat het snoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangen.
- 10.** Laat het snoer niet in contact komen met een heet oppervlak.
- 11.** Adviseer kinderen dit product niet als speelgoed te gebruiken, aangezien dit lichamelijk letsel kan veroorzaken.
- 12.** Zorg er altijd voor dat de vultrechter stevig op zijn plaats is geklemd voordat de motor wordt ingeschakeld. Maak de klemmen niet los terwijl de juicer in werking is.
- 13.** Zorg ervoor dat u de schakelaar na elk gebruik van uw juicer in de stand "0" zet. Zorg ervoor dat de motor volledig stopt voordat u hem demonteert.

- 14.** Steek uw vingers of andere voorwerpen niet in de opening van de juicer terwijl deze in werking is. Als voedsel vast komt te zitten in de opening, gebruik dan de stamper of een ander stuk fruit of groente om het naar beneden te duwen. Als deze methode niet werkt, zet u de motor uit en haalt u de juicer uit elkaar om het resterende voedsel te verwijderen.
- 15.** Gebruik het apparaat niet als de zeef of de andere onderdelen beschadigd zijn of zichtbare scheuren vertonen.
- 16.** Werk niet zonder dat de afvalbak op zijn plaats staat.
- 17.** Verander de onderdelen van het product niet zonder toestemming.
- 18.** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- 19.** Gebruik het apparaat niet voor andere dan de beoogde of gespecificeerde doeleinden.
- 20.** Het is verboden om met natte handen de stekker in het stopcontact te steken of los te koppelen om elektrische schokken te voorkomen.

Gebruiksaanwijzing

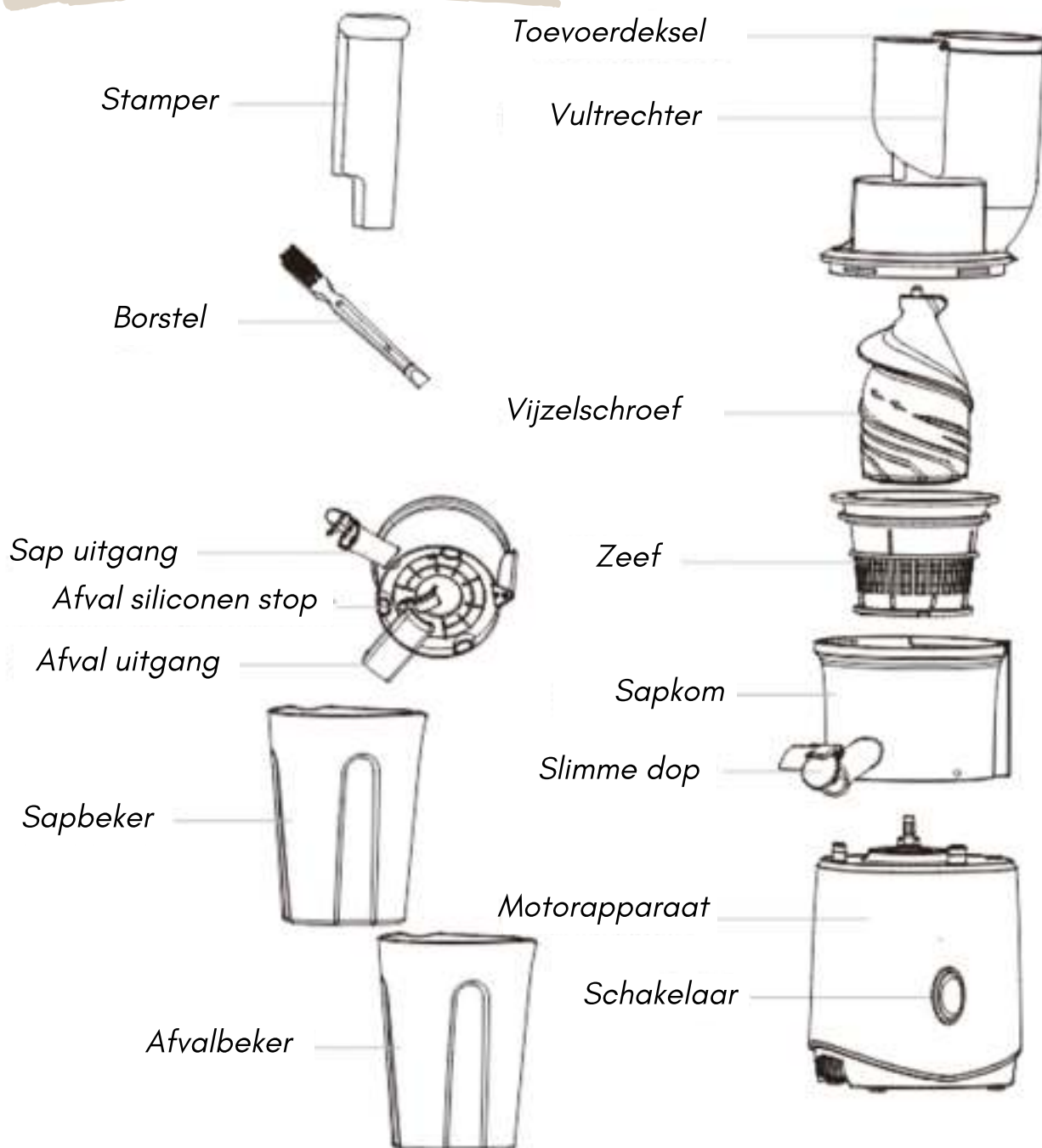
- 1.** Zorg ervoor dat de spanningsmarkering op het apparaat overeenkomt met de spanning in uw huis voordat u de stekker in het stopcontact steekt om schade aan het apparaat te voorkomen.
- 2.** Bedien de machine niet met natte handen en plaats deze niet op een nat werkoppervlak.
- 3.** Controleer de zeef elke keer wanneer u het apparaat wilt gebruiken. Als u barsten of beschadigingen constateert, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- 4.** Laat het apparaat niet verder werken als u er niet bent.
- 5.** Demonteer het motorapparaat niet.
- 6.** Stop geen vreemde materialen in de machine.
- 7.** Niet langer dan 10 minuten achter elkaar gebruiken.
- 8.** Laat de machine niet werken zonder dat er fruit of groente wordt geperst. De tijd van stationair draaien mag niet langer zijn dan 2 minuten, anders zal het spiraalblad beschadigd raken.
- 9.** Voeg het voedsel tijdens het gebruik langzaam toe om verstopping van de rotatie te voorkomen. Als er verstopping optreedt, stop het apparaat dan onmiddellijk. Draai de motor een tijdje om, haal de stekker uit het stopcontact en open vervolgens de vultrechter om het voedsel eruit te halen en ga verder in de voorwaartse motorstand.
- 10.** Gebruik de speciale stamper om voedsel in de opening van de vultrechter te voeren. Verwijder voor gebruik de zaden en pitten, anders kan dit verstoppingen veroorzaken.
- 11.** Gebruik geen te grote of te harde voedselmaterialen. Als er grote voedselmaterialen in de vultrechter worden gedaan en zo de spiraalvormige messen blokkeren, druk dan onmiddellijk op de achteruitknop om de verstopping te verwijderen. Als de rotatiebeveiliging tijdens het gebruik wordt geblokkeerd, trek dan de stekker uit het stopcontact en verwijder de blokkering door de vijzelschroef en zeef uit de sapkom te verwijderen; verwijder de blokkade en na 10 seconden kunt u de stroom weer aansluiten en opnieuw starten.
- 12.** Gebruik geen zeer harde voedselmaterialen zoals harde wortelen of harde sojabonen. Granen en peulvruchten moeten zorgvuldig worden geweekt in water zodat ze zacht worden voordat ze in de opening van de vultrechter kunnen worden gevoerd. Dit voorkomt schade aan de machine.

13. Als er tijdens het gebruik abnormale geluiden, geuren, oververhitting, rook, enz. zijn, schakel dan onmiddellijk de stroom uit en vraag het servicecentrum voor onderhoud en reparatie. Zo voorkomt u elektrische schokken, elektriciteitslekken en brandgevaar.

14. Schrob of was nooit de machinebehuizing op een met water gevuld platform of giet nooit water om de binnenkant van de machine te wassen om brand, elektrische schokken of schade aan de machinebehuizing, enz. te voorkomen.

15. Let bij het maken van wortel- of bietensap (of het gebruik van ander hard fruit en groenten) op de grootte van het voedsel, de grootte mag niet meer dan 80 mm lang zijn, niet meer dan 35 mm breed, niet meer dan 35 mm in hoogte. Interval voedertijd mag niet minder zijn dan 5 seconden.

Onderdelen



Opmerking: de bovenstaande afbeeldingen van componenten zijn alleen ter referentie. Mochten er verschillen in uiterlijk zijn, houd dan rekening met het echte object in de verpakking.

Hoe te monteren?

1. Haal de producten en accessoires uit de verpakking en maak de sapkom, sapbeker, zeef, vijzelschroef, vultrechter en stamper schoon.
2. Druk de afval siliconen stop in de sapkom (zoals weergegeven in fig. 1).
3. Lijn de sapkom "●" uit met de "●" op het motorapparaat en installeer het op het motorapparaat (zoals weergegeven in Fig. 2), lijn de drie gaten aan de onderkant van de sapkom uit met de drie positioneringspilaren op het motorapparaat.
4. Breng de zeef "●" op één lijn met de sapkom "●", plaats deze in de sapkom en stel deze af zodat deze plat is (zoals weergegeven in Fig. 3)

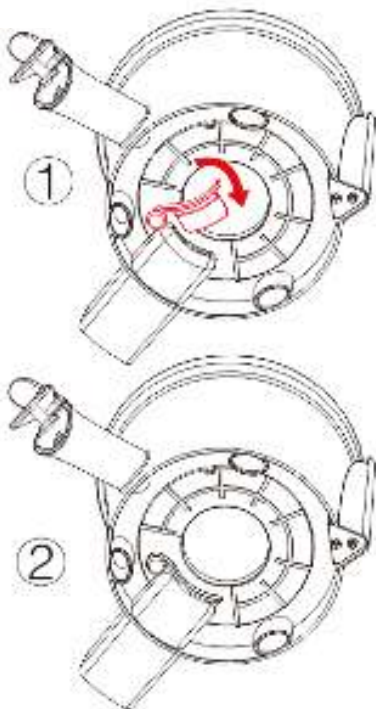


Fig. 1



Fig. 2

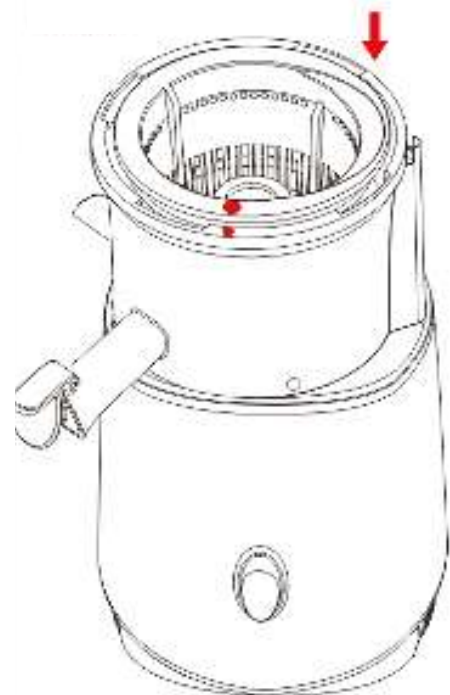


Fig. 3

5. Plaats de vijzelschroef in het middelste gat van de zeef en draai deze op zijn plaats (zoals weergegeven in Fig. 4). Als deze niet op de gewenste plaats wordt geïnstalleerd, kan de vultrechter niet goed worden afgedekt.
6. Installeer de vultrechter "🔒" met de sapkom "●" (zoals getoond in Fig. 5), en draai deze naar "●" met de sapkom "🔒" (zoals getoond in Fig. 6).

LET OP: Als de vultrechter niet op de vereiste plaats is geïnstalleerd, kan het product niet normaal werken.



Fig. 4



Fig. 5

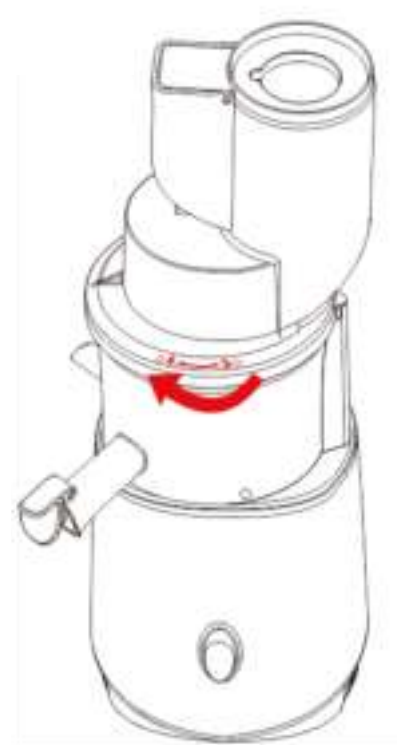


Fig. 6

Hoe werkt het?

1. Plaats de sapbeker en de afvalbeker respectievelijk onder de sap uitgang en de afval uitgang;
2. Snijd de ingrediënten in de juiste maat. Voor de ingrediënten met harde kern of dikke schil, verwijder de kern en schil voor het persen (zoals perzik, kers, kokosnoot).
3. Sluit het netsnoer aan, zet de schakelaar in de "AAN" -positie en het product begint te werken; doe de voorbereide voedselmaterialen in het motorapparaat door ze in de vultrechter te stoppen (zoals weergegeven in Fig. 7);
4. Zacht voedsel of voedsel van minder dan 65 mm kan direct in de machine worden gedaan om sap te maken. Draai eerst de vultrechter omhoog (zoals weergegeven in fig. 8), plaats het voedsel erin en draai dan het toevoerdekseel om, om het voedsel in de machine te gieten voor het maken van sap (zoals weergegeven in fig. 9).



Fig. 7

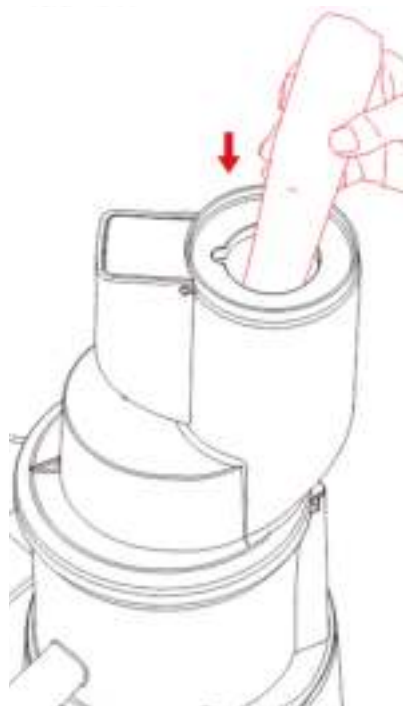


Fig. 8



Fig. 9

5. Bij het extraheren van te grote voedselmaterialen en grove vezelmaterialen (zoals watermeloen, selderij, kool), snijd ze eerst in de juiste stukken. Wanneer ze vast zitten; haal ze er dan uit om verstopping te voorkomen.

6. Om diepgevroren voedselmaterialen te gebruiken, is het noodzakelijk om ze van tevoren goed te ontdooien voordat ze kunnen worden gemengd met koud water, melk of andere dranken.

7. Doe geen droog voedsel (zoals pinda's, walnoten, sojabonen) en ijsblokjes in deze machine.

8. Bij het maken van sap kan de slimme dop worden afgedekt (zoals weergegeven in fig. 10). Het sap kan in de sapkom blijven om snelle oxidatie te voorkomen. Wanneer het sap klaar is of de sapkom bijna vol is, kan de slimme dop worden geopend om in de sapbeker te stromen (zoals weergegeven in Fig.11).

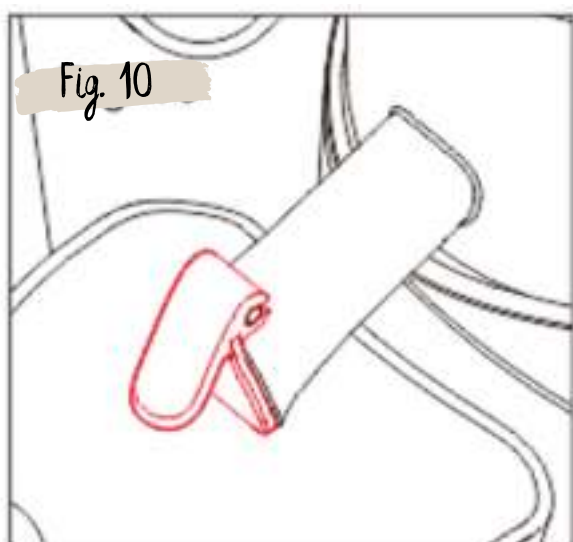


Fig. 10

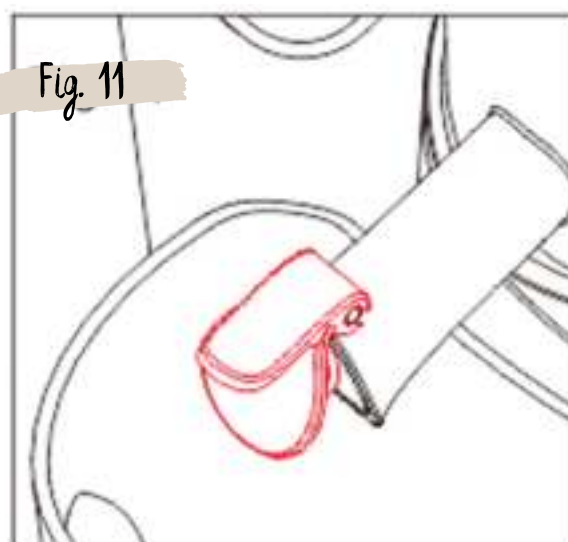
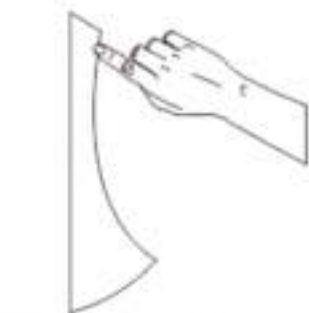


Fig. 11

9. Bedek de slimme dop om het sap te mengen. U kunt het fruit en de groenten, inclusief melk en andere vloeistoffen, in het gemengde sap doen. Dek na het persen de slimme dop af om te voorkomen dat het resterende sap uit de uitgang loopt.

10. Laat de machine na het persen nog ongeveer 30 seconden draaien, zodat er zoveel mogelijk van de fruitresten in de sapbeker wordt afgevoerd.



"ON": Positieve rotatie



"0": Stop



"R": Omgekeerde rotatie

- "ON" is het positieve rotatietandwiel. Duw het voedselmateriaal in de machine om sap te maken.
- "0" is de stopversnelling. Als u de machine wilt uitschakelen, zet u de schakelaar in deze stand om de rotatie te stoppen.
- "R" is een omgekeerd draaiend tandwiel.

Wanneer de vijzelschroef is geblokkeerd vanwege een te grote hoeveelheid voedsel dat zich verdringt. Zet de schakelaar in de "R"-stand, houd 3-5 seconden ingedrukt, het geblokkeerde voedsel zal terug naar boven keren. Houd na het persen de "R"-schakelaar 3-5 seconden ingedrukt, het zal gemakkelijker zijn om het voedsel eruit te halen. Als u de "R"-schakelaar loslaat, werkt deze niet meer.

Tips

1. Als u de juicer zonder ingrediënten gebruikt, kan de vijzelschroef beschadigd raken.
2. Laat de juicer niet langer dan **10 minuten** ononderbroken werken. Dit kan de motor beschadigen door oververhitting. Laat de juicer na continu gebruik 10 minuten staan om af te koelen voordat je hem weer gaat gebruiken.
3. Steek geen vingers of andere voorwerpen in de vultrechter.
 - Gebruik altijd de meegeleverde stamper als dat nodig is.
 - Als er tijdens het gebruik andere voorwerpen in de vultrechter worden gestoken, kunnen dergelijke materialen vast komen te zitten en de onderdelen van de juicer beschadigen en/of letsel veroorzaken.

4. Doe geen gedroogde of harde ingrediënten zoals volkoren granen, fruit met harde zaden of ijsblokjes in de juicer. Deze kunnen de onderdelen van de sapcentrifuge beschadigen (bijv. sapkom, vijzel en zeef).

- Bonen of granen kunnen worden gebruikt als ze een nacht worden geweekt of worden gekookt.
- Vruchten met pit en harde zaden (bijv. nectarines, perziken, mango's en kersen) moeten vóór het persen ontpit worden.
- Als u bevroren fruit met kleine pitjes zoals druiven gebruikt, moet u het volledig ontdooien voordat u het in de juicer plaatst.

5. Gebruik geen ingrediënten die overmatige hoeveelheden plantaardige olie of dierlijk vet bevatten.

- Gebruik de juicer niet om plantaardige olie uit ingrediënten te halen.
- Als er plantaardige/dierlijke olie op de vijzelschroef komt, kan dit de prestaties verminderen en zelfs het onderdeel beschadigen.

6. Plaats de geëxtraheerde pulp niet terug in de juicer. Hierdoor kan de juicer stoppen met werken of kan het toevoerdekseel blokkeren van openen.

7. Maak alle spleten aan de onderkant van de vijzelschroef grondig schoon na het persen van ingrediënten met zaden zoals druiven.

8. Wanneer de vijzelschroef vastzit en stopt met draaien, of de vultrechter niet kan worden geopend, drukt u achtereenvolgens op " R " - " 0 " - " ON " en herhaalt u dit 2-3 keer.

9. Als de machine normaal werkt in de "AAN"-versnelling en u wilt overschakelen naar de "R"-versnelling, stelt u de schakelaar in op de "0"-versnelling om de machine eerst volledig te laten stoppen, en stelt u vervolgens de schakelaar in op "R"-versnelling. Als u direct van "AAN" naar "R" schakelt, is het gemakkelijk om de machine te beschadigen of tot storingen te leiden.

10. Appel, selderij en andere voedingsmiddelen kunnen tijdens het extractieproces schuim bevatten. Wanneer u sap van dit soort voedsel perst, kunt u de slimme dop openen en het schuim verminderen.

LET OP: Schade aan de juicer als gevolg van nalatigheid van de eigenaar of het niet volgen van de instructies in de gebruikershandleiding, maakt de kwaliteitsgarantieservice ongeldig.

Doe de volgende ingrediënten NIET rechtstreeks in de sapcentrifuge:

Harde zaden en pitten



Perzik, nectarine, abrikoos, pruim, mango, enz.

Verwijder harde zaden van de ingrediënten voordat u sap maakt.

Harde of oneetbare schillen



Ananas, meloen, mango, sinaasappel, enz.
Schil de schil van de ingrediënten voor het persen.

Bevroren fruit of ijs



Bevroren aardbei, bosbes, framboos, enz.
Ontdooi bevroren fruit volledig voordat u er sap van maakt. Gebruik geen ijs.

Plantaardige of dierlijke olie



Sesamzaad, pinda, boter, margarine, etc.
Extract geen ingrediënten die plantaardige of dierlijke olie bevatten.
Dit kan de prestaties verminderen en zelfs de juicer beschadigen.

Ander voedsel



Kokos, suikerriet, volkoren granen etc.
Extraheer geen ingrediënten zonder water.

Voorbereidingstips

Zacht fruit en groenten (bijv. sinaasappels, tomaten).



1-4 Partjes

- Schil de schil van de sinaasappels en verwijder de steel voor tomaten en appels.
- Als de ingrediënten groter zijn dan de vultrechter, snijdt u de ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen.
- Vruchten met zaden moeten worden ontpit voordat ze worden geëxtraheerd. Snijd in 1-4 partjes en steek de ingrediënten langzaam in de vultrechter.

Extractietips:

- Voeg langzaam de ingrediënten stuk voor stuk toe.
- Gebruik de stamper om de ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen (de stamper helpt ook voorkomen dat er sap uit de vultrechter spuit bij het extraheren van ingrediënten met een hoog watergehalte).
- Laat de slimme dop open bij het persen van ingrediënten die tijdens het extraheren overmatig schuim veroorzaken (schuim kan zich ophopen als de slimme dop gesloten is).
- Het wordt aanbevolen om het geëxtraheerde sap binnen 48 uur na het extraheren te consumeren. Afhankelijk van de dichtheid van de ingrediënten kan het geëxtraheerde sap in de loop van de tijd geleidelijk laagjes vertonen.
- Voeg de ingrediënten langzaam stuk voor stuk toe.
- Als er te veel schuim is, gebruik dan een zeef om het van het sap te scheiden.
- Gebruik de stamper om de sapspatten tijdens het persen te voorkomen.

Hoe de slimme dop te gebruiken:

- Sap maken met de slimme dop gesloten maakt het mogelijk om gemengde sapcreaties te maken met verschillende soorten fruit, groenten en vloeistoffen.
- Sluit na het persen de slimme dop om te voorkomen dat overtollig sap druppelt, vooral wanneer u de sapkom van de basis haalt.
- Bij het maken van sappen spoel je eventuele restjes snel weg door een glas water in de sapcentrifuge te laten lopen met de slimme dop gesloten.
- Laat de slimme dop open bij het persen van ingrediënten die tijdens het extraheren overmatig schuim produceren (bijv. Appels, selderij).
- Let goed op bij het bedienen van de juicer met de slimme dop gesloten. Het sap kan overlopen als het sap dat in de sapkom wordt opgevangen de op de sapkom aangegeven capaciteit overschrijdt.

De hoeveelheid vruchtvlees in het sap aanpassen:

- Afhankelijk van het ingrediënt kan er bij het continu persen extra vruchtvlees in het sap komen.
- Om de hoeveelheid pulp te verminderen, moet u de topset demonteren en regelmatig wassen.

Hard fruit en groenten (bijv. wortelen, bieten).



- Hard fruit en groenten kunnen de motor te veel belasten en tot stilstand brengen.
- Vóór het persen in koud water weken en op maat snijden.
- Om de sapopbrengst te verhogen, pers fruit en groenten met een hoog watergehalte.

Bereidingstips:

- Snijd de ingrediënten 1 inch (2,54 cm) dik, 1 inch (2,54 cm) breed en 2-6 inch (5,08-15,24 cm) lang.
- Week harde ingrediënten zoals wortelen en gember in koud water voordat je er sap van maakt.

Extractietips:

- Voeg de ingrediënten langzaam één voor één toe.
- Pas de sapsnelheid aan en zorg ervoor dat elk ingrediënt grondig wordt geëxtraheerd.
- Om de sapopbrengst te maximaliseren, sap met ingrediënten met een hoog watergehalte.

Ingrediënten met kleine pitjes (bijv. framboos, granaatappel, druif)



Voeg langzaam ingrediënten met kleine zaadjes toe om te voorkomen dat de zaadjes de zeef verstoppen.

- Voeg ingrediënten langzaam toe om de hoeveelheid overgebleven zaden in de zeef te minimaliseren.
- Voor het beste resultaat sap gebruik ingrediënten met een grotere hoeveelheid vocht (bijv. appel, peer)

Bereidingstips:

- Zorg er bij het persen van bevroren ingrediënten (bijv. framboos, aardbei) voor dat ze volledig ontdooid zijn.
- Spoel ingrediënten zoals druiven grondig af. Haal de druiven eraf en gooi de steel weg.
- Gooi voor granaatappel de schil weg en pers alleen het binnenste deel.

Extractietips:

- Voeg, afhankelijk van de grootte van de druif, 3-5 druiven tegelijk in terwijl u het extractieresultaat in de gaten houdt.
- Ontdooi bevroren ingrediënten zoals granaatappel en framboos en voeg dan ongeveer 1 eetlepel (5 g) per keer toe.
- Bevroren ingrediënten verliezen meestal een aanzienlijke hoeveelheid vocht bij het ontdooien. Meng bij het maken van sap melk of yoghurt om de verloren vloeistof in evenwicht te brengen.

LET OP:

Als de vultrechter niet opengaat omdat er te veel kleine zaadjes in de sapkom achterblijven, laat u de sapcentrifuge 30 seconden continu draaien om alle overgebleven zaadjes eruit te halen. Als de vultrechter nog steeds verstopt is, herhaal dan "R" - "0" - "ON" totdat de ingrediënten los zijn. Draai vervolgens het deksel om te openen terwijl u met de handpalmen op de vultrechter drukt (afhankelijk van het ingrediënt, giet wat water in de vultrechter om snel te spoelen om losraken te voorkomen).

Vezelige en/of taaie bladingrediënten (bijv. bleekselderij, boerenkool, ananas, spinazie)



Vezelige ingrediënten zoals selderij en boerenkool moeten voor het persen in kleine stukjes worden gesneden. Wanneer de pulpuitingang wordt geblokkeerd door de vezelachtige ingrediënten, drukt u in deze volgorde op de knop "R" - "0" - "ON", waarbij u 2-3 keer terugschakelt.

- Bij het persen van bladingrediënten zoals selderij en boerenkool, gebruik niet meer dan 500 g per sessie. Haal voor het beste resultaat de topset uit elkaar en was hem voordat je hem opnieuw gaat persen.
- Als bladingrediënten zich om de persschroef wikkelen, open dan het deksel en verwijder de vezels voordat u verder gaat met het persen.
- Het is het beste om sap te maken met ingrediënten met een grotere hoeveelheid vocht, zoals wortelen, appels: vezelige ingrediënten = 9:1 (aanbevolen verhouding).

Bereidingstips:

- Week vezelige ingrediënten ongeveer 30 minuten in koud water voordat u ze snijdt.
- Scheid elke stengel, snijd de buitenste stengels die dik en taai zijn tot 4 inch (10,16 cm) lang of minder.

Extractietips:

- Voeg één voor één langzaam de voorbereide ingrediënten toe.
- ① Rol de bladeren in een spiraal zoals ze in de sapcentrifuge steken.
 - ② Voeg eerst het bladgedeelte van de ingrediënten toe en wissel dan af tussen het bladgedeelte en de stengels.
 - ③ Pak voor ingrediënten zoals tarwegras een handvol en steek er een bundeltje in.

LET OP

De vezels van taaie ingrediënten zoals selderij kunnen zich om de vijzelschroef wikkelen en de prestaties van de Juicer beïnvloeden. Snijd de stelen die dik en taai zijn tot 4 inch (10,16 cm) lang of minder.

Schuim kan zich ophopen door het persen van vezelige ingrediënten. Gebruik een zeef om het schuim te verwijderen voor het serveren.

Voor ingrediënten zoals ananas, snijd de schil van de ananas af en snijd rond de vezelige kern. Snijd het vruchtvlies van de ananas in kleinere stukjes.

De aanbevolen hoeveelheid sap per sessie is 500 g. Als u meer dan 500 g sap maakt, moet u de Top-set wassen voordat u verder gaat met het persen.

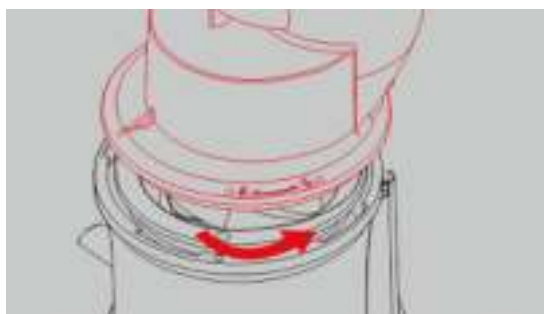
Reinigen

1. Schakel "0" in en trek de stekker uit het stopcontact.

Opmerking | Zorg ervoor dat alle resterende pulp in de sapkom wordt geëxtraheerd nadat de sapcentrifuge is gestopt.

- Nadat het sap is geëxtraheerd, laat u de sapcentrifuge 30 seconden draaien om gemakkelijker schoon te maken.
- Wanneer de vultrechter vastzit, drukt u op de knop "R" - "0" - "ON", in deze volgorde, en schakelt u 2 tot 3 keer heen en weer om hem los te maken. Plaats vervolgens uw handen op de bovenkant van de vultrechter en druk stevig naar beneden terwijl u de vultrechter tegen de klok in draait om te openen.

2. Draai de vultrechter tegen de klok in om te openen.



Opmerking | Als u het apparaat verplaatst, til het dan niet op door de vultrechter vast te pakken, maar til het apparaat altijd op door het motorapparaat of de handgreep vast te pakken.

3. Haal de sapkom uit het motorapparaat.



4. Verwijder de vijzelschroef, zeef uit de sapkom. Reinig met meegeleverde reinigingsborstel.



Opmerking | Maak de juicer direct na elk gebruik schoon.

- Als de resterende resten in de juicer opdrogen, zal het moeilijk zijn om deze te demonteren en schoon te maken. De overtollige pulpophoping kan bij toekomstig gebruik tot slechte prestaties leiden.
- Om de demontage te vergemakkelijken, plaatst u de topset in de gootsteen en laat u het water vanaf de bovenkant van de topset doorstromen.
- Droog de onderkant van de vijzelschroef grondig af waar deze is verbonden met de metalen cilinderas op het motorapparaat.

5. Plaats de sapkom onder stromend water en haal de siliconen stop voor afvallen los om de afval uitgang schoon te maken.



TIP | Week het filter en de sapkom ongeveer een half tot een uur in een oplossing van warm water met zuiveringszout of een klein beetje bleekwater om overtollig vuil te verwijderen.

Probleem & oplossing

Wanneer de juicer niet aan gaat:

- Controleer of het netsnoer goed is aangesloten.
- Controleer of de vultrechter en de sapkom goed in elkaar zitten.
- Controleer of de topset en het motorapparaat goed zijn gemonteerd.
- De juicer werkt niet als de onderdelen niet goed zijn gemonteerd.

Vreemd geluid van de juicer:

- Controleer of de onderdelen correct zijn gemonteerd. Probeer de onderdelen opnieuw in elkaar te zetten en luister naar het vreemde geluid.
- Start de juicer pas als er ingrediënten en/of vloeistof in zit.
- Als u de juicer zonder ingrediënten gebruikt, kan de schroef beschadigd raken.
- Als de juicer zonder ingrediënten of vloeistof wordt gebruikt, kan het geluidsniveau toenemen en kan het ook tot schade leiden.
- Het wrijvingsgeluid van de vijzelschroef en de zeef in de juicer.
- Als het geluid optreedt wanneer ingrediënten in de juicer worden gedaan, controleer dan de grootte van de ingrediënten. Plaats niets van meer dan 1 inch (2,54 cm) dik.
- Afhankelijk van het soort ingrediënten kunnen de afmetingen kleiner zijn.
- Het geluid kan optreden als de juicer op een oneffen of schuin oppervlak wordt gebruikt. Zet de juicer tijdens gebruik op een horizontaal vlak oppervlak.

Er zit te veel pulp in het sap:

- Bij continu persen kan het sap, afhankelijk van het ingrediënt, veel fijn vruchtvlees bevatten.
- Om de fijne pulp te verminderen, reinigt u de topset regelmatig en haalt u de pulp eruit.
- Gebruik een zeef en doe het sap er doorheen om de ongewenste pulp op te vangen.
- Als de zeef en de vijzelschroef beschadigd zijn en de prestaties van de juicer beïnvloeden, wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.
- De levensduur van elk onderdeel kan variëren, afhankelijk van de lengte en de gebruiksmethode en de geëxtraheerde ingrediënten.
- Als er te veel ingrediënten tegelijk worden geplaatst, kan de juicer vaak stoppen. Dit kan tot pulpachtig sap leiden. Voeg de ingrediënten langzaam en met een paar tegelijk toe.

Het toevoerdekseel zit vast:

- Laat de sapcentrifuge na het persen nog 30 seconden werken om de resterende pulp eruit te halen.
- Als er te veel pulp in de topset zit, kan dit ertoe leiden dat het toevoerdekseel niet opengaat. Druk in deze situatie in deze volgorde op de knop "R" - "0" - "ON", waarbij u 2 tot 3 keer heen en weer schakelt.
- Giet water door de vultrechter om de binnenkant te spoelen en probeer vervolgens de vultrechter te openen.

De vultrechter sluit niet:

- Zorg ervoor dat de vijzelschroef helemaal in de zeef is geduwd, zodat de vultrechter goed sluit.
- Als de vijzelschroef niet goed op zijn plaats zit, sluit de vultrechter mogelijk niet.

Lage sapopbrengst:

- Verschillende ingrediënten bevatten verschillende hoeveelheden vloeistof die verschillende hoeveelheden sap opleveren.
- Als de ingrediënten niet vers zijn, kunnen ze minder vocht bevatten, waardoor er minder sap ontstaat.
- Controleer of de siliconen stop voor afvallen stevig is ingebracht.
- Als het ingrediënt zelf een laag watergehalte heeft, kan het helpen om het voor het persen in water te weken.
- Als u ingrediënten met kleine pitjes perst, kan dit na een paar porties de sapopbrengst verminderen. Voor het beste resultaat, demonteer en was de topset tussen het persen door.
- Als er zaadresten op de bodem van de zeef zitten, kan dit de prestaties van de juicer en de algehele sapopbrengst beïnvloeden.

Tijdens het gebruik schudt de sapkom:

- De sapschroef en de zeef zijn ingesteld om de ingrediënten te pletten en uit te persen. Het is normaal dat de persschroef en de zeef trillen.
- Als het ingrediënt sterke vezels bevat, kan de vibratie van de topset sterker zijn

Tijdens het persen stopte de juicer:

- Controleer het netsnoer en zorg ervoor dat het correct is aangesloten.
- Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd.
- Als er te veel ingrediënten tegelijk worden ingevoerd, kan de juicer stoppen.
- Wanneer de juicer stopt omdat er te veel ingrediënten in zijn geplaatst, drukt u in deze volgorde op de "R" - "0" - "ON"-knop en schakelt u 2 tot 3 keer heen en weer.
- De omgekeerde instelling duwt de ingrediënten naar boven en de ON-instelling trekt de ingrediënten naar beneden.
- Als de juicer stopt vanwege de overbelastingsbeveiliging, laat je de juicer 30 minuten tot 2 uur afkoelen voordat je weer sap maakt.
- Als er harde zaden in de ingrediënten zitten, verwijder deze dan voor het persen. Harde zaden kunnen de juicer beschadigen.

Sap dat langs de basis druipt:

- Als de siliconen stop voor afvallen op de bodem van de sapkom niet correct is aangesloten, kan het sap op het motorapparaat druppelen. Controleer voordat u de onderdelen monteert of de afval siliconen stop correct is aangesloten.

COOK:

Slow juicer manual



Before use

Thanks for choosing our slow juicer. Please read this instruction manual carefully before use. And please save this properly for future reference

Important safeguards

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

- 1.** Read all instructions
- 2.** To protect against risk of electrical shock do not put the main body, power cord or plug in water or other liquid.
- 3.** This appliance is not intended for use by persons (including children less than 8 years old) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 4.** Turn the appliance to "0", then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 5.** Avoid contacting moving parts. Never put food in by hand, always use the food pusher.
- 6.** Don't operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service email for information on examination, repair, or adjustment.
- 7.** The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 8.** Don't use outdoors.
- 9.** Don't let cord hang over edge of table or counter.
- 10.** Don't let cord contact hot surface, including the stove.
- 11.** Please advise children not to use this product as a toy, which may cause personal injury.
- 12.** Always make sure the feeding tube is clamped securely in place before the motor is turned on. Don't unfasten the clamps while the juicer is in operation.
- 13.** Be sure to turn switch to "0" position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.

- 14.** Don't put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use the food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- 15.** Don't use the appliance if the strainer or the other parts are damaged or with visible cracks.
- 16.** Don't operate without the pomace container in place.
- 17.** Don't change the parts of the product without permission.
- 18.** This appliance is intended for household use only.
- 19.** Don't use the appliance other than intended or specified purposes.
- 20.** It is prohibited to plug or unplug with wet hands to avoid electric shock.

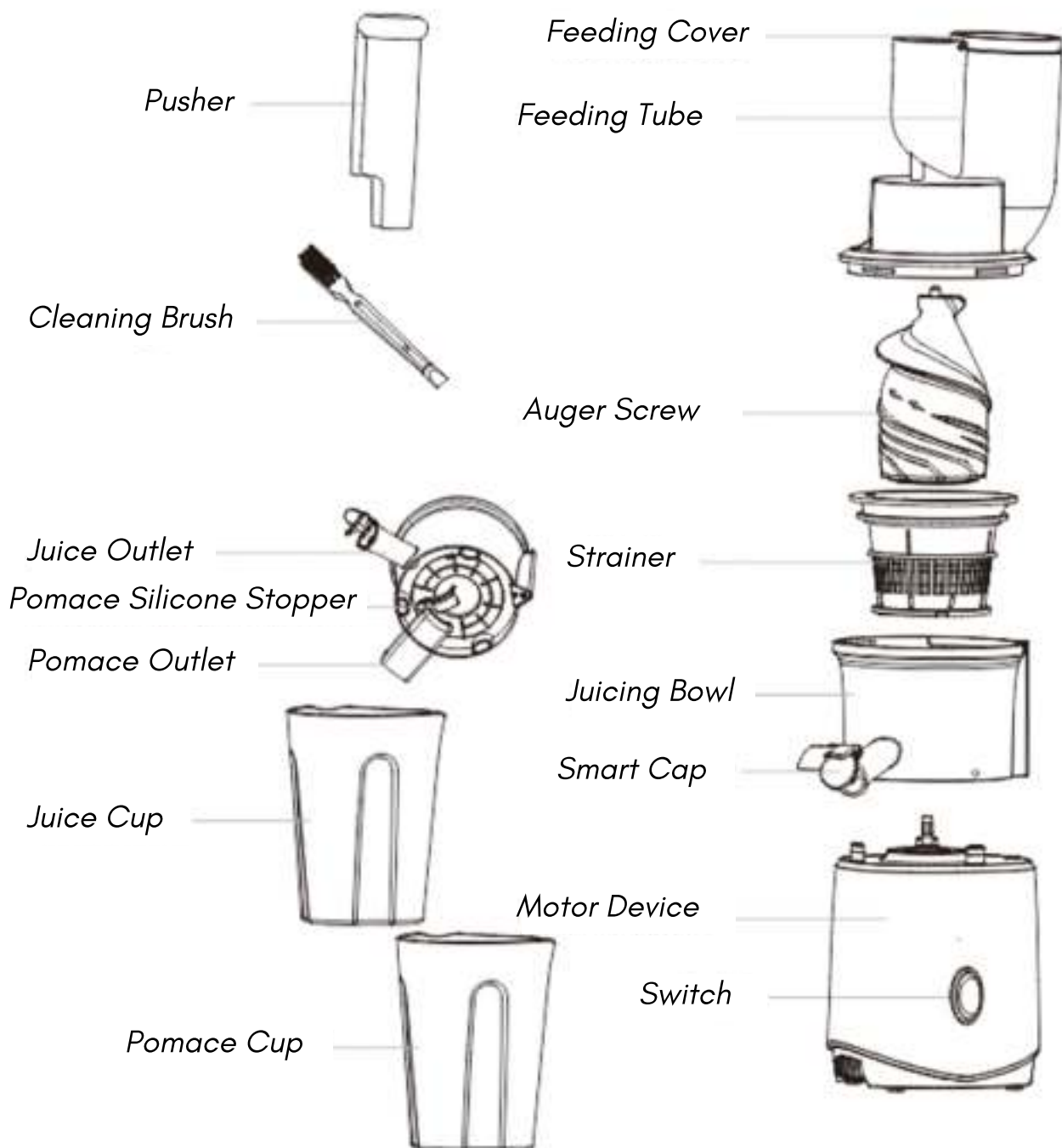
SAVE THESE INSTRUCTIONS

User guide

- 1.** Make sure the voltage mark on the appliance corresponds to the voltage in your home before plugging in the power cord in order to avoid damage to the appliance.
- 2.** Don't operate the machine with wet hands or place on a wet working surface.
- 3.** Check the strainer every time you want to use the appliance. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance and contact the nearest service center.
- 4.** Don't let the appliance continue operating when you are away from it.
- 5.** Don't disassemble the motor device.
- 6.** Don't put any foreign materials into the machine.
- 7.** Don't use for more than 10 minutes continuously.
- 8.** Don't allow the machine to operate in an idle state with no fruit or vegetable being juiced. Idling time can't exceed 2 minutes or it will damage the spiral blade.
- 9.** During operation, please feed the food material slowly to avoid clogging rotation. If clogging happens, please stop working immediately. Reverse the motor for a while then unplug the unit and then open the feeding tube to take out the food and continue working again in the forward motor setting.
- 10.** Please use the special pusher to feed food material into the feeding tube opening. Before use, please take out seeds and cores or it will cause clogging.
- 11.** Don't insert too large or too hard food materials. If large food materials are put into the feeding tube and thus blocking the spiral blades, immediately press the reverse button to remove the blockage. If blocking rotation protection happens during operation, please unplug the power cord and remove the blockage by removing the auger screw and strainer from the juicing bowl; clear the blockage and in 10 seconds you can reconnect the power and use it again.
- 12.** Don't use very hard food materials like tough carrots or hard soy beans. Cereal grains and legumes should be carefully immersed and soaked in water to soften before they can be fed into the feeding tube opening. This prevents damage to the machine.

- 13.** When using, if there are any abnormal sounds, smells, overheating, smoke, etc. immediately turn off the power and apply to the service center for maintenance and repair. This will make sure that you avoid electric shock, electricity leakage and fire hazard.
- 14.** Never scrub or wash the machine body on water-filled platform or pour water to wash the inside of the machine to avoid fire, electric shock or damage to machine body, etc.
- 15.** When making carrot or beet juice (or using other hard fruits & vegetables), please pay attention to the size of food, the size should be no more than 80mm in length, no more than 35mm in width, no more than 35mm in height. Interval feeding time should be no less than 5 seconds.

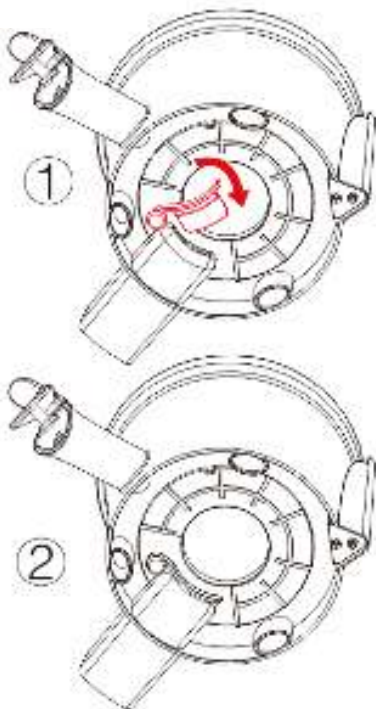
Parts



Note: The above component pictures are just for your reference. Should there be any differences in appearance, please subject to the real object inside the package.

How to assemble

1. Take the products and accessories out of the packing box, and clean the juicing bowl, juice cup, strainer, auger screw, feeding tube and pusher.
2. Press the pomace silicone stopper into the juicing bowl (as shown in Fig. 1).
3. Align the juicing bowl "●" with the "●" on the motor device and install it on the motor device (as shown in Fig. 2), align the three holes at the bottom of the juicing bowl with the three positioning pillars on the motor device.
4. Align the strainer "●" with the juicing bowl "●" , put it into the juicing bowl, and adjust it to be flat (as shown in Fig. 3)



5. Put the auger screw into the center hole of the strainer and rotate it in place (as shown in Fig. 4). If it is not installed in the required place, the feeding tube will not be able to be covered properly.

6. Install the feeding tube "🔒" with the juicing bowl "●" (as shown in Fig. 5), and rotate it to "●" with the juicing bowl "🔒" (as shown in Fig. 6).

CAUTION: If the feeding tube is not installed in the required place, the product cannot work normally.



Fig. 4



Fig. 5

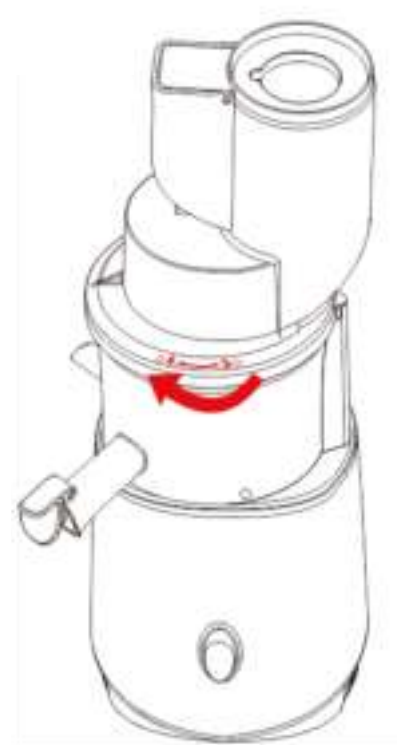


Fig. 6

Operating instruction

1. Put the juice cup and pomace cup container under the juice outlet and pomace outlet respectively;
2. Cut the ingredients into proper size. For the ingredients with hard core or thick peel, please remove the core and peel before squeezing (such as peach, cherry, coconut).
3. Plug in the power cord, adjust the switch to the "ON" position, and the product starts to work; put the prepared food materials into the motor device from the feeding tube (as shown in Fig. 7);
4. Soft food or food size less than 65mm can be directly put into the machine for juicing. Turn up the feeding tube at first (as shown in Fig. 8), put the food in, and then turn over the feeding cover to pour the food into the machine for juicing (as shown in Fig.9).



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

5. When extracting oversized food materials and coarse fiber food materials (such as watermelon, celery, cabbage), cut them into proper pieces at first, when they are stuck; extract them to avoid blockage.

6. To use frozen food materials, it is necessary to thaw them properly in advance before they can be mixed together with cold water, milk or other drinks.

7. Do not put dry food (such as peanuts, walnuts, soybeans) and ice cubes into this machine for operation.

8. When juicing, the smart cap can be covered (as shown in Fig. 10). The juice can be left in the juicing bowl to prevent rapid oxidation. When the juicing is finished or the juicing bowl is nearly full, the smart cap can be opened to flow into the juice cup (as shown in Fig.11).

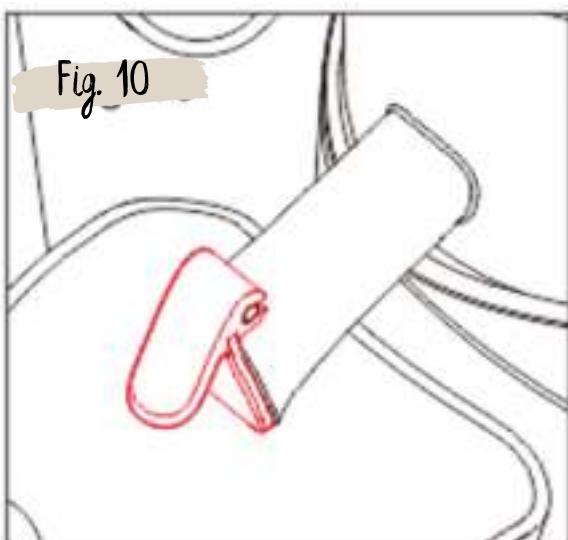


Fig. 10

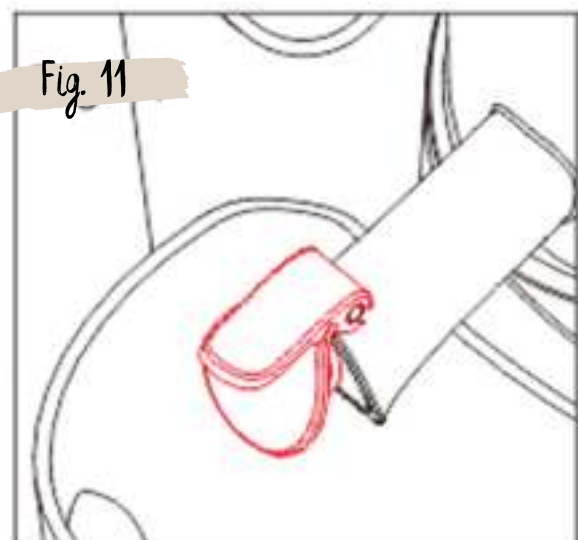


Fig. 11

9. Cover the smart cap to mix the juice. You can put the fruits and vegetables, including milk and other liquids into the mixed juice. After juicing, cover the smart cap to prevent the residual juice from flowing out of the tube.

10. After juicing, keep the machine rotating for about 30 seconds, so that as much as the fruit residue in the juice cup will be discharged.



"ON": Positive rotation



"0": Stop



"R": Reverse rotation



"ON" is the positive rotation gear. Push the food material into the machine to make juice.

"0" is the stop gear. When you want to turn off the machine, adjust the switch to this position to stop the rotation.

"R" is reverse rotation gear.

When auger screw is blocked due to too many food materials crowding. Adjust the switch to the "R" position, press and hold for 3-5 seconds, the blocked foods will be return upward. After juicing, press and hold the "R" switch for 3-5 seconds, it will be easier to disassemble the parts. If you release the "R" switch, it will stop working.

Tips

1. Operating the juicer without ingredients can cause damage to the auger screw.
2. Do not continuously operate the juicer for more than **10 minutes**.
 - This can damage the motor from overheating.
 - After continuous use, before starting another running, let the juicer stand for 10 minutes to cool down.
3. Do not put fingers or other objects into the feeding tube. Always use provided pusher when needed.
 - If other objects are inserted into the feeding tube during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts and/or cause injury.

4. Do not put dried or hard ingredients like whole grains, fruits with hard seeds or ice cubes into the juicer. These may damage the juicer parts (e.g. Juicer bowl, auger screw, and strainer).

- Beans or grains can be used if soaked overnight or boiled.
- Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes and cherries) must be pitted before juicing.
- When using frozen fruits with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.

5. Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat.

- Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients.
- If vegetable/animal oil gets on the auger screw, it may reduce performance and even damage the part.

6. Do not reinsert the extracted pulp into the juicer.

- This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.

7. After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the auger screw.

8. When the auger screw is stuck and stops rotating, or the feeding tube can't be opened, please press " R " - " 0 " - " ON " in turn, and repeat 2-3 times.

9. When the machine works normally in "ON" gear, if you want to switch to "R" gear, please adjust the switch to "0" gear to make the machine stops working completely first, and then adjust the switch to "R" gear. If you switch from "ON" to "R" directly, it is easy to damage the machine or lead to malfunction.

10. Apple, celery and other foods may have foam in the process of juice extraction. When you are squeezing juice of this kind of food, you can open the smart cap and reduce the foam.

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

DO NOT put the following ingredients into the juicer directly

Hard seeds



Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc.

Remove hard seeds from the ingredients before juicing.

Hard or inedible skins



Pineapple, melon, mango, orange, etc.
Peel the skins from the ingredients before juicing.

Frozen fruits or ice



Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc.
Completely thaw frozen fruits before juicing. Do not use ice.

Vegetable or animal oil



Sesame seed, peanut, butter, margarine, etc.
Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil.
This can reduce performance and even damage the juicer.

Others



Coconut, sugarcane, whole grains etc.

Do not extract ingredients with no water content.

Preparation tips

Soft fruits and vegetables (e.g. oranges, tomatoes).



1-4 Wedges

- Peel the skin off oranges, and for tomatoes and apples, take them out the stem.
- If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.
- Fruits with seeds must be pitted before extraction. Cut to 1-4 wedges then slowly insert the ingredients down the feeding tube.

Extraction tips:

- Slowly insert the ingredients one piece at a time.
- Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube (The pusher also helps prevent juice from spraying out of the feeding tube when extracting ingredients with high water content).
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (Foam can accumulate if operated with the smart cap closed).
- It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours after extracting. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
- Slowly insert the ingredients one piece at a time.
- If there is an excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.
- When an ingredient is being masticated by the auger screw, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing.

How to use the smart cap:

- Juicing with the smart cap closed allows mixed juice creations with different fruits, vegetables and liquids.
- After juicing close the smart cap to block excess juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
- When making juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. Apples, celery).
- Pay close attention when operating the juicer with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the juicing bowl.

Adjusting the amount of pulp in the juice:

- Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously.
- To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, beets).



- Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall.
- Soak in cold water prior to juicing and cut to appropriate sizes.
- To increase the juice yield, juice fruits and vegetables with high water content.

Preparation tips:

- Slice the ingredients 1 inch (2.54cm) thick, 1 inch (2.54cm) wide and 2-6 inches (5.08-15.24cm) long.
- Soak hard ingredient like carrots and ginger in cold water prior to juicing.

Extraction tips:

- Slowly insert the ingredients one at a time.
- Pace the juicing speed ensuring each ingredient is thoroughly extracted.
- To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.

Ingredients with small seeds (e.g. raspberry, pomegranate, grape)



Slowly insert ingredients with small seeds to prevent the seeds from clogging the strainer.

- Insert ingredients slowly to minimize the amount of leftover seeds in the strainer.
- For best result, juice with ingredients with higher amount of fluid (e.g. apple, pear)

Preparation tips:

- When juicing frozen ingredients (e.g. Raspberry, strawberry), make sure they are completely thawed.
- Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.
- For pomegranate, discard the skin and juice only the inner part.

Extraction tips:

- Depending on the size of the grape, insert 3-5 grapes at a time while monitoring the extraction result.
- Thaw frozen ingredients like pomegranate and raspberry then insert about 1 tablespoon (5g) at a time.
- Frozen ingredients usually lose significant amount of fluid thawing. When juicing, mix milk or yogurt to balance the fluid lost.

CAUTION

If the feeding tube does not open due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl, continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds. If the feeding tube is still struck, repeat "R" - "0" - "ON" until the ingredients become dislodged. Then twist the lid to open while pushing downwards on the feeding tube with palms (depending on the ingredient, pour some water down the feeding tube for quick rinsing to help dislodging).

Fibrous and/or tough leafy ingredients (e.g. celery, kale, pineapple, spinach)



Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing. When the pulp outlet is blocked by the fibrous ingredients, press the "R" - "0" - "ON" button in this order, switching back and for the 2-3 times.

- When juicing leafy ingredients like celery and kale, do not collect more than 500g per session. For the best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.
- If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.
- It's best to juice with ingredients with higher amount of fluid, like carrots, apples: fibrous ingredients= 9:1 (recommended ratio).

Preparation tips:

- Soak fibrous ingredients in cold water for about 30 minutes before cutting them.
- Separate each stem, cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches (10,16 cm) long or less.

Extraction tips:

- One at a time, slowly insert the prepared ingredients.
- ① Roll leaves into spiral as inserting into the juicer.
 - ② Insert the leafy part of the ingredients first then alternate between leafy parts and stems.
 - ③ For ingredients like wheatgrass , grab a handful and insert a bundle.

CAUTION

- The fibers from tough ingredients like celery can wrap around the auger screw and affect the Juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to 4 inches (10,16 cm) long or less.
- Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use strainer to remove the foam before serving.
- For ingredients like pineapple, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple to smaller pieces.
- Recommended amount of juicing per session is 500g. When juicing more than 500g, wash the Top-set before continue juicing.

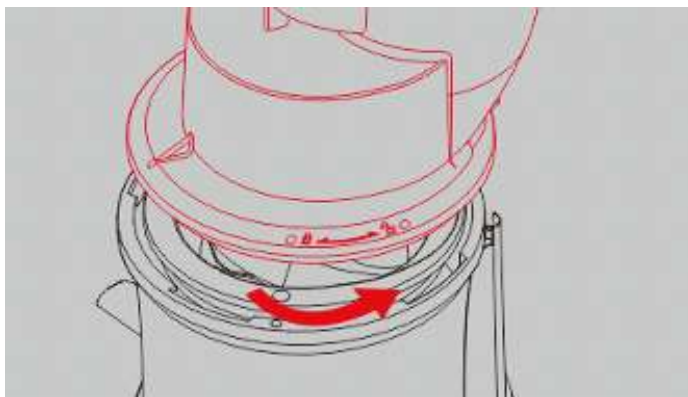
Cleaning

1. Switch "0" and unplug the power cord in the socket.

Note | Extract all the remaining pulp in the juicing bowl after stopping the juicer.

- After the juice is extracted, run the juicer for 30 seconds to clean easier.
- When the feeding tube is stuck, press the "R" - "0" - "ON" button, following this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place hands on the top of the feeding tube and firmly press down simultaneously turning the feeding tube counter clockwise to open.

2. Turn the feeding tube counter clockwise to open.



Note | When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube, please always lift the appliance by grabbing the motor device or handle.

3. Remove the juicing bowl from the motor device.



4. Remove the auger screw, strainer from the juicing bowl. Clean with provided cleaning brush.



Note | Immediately clean the juicer after each use.

- If remaining residue in the juicer dries up, it will be difficult to disassemble and clean. The excess pulp build up can cause bad performance in future uses.
- For easier disassembly, place the top-set in the sink and then run the water through from the top of the top-set.
- Thoroughly dry the bottom of the auger screw where it connects to the metal cylinder shaft on the motor device.

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



TIP | Soak the filter and juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach for about half to one hour to clean the excess build up.

Troubleshooting

When the juicer doesn't turn on:

- Check if the power cord is properly plugged in.
- Check if the feeding tube and the juicing bowl are properly assembled.
- Check if the top-set and the motor device are properly assembled.
- The juicer will not operate if parts are not assembled properly.

Odd noise from the juicer:

- Check if the parts are assembled correctly. Try to assemble the parts again and listen for the odd noise.
- Do not start the juicer unless there are Ingredients and/or liquid in it.
- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
- If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage.
- The friction noise from the auger screw and the strainer in the juicer.
- If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 1 inch (2,54 cm) in thickness.
- Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller.
- The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.

There is too much pulp in the juice:

- When continuously juicing, and depending on the ingredient, the juice may contain a lot of fine pulp.
- To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp.
- Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp.
- If the strainer and the auger screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced.
- The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.
- If too many ingredients are inserted at the same time, it may cause the juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice, Insert the ingredients slowly and few at a time.

The drum lid is stuck:

- After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp.
- If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the "R" - "0" - "ON" button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- Pour water down the feeding tube to rinse out the inside and then try opening the feeding tube.

The feeding tube will not close:

- Make sure the auger screw is pushed all the way in to the strainer in order for the feeding tube to close properly.
- If the auger screw is not properly in position, the feeding tube may not close.

Low juice yield:

- Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice.
- If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of fluid, which will yield less juice.
- Check if the pomace silicon sealer is firmly inserted.
- If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing.
- If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the top-set in between juicing.
- If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.

During operation, the juicing bowl shakes:

- The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate.
- If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger

During juicing, the juicer stopped:

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the "R" - "0" - "ON" button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the on setting will pull the ingredients down.
- If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

Juice dripping down the body of the base:

- If the pomace silicon sealer on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the motor device. Before assembling the parts, check and make sure the pomace silicon sealer is plugged in correctly.