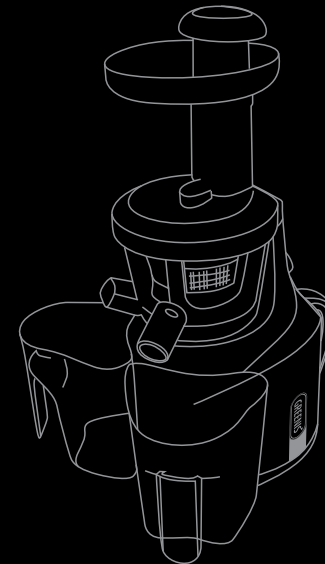




Green is life, green is health.

Kasutusjuhend Aeglane mahlapress



Designed by Greenis

www.greenis.ee
www.facebook.com/GreenisEesti

© Lifewell OÜ • Kasutusjuhend on mõeldud kasutamiseks muutmata kujul.

GREENIS aeglase mahlapressi kasutusjuhend

1. Palun järgi hoolikalt kasutusjuhendit, et lihtsustada seadme kasutamist ja hooldust ning pikendada oma GREENIS Extractor Series mahlapressi eluiga.
2. Hoia kasutusjuhend käepärast.
3. Palun veendu, et seadme voolupinge ja -sagedus on vastavuses Sinu riigi standarditega.
4. Kuna GREENIS arendab oma tooteid pidevalt, võidakse toote disaini ja muid uuendusi teha sellest avalikult teavitamata.

Sisukord

Sinu vertikaalne aeglane mahlapress	01-02
Ohutus ennekõike	03-04
Mis on karbis	05
Sõnum klientidele	05
Osad ja lisad	06-09
Juhised seadme kokkupanemiseks	10-13
Juhised kasutamiseks	14-16
Toormaterjali ettevalmistamine ja nõuanded mahla pressimiseks	17-18
Seadme puhastamine ja hooldus	19
Isepuhastumine	19
Probleemide korral	20
Seadme tehnilised parameetrid	21

GREENIS aeglane mahlapress

Pärast aastaid kogemust ja kuudepikkust disainimise ning testimise perioodi on GREENIS, koostöös maailma parimate mahlapresside spetsialistidega, toonud turule revolutsioonilise GREENIS aeglase mahlapressi:

Puuviljamahlad

GREENIS mahlapress teeb hõlpsasti tervislikuks mahlaks nii pehmed marjad kui kõvad õunad, pealegi teeb GREENIS mahla 35% enam kui tavalsed tsentrifuugi tüüpi mahlapressid.



Juurviljamahlad

GREENIS külmpress meetodit kasutav mahlapress pressib kõvadest juurviljadest roheliste lehtedeni sekunditega mahla, säilitades maksimaalselt toitaineid ja ensüüme – kõik, mida pead tegema, on tooraine tükeldamine.



Nisuoras

Nisuoras, aaloelehed, männiokkad ja muu roheline saab hõlpsasti mahlaks pressitud, kui järgid lihtsaid samme ettevalmistusel.



Pähkliimad

Leota mandleid, pistaatsiapähkleid, parapähkleid või mistahes muid pehmeid pähkleid üleöö, lisa vett ja GREENIS mahlapressiga värskets ja toitvaks pähkliimaks.



Jäätis külmutatud marjadest

GREENIS valmistab Sinu lemmikpuuviljadest rasva- ja säilitusainetevaba jäätise, mida võid süüa igasuguse süütundeta!



Sojapiim

GREENIS mahlapress suudab asendada traditsioonilist sojapiimamasinat, sest külmpressimeetodil saab leotatud sojaoad sekunditega piimaks pressida.



Pähklivõid

Kuigi me soovime pähklivõide valmistamiseks GREENIS blenderit, on leotatud pähklitest GREENIS mahlapressiga tehtud pähklivõi ilma ensüümihiiitoriteta ja seega kergemini seeditav. Enne pähklivõi valmistama asumist eemalda vaid silikoonist harjakased. Korraga saab valmistada kuni 500 g pähklivõid.



Beebitoit

GREENIS mahlapressiga saad valmistada toitainete- ja mineraaliderikkaid puu- ja juurviljamahlu või tervislikke pudingeid oma beebile.



Isepuhastumine

Nõudepesumasinat pole vaja, sest GREENIS mahlapress puhastab ennast ise, eemaldades enamiku jääkidest enne, kui seadet loputama asud.

Põhjalik garantii

Kõikidel GREENIS toodetel on rahvusvaheline garantii ja teeninduskeskused on kõikjal maailmas – Euroopas, Aasias, Vaikse Ookeani saartel ja peagi ka Ühendriikides ning mujal.

Ettevaatusabinõud

1. Palun loe ettevaatusabinõud läbi enne, kui seadet kasutate.
2. Palun järgi ettevaatusabinõusid seadme kasutamisel.



HOIATUS



Ükskõik, milline ettevaatusabinõude rikkumine võib põhjustada tõsisid vigastusi või lõppeda isegi surmaga.



Ära ühenda seadet vooluvõrku märgade kätega. Tagajärjeks võib olla elektrilöök või tõsised vigastused.



Ära kunagi kasta seadme mootoriga osa vette ega ükskõik, millisesse teise vedelikku. See võib põhjustada elektrilöögi saamise.

Ära loputa seadet kraani all, vaid puhasta seda niiske lapiga.



Palun hoida seade lastele kättesaamatu. Lastel, või ükskõik kel pole antud seadmega töötamise kogemust, on seadme kasutamine ilma järelevalve ja juhendamiseta keelatud.



Toitejuhet ei tohi liialt painutada, sõlme siduda, jõuga venitada ega suure raskuse alla panna. See võib juhet kahjustada, põhjustada elektrilöögi, tulekahju, vigastusi inimestele ja teisi õnnetusi.



Ära võta seadet lahti, kui see on vooluvõrgus. Ära pane sõrmi ega lusikat salve ega mahla väljutusavasse. See võib põhjustada vigastusi inimesele või lõhkuda seadme.



Ära kunagi võta seadme alust lahti ega remondi seadet ilma professionaali abita. Ära kunagi kasuta seadmel osi, mida tootja pole ette näinud, sest see võib kaasa tuua õnnetused, vigastused ja seadme rikkumise.



Ettevaatusabinõud

1. Palun loe ettevaatusabinõud läbi enne, kui seadet kasutate.
2. Palun järgi ettevaatusabinõusid seadme kasutamisel.



HOIATUS



Ükskõik, milline ohutusnõuete vastu eksimine võib lõppeda vigastustega või seadme kahjustustega.



Aseta seade tasasele pinnale. Veendu, et seadmel ei ole kukkumiseohtu. Raske kukkumine võib kahjustada seadet ja vigastada inimesi.



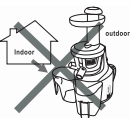
Ära kasuta seadet üle 30 minuti järjest. Kui seade mingil viisil töötamast tõrgub, võta ühendust greenis.ee esindajaga. Esimesel kasutuskorral võid tunda mootori mähise esmasest kasutamisest tekkivat imelikku lõhna, kuid see kaob, kui mootor on sisse töötanud.



Kui presskrugi kinni kiilib, vajuta käivitusnupp alla (tagurpidikäik). Pärast tagurpidikäigu tegemist töötab seade taas normaalselt. Kui tegu pole ühekordse probleemiga, võib põhjus olla mootoririkkes või vigastatud seadmes. Kui probleem jääb korduma, lõpeta seadme kasutamine ja võta ühendust greenis.ee esindajaga.



Seade kaalub ligikaudu 7 kg. Kasuta seadme liigutamiseks kahte kätt. Vastasel korral võib juhtuda õnnetus, mis lõppeb inimvigastustega või seadme kahjustusega.



See seade on mõeldud vaid koduseks kasutamiseks. Ära kasuta seda õues. Ära kasuta seadet tootja poolt mitte ettenähtud eesmärkidel, sest see võib põhjustada vigastusi inimestele ja kahjustada seadet.



GREENISe sõnum klientidele

GREENIS on pühendunud kõrgkvaliteetsete köögiseadmete tootmisele, et tagada klientidele 100% naturaalne toitumine. GREENIS mahlapressiga saate nautida paljusid erinevaid toitaineterikkaid mahlu ja sellest saadavat kasu.

- Suudab suure kasuteguriga teha mahlaks kõik rohelised taimed ja ürdid, kui ettevalmistused on tehtud korrektselt.
- Teeb mahlaks nii puuviljad KUI juurviljad, sh väga pehmed neist.
- Aeglasel külmpressmeetodil säilib võimalikult palju toitaineid ja ensüüme.
- Madal pöörlemiskiirus (rpm) minimeerib oksüdeerumist ja tagab kauem säiliva mahla.
- Püstise disaini tõttu aitab mahlapressimise protsessile kaasa ka gravitatsioon.
- Mahlakraan vähendab vahutamist (ei ole baasmudeli komplektis!)
- Vähem toorainekadu kui tsentrifuug-mahlapressidel.
- Lapsesõbralik – pole teravaid terasid.
- Ruumisäästlik disain.
- Automaatne jääkide väljutus, et saaks katkestamatult mahla pressida.
- Tagurpidikäigu funktsioon tõkete või kinnikiilumise puhuks võimaldab katkestamata mahla pressida.
- Lihtne puhastada – vaid viis osa vajavad kiiret loputamist või pesu.
- Töötab vaikselt.

2-etapiline mahla valmistamine:

- Pehmetest puuviljadest, nt apelsinidest
- Kõvadest puuviljadest, nt õuntest
- Pehmetest aedviljadest, nt kalest
- Kõvadest juurviljadest, nt porgandist
- Päklikitest
- Nisuorasest
- Sojaubadest

Teised funktsioonid:

- Jäätise valmistamine külmutatud puuviljadest, nt banaanidest (ainult aukudeta sõelaga - sisaldu baaskomplektis)
- Päklikliimade valmistamine pehmetest või leotatud päkliklitest
- Sojapiima valmistamine sojaubadest
- Tofu valmistamine
- Beebitoidu valmistamine

GREENIS aeglase mahlapressi jaoks sobivaid retsepte leiad meie kodulehelt ja Facebookist.



Osad ja lisad



Salv



Ohutult suletav kaas



Presskruvi

Sõelad



Jääkide anum



Mahlakann

Pöörlev hari



Hari seadme puhastamiseks



Trummel



Lü kati



Mahla väljutusava

Viljaliha väljutusava

Alus



Tofuvorm



Mahlakraan

Lisainformatsioon

Mahlakraan (ei ole baasmudeli komplektis!)

Kraani saab soovi korral paigaldada mahla väljutusavale. See aitab vähendada mõnede mahlade puhul tekkivat vahtu. Sulge kraan, kuni trummel on umbes 1/3 osas täitunud. Seejärel ava kraan ja lase mahlal voolata kannu. Trummil võib lasta ka täituda. Mahlakraani saab samal põhimõttel kasutada ka isepuhastumiseks, millest tuleb juttu edaspidi.

Tofu valmistamise komplekt

Komplekt sisaldab üht ristkülikukujulist vormi, riidetükki ja kaant. Seda komplekti kasutatakse koduseks värsket tofu tegemiseks. Riie asetatakse suure vormi sisse ja sellesse valatakse mahlapressist läbi lastud tofusegu, kõige peale pannakse kaas. NIPP: Tofukomplekti riidetükki saab kasutada ka pähkliimade kurnamiseks.

Aeglase mahlapressiga tofu valmistamise õpetus:

Koostisosad

- Töötlemata sojaoad – 300 g
- Vesi – 960 ml
- Jäme meresool – 1 spl
- Valge riisiäädikas – 1 spl

Valmistamine

1. Leota sojaube 960 ml vees üleöö (8-12 tundi) või kuni oad ei ole enam kortsulised. NB: Kuuma ilma korral mitte jätta katmata ube rohkem kui üheks päevaks toatemperatuurile likku.
2. Pane mahlapress tööle ning tõsta keskmise lusika või kulbi abil ubade ja vee segu (vahekorras 1:1) mahlapressi. Kasuta ära kogu vesi ja kõik sojaoad. Vesi väldib pigistuskruvi kinnikiilumist ja ka tulemus jääb parem.
3. Sojajäägid väljutatakse jääkide väljutusava kaudu, sojapiim mahla väljutusava kaudu. Soovi korral: Saadud sojapiima võib teist korda mahlapressist läbi lasta, et saada pehmem ja ühtlasem sojapiim, millest tuleb ka pehmem tofu. Korduva filtreerimiseta saab tofu teralisem ja tahkem.

4. Sega omavahel äädikas ja sool.

5. Vala sojapiim kuumutatud kastmepannile seda pidevalt segades, et vältida nakkumist.

6. Kohe, kui sojapiim hakkab keema, vähenda kuumust keskmisele ning lisa soola-äädika segu.

7. Sega 2-3 korda väga aeglaselt keskmisel temperatuuril ja lase sojapiimal hakata kalgenduma (tekivad klombid).

8. Kui segu on kalgendunud ja näeb välja nagu kohupiim, eemalda pann tulelt.

9. Aseta tofuvorm suurde kaussi, nii et selles oleks piisavalt ruumi äravoolava vee jaoks, ning vooderda see komplektis oleva riidega. Kühvelda pehme sojamass vooderdatud vormi.

10. Mässi riie ühtlaselt sojamassi peale ja pane kaas vormile peale. Aseta mahlapressi presskrugi või muu raskus kaane peale, nii et liigne vedelik saaks tofumassist välja pressitud. Umbes 30 minuti pärast on kodutehtud tofu valmis söömiseks.

11. Eemalda ettevaatlikult tofu vormist ja serveeri kohe; valmistage sellest oma lemmiktoite; pane hilisemaks tarbimiseks külmikusse või külmuta.



Juhised seadme kokkupanemiseks

1. Erinevad sõelad

Jäme sõel

Suurte aukudega sõel on pehmetest puu- ja aedviljadest (maasikad, kiivid, tomatid) või kleepuvast toormaterjalist (banaanid) mahla pressimiseks. Seda sõela kasutades jääb mahla sisse rohkem viijaliha. Valmistatud nailonist.

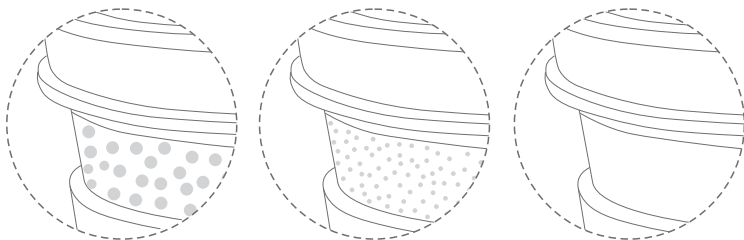
Peen sõel

Peen sõel on mõeldud kõvade viljade, ubade ja kiuliste aedviljade jaoks. Sellega pressitud mahl saab sametisem. (ULTEM/PEI materjalist)

Homogeniseeriv sõel / aukudeta sõel (ei ole baasmudeli komplektis!)

Seda ULTEM/PEI materjalist ja spetsiaalselt disainitud sõela saab kasutada kuivade või märgade vähemkõvade toiduainete jahvatamiseks/purustamiseks (nt kohvioad, mandlid). Samuti saab sellega teha beebitoitu, külmutatud puuviljadest jäätist.

NB! Külmutatud banaanid peavad enne jäätise valmistamist seisma 10 min toatemperatuuril. **EI TOHI** purustada kõvasid ja ülikõvasid toiduaineid nagu maamandlid või luuviljaliste kivid jms.



2. Juhised silikoonist osade käitlemiseks

Nõuanded

- A. Veendu, et kõik silikoonist osad on korralikult paigal, enne kui asud seadet kasutama. Kui silikoonosad pole korrektselt paigaldatud, võib tekkida leke.
- B. Silikoonist osad on turvalised eemaldada ja pesta, ning on pärast kuivatamist taas kasutusvalmis.
- C. Puhastamise ajal hoia silikoonist osadel silm peal; ära kasuta nende pesemiseks kuuma vett.

Pöörlev hari



Silikoonist hari
Paigalda silikoonist harjake nagu näidatud pildil: sisesta hari sabakesega põhja poole, nii nagu näidatud pildil.

Trumli alumine pool



Silikoonist kummipadi
Paigalda see korrektselt süvendisse trumli põhjas.

Trumli alumine pool



Silikoonrõngas
Pärast puhastamist paigalda see vastavalt pildil näidatud juhistele (rõnga suurema diameetriga pool peab jääma ülespoole).

Nõuanded

Kui seade kasutamise ajal lekib, kontrolli esmalt silikoonist osade korrektset paigaldatust. Väikestel silikoonist osadel on oht kokkupaneku/kasutamise ajal kahe silma vahele jääda, veendu, et need on korralikult omal kohal. Kui mõni osa on kadunud või katki, võta ühendust greenis.ee esindajaga uute osade saamiseks. Ära kasuta seadet, kui mõni osa on kadunud või katki.

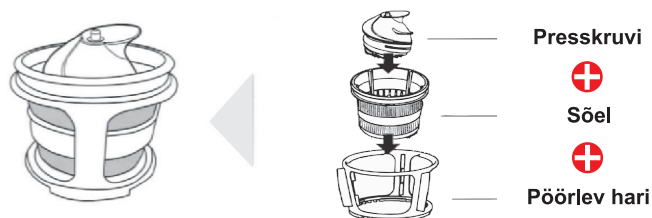
3. Seadme kokkupanek

A. Aseta trummel seadme põhjale nagu näidatud allpool.

Veendu, et trummel on täielikult põhja külge lükatud ning kindlalt kinnitatud.



B. Aseta sõel ja presskrui pöörleva harja sisse nagu näha alloleval pildil. Kontrolli pärast paigaldamist, et pöörleva harja sees olevad osad pöörleksid kergelt.



C. Pöörlevast harjast, sõelast ja presskrivist kokku pandud komplekt asetatakse trumli sisse nii, et sõelal ja trumliil olevad punktid jääksid kohakuti.



Veendu, et presskrui on põhjast ühendatud mootori võlliga.

Kui kõik on paigas, pööra veidike sõela – presskrui ega sõel ei liigu, kui kõik on paigaldatud korrektselt ning sõel istub kindlalt oma kohal.



D. Ühenda salv trumliga, nagu näidatud pildil: asetage salvel ja trumliil olevad täpid kohakuti ning keerake salv kindlalt paika. Seade ei hakka tööle, kui salv ei ole korralikult trumli peale keeratud. Kui salv on paigas, enne seade ikka ei tööta, kontrolli, kas sõel ja presskrui on korralikult paigas.

E. Soovi korral paigalda kraan mahla väljutusava külge (aitab vahutamise vastu), paiguta mahlakann ja viljaliha anum vastavate avade ette. Kui kasutate kraani, jälgige, et trumli sisse ei koguneks üle 1/3 ulatuses mahla, kuna see võib kaasa tuua lekke.



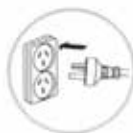


Juhised kasutamiseks



Seade on varustatud kaitsesüsteemiga, see töötab normaalselt vaid siis, kui kõik osad on korrektset paigaldatud.

1 Ühenda seade vooluvõrku ning lülita sisse.



! Hoiatus

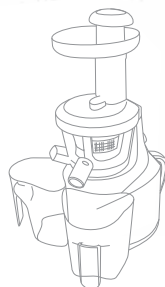
Ära kasuta seadet märgade kätega!
Selle nõude eiramine võib lõppeda tõsiste vigastuste või elektrilöögiga.

2 Lülita seade tööle ja sisesta parajaks lõigatud pressitav tooraine aeglaselt sisse.



! Aseta anumad mahla- ja viijaliha väljutusava alla. On normaalne, et seade teeb tööle hakates kriuksuvat häält. See hääl kaob, kui sisestate pressitava tooraine.

3 Pese hoolikalt kogu tooraine enne mahlapressi sisestamist. Ära sisesta korraka liiga palju toorainet ega suru tugevalt materjali alla, see võib põhjustada kinnikiilumist, lekkeid või seadme kahjustamise.



! Kasuta materjali trumliise juhtimiseks ainult lükkatit – mitte kunagi ära kasuta selleks muid vahendeid nagu lusikad jne. See kahjustab seadet.

Mida teha, kui pressikruvi lakkab pöörlemast?

Liiga kõva, liiga rohke või hooletult ettevalmistatud tooraine trumlis võib põhjustada kaitsesüsteemi aktiveerumise ja seadme seiskumise.



A. Lülita seade välja.



B. Vajuta „tagurpidikäigu“ (REV) nuppu ja hoia seda all 3-5 sekundit. Korda seda 2-3 korda. NB: Võid näha toorainet liikumas tagasi ülespoole ja sisestusavast välja – see on normaalne.



C. Jätka mahla pressimist nagu tavaliselt.

Nõuanded

REV-nuppu tuleb hoida all. Kui seade pärast ülaltoodud juhiste järgimist endiselt ei tööta, ühenda seade vooluvõrgust lahti, võta koost lahti ja puhasta täielikult, sh eemalda ka igasugused jäägid trumli põhjas asuva kummipadja küljest. Pidevalt liiga kõva tooraine pressimine või korraka liiga rohke tooraine sisestamine võib vähendada toote eluiga.



- A. Enne mahla pressimist eemalda kõvad seemned viljadest nagu hurmaad, virsikud, ploomid jne.
- B. Kõva materjal nagu suhkruroog või kudzu viinapuu viljad ei sobi mahla pressimiseks.
- C. Seade sobib piparde ja küüslaugu segamiseks vedelikuga. Ei sobi kuiva teravilja jahvatamiseks.
- D. Kõvade viljade (nagu porgandid) pressimisel võite kuulda valju heli, see on normaalne.
- E. Pane tähele, et näiteks viinamarjade või tomatite pressimisel võib mahla ülevalt välja pritsida.
- F. Külmutatud puu- ja juurviljade kasutamine võib mõjutada mahla maitset.
- G. Sage töödeldud ja liiga kõva materjali (jääd, seemned jne) pressimine võib sõelu kahjustada. Olge kasutamisel hoolas. Maamandleid jt sarnase kõvadusega pähkleid või seemneid ei tohi pressi panna.
- H. Seadmega ei tohiks järjest töötada rohkem kui 30 minutit.
- I. Jooge pressitud mahl ära nii ruttu kui võimalik. Kui seda on tarvis säilitada, tehke seda kaanega klaaskannus ja külmkapis.
- J. Kõvade viljade või liiga rohke vilja pressimine võib raskendada salve eemaldamist trumliit.

Viljade ettevalmistamine ja pressimine

GREENIS mahlapress on mitmeotstarbeline ja annab parimad tulemused igal korral. Sellega saab valmistada pähkliimu, külmutatud desserte ja beebitoitu, samuti on see võimeline mahlaks tegema rohelised taimed, puu- ja juurviljad. Kui seadet kasutada ebakorrektselt, võib mahlas olla palju viljaliha või võib seade ummistuda. Ummistumise põhjus võib olla kas viljade eeltöötlemise viis või selles, kuidas neid salve sisestatakse. Ladusa mahlapressimise võti on ettevalmistus.

Kõik puu- ja juurviljad peavad olema ette valmistatud järgmiselt:

- Pane viljad enne pressimist külma. Selle tulemusena saad ka vähema viljalihaga mahla.
- Pese korralikult
- Vajadusel eemalda seemned ja kõvad varred.
- Lõika viljad sisestamiseks sobiva suurusega tükkideks. Veendu, et kõik tükid on kõige rohkem 3-5 cm pikad.

NB: See on eriti oluline kiuliste viljade puhul nagu seller, kale, spinat jne. Tutvu allpool toodud nippidega, et tulemus oleks parim:

1) Ära suru ega kühvelda vilju GREENIS mahlapressi

Enamik meist on harjunud mahla pressima vanakooli tsentrifuug-mahlapressiga, millesse peab viljad sisse suruma ja sisestada võis terveid õunu. Viljad tuli suruda vastu pöörlevat tera, mis purustas kõik pisikesteks lendivateks tükikesteks. Ära kasuta sama jõumeetodit GREENIS mahlapressi puhul!

GREENIS mahlapressil ei ole pöörlevat tera, midagi ei tükeldata imepeeneks. Suruda ei ole vaja – selle asemel lase viljadel lihtsalt salve kukkuda. Tõesti, mingit jõudu ei ole vaja rakendada! Vastupidi – kui sisestad korraka liiga palju vilju, saad mahla, milles on väga palju viljaliha või ummistad seadme. Nisuorase pressimise puhul sisesta vähehaaval umbes 3 cm pikkuseks lõigatud nisuoras. Nõnda on jääkidel kerge väljutusavast välja tulla. Nisuorast ei pea palliks kokku suruma, nagu seda pidi tegema vana tsentrifuugmahlapressi puhul – selle asemel võid rahulikult sisestada kõik rohelise, koriandri ja peterselli jt lehtedega taimed. Samamoodi saad mahlaks teha peakapsa ja spinati.

Suurepärane nõuanne lehtedega, vintskete või kiuliste aedviljade mahlastamiseks: eemalda lehe küljest vars, lõika mõlemad 3-5 cm pikkusteks juppideks ja sisesta õrnalt – laske seadmel endal tooraine haarata. Lükatit võib vajaduse korral kasutada vaid õrnalt.

2) Sisesta vähem kiulised viljad enne ja kiulisemad hiljem

Siin on väga oluline nõuanne: kui plaanid pressida väga kiulisi vilju nagu ananass, rabarber, seller ja spinat, jäta need viimaseks. Miks? Sest näiteks sellerikiud kipuvad kogunema väljutusavasse, mis asub trumli põhjas. Kui see ava ummistub, tähendab see, et osa viljaliha väljub mahla väljutusava kaudu – mahlas on rohkem viljaliha.

Esimese nõuande järgimine minimeerib sellise olukorra tekkimise võimaluse peaaegu täielikult. Kuni see ava trumli põhjas on avatud, on viljaliha mahlas minimaalselt. Seega parim viis minimeerida ummistuste ohtu on pressida kõigepealt vähem kiulised viljad nagu õunad, porgandid jne. Hoia vintsked ja kiulised viljad lõpuks ja tulemus saab palju parem.

3) Tee oma mahl mahlaks!

Kui mahlas on siiski liiga palju viljaliha, vala see lihtsalt uuesti trumliisse. Pärast teiskordset pressimist ei ole viljaliha peaaegu üldse. Teine võimalus on kurnata viljalihane mahl läbi pähkliipima koti või riide, mis on tofukomplektis. Võib kasutada ka tavalist sõela.

Kokkuvõtteks: kui järgid ülaltoodud kolme nõuannet, siis jääb GREENIS mahlapressiga pressitud mahla minimaalselt viljaliha ja seade ei ummistu. NB: Kui oled seadet juba mõnda aega kasutanud, kontrolli aeg-ajalt silikoonist harjakesi pöörleva harja külgedel – need kulumine võib põhjustada rohke viljaliha mahlas.



Seadme puhastamine ja hooldus



1. Lülita seade välja. Ära tee seda märgade kätega.
2. Pööra salve, et see lahti lukustada. Veendu, et nooleke näitab „OPEN“ peale, enne kui salve eemaldad.
3. Võta seade lahti kokkupanemisele vastupidises järjekorras.
4. Pese osad puhastusharjaga voolava vee all. Ära kasuta metallkäsna, mis kriimustab ja kahjustab seadet. Ära pese osi nõudepesumasinas.
5. Ära uputa seadet ega kasta seda vee alla, kasuta puhastamiseks kuiva rätikut või märga käsna.
6. Lase osadel pärast pesemist kuivada puhtas kohas õhu käes. Hoia see lastele kättesaamatuna. Et pikendada seadme eluiga, puhasta see koheselt pärast kasutamist.

Kui plastikust osad on väga kuivad, pühi need üle toiduõliga ning pese seejärel õrna pesuvahendiga.

Isepuhastumine

Kui teed järjest erinevaid mahlu, ei pea seadet vahepeal koost võtma ja pesema. Kiire isepuhastumine hoiab ära erinevate maitsete segunemise.

1. Veendu, et nii mahla- kui jääkide ava all oleks anum. Keera mahlakraan kinni (mahlakraan ei kuulu baasmudeli komplekti).
2. Lülita seade sisse ning vala aeglaselt salve puhas vesi.
3. Kui trummel on puhas, keera mahlakraan lahti ja lase vesi välja.

NB: Kui oled mahla valmistamise lõpetanud, võta seade täielikult lahti ja puhasta vastavalt eelpooltoodud juhiste.



Tõrgete lahendamine



Enne, kui võtad ühendust greenis.ee esindajaga, tutvu järgnevaga. Kui sa ei suuda iseseisvalt probleemi lahendada, helista esindajale.

Seade ei tööta

- A. Kontrolli, kas juhe on korralikult seinas.
- B. Kontrolli, kas kõik osad on korrektselt paigaldatud. Ainult sellisel juhul hakkab seade tööle. Kui mahlapress teeb imelikku häält või ei hakka tööle, vaata kokkupanemise juhiseid.
- C. Kontrolli, kas salv on kindlalt paigaldatud – vastasel korral seade ei käivitu.

Seade lõpetab käigupealt töötamise.

Kontrolli, ega toitejuhe ei ole seinast välja tulnud. Veendu, et sisetatud pole korraga liiga palju või liiga kõva materjali. Samuti veendu, et seade ei ole järjest liiga kaua töös olnud (üle 30 minuti).

Leke trumli alt

Kontrolli, kas silikoonist kummipadi on korralikult paigas.

Seade rapub töötamise ajal

Mootori pöörlemine võib põhjustada seadme kerge rappumise. Veendu, et seade on ühtlasel pinnal ja et tooraine on sisestatud korrektselt.

Mahla kihistumine

Osadel viljadel/mahladel on teistsugune tihedus, mistõttu võid märgata mahlade eristumist. Lihtsalt sega mahlad omavahel ja naudi!

Ebatavaline hääl

Aseta seade kindlale ühtlasele pinnale. Kontrolli, kas seadmesse pole sisestatud korraga liiga palju või liiga kõva materjali.

Värvunud osad või anumad

Puhasta seade ja selle osad koheselt pärast kasutamist, et vältida viljaliha kuivamist osade külge. Rikkalikult pigmente sisaldavate viljade puhul võivad osad värvuda – puhasta osi toiduõli ja seejärel nõudepesuvahendiga.

Salv on kinni kiilunud

Ära püüa seda jõuga avada. Veendu, et seadmesse ei ole jäänud liigseid jääke. Pane seade tööle, et eemaldada igasugused jäägid. Kontrolli, et seadmesse ei ole sattunud mingeid võõrkehi ega kõvasid objekte. Vajuta tagurpidikäiku (REV), et kõik trumlis olev lükataks tagasi üles salve.

Presskrugi on kinni kiilunud

Koputa kergelt noa käepidemega või väikese haamriga presskrugi keskel oleva metallvõlli mõlemale küljele. Nii vabaneb presskrugi ja mootorivõlli vahele tekkinud pinge. NIPP: Määri natuke õli mootorivõllile, et vältida presskrugi kinni kiilumist.

Toote Tehnilised Omadused

Seade	Aeglane mahlapress
Elektritarbimine	150W
Pöörlemiskiirus	65 pööret minutis
Toitejuhtme pikkus	1.2m
Mootori tüüp	AC mootor
Kaitse	5A
Seadme kaal	6.5KG
Mõõdud	18cm(sügavus)*23cm(pikkus)*46cm(kõrgus)
Heli kõrgus töötamise ajal	30-50 detsibelli