

GREENIS

SLOW JUICER

F-10000s



SVEŽIJE I ČISTIJE NEKO IKAD PRE; UPUTSTVO ZA UPOTREBU GREENIS SPOROG SOKOVNIKA

- Molimo vas pratite uputstva pažljivo radi lakše upotrebe, boljeg održavanja i dužeg radnog veka vašeg Greenis sporog sokovnika
- Molimo vas držite ovo uputsvo gde mu je lako pristupite
- Molimo Vas proverite da li su napon, voltaža i frekvencija u skladu sa Vašim lokalnim propisima.
- Njegov dizaj i radni parametri su podložni promenama bez prethodne najave radi stalnog razvoja proizvoda.

SADRŽAJ

03-04		Vaš Greenis spori sokovnik
05-06		Bezbednost na prvom mestu
07		Greenis poruka za kupce
08-11		Delovi i oprema
12-15		Kako sastaviti
16-17		Kako koristiti
18		Mere bezbednosti
19-20		Priprema hrane i tehnike pravljenja sokova
21		Čišćenje i održavanje vašeg sokovnika
21		Samočišćenje
22		Rešavanje problema
23		Specifikacija

GREENIS SOKOVNIK, HLDANO PRESOVANJE

Godine iskustva, meseci dizajniranja i testiranja, Greenis se uortačio sa nekim od najboljih proizvođača sporih sokovnika da bi izbacio revolucionarni Greenis, najsporiji svetski spori sokovnik.

VOĆNI SOKOVI

Greenis je u mogućnosti da lako napravi sok počev od mekih bobica da tvrde jabuke, praveći pritom zdrav napitak sa 35% više soka od standardnih sokovnika



SOKOVI OD POVRĆA

Proces hladnog presovanja će polako izvući sok iz tvrdih povrća do lisnatih biljaka u sekundi zadržavajući pritom maksimalnu količinu hranljivih sastojaka i enzima, samo iseckajte i spremni ste



PŠENIČNA TRAVA

Pšenična trava, listovi aloe, srce ananasa i druge medicinske trave mogu se lako iscediti uz pomoć procesa hladnog presovanja, samo pratite prosta uputstva.



ORAŠASTA MLEKA

Potopite bademe, pistacije, Braziliske orahe i druge orašaste plodove preko noći, dodajte vodu u sokovnik i dobićete nutritivno sveže mleko



SLADOLED OD ZAMRZNUTOG VOĆA

Greenis može pretvoriti vaše omiljeno voće u nemasan, bez prezervativa, divan sladoled



SOJINO MLEKO

Greenis može da zameni standardu mašinu za sojino mleko jer proces hladnog ceđenja može da izvuče mleko iz potopljenih zrna soje u sekundi



PUTER OD ORAŠASTIH PLODOVA

Putopljeni orašasti plodovi koji se obrade u Greenis sporom sokovniku imaju za posledicu da uklone enzime inhibitora čineći ih tako lakše varljivim. Morate ukloniti dodatak brisača pre pripreme putera. Ograničite se na dozu od 500 gr po sisanju.



HRANA ZA BEBE

Greenis može da pripremi zdravi hranu za vašu bebu, praveći od voća i povrća ili sokove ili zdrave kašice pune hranljivih materija i minerala

SAMOČIŠENJE

Nema potrebe za mašinom za pranje posuđa., sokovnik se može sam čistiti i tako ukloniti veći deo pućpe pre ispiranja

OBIMNA GARANCIJA

Svi Greenis proizvodi poseduju internacionalnu Garanciju, sa servisnom podrškom u centrima širom Evrope, Azije, Pacifika i uskoro SAD i drugim državama.

MERE BEZBEDNOSTI

- Molimo vas pročitajte mere bezbednosti pre upotrebe
- Molimo vas pratite mere bezbednosti pre upotrebe



**Nepravilna upotreba protiv sigurnosnih mera
može uzrokovati ozlede ili oštećenja uređaja**

Mokrim rukama ne prilazite utičnicima
Možete izazvati elektro udar ili ozbiljne povrede



Nikada ne potapajte bazu motora u bilo koju vrstu tečnosti.
Da bi izbegli opasnost od strujnog udara, molimo Vas da
ne potapate bazu motora (ili bilo koji drugi deo) u vodu
ili bilo koju drugu tečnost. Ne isporajte bazu motora pod
mlazom vode. Očistite je vlažnom krpom.



Molimo vas držite uređaj van domaća dece, Deca ili bilo
ko drugi ko nema iskustvo u korišćenju ovim uređajem ne
sme da koristi uređaj bez adekvatne obuke.



Nikada nemojte previše saviti, motati, vući ili vršiti
pritisak na kabl sa teškim predmetima. Držite kabl van
domaća bilo kog izvora toplosti. Možete oštetiti tako sam
kabl, izazvati elektro udar, požar, povredu ili neku drugu
nezgodu



Ne rastavljajte uređaj nakon što je uključen u struju. Ne
stavljamte prste ili kašiku u samu posudu ili u uređaj. Možete
izazvati povredu, nezgodu ili kvar uređaja



MERE BEZBEDNOSTI

- Molimo vas pročitajte mere bezbednosti pre upotrebe
- Molimo vas pratite mere bezbednosti pre upotrebe

UPOZORENJE – bilo koja napravilna upotreba koja nije u skladu sa merama bezbednosti može izazvati povredu ili ostećenje uređaja



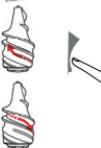
Nikada ne rastavljati, menjati delove i popravljati uređaj bez saveta profesionalnog tehničara. Nikada ne koristiti neoriginalne delove ili opremu koje nije odobrio proizvođač. Možete izazvati povrede, nezgode ili kvar uređaja



Postavite uređaj na ravnu radnu površinu. Pobrinite se da uređaj neće pasti ili da ga nešto neće udariti. Ozbiljni udarci kao i padovi mogu oštetiti uređaj kao i izazvati povrede.



Ne ostavljajte uređaj da radi duže od 30 min bez prekida. Molimo vas kontaktirajte lokalnog distributera/prodavca ako imate nekih problema sa radom uređaja. Prilikom prve upotrebe može doći do čudnog mirisa koji će nestati nakon određenog vremena



Kada propeler prestane da radi, pritisnite dogme za napon ka dole da izmenite stranu rotacije motora. Kada se obrnuta rotacija završi, uređaj može normalno da se koristi. Dugorajna blokada verovatno znači da je motor pregoreo, da je oštećen ili ima neku grešku u radu. Ako se ovakav problem češće javlja, prekinite sa upotrebom uređaja i kontaktirajte lokalnog distributera/prodavca



Uredaj je težak cca 7 kg. Molimo vas koristite ruke da pomerate uređaj. Bilo koji drugi način prenošenja može izazvati povredu ili kvar uređaja



Uredaj je namenjen samo za kućnu upotrebu. Ne koristiti ga na otvorenom. Ne koristiti ga za rad za koji nije predviđen. Može izazvati povredu ili kvar uređaja

GREENIS PORUKA ZA KUPCE

Greenis je posvećen da obezbedi 100% prirodne hranljive materije za naše kupce kroz paletu vrhunskih proizvoda za kuhinju. Sa našim sokovnikom mmožete uživati u mnogobrojnim različitim bogatim sokovima a sve uz ove dobitke

- Mogućnost da cedite zelje, biljke i razne travke (sa visokim prinosom) kada se pravilno priprema
- Cedenje voća i povrća, uključujući meke vrste
- Hladno presovanje, da se proizvedu sokovi sa moćnim enzimima i hranljivim sastojcima
- Mala brzina (opm), da se smanji oksidacija i proizvede dugotrajan sok
- Uspravan dizaj omogućava gravitaciji da pomogne prilikom pravljenja sokova
- Slavina da se smanji stvaranje pene
- Manje otpadaka nego kod centrifugalnih sokovnika
- Nastrojen deci bez oštih lopatica
- Dizaj koji štedi prostor
- Automatsko izbacivanje pulpe za neprekidno automatsko pravljenje soka
- Ugrađen motor sa rikverc funkcijom sprečava zagrušenje uređaja i obezbeđuje neprekidno automatsko pravljenje soka
- Lako se čisti jer samo 5 delova je potrebno brzo isprati ili oprati
- Nizak nivo buke

Dvostruko pravljenje soka koje efektivno pravi sokove od:

- mekog voća, npr. Pomorandže
- tvrdog voća, npr. Jabuke
- meko povrće, npr. Kelj
- tvrdo povrće, npr. Šargarepa
- orašasti plodovi
- pšenična trava
- zrna soje

Ostale funkcije koje uključuju pravljenje:

- sladoleda od zamrznutog voća, npr. banana
- mleko od orašastih plodova sa mekim ili potopljenim plodovima
- mleko od soje od sojinih zrna
- tofu
- hrana za bebe

DELOVI I OPREMA



DELOVI I OPREMA

Rotirajuća četka



Četkica za čišćenje

Posuda za sok



Potiskivač štap

Izlaz pulpe



Glavno telo

Izlaz soka



Slavina



TOFU MOLD



EKSTRA INFORMACIJE

SLAVINA ZA SOK



Slavina za sok se može opcionalno dodati na otvor sokovnika. To sprečava pojavu prekomerne pene u nekim sokovima. Jednostavno zatvorite slavinu prilikom pravljenja soka dok se posuda ne napuni do 1/3, potom otvorite slavinu i pustite da sok upada u posudu. Slavina se može upotrebiti da pomogne prilikom samočišćenja, pogledati uputstvo dalje u ovom dokumentu.



KUTIJA ZA TOFU

Kutija za tofu uključuje – jednu veliku kockastu modlu, jednu krpicu i mali poklopac za modlu. Ovo se može upotrebiti da se napravi svež tofu kod kuće. Krpica se postavi u unutrašnjost velike kockaste modle, mešavina tofua se sipa nakon što je obrađena u sokovniku a potom se mali poklopac postavi na vrh.

Savet: Krpica iz kutije za tofu se može upotrebiti da se procedi mleko od orašastih plodova.

KAKO NAPRAVITI DOMAĆI TOFU UZ POMOĆ GREENIS SPOROG SOKOVNIKA

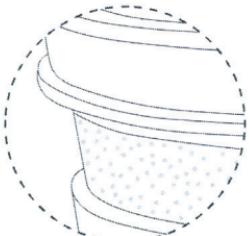
SASTOJCI

- nekuvana zrna soje, 1+1/2 šolje (300gr)
- voda, 4 šolje (960ml)
- mlevena morska so, 1 tbs (15ml)
- belo vinsko sirće, 1tbs (15ml)

NAČIN PRIPREME

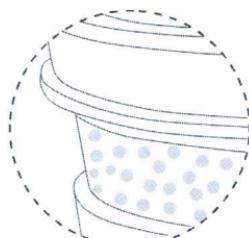
1. Potopite preko noći zrna soje u 4 šolje vode (cca. 8-12 sati) ili sve dok ne vidite bore na zrnima. Napomena: Ne ostavljajte nepokrivenu posudu ili napolju tokom toplog dana duže od 1 dana
2. Uključite sokovnik i uz pomoć srednje kašike ili kutlače ubacite mešavinu zrna soje i vode u odnosu (1:1) u sokovnik. Upotrebite sva zrna soje i vodu. Voda će sprečiti zagušenje i doprineti boljem rezultatu.
3. Pulpa od soje će biti izbačeno kroz otvor a mleko od soje će izaći iz otvora za sok. Opcija: Mleko od soje koje ste dobili možete ponovo ubaciti u sokovnik da ponovo filtrirate i dobijete finije sojino mleko, što će rezultirati mekšim tofuom (ako želite).
4. Bez ponovnog filtriranja, dobićete grublji i tvrdi tofu.
5. Izmešajte sirće i mlevenu morsku so u maloj posudi
6. Stavite mleko od soje na vruću ringlu, mašajući bez prestanka da sprečite zgrušavanje.
7. Čim mleko počne da vri, smanjite na srednju temperaturu i dodajte mešavinu sirćeta i soli. Mešajte samo 2-3 puta lagano na srednjoj temperaturi i pustite da mleko počne da se zgušnjava (prave se grudvice)
8. Sklonite sa vatre kada se mešavina dovoljno zgušne i počne da liči na surutku
9. Postavite kutiju za tofu u veliku posudu, pobrinite se da ima dovoljno mesta da se mešavina cedi i poravnajte sa krpicom u posudi za tofu. Skupljajte lagano surutku u poravnatu posudu.
10. Ovijte lagano sa krpicom sav dobijeni materijal i postavite poklopac na vrh. Postavite cediljku na vrh prese za tofu, dozvoljavajući samoj težini da izbací višak tečnosti/mleka. Za cca. 30 min vaš domaći tofu je spremан да се конзумира
11. Pažljivo izvadite tofu i odmah poslužite, napravite tako vaš omiljeni obrok ili stavite u frižider.

KAKO SASTAVITI IZBOR SITA



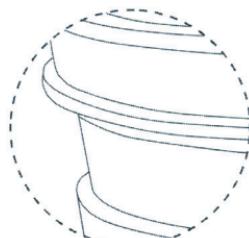
FINO SITO

Fino sito je za pravljenje soka od tvrdog voća, pasulja ili povrća sa vlaknima. Sok će biti veoma svilenkast. (materijal amorfni termoplastični polietermid)



GRUBO SITO

Grubo sito je za pravljenje soka od mekog voća (jagode, kivi i paradajz) ili lepljivih materija (banana). Krajnji rezultat, kada koristite ovo sito će sadržati više pulpe (materijal najlon)



HOMOGENIZOVANO SITO/ PRAZNO SITO

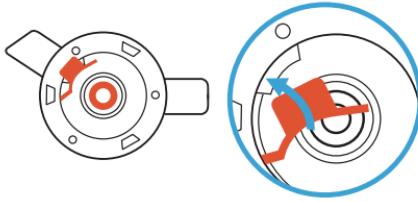
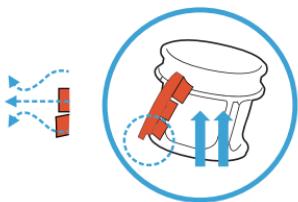
Ovo specijalno prazno sito se može koristiti za mlevenje tvrdih suvih materija (zrna kafe, badema i sl.). Takođe može da napravi sladoled od zamrznutog voće ili hranu za bebe (materijal amorfni termoplastični polietermid)

OPCIJA

INSTRUKCIJE ZA UPOTREBU SILIKONSKIH DELOVA

NAPOMENE

- A. Pobrinite se da su silikonski delovi pravilno postavljeni pre pravljenja soka
Ako nisu, to može dovesti do curenja
- B. Silokonski delovi se mogu rastavljati i prati i mogu se ponovo koristiti kad se osuše
- C. Pazite na silikonske delove prilikom čišćenja, ne koristite vruću vodu za pranje

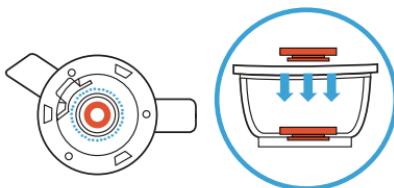


ROTIRAJUĆA ČETKA

Silikonska četka. Molimo vas sastavite silikonsku četku prema slici, postavite kraj četke napred ka dnu i ubacite delove u redu kao na slici

DONJA STRANA POSUDE ZA SOK

Silikonski zaustavljač
Nakon čišćenja, sastavite prema instrukcijama sa slike



DONJA STRANA POSUDE ZA SOK

Silikonski prsten. Postavite ga tačno da upadne u prorez. (Kada ga postavljate, strana sa većim prečnikom je na vrhu)

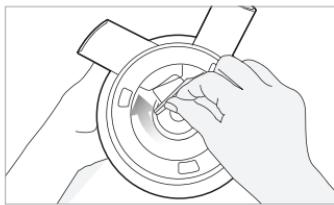
NAPOMENE

Kada dođe do curenja prilikom potrebe, prvo proverite da li svi silikonski delovi dobro postavljeni/ubačeni. Mali silikonski delovi se lako zagube prilikom sastavljanja/upšotrebe, pobrinite se da ih pažljivo čuvate. Ako izgubite ili oštetite deo, molimo vas kontaktirajte korisnički servis radi zamene delova pre ponovne upotrebe.

KAKO SASTAVITI

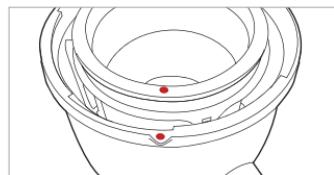
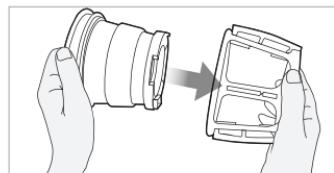
SAVETI:

- Pobrinite se da su svi delovi očišćeni pre upotrebe
- Pobrinite se da su svi delovi očišćeni pre upotrebe



1. Čvrsto pritisnite silikonsku četku u prozor pre izlaza pulpe.

Napomena: Ako se pravilno ne postavi, sok će ovde curiti



2. Postavite sito na rotirajuću četku.
Potom postavite set na posudu za sok
I pobrinite se da su crvene tačkice na
situ i posudi u ravni

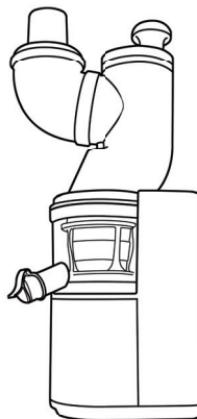
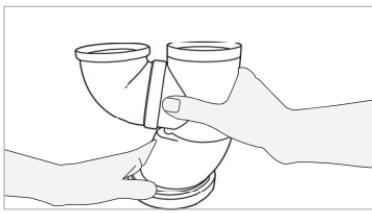
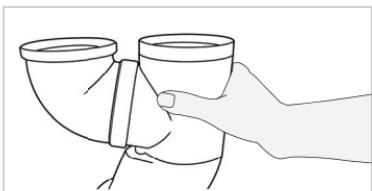


3. Ubacite cedilicu na sito. Okrenite je i
Pritisnite na dole dok ne čujete "klik" što
znači da je pravilno postavljen.



4. Postavite posudu čvrsto na osnovu motora

KAKO SASTAVITI

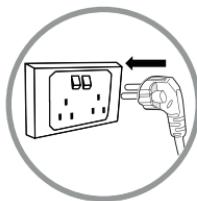


Napomena: Radi lakšeg sastavljanja, poklopac držite hvatajući cev za ubacivanje i okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu kao što je prikazano na slici iznad

KAKO KORISTITI

Uredaj je opremljen sa sistemom za zaštitu i radiće samo kada su svi delovi pravilno postavljeni

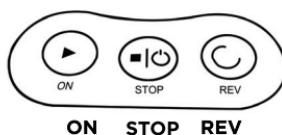
1. Ubacite kabl u utičnicu i uključite napon



OPREZ

Postavite hvatače ispod 2 izlaza (sok i pulpa). Normalno je da uređaj proizvode neke zvuke prilikom startovanja. Taj zvuk nastaje zbog trenja između rotirajuće četke i delova unutar sokovnika. Zvuk će nestati kada se ubace namirnice.

2. Ukljičite uređaj i lagano ubacujte delove namirnica u cevi



OPREZ

Ne koristite uređaj sa mokrim rukama. Ako ovo ne poštujete, može doći do ozbiljnih povreda ili elektro udara

3. Ubacujte delove namirnica jedan deo po jedan

Napomena: Fibrozno lisnato povrće (celer, kelj i sl.)

- razdvojite svaku stabljiku. Isecite spoljašnje delove koji su mnogo debeli na komade od cca 10 cm il imanje
- skupite u snop lisnato povrće dok ih ubacujete u sokovnik. Smenjujite delove stabljika i lišća naizmenično
- pre pravljenja soka, izvadite tvrdo semenje ili koštice iz sastojaka
- kada pravite sok od zamrznutog voća sa malim semenkama, pobrinite se da su i semenke otopljene
- ubacujte sastojke jedan po jedan

KAKO KORISTITI



OPREZ

Ne ubacujte kašike ili štapiće u cev za ubacivanje namirnica. Koristite potiskivač ako je potrebno.



4. Koristite slavinu da napravite mešavinu soka, da sprečite sok da teče ili da ispirate između pravljenja 2 različita soka

Napomena: Ako se preostale delovi u posudi za sok nisu u potpunost iscedile, poklopac se možda neće lako otvoriti. Nakon svakog pravljenja soka, pustite sokovnik da radi još 30 sek da dozvolite da izvuče preostalu pulpu

- kada se poklopac zaglavi, pritisnite REVERSE-OFF-FORWARD dugmad ovim redom; uradite to 2-3 puta da biste izbacili sve sastojke. Potom postavite ruke čvrsto na poklopac i pritisnite nadole dok istovremeno okrećete poklopac u smeru suprotnom od smera kazaljki na satu da biste ga otvorili
- u zavisnosti od namirnica, sipajte vodu u cevi za ubacivanje namirnica da isperete unutrašnjost posude a potom pokušajte da skinete poklopac

MERE BEZBEDNOSTI

- A. Ako upotrebite sokovnik bez sastojaka unutra možete izazvati oštećenje cediljke ili same posude
- B. Ne koristite sokovnik duže od 30 min u kontinuitetu. Možete ošteti motor zbog pregravanja. Posle svake upotrebe ohladite uređaj cca. 30 min
- C. Ne koristite prste ili druge objekte da ubacite hranu u cevi. Koristite potiskivač ako je potrebno
- D. Ne stavljajte suve ili tvrde sastojke kao što su cela zrna, voće sa tvrdim košticama ili led u sokovnik
Ovo može ošteti delove sokovnika (npr. posudu, propeler ili cediljku)
Pasulj ili žitarice se mogu koristiti ako se potope noć pre ili se prokuvaju
Voće sa košticama ili tvrdim semenkama (npr. Nektarine, breskve, mango ili višnje) se mora otkoštiti pre upotrebe
Kada koristite zamrznuto voće sa malim semenkama kao grožđe, u potpunosti ga otopite pre ubacivanja u sokovnik
- E. Ne koristite sastojke bogate biljnim/životinjskim uljem. Ne koristite sokovnik da iz njih izvučete ulje
Učinkovitost sokovnika se može umanjiti ako biljno/životinjsko ulje uđe u propeler
- F. Nokon pravljenja soka od sastojaka kao što su grožđe, temeljno isperite sve otvore na dnu propelera

PRIPREMA HRANE I TEHNIKE PRIPREME SOKOVA

Tvrdo seme



Breskva, nektarina, kajsija, šljiva, mango i sl. **Izvadite tvrde semenke iz sastojaka pre pravljenja soka**

Tvrda ili nejestiva opna



Ananas, lubenica, mango, pomorandža i sl. **Oluštite kožicu sa sastojaka pre pravljenja soka**

Zamrznuto voće ili led



Zamrznute jagode, borovnice, maline i sl. **Potpuno otopite zamrznuto voće pre pravljenja soka. Ne koristite led.**

Biljno/
životinjsko ulje



Seme susama, puter, margarin i sl.
Ne pravite sok od sastojaka koji sadrže biljno ili životinjsko ulje. Ovo može umanjiti učinkovitost sokovnika i čak ga oštetiti.

Ostalo



Kokos, šećerna trska, cela zrna i sl.
Ne pravite sok od sastojaka bez dodavanja vode

PRIPREMA HRANE I TEHNIKE PRIPREME SOKOVA

Kada pravite sokove od raznih trava, ubacujte manje količine trava, sekući ih na delove od cca. 3 cm da bi osigurali da ostaci lagano mogu da izlaze. Nema potrebe da pravite gomile trava, kao što ste ranije radili sa centrifugalnim sokovnicima. U stvari, možete lagano ubacivati delove raznih trava, korijandera, peršuna i drugih trava bez ikakvog problema! Možete praviti i sokove od kelja i spanaća na isti način

Dobar savet za stvari sa velikim listovima, vrpčaste biljke ili madefibrozne je da odstranite lišće sa stabljike, isečete i listove i stabljike na komade otprilike 3 cm veličine lagano ih pustite u sokovnik i pustite da puž uvuče sastojke, koristeći štap ako je potrebno, da lagano pogurate sastojke.

Savet #2) Prvo pravite sok od sastojaka sa malo vlakana a potom od sastojaka sa više vlakana

Ovo je veoma važan savet: Ako ćete praviti sok od saastojaka sa puno vlakana kao cler ili spanać, njih poslednje ubacite! Zašto? Zato što se vlakna u celeru nagomilavaju i delu za izbacivanje na posudi na samom dnu puža. Ako se ovaj deo zapuši, doći će do "prelivanja pulpe" i ta pulpa će se vraćati u sam sok. Sledeći savet #1 će smanjiti šansu da se ovo dogodi na maltene 0

Dokle god je prolaz otvoren, pulpa u vašem soku će biti smanjena. Zato je najbolje da prvo pravite sok od sastojaka sa malo vlakana i povrća kao: jabuke, šargarepe i sl. Sačuvajte sastojke sa više vlakana za kraj. Dobićete mnogo bolje rezultate.

Savet #3) Poboljšajte svoj sok!

Ako i dalje imate previše pulpe u vašem soku, samo ponovo sipajte sok u sokovnik! Videćeta da tokom drugog prolaza kroz sokovnik sva pulpa će skoro nestati

Takođe možete procediti kroz kesu za pravljenje mleka od orašastih plodova ili kroz krpicu koja se nalazi u kutiji za pravljenje tofua

Krajnji zaključak je da ako pratite ove 3 saveta, videćete da Greenis spori sokovnik pravi sokove sa veoma malo pulpe u krajnjem proizvodu i da se ne blokira Napomena: Nakon što imate vaš sokovnik neko vreme, molimo vas proverite da se silikonski brisači nisu istrošili jer i ovo može uzrokovati višak pulpe u sokovima.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠEG SOKOVNIKA

1. Isključite uređaj. Molimo vas ne dirajte sa mokrim rukama sokovnik.
2. Okrenite levakda biste ga otključali držeći ga za 2 ispusta. Budite sigurni da su strelice poravnate sa otvorom sa strane pre izvlačenja posude
3. Rasklopite uređaj obrnutim redom od sklapanja
4. Isperite ga koristeći četku i tekuću vodu nakon rastavljanja, ne koristite metalnu četku za čišćenje jer ćete u suprotnom izgrebatи i oštetići uređaj. Ne perite ga u mašini za pranje posuda
5. Ne potapajte ili ispirajte glavno telо sokovnika vodom, koristite suv peškir ili mokru krpу za čišćenje
6. Ostavite delove da se sami osuše, na otvorenom, čistom i mestu gde ima promaje nakon čišćenja. Držite delove van domaćaja dece

Da bi produžili životni vek vašeg uređaja, molimo vas da ga brzo očistite nakon upotrebe

Ako vam se čini da su plastika posude i sami delovi veoma suvi, obrišite ih uljem za kuvanje i potom blago operite sa deterdžentom

SAMOČIŠĆENJE

Kada pravite više od jednog soka, nije potrebno rastaviti sokovnik nakon pravljenja jedne vrste soka, brzo samočišćenje će osigurati da se ukusi ne pomešaju

1. Osigurajte da su hvatači ispod obe cevi za hvatanje. Isključite slavinu sokovnika
2. Uključite sokovnik i sipajte bokla čiste vode lagano i cevi
3. Otvorite slavinu da se voda ocedi i da posuda bude čista

Napomena: Molimo vas da u potpunosti rastavite nakon pravljenja soka i pristupite čišćenju kako je navedeno u ovom uputstvu

REŠAVANJE PROBLEMA

Proverite sledeće stavke u vodiču za rešavanje problema
Rešavanje problema kada uređaj neće da radi

- A. Proverite da li je utikač dobro postavljen
- B. Proverite da li su svi delovi dobro sastavljeni. Samo kada su svi delovi pravilno postavljeni/sastavljeni uređaj može da radi. Ako sokovnik pšroizvodi čudnu buku ili neće da se pokrene, molimo vas da ga ponovo rastavite i sastavite
- C. Molimo vas proverite da li je levak bezbedno postavljen na posudu jer sokovnik neće početi da radi ako nije.

Uređaj neće da radi

Proverite da li je utikač dobro postavljen u utičnicu
Proverite da li su svi delovi dobro sastavljeni

Uređaj prestaje da radi dok pravi sok

Proverite da se utikač nije izvukao
Proverite da niste ubacili previše sastojaka ili tvrdih sastojaka
Proverite da uređaj nije radi više vremena od dozvoljenog

Curenje na dnu posude

Proverite da li je silikonski zapušać dobro postavljen

Uređaj se trese prilikom rada

Rotacija motora izaziva blago treskanje
Proverite da li je uređaj na ravnoj površini
Proverite da li su sastojci dobro pripremljeni

Rastavljanje soka

Imajte na umu da neki sastojci imaju drugačiju gustinu i primetićete blago rastavljanja soka tokom ceđenja. Jednostavno promešajte sok i uživajte

Nenormalna buka

Postavite uređaj na ravnu površinu
Proverite da nema previše sastojaka ili praviše tvrdih sastojaka

REŠAVANJE PROBLEMA

Obojena posuda ili pribor

Temeljno očistite uređaj nakon upotrebe da bi sprečili ostatke pulpe da se zalepe za posudu

Posuda ili pribor se mogu isprljati kada pravite sok od namirnica koje imaju jak pigment. Očistite te mrlje uz pomoć ulja za kuhanje a potom sa deterdžentom.

Levak/ poklopac se zaglavio

Nemojte na silu otvarati. Proverite da nema ostataka pulpe u unutrašnjosti uređaja

Pokrenuite sokovnik da bi pomogli da se odstrani višak koji je preostao
Proverite da neki nepoznati ili tvrdi delovi nisu ostali unutra
Upotrebite dugme za suprotan smer da bi izbacili ostatke iz cevi

SPECIFIKACIJA UREĐAJA

Naziv	Greenis spori sokovnik sa širokim otvorom
Model	F-10000S
Snaga	200W
Broj obrtaja	43 opm
Dužina kabla	1,2 m
Tip motora	Ac motor
Dimenzije	15 x 15 x 43 cm
Osigurač	5 A
Težina	7,5 kg
DImenzije	15 x 22 x 56 cm
Radni nivo buke	40-60 dB

vegavita



© Vegavita by GREENIS