



Wyciskarka wolnoobrotowa

Instrukcja obsługi



MJ-JS2007AW1

WAŻNE INSTRUKCJE

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	2-3
Dane techniczne	4
Wskazówki przed użyciem	5
Montaż	6
Opis zastosowania	7
Użytkowanie.....	8-9
Sposób demontażu	10
Przygotowanie lodów	11-12
Czyszczenie i konserwacja.....	12-13
Recykling.....	14

WAŻNA UWAGA: Przeczytaj uważnie instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Zachowaj instrukcję na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ BARDZO UWAŻNIE ZANIM UŻYJESZ WYCISKARKI WOLNOOBROTOWEJ DO SOKÓW!

1. W celu ochrony przed ryzykiem porażenia prądem nie należy umieszczać jednostki głównej (korpusu) urządzenia w wodzie lub innym płynie, blisko wody lub używać na zewnątrz pomieszczenia.
2. Przy montażu, demontażu części i akcesoriów a także po użyciu, wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu.
3. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne użycie niezgodne z przeznaczeniem, będzie uznane za naruszenie warunków należytego użytkowania urządzenia.
4. Nie używaj urządzenia dopóki komora wsadowa wyciskarki nie została zainstalowana na swoim miejscu.
5. Nie wypełniaj urządzenia produktami których temperatura przekracza 40 °C.
6. Nie wkładaj łyżek, szpatulek, ani żadnych innych przedmiotów do miski wyciskarki gdy urządzenie jest włączone i podłączone do prądu.
7. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru gdy jest włączone.
8. Urządzenie powinno być umieszczone na równej i suchej powierzchni.
9. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilania lub wtyczką. W przypadku wadliwego działania urządzenia kategorycznie zabrania się jego użytkowania, szczególnie gdy wyciskarka została upuszczona lub uszkodzona. Należy wówczas zwrócić wadliwe urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i wykonania naprawy lub kontroli instalacji elektrycznych i mechanicznych.
10. Jeśli przewód zasilający został uszkodzony to dla bezpieczeństwa użytkowników musi zostać wymieniony przez producenta lub

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

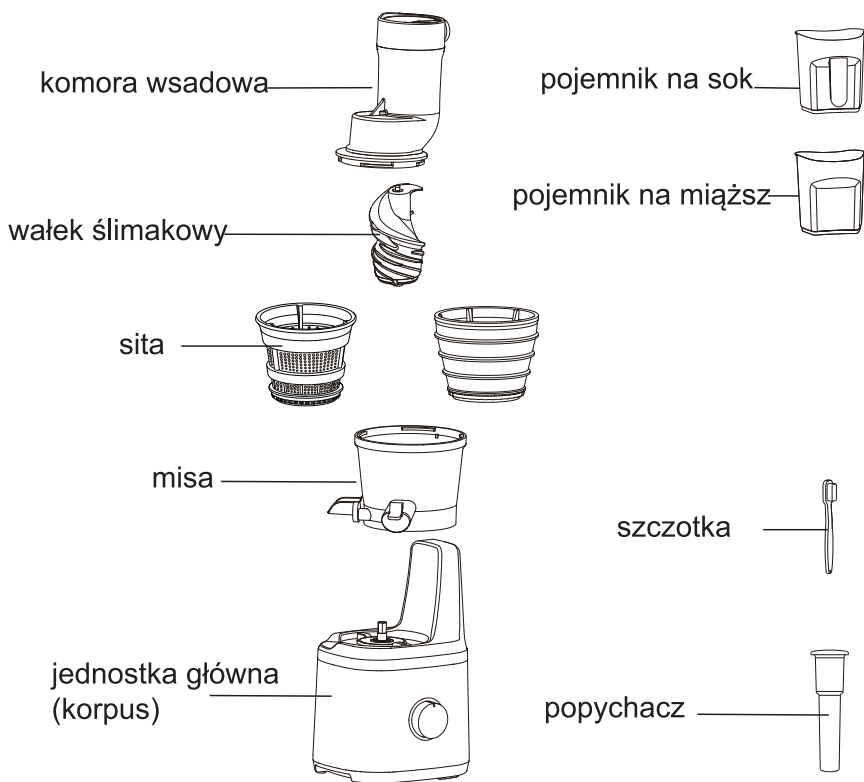
autoryzowany serwis producenta.

11. Nie pozwól by ciecz wyciekła z misy wyciskarki. Jeśli ciecz dostanie się pod jednostkę główną (korpus) urządzenia, może zostać zassana przez silnik który ulegnie uszkodzeniu.
12. Zabronione jest używanie urządzenia do innego celu niż jego przeznaczenie.
13. Nie używaj urządzenia jeśli jest uszkodzone lub działa nieprawidłowo.
14. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci, chyba że pozostają pod nadzorem osób dorosłych lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
15. Urządzenie nie powinno być używane przez osoby które są niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo lub brakuje im stosownego doświadczenia i wiedzy, chyba że pozostają pod nadzorem i zostały poinstruowane przez kogoś odpowiedzialnego za ich bezpieczeństwo.
16. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i użytkowanie urządzenia nie może być dokonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
17. Podczas montażu, demontażu części, czyszczeniu i po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu.
18. Nie używaj urządzenia jeśli sito wyciskarki zostało uszkodzone.
19. Przed demontażem akcesoriów zawsze upewnij się, że wyciskarka jest wyłączona i silnik przestał działać całkowicie.
20. Materiały opakowaniowe (folia, styropian), mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia. Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
21. Naklejki ostrzegawcze i tabliczkę z numerem seryjnym, należy obowiązkowo pozostawić na miejscu. Brak numeru seryjnego na wyrobie, powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do obsługi gwarancyjnej.

DANE TECHNICZNE

Nazwa produktu	Model	Napięcie zasilania	Częstotliwość znamionowa	Pobór mocy	Pojemność
Wyciskarka wolnoobrotowa	MJ-JS2007AW1	220-240V~	50/60Hz	200W	1.0L

CZĘŚCI I AKCESORIA



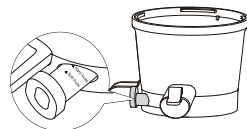
Uwaga: powyższy schemat ma jedynie charakter informacyjny. Wygląd zakupionego produktu może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

WSKAZÓWKI PRZED UŻYCIEM

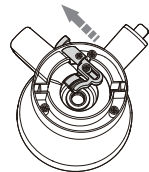
1. Prosimy nie używać urządzenia dłużej niż 20 minut. Jeśli czas użytkowania przekracza 20 minut wyłącz urządzenie na minimum 20 minut aby zapobiec jego uszkodzeniu.
2. W przypadku składników o wysokiej zawartości błonnika (np. seler) przed włożeniem do wyciskarki należy pokroić składniki na kawałki o długości od 5 do 10 cm i szerokości od 1,5 do 2,5 cm. (w przypadku składników bogatych we włókna najlepiej jest pociąć je na kawałki nie dłuższe niż 3 cm), a następnie powoli włożyć do urządzenia.
3. Niezwykle twarde składniki, takie jak zboża, trzcina cukrowa, imbir i podobne nie nadają się do wyciskania soku.
4. Owoce pestkowe takie jak: wiśnie, śliwki grejpfruty itp. należy wrzucać bez pestek. Owoce typu: cytryny, pomarańcze itp. należy obrać ze skórki.
5. Podczas przetwarzania twardych owoców i warzyw urządzenie może wytwarzać "skrzypiące" dźwięki i wibracje. Ta sytuacja jest normalna. Należy używać urządzenia z rozwagą.
6. Prosimy używać wyłącznie świeżych owoców i warzyw do wyciskania soku. Owoce i warzywa przechowywane w lodówce należy zmoczyć w wodzie przed wyciśnięciem przez około 10 minut.
7. Podczas przetwarzania owoców i warzyw takich jak marchew, buraki i podobne może występować łagodne zabarwienie części urządzenia w których wyciskany jest sok.
8. Przed uruchomieniem urządzenia, proszę upewnić się, że komora wsadowa wyciskarki jest zainstalowana na swoim miejscu.
9. Wyciskając sok, należy wkładać składniki powoli, kolejno jeden po drugim.

MONTAŻ

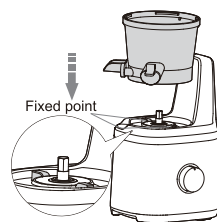
1. Ustawienie zaworu na dnie misy wyciskarki.
Ustaw zawór w dolnej części misy wyciskarki w pozycji "HARD FRUITS".



Uwaga: zawór musi być zainstalowany w misie wyciskarki we wskazanym miejscu. W przeciwnym razie mogą wystąpić problemy z wyciekiem soku i silnik wyciskarki może zostać uszkodzony.



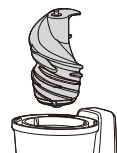
2. Montaż misy wyciskarki w jednostce głównej (korpusie) urządzenia. Aby zamontować misę w jednostce głównej (korpusie) urządzenia ustaw misę wyciskarki w ustalonym punkcie (fixed point) na jednostce głównej (korpusie) urządzenia i delikatnie pchnij w dół. Następnie lekko obracaj misę wyciskarki do momentu jej zainstalowania.



3. Zainstaluj sito w misie wyciskarki.

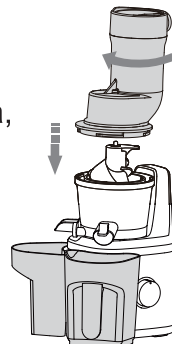


4. Zainstaluj wałek ślimakowy na środku sita i delikatnie dociśnij do oporu.



5. Instalacja komory wsadowej

Ustaw punkt "☺" na komorze wsadowej wyciskarki "▲" z punktem na misie do wyciskania soku. Obróć pokrywę misy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu gdy punkt "☺" wyrówna się z "▲"



6. Umieść pojemnik na sok i pojemnik na miąższ we wskazanym miejscu.

OPIS ZASTOSOWANIA

„Soft fruit” (miękkie owoce): do wyciskania miękkich owoców.

„Hard fruit” (twarde owoce): do wyciskania twardych owoców.

„OFF” (Wyłącz): Zatrzymanie urządzenia po ukończeniu wyciskania soku.

„REVERSE” (Obrót wstecz): Cofa załadowane do komory wlotowej wyciskarki, owoce i warzywa, zabezpiecza przed zapychaniem się podczas wyciskania soku. Zapychanie może wystąpić podczas wyciskania soku lub lodów. REVERS chroni urządzenie przed zbyt twardymi owocami i warzywami lub przeładowaniem, optymalizując proces wyciskania soku.

„ICE CREAM” (Lody): Przygotowanie lodów z owoców i warzyw.

„SELF CLEAN” (Czyszczenie): Proste czyszczenie systemu wyciskarki.

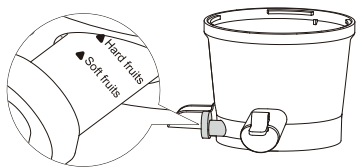
Przykłady ustawienia zaworu na dnie misy wyciskarki dla poszczególnych typów produktów:

„SOFTFRUITS” (Miękkie owoce): np. pomarańcza, arbuz, czerwone winogrono, ananas, ogórek, pomidor, lody i podobne.

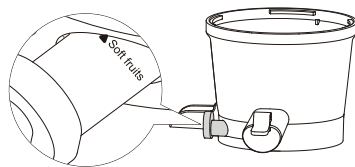
„HARD FRUITS” (Twarde owoce): twarde owoce, bogate w błonnik, np. jabłko, gruszka, seler, marchew i podobne.

OSTRZEŻENIE:

1. Prosimy nie wciskać przycisków mokrymi rękoma.
2. Niewskazana jest długotrwała praca wyciskarki na biegu jałowym.



Twarde owoce



Miękkie owoce

UŻYTKOWANIE

1. Włóż uprzednio umyte kawałki owoców i warzyw do otworu wlotowego komory wsadowej wyciskarki, następnie przekręć zamknięcie otworu wsadowego tak aby owoce i warzywa dostały się do środka urządzenia. Aby usprawnić przejście wszystkich składników użyj popychacza.

Uwagi:

Do przygotowania soków rekomendujemy używać wyłącznie świeżych owoców i warzyw. Jeśli korzystasz z owoców przechowywanych w lodówce, przed wyciskaniem soku należy je namoczyć w wodzie przez ok. 10 min.

Ostrzeżenia:

- a) Urządzenie nie nadaje się do miążdżenia zbóż, trzciny cukrowej, twardych owoców i podobnych.
- b) Zalecane jest wcześniejsze usunięcie nasion z owoców i warzyw.
- c) W przypadku wyciskania selera i owoców twardych zalecane jest czyszczenie urządzenia po wyciśnięciu każdych 0.5 kg produktu.

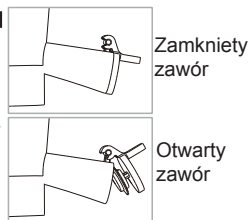
2. Gdy urządzenie zatrzyma się nagle zaleca się ustawienie przycisku sterującego w pozycję „STOP”, a następnie w pozycję „REVERS”, dzięki czemu składniki które utknęły zostaną przesunięte do góry miski wyciskarki. Następnie powracamy do pozycji „FORWARD” (należy powtórzyć czynność trzy lub więcej razy).

OSTRZEŻENIE:

- 1) Gdy urządzenie pracuje w trybie „REVERS” należy przytrzymać delikatnie ręką górną część wyciskarki (tak aby zabezpieczyć komorę wsadową przed obluźowaniem).
- 2) Jeśli zauważysz, że pomimo wykonania wyżej wymienionych czynności urządzenie nadal nie działa poprawnie, zdemontuj komorę wsadową wyciskarki oraz sito i umyj je dokładnie.

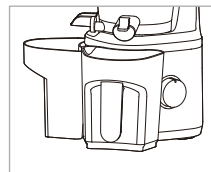
UŻYTKOWANIE

3. Podczas wyciskania soku zawór wylotowy soku może być zamknięty. Gdy ilość soku osiągnie określoną wartość wskazaną na misie wyciskarki należy otworzyć zawór i opróżnić zawartość misy do pojemnika na sok.



Korzyści:

- a) Zmniejsza się dostęp powietrza do soku co spowolnia proces utleniania.
- b) Do wyciskania soku możesz użyć różnych owoców i warzyw. Spowoduje to wymieszanie się składników w misie wyciskarki.



4. Po zakończeniu procesu wyciskania, ustaw przycisk sterujący wyciskarki w pozycji „OFF” i odłącz przewód zasilający.

Zalecenia:

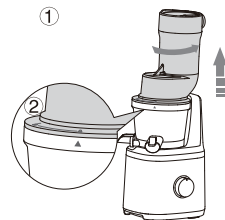
Sok należy spożywać od razu po wyciśnięciu.

SPOSÓB DEMONTAŻU

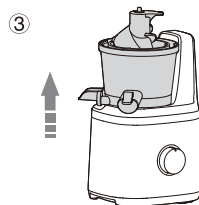
1. Aby zatrzymać urządzenie ustaw przycisk sterujący wyciskarki w pozycji „STOP”, a następnie odłącz przewód zasilający.

Zalecenia:

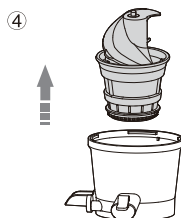
Po zakończeniu wyciskania soku należy ustawić przycisk sterujący wyciskarki w pozycji „REVERSE” i przytrzymać go przez kilka sekund. Ułatwi to demontaż i czyszczenie urządzenia.



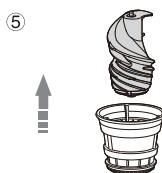
2. Chwyć misę wyciskarki ręką i obróć komorę wsadową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara jak pokazano na rys. 1. Następnie obróć do pozycji wskazanej na rys. 2. Zdemontuj komorę wsadową wyciskarki pociągając ją do góry.



3. Chwyć za misę wyciskarki i podnieś ją do góry w celu demontażu (patrz rys 3).



4. Wyjmij wałek ślimakowy i sito (jak pokazano na rys. 4).



5. Zdemontuj wałek ślimakowy, wyjmij go z sita (jak pokazano na rys. 5).

Przygotowanie lodów

Włóż owoce np. banany (obrane) i truskawki (bez szypułek) do zamrażarki na ok. 8-12 godzin.

Umieść sito do lodów w wyciskarce.

Przed przygotowaniem lodów pozostaw zamrożone owoce w temperaturze pokojowej przez ok. 15 minut.

Uruchom urządzenie, a następnie powoli włóż owoce do komory wsadowej wyciskarki.

Instrukcja przygotowania lodów:

1. Umieść pojemnik na sok przy wylocie misy wyciskarki.
2. Ustaw zawór wyciskarki w pozycji „SOFT FRUITS”.
3. Ustaw program „ICE CREAM”.
4. Po załadowaniu składników lody zostaną przygotowane.

Lody mango i bananowe:

1. Pokrój mango i banany w małe kostki. Umieść w zamrażarce na ok. 8-12 godzin.
2. Przed przygotowaniem pozostaw zamrożone owoce przez kilka minut w temperaturze pokojowej, aby zmniejszyć ich twardość.
3. Umieść sito do lodów w wyciskarce. Uruchom program „ICE CREAM”, a następnie powoli umieść zamrożone kawałki mango i banana w komorze wsadowej wyciskarki.
4. Lody można spożywać od razu po przygotowaniu.

Zalecamy aby lody przygotowane w wyciskarce spożyć tak szybko, jak to możliwe.

Lody brzoskwiniowe:

1. Umyj i obierz brzoskwinie, pokrój w małą kostkę, umieść w zamrażarce na ok. 8-12 godzin.
2. Pozostaw mleko w lodówce celem schłodzenia.
3. Zamrożone brzoskwinie przed użyciem umieść na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby zmniejszyć ich twardość.

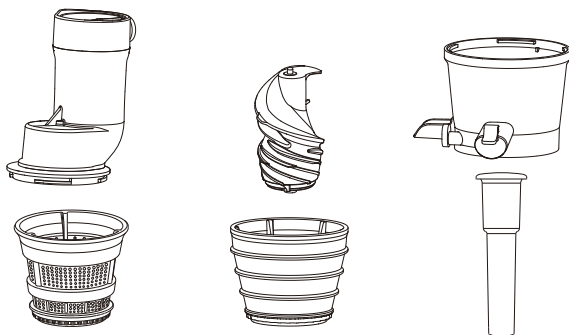
Przygotowanie lodów

4. Umieść sito do lodów w wyciskarce. Uruchom program „ICE CREAM”, a następnie powoli umieść zamrożone kawałki brzoskwiń w komorze wsadowej wyciskarki, dodaj schłodzone mleko według uznania.
5. Umieść pojemnik na sok pod wylotem miski wyciskarki. Użyj popychacza, aby delikatnie docisnąć produkty.
6. Dodaj ulubiony dżem. Wzmocni to smak Twoich lodów.

Zalecamy aby lody spożyć tak szybko, jak to możliwe.

CZYSZCZENIE

1. Umyj każdą zdemontowaną część urządzenia pod bieżącą wodą. Jeśli sito zostanie zatkane przez resztki wyciskanych produktów, należy umyć je za pomocą szczotki (w zestawie). Uwaga: nie należy używać do mycia żelaznej szczotki oraz innych ostrych narzędzi, które mogły by uszkodzić urządzenie.



Pamiętaj aby:

1. Aby ułatwić czyszczenie, podczas mycia urządzenia prześnij zawór w tę i z powrotem.

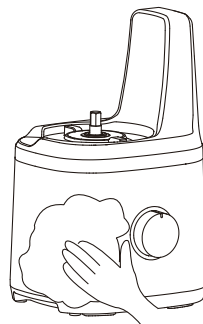
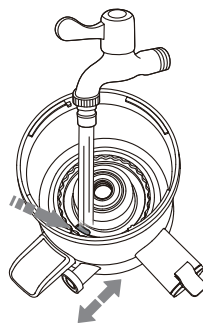
CZYSZCZENIE

2. Nie zanurzaj jednostki głównej (korpusu) wyciskarki w wodzie. Do czyszczenia tej części urządzenia używaj wyłącznie wilgotnej miękkiej ściereczki.

3. Po umyciu wysusz wszystkie elementy urządzenia i przechowuj je w czystym i dobrze wentylowanym miejscu.

Zanieczyszczenia pozostawione na ślimaku wyciskającym mogą powodować pogorszenie wydajności pracy urządzenia. Zalecane jest dokładne mycie elementów wyciskarki po każdym użyciu.

Gumową uszczelkę miski wyciskarki można zdejmować i myć ręcznie pod bieżącą wodą.



KONSERWACJA

1. Urządzenie może być używane często pod warunkiem, że użytkownik nie dopuści do zalania silnika, który znajduje się w jednostce głównej (korpusie) urządzenia.

2. Urządzenie powinno być przechowywane w suchym i dobrze przewietrzonym miejscu tak aby nie dopuścić do zawilgocenia silnika.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenia, zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE. Nie należy wyrzucać razem z zwykłymi odpadami komunalnymi. Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie musi być dostarczone do właściwego punktu zbiorczego w celu recyklingu sprzętu elektronicznego i elektrycznego. Dzięki recyklingowi starych urządzeń, w znacznym stopniu przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zapewniasz bezpieczną dla środowiska i zdrowia utylizację.

www.midea.com

CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	1
Product technical parameters.....	3
Parts name and accessories.....	3
Cautions Before Use.....	4
Assembly method.....	4
Functional Description.....	6
Usage.....	6
Disassembly Method.....	7
Ice cream making method.....	8
Care and Cleaning.....	9
Recycling.....	10

IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

Follow basic safety precautions, including:

1. Don't put the main unit in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
2. Unplug before fitting or removing an attachment.
3. Household use only.
4. Don't use the appliance unless the lid is in place.
5. Don't fill with anything hotter than you can comfortably handle (i.e. below 40°C).
6. Don't put spoons, spatulas, or any other object into the jug while the appliance is plugged in.
7. Don't leave the appliance unattended while plugged in.
8. Sit the main unit on a dry, firm, level surface.
9. Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
10. Don't let the jug overflow. If liquid gets under the main unit, it may be sucked into the motor, damaging it.
11. Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
12. Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.
13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. When the machine has overload protection, do not touch the machine, to stay in continue to use when machine is back to normal.
15. This appliance shall not be used by children.
Keep the appliance and its cord out of reach of children.
16. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

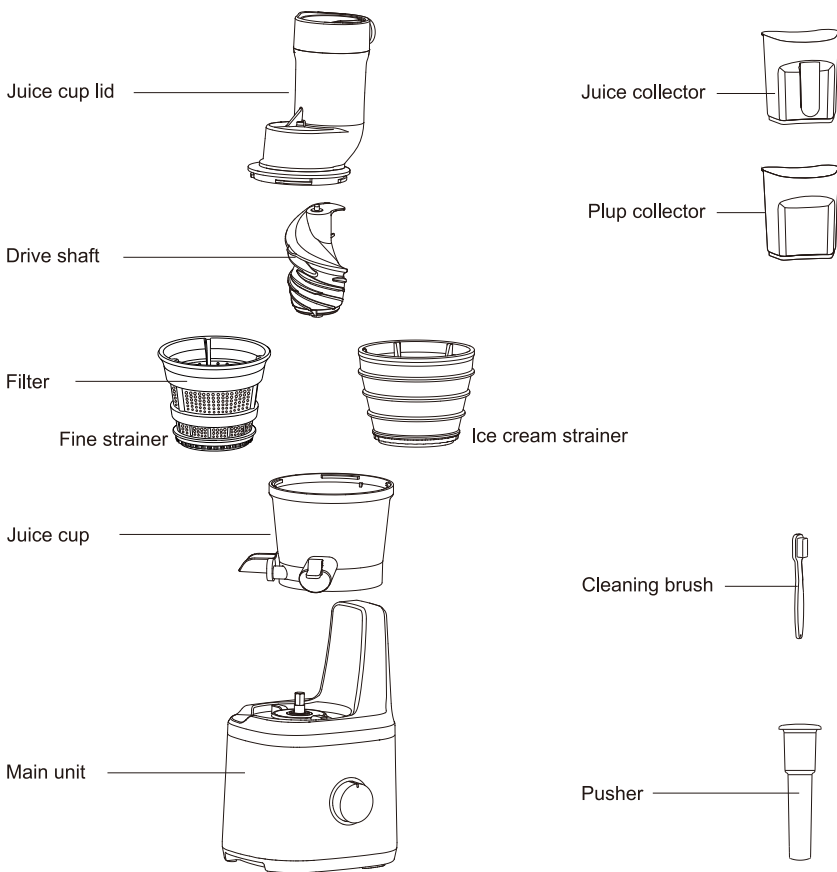


17. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
18. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
19. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
21. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Product technical parameters

Product name	Model	Voltage	Frequency	Power	Capacity
Juicer	MJ-JS2007AW1	220-240V~	50/60Hz	200W	1.0L

Parts name and accessories



Note: The above picture is only for reference since the appearance of the product has lightly difference, please see the real product in the package.

Cautions Before Use

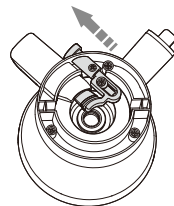
1. Please do not operate the product continuously. If it exceeds 20 minutes, please stop and cool for 20 minutes before continuing juicing to prevent damage to the product.
2. For ingredients with high fibre content (celery, etc.), please cut into pieces around 5 to 10 cm long and 1.5 to 2.5 cm width before putting into the machine. (For fibre rich ingredients, it is best to cut into pieces no more than 3 cm long, then slowly put into the machine.)
3. Extremely hard ingredients such as cereals, sugar cane and ginger are not suitable for juicing.
4. For hard seed ingredients such as cherries, grapefruit, etc., please make sure to deseed; For lemon, orange and other fruits, it is best to be peeled and deseeded, so as it will not affect the fruit juice taste.
5. When processing harder fruits and vegetables, the machine will experience "squeaky" fricative sounds, and the product may experience slight shaking. This situation is normal and please uses it with confidence.
6. Please use fresh fruits and vegetables for juicing, for fruits and vegetables stored in the refrigerator, soak in water for more than 10 minutes before processing, the effect will be better.
7. When processing fruits and vegetables with deeper pigments, such as carrots, beetroots, etc., there will be mild staining of the juice cups and other parts, which is a normal situation.
8. Before starting the machine, please confirm that the juice cup lid is installed in place.
9. When putting in ingredients, it should be put in slowly one by one; the ingredients must be processed before putting in the next ingredients.

Assembly Method

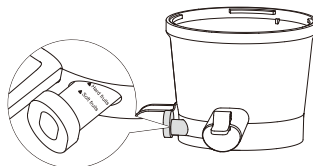
1. How to assemble the seasoning valve at the bottom of the juicing cup.

Push the seasoning valve at the bottom of the juicing cup into the "Hard fruits" position in the direction shown.

Note: The seasoning valve must be installed in place; otherwise there will be leakage problems.



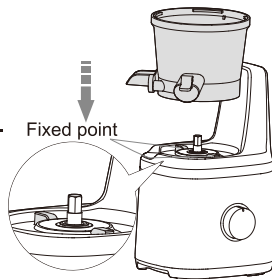
Seasoning valve



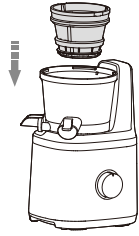
Complete installation in position

2. Install the juice cup onto the main unit.

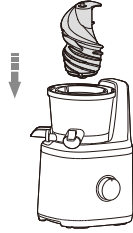
Align the juicing cup to the fixed point on the main unit and push down, and rotate the juicing cup lightly until it is installed in place.



3. Install the filter into the juicing cup.

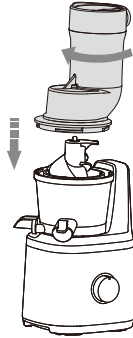


4. Install the drive shaft into the middle of the filter and press down until it stops.



5. Install the juice cup lid.

Align “☐” on the juice cup lid with “▲” on the juicing cup, turn the juice cup lid clockwise so that the juice cup cover “☐” could align with “▲” on the juicing cup.



6. As shown in the figure, place the juice collector and pulp collector.



Functional Description

Hard fruit: for squeezing hard fruit

Soft fruit: for squeezing soft fruit.

Off: Stop the machine after the juicing process is completed.

Reverse: Lifts the fruits and vegetables upwards, solve the stuck issue when juicing; the stuck issue occurs during the process of juicing or making ice cream; the machine reverses to protect the machine from overloading of ingredients or hardened ingredients, and corrects the juice extraction process.

Ice cream: For making fruit and vegetable ice cream.

Self clean: Simple cleaning for juicing system.

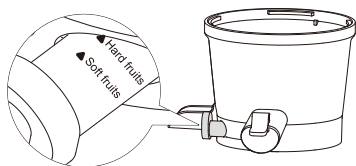
The respective fruits correspond to seasoning valve:

Soft fruits: soft fruit: orange, watermelon, red grape, pineapple, cucumber, tomato, ice cream

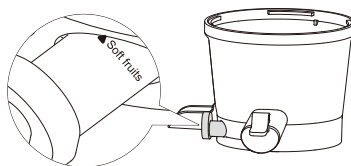
Hard fruits: hard fruit + fibre rich Ingredients: apple, pear, celery, carrot, pomegranate

Warning

1. Please do not press the button with wet hands. It is prohibited to idling products for a long period



Hard fruits



Soft fruits

Usage

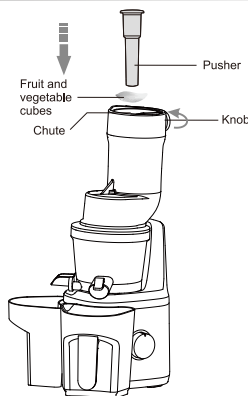
1. Put the washed large pieces of fruits and vegetables into the feeding chute, turn the knob to pour the fruits and vegetables into the feeding chute, and put the small pieces of fruit and vegetables from the small feeding chute. After putting the material, push the material with a pushing rod.

Note:

Please use fresh fruits and vegetables for juicing, for fruits and vegetables stored in the refrigerator, soak in water for more than 10 minutes before processing, the effect will be better.

Warning

- ① This product is not suitable for crushing cereals, sugarcane and other hard fruits.
- ② For fruits with hard cores, remove cores before juicing.
- ③ For celery and other coarse fiber fruit, washing after juicing 0.5Kg.



2. When the machine suddenly stops during operation, first revolve the knob to the "Stop" position, then revolve to the "Reverse" position, so that the ingredients held in the drive shaft would be pushed up, and then presses the button to the "forward" position. (Repeat three times or so).

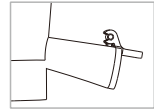
Warning

- ① When the machine is in the "Reverse" mode, please hold the juice cup lid gently with your hand (to prevent the juice cup lid getting loose).
- ② After the above operation, if it still does not operate, please remove the juice cup and wash completely.

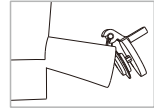
3. You may keep the juice outlet lid closed during juicing. When the juice output reaches a certain quantity, open the lid and receive the juice with the juice collector.

Benefits:

- ① Reduce the exposure to air and slow down the oxidation process.
- ② A variety of fruits and vegetables can be used to extract the mixed fruit juice.



Juice outlet is closed

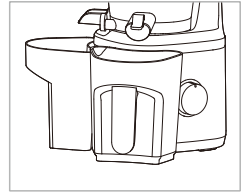


Juice outlet is open

4. After the juicing process, revolving the button to the "Off" position and unplug the power cord.

Recommendations:

Please do not store the squeezed juice for long time.



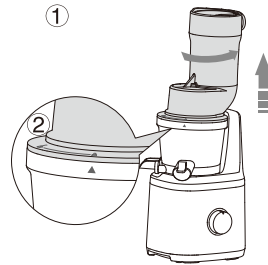
Disassembly Method

1. Press the button to stop the machine and unplug the power cord.

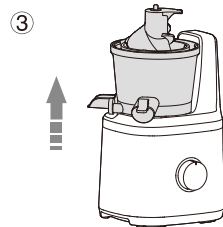
Recommendations:

After the juicing process, revolving the knob to the "Reverse" position and hold for few seconds for easy disassembly and cleaning.

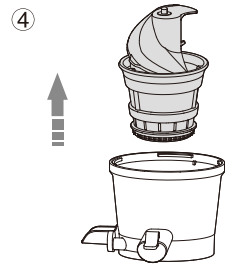
2. Grasp the juice cup lid by hand, and rotate the juice cup cover counter-clockwise as shown in Fig. ①, rotate to the position shown in Fig. ② and pull up the juice cup lid to disassemble.



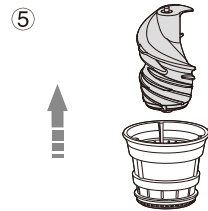
3. Grab the juice outlet on the juicing cup and lift it upwards to disassemble (see Figure ③).



4. Take out the drive shaft and filter assembly (as shown in Fig. ④).



5. Disassemble the drive shaft and filter separately (as shown in Fig. ⑤).



Ice cream making method

Please put fruits such as bananas (peeled), durian (deseeded), and strawberries (capped) in the freezer for more than 8 hours. Place the special ice cream filter into the juicer. Thaw the frozen fruits for 15 minutes before making, start the machine, and slowly put the fruits into the juicer to make authentic fruit-flavoured ice cream.

Operating steps

1. Put the juice cup on the slag outlet and pick up the ice cream;
2. Push the seasoning valve to "Soft fruits";
3. Revolve the knob to "Ice cream";
4. Ice cream will be discharged from the slag outlet.

Tips

When making fruit ice cream, you may add frozen milk according to personal taste (the frozen ingredient needs to be thawed at room temperature until the surface slightly softens (more than 20 minutes of thawing in winter and more than 15 minutes in summer), and slowly mix it into the juicer machine to make a delicious ice cream.

Winter: Thawing time is more than 20 minutes; Summer: Thawing time is more than 15 minutes. Put the frozen ingredients slowly into the feeding chute, the feeding interval has to be more than 5 seconds.

Mango and Banana Ice cream

- ① Cut the mango meat and banana into small cubes, and freeze for 8-12 hours in freezer.
- ② Remove from freezer and thaw the frozen fruits for few minutes under room temperature to relieve the hardness;
- ③ Place the special ice cream filter into the juicer, start the machine, put the frozen mango and banana pieces in the feeding chute.
- ④ The ice cream could be consumed directly.

Reminder: the banana ice cream should be consumed as soon as possible.

Dragon fruit ice cream (May add in yoghurt or milk according to personal taste)

- ① Peel the dragon fruit, cut into small cubes, and freeze for 8-12 hours in freezer.
- ② Remove from freezer and thaw the frozen fruits for few minutes under room temperature to relieve the hardness;
- ③ Place the special ice cream filter into the juicer, start the machine, put the frozen dragon fruit pieces in the feeding chute.
- ④ Use a push rod to gently press the fruit cubes, place the ice cream container under the slag outlet, the dragon fruit ice cream is ready;
- ⑤ Remove the filling from the biscuits, place it in a zip lock bag and close it tightly, break the biscuits and serve with the ice cream.

Reminder: the dragon fruit ice cream should be consumed as soon as possible.

Peach ice cream

- ① Wash and peel the peach, take the peach meat cut into small cubes, and freeze for 8-12 hours in freezer.
- ② Put fresh milk into refrigerator;
- ③ Remove the prepared peach from freezer and thaw for few minutes under room temperature to relieve the hardness;
- ④ Put the frozen peach cubes in the feeding chute, add fresh milk according to personal taste;
- ⑤ Use a push rod to gently press the fruit cubes, place the ice cream container under the slag outlet, the peach ice cream is ready;
- ⑥ Add in the favourite jam to make peach fresh milk ice cream.

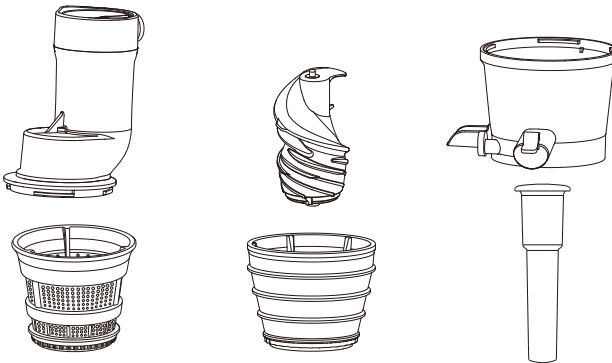
Reminder: the peach ice cream should be consumed as soon as possible.

Care and Cleaning

Cleaning

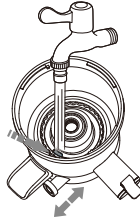
1. Wash each disassembled part with running water. If residues plug the filter mesh, please wash the filter with a cleaning brush.

Note: please do not wash by using iron brush and sharp washing tool.

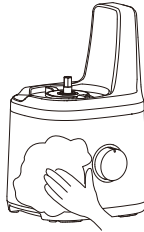


Special reminder:

When washing, push the seasoning valve back and forth for easier cleaning.



2. Do not immerse the main unit into water, only use damp soft cloth to wipe clean.



3. After cleaning, dry the washed parts and store them in a clean and well-ventilated place.

Note:

- ① As the dried slag may affect the disassembly and cleaning, and it may also cause deterioration of performance. Therefore, it should be washed in time after each use.
- ② The rubber gasket below the juice cup is removable and washable.

Maintenance

- 1. This product shall be used frequently to keep the motor dry.
- 2. For prolonged storage, keep it in a dry and ventilated place to prevent the motor from moisture and affecting normal usage.

Recycling



ENVIRONMENTAL PROTECTION

The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

www.midea.com.cn