

MANUAL DE USUARIO
Slow
Juicer



MODELO BSJ061

Características del Producto

1. *Slow Juicer* es un método lento de extracción de jugo que se caracteriza por conservar el sabor natural y los nutrientes de las frutas y hortalizas. Tiene múltiples funciones, tanto para verduras como para frutas.
2. Para que la limpieza sea más fácil el vaso exprimidor se separa de la base de la máquina.
3. Tiene un sistema de interruptor dual, lo que hace que el producto sea más seguro.

* Nota: El producto es para uso doméstico, no para uso comercial.

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. La máquina no debe compartir la misma fuente de alimentación con otros aparatos eléctricos de alta potencia.
2. Para evitar riesgos eléctricos, nunca ponga la máquina o el enchufe en agua o cualquier otro líquido, y no permita que entre agua en las piezas eléctricas.
3. Este atento mientras funciona la máquina para así evitar accidentes.
4. Si la máquina se encuentra dañada o algunas de sus piezas, por favor no la use. No intente repararla por sí mismo, esta deberá ser reparada por un profesional.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su la seguridad.
6. Está prohibido el uso de los dedos, cuchara o un palillo para empujar las frutas / verduras en la entrada de alimentación de la máquina.
7. Por favor, no tocar o mover las piezas durante el funcionamiento de la máquina.
8. No introducir piezas metálicas por la entrada de alimentación de la máquina.
9. Desenchufar la máquina una vez finalizado su uso y asegúrese que se encuentre desenchufada antes de limpiarla.
10. No poner la máquina cerca del fuego.
11. Coloque la máquina en una superficie firme y plana.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BSJ061	220-240V	50-60HZ	150W

Puntos de Seguridad

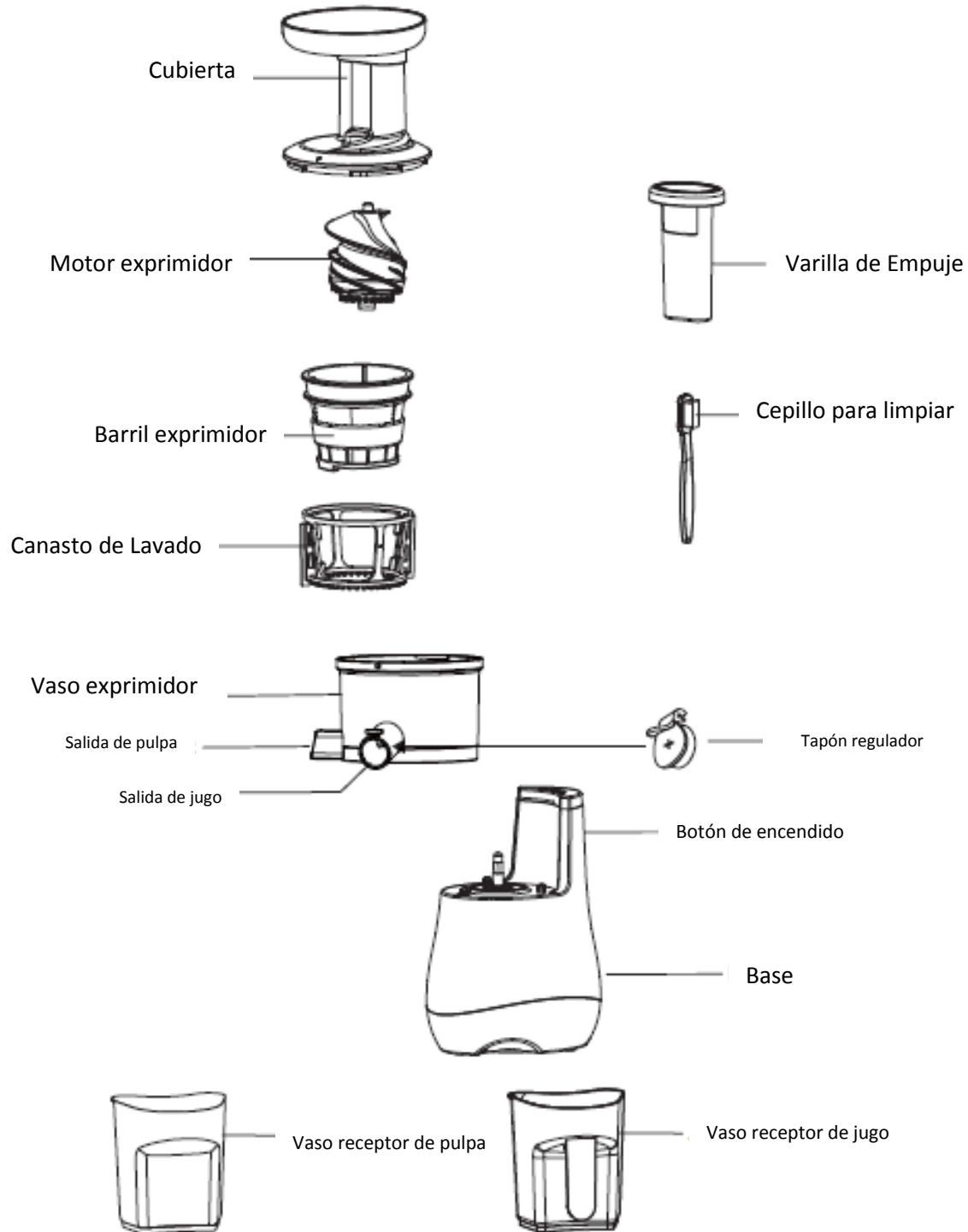
Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 a 240 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

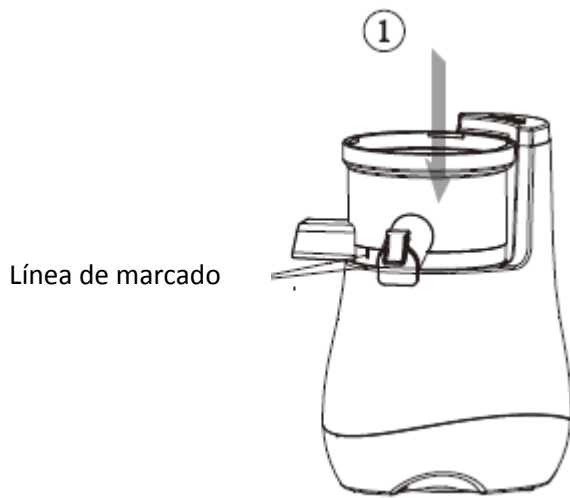
Antes de usarlo por primera vez

- Retire todo el embalaje de la máquina Slow Juicer.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, verifique que el voltaje indicado en la placa de características corresponde con la tensión de red en su hogar.
- Las Frutas y Verduras se ponen en la máquina lentamente uno por uno.
- Las Frutas y Verduras con alto contenido en fibra (como el apio) se ponen en la máquina después de haber sido cortado en los bloques con tamaño apropiado (1-2 cm).
- La cantidad de jugo dependerá si las Frutas y Verduras son frescas o no.
- El jugo de la Uva y el Tomate puede salpicar fuera de la máquina debido a su consistencia.
- Las Fruta y Verduras muy duras no son buenas para hacer jugo. (Como kudzu, caña de azúcar, etc.)
- Puede existir ruido de fricción cuando se utiliza zanahoria (carne dura) o de manzana (cáscara dura) para exprimir, pero esto no tiene ningún impacto en el producto.

Listado de Partes



Ensamblaje

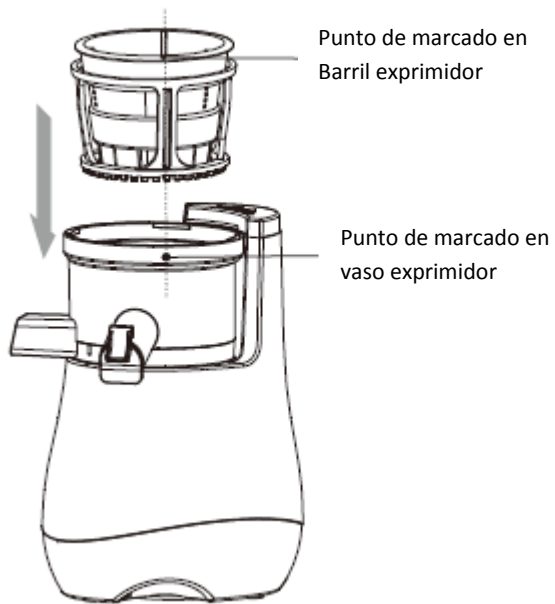


1. Pon vaso exprimidor dentro de la base.

① El vaso exprimidor debe encajar con la base.

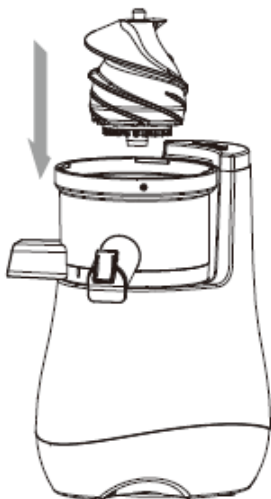


2. Pon el barril exprimidor dentro del canasto de lavado.

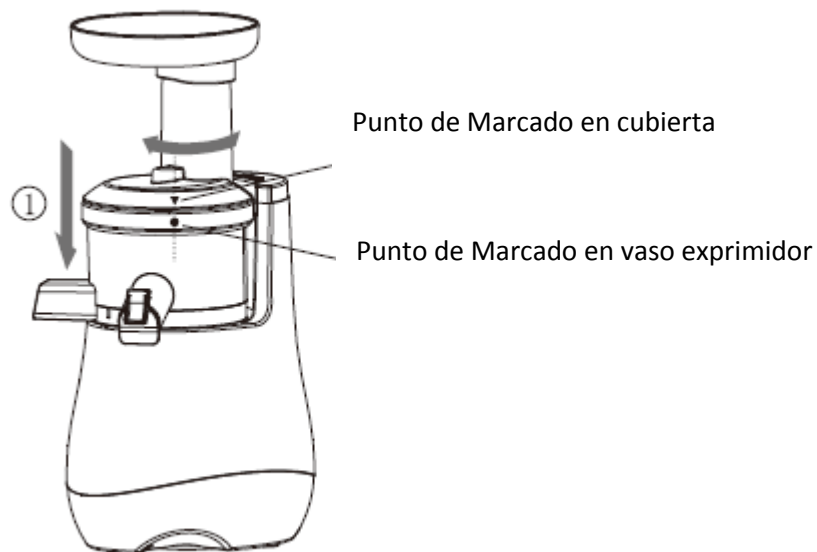


3. Inserta el barril exprimidor y canasta de lavado en el vaso exprimidor.

*cuando insertes las dos partes, por favor encajar en las líneas de punto de marcado de ambas piezas.



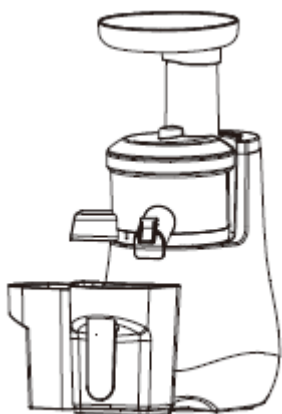
4. Instala el motor exprimidor dentro del barril exprimidor.



5. Instalar la cubierta con el vaso exprimidor.

① El punto de marcado de la cubierta debe alinearse al punto de marcado del vaso exprimidor.

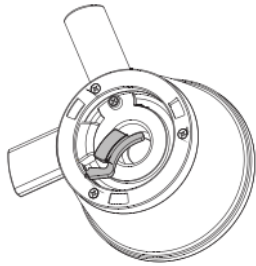
② ③ Hacer encajar las partes en dirección al reloj y bloquear.



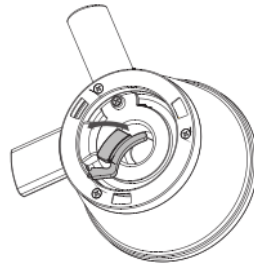
6. Pon el vaso receptor de la pulpa debajo de la salida de ella y el otro receptor de vaso bajo la salida del jugo.

Ensamblaje de la almohadilla de goma

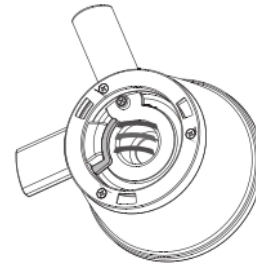
Después de utilizar la máquina Slow Juicer se debe extraer la almohadilla de goma, para volver a insertarla se debe hacer igual que en la imagen a continuación.



Parte inferior de vaso exprimidor

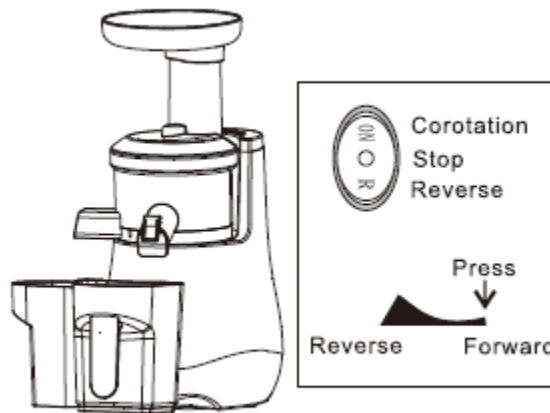


Dirección de inserción de almohadilla de goma



Inserte y aprete

Funcionamiento



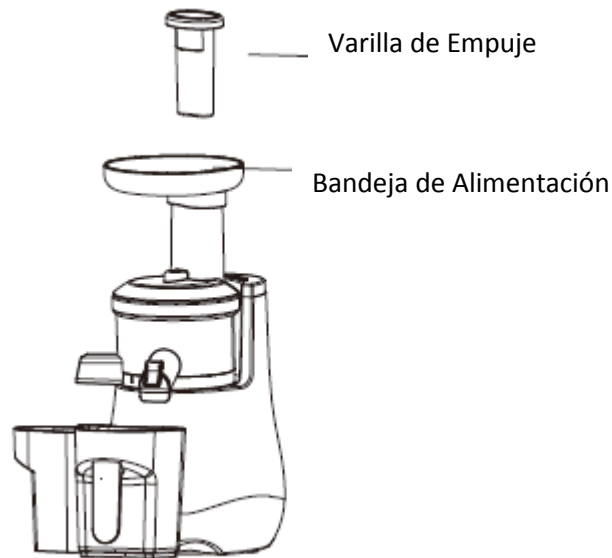
Para que la máquina Slow Juicer funcione debes apretar el botón Adelante "Forward".

Función:

Adelante "Forward": Hacer frutas y verduras empujado hacia abajo para exprimir.

Reverso "Reverse": Las frutas y verduras vuelven hacia arriba

Por favor no usar la máquina con la mano mojada. No dejar la máquina corriendo sin frutas o verduras, eso puede dañar la máquina.



Debes utilizar frutas y verduras limpias y frescas, si el tamaño de ellas es mayor a la entrada de alimentación, debes cortarlas de modo que entren. Luego se debe empujar con la varilla. Si la fruta y verdura han estado almacenadas en un refrigerador durante mucho tiempo, debes sumergirlas en agua fría durante 10 minutos para lograr los resultados que quieres en la Slow Juicer.

Utilice frutas y verduras frescas para hacer el jugo. Las frutas y verduras rancias que se han almacenado en el refrigerador durante mucho tiempo se utilizarán después de haber sido sumergido en agua fría durante 10 minutos más. Se debe eliminar el hueso de la fruta o verdura.

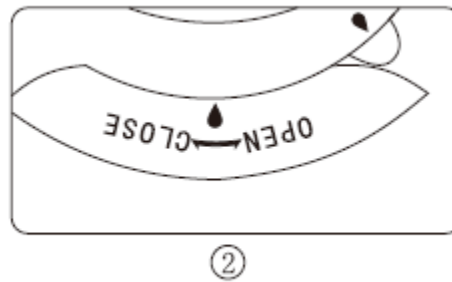
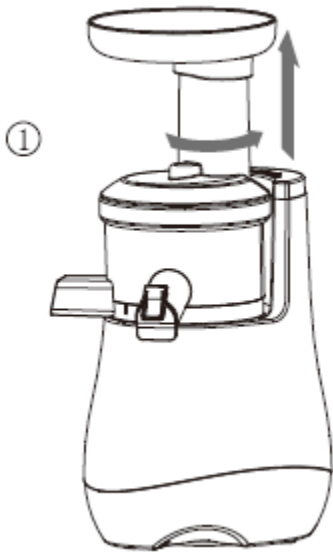
Una vez terminado de utilizar la máquina, por favor desenchúfela.

Consejos

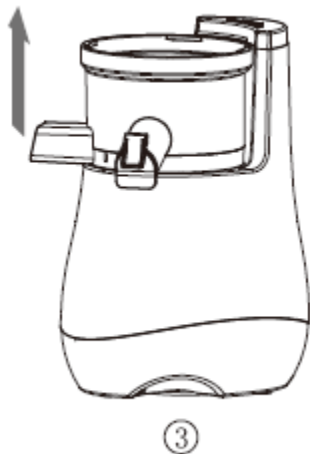
- Durante la "marcha atrás" de la máquina, por favor use las manos para presionar ligeramente la tapa (evitar que se afloje la tapa).
- Si la máquina todavía no se ejecuta después de la operación antes mencionada, por favor desmontar la copa de exprimido para la limpieza, y luego usar el producto nuevo.
- Frutas y verduras muy duras (como la zanahoria) deben ser cortadas en tiras; de otro modo dañara la máquina..

Desembalar

1. Apague la máquina y desconecte el enchufe.
2. Utilice las manos para sujetas la cubierta del cuerpo, gire en sentido contrario a las manillas del reloj (ver la figura ①②). Tire de la cubierta y gire a la posición indicada en la figura.



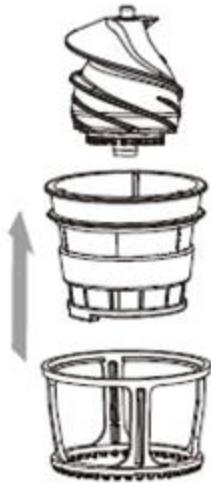
3. Sostén la salida del jugo en el vaso exprimidor y sácala. (ver la figura ③)



4. Saca el motor exprimidor, barril exprimidor y canasto de lavado ensamblado a el vaso exprimidor. (como lo indica en la figura)



5. Desarme el motor exprimidor, barril exprimidor y el canasto de lavado.



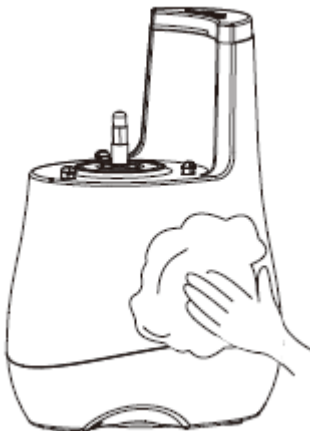
Limpieza y Mantenimiento

1. Lave las partes que se indican a continuación con agua. Si hay fruta o verdura atascada en alguna parte de la máquina utilice el cepillo para limpiarla.

Nota: Por favor, no utilice detergentes muy Fuertes.



2. No ponga la base en agua para su limpieza. Límpiela con una esponja o un paño húmedo.



3. Luego de limpiar las partes y secarlas, guárdelas en su caja para asegurar un mejor mantenimiento.

Problema	Causa	Posible Solución
Si la máquina está en uso y se detiene:	<p>A. Está mal conectada.</p> <p>B. La cantidad de fruta y verdura supera el límite.</p> <p>C. Frutas o verduras son muy difíciles de cortar.</p>	<p>A. Vuelva a conectar la máquina y fíjese que este bien enchufada.</p> <p>B. Primero, apriete reversa durante 2 a 3 segundos para que la fruta o verdura vuelva a subir. Repita el proceso 3 veces. Si la máquina sigue sin funcionar, desármela y límpiela.</p> <p>C. Frutas o verduras muy duras deben volver a cortarse para luego volverla a introducir.</p>
Poco jugo o el jugo salpica por la superficie:	<p>A. La fruta o verdura fueron almacenadas en el refrigerador.</p> <p>B. La almohadilla de goma no está instalada correctamente.</p>	<p>A. La cantidad de jugo resultante dependerá de la calidad de almacenamiento de la fruta y verdura.</p> <p>B. Vuelva a instalar la almohadilla de goma.</p>
Ruido anormal:	<p>A. Los accesorios no están bien instalados.</p> <p>B. La máquina no está en una superficie plana.</p> <p>C. Frutas y Verduras causan una obstrucción durante el proceso de exprimir.</p>	<p>A. Revise la máquina nuevamente y fíjese que estén todos los accesorios correctamente instalados.</p> <p>B. Ponga la máquina en una superficie plana.</p> <p>C. Este es el sonido causado por el acto de exprimir. No se preocupe.</p>
El vaso exprimidor y los accesorios están secos después de su uso:	<p>A. Quedan pedazos de fruta o verdura en el vaso exprimidor.</p> <p>B. El contenedor y los accesorios quedan secos cuando se utiliza frutas y verduras como pigmento como la zanahoria o espinaca.</p>	<p>A. Limpie la máquina antes de su uso.</p> <p>B. Limpie la máquina con detergente y luego pase un paño con una gota de aceite.</p>

Recetas

1. Jugo détox depurativo

Ingredientes:

- 2 manzanas peladas y picadas
- 1 pera picada
- 1 pepino pelado y picado
- 1 limón pelado y picado
- Jengibre a gusto

Pasar cada ingrediente por la slow juicer de Blanik y disfruta de un exquisito jugo desintoxicante y depurativo para cualquier hora del día.

2. Helado de Plátano

Ingredientes:

- 3 a 4 plátanos congelados partidos
- ½ taza de arándanos congelados

Poner los plátanos en la slow juicer junto a los arándanos. Para que el helado resulte cremoso debes tener abierto el paso de la fibra. El helado va a salir por ese orificio.

3. Crema de Zapallo y Zanahoria

Ingredientes:

- 1,5 kg de zapallo cocido
- 1 zanahoria grande
- 15grs de cebolla
- Sal y pimienta al gusto.

Lavar el zapallo y ponerlo en el horno a 190 grados. Este estará listo cuando el zapallo se ablande y se pueda cortar con facilidad. Se debe dejar enfriar.

Cortar la zanahoria en bastones y la cebolla en trozos pequeños.

Debes introducir primero la zanahoria, luego la cebolla y por último el zapallo sin semillas.

Luego colocar en una olla la crema y llevar a ebullición unos 2 a 3 minutos. Salpimentar al gusto.

4. Jugo de Zanahoria y Jengibre.

Ingredientes:

- 12 zanahorias medianas y cortadas los extremos.
- Jengibre pelado y a gusto.

Colocar cada ingrediente por la slow juicer de Blanik y disfruta de un exquisito jugo.

5. Jugo de Piña

Ingredientes:

- 2 tazas de piña madura
- 1 trocito de jengibre

Colocar cada ingrediente por la slow juicer de Blanik y disfruta de un exquisito jugo.

6. Jugo Tropical

Ingredientes:

- 1/4 piña, pelada
- 1 naranja pelada
- 1/2 mango, pelado
- 1/2 taza de fresas, sin cáscara
- Agua de coco 1/2 taza

Cortar la piña, naranja y mango para que puedan ser introducidos a la máquina. Luego comenzar a introducir los ingredientes uno por uno y por último la leche de coco. Servir inmediatamente.

7. Jugo depurativo

Ingredientes:

- 1 mata de apio
- 1 pepino grande
- 3 kiwis maduras
- 1 limón

Colocar cada ingrediente por la slow juicer de Blanik y disfruta de un exquisito jugo.

8. Jugo Morado

Ingredientes:

- 3 Manzanas Verdes peladas y picadas
- 1 Betarraga pequeña en cubitos
- 1 Centímetro de Jengibre pelado
- 1 Naranja pelada

Colocar cada ingrediente por la slow juicer de Blanik y disfruta de un exquisito jugo.

9. Jugo de Wheatgrass

Ingredientes:

- 1 manzana, sin corazón
- 1 taza de Wheatgrass
- 1/2 limón, pelado y sin semillas
- 3 ramitas de menta fresca

Colocar cada ingrediente por la slow juicer de Blanik y disfruta de un exquisito jugo.

10. Jugo de Zanahoria, Naranja y Jengibre

Ingredientes:

- 5 zanahorias cortadas
- 1 naranja pelada y cortada
- ½ jengibre

Colocar cada ingrediente por la slow juicer de Blanik y disfruta de un exquisito jugo.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 2-7992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl



**NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Raclette Grill



PopCorn Maker



Bread Maker



Mini Blender



Yogurt Maker Pro



Waffle Bowl Maker



Omelette Maker



Yogurt Frozen Fruit



Pack Desayuno

SI QUIERES SABER COMO SE USAN NUESTROS PRODUCTOS VISITANOS EN NUESTRO CANAL YOUTUBE BLANIK TV