

**Professional Line™ Slow Juicer ile ilgili önemli bilgiler:**

- Slow Juicer’da sebze ve meyve birlikte bir karışım yapılacaksa, önce sebzelerin ardından meyvelerin eklenmesi önerilir.
- Ürün çalıştırılıp, malzemeler eklendikten sonra; posa ve sıvı çıkış ağzından su ve posa gelmiyorsa, ürünün filtresinin temizlenmesi ve içinde biriken atık malzemenin temizlenmesi gerekir.
- Kullanım esnasında su çıkışından posa gelmeye başladıysa, ürünün açılması ve atık malzemelerin temizlenmesi gerekir.
- Havuç vb. gıdalar, ürün malzemesinde renk değişimi yapabilir.
- Kullanım sonrasında, hazne vakit kaybetmeden temizlenmelidir. Sıcak su ve bir damla bulaşık deterjanı ile Auto-Clean fonksiyonunu kullanarak kolayca temizlik sağlanır. Ardından mutlaka durulama yapılmalıdır.
- Cihazı devamlı olarak 20 dakikadan fazla çalıştırmayın.
- Cihaz çalışırken posa kabını yerinden çıkarmayın. Cihazı posa kabı olmadan kullanmayın.
- Cihazın içine yiyecek atmak için sadece iticiyi kullanın. Parmak veya herhangi bir nesne kullanmayın.
- Meyveleri, yiyecek kanalına sığacak büyüklükte kesin. Çekirdekli meyvelerin çekirdeklerini çıkarın ve kalın veya yenmeyen kabuklu meyveleri de soyduktan sonra cihaza atın. Sert çekirdekler filtreye zarar verebilir.
- Daha fazla meyve suyu elde etmek için iticiyi sertçe bastırmayın.
- Ürüne gıda sıkmaya başlamadan 10 sn. boş çalıştırın ve gıdaları sıkmaya başlayın.
- Meyve sıkma işlemine, cihazı çalıştırdıktan 10 sn. sonra başlayın.
- Lifli sebzelerin (Kereviz sapı, buğday çimi gibi) sıkılması esnasında silindir kabının ve sıkma aparatının 200 gr malzemenin sıkılmasından sonra temizlenmesi önerilir. Aksi takdirde ürünün sıkma performansında azalma görülebilir.
- Silindir kabı üzerinde bulunan Max. işareti geçilmemelidir. Max. seviyesi geçilir ise sıkılan sular dışarı taşar.
- Cihaz takılıp çalışmazsa güç düğmesini 5 saniye boyunca (R) konumuna çevirin. Ardından sıkım işlemine devam edebilirsiniz.
- Dondurulmuş meyve püresi aparatını kullanmadan önce; kullanacağınız meyveleri (kivi, çilek, muz, vb.) küçük parçalar haline getirip, dondurun. Dondurulmuş meyve püresi hazırlarken işlemde geçirdiğiniz malzemeler posa çıkış ağzından gelir.
- Dondurucudan çıkartılan meyveler oda sıcaklığında yaklaşık 15 dakika bekletilmelidir.
- Parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kullanımın hemen ardından temizlik yapmak daha kolaydır.