Dahlert

01 / Instruction Manual
(For Household Use Only / Warranty Included) | DT-SJ-19

24 / Bedienungsanleitung
(nur für den Haushaltsgebrauch / Garantie eingeschlossen) | DT-SJ-19

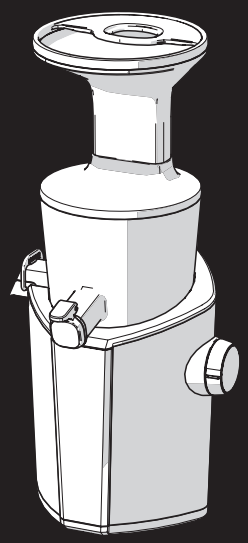
46 / Manual de instrucciones
(solo para uso doméstico/garantía incluida) | DT-SJ-19

68 / Mode d'emploi
(Uniquement pour un usage domestique / Garantie comprise) | DT-SJ-19

90 / Manuale di istruzioni
(per esclusivo uso domestico / garanzia inclusa) | DT-SJ-19

112 / Instrukcja obsługi
(Tylko do użytku w gospodarstwach domowych / Dołączono gwarancję) | DT-SJ-19

134 / Инструкция по эксплуатации
(Только для домашнего использования / Гарантийный талон прилагается)
| DT-SJ-19



Instruction Manual

(For Household Use Only / Warranty Included)

DT-SJ-19

BEFORE READING MANUAL

1. Read 'Safety Precautions' (p. 2~5) and use the appliance properly.
2. After reading the manual, keep it in a convenient location for future reference.
3. Do not use it abroad which has different power supply and voltage.
4. Any quality improvements is subject to change without notice.

CONTENS

02 Safety Precautions

05 Cautions during Operation

06 Parts and Accessories

08 Component Details

12 Assembling Juice Chamber Set

14 Assembling Ice Cream Chamber Set

16 How to Assemble: Chamber Set and Main Body

17 Using Power Dial / When Screw Stops in Use

18 How to Use

20 Separating and Washing / Disassembling and Washing Silicon Components

22 Before Requesting for Repair

23 Product Specifications / Warranty

Safety Precautions

01 You should read <Safety Precautions>
02 You should follow <Safety Precautions>
03 Precautions are classified as follows.

Warning

Violating the labeling requirement, may cause serious injury or death.

- **DO NOT PLUG IN NOR UNPLUG WITH WET HANDS.**
  It may cause electric shock or injury.

- **DO NOT USE OTHER THAN 230 - 240 V AC.**
  It may cause electric shock, fire or abnormal performance. If the voltage is different, it may shorten the life of the motor or cause a failure.

03 ⚠ SAFETY PRECAUTIONS

- **PLUG THE POWER CORD CORRECTLY AND FIT IT TIGHTLY INTO A WALL SOCKET.**
  It may cause an electric shock or a fire.

- **IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER'S ITS SERVICE OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.** If the power cord is damaged, it may cause electric shock or fire.

- **NEVER DISASSEMBLE CHAMBER SET PARTS OR INSERT ALIEN SUBSTANCES INTO THE JUICE OUTLET AND PULP OUTLET WHILE THE JUICER IS RUNNING.**
  It can cause injury, accident, or trouble

- **WHEN THE POWER CORD, WIRE IS BROKEN OR DAMAGED OR THE PLUG-IN PART BECOMES LOOSE, DO NOT OPERATE THE MACHINE.**
  It may cause electric shock, fire or injury.

- **DO NOT WET OR SPLASH WATER ON THE MAIN BODY.**
  Be careful not to let any liquids or other substances get into the switch on the appliance.

- **DO NOT OPERATE THE POWER DIAL WITH WET HANDS.**
  It may cause an electric shock or fire.

- **FOR SAFETY, GROUND THE APPLIANCE. (MAKE SURE TO USE THE OUTLET WITH GROUND CONNECTION.) DO NOT GROUND TO GAS PIPE, PLASTIC WATER PIPE, TELEPHONE LINE, AND SO FORTH.**
  It could cause electric shock, fire, malfunction or explosion.

- **NEVER DISASSEMBLE THE CHAMBER SET DURING OPERATION NOR INSERT FINGERS, FOREIGN OBJECTS SUCH AS FORKS, SPOONS, ETC. INTO HOPPER CHUTE OR JUICE OUTLET.** It may cause injury, accident or failure.

- **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. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN. THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE OUT OF REACH OF CHILDREN.**

- **DO NOT USE THE PRODUCT WHILE WEARING OR CARRYING ITEMS WITH MAGNETIC FORCE (E.G., MAGNETIC BRACELETS, ETC.).**
  Placing objects with magnetic force around the product may lead to malfunctions.

⚠ Caution

Violating the labeling requirement, may cause serious injury or damage to the appliance.

- **DO NOT RUN THE JUICER WHILE THE CHAMBER SET IS NOT ASSEMBLED PROPERLY.** It can cause injury, accident, or trouble.

04 ⚠ SAFETY PRECAUTIONS

- **WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO THE OUTLET. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY.**
  It may cause injury or failure.

- **IF THE SCREW STOPS TURNING, TURN THE POWER DIAL TO [REV] DIRECTION TO TURN THE SCREW IN REVERSE DIRECTION FOR 3~5 SECONDS,AND THEN TURN THE DIAL BACK TO [ON] DIRECTION. IF THE MACHINE CONTINUES TO STOP WHILE RUNNING, IT MAY LEAD TO DAMAGE TO PARTS AND FUNCTIONAL DEGRADATION DUE TO OVERHEATED MOTOR.**
  If the problem persists, stop the product and contact Dahlert Customer Center.

- **DURING THE OPERATION, DO NOT ATTEMPT TO MOVE THE MAIN BODY, DISASSEMBLE THE CHAMBER SET OR PARTS, OR TRY TO LOCK THEM.** It may cause an injury or a failure. If any action is needed, switch off and unplug the power cord first.

- **MAKE SURE NO ALIEN SUBSTANCES GET INTO THE HOPPER OTHER THAN INGREDIENTS WHEN USING THE JUICER.**
  It can cause damage or breakage.

- **PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT AND STABLE SURFACE.**
  It may cause injury or failure.

- **DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 30 MINUTES AT A TIME.**
  It may cause a motor failure due to overheating. Cool it down sufficiently about 5 minutes and operate it again.

- **DO NOT ALLOW A SEVERE SHOCK TO THE APPLIANCE NOR DROP IT.**
  It may cause electric shock, fire or damage.

- **IF THE APPLIANCE GIVES OFF AN UNPLEASANT SMELL, EXCESSIVE HEATING, OR SMOKE, STOP USING THE APPLIANCE IMMEDIATELY AND CONTACT THE LOCAL CUSTOMER CARE CENTER.**
  When using a new appliance, it gives off a smell, which disappears naturally over time.

- **ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE AFTER USE. ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE POWER SOURCE IF IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING. WHEN UNPLUGGING THE POWER CORD, MAKE SURE TO HOLD THE POWER CORD BY ITS HEAD.**
  Pulling the cord to unplug may cause electric shock or fire.

- **DO NOT WASH THE APPLIANCE AT A HIGH TEMPERATURE, 80°C(176°F) OR HIGHER. DO NOT PUT THE APPLIANCE IN A DISHWASHER, A DRYER OR A MICROWAVE ETC.**
  It may cause a trouble or a deformation of part.

- **THE MACHINE WEIGHS ABOUT 5.5kg. WHEN YOU ARE MOVING THE MACHINE, MAKE SURE YOU HOLD THE MAIN BODY TIGHTLY WITH BOTH HANDS.**
  When you hold the machine by the chamber or the side of the main body, the main body may fall and result in injury or malfunction.

- **DO NOT USE HOUSEHOLD PRODUCTS FOR COMMERCIAL PURPOSE.**
  Forcing a large amount of ingredients for extraction may damage the parts.
  Please contact the Customer Service Center for the advice on using the product for commercial purposes.

05 ⚠ CAUTIONS DURING OPERATION

∗ **This is a reference about how to trim the ingredients, so if you have allergy please choose your own proper ingredients which agrees with you.**

∗ **Ingredients that need attention: Ingredients that can be used for extraction but requires attention for preparation.**
- For fruits with a hard seed that cannot possibly be chewed with teeth (such as persimmon, apricot, lemon, plum, and peach),make sure the seed is removed before extraction. (If not, it may cause damage or malfunction.)
- For vegetables with long and tough fibers (such as water parsley and celery), cut them to 3~4cm in length for insertion.
- Extracting juice from root vegetables (such as ginger, garlic, etc.) in a large quantity at once may lead to damage or malfunction.
- When you are extracting a large amount, repeat the process,'Extract 1kg, disassemble, and wash'

∗ **Ingredients to Avoid: Inserting these ingredients may lead to damage or malfunction.**
- Ingredients that are not for extracting juice such as sesame seeds, coffee beans, tree barks, Chinese pepper, etc.
- Boiled ingredients (potato, sweet potato, sweet pumpkin, chestnut), loach, eel, shrimp, marsh snail, squid, salted fish, etc.
- Fruits pickled in liquor, honey, sugar, etc. (such as grapes, Korean raspberry, mulberry, etc.) and enzymes (herbacea, rock pine, etc.)
- Ingredients that does not produce juice according to the characteristic of the ingredients such as linden, aloe, cactus, acorn, etc. (Contact Dahlert Customer Center and ask us about the ingredients to use for extraction. We will answer you in detail.)
- Do not use the machine for crushing cereals.
- Ice prepared by freezing water (shall be avoided for both juice strainer and ice cream strainer)

∗ **If ingredients have withered after prolonged storage in the refrigerator, they may produce less or very little amount of juice.**

∗ **We recommend you to drink green vegetable juice and fruit juice immediately after extraction rather than keeping them for long time.**

∗ **Do not re-squeeze pulp discharged through the pulp outlet.**

∗ **Do not idle the product before inserting ingredients.**

∗ **Do not insert too many ingredients at once.**
- If you insert an excessive amount of ingredients of thick ingredients, the unit may stop.

∗ **Do not use for more than 30 minutes in a continuously.**
- It may cause a failure due to the overheating of the motor. When using the appliance continuously, stop for 5 minutes after every 30 minutes of use.

∗ **Never insert chopsticks or spoon into pulp outlet during the operation.**
- Inserting chopsticks and the like may cause damage to parts and personal injury.

∗ **Do not press the ingredients with anything except the pusher.**
- It may stick to the screw and cause injury and failure.

∗ **Do not operate the power dial with a wet hand**
- It can cause electric shock, short circuit, or fire. Do not stain the power dial and its proximity with alien substances.

∗ **If you are extracting 350ml of juice or more at once, open the juice cap to discharge the juice for every 350ml. If you are extracting a large amount of juice, open the lift lever frequently to discharge pulp.** The pressure inside the chamber may increase and make it impossible to open the chamber cover or cause damage.

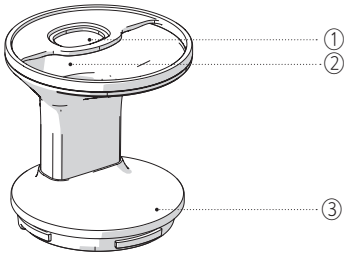
∗ **If there is any water or juice on the main body or standing in any area of the machine, make sure you wipe it with a dry cloth before use.**

∗ **For frozen fruits, use the ice cream strainer only.Do not use the product for crushing the ice frozen from water and other ingredients or for mincing.** It may lead to damage or malfunction.

∗ **If you do not wash immediately after use, it may be caked with pulp, which makes it difficult to disassemble and wash or may become the cause of performance degradation.**

06 COMPONENT GUIDE (CHAMBER SET)

01



Hopper

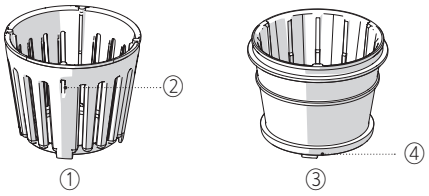
① Upper hopper chute
② Side hopper chute
③ Assembly Guide ▼

02

Screw

① Screw Axis
② Screw Packing

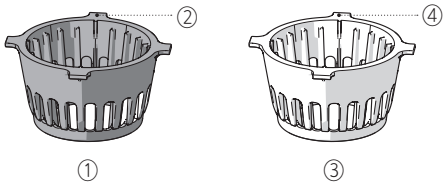
03



Inner Strainer

① Inner Strainer
② Inner Strainer Binding Points
③ Ice Cream Strainer
④ Ice Cream Strainer Guide Bumps

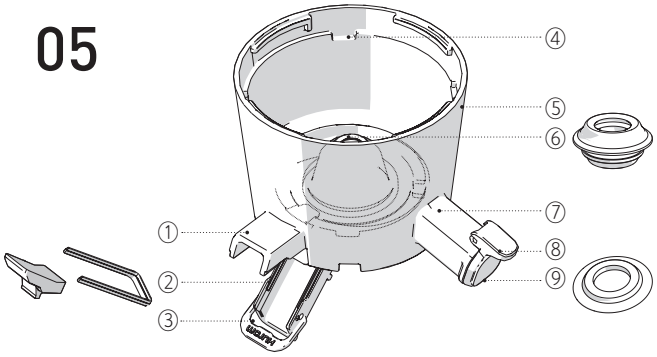
04



Outer Strainer

① Juice Strainer (Black)
② Juice Strainer Wing (J)
③ Smoothie Strainer (orange)
④ Smoothie Strainer Wing (S)

05

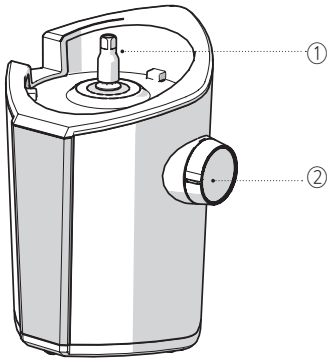


Chamber

① Pulp Outlet
② Extraction Packing / Seal Packing
③ Discharge Cover / Discharge Cover Loop
④ Filter Binding Groove
⑤ Assembly Guide Mark (🔒 🔓)
⑥ Chamber Packing
⑦ Juice Outlet
⑧ Juice Cap
⑨ Juice Cap Packing

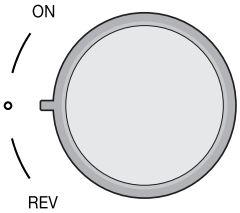
07 COMPONENT GUIDE (MAIN BODY, OTHER COMPONENTS)

06

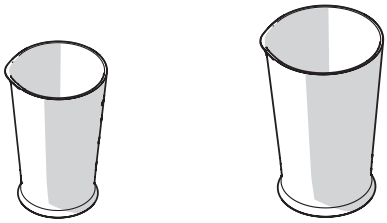


Base

① MotorSpin
② Power Dial



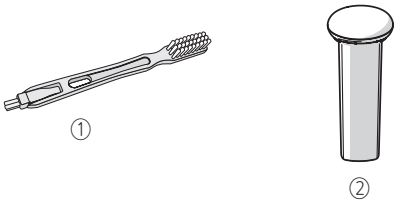
07



Container Set

① Juice Container
② Pulp Container

08

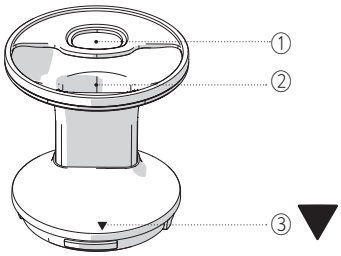


Accessories

① Cleaning Brush
② Pusher

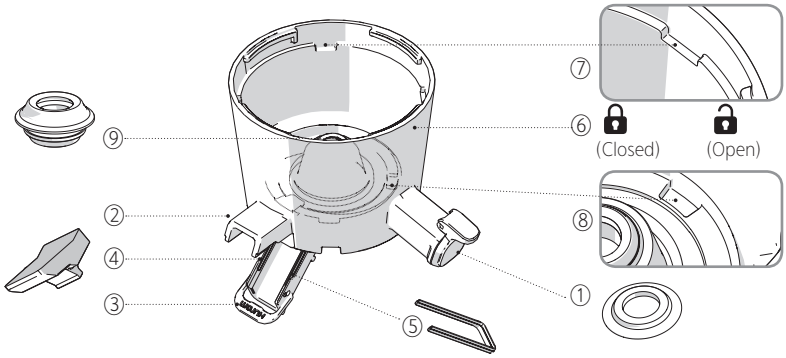
08 COMPONENT DETAILS

01 / Hopper



① **Upper hopper chute**: Use this to insert long and narrow vegetables such as celery and carrot.
② **Side hopper chute** : Use this to insert cherry tomato, grapes, and diced fruits and vegetables
③ **Assembly Guide Mark on Hopper** : Marks to check the assembly with the chamber.
Parts must fit properly in order to work.

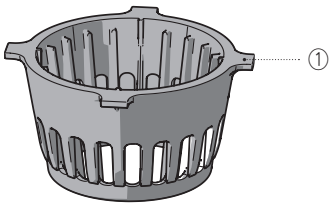
02 / Chamber

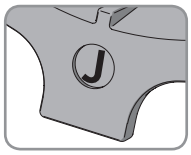


① **Juice Cap / Juice Cap Packing:** A cap for preventing juice from being discharged in case of extraction. The juice cap packing is assembled inside the juice cap.
② **Pulp / Ice Cream Outlet:** An outlet for discharging extraction pulp or ice cream.
③ **Discharge Cover / Discharge Cover Loop:** The lower part of the pulp outlet.
If not properly assembled, it will leak juice.
④ **Extraction Packing:** This packing is assembled in the discharge cover.
If not properly assembled, it will leak juice.
⑤ **Seal Packing:** This packing is assembled in the discharge cover.
If not properly assembled, it will leak juice.
⑥ **Chamber Assembly Guide Mark:** This guide mark is used when assembling with the hopper.
Proper assembly ensures normal operation.
⑦ **Filter Binding Groove:** Chamber grooves that fix the filter wings.
⑧ **Chamber Bottom Groove:** Grooves for fixing the ice cream strainer and inner filter.
⑨ **Chamber Packing:** Packing in the middle of the chamber. If not properly assembled,
it will leak juice.

09 COMPONENT DETAILS

03 / Juice Strainer (Black)



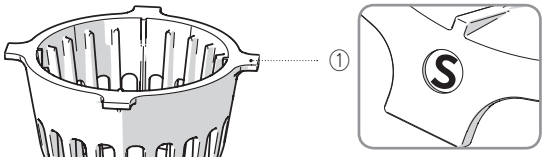


① Juice Strainer Wing
: Wings for fixing chamber and strainer. Fit the winter wings to the grooves on the chamber.

- **Use this to extract juice from fruits containing plenty of flesh, ordinary vegetables / fruits. (Use smoothie strainer for soft fruits)**
- Classification of strainer: Dark black in color which is darker than smoothie strainer. You will find the strainer distinguishing mark on the wing [J].
- You can extract juice from common fruits and vegetables such as apple, pear, and broccoli with the juice strainer. Some ingredients need to be prepared carefully. Please check how to prepare them according to the following list.

Root Vegetables	**Fresh Sweet Potato, Ginger, Carrot, Fresh Potato, Garlic, Dandelion, etc.**	Wash the ingredients thoroughly in running water to remove foreign matters such as the soil. For ingredients containing plenty of fiber such as ginger, remove the peel and cut it into slices, and insert it slowly. As for other root vegetables, cut them to 3~4cm before use. **When you are extracting a large amount, repeat the process, 'Extract 1kg, disassemble, and wash'**
Leaf/Stem Vegetables	**Wheat Sprout, Chives, Kale, Water Parsley, Cactus, Celery, Cabbage, Spinach, etc.**	**Make sure the ingredients are cut to 3~4cm.** As for thin and narrow vegetables such as wheat sprouts and chives, put them in handfuls so that the ingredients would not scatter. cut them to 3~4cm before use. **When you are extracting a large amount, repeat the process, 'Extract 1kg, disassemble, and wash'** ※ Spinach produces a lot of bubbles when extracted by itself, making it difficult to extract juice. Only use a small amount for mixed juice.
Fruits with Thick Peel	**Pomegranate, etc.**	Remove the peel and cut the flesh into the sizes that fit the hopper inlet. Remove seeds that cannot be chewed with teeth.
Fruits with Large Seed	**Persimmon, Apricot, Peach, etc.**	For fruits and vegetables containing a large and hard seed that cannot be chewed with teeth such as peach, remove the seed and only use the flesh. Cut them to sizes that would fit the hopper inlet.
Nuts and Beans	**Almonds, Walnut, Soaked Beans, etc.**	Do not use nuts by themselves but with fruits and vegetables. Insert fruit and vegetable mixture first and then gradually add nuts. As for beans, soak them in water fully for a day before use. To make bean juice, put water and beans by the ratio of 1:1.
Juice Strainer Prohibited (Soft fruit)	**Banana, strawberry, kiwi, tomato, cherry tomato, mango, pineapple, etc.**	**Do not use the juice strainer for extraction. Use the smoothie strainer.**

04 / Smoothie Strainer (Orange)



① Smoothie Strainer Wings:
These are used to fix the strainer to the chamber. Fit the wings to the grooves of the chamber when putting them together.

- **Use this to extract juice from soft fruits and fruits containing plenty of flesh and fiber.**
- Classification of Strainer: Smoothie Fileter is light in orange color.
  You will find the strainer distinguishing mark on the wing [S].
- Refer to the following table for extractable fruits and the preparation of each ingredient.

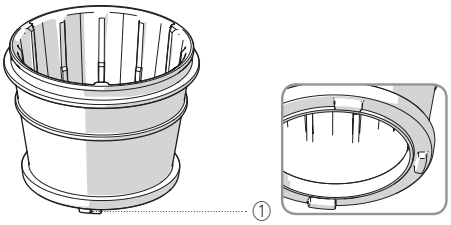
Citruses	**Grapefruit, Orange,Lemon, etc.**	Remove the peel and cut the flesh to the size that would pass through the hopper inlet.Make sure the unchewable seed is removed before inserting ingredients.
Fruits with thick peel	**Dragon fruit, Melon, Pineapple, Watermelon, etc.**	Remove the peel and cut the flesh to the size that would pass through the hopper inlet.Make sure the unchewable seed is removed before inserting ingredients.
Fruits with seed/ grapes	**Soft peach, Soft persimmon, Old apple, Grape, Plum, Cherry, etc.**	For fruits with a hard seed that cannot possibly be chewed with teeth and fruits and vegetables with a large seed such as peach, make sure the seed is removed and prepare only the flesh.Cut ingredients to the size that fits the hopper inlet. Separate each grape from the cluster. If the ingredient is too soft, do not extract with the ingredient alone but mix it with another ingredient in a small amount.
Soft fruits and vegetables	**Berry, Tomato, Cherry tomato, Pineapple, etc.**	Clean thoroughly and cut to sizes that would fit the inlet. For fruits and vegetables with stem, remove the stem.
	Strawberry, Kiwi, Mango, etc.	Remove the peel and stalk. When using a single material to extract juice, insert a piece of hard material such as the vegetable with tough fiber or apple/carrot before inserting soft material.
	Banana	**Only add a small quantity to other ingredients to make mixed juice.** Remove the peel thoroughly and cut to 3~4cm to fit the inlet.

∗ For your reference, choose ingredients carefully if you have allergy.
∗ Refer to the ingredient preparation guide, choose the strainer suitable for the ingredient.
The juice might leak or the product may be damaged.
∗ Prohibited Ingredients: Inserting these ingredients may lead to damage or malfunction.

- Ingredients that are not for extracting juice such as sesame seeds, coffee beans, tree barks, Chinese pepper
- Boiled ingredients (potato, sweet potato, sweet pumpkin, chestnut), loach, eel, shrimp, marsh snail, squid, salted fish, etc.
- Fruits pickled in liquor, honey, sugar, etc. (such as grapes, Korean raspberry, mulberry, etc.) and enzymes (herbacea, rock pine, etc.)
- Ingredients that does not produce juice according to the characteristic of the ingredients such as linden, aloe, cactus, acorn, etc. (Contact Dahlert Customer Center and ask us about the ingredients to use for extraction. We will answer you in detail.)
- Do not use the machine for crushing cereals.
- Ice prepared by freezing water (shall be avoided for both juice strainer and ice cream strainer)

11 COMPONENT DETAILS

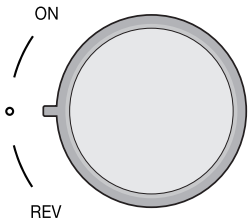
05 / Ice Cream Strainer



① Guide Bump:
When you set ice cream strainer onto the chamber, use the groove on the chamber and the bump on the strainer as the guides to fit them together completely.

- **Used to make slushie, smoothie, and ice cream using frozen fruits.**
- Ice cream strainer is used without external strainer.
- Dice fruits to 2cm and freeze them thoroughly before use.
- For fruits with a hard seed that cannot be chewed with teeth, make sure the seed is removed before use.
- Do not use the machine for crushing ice frozen from water and other ingredients or for mincing.
- The machine may stop if you put too much at once or put a massive chunk. Insert ingredients in a small amount.
- When extracting from slightly thawed fruits, the juice may leak through pulp / ice cream outlet. (This is normal and is not a defect.)
- Refer to the following for extractable fruits and how to prepare them. (Add in small amounts)

Fruits with Thick Peel	**Watermelon, Melon, etc.**	Remove the peel and cut the flesh into the sizes that fit the hopper inlet and freeze.
Fruits with Seed	**Mango, Peach, Grapes, etc.**	Use seedless frozen fruits only. For fruits with seeds that cannot be chewed with teeth such as mango, peach, and lemon, make sure the seeds are removed and freeze the fruits beforehand. For grapes, choose the ones without seeds and freeze them before use.
Soft Fruits and Vegetables	**Banana, Strawberry, Kiwi, Tomato, Cherry Tomato, etc.**	Remove the peel thoroughly for banana and kiwi and cut them to 3-4cm to fit the inlet. For cherry tomato, strawberry, etc., remove the stem and freeze before use.

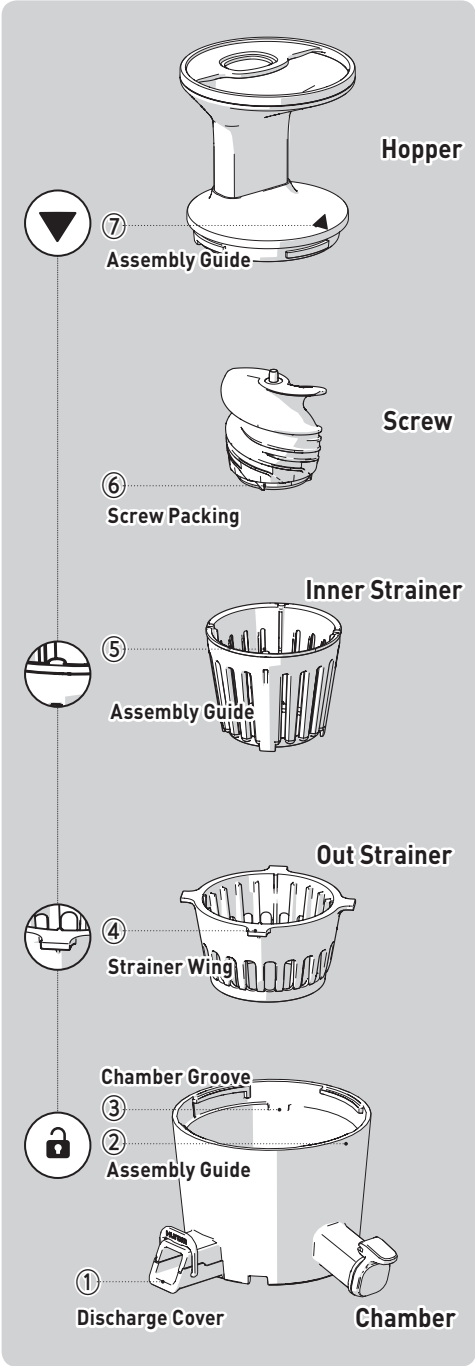


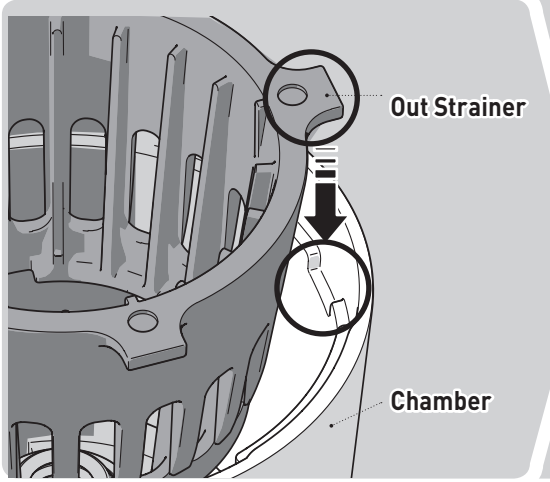
06 / Power Dial

Turn to up or down to start, stop, or reverse.

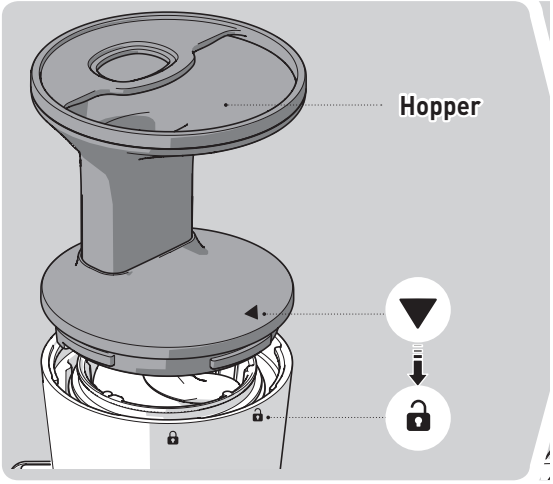
[ON] : Start - Used to run the machine to extract juice.
[O] : Stop - Used to stop the machine.
[REV] : Reverse - Used to reduce pressure inside chamber by pushing up the ingredients when the machine stops or too much ingredient was placed.
(Runs only when you hold the dial. Stops when you let go your hand.)

12 ASSEMBLING JUICE CHAMBER SET



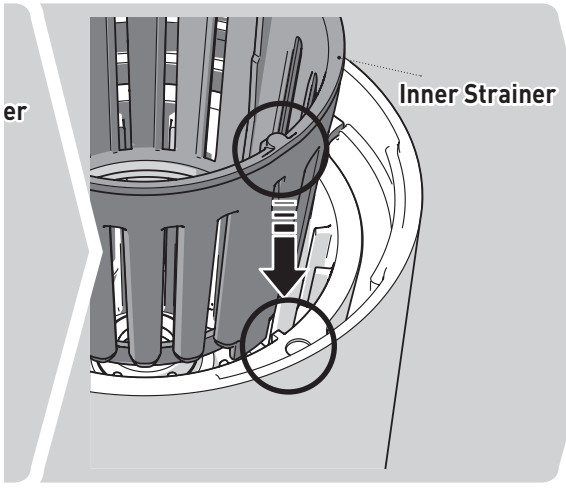


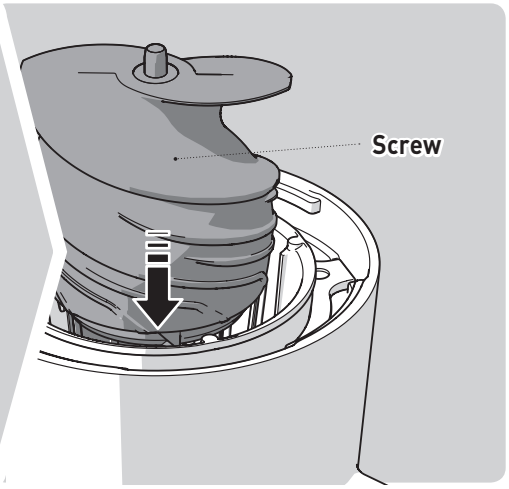
01 Fit the wings of the external strainer (④) to the grooves of the chamber (③).



04 Put together the hopper and chamber by matching the mark on hopper [▼] (⑦) and the mark on the chamber [🔒].
If the inner parts are not assembled properly, the hopper will not close.

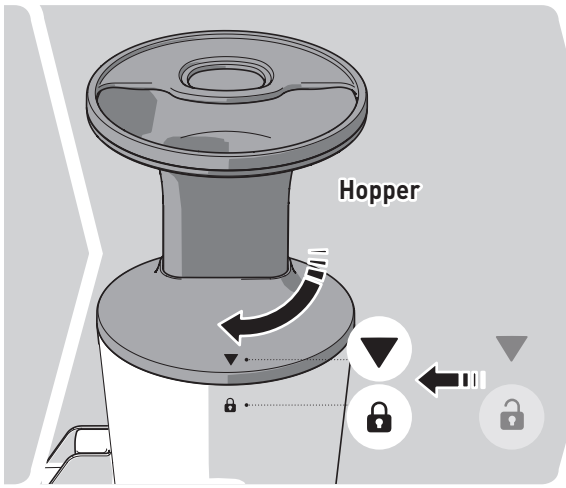
 ※ Assembly Guide with Main Body is in p16.

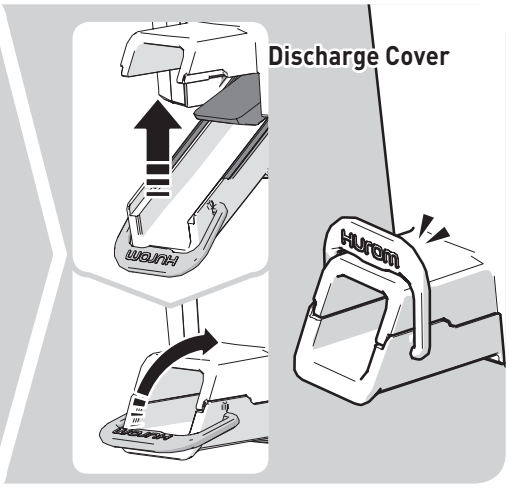




02 Place the inner strainer fit into the outer strainer in the chamber.
Match the binding point (⑤) of the inner strainer and the wings of the outer strainer (④) when putting the parts together.

03 Place the screw in the assembly in 02.
Make sure the screw packing (⑥) is properly placed under the screw before putting the parts together.

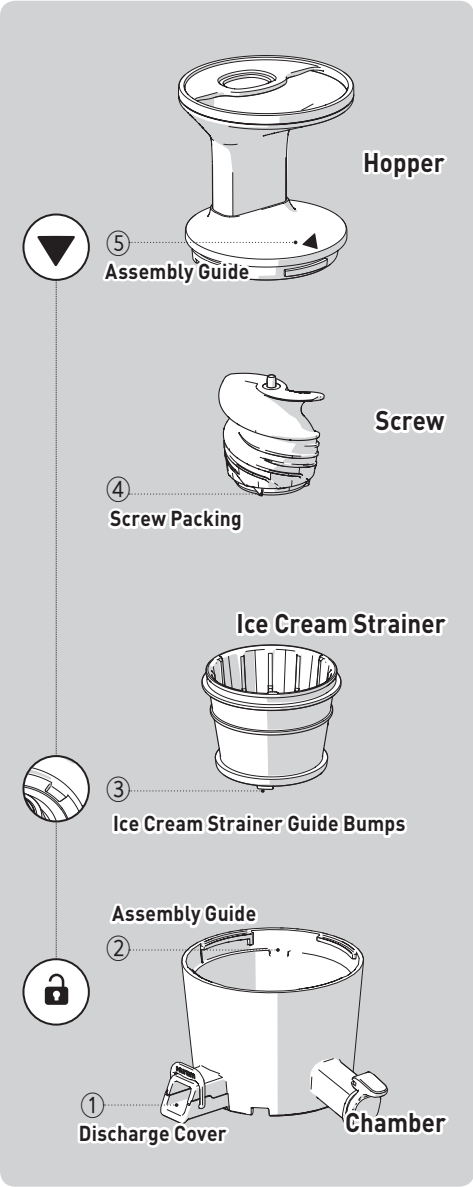


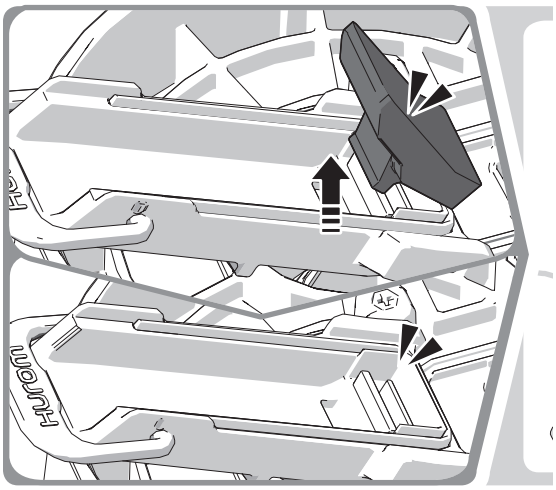


05 Turn the hopper clockwise up to the mark [🔒] on the chamber.
The hopper will not close if the inner parts are not assembled properly.

06 Make sure the discharge cover (①) of the chamber is properly fastened with the loop.
1. Close the discharge cover and fasten it with the loop.
2. If the packing is not properly assembled or the lever is not properly closed, the lever may open or, juice may leak during extraction.

14 ASSEMBLING ICE CREAM CHAMBER SET

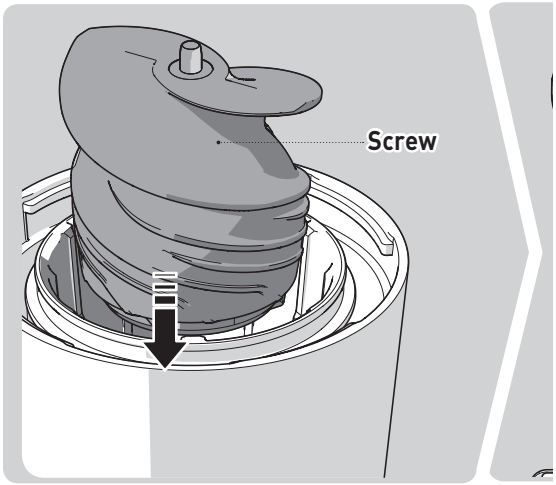




01 **Remove the extraction packing in the discharge cover.**

1. When making ice cream, remove the extraction packing.
2. Do not remove the seal packing.

02

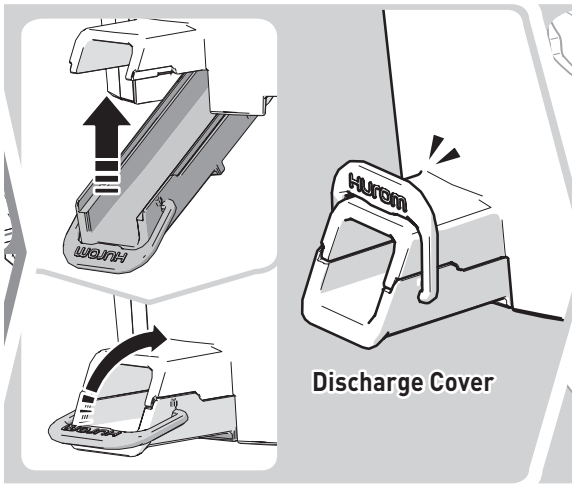


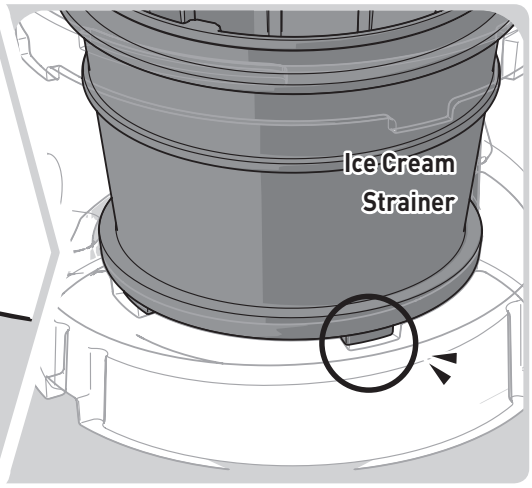
04 **Place the screw in the assembly in 01**

Make sure the screw packing (④) is properly placed under the screw before putting the parts together.

05

 ※ Assembly Guide with Main Body is in p16.



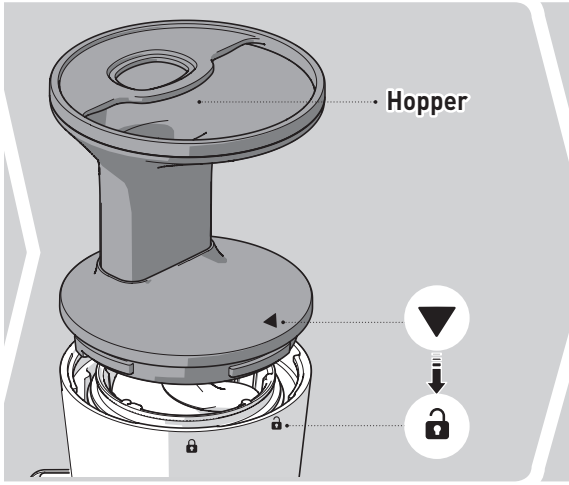


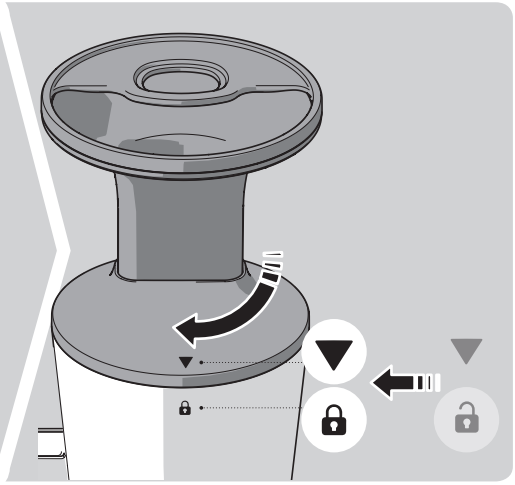
02 Make sure the discharge cover (①) of the chamber is properly fastened with the loop.

1. Close the discharge cover and fasten it with the loop.
2. If the packing is not properly assembled or the lever is not properly closed, the lever may open or, juice may leak during extraction.

03 Place the ice cream strainer in the chamber.

Wiggle the strainer left and right until the bump on the strainer fits the groove on the bottom of the chamber (③).





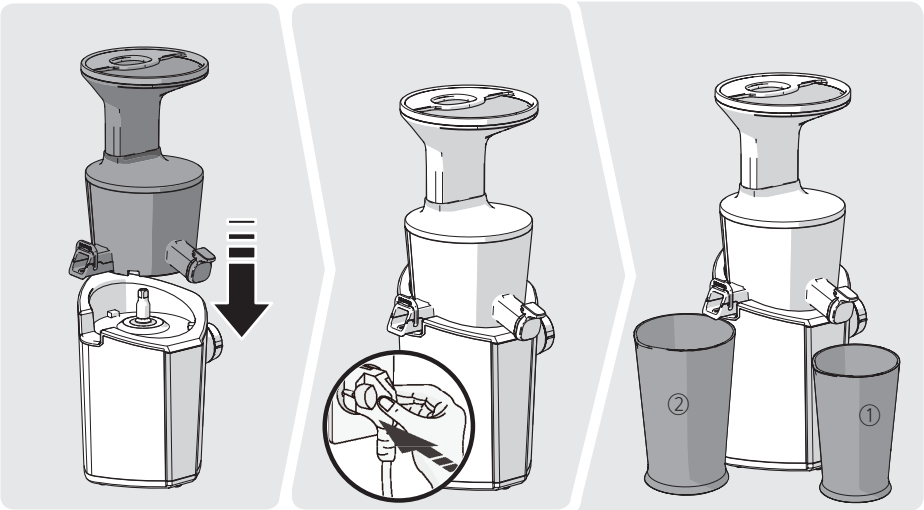
05 Match the mark [▼] (⑤) on the hopper and the mark [🔒] (②) on the chamber when putting the parts together.

The hopper will not close if the inner parts are not assembled properly.

06 Turn the hopper clockwise up to the mark [🔒] on the chamber.

The hopper will not close if the inner parts are not assembled properly.

HOW TO ASSEMBLE: CHAMBER SET AND MAIN BODY



01 Fit chamber set to main body.

02 Assemble the chamber set and main body first and then plug the power cord with your dry hand.

03 Place the juice cup (①) and pulp cup (②) when you extract juice.

Place the cup (②) under the pulp outlet when you make ice cream.

Ice cream will come out of the pulp/ice cream outlet.

Check after Assembly!

☑ **Check if you placed the Strainer of your choice**
The juice is not extracted smoothly if the strainer does not fit the ingredient.

☑ **Check if the hopper is closed properly.** It may cause injury or failure.

☑ **Check if the juice cap is closed.**
Keep it closed until you wish to pour out the juice.

☑ **Check if the chamber set is assembled properly.**

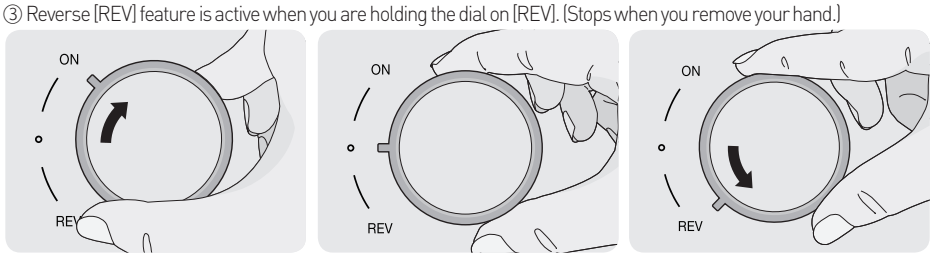
☑ **Ice cream comes out of the pulp/ice cream outlet.**
When making ice cream, remove the extraction packing.

☑ **Make sure the extraction packing / seal packing / discharge cover loop are assembled properly.**
If the discharge cover is not closed properly, or the packing assembly is not correct, the discharge cover may open, or juice may leak during extraction.

17 USING POWER DIAL / WHEN SCREW STOPS IN USE

Using Power Dial

① Turn to up (clockwise) to 'Extract', set in the middle to 'Stop', and turn to down (counterclockwise) to 'Reverse'.
② For safety, the machine will not stop instantly but slow down to a stop when you set the dial to Stop [O].
③ Reverse [REV] feature is active when you are holding the dial on [REV]. (Stops when you remove your hand.)

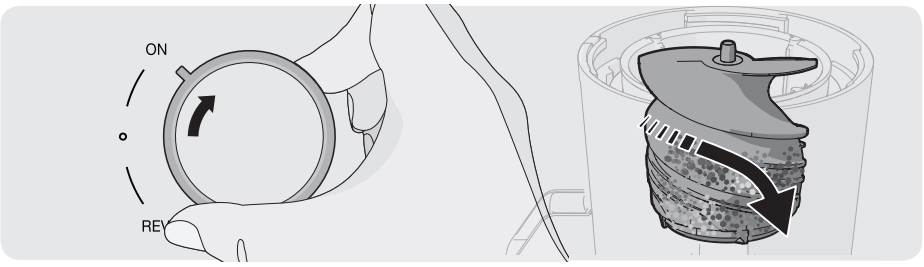


Screw Stops in Use

∗ The screw may stop if you put ingredients too much or too quickly.
∗ If the machine does not resume even after the following remedies, turn off the machine and contact Dahlert Customer Center.

1 **Turn the power dial to the direction of [REV] and hold it for 3~5 seconds (counterclockwise) and let it go. Repeat this 2-3 times.**

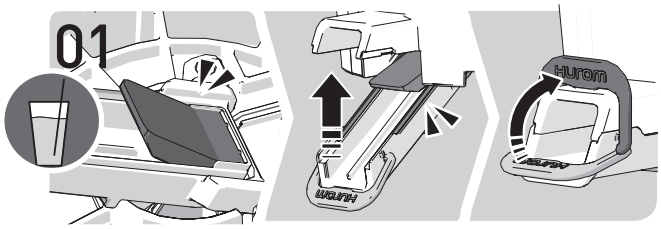
The "Reverse" feature pushes the ingredients in the chamber upwards. The "Reverse" feature is active when you are holding the dial and stops when you remove your hand.

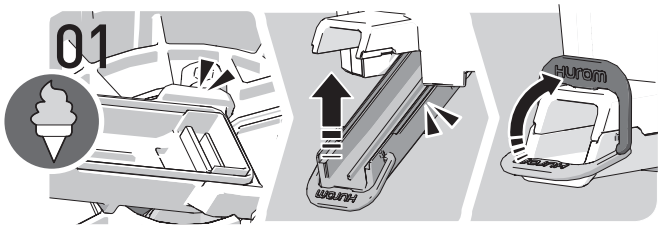


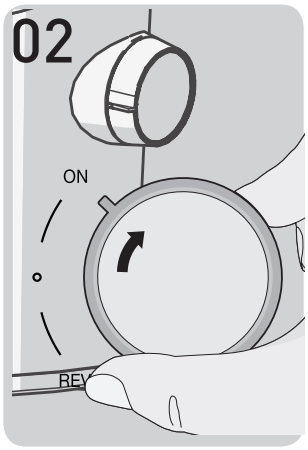
2 **When the reverse motion comes to a complete stop, turn the power dial to the direction of [ON] (clockwise) to run.**

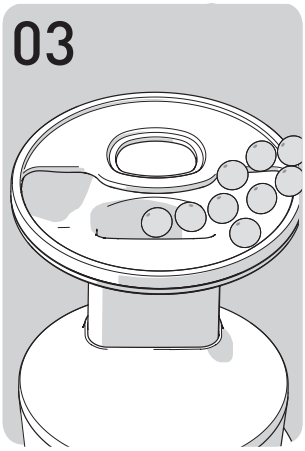
When turning power dial to the direction of [ON] or [REV], make sure the screw comes to a complete stop first before turning the dial to the direction of your choice.

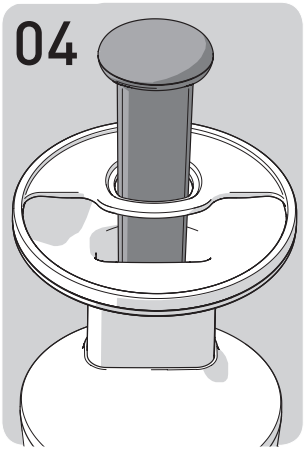
HOW TO USE: MAKING JUICE / ICE CREAM

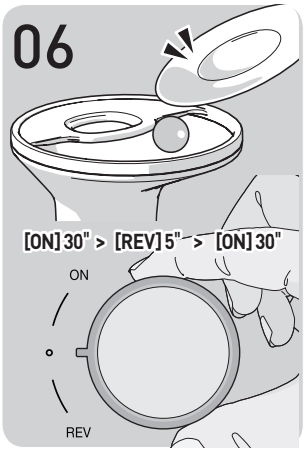


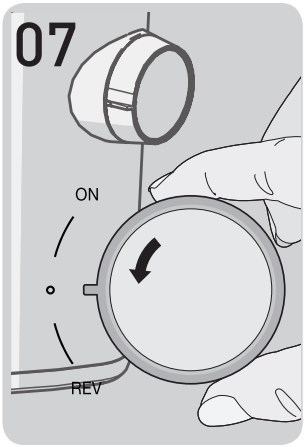


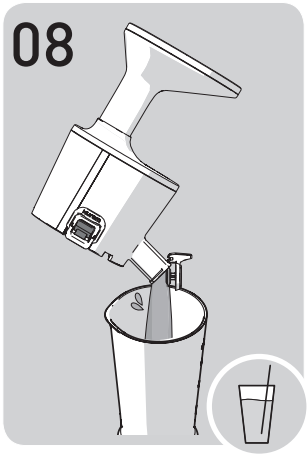












HOW TO USE: MAKING JUICE / ICE CREAM

01 **Make sure the discharge cover and juice cap of the chamber are closed properly.**
① Even if the discharge cover is closed, pulp is discharged. The velocity and amount of discharge of pulp may differ according to the ingredients used.

When extracting juice: After making sure that the extraction packing and seal packing are assembled properly, close the discharge cover.

When making ice cream: Remove the extraction packing in the discharge cover.
① Do not remove the seal packing.

02 **Turn the power dial to the direction of [ON] (clockwise).**
① The 'click' sound heard when you turn the dial is the sound made when the chamber set and motor fit into each other.
② Make sure the chamber set and main body are assembled properly.

03 **Insert the ingredients into the inlet slowly.**

04 **If the ingredient does not go down smoothly or is stuck at the inlet, use the pusher to push down the ingredients.**
① Do not use the hand or any other tool than the pusher. If not, it may lead to damage of product or personal injury.
② If the machine stops in use due to overloading, turn the power dial to [REV](counterclockwise) to run in reverse direction.

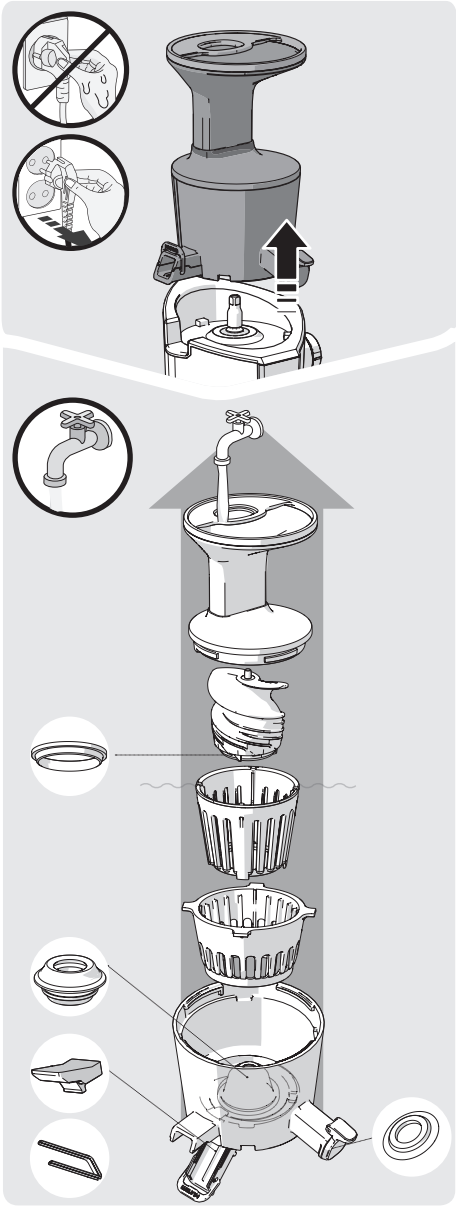
05 **When the juice begins to fill the chamber, open the juice cap to discharge juice.**
① The chamber can be filled with juice quickly depending on the characteristic of the ingredients. Make sure the juice does not leak.
② For ingredients that produce many bubbles such as cabbage and apple, keep the juice cap open during extraction.
③ Ice cream is discharged through the ice cream outlet.

06 **After extracting the last ingredients, run the machine in order of "30 seconds of normal rotation > 5 seconds of reverse rotation > 30 seconds of normal rotation."**
① It slowly squeezes the ingredients to extract juice and needs some time enough to extract juice from the last ingredients.
② If the remaining pulp is removed by additionally running the machine after extraction, it is very convenient to remove the hopper and wash the parts.

07 **When the extraction and discharge of pulp are completed, turn the dial to the direction of [O] (counterclockwise) to stop.**
① For performance and safety, the machine will take 3-4 seconds to stop completely even when the power dial is at [O].

08 **If there is any juice / ice cream left in the chamber, pour it by tilting the chamber set forward.**
① For thick juice such as tomato juice, the juice might still remain inside the chamber.

SEPARATING AND WASHING



※ After the product has completely stopped operating, unplug the power cord with your dry hand.The motor will stop slowly even when you stop the machine.Separate the chamber set approximately 3 seconds after the machine comes to a complete stop.

01 Remove the chamber set from the main body. Twist the hopper to open and lift up in order to disassemble the unit.

02 Use a cleaning brush and wash the chamber set under running water.

03 For chamber, open the lift lever and juice cap to wash.

04 Clean the main body with dried towel or soft cloth.

05 In the case of packings made of silicon, remove and wash them after use.
(Screw packing, Juice cap packing, Lift lever packing, Chamber packing)

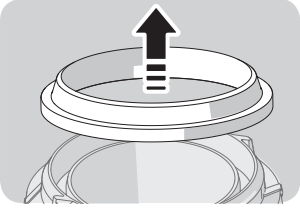
06 Soak in the mixture of water, baking soda, citric acid, or vinegar for 30 minutes for sterilization.

※ If the unit is not cleaned immediately after use, the pulp may dry and stick to the unit. This will make disassembling and cleaning difficult and may also lead to performance degradation. Do not wash with hot or boiling water, an iron scrubber, abrasive material, sink solvents, or sharp cleaning tools. Do not put it in a dishwasher or dish dryer. After washing, thoroughly and naturally dry, and store in a clean area.

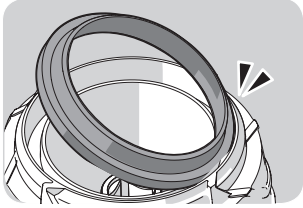
21 DISASSEMBLING AND WASHING SILICON COMPONENTS

(Packing is a consumable component and replacement is recommended every 6 months ~ 1 year. You can purchase components through the Customer Center.)

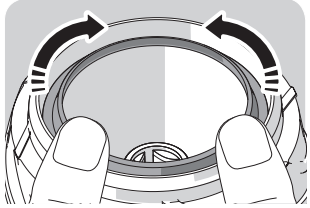
Assembling and Disassembling the Screw Packing
(if it is not assembled properly, the packing may be damaged)



01 Flip over the screw and pull to remove it as if you are pinching it.

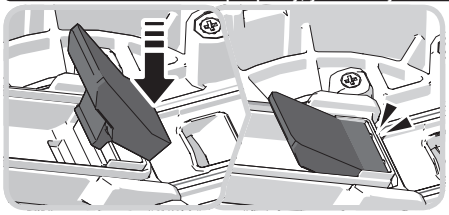


02 After washing, hold the packing in a way that the thin part of the packing faces outwards.



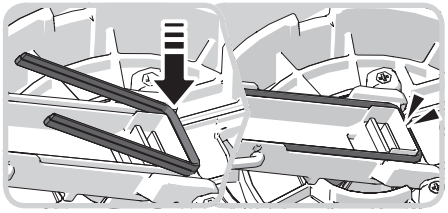
03 Place the packing on the bottom of the screw and push it in so that it will not fall off.

Assembling and Disassembling the Extraction Packing / Seal Packing
(if it is not assembled properly, juice may leak)



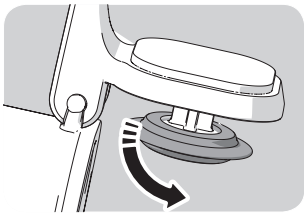
01 Hold the packing and pull it out smoothly.

02 Insert one of the edges, and then put it down.

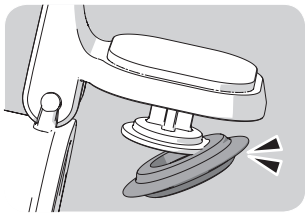


03 Insert the other parts and put them down firmly.

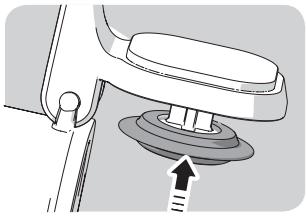
Assembling and Disassembling Chamber Juice Cap Packing
(The juice will leak if not assembled properly.)



01 Remove the packing as though it is pulled inside out.

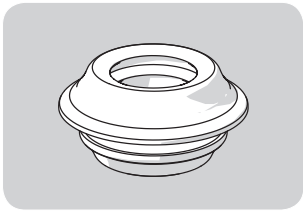


02 After washing, fit one side of the packing first like a hook.

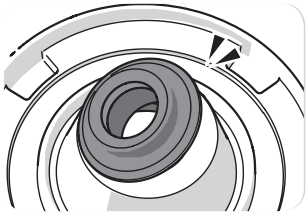


03 Fit the rest and push it in around the rim.

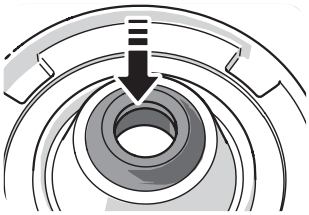
Assembling and Disassembling Chamber Packing
(The juice will leak if not assembled properly.)



01 Remove the packing as though it is pulled inside out from one side.



02 After washing, fit one side along with the chamber hole like a hook by checking the top and bottom sides of the packing.



03 Push the rest of the packing in a way that no parts are folded.

22 BEFORE REQUESTING FOR REPAIR

Check the following before asking for repair.
For follow-up service and any inquiry you may have while using the product, please contact our Customer Center.
Check the manufacturer's number or the number under the barcode when requesting for follow-up service or parts.

1. I hear 'click' sound when I start the machine.	When the screw fits into the motor, they produce this sound. This has not effect on use.	
2. I hear 'squeak-squeak' sound.	This is produced by the friction between screw packing and chamber. This is normal.	
3. The main body will not work on its own.	Make sure the chamber set and main body are assembled properly. Make sure the power is turned off when assembling / disassembling the product.	
4. Please align safety sensors.	Make sure they are assembled in accordance with the assembly guide. Make sure the power is turned off when assembling / disassembling the product.	
5. It will not work.	Check if the power cord is connected properly.	The machine may not work after a prolonged use (30 minutes or longer). The machine will work normally after the main body (motor) cools down.
	Check if the hopper is fit properly.	The machine will not work if the hopper is fit properly. It will work only when the lock icon on the chamber is matched with the triangle icon on the lid.
	Check if this product is properly assembled in the assembling order.	Refer to assembly guide P. 12~16
6. The appliance stops during normal operation.	Have you in heavy loads or large pieces of ingredients into the appliance?	Refer to p. 17 of the manual and follow the guideline for using [REV] button.
7. Screw has crack or scratch marks.	The screw has crack mark and scratch marks on the top. In addition to the straight molding marks on the top and sides of the screw, it also has a curved mark, all of which were made when molding the screw. This is normal and has no impact on use.	
8. The juice leaks from the outlet immediately after I insert the ingredients.	Depending on the ingredients used, the juice may come out of the pulp outlet. This is not a defect but is caused by the characteristic of the ingredient, and the leakage ill stop when the machine runs. If the juice comes out persistently, contact the Customer Center.	
9. The juice leaks from the top of the main body.	Did you put too much ingredients? If the juice continues to leak from the top of the main body, contact our Customer Center for consultation.	If the input is greater than the chamber's capacity, the juice may leak between hopper and chamber. When you are extracting a large amount, make sure you open the lever and juice cap as often as necessary to discharge the content inside. If there is any water or juice on the main body, wipe it off immediately.
	Is the chamber packing assembled properly?	The juice will leak if the chamber packing is placed in a wrong direction or is not tightly placed. Check if the chamber packing is placed properly.
10. The hopper will not open.	There may be much pulp remaining inside.	If the remaining pulp is discharged by turning on the machine, or the machine is rotated in reverse for 10 seconds two or three times, the hopper will open smoothly.
	Did you put foreign or solid matter (hard seed such as the seed of persimmon)?	If foreign or solid matter is put into the chamber, running reverse can further the damage. Contact our Customer Center to request for repair service.
11. The chamber is shaking (when extracting).	The machine may wobble slightly by the kinetic energy of the motor of the main body. Extracting juice from various ingredients can cause various degrees of movements depending on the characteristics of the ingredients (hard or tough). This is a normal as the movement is caused by the rotating screw and is not considered as a trouble. It may seem that it is wobbling more severely when extracting juice from hard ingredients (i.e. carrot/potato/radish/beet/kohlrabi, etc.) compared to when extracting from soft and watery ingredients.	
12. Pulp is discharged even when the discharge cover is closed.	The pulp is discharged naturally even when you close the lever. Discharging amount and rate may vary depending on the ingredients used.	

23 PRODUCT SPECIFICATIONS / WARRANTY

Product Specifications

ProductName	Dahlert Slow Juicer	Rated Operating Hour	Less than 30 minutes
Model Name	DT-SJ-19	Cord Length	1.4 m
Rated Voltage	230 - 240 V	Motor	Single-phase induction motor
Rated Frequency	50 Hz	Fuse	250 V 5 A
Rated Power Consumption	150W Energy efficiency is low at high rated power consumption(W).	Weight	5.5 kg
RPM	43 rpm	Outward Dimension	W 223mm / L 232 mm / H 458 mm

Warranty

Product name	Customer name	Model name
Supplier	Date of purchase	Manufacture's serial number
Address		

Important: For better protection of your purchase, fill out and mail this form to a local distributor where you purchased the appliance and keep the original receipt.

This certifies that the Dahlert Slow juicer is covered under warranty by Dahlert to be free from defects in material construction and workmanship.

Dahlert provides warranty for one (1) year from the date of purchase by the original purchaser.
Coverage is valid only with proof of purchase from an Authorized Local Distributor.
(No international warranty available)

This warranty does not apply to damages caused by accident, misuse, abuse, commercial use, alteration, failure to follow operating instructions, or damage caused by parts or service unauthorized by **Dahlert** . Damages caused by transportation must be claimed with carrier. **Dahlert** disclaims all responsibilities for consequential damages from incidental losses caused by use of this appliance.

Please check the bottom of your Dahlert product for a sticker with a barcode.
This barcode sticker helps verify a genuine Dahlert product and identify the product manufacturing date.
Dahlert's manufacturer's warranty does not cover products with missing or damaged barcode stickers.
Products are to be inspected upon receipt.

For service and assistance with technical difficulty, please contact our local Customer Service Center.

Manufacture : Dahlert
Dahlert webpage : www.dahlert.com

Bedienungsanleitung
(nur für den Haushaltsgebrauch / Garantie eingeschlossen)
| DT-SJ-19

VOR DEM LESEN DER ANLEITUNG

1.Lesen Sie die „Sicherheitsvorkehrungen" (S. 24~27) und verwenden Sie das Gerät ordnungsgemäß.
2.Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem gut zugänglichen Ort zur zukünftigen Verwendung auf.
3.Verwenden Sie das Gerät nicht in Ländern mit anderer Stromversorgung und Netzspannung.
4.Qualitätsverbesserungen jeglicher Art können ohne vorherige Benachrichtigung vorgenommen werden.

INHALTSVERZEICHNIS

24 Sicherheitsvorkehrungen
27 Vorsichtsmaßnahmen während des Betriebs
28 Teile und Zubehör
30 Komponentendetails
34 Montage des Saftkammersatzes
36 Montage des Eiskammersatzes
38 Zusammenbau: Kammersatz und Hauptgehäuse
39 Verwendung des Betriebswahlschalters / Wenn die Schraube im Betrieb anhält
40 Verwendung
42 Trennen und Waschen / Demontage und Waschen von Silikonkomponenten
44 Vor einer Reparaturanfrage
45 Produktspezifikationen / Garantie

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

01 Lesen Sie die <Sicherheitsvorkehrungen>
02 Befolgen Sie die <Sicherheitsvorkehrungen>
03 Die Sicherheitsmaßnahmen sind wie folgt klassifiziert.

Warnung

Eine Verletzung der Kennzeichnungspflicht kann zu schwerwiegenden Verletzungen bis hin zur Todesfolge führen.

- **STECKEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT FEUCHTEN HÄNDEN EIN ODER AUS.** Es kann sonst zu einem Stromschlag oder Brand kommen.

- **VERWENDEN SIE NUR NETZSTROM 230 - 240 V AC.** Es kann sonst zu einem Stromschlag oder Brand oder zu anomalem Betriebsverhalten kommen. Eine abweichende Spannung kann die Lebensdauer des Motors verkürzen oder einen Ausfall herbeirufen.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

•STECKEN SIE DAS NETZKABEL KORREKT EIN UND VERBINDEN SIE ES SICHER MIT EINER STECKDOSE. Es kann sonst zu einem Stromschlag oder Brand kommen.

• IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT, MUSS ES VOM WARTUNGSDIENST DES HERSTELLERS ODER VON VERGLEICHBAR QUALIFIZIERTEN PERSONEN ERSETZT WERDEN, UM GEFAHREN ZU VERMEIDEN. Ist das Netzkabel beschädigt, kann dies zu Stromschlägen oder Bränden führen.

•DEMONTIEREN SIE NIEMALS TEILE DES KAMMERSATZES UND FÜHREN SIE KEINE FREMDKÖRPER IN DEN SAFTAUSLASS UND FRUCHTFLEISCHAUSLASS EIN, WÄHREND DER ENTSAFTER LÄUFT. Dies kann Verletzungen, Unfällen oder sonstige Probleme zur Folge haben.

•WENN DAS NETZKABEL ODER DIE LEITUNG DEFEKT ODER BESCHÄDIGT SIND ODER SICH DER STECKERTEIL LOCKERT, BETREIBEN SIE DIE MASCHINE NICHT. Es kann sonst zu einem Stromschlag oder Brand oder zu Verletzungen kommen.

• MACHEN SIE DAS HAUPTGEHÄUSE NICHT NASS UND SPRITZEN SIE KEIN WASSER DARAUF. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten oder andere Substanzen in den Schalter am Gerät gelangen.

•BETÄTIGEN SIE DEN BETRIEBSWAHLSCHALTER NICHT MIT FEUCHTEN HÄNDEN: Es kann sonst zu einem Stromschlag oder Brand kommen.

• ERDEN SIE DAS GERÄT AUS SICHERHEITSGRÜNDEN. (ACHTEN SIE DARAUF, DEN AUSGANG MIT MASSEVERBINDUNG ZU VERWENDEN.) ERDEN SIE DAS GERÄT NICHT AN EINER GASLEITUNG, EINER WASSERLEITUNG AUS KUNSTSTOFF, EINER TELEFONLEITUNG USW. Dies könnte Stromschläge, Brände, Fehlfunktionen oder Explosionen zur Folge haben.

•DEMONTIEREN SIE NIEMALS DEN KAMMERSATZ WÄHREND DES BETRIEBS UND FÜHREN SIE KEINE FINGER UND FREMDKÖRPER WIE GABELN, LÖFFEL USW. EIN. IN DIE TRICHTERSCHÜTTE ODER DEN SAFTAUSLASS EIN. Dies kann zu Verletzungen, Unfällen oder Ausfällen führen.

• DIE GERÄTE KÖNNEN VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND WISSEN VERWENDET WERDEN, WENN DIESE PERSONEN HINSICHTLICH DER SICHEREN VERWENDUNG DES GERÄTS BEAUFSICHTIGT ODER EINGEWIESEN WURDEN UND DIE DAMIT VERBUNDENEN GEFAHREN VERSTEHEN. KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN DÜRFEN NICHT VON KINDERN DURCHGEFÜHRT WERDEN. DAS GERÄT DARF NICHT VON KINDERN VERWENDET WERDEN. HALTEN SIE DAS GERÄT VON KINDERN FERN.

• VERWENDEN SIE DAS PRODUKT NICHT, WÄHREND SIE MAGNETISCHE GEGENSTÄNDE TRAGEN ODER MIT SICH FÜHREN (Z.B. MAGNETARMBÄNDER, USW.). Werden Gegenstände mit magnetischer Kraft um das Produkt herum platziert, kann dies Störungen zur Folge haben.

Vorsicht

Eine Verletzung der Kennzeichnungspflicht kann zu schwerwiegenden Verletzungen und Schäden am Gerät führen.

• BETREIBEN SIE DEN ENTSAFTER NICHT MIT FALSCH MONTIERTEM KAMMERSATZ. Dies kann Verletzungen, Unfällen oder sonstige Probleme zur Folge haben.

⚠ SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

• **WENN SIE EIN GASLECK ENTDECKEN, STECKEN SIE NICHT DAS NETZKABEL IN DIE STECKDOSE. ÖFFNEN SIE DAS FENSTER, UM DEN RAUM UMGEHEND VOLLSTÄNDIG ZU ENTLÜFTEN.** Es kann sonst zu Verletzungen oder Ausfällen kommen.

•**WENN SICH DIE SCHRAUBE NICHT MEHR DREHT, DREHEN SIE DEN BETRIEBSWAHLSCHALTER IN [REV]-RICHTUNG, DAMIT DIE SCHRAUBE RÜCKWÄRTS LÄUFT, UND BRINGEN SIE DEN SCHALTER DANN WIEDER IN STELLUNG [ON]. HALT DIE MASCHINE WEITERHIN WÄHREND DES BETRIEBS AN, KANN DIES ZU SCHÄDEN AN TEILEN UND VERSCHLEISS DURCH MOTORÜBERHITZUNG FÜHREN.** Bleibt das Problem bestehen, stoppen Sie das Gerät und wenden Sie sich an das Kundenzentrum von Dahlert.

•**VERSUCHEN SIE WÄHREND DES BETRIEBS NICHT, DAS HAUPTGEHÄUSE ZU BEWEGEN, DEN KAMMERSATZ ODER TEILE ZU DEMONTIEREN ODER DIESE ZU VERRIEGELN.** Dies kann zu Verletzungen oder einem Ausfall führen. Ist irgendeine Maßnahme erforderlich, schalten Sie zuerst das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel.

•**ACHTEN SIE DARAUF, DASS BEI DER VERWENDUNG DES ENTSAFTERS KEINE FREMDEN STOFFE AUSSER DEN ZUTATEN IN DEN TRICHTER GELANGEN.** Es könnte sonst zu Beschädigungen oder Bruchschäden kommen.

•**STELLEN SIE DAS GERÄT AUF EINE EBENE UND STABILE FLÄCHE.** Es kann sonst zu Verletzungen oder Ausfällen kommen.

• **LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT LÄNGER ALS 30 MINUTEN AM STÜCK LAUFEN.** Ansonsten besteht die Gefahr von Motorausfällen durch Überhitzung. Lassen Sie das Gerät etwa 5 Minuten lang ausreichend abkühlen, bevor Sie es weiter betreiben.

• **SETZEN SIE DAS GERÄT KEINEN STARKEN ERSCHÜTTERUNGEN AUS UND LASSEN SIE ES NICHT FALLEN.** Es kann sonst zu einem Stromschlag oder Brand oder zu Schäden kommen.

• **WENN DAS GERÄT ANFÄNGT, UNANGENEHM ZU RIECHEN, ÜBERMÄSSIG WARM WIRD ODER RAUCH AUFSTEIGT, SCHALTEN SIE ES SOFORT AUS UND WENDEN SIE SICH AN DAS ÖRTLICHE KUNDENDIENSTZENTRUM.** Wenn Sie ein neues Gerät verwenden, gibt es einen gewissen Geruch ab, der aber mit der Zeit auf natürliche Weise verschwindet.

• **ZIEHEN SIE NACH GEBRAUCH IMMER DEN NETZSTECKER. TRENNEN SIE DAS GERÄT IMMER VON DER STROMQUELLE, WENN ES UNBEAUFSICHTIGT IST UND BEVOR SIE ES ZUSAMMENBAUEN, ZERLEGEN ODER REINIGEN. PACKEN SIE DAS NETZKABEL BEIM HERAUSZIEHEN AM NETZSTECKER AN.** Wird hingegen am Kabel gezogen, kann dies einen Stromschlag oder Brand zur Folge haben.

•**WASCHEN SIE DAS GERÄT NICHT BEI HOHEN TEMPERATUREN VON 80 °C ODER MEHR. STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT IN EINE GESCHIRRSPÜLMASCHINE, EINEN TROCKNER ODER EINE MIKROWELLE, USW.** Dies kann zu Problemen oder Verformungen von Teilen führen.

•**DIE MASCHINE WIEGT ETWA 5,5 kg. WENN SIE DIE MASCHINE BEWEGEN, ACHTEN SIE DARAUF, DAS -HAUPTGEHÄUSE MIT BEIDEN HÄNDEN FESTZUHALTEN.** Wenn Sie die Maschine an der Kammer oder der Seite des Hauptgehäuses halten, kann das Hauptgehäuse herunterfallen und so Verletzungen oder Fehlfunktionen verursachen.

•**VERWENDEN SIE HAUSHALTSPRODUKTE NICHT ZU KOMMERZIELLEN ZWECKEN.** Wird eine große Menge an zu entsaftenden Zutaten in das Gerät gezwungen, können Teile beschädigt werden. Lassen Sie sich bitte vom Kundendienstzentrum hinsichtlich einer Verwendung zu kommerziellen Zwecken beraten.

⚠ VORSICHTSMASSNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

*** Dies ist ein Verweis zum Schneiden der Zutaten. Sollten Sie unter einer entsprechenden Allergie leiden, verwenden Sie eigene Zutaten, die für Sie geeignet sind.**

***Zutaten, die Aufmerksamkeit erfordern: Zutaten, die für die Entsaftung geeignet sind, aber Aufmerksamkeit bei der Vorbereitung erfordern.**
- Achten Sie bei Früchten mit harten Kernen, die nicht mit den Zähnen zerkaut werden können (wie etwa Dattelpflaumen, Aprikosen, Zitronen, Pflaumen und Pfirsichen), darauf, dass der Kern vor der Entsaftung herausgenommen wird. (Es kann sonst zu Schäden und Fehlfunktionen kommen.)
- Schneiden Sie Gemüse mit langen und zähen Fasern (wie koreanische Petersilie und Sellerie) zum Einführen auf eine Länge von 3~4 cm.
- Die Entsaftung von Wurzelgemüse (wie Ingwer, Knoblauch, usw.) in großen Mengen auf einmal kann zu Schäden oder Störungen führen.
- Wenn Sie eine große Menge entsaften, wiederholen Sie den Vorgang „1 kg entsaften, demontieren und waschen".

*** Zu vermeidende Zutaten: Das Einführen folgender Zutaten kann zu Schäden oder Fehlfunktionen führen:**
- Zutaten, die sich nicht entsaften lassen, wie Sesamsamen, Kaffeebohnen, Baumrinden, Szechuanpfeffer, usw.
- Gekochte Zutaten (Kartoffeln, Süßkartoffeln, süßer Kürbis, Kastanien), Schmerle, Aal, Garnelen, Sumpfschnecken, Tintenfisch, gesalzener Fisch, usw.
- In Alkohol eingelegte Früchte, Honig, Zucker, usw. (wie etwa Trauben, koreanische Himbeeren, Maulbeeren, usw.) und Enzyme (Herbacea, Zirbe, usw.)
- Zutaten, die ihren Eigenschaften nach keinen Saft produzieren, wie etwa Linde, Aloe, Kaktus, Eichel, usw. (Fragen Sie beim Kundenzentrum von Dahlert nach den für die Entsaftung zu verwendenden Zutaten. Wir werden Ihnen ausführlich antworten.)
- Verwenden Sie die Maschine nicht zum Zerkleinern von Getreideerzeugnissen.
- Durch Frieren von Wasser gewonnenes Eis (sowohl für das Saftsieb als auch für das Eissieb zu vermeiden)

*** Wenn Zutaten nach langer Lagerung im Kühlschrank verdorrt sind, geben sie möglicherweise kleinere oder nur sehr geringe Mengen an Saft ab.**

*** Wir empfehlen Ihnen, Saft aus grünen Gemüsearten und Fruchtsaft sofort nach der Entsaftung zu trinken, anstatt ihn längere Zeit aufzubewahren.**

*** Pressen Sie kein über den Fruchtfleischauslass abgeführtes Fruchtfleisch erneut aus.**

*** Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf, bevor Sie Zutaten einführen.**

*** Führen Sie nicht zu viele Zutaten gleichzeitig ein.**
- Wenn Sie eine übermäßige Menge von Zutaten dicker Konsistenz einführen, hält das Gerät möglicherweise an.

*** Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten am Stück.**
- Es kann sonst zu Ausfüllen durch Überhitzung des Motors kommen. Wenn Sie das Gerät kontinuierlich nutzen, legen Sie nach jeweils 30 Minuten Verwendung eine Pause von 5 Minuten ein.

*** Führen Sie niemals während des Betriebs Essstäbchen oder Löffel in den Fruchtfleischauslass ein.**
- Durch das Einfügen von Stäbchen und ähnlichem können Teile beschädigt und Verletzungen verursacht werden.

*** Pressen Sie die Zutaten ausschließlich mit dem Stößel.**
- Sie können sonst an der Schraube kleben und Verletzungen und Störungen verursachen.

*** Betätigen Sie den Betriebswahlschalter nicht mit feuchten Händen**
- Es kann sonst zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden kommen. Verunreinigen Sie den Betriebswahlschalter und seine Umgebung nicht mit fremden Stoffen.

*** Wenn Sie 350 ml Saft oder mehr gleichzeitig extrahieren, öffnen Sie den Saftdeckel, um nach jeweils 350 ml Saft abzulassen. Wenn Sie eine große Menge Saft extrahieren, öffnen Sie häufig den Hubhebel, um Fruchtfleisch abzuführen.** Ansonsten kann der Druck in der Kammer ansteigen und ein Öffnen der Kammer unmöglich machen oder Schäden verursachen.

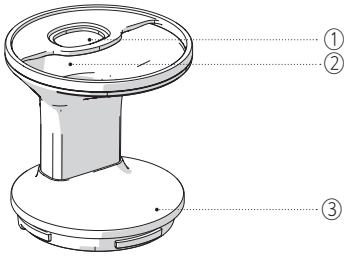
*** Wenn es Wasser oder Saft auf dem Hauptgehäuse oder in einem beliebigen Bereich der Maschine gibt, wischen Sie die entsprechenden Stellen vor Verwendung mit einem trockenen Tuch ab.**

*** Verwenden Sie gefrorenes Obst ausschließlich das Eissieb. Verwenden Sie das Gerät nicht, um zu Eis gefrorenes Wasser und andere Bestandteile zu zerkleinern oder zum Zerhacken.** Dies kann zu Schäden oder Fehlfunktionen führen.

*** Wenn Sie das Gerät nicht unmittelbar nach Verwendung waschen, können sich Fruchtfleischklumpen bilden, was das Zerlegen und Waschen erschwert oder auch die Leistung vermindern kann.**

28 KOMPONENTENÜBERSICHT (KAMMERSATZ)

01



TRICHTER

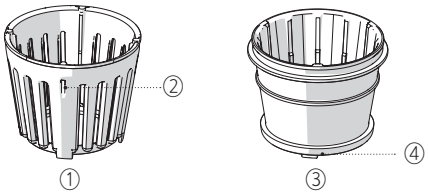
① Obere Trichterschütte
② Seitliche Trichterschütte
③ Montageanleitung ▼

02

SCHRAUBE

① Schraubenachse
② Schraubendichtung

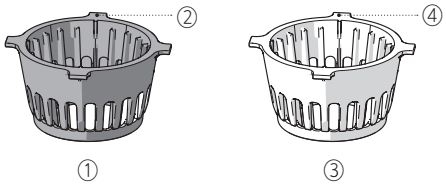
03



INNERES SIEB

① Inneres Sieb
② Bindepunkte des inneren Siebs
③ Eissieb
④ Führungshöcker des Eissiebs

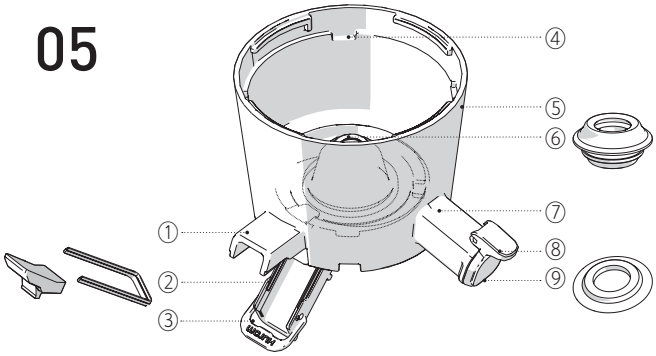
04



ÄUSSERES SIEB

① Saftsieb (schwarz)
② Saftsiebflügel (J)
③ Smoothie-Sieb (orange)
④ Smoothie-Siebflügel (S)

05

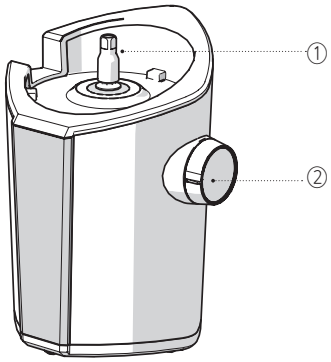


KAMMER

① Fruchtfleischauslass
② Entsaftungspackung / Dichtungspackung
③ Auslassabdeckung / Schlaufe der Auslassabdeckung
④ Filterbindungsnut
⑤ Montage-Führungsmarkierung (🔒 🔓)
⑥ Kammerdichtung
⑦ Saftauslass
⑧ Saftdeckel
⑨ Saftdeckeldichtung

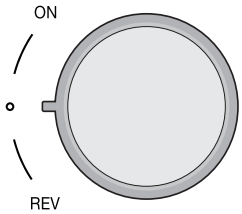
29 KOMPONENTENÜBERSICHT (HAUPTGEHÄUSE, SONSTIGE KOMPONENTEN)

06

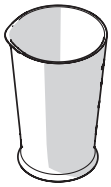


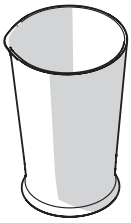
Basis

① Motorspindel
② Betriebswahlschalter



07

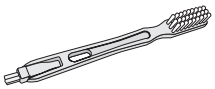

①


②

Behältersatz

① Saftbehälter
② Fruchtfleischbehälter

08


①

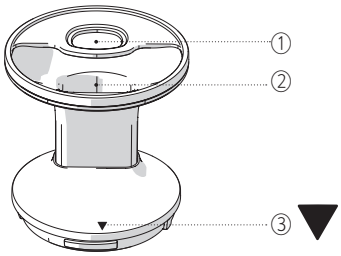
②

Zubehör

① Reinigungsbürste
② Stößel

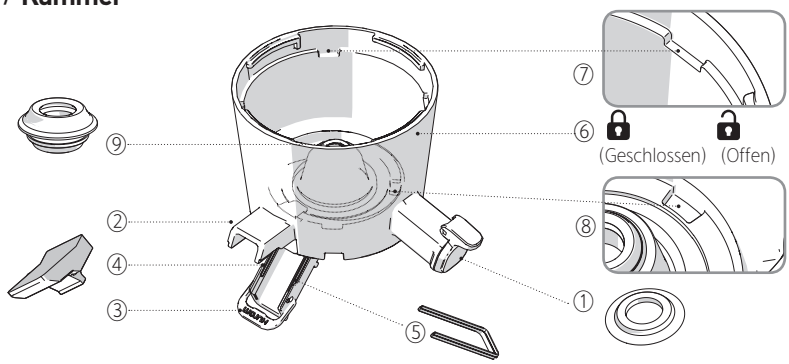
KOMPONENTENDETAILS

01 / Trichter



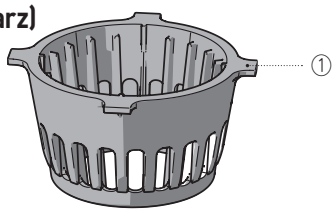
① **Obere Trichterschütte:** Führen Sie hier lange und schmale Gemüsearten wie Sellerie und Möhren ein.
② **Seitliche Trichterschütte :** Führen Sie hier Kirschtomaten, Trauben, in Würfel geschnittenes Obst und Gemüse ein.
③ **Montage-Führungsmarkierung an Trichter :** Markierungen zur Kontrolle des Zusammenbaus mit der Kammer. Die Teile müssen perfekt zusammenpassen, um zu funktionieren.

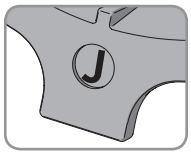
02 / Kammer



① **Saftdeckel / Saftdeckeldichtung:** Ein Deckel, der verhindert, dass bei der Extraktion Saft ausfließt. Die Saftdeckeldichtung ist im Saftdeckel montiert.
② **Fruchtfleisch-/Eisauslass:** Ein Auslass zum Abführen von Fruchtfleisch oder Eis.
③ **Auslassabdeckung / Schlaufe der Auslassabdeckung:** Der untere Teil des Fruchtfleischauslasses. Bei fehlerhafter Montage entweicht Saft.
④ **Ensaftungspackung:** Diese Dichtung ist in der Auslassabdeckung installiert. Bei fehlerhafter Montage entweicht Saft.
⑤ **Dichtungspackung:** Diese Dichtung ist in der Auslassabdeckung installiert. Bei fehlerhafter Montage entweicht Saft.
⑥ **Kammermontage-Führungsmarkierung:** Die Führungsmarkierung wird beim Zusammenbau mit dem Trichter verwendet. Eine korrekte Montage stellt einen normalen Betrieb sicher.
⑦ **Filterbindungsnut**: Kammernuten zur Befestigung der Filterflügel.
⑧ **Untere Kammernut**: Nuten zur Befestigung des Eissiebs und inneren Filters.
⑨ **Kammerdichtung**: Dichtung in der Kammermitte. Bei fehlerhafter Montage entweicht Saft.

03 / Saftsieb (schwarz)



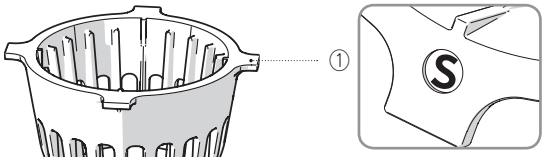


① Saftsiebflügel:
Flügel zur Befestigung von Kammer und Sieb. Bringen Sie die Flügel an den Nuten der Kammer an.

- **Entsaften Sie damit Früchte mit viel Fruchtfleisch und gewöhnliches Gemüse / Obst. (Verwenden Sie das Smoothie-Sieb für Beerenobst.)**
- Siebklassifizierung: Tiefschwarz, das dunkler als das Smoothie-Sieb ist. Das Siebkennzeichen findet sich am Flügel [J].
- Sie können gängige Früchte und Gemüse wie Äpfel, Pfirsiche und Broccoli mit dem Saftsieb entsaften. Einige Zutaten müssen sorgfältig vorbereitet werden. Bitte prüfen Sie die Art der Vorbereitung anhand der folgenden Liste.

Wurzel-gemüse	**Frische Süßkartoffeln, Ingwer, Möhren, frische Kartoffeln, Knoblauch, Löwenzahn, usw.**	Wash the ingredients thoroughly in running water to remove foreign matters such as the soil. For ingredients containing plenty of fiber such as ginger, remove the peel and cut it into slices, and insert it slowly. As for other root vegetables, cut them to 3~4cm before use. **When you are extracting a large amount, repeat the process, 'Extract 1kg, disassemble, and wash'**
Blatt-/ Stängelgemüse	**Weizensprossen, Schnittlauch, Grünkohl, koreanische Petersilie, Kaktus, Sellerie, Kohl, Spinat, usw.**	**Stellen Sie sicher, dass die Zutaten auf 3-4 cm zurechtgeschnitten sind.** Sammeln Sie dünne und schmale Gemüse zu einer Handvoll, damit sich die Zutaten nicht verstreuen, und schneiden Sie sie vor der Verwendung auf 3-4 cm. **Wenn Sie eine große Menge entsaften, wiederholen Sie den Vorgang „1 kg entsaften, demontieren und waschen“** ※ Spinat produziert zahlreiche Blasen, wenn er alleine entsaftet wird, sodass es schwierig ist, Saft zu extrahieren. Verwenden Sie nur eine kleine Menge für gemischten Saft.
Früchte mit dicker Schale	**Granatäpfel, usw.**	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fleisch in Größen, die in den Trichtereinlass passen. Entfernen Sie Kerne, die sich nicht mit den Zähnen zerkauen lassen.
Früchte mit großem Kern	**Dattelpflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, usw.**	Entfernen Sie bei Früchten und Gemüse, die einen großen und harten Kern enthalten, der nicht mit den Zähnen zerkaut werden kann, wie etwa Pfirsichen, diesen Kern und verwenden Sie nur das Fleisch. Schneiden Sie die Produkte zu Größen, die in den Trichtereinlass passen.
Nüsse und Bohnen	**Mandeln, Walnüsse, eingeweichte Bohnen, usw.**	Verwenden Sie Nüsse nicht alleine, sondern in Kombination mit Obst und Gemüse. Führen Sie die Obst- und Gemüsemischung zuerst ein und fügen Sie dann nach und nach die Nüsse hinzu. Weichen Sie Bohnen vor Verwendung einen Tag lang vollständig in Wasser ein. Um Bohnensaft herzustellen, mischen Sie Wasser und Bohnen im Verhältnis 1:1.
Saftsieb untersagt (Beerenobst)	**Bananen, Erdbeeren, Kiwifrüchte, Tomaten, Kirschtomaten, Mangos, Ananas, usw.**	**Setzen Sie das Saftsieb nicht zur Entsaftung ein. Verwenden Sie das Smoothie-Sieb.**

04 / Smoothie-Sieb (orange)



①Smoothie-Siebflügel:
Diese dienen zur Befestigung des Siebs an der Kammer. Bringen Sie die Flügel an den Nuten der Kammer an, wenn Sie sie zusammensetzen.

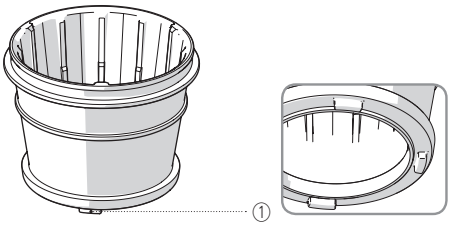
- **Entsaften Sie damit Beerenobst und Obst mit viel Fruchtfleisch und Faser.**
- Siebklassifizierung: Der Smoothie-Filter ist in hellem Orange gehalten.
  Das Siebkennzeichen findet sich am Flügel [S].
- In der folgenden Tabelle finden sich Angaben zu den entsaftbaren Früchten und der Vorbereitung der einzelnen Zutaten.

Zitrusfrüchte	**Grapefruit, Orangen, Zitronen, usw.**	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fleisch auf eine Größe, die durch den Trichtereinlass passt. Stellen Sie sicher, dass nicht zu zerkauende Kerne entfernt werden, bevor Sie die Zutaten einführen.
Obst mit dicker Schale	**Drachenfrüchte, Melonen, Ananas, Wassermelonen, usw.**	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fleisch auf eine Größe, die durch den Trichtereinlass passt. Stellen Sie sicher, dass nicht zu zerkauende Kerne entfernt werden, bevor Sie die Zutaten einführen.
Obst mit Kernen / Trauben	**Weiche Pfirsiche, weiche Dattelpflaumen, alte Äpfel, Trauben, Pflaumen, Kirschen, usw.**	Achten Sie bei Früchten mit einem harten Kern, die sich nicht mit den Zähnen zerkauen lassen und bei Obst und Gemüse mit großem Kern wie Pfirsichen darauf, dass der Kern entfernt und nur das Fleisch vorbereitet wird. Schneiden Sie die Zutaten auf eine Größe zurecht, die in den Trichtereinlass passt. Trennen Sie jede einzelne Traube vom Cluster. Ist das Produkt zu weich, entsaften Sie es nicht alleine, sondern mischen Sie es mit einer kleinen Menge einer anderen Zutat.
Beerenobst und Gemüse	**Beeren, Tomaten, Kirschtomaten, Ananas, usw.**	Reinigen Sie die Produkte sorgfältig und schneiden Sie sie auf Größen zurecht, die in den Einlass passen. Entfernen Sie den Stiel bei entsprechendem Obst und Gemüse.
	Erdbeeren, Kiwifrüchte, Mangos, usw.	Entfernen Sie Schale und Stiel. Wenn Sie ein einzelnes Material zum Entsaften nutzen, führen Sie ein Stück hartes Material wie Gemüse mit zähen Fasern oder einen Apfel oder eine Möhre ein, bevor Sie weiche Materialien einfüllen.
	Bananen	**Fügen Sie nur eine kleine Menge zu anderen Zutaten hinzu, um einen gemischten Saft herzustellen.** Entfernen Sie die Schale gründlich, und schneiden Sie die Banane in 3~4 cm lange Stücke, die in den Einlass passen.

∗ Wählen Sie die Zutaten sorgfältig aus, wenn Sie unter einer Allergie leiden.
∗ Schauen Sie in der Vorbereitungsanleitung für die jeweilige Zutat nach, und wählen Sie das geeignete Sieb dafür. Ansonsten könnte Saft austreten oder das Gerät beschädigt werden.

∗ Verbotene Zutaten: Das Einführen folgender Zutaten kann zu Schäden oder Fehlfunktionen führen:
- Zutaten, die nicht zum Entsaften geeignet sind, wie Sesamsamen, Kaffeebohnen, Baumrinden, Szechuanpfeffer
- Gekochte Zutaten (Kartoffeln, Süßkartoffeln, süßer Kürbis, Kastanien), Schmerle, Aal, Garnelen, Sumpfschnecken, Tintenfisch, gesalzener Fisch, usw.
- In Alkohol eingelegte Früchte, Honig, Zucker, usw. (wie etwa Trauben, koreanische Himbeeren, Maulbeeren, usw.) und Enzyme (Herbacea, Zirbe, usw.)
- Zutaten, die ihren Eigenschaften nach keinen Saft produzieren, wie etwa Linde, Aloe, Kaktus, Eichel, usw. (Fragen Sie beim Kundenzentrum von Dahlert nach den für die Entsaftung zu verwendenden Zutaten. Wir werden Ihnen detailliert antworten.)
- Verwenden Sie die Maschine nicht zum Zerkleinern von Getreideerzeugnissen.
- Durch Frieren von Wasser gewonnenes Eis (sowohl für das Saftsieb als auch für das Eissieb zu vermeiden)
- Ice prepared by freezing water (shall be avoided for both juice strainer and ice cream strainer)

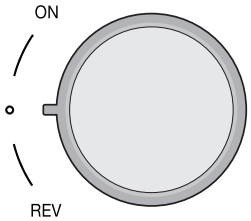
05 / Ice Cream Strainer



① Führungshöcker:
Wenn Sie das Eissieb auf die Kammer setzen, nutzen Sie die Nut an der Kammer und den Höcker am Sieb als Führungen für den vollständigen Zusammenbau.

- **Zur Herstellung von Slushies, Smoothies und Eis mit gefrorenem Obst.**
- Das Eissieb wird ohne externes Sieb verwendet.
- Würfeln Sie die Früchte auf 2 cm und frieren Sie sie vor der Verwendung gründlich ein.
- Achten Sie bei Früchten mit harten Kernen, die nicht mit den Zähnen zerkaut werden können, darauf, dass der Kern vor Verwendung herausgenommen wird.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, um zu Eis gefrorenes Wasser und andere Bestandteile zu zerkleinern oder zum Zerhacken.
- Die Maschine kann anhalten, wenn Sie zu viel auf einmal oder einen großen Brocken einfüllen. Füllen Sie Zutaten in kleinen Mengen ein.
- Bei der Entsaftung leicht aufgetauter Früchte kann der Saft über den Fruchtfleisch-/Eisauslass austreten. (Dies ist normal und kein Zeichen eines Defekts.)
- Im Folgenden finden Sie Informationen zu entsaftbaren Früchten und ihrer Zubereitung. (In kleinen Mengen hinzufügen)

Früchte mit dicker Schale	**Wassermelonen , Melonen, usw.**	Entfernen Sie die Schale, schneiden Sie das Fleisch in Größen, die in den Trichtereinlass passen und frieren Sie es ein.
Obst mit Kern	**Mangos, Pfirsiche, Trauben, usw.**	Verwenden Sie nur kernloses gefrorenes Obst. Stellen Sie bei Früchten mit Kernen, die nicht mit den Zähnen zerkaut werden können, wie Mangos, Pfirsichen und Zitronen, sicher. dass die Kerne entfernt werden und frieren Sie die Früchte vorher ein. Wählen Sie bei Trauben diejenigen ohne Kerne aus, und frieren Sie sie vor Verwendung ein.
Beerenobst und Gemüse	**Bananen, Erdbeeren, Kiwifrüchte, Tomaten, Kirschtomaten, usw.**	Entfernen Sie die Schale von Bananen und Kiwifrüchten gründlich, und schneiden Sie die Produkte in 3~-4cm lange Stücke, die in den Einlass passen. Entfernen Sie bei Kirschtomaten, Erdbeeren, usw. den Stiel und frieren Sie sie vor Verwendung ein.

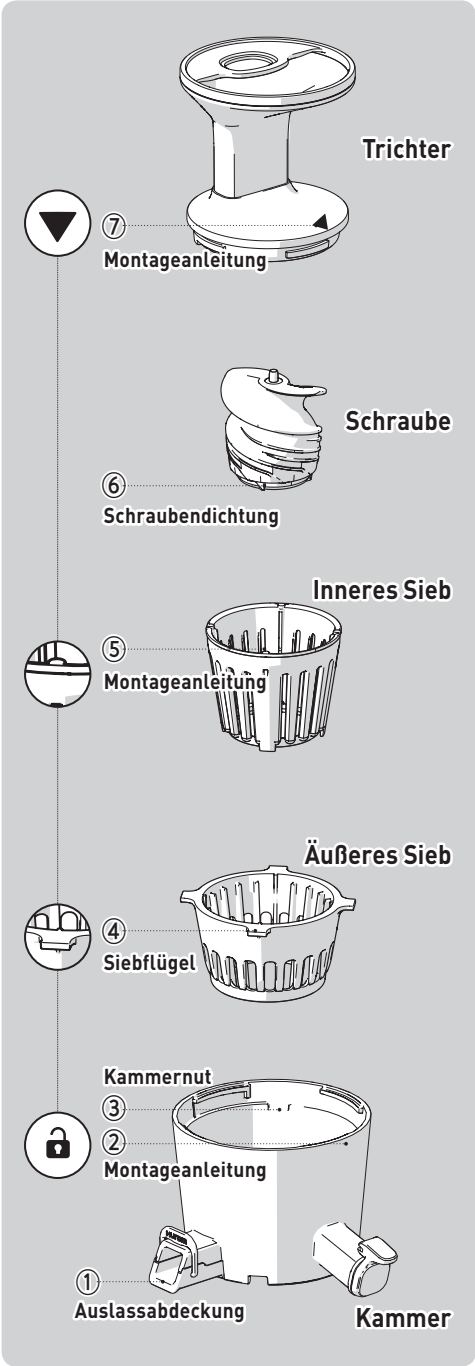


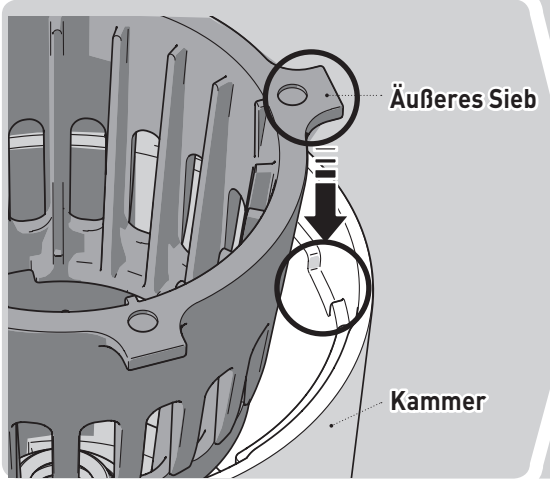
06 / Betriebswahlschalter

Drehen Sie den Schalter nach oben oder unten, um das Gerät zu starten oder zu stoppen oder rückwärts laufen zu lassen.

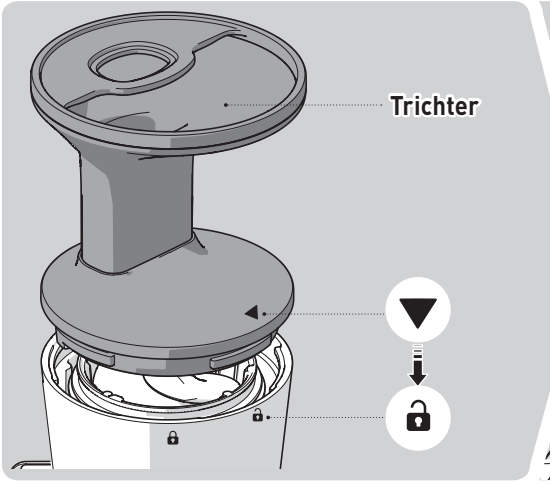
[ON] : Start - Die Maschine wird zum Entsaften eingeschaltet.
[O] : Stopp - Die Maschine wird angehalten.
[REV] : Rückwärts - Dient dem Abbau von Druck in der Kammer durch Hochdrücken der Zutaten, wenn die Maschine stoppt oder zu große Mengen eingefüllt wurden.
(Läuft nur, solange Sie den Schalter auf der Position halten. Wenn Sie ihn loslassen, stoppt die Funktion.)

MONTAGE DES SAFTKAMMERSATZES



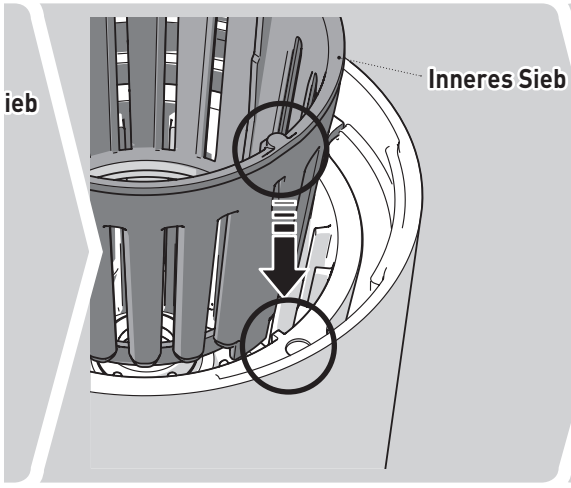


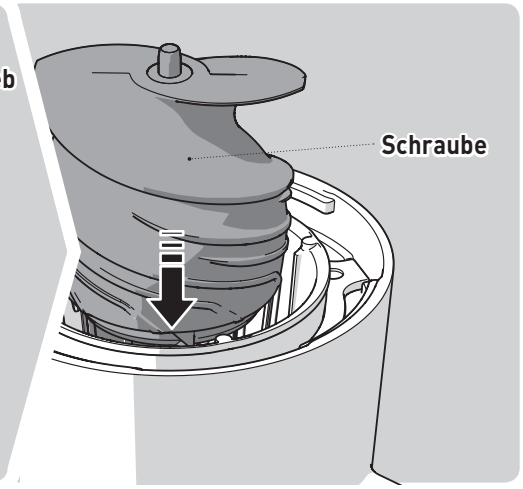
01 Bringen Sie die Flügel des äußeren Siebs (④) an den Nuten der Kammer an (③).



04 Setzen Sie den Trichter und die Kammer zusammen, indem Sie die Markierung am Trichter [▼] (⑦) auf die Markierung an der Kammer abstimmen [🔒].
Wenn die inneren Teile nicht korrekt montiert sind, schließt der Trichter nicht.

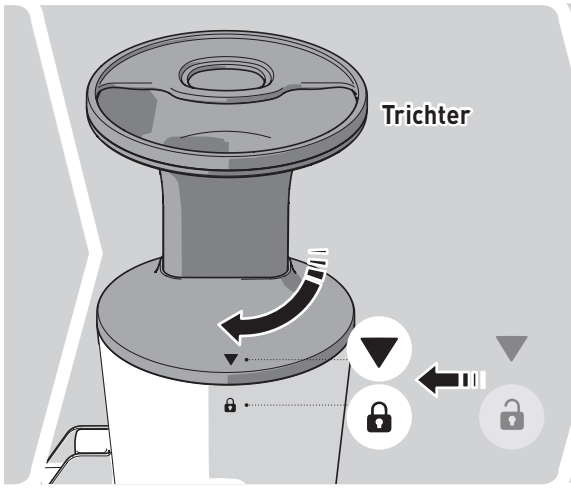
 ※ Die Anleitung für den Zusammenbau mit dem Hauptgehäuse findet sich auf Seite 38.

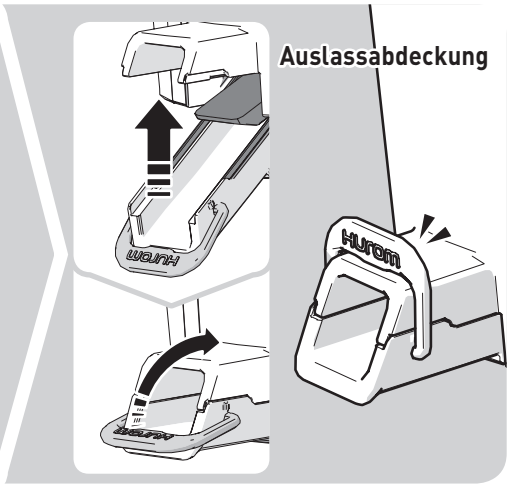




02 Platzieren Sie das innere Sieb bündig im äußeren Sieb in der Kammer.
Stimmen Sie den Bindepunkt (⑤) des inneren Siebs auf die Flügel des äußeren Siebs ab (④), wenn Sie die Teile zusammensetzen.

03 Setzen Sie die Schraube in die Baugruppe in 02 ein. Achten Sie darauf, dass die Schraubendichtung (⑥) korrekt unter der Schraube platziert ist, bevor Sie die Teile zusammensetzen.

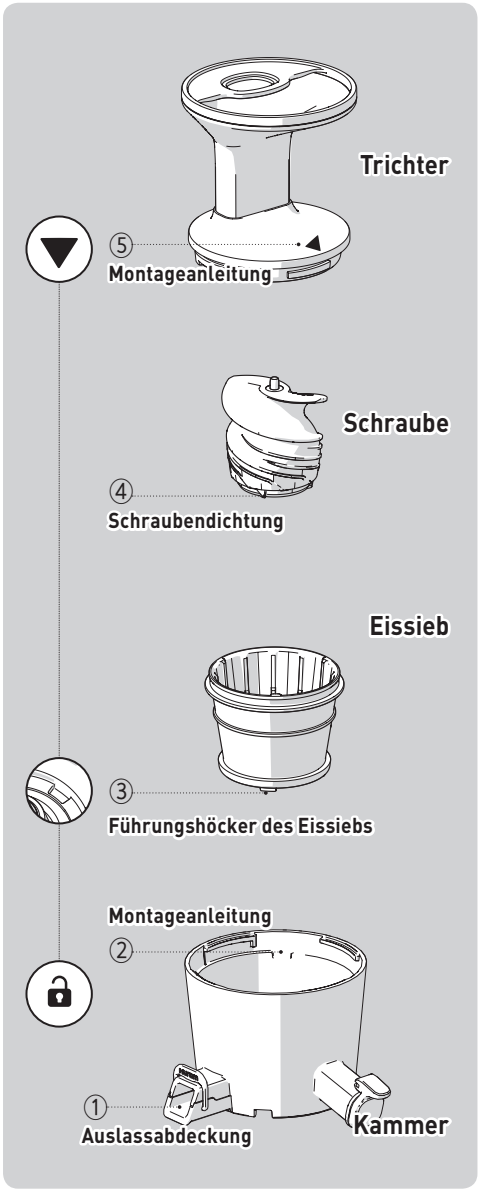


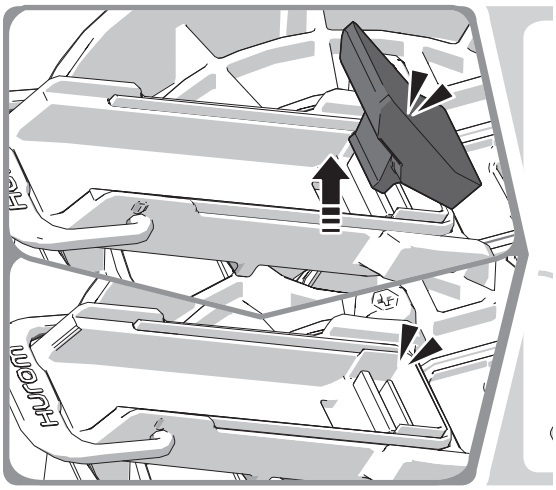


05 Drehen Sie den Trichter im Uhrzeigersinn bis zur Markierung [🔒] an der Kammer.
Der Trichter schließt nicht, wenn die Innenteile nicht korrekt zusammengesetzt sind.

06 Stellen Sie sicher, dass die Auslassabdeckung (①) der Kammer ordnungsgemäß mit der Schlaufe befestigt ist.
1. Schließen Sie die Auslassabdeckung und befestigen Sie sie mit der Schlaufe.
2. Ist die Dichtung nicht korrekt montiert oder der Hebel nicht richtig geschlossen, kann sich der Hebel öffnen oder während der Extraktion Saft austreten.

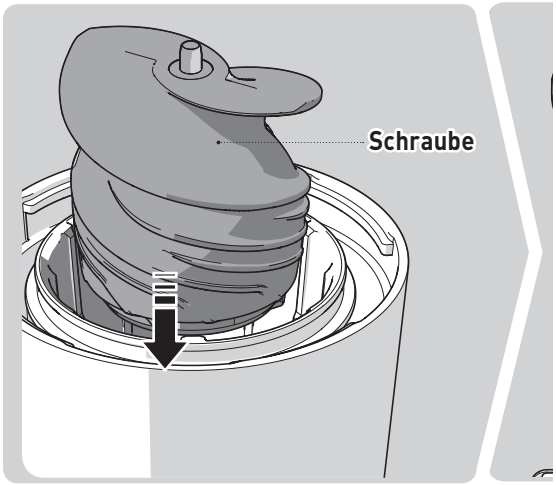
MONTAGE DES EISKAMMERSATZES





01 **Entfernen Sie die Entsaftungspackung in der Auslassabdeckung.**
1. Wenn Sie Eis herstellen, nehmen Sie die Ensaftungspackung heraus.
2. Entfernen Sie die Dichtungspackung nicht.

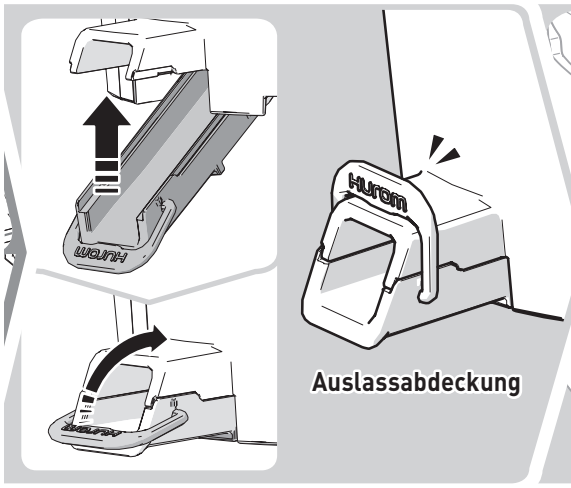
02

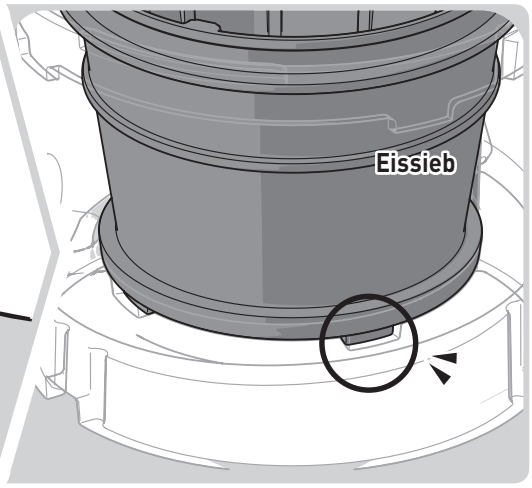


04 **Platzieren Sie die Schraube in der Baugruppe in 01 Stellen.** Sie sicher, dass die Schraubendichtung (④) korrekt unter der Schraube platziert ist, bevor Sie die Teile zusammensetzen.

05

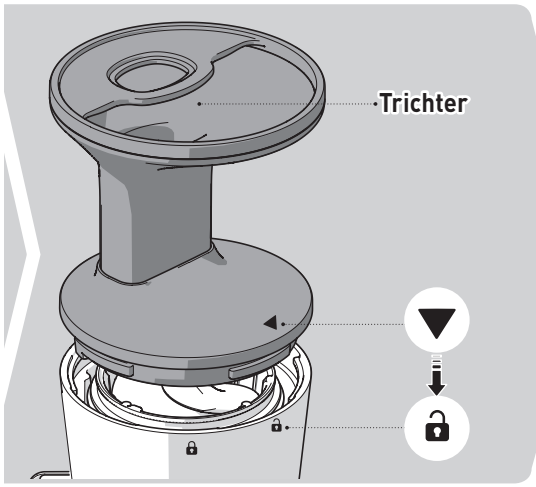
 ※ Die Anleitung für den Zusammenbau mit dem Hauptgehäuse findet sich auf Seite 38.

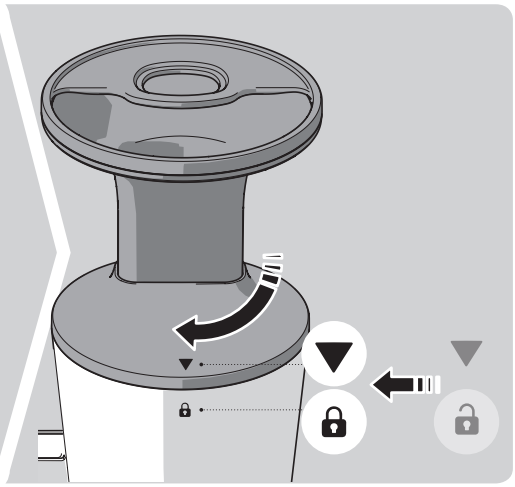




02 Stellen Sie sicher, dass die Auslassabdeckung (①) der Kammer ordnungsgemäß mit der Schlaufe befestigt ist.
1. Schließen Sie die Auslassabdeckung und befestigen Sie sie mit der Schlaufe.
2. Ist die Dichtung nicht korrekt montiert oder der Hebel nicht richtig geschlossen, kann sich der Hebel öffnen oder während der Extraktion Saft austreten.

03 Platzieren Sie das Eissieb in der Kammer.
Wackeln Sie mit dem Sieb nach links und rechts, bis der Höcker am Sieb zur Nut unten an der Kammer passt (③).

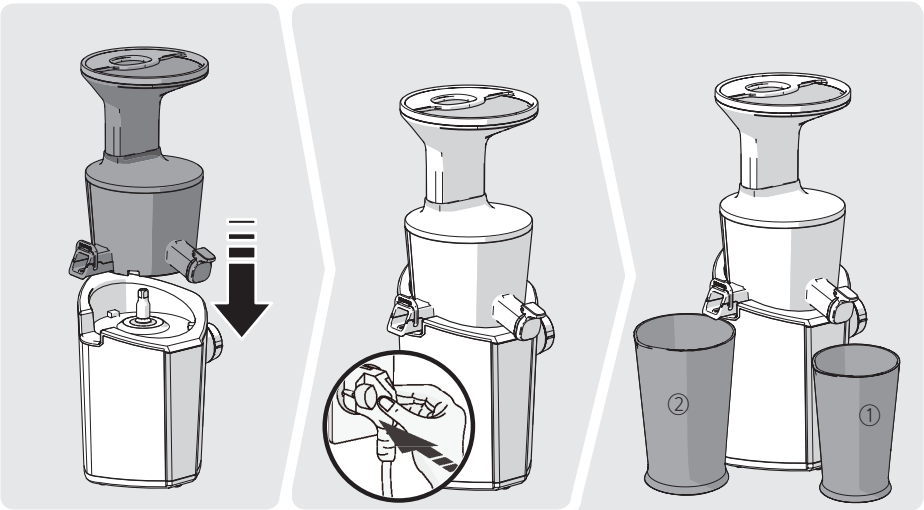




05 Stimmen Sie die Markierung [▼] (⑤) am Trichter auf die Markierung [🔒] (②) an der Kammer ab, wenn Sie die Teile zusammensetzen.
Der Trichter schließt nicht, wenn die Innenteile nicht korrekt zusammengesetzt sind.

06 Drehen Sie den Trichter im Uhrzeigersinn bis zur Markierung [🔒] an der Kammer.
Der Trichter schließt nicht, wenn die Innenteile nicht korrekt zusammengesetzt sind.

38 ZUSAMMENBAU: KAMMERSATZ UND HAUPTGEHÄUSE



01 Befestigen Sie den Kammersatz am Hauptgehäuse.

02 Montieren Sie zunächst den Kammersatz und das Hauptgehäuse und stecken Sie dann mit trockenen Händen das Netzkabel ein.

03 Setzen Sie den Saftbecher (①) und den Fruchtfleischbecher (②) ein, wenn Sie entsaften.

Stellen Sie den Becher (②) unter den Fruchtfleichauslass, wenn Sie Eis herstellen.

Eis tritt aus dem Fruchtfleisch-/Eisauslass aus.

Nach der Montage prüfen!

☑ **Prüfen Sie, ob Sie das richtige Sieb Ihrer Wahl eingesetzt haben.**
Der Saft wird nicht reibungslos extrahiert, wenn das Sieb nicht zur Zutat passt.

☑ **Stellen Sie sicher, dass der Trichter korrekt geschlossen ist.**
Es kann sonst zu Verletzungen oder Ausfällen kommen.

☑ **Stellen Sie sicher, dass der Saftdeckel geschlossen ist.**
Halten Sie ihn geschlossen, bis Sie den Saft ausgießen möchten.

☑ **Stellen Sie sicher, dass der Kammersatz korrekt montiert ist.**

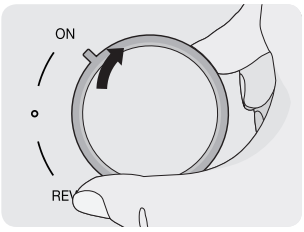
☑ **Eis tritt aus dem Fruchtfleisch-/Eisauslass aus.**
Wenn Sie Eis herstellen, nehmen Sie die Ensaftungspackung heraus.

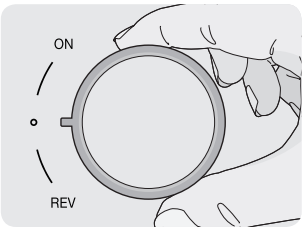
☑ **Stellen Sie sicher, dass die Entsaftungspackung / Dichtungspackung / Schlaufe der Auslassabdeckung korrekt montiert sind.**
Ist die Auslassabdeckung nicht richtig geschlossen oder die Dichtungseinheit nicht korrekt, kann sich die Auslassabdeckung öffnen oder Saft während des Extrahierens austreten.

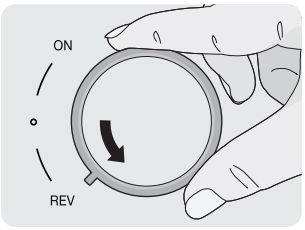
39 VERWENDUNG DES BETRIEBSWAHLSCHALTERS / WENN DIE SCHRAUBE IM BETRIEB ANHÄLT

Verwendung des Betriebswahlschalters

① Stellen Sie den Schalter (im Uhrzeigersinn) auf „Entsaften", dann in die Mitte auf „Stopp", und drehen Sie ihn nach unten (gegen den Uhrzeigersinn) auf „Rückwärts".
② Aus Sicherheitsgründen hält die Maschine nicht sofort an, sondern verlangsamt sich bis zum Halt, wenn Sie den Schalter auf Stopp [O] stellen..
③ Die Funktion Rückwärts [REV] ist aktiv, wenn Sie den Schalter in der Position [REV] halten. (Wenn Sie ihn loslassen, stoppt die Funktion.)





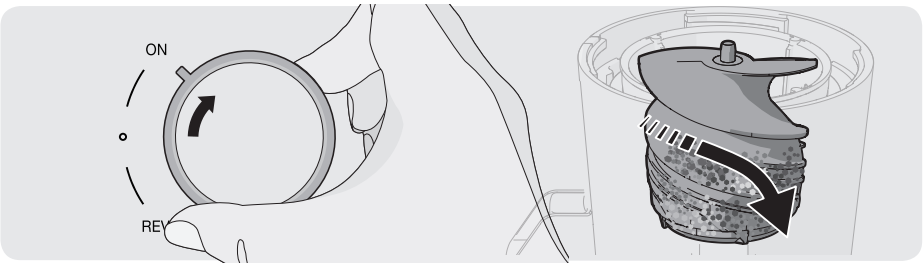


Schraubenstopps während des Betriebs

* Die Schraube kann anhalten, wenn Sie zu viele Zutaten einfüllen oder zu schnell.
* Wenn die Maschine auch nach den folgenden Abhilfemaßnahmen nicht weiterläuft, schalten Sie sie aus, und wenden Sie sich an das Kundenzentrum von Dahlert.

1 Drehen Sie den Betriebswahlschalter in Richtung [REV], halten Sie ihn 3~5 Sekunden lang fest (gegen den Uhrzeigersinn) und lassen Sie ihn dann los. Wiederholen Sie dies zwei- bis dreimal.

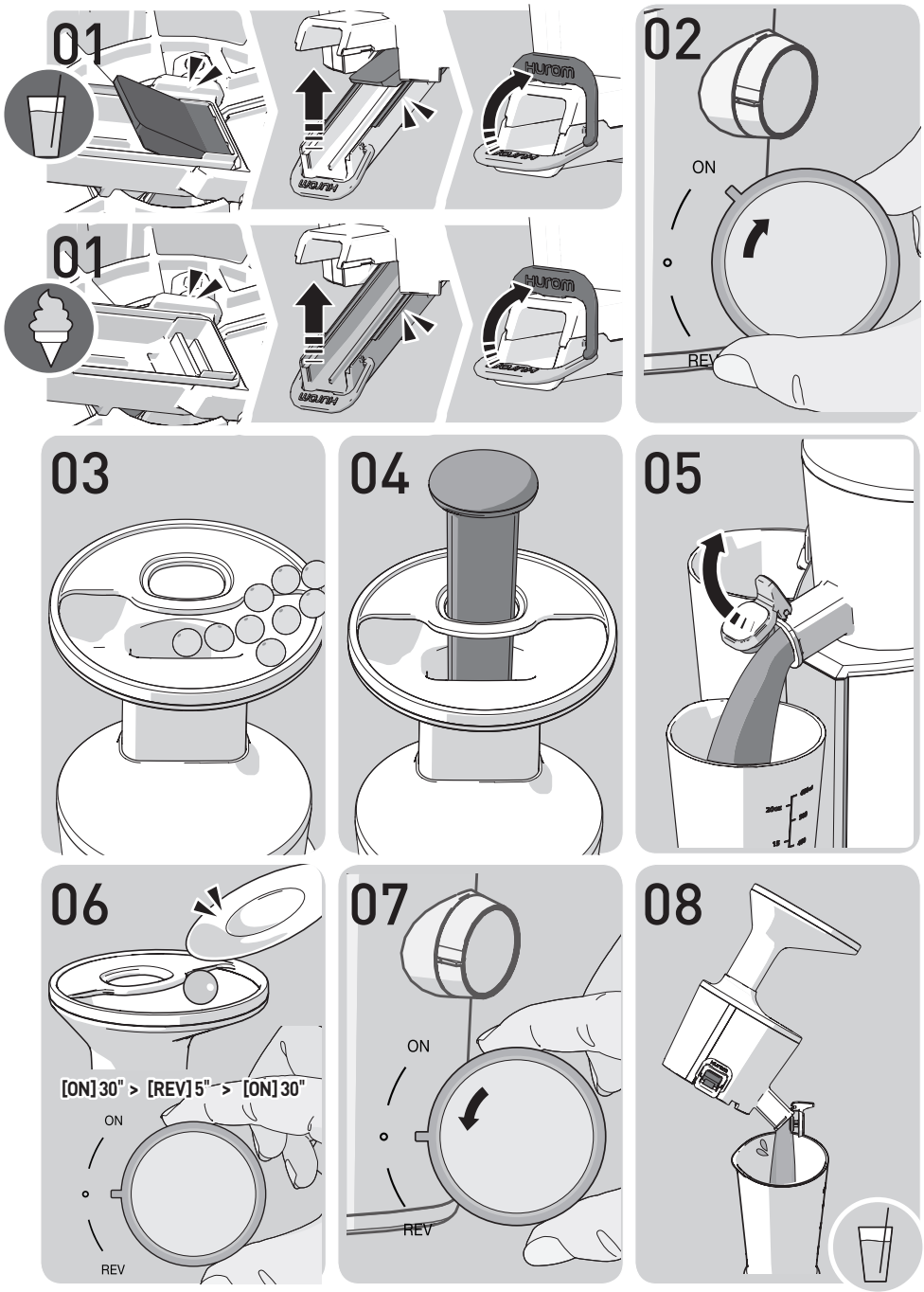
Die Funktion „Rückwärts" drückt die Zutaten in der Kammer nach oben. Die Funktion „Rückwärts" ist aktiv, solange Sie den Betriebswahlschalter festhalten und stoppt, wenn Sie ihn loslassen.d.



2 Wenn die Rückwärtsbewegung komplett zum Stehen kommt, stellen Sie den Betriebswahlschalter auf [ON] (im Uhrzeigersinn).

Wenn Sie den Betriebswahlschalter in Richtung [ON] oder [REV] drehen, achten Sie darauf, dass die Schraube zunächst zum vollständigen Stillstand kommt, bevor Sie den Schalter in die Richtung Ihrer Wahl drehen.

VERWENDUNG: HERSTELLUNG VON SAFT / EIS



VERWENDUNG: HERSTELLUNG VON SAFT / EIS

01 Stellen Sie sicher, dass die Auslassabdeckung und der Saftdeckel der Kammer korrekt geschlossen sind.

① Auch wenn die Auslassabdeckung geschlossen ist, wird Fruchtfleisch abgeführt. Die Geschwindigkeit und Menge der Fruchtfleischausflusses kann sich je nach verwendeten Zutaten unterscheiden:

Beim Entsaften: Stellen Sie sicher, dass die Entsaftungspackung und Dichtungspackung korrekt montiert sind, und schließen Sie dann die Auslassabdeckung.

Beim Herstellen von Eis: Entfernen Sie die Entsaftungspackung in der Auslassabdeckung.

① Entfernen Sie die Dichtungspackung nicht.

02 Drehen Sie den Betriebswahlschalter in Richtung [ON] (im Uhrzeigersinn).

① Das „Klicken" beim Drehen des Wahlschalters entsteht, wenn der Kammersatz und der Motor ineinandergreifen.

② Stellen Sie sicher, dass Kammersatz und Hauptgehäuse ordnungsgemäß montiert sind.

03 Führen Sie die Zutaten langsam in den Einlass ein.

04 Wenn die Zutaten nicht problemlos absinken oder im Einlass stecken bleiben, drücken Sie sie mit dem Stößel nach unten.

① Nehmen Sie nicht die Hände oder irgendein anderes Werkzeug als den Stößel zu Hilfe. Es kann sonst zu Geräteschäden oder Verletzungen kommen.

② Wenn die Maschine wegen Überlastung im Betrieb anhält, stellen Sie den Betriebswahlschalter auf [REV] (gegen den Uhrzeigersinn), um sie rückwärts laufen zu lassen.

05 Wenn die Kammer beginnt, sich mit Saft zu füllen, öffnen Sie den Saftdeckel, um Saft abzulassen.

① Die Kammer kann schnell mit Saft gefüllt werden, je nach Eigenschaften der Zutaten. Achten Sie darauf, dass kein Saft entweicht.

② Halten Sie bei Zutaten, die wie Kohl und Äpfel viele Blasen produzieren, den Saftdeckel während der Extraktion offen.

③ Eis wird über den Eisauslass abgelassen.

06 Lassen Sie die Maschine nach dem Entsaften der letzten Zutaten weiterlaufen nach dem Muster „30 Sekunden normale Drehung > 5 Sekunden Rückwärtsdrehung > 30 Sekunden normale Drehung".

① Die Maschine drückt die Zutaten zum Entsaften langsam aus und benötigt genügend Zeit zum Extrahieren von Saft aus den letzten Zutaten.

② Wenn das verbliebene Fruchtfleisch durch Weiterlaufen der Maschine nach dem Entsaften entfernt wird, bietet es sich an, den Trichter zu entfernen und die Teile zu reinigen.

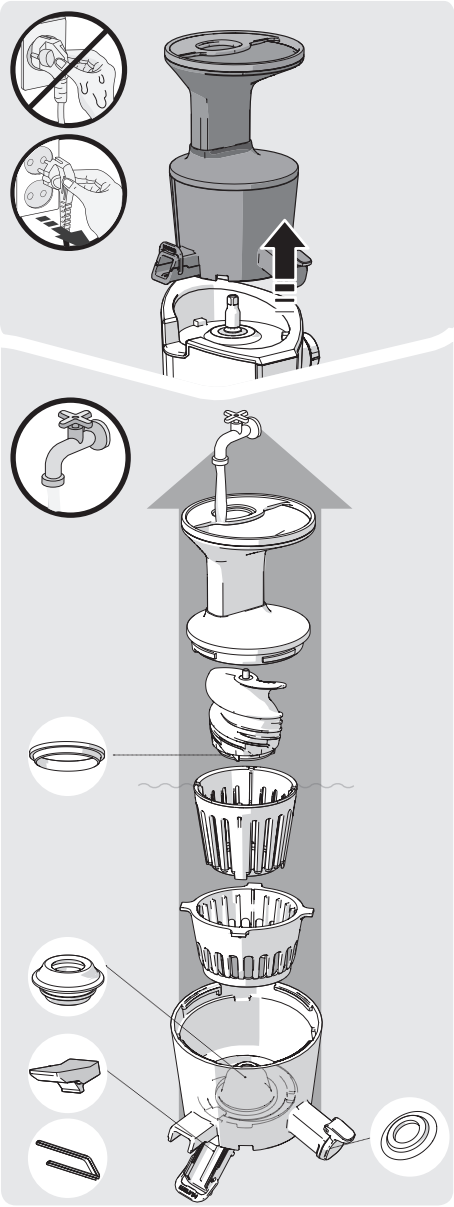
07 Bewegen Sie den Wahlschalter nach Abschluss der Entsaftung und des Fruchtfleischausstoßes zum Stoppen in Richtung [O] (gegen den Uhrzeigersinn).

① Aus Leistungs- und Sicherheitsgaründen benötigt die Maschine 3-4 Sekunden bis zum vollständigen Halt, auch wenn der Betriebswahlschalter auf [O]steht.

08 Wenn sich noch Saft / Eis in der Kammer befindet, leeren Sie den Inhalt aus, indem Sie den Kammersatz nach vorn kippen.

① Bei dickflüssigem Saft wie Tomatensaft kann immer noch Saft in der Kammer verbleiben.

TRENNEN UND WASCHEN



※ Nachdem das Gerät komplett zum Stillstand gekommen ist, ziehen Sie den Netzstecker mit trockenen Händen. Der Motor läuft langsam aus, auch wenn Sie die Maschine anhalten. Trennen Sie den Kammersatz etwa 3 Sekunden ab, nachdem die Maschine zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

01 Entfernen Sie den Kammersatz vom Hauptgehäuse. Drehen Sie den Trichter, um ihn zu öffnen und hochzuheben zwecks Zerlegung der Einheit.

02 Waschen Sie den Kammersatz mit einer Reinigungsbürste unter fließendem Wasser.

03 Öffnen Sie den Hubhebel und den Saftdeckel zum Waschen.

04 Reinigen Sie den Hauptkörper mit einem trockenen Handtuch oder einem weichen Tuch.

05 Entnehmen und waschen Sie Silikondichtungen nach Gebrauch. (Schraubendichtung, Saftdeckeldichtung, Hubhebeldichtung, Kammerdichtung)

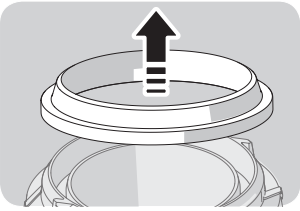
06 Tauchen Sie die Dichtungen zur Sterilisierung 30 Minuten lang in eine Mischung von Wasser, Backpulver, Zitronensäure oder Essig ein.

※ Wird das Gerät nicht nach der Verwendung sofort gereinigt, kann das Fruchtfleisch austrocknen und festkleben. Dies erschwert die Demontage und Reinigung und kann auch zu einer verminderten Leistungsfähigkeit führen. Waschen Sie das Gerät nicht mit heißem oder lochendem Wasser, einer Eisenbürste, abrasiven Stoffen, Spüllösungsmitteln oder scharfen Reinigungswerkzeugen. Stellen Sie es nicht in einen Geschirrspüler oder Trockner. Trocknen Sie das Gerät nach dem Waschen auf gründliche und natürliche Weise und bewahren Sie es in einem sauberen Bereich auf.

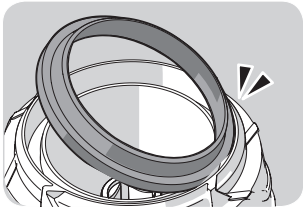
43 DEMONTAGE UND WASCHEN VON SILIKONKOMPONENTEN

(Die Dichtung ist Verbrauchsmaterial, und es empfiehlt sich, sie jeweils nach 6 Monaten ~ 1 Jahr auszuwechseln. Sie können entsprechende Komponenten im Kundenzentrum erwerben.)

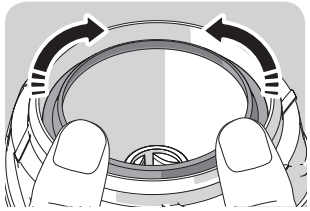
Montage und Demontage der Schraubendichtung
(Bei fehlerhafter Montage kann die Dichtung beschädigt werden.)



01 Drehen Sie die Schraube um, und ziehen Sie zur Entnahme daran, als wenn Sie sie einklemmen würden.

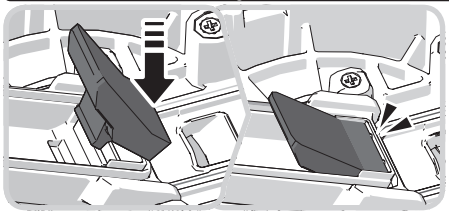


02 Halten Sie die Dichtung nach dem Waschen so, dass der dünne Dichtungsteil nach außen zeigt.



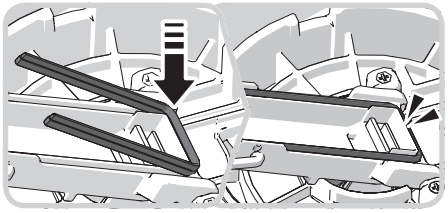
03 Platzieren Sie die Dichtung unten an der Schraube, und drücken Sie sie hinein, sodass sie nicht abfällt.

Montage und Demontage der Entsaftungspackung / Dichtungspackung
(Bei fehlerhafter Montage kann Saft austreten.)



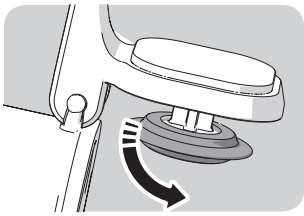
01 Halten Sie die Dichtung und ziehen Sie sie gleichmäßig heraus.

02 Führen Sie eine der Kanten ein und drücken Sie sie dann nach unten.

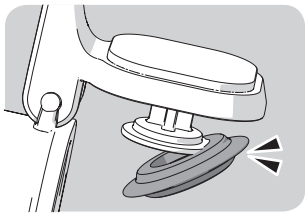


03 Setzen Sie die anderen Teile ein, und drücken Sie sie fest nach unten.

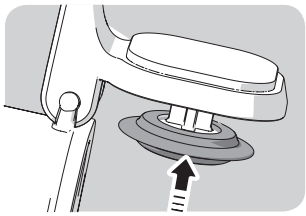
Montage und Demontage der Saftdeckeldichtung der Kammer
(Bei nicht ordnungsgemäßer Montage tritt Saft aus.)



01 Entfernen Sie die Dichtung, als wenn Sie sie auf links drehen wollten.

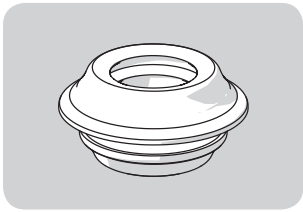


02 Setzen Sie nach dem Waschen eine Seite der Dichtung zunächst wie einen Haken ein.

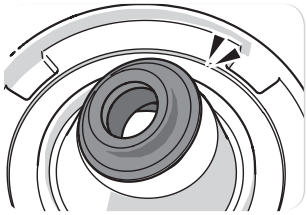


03 Montieren Sie den Rest und drücken Sie die Dichtung um den Rand.

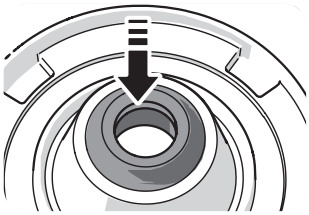
Montage und Demontage der Kammerdichtung
(Bei nicht ordnungsgemäßer Montage tritt Saft aus.)



01 Entfernen Sie die Dichtung, als wenn Sie sie von einer Seite aus auf links drehen wollten.



02 Nach dem Waschen eine Seite zusammen mit der Kammerbohrung wie einen Haken einsetzen und dabei die Ober- und Unterseite der Dichtung prüfen.



03 Drücken Sie den Rest der Dichtung so, dass keine Teile zusammengelegt werden.

44 VOR EINER REPARATURANFRAGE

Prüfen Sie folgende Punkte, bevor Sie eine Reparatur anfragen.
Wenden Sie sich für Kundendienstleistungen und jegliche Nachfragen zur Verwendung des Geräts an unser Kundenzentrum oder konsultieren Sie unsere Homepage unter http://www.dahlert.com
Prüfen Sie die Herstellernummer oder die Nummer unter dem Barcode, wenn Sie Serviceleistungen oder Teile anfragen.

1.Beim Starten der Maschine ist ein Klickgeräusch zu hören.	**Dieses Geräusch entsteht, wenn die Schraube in den Motor eingreift. Es wirkt sich nicht auf den Betrieb aus.**	
2. Es ist ein Quietschgeräusch zu hören.	**Dies entsteht durch die Reibung zwischen Schraubendichtung und Kammer. Das ist normal.**	
3. Das Hauptgehäuse funktioniert nicht eigenständig.	**Stellen Sie sicher, dass die Sensoren entsprechend der Montageanleitung eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass bei der Montage/Demontage des Geräts der Strom ausgeschaltet ist.**	
4. Sicherheitsensoren ausrichten.	**Stellen Sie sicher, dass die Sensoren entsprechend der Montageanleitung eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass bei der Montage/Demontage des Geräts der Strom ausgeschaltet ist.**	
5. Das Gerät läuft nicht.	**Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.**	Möglicherweise läuft die Maschine nach längerer Verwendung (30 Minuten oder mehr) nicht. Die Maschine funktioniert wieder normal, wenn sich das Hauptgehäuse (der Motor) abgekühlt hat.
	Stellen Sie sicher, dass der Trichter korrekt angebracht ist.	Die Maschine funktioniert nicht, wenn der Trichter falsch montiert ist. Sie läuft nur, wenn das Sperrsymbol an der Kammer auf das Dreiecksymbol am Deckel abgestimmt ist.
	Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt zusammengebaut ist gemäß Montagereihenfolge.	Siehe Montageanleitung, S. 34~38
6. Das Gerät bleibt während des normalen Betrieb stehen.	**Haben Sie große Mengen oder große Teilstücke von Zutaten in das Gerät eingeführt?**	Siehe S. 39 der Anleitung und befolgen Sie die Richtlinie zur Verwendung der [REV]-Funktion.
7. Schraube hat Riss- oder Kratzspuren.	**Die Schraube hat im oberen Bereich Riss- und Kratzspuren. Zusätzlich zu den geraden Gießmarken oben und seitlich an der Schraube weist sie auch eine gebogene Markierung auf, wobei alle diese Spuren beim Gießen der Schraube entstanden sind. Dies ist normal und wirkt sich nicht auf die Verwendung aus.**	
8. Sofort nach Einführen der Zutaten tritt Saft aus dem Auslass aus.	**Je nach verwendeten Zutaten kann Saft aus dem Fruchtfleischauslass laufen. Dies ist kein Defekt, sondern auf die Eigenschaften der Zutaten zurückzuführen, und die Leckage stoppt, wenn die Maschine läuft. Tritt weiterhin Saft aus, wenden Sie sich an das Kundenzentrum.**	
9. Der Saft tritt oben aus dem Hauptgehäuse aus.	**Haben Sie zu viele Zutaten eingefüllt? Wenn weiterhin Saft oben aus dem Hauptgehäuse herausläuft, fragen Sie unser Kundenzentrum um Rat.**	Wird mehr eingefüllt als in die Kammer passt, kann der Saft zwischen Trichter und Kammer austreten. Wenn Sie eine große Menge entsaften, denken Sie daran, den Hebel und den Saftdeckel so oft wie erforderlich zu öffnen, um den Inhalt abzuführen. Gerät Wasser oder Saft auf das Hauptgehäuse, wischen Sie es sofort ab.
	Ist die Kammerdichtung korrekt montiert?	Der Saft tritt aus, wenn die Kammerdichtung in falscher Richtung installiert ist oder nicht fest sitzt. Stellen Sie sicher, dass die Kammerdichtung korrekt platziert ist.
10. Der Trichter öffnet sich nicht.	**Möglicherweise ist innen zu viel Fruchtfleisch übrig.**	Wenn das verbliebene Fruchtfleisch durch Einschalten der Maschine oder zwei- oder dreimaligen 10-sekündigen Rückwärtslauf der Maschine abgeführt wird, öffnet sich der Trichter problemlos.
	Haben Sie Fremdkörper oder Feststoffe eingeführt (harte Kerne wie etwa von Dattelpflaumen)?	Werden Fremdkörper oder Feststoffe in die Kammer gegeben, kann der Rückwärtslauf den Schaden noch vergrößern. Fragen Sie unser Kundenzentrum nach einem Reparaturdienst.
11. Die Kammer zittert (beim Entsaften)	**Die Maschine kann leicht wackeln aufgrund der kinetischen Energie des Hauptgehäusemotors. Je nach den Eigenschaften der Zutaten (hart oder zäh) kann es beim Entsaften zu verschieden starken Bewegungen kommen. Dies ist normal, da die Bewegung durch die rotierende Schraube verursacht wird und nicht durch einen Gerätefehler. Das Wackeln kann beim Entsaften harter Zutaten (d.h. Möhren, Kartoffeln, Radieschen, Rüben, Kohlrabi usw.) stärker ausgeprägt sein als beim Entsaften weicher und wässriger Zutaten.**	
12. Es wird auch Fruchtfleisch abgeführt, wenn die Auslassabdeckung geschlossen ist.	**Das Fruchtfleisch wird auf natürliche Weise abgeführt, auch wenn Sie den Hebel schließen. Entleermenge und -geschwindigkeit können sich je nach verwendeten Zutaten unterscheiden.**	

45 PRODUKTSPEZIFIKATIONEN / GARANTIE

Produktspezifikationen

Produktbezeichnung	Dahlert Langsamentsafter	**Bemessene**	Weniger als 30 Minuten
Modellname	DT-SJ-19	**Betriebsdauer Kabellänge**	1.4 m
Nennspannung	230 - 240 V	**Motor**	Einphasen-Induktionsmotor
Nennfrequenz	50 Hz	**Sicherung**	250 V 5 A
Nennleistungsaufnahme	150W Bei hoher Leistung-saufnahme (W) ist die Energieeffizienz gering.	**Gewicht**	5.5 kg
U/min	43 U/min	**abmessungen**	**W** 223mm / **L** 232 mm / **H** 458 mm

Garantie

Produktname	Kundenname	Modellname
Lieferant	Kaufdatum	Seriennummer des Herstellers
Adresse		

Wichtig: Füllen Sie für eine bessere Absicherung Ihres Kaufs dieses Formular aus, senden Sie es an den Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben und bewahren Sie die Originalquittung auf.

Damit wird bescheinigt, dass der Langsamentsafter von Dahlert unter die Garantie von Dahlert auf Freiheit von Material-, Konstruktions- und Verarbeitungsfehlern fällt.

Dahlert gewährt eine Garantie von einem (1) Jahr ab dem Datum des Kaufs durch den Erstkäufer. Die Gewährleistung ist nur gültig mit einem Kaufbeleg von einem autorisierten lokalen Händler. (keine internationale Garantie erhältlich)

Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die auf Unfälle, Zweckentfremdung, unsachgemäßen Gebrauch, gewerbliche Nutzung, Änderungen, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder nicht von Dahlert autorisierte Teile oder Serviceleistungen zurückzuführen sind. Transportschäden müssen beim Transportunternehmen geltend gemacht werden. Dahlert schließt jegliche Haftung für Folgeschäden aus, die sich aus Zufallsschäden im Rahmen der Verwendung dieses Geräts ergeben.

Prüfen Sie, ob unten am Dahlert-Gerät ein Aufkleber mit einem Barcode vorhanden ist.
Anhand des Barcode-Aufklebers lässt sich ein originales Dahlert-Produkt identifizieren und das Herstellungsdatum feststellen. Die Herstellergarantie von Dahlert erstreckt sich nicht auf Produkte mit fehlenden oder beschädigten Barcode-Aufklebern. Die Geräte sind bei Erhalt darauf zu überprüfen.

Wenden Sie sich für Serviceleistungen und Hilfe bei technischen Schwierigkeiten an unser lokales Kundendienstzentrum.

Manufacture : Dahlert
Dahlert webpage : www.dahlert.com

Manual de instrucciones
(solo para uso doméstico/garantía incluida)
| DT-SJ-19

ANTES DE LEER EL MANUAL

1.Lea detenidamente las "Precauciones de seguridad" (pág. 46 - 49) y utilice el dispositivo correctamente.
2.Después de leer el manual, guárdelo en un lugar apropiado para poder consultarlo en un futuro próximo.
3.No lo utilice en el extranjero, en caso de contar con diferentes fuentes de alimentación o voltajes.
4.Cualquier mejora de calidad está sujeta a cambios sin previo aviso.

CONTENIDO

46 Precauciones de seguridad
49 Precaución durante el funcionamiento
50 Guía de componentes (juego de cámaras)
52 Información detallada de componentes
56 Montaje del juego de cámaras para zumos
58 Montaje del juego de cámaras para helados
60 Instrucciones de montaje: Juego de cámaras y parte principal
61 Cómo utilizar el dial de potencia/cuándo dejan de funcionar los tornillos
62 Modo de uso
64 Separación y lavado/desmontaje y componentes de lavado de silicona
66 Antes de solicitar una reparación
67 Especificaciones de productos/garantía

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

01 Debe leer atentamente las <Precauciones de seguridad>
02 Debe seguir atentamente las <Precauciones de seguridad>
03 Las precauciones se clasifican del siguiente modo.

Advertencia

Si infringe cualquier exigencia de rotulación, podría causar lesiones graves, o incluso la muerte.

• **NO CONECTE NI DESCONECTE EL APARATO CON LAS MANOS HÚMEDAS.** Puede provocar una descarga eléctrica o una lesión.

• **NO UTILICE NINGÚN OTRO VOLTAJE DIFERENTE A 230 - 240 V CA.**
Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, o bien un rendimiento anómalo. Si el voltaje es diferente al indicado, puede reducir la vida útil del motor o provocar fallos.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

• **ENCHUFE CORRECTAMENTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y CONÉCTELO CORRECTAMENTE A UN ENCHUFE DE PARED. P**uede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

• **SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIERA DAÑADO, DEBERÁ SER SUSTITUIDO POR EL FABRICANTE, EL SERVICIO TÉCNICO O CUALQUIER OTRA PERSONA CUALIFICADA CON EL FIN DE EVITAR PELIGROS.** Si el cable de alimentación estuviera dañado, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

• **NUNCA DESMONTE LAS PIEZAS DEL JUEGO DE CÁMARAS NI INTRODUZCA SUSTANCIAS EXTRAÑAS EN LA SALIDA DEL ZUMO O DE LA PULPA MIENTRAS LA LICUADORA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.** Puede causar lesiones, accidentes o problemas.

• **NO PONGA LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIERA ROTO O DAÑADO O LA PIEZA DEL ENCHUFE ESTUVIERA SUELTA.** Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, o bien una lesión.

• **NO HUMEDEZCA LA PARTE PRINCIPAL NI LO SALPIQUE CON AGUA.**
Tenga cuidado y no permita que ningún líquido ni cualquier otra sustancia penetre en el interruptor del aparato.

• **NO TRABAJE EN EL DIAL DE POTENCIA CON LAS MANOS HÚMEDAS.** Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

• **POR MOTIVOS DE SEGURIDAD, REALICE UNA TOMA DE TIERRA PARA EL APARATO. (ASEGÚRESE DE UTILIZAR LA SALIDA CON LA CONEXIÓN DE TOMA DE TIERRA) NO REALICE NINGUNA TOMA DE TIERRA A LA TUBERÍA DE GAS, TUBERÍA DE PLÁSTICO DE AGUA, LÍNEA DE TELÉFONO, ETC.**
Podría provocar una descarga eléctrica, un incendio, un fallo o bien una lesión.

• **NUNCA DESMONTE EL JUEGO DE CÁMARAS DURANTE SU FUNCIONAMIENTO, NI INTRODUZCA LOS DEDOS, OBJETOS EXTRAÑOS, COMO TENEDORES, CUCHARAS, ETC. EN EL CONDUCTO DEL DEPÓSITO O SALIDA DEL ZUMO.** Puede causar lesiones, accidentes o fallos.

• **LOS APARATOS PUEDEN SER UTILIZADOS POR PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O BIEN CON FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO, SI HAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES CORRESPONDIENTES O SUPERVISIÓN CON RESPECTO AL USO DEL APARATO DE FORMA SEGURA Y SI SON CONSCIENTES DE LOS PELIGROS ASOCIADOS. NINGÚN NIÑO DEBERÁ JUGAR CON EL APARATO. NINGÚN NIÑO DEBERÁ REALIZAR LA LIMPIEZA NI EL MANTENIMIENTO DE USUARIO. ESTE APARATO NO DEBERÁ SER UTILIZADO POR NINGÚN NIÑO. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE CUALQUIER NIÑO.**

• **NO UTILICE EL PRODUCTO MIENTRAS ESTÉ LLEVANDO O UTILIZANDO OBJETOS CON FUERZA MAGNÉTICA (P. EJ., PULSERAS MAGNÉTICAS, ETC.).**
Si coloca algún objeto con fuerza magnética alrededor del producto, puede provocar fallos.

Precaución

Si infringe cualquier exigencia de etiquetado, podría causar lesiones graves, o averías en el aparato.

• **NO ACCIONE LA LICUADORA EN CASO DE QUE LA CÁMARA NO SE HAYA MONTADO CORRECTAMENTE.** Puede provocar lesiones, accidentes o problemas.

⚠ SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

• **AL DETECTAR UNA FUGA DE GAS, NO INTRODUZCA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN EN LA SALIDA. ABRA LA VENTANA INMEDIATAMENTE PARA PROCEDER A UNA VENTILACIÓN COMPLETA.** Puede provocar lesiones o fallos.

• **SI EL TORNILLO DEJA DE GIRAR, GIRE EL DIAL DE POTENCIA A LA DIRECCIÓN [REV] PARA CAMBIAR EL TORNILLO A LA DIRECCIÓN DE RETROCESO DURANTE 3~5 SEGUNDOS Y A CONTINUACIÓN, VUELVA A GIRAR EL DIAL EN LA DIRECCIÓN [ON]. EN CASO DE QUE EL APARATO SIGA DETENIÉNDOSE DURANTE SU FUNCIONAMIENTO, PODRÍA CAUSAR DAÑOS EN LAS PIEZAS Y UN DETERIORO FUNCIONAL DEBIDO AL MOTOR SOBRECALENTADO.**
Si el problema persiste, detenga el producto y póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Dahlert.

• **DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, NO INTENTE DESPLAZAR LA PARTE PRINCIPAL, DESMONTE EL JUEGO DE CÁMARAS O PIEZAS E INTENTE BLOQUEARLAS.** Puede provocar lesiones o fallos. En caso de que sea necesario tomar alguna medida, primero deberá apagar el aparato y desconectar el cable de alimentación.

• **ASEGÚRESE DE QUE NO HAYA NINGUNA SUSTANCIA EXTRAÑA EN EL DEPÓSITO DIFERENTE A LOS INGREDIENTES UTILIZADOS CON LA LICUADORA.** Pueden provocar daños o roturas.

• **COLOQUE EL APARATO EN UNA SUPERFICIE PLANA Y ESTABLE.** Puede provocar lesiones o fallos.

• **NO ACCIONE EL APARATO DURANTE MÁS DE 30 MINUTOS CADA VEZ.**
Puede provocar fallos en el motor debido al sobrecalentamiento. Enfríelo correctamente durante unos 5 minutos y póngalo en marcha de nuevo.

• **NO PERMITA NINGUNA DESCARGA GRAVE EN EL APARATO NI LO DEJE CAER.** Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, o bien un daño.

• **SI SE PRODUCE UN OLOR DESAGRADABLE EN EL APARATO, O BIEN CALOR EXCESIVO, O HUMO, DEJE DE UTILIZARLO DE INMEDIATO Y PÓNGASE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE A NIVEL LOCAL.**
Al utilizar un nuevo aparato, se produce un olor que desaparecerá con el tiempo.

• **DESCONECTE SIEMPRE EL APARATO DESPUÉS DE SU USO. DESCONECTE SIEMPRE EL APARATO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN EN CASO QUE NO LO ESTÉ OBSERVANDO Y ANTES DE SU MONTAJE, DESMONTAJE O LIMPIEZA. AL DESCONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE SUJETARLO DESDE EL CABEZAL.**
Si tira del cable para desconectarlo, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

• **NO LAVE EL APARATO A TEMPERATURAS ALTAS (80º 076º F) O SUPERIORES. NO INTRODUZCA EL APARATO EN UN LAVAVAJILLAS, UNA SECADORA O UN MICROONDAS, ETC.** Puede provocar fallos o deformaciones en las piezas.

• **EL APARATO PESA UNOS 5,5 kg. AL DESPLAZAR EL APARATO, ASEGÚRESE DE SUJETAR LA PARTE PRINCIPAL CON AMBAS MANOS.** Al sujetar el aparato desde la cámara o un lado de la parte principal, la misma podría caerse o provocar lesiones o fallos.

• **NO UTILICE PRODUCTOS DOMÉSTICOS CON FINES COMERCIALES.**
Si fuerza una extracción de un gran volumen de ingredientes, puede provocar daños en las piezas.Póngase en contacto con el centro de atención al cliente para obtener más información acerca del uso de productos con fines comerciales.

⚠ PRECAUCIONES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

*** Se trata de una referencia acerca del modo en que debe cortar los ingredientes. En caso de tener alergia, seleccione los ingredientes adecuados.**

*** Ingredientes que exigen atención: Ingredientes que pueden utilizarse para la extracción pero exigen atención durante la preparación.**
- Asegúrese de retirar la semilla antes de la extracción en el caso de frutas con semilla dura imposible de masticar con los dientes (como caquis, albaricoques, limones, ciruelas y melocotones).
(De no ser así, podrían provocarse daños o fallos).
- Corte unos 3-4 cm para su inserción en el caso de verduras con fibras largas y duras (como el perejil y apio de agua).
- La extracción de zumo de tubérculos (como el jengibre, ajo, etc.) en gran cantidad de una sola vez puede provocar daños o fallos.
- Si extrae una gran cantidad, repita el proceso "Extracción de 1 kg, desmontaje y lavado".

*** Ingredientes que deberá evitar: La inserción de estos ingredientes puede provocar daños o fallos.**
- Ingredientes no aptos para la extracción de su zumo, como semillas de sésamo, granos de café, cortezas de árbol, pimienta china, etc.
- Ingredientes hervidos (patatas, batatas, calabazas dulces, castañas), lochas, anguilas, gambas, caracoles, calamares, pescado salado, etc.
- Fruta encurtida en licor, miel, azúcar, etc. (Como uvas, frambuesas coreanas, moras, etc.) y encimas (herbáceas, pinos, etc.)
- Ingredientes que no producen zumo según las propiedades de los alimentos, como tilos, aloe, cactus, bellotas, etc. (Póngase en contacto con el centro de atención al cliente y solicite información acerca de los ingredientes que se utilizan con fines de extracción. Le responderemos con todo detalle.)
- No utilice la máquina para triturar cereales.
- Hielo de agua congelada (deberá evitarse su uso en el filtro para zumo y helado)

*** En caso de que los ingredientes se hayan estropeado debido a un almacenamiento prolongado en el frigorífico, es posible que produzcan poco zumo o muy poco.**

*** Le recomendamos que beba el zumo de verduras y frutas inmediatamente después de su extracción, en lugar de guardarlo durante un periodo largo de tiempo.**

*** No exprima la pulpa extraída de la salida de nuevo.**

*** No deje el producto en reposo antes de introducir los ingredientes.**

*** No introduzca demasiados ingredientes a la vez.**
- Si introduce una cantidad excesiva de ingredientes gruesos, la unidad podría detenerse.

*** No utilizar durante más de 30 minutos seguidos.**
- Puede provocar fallos debido al sobrecalentamiento del motor.
Al utilizar el aparato continuamente, deténgase durante 5 minutos tras cada 30 minutos de uso.

*** No introduzca nunca palillos ni cucharas en la salida de la pulpa durante el funcionamiento del aparato.**
- La inserción de palillos o similares podría causar daños en las piezas o lesiones personales.

*** No empuje los ingredientes con ningún objeto excepto con el empujador.**
- Puede adherirse al tornillo y provocar lesiones y fallos.

*** No trabaje en el dial de potencia con las manos húmedas.**
- Puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos, o incluso incendios. No manche el dial de potencia ni su proximidad con sustancias extrañas.

*** Si está exprimiendo 350 ml de zumo o más al mismo tiempo, abra la tapa para extraer el zumo cada 350 ml. Si está exprimiendo una gran cantidad de zumo, abra la palanca con frecuencia para retirar la pulpa.** La presión del interior de la cámara puede elevarse e imposibilitar la apertura de la cubierta de la cámara y provocar daños.

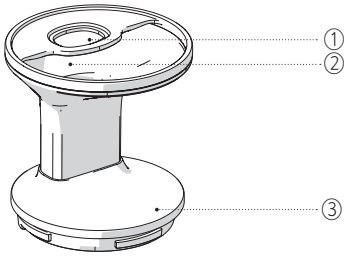
*** Si detecta agua o zumo en la parte principal o en cualquier otra zona del aparato, asegúrese de eliminarla con un paño seco antes de su uso.**

*** Utilice exclusivamente el filtro para helado al exprimir fruta congelada. No utilice el producto para machacar o picar el hielo formado con el agua y cualquier otro ingrediente.** Puede provocar daños o fallos.

*** Si no lava el aparato inmediatamente después de su uso, puede quedar cubierto de pulpa, lo que imposibilitará su desmontaje o lavado, por lo que podría provocar deterioros en el rendimiento.**

GUÍA DE COMPONENTES (JUEGO DE CÁMARAS)

01



DEPÓSITO

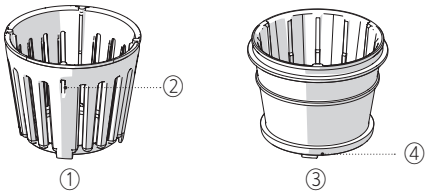
① Conducto superior del depósito
② Conducto lateral del depósito
③ Guía de montaje ▼

02

TORNILLO

① Eje de tornillos
② Arandela del tornillo

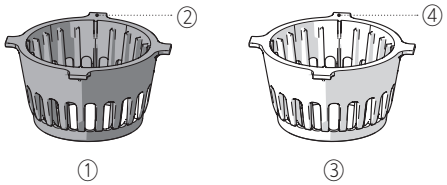
03



FILTRO INTERIOR

① Filtro interior
② Puntos de conexión del filtro interior
③ Filtro para helado
④ Topes guía del filtro para helado

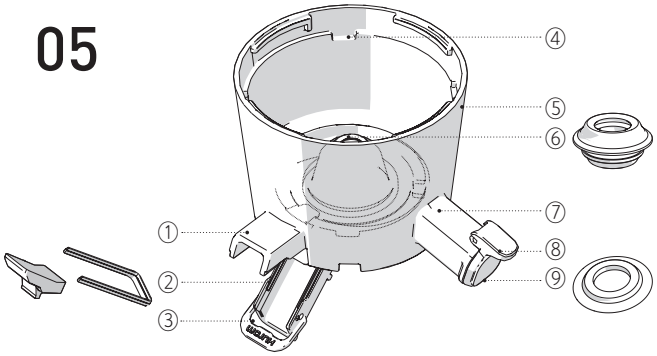
04



FILTRO EXTERIOR

① Filtro para zumo (negro)
② Ala de filtro para zumo (J)
③ Filtro para batido (naranja)
④ Ala del filtro para batido (S)

05

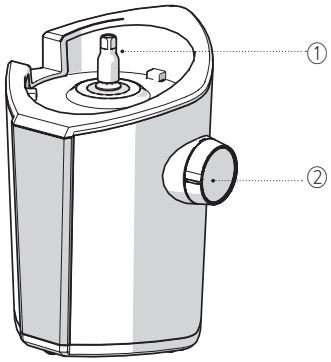


CÁMARA

① Salida de pulpa
② Arandela de extracción /arandela de sellado
③ Cubierta de extracción /Grapa de cubierta de extracción
④ Ranura de conexión del filtro
⑤ Marca de guía de montaje (🔒 🔓)
⑥ Arandela de cámara
⑦ Salida del zumo
⑧ Tapa para zumo
⑨ arandela de tapa para zumo

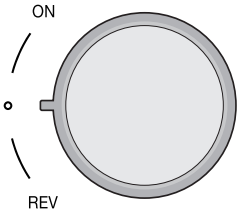
GUÍA DE COMPONENTES (PARTE CENTRAL, OTROS COMPONENTES)

06

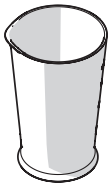


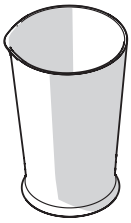
BASE

① Rotación del motor
② Dial de potencia



07

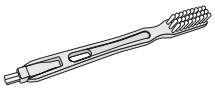

①


②

BEHÄLTERSATZ

① Recipiente de zumo
② Recipiente de pulpa

08


①

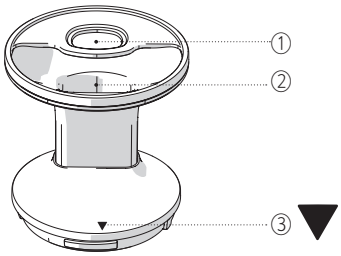
②

ZUBEHÖR

① Cepillo de limpieza
② Empujador

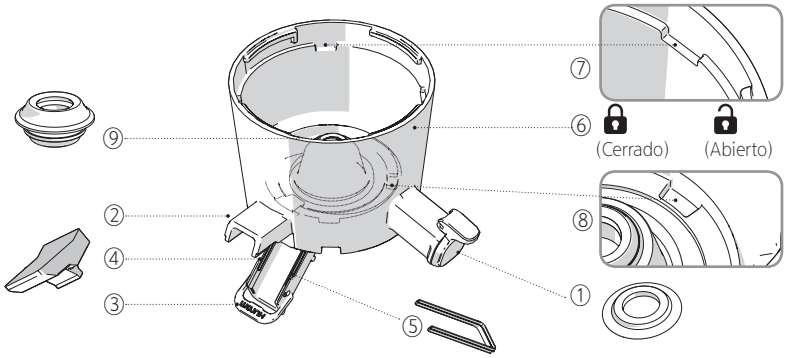
INFORMACIÓN DETALLADA DE COMPONENTES

01 / depósito



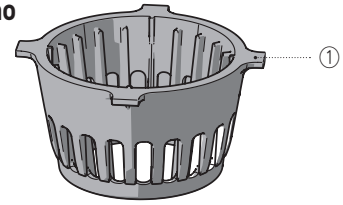
① **Conducto superior del depósito:** Utilice esta pieza para introducir verduras largas y estrechas, como apio o zanahoria.
② **Conducto lateral del depósito:** Utilice este conducto para añadir tomates cherry, uvas, y frutas y verduras troceadas.
③ **Marca de guía de montaje en el depósito:** Marcas para comprobar el montaje de la cámara. Las piezas deben encajar correctamente para que funcionen.

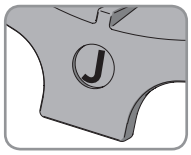
02 / Kammer



① **Tapa para zumo/arandela de tapa para zumo:** Tapa que evita que el zumo se derrame en caso de extracción. La arandela de la tapa para zumo viene montada dentro de la tapa.
② **Salida para pulpa/helado:** Salida para extraer la pulpa o helado.
③ **Cubierta de extracción/grapa de cubierta de extracción:** La parte baja de la salida de la pulpa. El zumo se derramará en caso de que no esté correctamente montada.
④ **Arandela de extracción:** Esta arandela viene montada en la cubierta de extracción. El zumo se derramará en caso de que no esté correctamente montada.
⑤ **Arandela de sellado:** Esta arandela viene montada en la cubierta de extracción. El zumo se derramará en caso de que no esté correctamente montada.
⑥ **Marca de guía de montaje para la cámara:** Esta marca se utiliza al montar el depósito. El montaje correcto garantiza un funcionamiento normal.
⑦ **Ranura de conexión del filtro:** Ranuras de la cámara que fijan las alas del filtro.
⑧ **Ranura del fondo de la cámara:** Ranuras para fijar el filtro para helado y el filtro interior.
⑨ **Arandela de cámara:** Arandela situada en el centro de la cámara. Si no está correctamente montada, el zumo será derramado.

03 / filtro para zumo (negro)



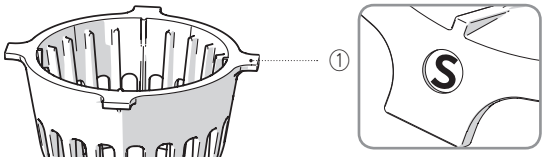


① Ala del filtro para zumo:
Alas para fijar la cámara y el filtro. Ajuste las alas de invierno en las ranuras de la cámara.

• Utilice esta pieza para exprimir el zumo de frutas que contengan mucha pulpa, verduras/ frutas habituales. (Utilice el filtro para batidos en el caso de frutas blandas)
• Clasificación de filtros: De color negro oscuro, más oscuro que un filtro para batidos. Encontrará una marca distintiva en el ala [J].
• Puede exprimir el zumo de frutas y verduras comunes, como manzana, pera y brócoli con el filtro para zumo. Algunos ingredientes deberán prepararse con cuidado. Compruebe cómo debe prepararlos en la siguiente lista.

Tubérculos	**Batata fresca, jengibre, zanahoria, patata fresca, ajo, diente de león, etc.**	Lave los ingredientes minuciosamente con agua del grifo para eliminar cualquier sustancia extraña, como la tierra. En el caso de ingredientes que contengan mucha fibra, como el jengibre, retire la piel y córtelos en rodajas. A continuación, introdúzcalos lentamente. Al igual que en el resto de tubérculos, córtelos en 3-4 cm antes de su uso. **Cuando vaya a exprimir una gran cantidad de alimentos, repita el proceso "Extracción de 1 kg, desmontaje y lavado".**
Verduras de hoja/tallo	**Brote de trigo, cebolletas, col rizada, perejil de agua, cactus, apio, col, espinaca, etc.**	**Asegúrese de haber cortado los ingredientes en 3~4cm.** En el caso de verduras estrechas y delgadas, como brotes de trigo y cebolletas, colóquelas en un manojo, de modo que los ingredientes no se esparzan. **Córtelos en 3-4 cm antes de su uso. Cuando vaya a exprimir una gran cantidad de alimentos, repita el proceso "Extracción de 1 kg, desmontaje y lavado"** ※ La espinaca genera muchas burbujas al exprimirla, lo que dificulta extraer su zumo. Utilice exclusivamente una cantidad mínima del zumo multifrutas.
Frutas con piel gruesa	**Granada, etc.**	Retire la piel y corte la pulpa en tamaños que entren por la boquilla del depósito. Retire las semillas que no puedan masticarse con los dientes.
Frutas con semillas grandes	**Caqui, albaricoque, melocotón, etc.**	En el caso de frutas y verduras que contengan una semilla dura y de gran tamaño imposibles de masticar con los dientes, como el melocotón, retire la semilla y utilice solamente la pulpa. Corte los ingredientes en tamaños que entren por la boquilla del depósito.
Frutos secos y judías	**Almendras, nueces, habas en remojo, etc.**	No utilice frutos secos sin estar mezclados con frutas y verduras. En primer lugar, vierta una mezcla de frutas y verduras y añada gradualmente los frutos secos. En el caso de las habas, póngalas en remojo en agua durante un día antes de su uso. Para preparar zumo de habas, añada agua y las habas con una proporción de 1:1.
Filtro para zumo prohibido (frutas blandas)	**Plátanos, fresas, kiwis, tomates, tomates cherry, mangos, piña, etc.**	**No utilice el filtro para zumos en esta extracción. Utilice el filtro para batidos.**

04 /Filtro para batidos (naranja)



①Alas del filtro para batido: Se utilizan para fijar el filtro a la cámara. Fije las alas a las ranuras de la cámara durante el montaje.

- **Utilice esta pieza para exprimir el zumo de frutas blandas y frutas que contengan mucha pulpa y fibra.**
- Clasificación de filtros: El filtro para batidos es ligero y es de color naranja.

Encontrará una marca distintiva en el ala [S].

- Consulte la siguiente tabla de frutas extraíbles y la preparación de cada ingrediente.

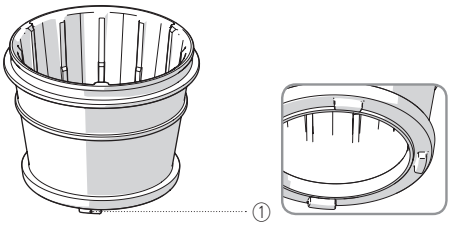
Cítricos	**Pomelo, naranja, limón, etc.**	Retire la piel y corte la pulpa en tamaños que entren por la boquilla del depósito. Asegúrese de haber retirado la semilla no comestible antes de introducir los ingredientes.
Frutas con piel gruesa	**Pitahaya, melón, piña, sandía, etc.**	Retire la piel y corte la pulpa en tamaños que entren por la boquilla del depósito. Asegúrese de haber retirado la semilla no comestible antes de introducir los ingredientes.
Frutas con semilla/uvas	**Melocotón blando, caqui blando, manzana madura, uva, ciruela, cereza, etc.**	Asegúrese de haber retirado la semilla en frutas de semilla dura, imposible de masticar con los dientes, y de frutas y verduras de semilla grande, como el melocotón. Prepare solamente la pulpa, y corte los ingredientes con un tamaño que entre por la boquilla del depósito. Separe cada uva del racimo. Si el ingrediente estuviera demasiado blando, no lo exprima solo, mézclelo una pequeña cantidad de otros alimentos.
Frutas blandas y verduras	**Baya, tomate, tomate cherry, piña, etc.**	Lave los alimentos minuciosamente y córtelos en tamaños que entren por la boquilla. Retire el tallo en las frutas y verduras con tallo.
	Fresa, kiwi, mango, etc.	Retire la piel y los pedículos. Al utilizar un único material para exprimir el zumo, introduzca la pieza de material duro, como la verdura de fibra dura o la manzana/zanahoria, antes de añadir el material blando.
	Plátano	**Añada solamente una cantidad mínima de otros ingredientes para prepara un zumo multifrutas.** Retire la piel con cuidado y córtelo en 3~4 cm para que entre por la boquilla.

* Como referencia, seleccione los ingredientes con precaución si tiene algún tipo de alergia.
* Consulte la guía de preparación de ingredientes, elija el filtro adecuado para cada alimento. Puede derramarse el zumo o podría averiarse el producto.

*** Ingredientes prohibidos: La inserción de estos ingredientes puede provocar daños o fallos.**

- Ingredientes no aptos para la extracción de su zumo, como semillas de sésamo, granos de café, cortezas de árbol, pimienta china
- Ingredientes hervidos (patatas, batatas, calabazas dulces, castañas), lochas, anguilas, gambas, caracoles, calamares, pescado salado, etc.
- Frutas encurtidas en licor, miel, azúcar, etc. (Como uvas, frambuesas coreanas, moras, etc.) y encimas (herbáceas, pinos, etc.)
- Ingredientes que no producen zumo según las propiedades de los alimentos, como tilos, aloe, cactus, bellotas, etc. (Póngase en contacto con el centro de atención al cliente y solicite información acerca de los ingredientes que se utilizan con fines de extracción. Le responderemos con todo detalle.)
- No utilice la máquina para triturar cereales.
- Hielo de agua congelada (deberá evitarse su uso en el filtro para zumo y helado)

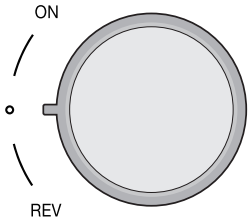
05 /Filtro para helado



① Tope guía:
Al colocar el filtro para helado en la cámara, utilice la ranura de la misma y encaje las guías por completo con el filtro.

- **Se utiliza para preparar granizados, batidos y helados con frutas congeladas.**
- El filtro para helado se usa sin el filtro externo.
- Pique frutas hasta un máx. de 2 cm y congélelas antes de su uso.
- Asegúrese de retirar la semilla antes de la extracción en el caso de frutas con semilla dura imposible de masticar con los dientes.
- No utilice el aparato para machacar o picar el hielo formado con el agua y cualquier otro ingrediente.
- El aparato podría detenerse en caso de que añada demasiados alimentos de forma simultánea o trozos de tamaño excesivo. Añade una cantidad reducida de ingredientes.
- Al exprimir frutas ligeramente descongeladas, el zumo podría derramarse por la salida de la pula/helado. (Es habitual, no se trata de un fallo.)
- Consulte la siguiente tabla de frutas extraíbles y cómo prepararlas. (Añadir en cantidades mínimas)

Frutas con piel gruesa	**Sandía, melón, etc.**	Retire la piel y corte la pulpa en tamaños que entren por la boquilla del depósito y congele.
Frutas con semillas	**Mango, melocotón, uvas, etc.**	Utilice solamente frutas congeladas sin semillas. Asegúrese de haber retirado las semillas y congelado la fruta previamente, en caso de frutas con semillas imposibles de masticar con los dientes, como mangos, melocotones y limones. Seleccione uvas sin semillas y congélelas antes de su uso.
Frutas blandas y verduras	**Plátano, fresa, kiwi, tomate, tomate cherry, etc.**	Retire la piel del plátano y el kiwi con cuidado y corte la fruta en 3-4 cm para que entre por la boquilla. Retire el tallo del tomate cherry, la fresa, etc. y congele las frutas antes de su uso.

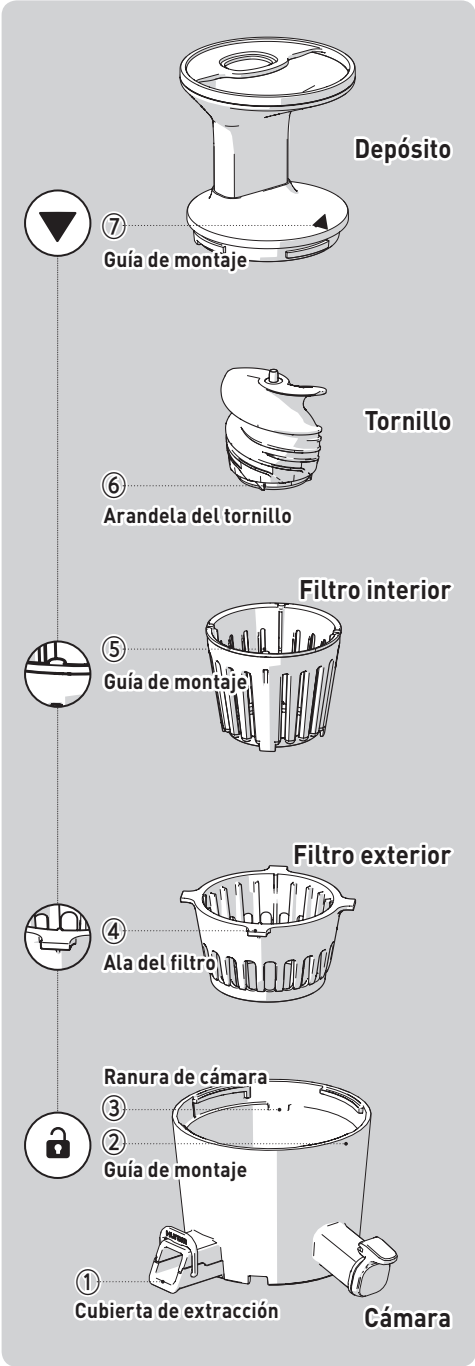


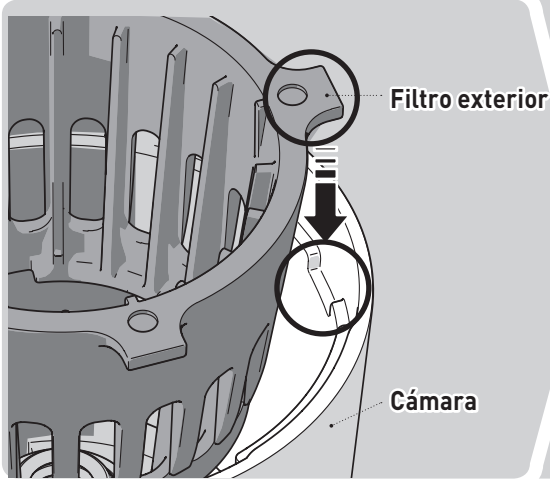
06 /Dial de potencia

Accione el interruptor hacia abajo o arriba para encender el aparato, detenerlo o activar la marcha atrás.

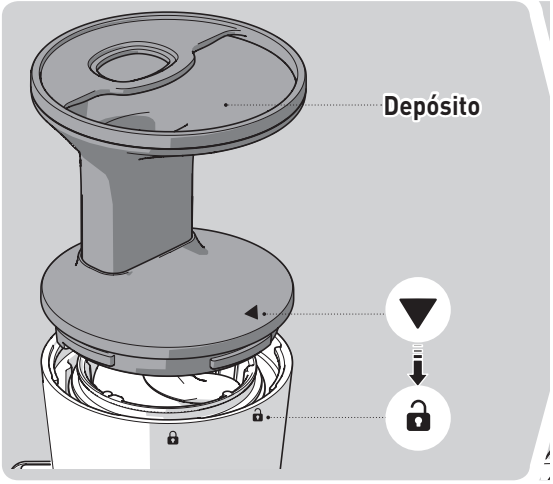
[ON] : Encendido: se utiliza para accionar el aparato y exprimir el zumo.
[O] : Stop: se utiliza para detener el aparato.
[REV] : Reverse (marcha atrás): se utiliza para reducir la presión del interior de la cámara mediante el empuje de los ingredientes cuando la máquina se detiene o en caso de haber añadido demasiados alimentos. (En funcionamiento exclusivo al apretar el dial. Se detiene al soltar la mano.)

MONTAJE DEL JUEGO DE CÁMARAS PARA ZUMOS





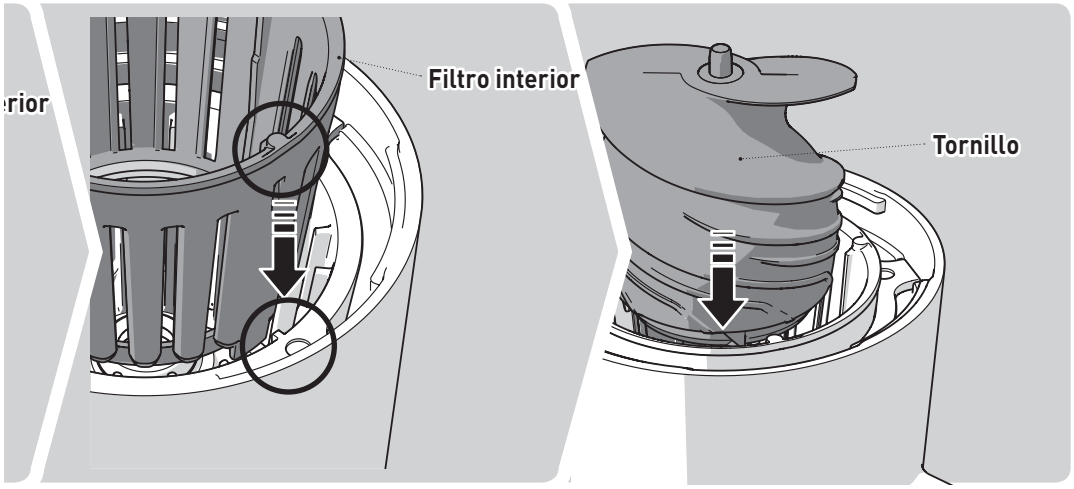
01 Ajuste las alas del filtro exterior (④) con las ranuras de la cámara (③).



04 Monte el depósito y la cámara ajustando la marca del depósito [▼] (⑦) a la marca de la cámara [🔒].

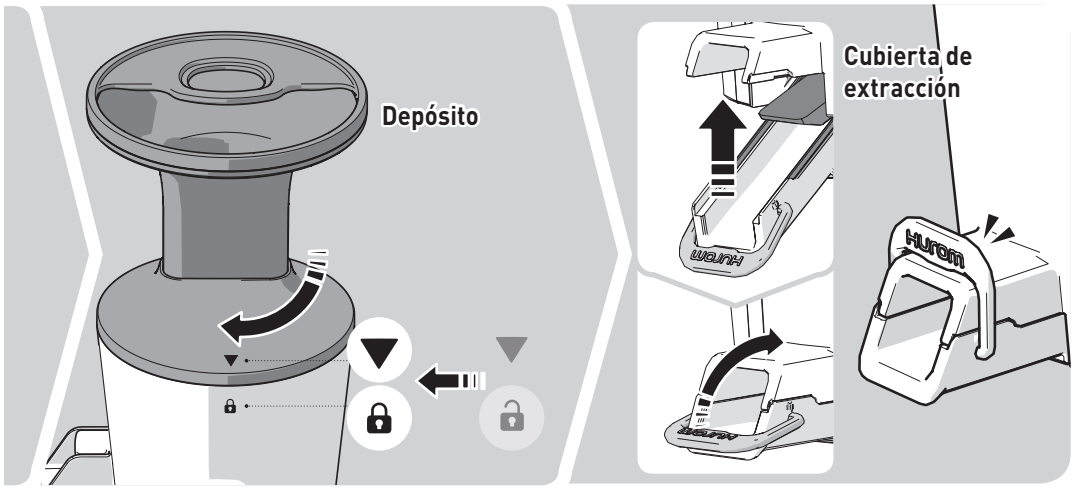
El depósito no se cerrará en caso de no haber montado correctamente las piezas internas.

 ※ Guía de montaje con la parte principal en pág. 60.



02 Coloque el filtro interior de modo que encaje con el filtro exterior de la cámara.
Encaje los puntos de conexión (⑤) del filtro interior y las alas del filtro exterior (④) durante el montaje de las piezas.

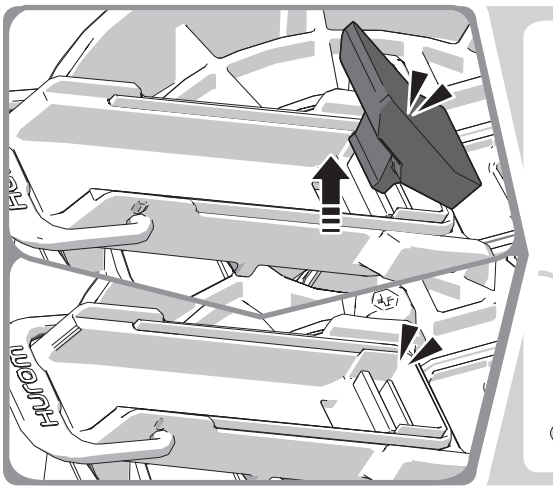
03 Coloque el tornillo en el montaje en 02.
Asegúrese de que la arandela del tornillo (⑥) esté correctamente colocada debajo del tornillo antes de montar las piezas.



05 Gire el depósito en el sentido de las agujas del reloj, por encima de la marca [🔒] de la cámara.
El depósito no se cerrará en caso de que haya piezas internas que no se hayan montado correctamente.

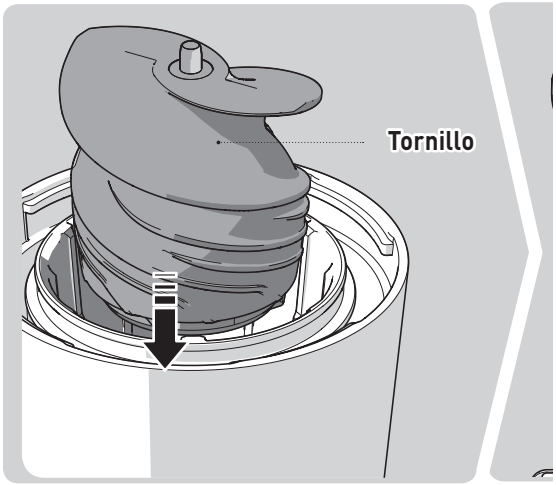
06 Asegúrese de que la cubierta de extracción (①) de la cámara esté correctamente cerrada.
1. Cierre la cubierta de extracción y fíjela con la grapa.
2. Si la arandela no está correctamente montada o la palanca no está cerrada como corresponde, dicha palanca puede abrirse o puede derramarse zumo durante la extracción.

MONTAJE DEL JUEGO DE CÁMARAS PARA HELADOS



01 **Retire la arandela de extracción de la cubierta.**
1. Al preparar helado, retire la arandela de extracción.
2. No retire la arandela de sellado.

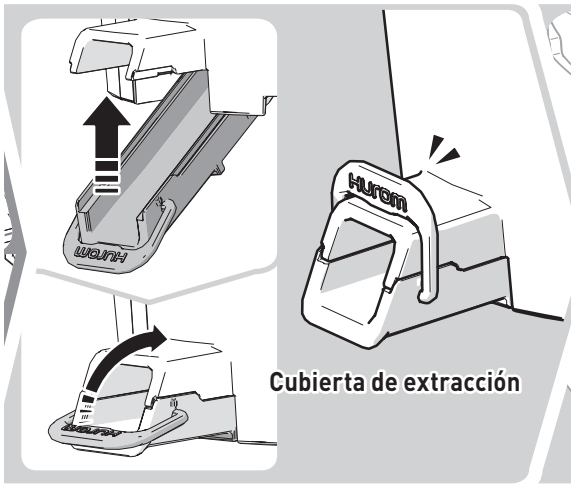
02

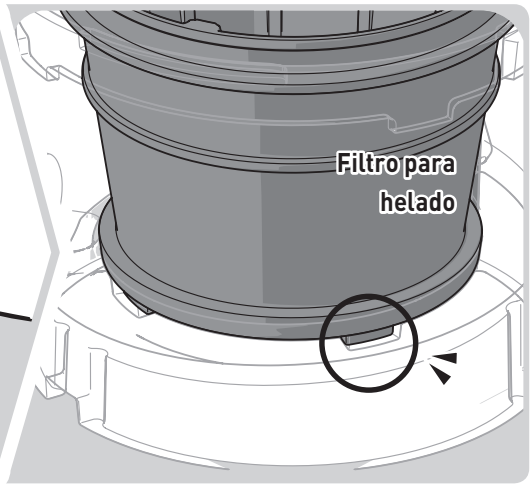


04 **Coloque el tornillo en el montaje en 01.**
Asegúrese de que la arandela del tornillo (④) esté correctamente colocada por debajo del tornillo antes de montar las piezas.

05

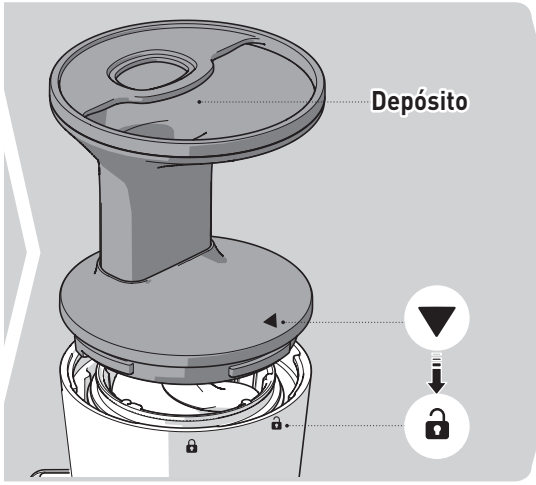
 ※ Guía de montaje con la parte principal en pág. 60.

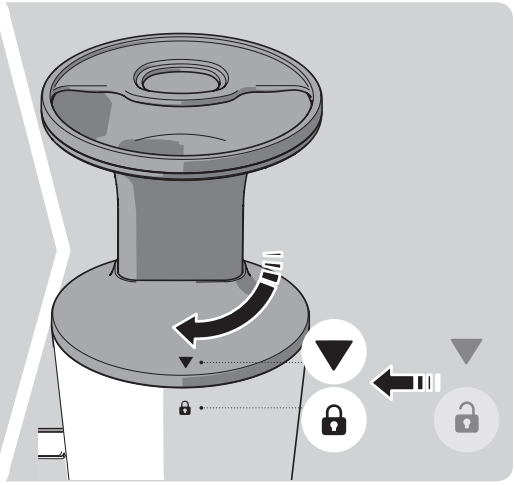




02 Asegúrese de que la cubierta de extracción (①) de la cámara esté correctamente cerrada.
1. Cierre la cubierta de extracción y fíjela con la grapa.
2. Si la arandela no está correctamente montada o la palanca no está cerrada como corresponde, dicha palanca puede abrirse o puede derramarse zumo durante la extracción.

03 Coloque el filtro para helado en la cámara.
Desplace el filtro hacia derecha e izquierda hasta que el tope del filtro encaje en la ranura situada en el fondo de la cámara (③).

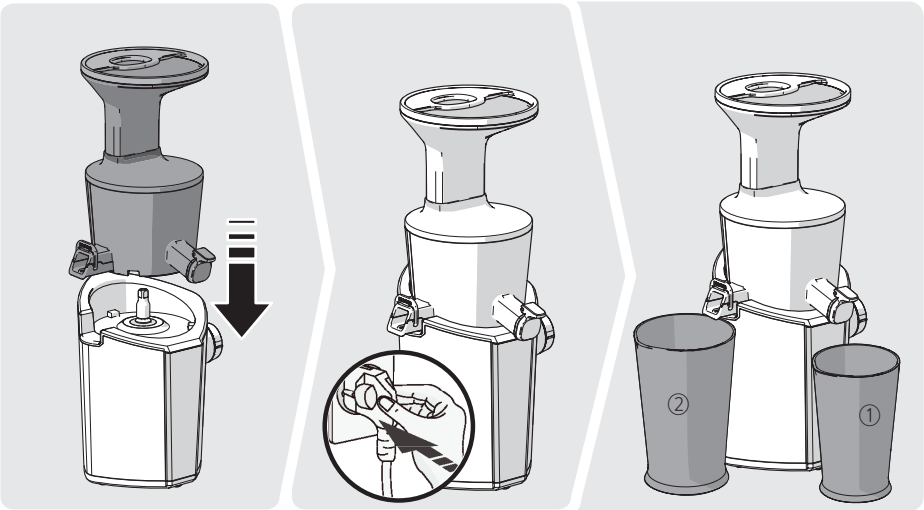




05 Haga coincidir la marca [▼] (⑤) del depósito y la marca [🔒] (②) de la cámara al montar las piezas.
El depósito no se cerrará en caso de que haya piezas internas que no se hayan montado correctamente.

06 Gire el depósito en el sentido de las agujas del reloj, por encima de la marca [🔒] de la cámara.
El depósito no se cerrará en caso de que haya piezas internas que no se hayan montado correctamente.

60 INSTRUCCIONES DE MONTAJE: JUEGO DE CÁMARAS Y PARTE PRINCIPAL



01 Ajuste el juego de cámaras a la parte principal.

02 En primer lugar, monte el juego de cámaras y parte principal y después, enchufe el cable de alimentación con las manos secas.

03 Coloque el vaso de zumo (①) y el vaso de pulpa (②) al exprimir el zumo.

Coloque el vaso (②) debajo de la salida de pulpa al preparar helado.

El helado sale por la salida de pulpa/helado.

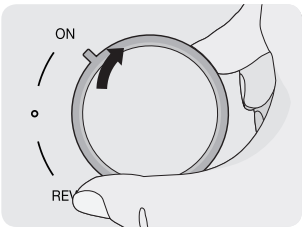
¡Compruebe el montaje!

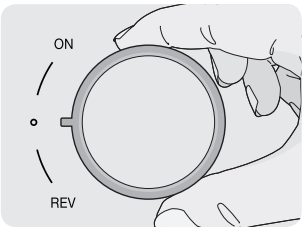
- ☑ **Compruebe si ha colocado el filtro seleccionado**
  El zumo no se exprimirá correctamente en caso de que el filtro no se ajuste al ingrediente.
- ☑ **Compruebe que el depósito esté correctamente cerrado.** Puede provocar lesiones o fallos.
- ☑ **Compruebe que la tapa del zumo esté cerrada.**
  Manténgala cerrada hasta que proceda a servir el zumo.
- ☑ **Compruebe que el juego de cámaras esté correctamente montado.**
  El helado sale por la salida de pulpa/helado. Al preparar helado, retire la arandela de extracción.
- ☑ **Asegúrese de que la arandela de extracción/arandela de sellado/grapa de cubierta de extracción estén correctamente montadas.**
  En caso de que la cubierta de extracción no esté correctamente cerrada, o el montaje de la arandela no sea correcto, el zumo podría derramarse durante la extracción.

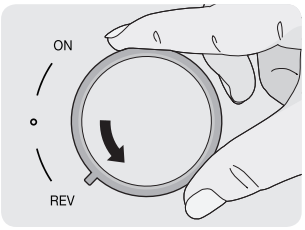
61 CÓMO UTILIZAR EL DIAL DE POTENCIA /CUÁNDO DEJAN DE FUNCIONAR LOS TORNILLOS

Uso del dial de potencia

① Gire el interruptor hacia arriba (en el sentido de las agujas del reloj) para la "Extracción", en el medio para activar el "Stop" y hacia abajo para la "Marcha atrás" (en sentido contrario a las agujas del reloj).
② Por motivos de seguridad, el aparato no se detendrá de inmediato pero la velocidad se ralentizará para detenerse cuando sitúe el dial en Stop [O] .
③ La función de marcha atrás [REV] se activa cuando pulsa el dial con [REV]. (Se detiene al retirar la mano.)





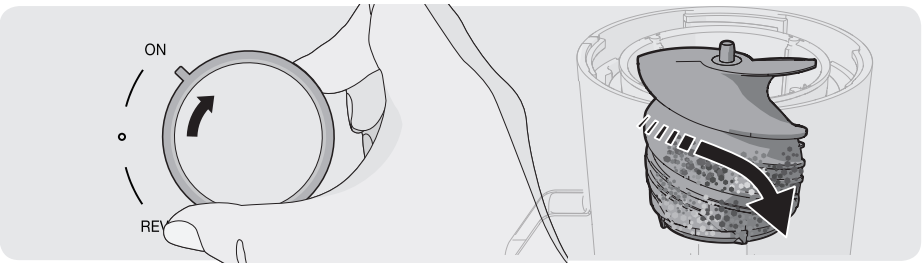


Topes de tornillos en uso

* El tornillo podría detenerse si añade demasiados ingredientes o lo hace demasiado rápido.
* Si el aparato no continúa en funcionamiento después de haber solucionado los problemas, apáguelo y póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Dahlert.

1 Gire el dial de potencia hacia la dirección [REV] y púlselo durante 3~5 segundos (en dirección contraria a las agujas del reloj) y suéltelo. Repita este proceso 2-3 veces.

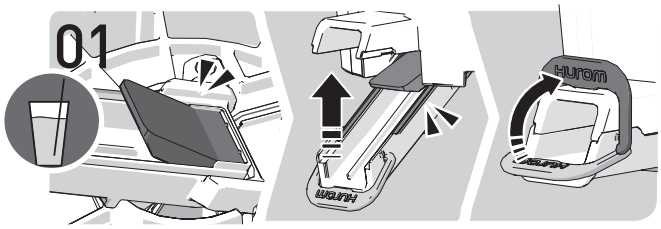
Gire el dial de potencia hacia la dirección [REV] y púlselo durante 3~5 segundos (en dirección contraria a las agujas del reloj) y suéltelo. Repita este proceso 2-3 veces.

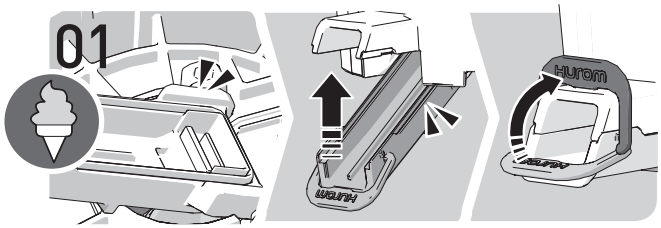


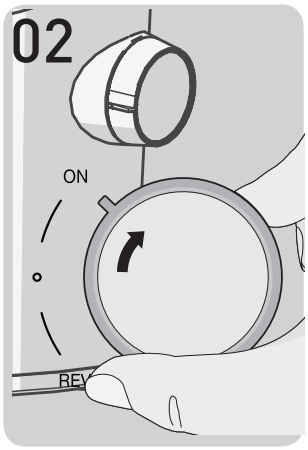
2 Cuando la marcha atrás se detiene por completo, gire el dial de potencia a [ON] (en dirección a las agujas del reloj) para que funcione el aparato.

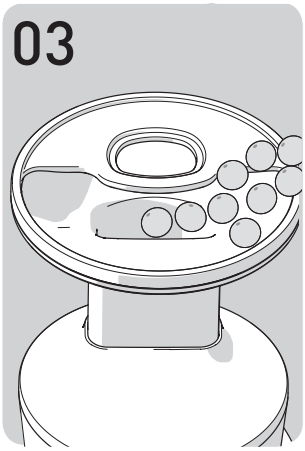
Al girar al dial de potencia en la dirección de [ON] o [REV], asegúrese de que el tornillo se detenga por completo antes de girar el dial en la dirección deseada.

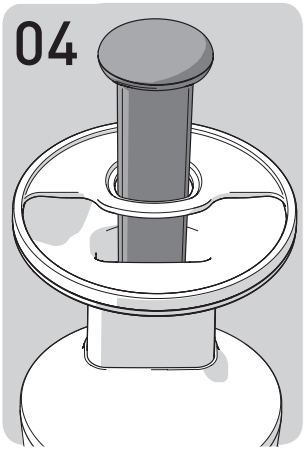
MODO DE USO: PREPARACIÓN DE ZUMO/HELADO

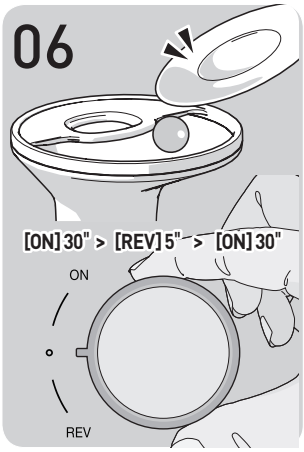


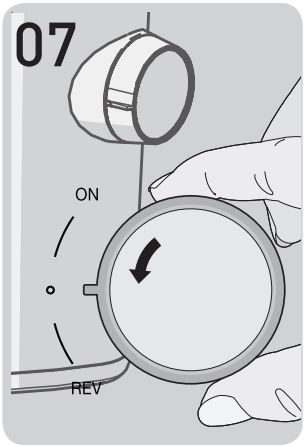


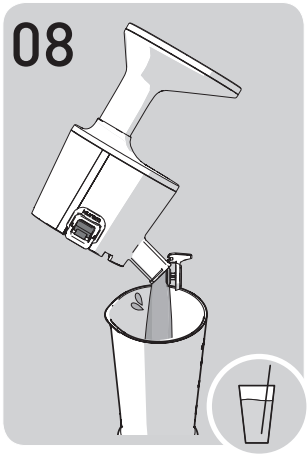












MODO DE USO: ZUMO/HELADO

01 Asegúrese de que la cubierta de extracción y la tapa del zumo de la cámara estén correctamente cerrados.

① Aunque la cubierta de extracción esté cerrada, la pulpa se retirará. La velocidad y la cantidad de pulpa extraída pueden ser diferentes dependiendo de los ingredientes utilizados.

Al exprimir zumo: Después de asegurarse de que la arandela de extracción y la arandela de sellado estén correctamente montadas, cierre la cubierta de extracción.

Al preparar helado: Retire la arandela de extracción de la cubierta

① No retire la arandela de sellado.

02 Gire el dial de potencia en la dirección [ON] (en dirección a las agujas del reloj).

① Escuchará un "clic" al girar el dial cuando el juego de cámaras y el motor encajan.

② Asegúrese de que el juego de cámaras y la parte principal estén correctamente montados.

03 Añada los ingredientes lentamente a la boquilla.

04 Si los ingredientes no se añaden con precaución o se quedan atascados en la boquilla, utilice el empujador para presionar los ingredientes.

① No utilice las manos ni ninguna herramienta diferente al empujador. De ser así, podría provocar daños en el producto o lesiones personales.

② Si el aparato se detiene durante su uso debido a una sobrecarga, gire el dial a [REV] (en dirección contraria a las agujas del reloj) para activar la marcha atrás.

05 Cuando comienza a llenarse la cámara de zumo, abra la tapa del zumo para retirarlo.

① La cámara puede llenarse de zumo rápidamente, dependiendo de las propiedades de los ingredientes. Asegúrese de que el zumo no se derrame.

② Mantenga la tapa del zumo abierta durante la extracción en el caso de utilizar ingredientes que generen burbujas, como el repollo o la manzana.

③ El helado se extrae desde la salida para helado.

06 Después de exprimir los últimos ingredientes, accione el aparato en el siguiente orden: "30 segundos de rotación normal > 5 segundos de rotación en marcha atrás > 30 segundos de rotación normal."

① Exprime los ingredientes lentamente para extraer el zumo y necesita tiempo suficiente para exprimir el zumo de los últimos ingredientes.

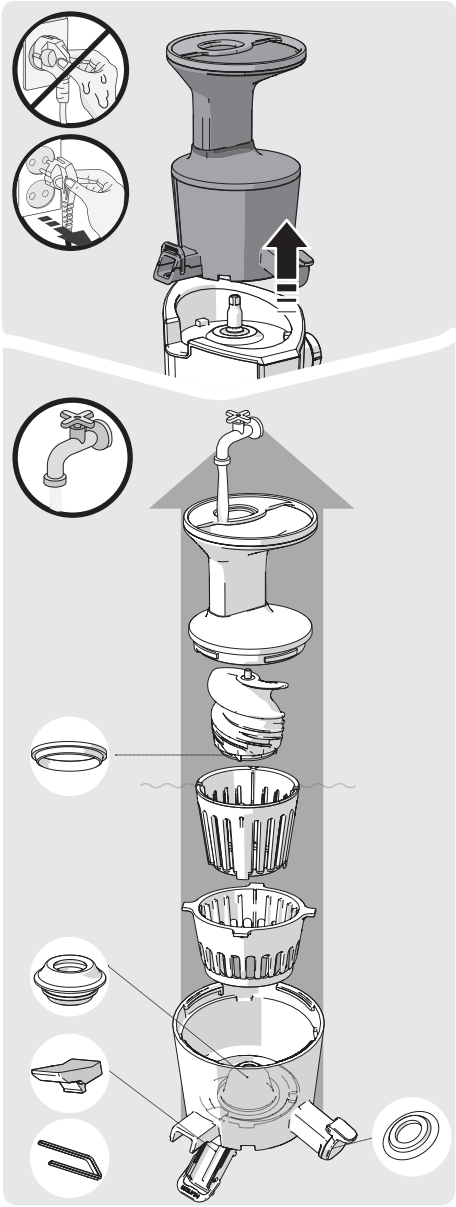
② En caso de que la pulpa restante se retire de forma adicional con el aparato tras la extracción, conviene retirar el depósito y lavar las piezas.

07 Cuando se finalizan la extracción y retirada de la pulpa, gire el dial a la dirección [O] (en dirección a las agujas del reloj) para detener el aparato.

① Por motivos de seguridad y rendimiento, el aparato se detendrá por completo en 3-4 segundos, este tiempo es necesario aunque el dial de potencia esté en [O].

08 Si hay restos de zumo/helado en la cámara, retírelos inclinando la cámara hacia delante.

① El zumo podría permanecer dentro de la cámara en caso de zumos espesos, como el del tomate.



※ Después de finalizar el funcionamiento por completo del aparato, desconecte el cable de alimentación con las manos secas. El motor se detendrá lentamente, aunque haya detenido el aparato. Separe el juego de cámaras unos 3 segundos después de haber detenido la licuadora por completo.

01 Retire el juego de cámaras de la parte principal. Gire el depósito para abrirlo y elévelo para desmontar la unidad.

02 Utilice un cepillo de limpieza y lave el juego de cámaras con agua del grifo.

03 Para lavar la cámara, abra la palanca y la tapa para zumos.

04 Limpie la parte principal con una toalla seca o paño suave.

05 En el caso de arandelas de silicona, retire y lávelas después de su uso.
(Arandela del tornillo, arandela de la tapa para zumo, arandela de palanca, arandela de la cámara)

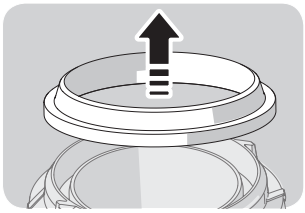
06 Vierta bicarbonato de sodio, ácido cítrico o vinagre en la mezcla de agua durante 30 minutos para proceder a la esterilización.

※ Si no limpia la unidad inmediatamente después de su uso, la pulpa podría secarse y adherirse a la unidad. Esto dificultaría el desmontaje y la limpieza, además de provocar deterioros en el rendimiento. No lave el aparato con agua caliente ni hirviendo, ni con estropajos rizo, material abrasivo, disolventes para el fregadero, ni cualquier otra herramienta afilada de limpieza. No introduzca el aparato en el lavavajillas ni en la secadora. Después de su lavado, séquela a fondo y guárdelo en un lugar limpio.

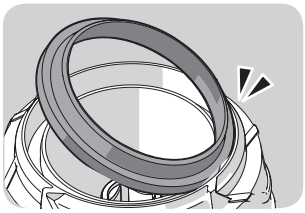
DESMONTAJE Y LAVADO DE COMPONENTES DE SILICONA

(La arandela es un consumible, por lo que recomendamos cambiarlos cada 6 meses ~ 1 año. Puede adquirir los componentes en el centro de atención al cliente.)

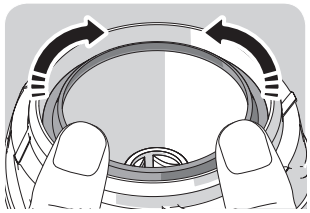
Montaje y desmontaje de la arandela del tornillo
(La arandela podría dañarse en caso de que no esté montada como corresponde)



01 Gire el tornillo y tire para retirarlo, como si estuviera pellizcándolo.

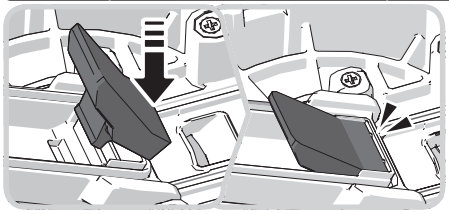


02 Después de su lavado, presione la arandela de modo que la parte estrecha esté orientada hacia el exterior.

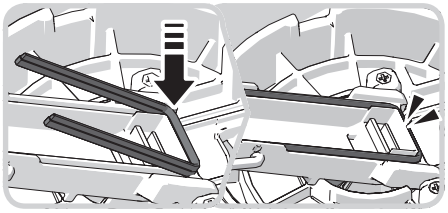


03 Coloque la arandela en la base del tornillo y presione, de modo que no se caiga.

Montaje y desmontaje de la arandela de extracción/arandela de sellado
(El zumo podría derramarse en caso de que no esté montada como corresponde)



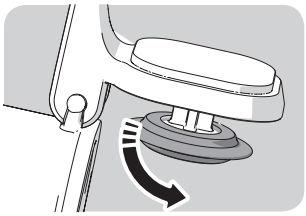
01 Sostenga la arandela y retírela con cuidado.



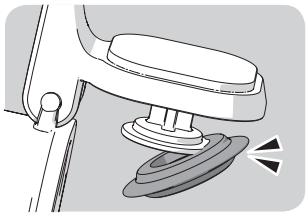
02 Introduzca uno de los extremos y, a continuación, colóquelo.

03 Introduzca el resto de piezas y colóquelas con firmeza.

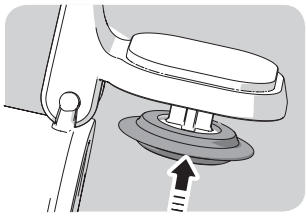
Montaje y desmontaje de la arandela de la tapa para zumo de la cámara
(El zumo podrá derramarse en caso de que no se haya montado correctamente.)



01 Retire la arandela tirando hacia el exterior.

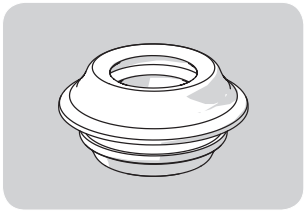


02 Después de su lavado, encaje un lado de la arandela como un gancho.

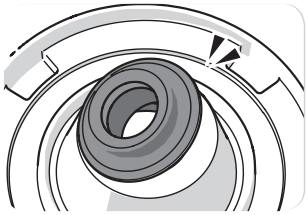


03 Encaje el resto y ejerza presión alrededor del borde.

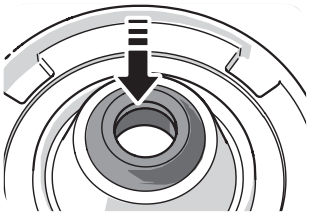
Montaje y desmontaje de la arandela de la cámara
(El zumo podrá derramarse en caso de que no se haya montado correctamente.)



01 Retire la arandela tirando hacia el exterior de un lado.



02 Después de su lavado, atraviese un lado por la perforación de la cámara como si de un gancho se tratara, y compruebe la parte superior e inferior de la arandela.



03 Empuje el resto de la pieza de modo que no quede ninguna parte plegada.

ANTES DE SOLICITAR UNA REPARACIÓN

Compruebe lo siguiente antes de solicitar una reparación. En caso de cualquier solicitud o servicio de seguimiento, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o nuestra página web http://www.dahlert.com. Compruebe el número del fabricante o del código de barras al solicitar piezas o cualquier servicio de seguimiento.

1. Escucho un clic al iniciar el aparato.	**Cuando el tornillo encaja en el motor, se produce un sonido. No tiene ninguna implicación en el uso.**	
2. Escucho un sonido chirriante	**Este sonido se produce por la fricción entre la arandela del tornillo y la cámara. Es normal.**	
3. La parte principal no funciona de forma autónoma.	**Asegúrese de que el juego de cámaras y la parte principal estén correctamente montados. Asegúrese de que esté apagado al montar/desmontar el producto.**	
4. Por favor, alinee los sensores de seguridad.	**Asegúrese de que estén montados en conformidad con la guía de montaje. Asegúrese de que esté apagado al montar/desmontar el producto.**	
5. No funcionará.	**Compruebe que el cable de alimentación esté correctamente conectado.**	Es posible que el aparato no funcione tras un uso prolongado (30 minutos o más). El aparato funcionará con normalidad tras el enfriamiento de la parte principal (motor).
	Compruebe que el depósito esté correctamente ajustado.	El aparato no funcionará si el vaso no está ajustado correctamente. Solamente funcionará cuando el icono de bloqueo de la cámara encaje con el icono del triángulo de la cubierta.
	Compruebe si el producto ha sido montado según el orden correspondiente.	Consulte la guía de montaje pág. 56~60
6. El aparato se detiene durante el funcionamiento habitual.	**¿Ha introducido cargas pesadas o ingredientes de gran tamaño en el aparato?**	Consulte la pág. 61 del manual y siga la guía de uso del botón [REV].
7. El tornillo está roto o tiene arañazos.	**El tornillo tiene partes rotas o arañadas en la parte superior. Además de las marcas rectas de moldeo en la parte superior y en los lados del tornillo, también cuenta con una marca curva que se produce al moldear cualquier tornillo. Es algo habitual y no tiene ningún tipo de influencia en el uso.**	
8. El zumo se derrama por la salida inmediatamente después de añadir los ingredientes.	**Dependiendo de los ingredientes utilizados, el zumo podría derramarse por la salida de la pulpa. No se trata de ningún defecto, sino que viene determinado por las propiedades del ingrediente y la fuga se detendrá cuando el aparato esté en funcionamiento. Póngase en contacto con el centro de atención al cliente en caso de que el zumo se derrame continuamente.**	
9. Se derrama zumo de la zona superior de la parte principal.	**¿Ha añadido demasiados ingredientes? Si sigue derramándose zumo de la zona superior de la parte principal, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.**	En caso de que haya añadido más ingredientes que los admitidos en la cámara, el zumo podría derramarse entre el depósito y la cámara. Cuando exprima una gran cantidad de alimentos, asegúrese de abrir la palanca y la tapa del zumo tantas veces como sea necesario para retirar el contenido del interior. Si se detecta algo de agua o zumo en la parte principal, elimínela de inmediato.
	¿Está montada correctamente la arandela de la cámara?	El zumo se derramará si la arandela de la cámara está colocado en dirección incorrecta o no está correctamente colocada Compruebe que la arandela de la cámara esté correctamente montado.
10. El depósito no se abrirá.	**Es posible que quede mucha pulpa en el interior.**	Si se retira la pulpa restante al encender el aparato, o la licuadora se gira dos o tres veces en marcha atrás durante 10 segundos, el depósito se abrirá correctamente.
	¿Ha añadido sustancias extrañas o sólidas (semillas duras, como la semilla del caqui)?	Si añade cualquier sustancia extraña o sólida a la cámara, el funcionamiento en marcha atrás puede provocar averías. Póngase en contacto con el centro de atención al cliente para solicitar un servicio de reparación.
11. La cámara se tambalea (durante la extracción).	**El aparato puede tambalearse ligeramente debido a la energía cinética del motor de la parte principal. La extracción de diferentes ingredientes puede generar diferentes grados de movimiento, dependiendo de las propiedades de los ingredientes (duros o blandos). Es habitual, ya que el movimiento viene generado por el tornillo de rotación y no se considera un problema. Puede parecer que se desplaza con mayor intensidad al exprimir zumo de ingredientes duros (por ejemplo, zanahoria/patata/rabanito/remolacha/colinabo, etc.) en comparación con la extracción de ingredientes blandos y acuosos.**	
12. La pulpa se elimina aunque la cubierta de extracción esté cerrada.	**La pulpa se elimina siempre aunque cierre la palanca. La cantidad y velocidad de extracción puede variar dependiendo de los ingredientes utilizados.**	

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS/GARANTÍA

Especificaciones del producto

Nombre del producto	Licuadora de baja velocidad Dahlert	**Funcionamiento nominal**	Menos de 30 minutos
Nombre del modelo	DT-SJ-19	**Longitud de cable por hora**	1.4 m
Voltaje nominal	230 - 240 V	**Motor**	Motor monofásico de inducción
Frecuencia nominal	50 Hz	**Fusible**	250 V 5 A
Consumo eléctrico nominal	150W La eficiencia energética es baja con un consumo de potencia elevada (W).	**Peso**	5.5 kg
RPM	43 RPM	**Dimensiones**	An 223 mm/la. 232 mm/al. 458 mm

Garantía legal

Nombre del producto Nombre del cliente Nombre del modelo

Fecha de compra del proveedor Número de serie del fabricante

Dirección

Importante: Rellene este formulario y envíeselo a su distribuidor local donde adquirió el electrodoméstico para una mayor protección de su compra, y conserve el recibo original.

Por la presente, se certifica que la licuadora de baja velocidad Dahlert está cubierta por la garantía de Dahlert y que esté libre de averías en la fabricación del material y de la mano de obra.

Dahlert ofrece garantía legal de un (1) año a partir de la fecha de compra al comprador original. La cobertura es válida exclusivamente con el comprobante de la compra de un distribuidor local autorizado.
(Sin garantía internacional disponible)

La presente garantía no se aplica a daños causados por accidente, uso erróneo, uso comercial, alteraciones, fallos relacionados con el seguimiento de las instrucciones de funcionamiento, o daños causados por piezas o servicios no autorizados por Dahlert. Todas las averías provocadas durante el transporte deberán reclamarse al transportista. Dahlert renuncia a cualquier responsabilidad derivada de los daños resultantes de pérdidas accidentales causadas por el uso de este aparato.

Compruebe que la parte inferior de su producto Dahlert lleve una pegatina con un código de barras. Esta pegatina con código de barras le ayudará a verificar que es un producto auténtico Dahlert y a identificar la fecha de fabricación. La garantía del fabricante de Dahlert no cubre los productos con códigos de barras dañados o si falta la pegatina. Deberá inspeccionar los productos en el momento de su recepción.

Póngase en contacto con nuestro centro de servicio de atención al cliente en caso de servicio o asistencia con cualquier problema técnico.

Fabricante: Dahlert
Sitio web de Dahlert: www.dahlert.com

Mode d'emploi
(Uniquement pour un usage domestique / Garantie comprise)
| DT-SJ-19

AVANT DE LIRE LE MODE D'EMPLOI

1. Lisez les 'Mesures de sécurité' (p. 68~71) et utilisez l'appareil correctement.
2. Après avoir lu le mode d'emploi, veuillez le conserver dans un endroit adapté pour vous y référer ultérieurement.
3. N'utilisez pas l'appareil à l'étranger avec une alimentation en courant et une tension différentes.
4. Nous nous réservons le droit de procéder à des améliorations de la qualité sans notification préalable.

SOMMAIRE

68 Mesures de sécurité

71 Précautions pendant le service

72 Pièces et accessoires

76 Détails sur les composants

78 Montage de l'ensemble du réservoir à jus

80 Monter l'ensemble du réservoir à glace

82 Comment procéder au montage : Ensemble du réservoir et corps principal

83 Utiliser le bouton d'alimentation / Lorsque la vis de butée est en service

84 Comment utiliser l'appareil

86 Séparation et lavage / Démonter et laver les composants en silicone

88 Avant de faire une demande de réparation

89 Spécifications du produit / Garantie

MESURES DE SÉCURITÉ

01 Vous devez lire les <Mesures de sécurité>
02 Vous devez vous conformer aux <Mesures de sécurité>
03 Les mesures de sécurité sont classées comme suit.

Avertissement

Le non-respect des exigences figurant sur l'étiquette peut provoquer des blessures, voire la mort.

- **NE BRANCHEZ ET DÉBRANCHEZ PAS AVEC DES MAINS HUMIDES.** Cela pourrait provoquer une électrocution ou des blessures.

- **N'UTILISEZ PAS D'AUTRE TENSION QUE 230 - 240 V AC.**
Cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des performances anormales. Si la puissance diffère, cela peut raccourcir la durée de vie du moteur ou provoquer une panne.

MESURES DE SÉCURITÉ

• **RACCORDEZ LE CABLE DE BRANCHEMENT CORRECTEMENT ET INSÉREZ-LE FERMEMENT DANS UNE PRISE MURALE.** Il pourrait provoquer une électrocution ou un incendie.

• **SI LE CABLE DE BRANCHEMENT EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ETRE REMPLACÉ PAR LE SERVICE DU FABRICANT OU UNE PERSONNE SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE.** Si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer une électrocution ou un incendie.

• **NE DÉMONTEZ JAMAIS LES PARTIES DE L'ENSEMBLE DU RÉSERVOIR ET N'INSÉREZ JAMAIS DE SUBSTANCES ÉTRANGÈRES DANS LA SORTIE DE JUS ET LA SORTIE DE LA PULPE PENDANT QUE LA CENTRIFUGEUSE EST EN SERVICE.** Il peut provoquer des blessures, des accidents ou des incidents.

• **NE METTEZ PAS LA MACHINE EN SERVICE LORSQUE QUE LE CABLE D'ALIMENTATION, FIL EST CASSÉ OU ENDOMMAGÉ OU LORSQUE LA PIÈCE ENFICHABLE EST LACHE.** Il pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des blessures.

• **NE PAS MOUILLER OU ASPERGER DE L'EAU SUR LE CORPS PRINCIPAL.** Faites attention à ne pas laisser de liquides ou d'autres substances pénétrer dans l'interrupteur de l'appareil.

• **N'UTILISEZ PAS LE BOUTON D'ALIMENTATION AVEC DES MAINS HUMIDES.** Il pourrait provoquer une électrocution ou un incendie.

• **POUR VOTRE SÉCURITÉ, METTEZ L'APPAREIL À LA TERRE. (ASSUREZ-VOUS D'UTILISER LA PRISE DE COURANT AVEC LE RACCORD À LA TERRE.) NE RELIEZ JAMAIS CET APPAREIL À UNE CONDUITE DE GAZ, UN TUYAU D'EAU EN PLASTIQUE, UNE LIGNE TÉLÉPHONIQUE, ETC.**
Cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie, un dysfonctionnement ou une explosion.

• **NE DÉMONTEZ JAMAIS L'ENSEMBLE DU RÉSERVOIR PENDANT LE SERVICE ET N'INSÉREZ PAS LES DOIGTS, DES CORPS ÉTRANGERS COMME DES FOURCHETTES, CUILLÈRES, ETC. DANS LA GOULOTTE DU TRÉMIE OU LA SORTIE À JUS.** Cela pourrait provoquer des blessures, des accidents ou une panne.

• **LES APPAREILS PEUVENT ETRE UTILISÉS PAR DES PERSONNES AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES SI ELLES SONT SURVEILLÉES OU SI ELLES ONT RECU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE FACON SURE ET SI ELLES COMPRENNENT LES RISQUES AFFÉRENTS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE D'UTILISATION NE DOIVENT PAS ETRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS. CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**

• **N'UTILISEZ PAS LE PRODUIT LORSQUE VOUS PORTEZ DES OBJETS MAGNÉTIQUES (PAR EXEMPLE DES BRACELETS MAGNÉTIQUES, ETC.).**
Placer des objets magnétiques près du produit peut provoquer des dysfonctionnements.

Attention

Le non-respect des exigences figurant sur l'étiquette peut provoquer de sérieuses blessures ou endommager l'appareil.

• **NE FAITES PAS FONCTIONNER LA CENTRIFUGEUSE LORSQUE L'ENSEMBLE DU RÉSERVOIR N'EST PAS MONTÉ CORRECTEMENT.** Cela peut provoquer des blessures, des accidents ou des incidents.

⚠ MESURES DE SÉCURITÉ

• **LORSQUE VOUS CONSTATEZ UNE FUITE DE GAZ, N'INSÉREZ PAS LE CABLE D'ALIMENTATION DANS LA PRISE DE COURANT. OUVREZ LA FENETRE POUR AÉRER IMMÉDIATEMENT ET ENTIÈREMENT LA PIÈCE.** Cela pourrait provoquer des blessures ou une panne.

• **SI LA VIS CESSE DE TOURNER, FAITES TOURNER LE BOUTON D'ALIMENTATION DANS LA DIRECTON [REV] POUR TOURNER LA VIS DANS LA DIRECTION INVERSE PENDANT 3~5 SECONDES ET ENSUITE FAITES À NOUVEAU TOURNER LE BOUTON DANS LA DIRECTION [ON]. SI LA MACHINE CONTINUE DE S'ARRETER QUAND ELLE EST EN SERVICE, CELA PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES SUR LES PIÈCES ET UNE DÉGRADATION FONCTIONNELLE DUE À LA SURCHAUFFE DU MOTEUR.** Si le problème persiste, arrêtez l'appareil et contactez l'espace clients de Dahlert.

• **PENDANT L'OPÉRATION, N'ESSAYEZ PAS DE RETIRER LE CORPS PRINCIPAL, DE DÉMONTER L'ENSEMBLE DU RÉSERVOIR OU LES PIÈCES Et N'ESSAYEZ PAS DE LES FERMER.** Cela pourrait provoquer des blessures ou une panne. S'il est nécessaire d'intervenir, éteignez l'appareil et débranchez d'abord le câble d'alimentation.

• **ASSUREZ-VOUS QU'AUCUNE SUBSTANCE ÉTRANGÈRE NE PÉNÈTRE DANS LE TRÉMIE, HORMIS LES INGRÉDIENTS EMPLOYÉS PENDANT L'UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE.** Cela peut provoquer des dommages ou des casses.

• **PLACEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.** Cela pourrait provoquer des blessures ou une panne.

• **NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES EN CONTINU.** Cela peut provoquer une panne du moteur en raison d'une surchauffe. Laissez-le refroidir suffisamment pendant environ 5 minutes et remettez-le en service.

• **ÉVITEZ LES CHOCS IMPORTANTS SUR L'APPAREIL ET NE LE FAITES PAS TOMBER.** Cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dommages.

• **SI L'APPAREIL DÉGAGE UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE, UNE CHALEUR EXCESSIVE OU DE LA FUMÉE, CESSEZ D'UTILISER L'APPAREIL IMMÉDIATEMENT ET CONTACTEZ L'ESPACE CLIENTS LOCAL.** Lorsque vous utilisez un nouvel appareil, il dégage une odeur qui disparaît naturellement avec le temps.

• **DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL APRÈS UTILISATION. DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DE LA SOURCE DE COURANT SI VOUS LE LAISSEZ SANS SURVEILLANCE ET AVANT DE LE MONTER, DÉMONTER OU NETTOYER. EN DÉBRANCHANT LE CABLE D'ALIMENTATION, ASSUREZ-VOUS DE LE TENIR PAR SON EXTRÉMITÈ SUPÉRIEURE.** Tirez sur le câble pour débrancher peut provoquer une électrocution ou un incendie.

• **NE LAVEZ PAS L'APPAREIL À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES DE 8000760F) OU SUPÉRIEURES. NE PLACEZ PAS L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE, DANS UN DISPOSITIF DE SÉCHAGE POUR LA VAISELLE OU DANS UN FOUR À MICRO-ONDES, ETC.** Cela peut provoquer une perturbation ou une déformation des pièces.

• **LA MACHINE PÈSE APPROXIMATIVEMENT 5,5kg. LORSQUE VOUS DÉPLACEZ LA MACHINE, ASSUREZ-VOUS DE TENIR LE CORPS PRINCIPAL FERMEMENT DES DEUX MAINS.** Si vous tenez la machine par le réservoir ou le côté du corps principal, le corps principal peut tomber, provoquant ainsi des blessures ou des dysfonctionnements.

• **N'UTILISEZ PAS LES PRODUITS CONCUS POUR UN USAGE DOMESTIQUE À DES FINS COMMERCIALES.** Forcer une grande quantité d'ingrédients pour extraire le jus peut endommager les pièces. Veuillez contacter l'espace clients pour recevoir des conseils sur l'utilisation du produit à des fins commerciales.

⚠ PRÉCAUTIONS PENDANT LE SERVICE

*** Il s'agit ici d'une indication sur la façon de couper les aliments. Ainsi, si vous souffrez d'allergies, veuillez choisir vos propres ingrédients, qui vous conviennent.**

*** Ingrédients qui nécessitent une attention particulière : Ingrédients, qui peuvent être utilisés pour extraire le jus mais qui nécessitent une attention spéciale pour la préparation.**
- Pour les fruits à graines dures, qui ne peuvent éventuellement pas être mâchées avec les dents (comme le kaki, l'abricot, le citron, la prune et la pêche), assurez-vous que la graine a bien été retirée avant d'extraire le jus. (Sinon, cela peut provoquer des dommages ou des dysfonctionnements.)
- Pour les légumes avec de longues fibres dures (comme le cresson et le céleri), coupez-les en morceaux de 3~4cm de long pour les insérer dans l'appareil.
- Extraire le jus des légumes-racines (comme le gingembre, l'ail, etc.) en grande quantité en une seule fois peut provoquer des dommages ou des dysfonctionnements.
- Lorsque vous extrayez une grande quantité de jus, répétez l'opération, 'Extrayez 1kg, démontez et lavez'

*** Ingrédients à éviter : Insérer ces ingrédients peut provoquer des dommages ou dysfonctionnements.**
- Les ingrédients, qui ne sont pas adaptés pour extraire du jus, comme les graines de sésame, les grains de café, l'écorce des arbres, le poivre de Chine, etc.
- Les ingrédients cuits (pommes de terre, patates douces, citrouille, châtaignes), loche, anguille, crevettes, escargots, calmar, poisson salé, etc.
- Les fruits macérés dans la liqueur, le miel, le sucre, etc. (comme les grappes de raisin, framboises coréennes, mûres, etc.) et les enzymes (herbacées, herbe coréenne rock pine, etc.)
- Les ingrédients, qui ne produisent pas de jus conformément aux caractéristiques de ces ingrédients comme le tilleul, l'aloès, le cactus, le gland, etc. (Contactez l'espace clients de Dahlert et demandez-nous des informations sur les ingrédients à utiliser pour extraire du jus. Nous vous répondrons en détail.)
- N'utilisez pas la machine pour moudre des céréales.
- La glace préparée en congelant de l'eau (devrait être évitée à la fois pour le filtre à jus et le filtre à glace)

*** Si les ingrédients se sont flétris après un stockage prolongé au réfrigérateur, ils peuvent produire moins de jus ou seulement une très petite quantité de jus.**

*** Nous vous recommandons de boire le jus des légumes verts et le jus de fruit immédiatement après l'avoir extrait plutôt que de le conserver pendant un certain temps.**

*** Ne pas presser à nouveau la pulpe qui a été déversée via la sortie de pulpe.**

*** Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide avant d'insérer des ingrédients.**

*** N'insérez pas trop d'ingrédients à la fois.**
- Si vous insérez une quantité excessive d'ingrédients épais, l'unité peut s'arrêter.

*** N'utilisez pas pendant plus de 30 minutes en continu.**
- Cela pourrait provoquer une panne due à la surchauffe du moteur.
Si vous utilisez l'appareil en continu, stoppez toutes les 5 minutes après respectivement 30 minutes d'utilisation.

*** N'insérez jamais de baguettes ou de cuillères dans la sortie de pulpe pendant que l'appareil est en service.**
- Insérer des baguettes et autres peut provoquer des dommages sur les pièces et des dommages physiques.

*** N'utilisez aucun objet pour appuyer sur les ingrédients, hormis le pousseur.**
- Ces objets pourraient rester coincés dans la vis et provoquer des blessures et des pannes.

*** N'utilisez pas le bouton d'alimentation avec des mains humides**
- Cela peut provoquer une électrocution, un court-circuit ou un incendie. Ne tachez pas le bouton d'alimentation et autour de ce dernier avec des substances étrangères.

*** Si vous extrayez 350ml de jus ou davantage en une seule fois, ouvrez le bouchon pour le jus pour vider le jus tous les 350ml. Si vous extrayez une grande quantité de jus, ouvrez le levier de levage fréquemment pour déverser la pulpe.** La pression à l'intérieur du réservoir pourrait augmenter et rendre l'ouverture du couvercle du réservoir impossible ou provoquer des dommages.

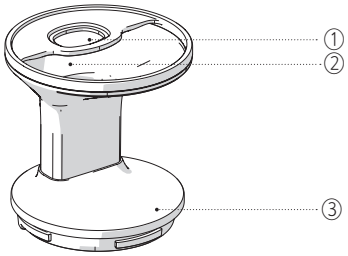
*** S'il y a de l'eau ou du jus sur le corps principal ou dans une quelconque zone de la machine, assurez-vous de le sécher avec un chiffon humide avant d'utiliser l'appareil.**

*** Utilisez uniquement le filtre à glace pour les fruits surgelés. N'utilisez pas le produit pour broyer de la glace congelée à base d'eau et d'autres ingrédients ou pour hacher.** Cela peut provoquer des dommages ou dysfonctionnements.

*** Si vous ne procédez pas au lavage immédiatement après utilisation, il peut être couvert de pulpe, ce qui complique le démontage et le lavage ou peut provoquer une baisse des performances.**

GUIDE DES COMPOSANTS (ENSEMBLE DU RÉSERVOIR)

01



TRÉMIE

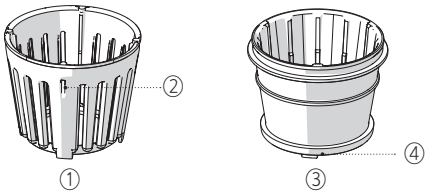
① Goulotte supérieure du trémie
② Goulotte latérale du trémie
③ Guide d'assemblage ▼

02

VIS

① Axe de la vis
② Joint de la vis

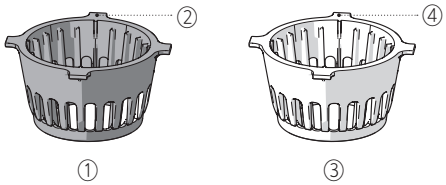
03



FILTRE INTÉRIEUR

① Filtre intérieur
② Points de fixation du filtre intérieur
③ Filtre à glace
④ Rainures de guidage de la glace

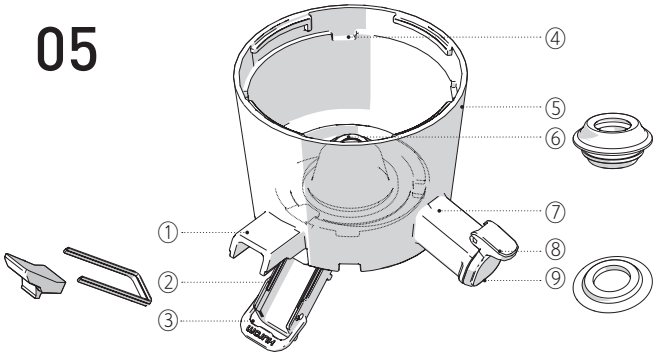
04



FILTRE EXTÉRIEUR

① Filtre à jus (noir)
② Saillie du filtre à jus (J)
③ Filtre à smoothies (orange)
④ Saillie du filtre à smoothies (S)

05

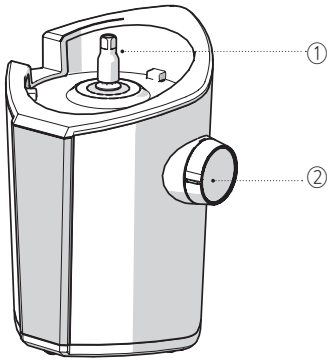


RÉSERVOIR

① Sortie de pulpe
② Joint d'extraction / Joint d'étanchéité
③ Couvercle de déversement / Languette du couvercle de déversement
④ Rainure de fixation du filtre
⑤ Marquage de guidage pour le montage (🔒 🔓)
⑥ Joint du réservoir
⑦ Sortie de jus
⑧ Bouchon pour le jus
⑨ Joint du bol à jus

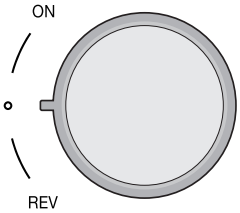
GUIDE DES COMPOSANTS (CORPS PRINCIPAL, AUTRES COMPOSANTS)

06

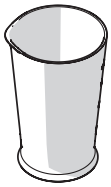


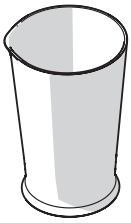
SOCLE

① Rotation Moteur
② Bouton d'alimentation



07

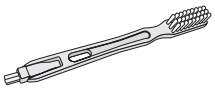

①


②

RÉCIPIENT

① Réservoir à jus
② Réservoir à pulpe

08


①

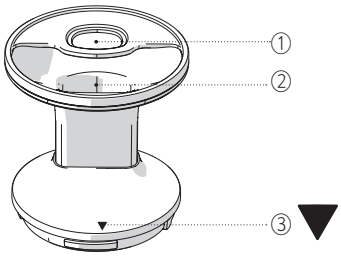
②

ACCESSOIRES

① Brosse de nettoyage
② Pousseur

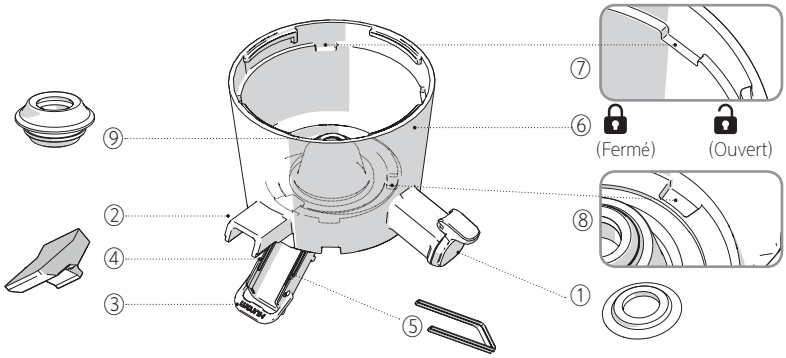
DÉTAILS SUR LES COMPOSANTS

01 /Trémie



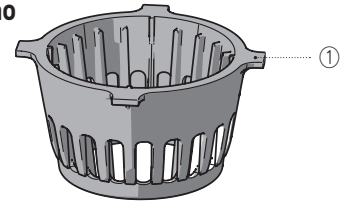
① **Goulotte supérieure du trémie :** Utilisez ce dispositif pour insérer des légumes longs et fins comme le céleri et les carottes.
② **Goulotte latérale du trémie :** Utilisez ce dispositif pour insérer les tomates cerises, le raisin et des fruits et légumes coupés en dés
③ **Marquage de guidage de montage sur le trémie :** Marquages pour contrôler le montage sur le réservoir. Les pièces doivent être ajustées correctement pour pouvoir fonctionner.

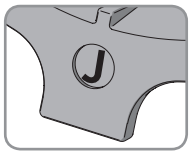
02 / Réservoir



① **Bouchon pour le jus / Joint du bol à jus :** Un bouchon pour éviter que le jus soit déversé en cas d'extraction. Le joint du bol à jus est fixé à l'intérieur du bol à jus.
② **Sortie de pulpe / de glace** : Une sortie pour déverser la pulpe extraite ou la glace.
③ **Couvercle de déversement / Languette du couvercle de déversement** : La partie inférieure de la sortie de pulpe. Si elle n'est pas montée correctement, il y aura des fuites de jus.
④ **Joint du dispositif d'extraction** : Ce joint est fixé dans le couvercle de déversement. S'il n'est pas monté correctement, il y aura des fuites de jus.
⑤ **Joint d'étanchéité** : Ce joint est fixé dans le couvercle de déversement. S'il n'est pas monté correctement, il y aura des fuites de jus.
⑥ **Marquage de guidage d'assemblage** : Ce marquage de guidage est utilisé pour le montage sur le trémie. Un montage correct garantit un service normal.
⑦ **Rainure de fixation du filtre** : Rainures du réservoir qui fixent les saillies du filtre.
⑧ **Rainures sur le dessous du réservoir** : Rainures pour fixer le filtre à glace et le filtre intérieur.
⑨ **Joint du réservoir** : Joint au centre du réservoir. S'il n'est pas monté correctement, il y aura des fuites de jus.

03 / filtro para zumo (negro)



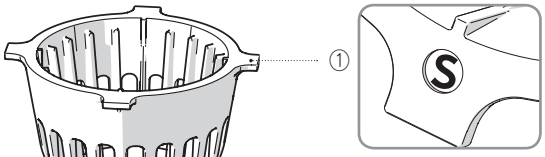


① Saillie du filtre à jus
: Saillies pour fixer le réservoir et le filtre. Ajustez les saillies aux rainures du réservoir.

• Utilisez ce dispositif pour extraire le jus de fruits contenant une quantité importante de pulpe, légumes / fruits communs. (Utilisez le filtre à smoothies pour les fruits à chair tendre)
• Classification des filtres : Noir foncé, qui est plus foncé que le filtre à smoothies. Vous trouverez la marque distinctive du filtre sur la saillie [J].
• Vous pouvez extraire le jus de fruits et légumes communs comme les pommes, les poires et le brocoli avec le filtre à jus. Certains ingrédients doivent être préparés avec soin. Veuillez vérifier la façon de les préparer conformément à la liste suivante.

Légumes-racines	**Patates douces fraîches, gingembre, carottes, pommes de terre fraîches, ail, pissenlit, etc.**	Laver soigneusement les ingrédients sous l'eau courante pour retirer les matières étrangères comme la terre. Pour les ingrédients contenant une grande quantité de fibres comme le gingembre, retirez la peau, coupez-les en morceaux et insérez-les lentement. En ce qui concerne les légumes-racines, coupez-les en morceaux de 3-4 cm avant utilisation. **Lorsque vous extrayez une grande quantité de jus, répétez l'opération, 'Extrayez 1kg, démontez et lavez'**
Légumes à feuilles/ légumes tiges	**Germes de blé, ciboulette, chou frisé, cresson, cactus, céleri, chou, épinards, etc.**	**Assurez-vous que les ingrédients sont coupés en morceaux de 3~4cm.** Insérez les légumes fins et étroits comme les agermes de blé et la ciboulette par poignées dans l'appareil de façon à ce que les ingrédients ne puissent pas s'éparpiller. Coupez-les en morceaux de 3-4cm avant utilisation. **Lorsque vous extrayez une grande quantité de jus, répétez l'opération, 'Extrayez 1kg, démontez et lavez'** ※ Les épinards produisent un grand nombre de bulles en extrayant leur jus, ce qui complique l'extraction du jus. Utilisez uniquement une petite quantité pour des mélanges de jus.
Fruits à peau épaisse	**Grenade, etc**	Retirez la peau et coupez la pulpe en morceaux adaptés à l'entrée du trémie. Retirez les graines qui ne peuvent pas être mâchées avec les dents.
Fruits à grands noyaux	**Kaki, abricot, pêche, etc.**	Pour les fruits et légumes contenant un grand noyau dur, qui ne peut pas être mâché avec les dents, comme les pêches, retirez le noyau et utilisez uniquement la pulpe. Coupez-les dans des dimensions adaptées à l'entrée du trémie.
Noix et haricots secs	**Amandes, noix, haricots trempés, etc.**	N'utilisez pas les noix seules mais en combinaison avec des fruits et légumes. Insérez d'abord les mélanges de fruits et légumes avant d'ajouter progressivement des noix. En ce qui concerne les haricots secs, faites-les macérer dans de l'eau pendant une journée avant utilisation. Pour obtenir du jus de haricots, utilisez de l'eau et des haricots secs avec un rapport de 1:1.
Filtre à jus interdit (fruit à chair tendre)	**Banane, fraise, kiwi, tomate, tomate cerise, mangue, ananas, etc.**	**N'utilisez pas le filtre à jus pour extraire du jus. Utilisez le filtre à smoothies.**

04 / Filtre à smoothies (orange)



① Saillies du filtre à smoothies : Elles sont utilisées pour fixer le filtre sur le réservoir. Ajuster les saillies sur les rainures du réservoir lorsque vous les assemblez.

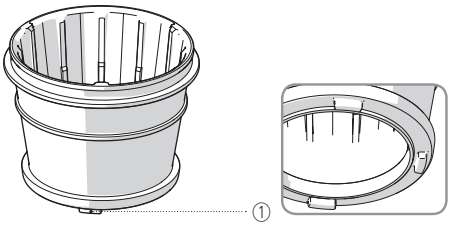
• Utilisez ce dispositif pour extraire du jus de fruits à chair tendre et de fruits contenant une grande quantité de pulpe et de fibres.
• Classification des filtres : Le filtre à smoothies est de couleur orange. Vous trouverez la marque distinctive du filtre sur la saillie [S].
•Reportez-vous au tableau suivant pour les fruits dont le jus peut être extrait et la façon de préparer chaque ingrédient.

Agrumes	**Pamplemousse, orange, citron, etc.**	Retirez la peau et coupez la pulpe dans une dimension adaptée à l'entrée du trémie. Assurez-vous que la graine, qui ne peut pas être mâchée, soit retirée avant d'insérer les ingrédients.
Fruits à peau épaisse	**Fruit du dragon, melon, ananas, pastèque, etc.**	Retirez la peau et coupez la pulpe dans une dimension adaptée à l'entrée du trémie. Assurez-vous que les graines impossibles à mâcher soient retirées avant d'insérer les ingrédients.
Fruits à graines / grappes de raisin	**Pêches à chair tendre, kaki à chair tendre, pommes, raisins, prunes, cerises, etc.**	Pour les fruits à noyau dur, qui ne peut pas être mâché avec les dents et pour les fruits et légumes avec un grand noyau comme les pêches, assurez-vous que le noyau ait été retiré et préparez uniquement la pulpe. Coupez les ingrédients dans une dimension adaptée à l'entrée du trémie. Égrappez tous les raisins. Si l'ingrédient a une chair trop tendre, n'extrayez pas son jus seul mais mélangez-le à un autre ingrédient en petite quantité.
Fruits et légumes à chair tendre	**Baies, tomate, tomate cerise, ananas, etc.**	Nettoyez soigneusement et coupez dans une dimension adaptée à l'entrée. Retirez les feuilles des fruits et légumes à feuilles.
	Fraise, kiwi, mangue, etc.	Retirez la peau et la queue. Lorsque vous utilisez un seul ingrédient pour extraire du jus, insérez un morceau d'ingrédient dur comme un légume à fibre dure ou de la pomme/carotte avant d'insérer l'ingrédient à chair tendre.
	Banane	**Ajoutez uniquement une petite quantité d'autres ingrédients pour obtenir des mélanges de jus.** Retirez soigneusement la peau et coupez-les en morceaux de 3~ 4cm adaptés à l'entrée.

* À titre d'information, choisissez les ingrédients soigneusement si vous souffrez d'allergies.
* Reportez-vous au guide de préparation des ingrédients, choisissez le filtre adapté à l'ingrédient. Il peut y avoir une fuite de jus ou le produit peut être endommagé.

*** Ingrédients interdits : Insérer ces ingrédients peut provoquer des dommages ou dysfonctionnements.**
• Les ingrédients, qui ne sont pas adaptés pour extraire du jus, comme les graines de sésame, les grains de café, l'écorce des arbres, le poivre de Chine
• Les ingrédients cuits (pommes de terre, patates douces, citrouille, châtaignes), loche, anguille, crevettes, escargots, calmar, poisson salé, etc.
• Les fruits macérés dans la liqueur, le miel, le sucre, etc. (comme les grappes de raisin, framboises coréennes, mûres, etc.) et les enzymes (herbacées, herbe coréenne rock pine, etc.)
• Les ingrédients, qui ne produisent pas de jus conformément aux caractéristiques de ces ingrédients comme le tilleul, l'aloès, le cactus, le gland, etc. (Contactez l'espace clients de Dahlert et demandez-nous des informations sur les ingrédients à utiliser pour extraire du jus. Nous vous répondrons en détail.)
• N'utilisez pas la machine pour moudre des céréales.
• La glace préparée en congelant de l'eau (devrait être évitée à la fois pour le filtre à jus et le filtre à glace)

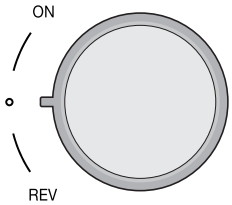
05 / Filtre à glace



① **Rainure de guidage :** Lorsque vous ajustez un filtre à glace sur le réservoir, utilisez la rainure située sur le réservoir ainsi que la rainure sur le filtre comme guidages pour qu'ils s'emboîtent parfaitement.

- **Utilisé pour faire des granités, smoothies et de la glace en utilisant des fruits surgelés.**
- Le filtre à glace est utilisé sans le filtre extérieur.
- Coupez les fruits en morceaux de 2cm et congelez-les entièrement avant de les utiliser.
- Pour les fruits à graines dures, qui ne peuvent pas être mâchées avec les dents, assurez-vous que la gaine ait bien été retirée avant utilisation.
- N'utilisez pas la machine pour broyer de la glace congelée à base d'eau et d'autres ingrédients ou pour hacher.
- La machine peut s'arrêter si vous y placez trop d'ingrédients en une seule fois ou un gros morceau. Insérez les ingrédients en petite quantité.
- Lorsque vous extrayez du jus de fruits légèrement décongelés, le jus peut s'échapper de la sortie de pulpe / de glace. (C'est normal et il ne s'agit pas d'un défaut.)
- Reportez-vous à ce qui suit pour les fruits dont le jus peut être extrait et comment les préparer. (Ajouter en petites quantités)

Fruits à peau épaisse	**Pastèque, melon, etc.**	Retirez la peau et coupez la pulpe en morceaux adaptés à l'entrée du trémie et congelez-les.
Fruits à noyaux /pépins	**Mangue, pêche, raisins, etc.**	Utilisez uniquement des fruits surgelés sans noyaux/pépins. Pour les fruits, dont les noyaux ne peuvent pas être mâchés avec les dents, comme les mangues, pêches et citrons, assurez-vous au préalable que les noyaux soient retirés et congelez les fruits. Pour les raisins, choisissez ceux sans pépins et congelez-les avant de les utiliser.
Fruits et légumes à chair tendre	**Banane, fraise, kiwi, tomate, tomate cerise, etc.**	Retirez soigneusement la peau des bananes et des kiwis et coupez-les en morceaux de 3-4 cm adaptés à l'entrée. Pour les tomates cerises, fraises, etc., retirez les feuilles et congelez-les avant utilisation.

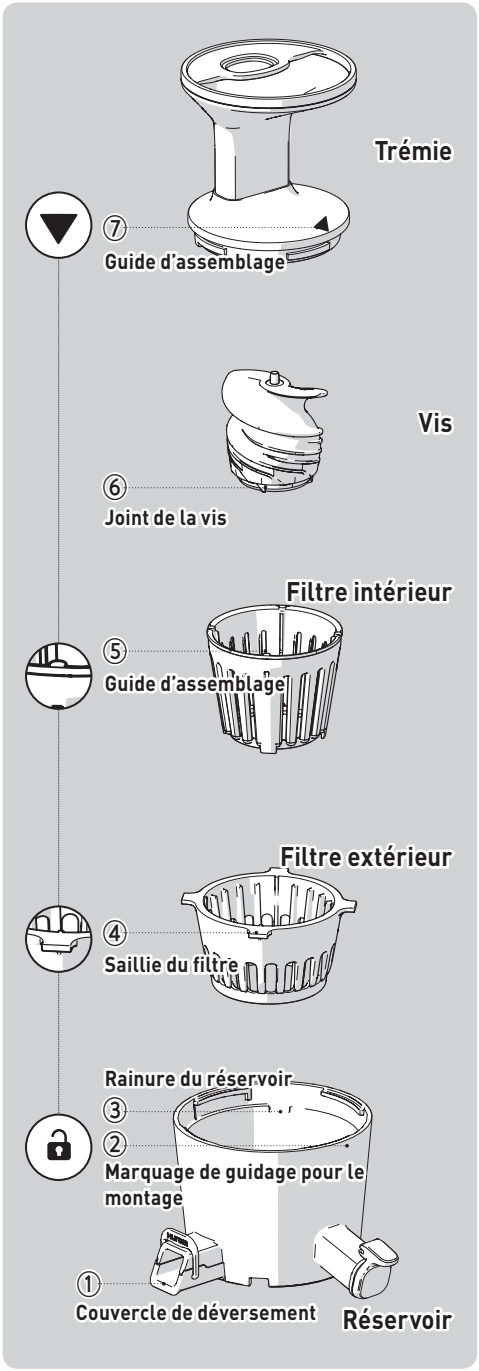


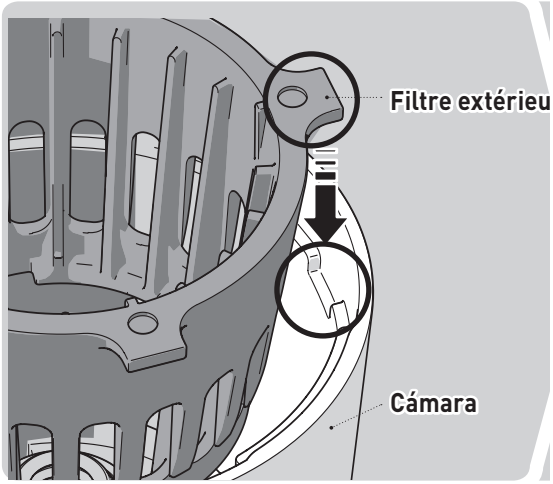
06 /Bouton d'alimentation

Tournez vers le haut ou le bas pour démarrer, arrêter ou inverser le sens de marche.

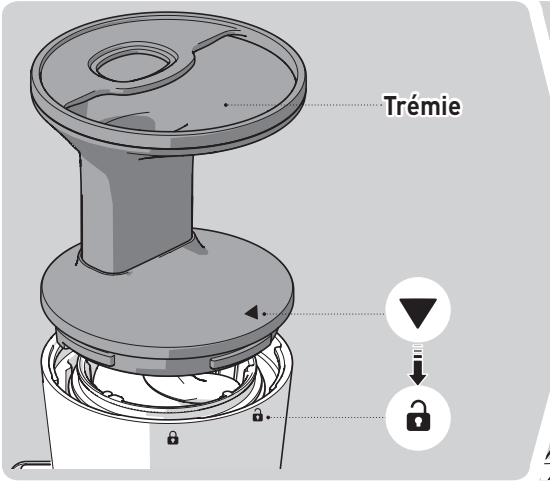
[ON] : Démarrer - Est utilisé pour faire fonctionner la machine pour extraire le jus.
[O] : Stop - Utilisé pour arrêter la machine.
[REV] : Inverser le sens de marche - Est utilisé pour réduire la pression à l'intérieur du réservoir en soulevant les ingrédients vers le haut lorsque la machine s'arrête ou qu'il y a trop d'ingrédients à l'intérieur.
(Ne fonctionne que lorsque vous actionnez le bouton. S'arrête lorsque vous retirez votre main.)

MONTAGE DE L'ENSEMBLE DU RÉSERVOIR À JUS



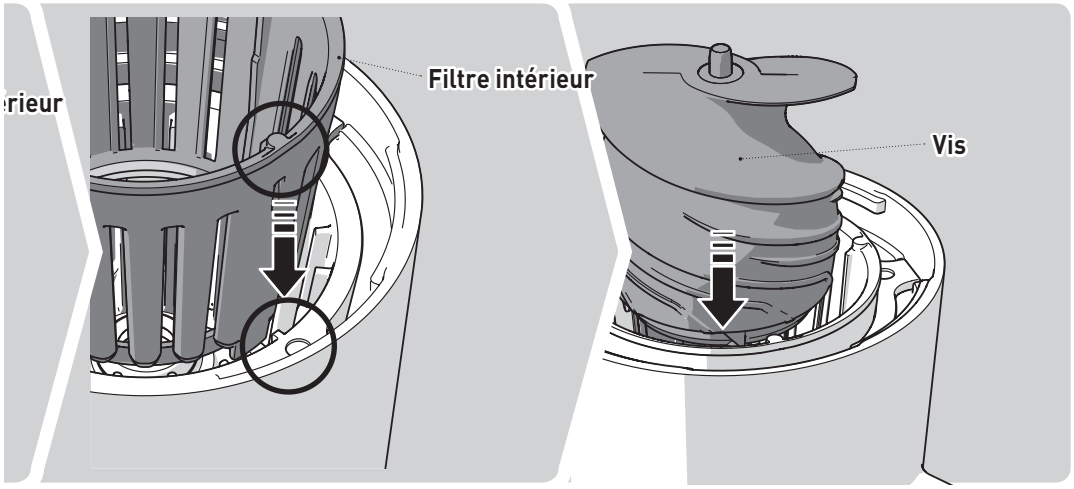


01 Ajustez les saillies du filtre extérieur (④) sur les rainures du réservoir (③).



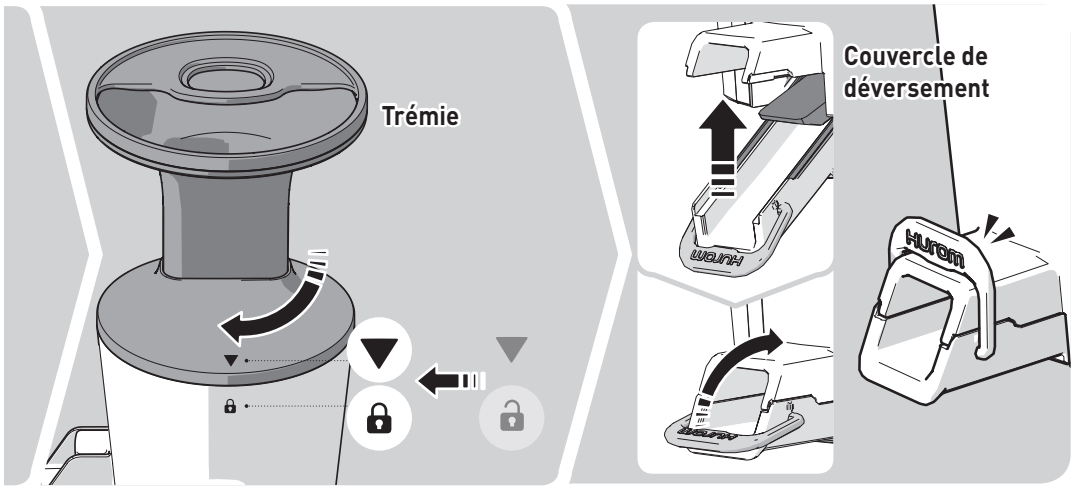
04 Assemblez le trémie et le réservoir en faisant correspondre le marquage sur le trémie [▼] (⑦) et le marquage sur le réservoir [🔒].
Si les pièces intérieures ne sont pas montées correctement, le trémie ne se fermera pas.

 ※ Le guide d'assemblage avec le corps principal figure en p 82.



02 **Placez le filtre intérieur ajusté dans le filtre extérieur du réservoir.**
Faites correspondre les points de fixation (⑤)du filtre intérieur et les saillies du filtre extérieur (④) en assemblant les pièces.

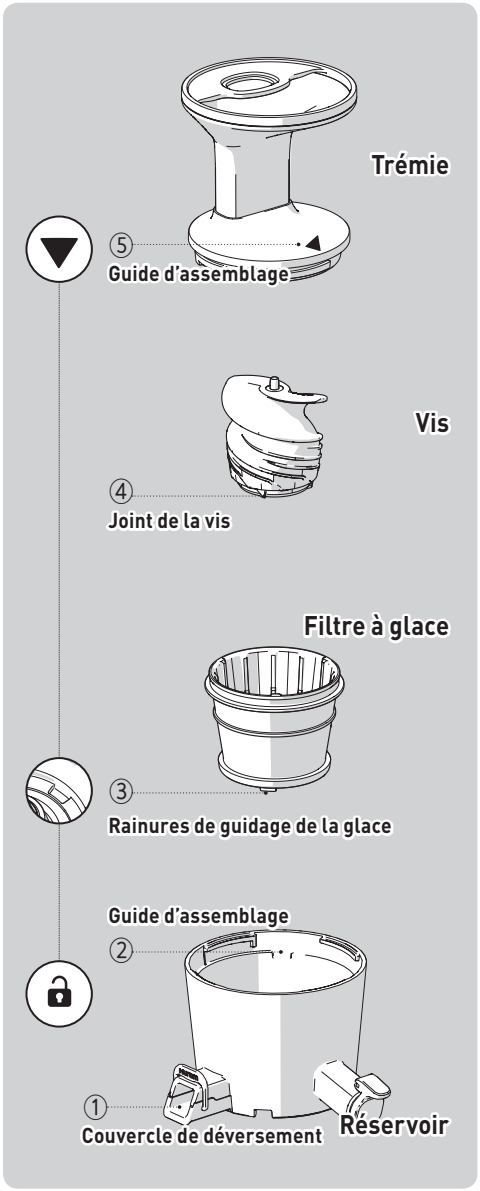
03 **Placez la vis dans le point d'assemblage 02.** Assurez-vous que le joint de la vis (⑥) est disposé correctement sous la vis avant d'assembler les pièces.

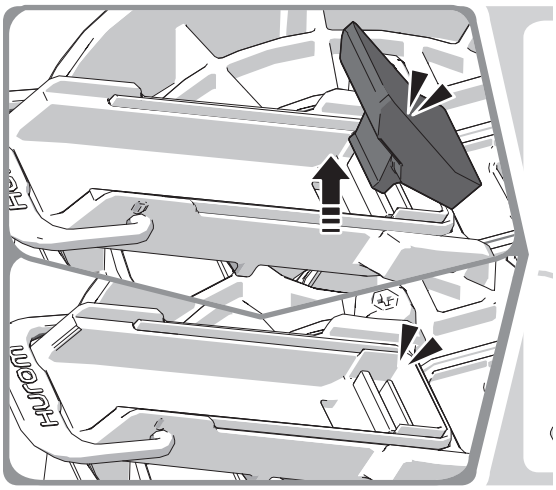


05 **Tournez le trémie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au marquage [🔒] sur le réservoir.** Le trémie ne fermera pas si les pièces intérieures ne sont pas montées correctement.

06 **Assurez-vous que le couvercle de déversement (①) du réservoir est fixé correctement à la languette.**
1. Fermez le couvercle de déversement et fixez-le avec la languette.
2. Si le joint n'est pas monté correctement ou si le levier n'est pas fermé correctement, le levier peut s'ouvrir ou il peut y avoir des fuites de jus pendant l'extraction.

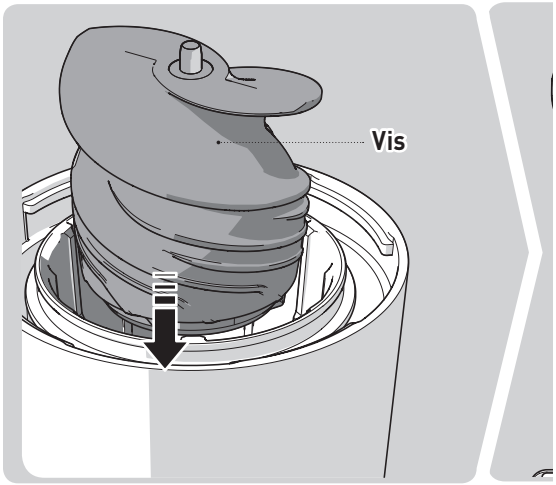
MONTAJE DEL JUEGO DE CÁMARAS PARA HELADOS





01 **Retirez le joint d'extraction dans le couvercle de déversement.**
1. Lorsque vous préparez de la glace, retirez le joint d'extraction.
2. Ne retirez pas le joint d'étanchéité.

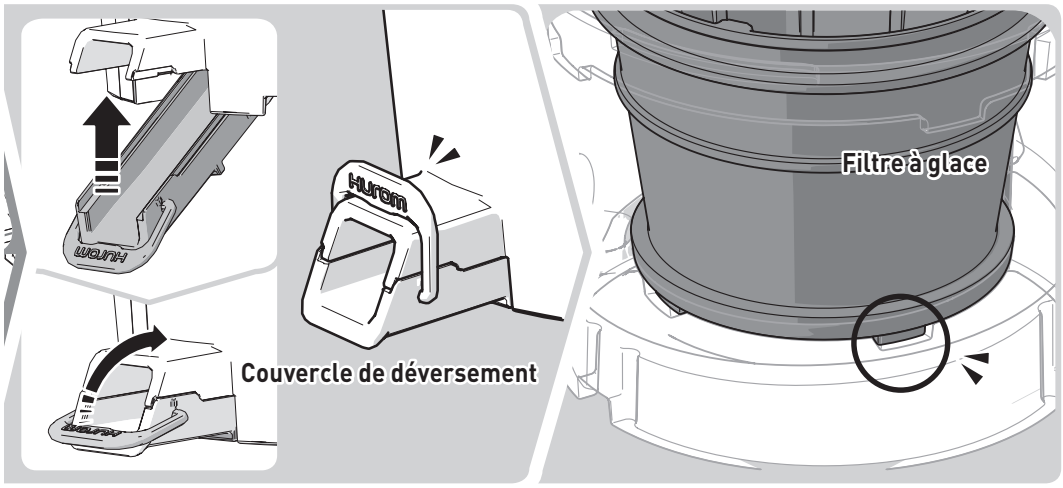
02



04 **Placez la vis dans le point d'assemblage 01**
Assurez-vous que le joint de la vis (④) est correctement mis en place sous la vis avant d'assembler les pièces.

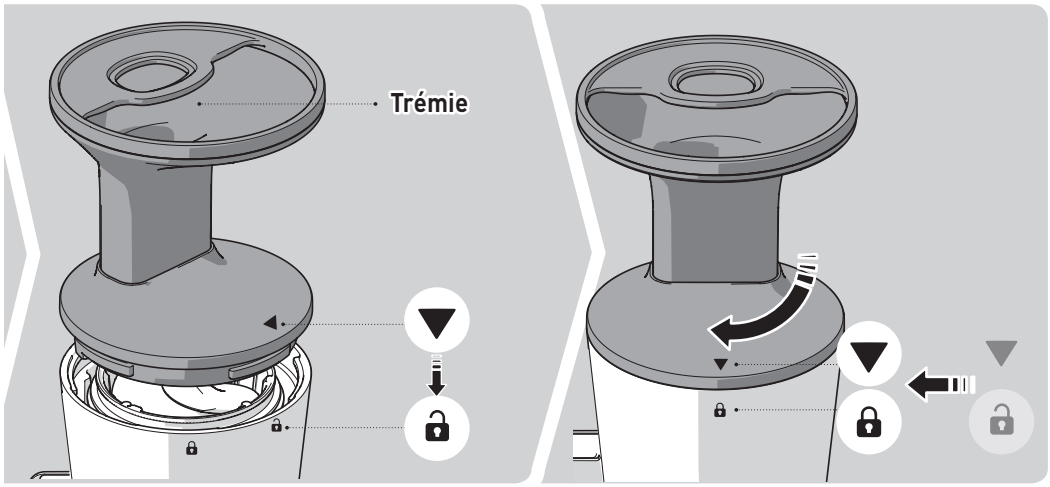
05

 ※ Guía de montaje con la parte principal en pág. 82.



02 Assurez-vous que le couvercle de déversement (①) du réservoir est fixé correctement à la languette.
1. Fermez le couvercle de déversement et fixez-le avec la languette.
2. Si le joint n'est pas monté correctement ou si le levier n'est pas fermé correctement, le levier peut s'ouvrir ou il peut y avoir des fuites de jus pendant l'extraction.

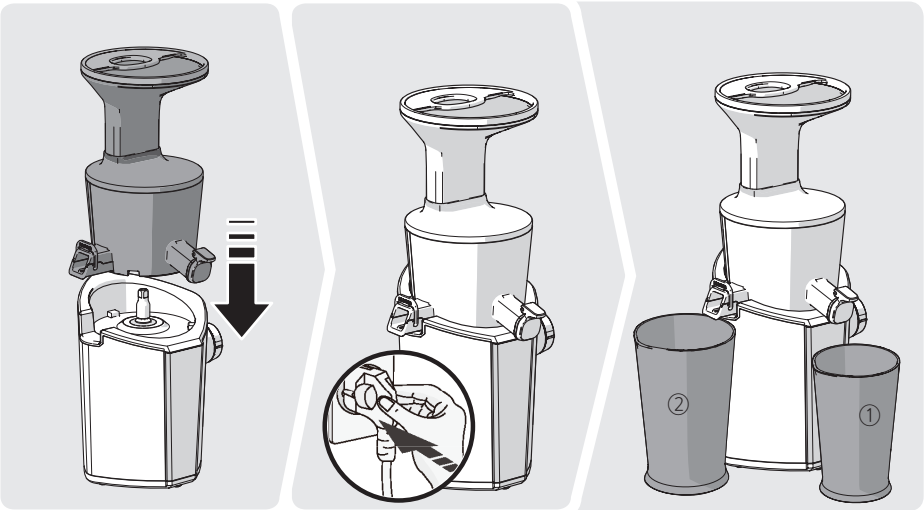
03 Placez le filtre à glace dans le réservoir.
Faites bouger le filtre de gauche à droite jusqu'à ce que la rainure du filtre soit ajustée à la rainure sur le dessous du réservoir (③).



05 Faites correspondre le marquage [▼] (⑤) sur la trémie et le marquage [🔒] (②) sur le réservoir en assemblant les pièces.
Le trémie ne fermera pas si les pièces intérieures ne sont pas montées correctement.

06 Tournez le trémie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au marquage [🔒] sur le réservoir.
Le trémie ne fermera pas si les pièces intérieures ne sont pas montées correctement.

COMMENT PROCÉDER AU MONTAGE : ENSEMBLE DU RÉSERVOIR ET CORPS PRINCIPAL



01 Ajuster le réservoir au corps principal.

02 Montez d'abord l'ensemble du réservoir et le corps principal, ensuite branchez le câble d'alimentation avec des mains sèches.

03 Mettez le bol à jus (①) et le bol à pulpe (②) en place lorsque vous extrayez du jus.

Placez le bol (②) sous la sortie de pulpe lorsque vous préparez de la glace.

La glace sortira de la sortie de pulpe/glace.

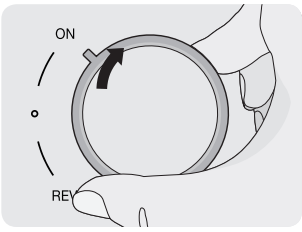
Contrôlez une fois le montage effectué !

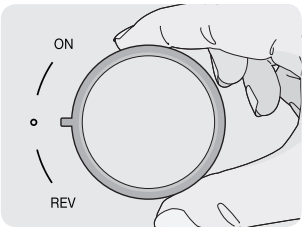
- ☑ **Compruebe si ha colocado el filtro seleccionado**
  El zumo no se exprimirá correctamente en caso de que el filtro no se ajuste al ingrediente.
- ☑ **Contrôlez si vous avez inséré le filtre de votre choix**
  Le jus n'est pas extrait en douceur si le filtre n'est pas adapté à l'ingrédient.
- ☑ **Contrôlez si le trémie est fermé correctement.** Il pourrait provoquer des blessures ou une panne.
- ☑ **Contrôlez si le bouchon pour le jus est fermé.**
  Maintenez le fermé jusqu'à ce que vous souhaitiez que le jus s'écoule.
- ☑ **Contrôlez si l'ensemble du réservoir est monté correctement.**
- ☑ **La glace sort de la sortie de pulpe/glace.** Lorsque vous préparez de la glace, retirez le joint du dispositif d'extraction.
- ☑ **Assurez-vous que le joint d'extraction / joint d'étanchéité/ la languette du couvercle de déversement sont montés correctement.**
  Si le couvercle de déversement n'est pas fermé correctement ou si le montage du joint n'est pas correct, le couvercle de déversement peut s'ouvrir ou il peut y avoir une fuite de jus pendant l'extraction.

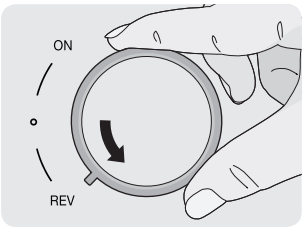
83 UTILISER LE BOUTON D'ALIMENTATION / LORSQUE LA VIS DE BUTÉE EST SEN SERVICE

Utiliser le bouton d'alimentation

① Tournez vers le haut (dans le sens des aiguilles d'un montre) pour 'Extraire', placez au centre pour 'Stopper' et tournez vers le bas (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour 'Inverser le sens de marche'.
② Pour des raisons de sécurité, la machine ne s'arrêtera pas instantanément mais ralentira lorsque vous placez le bouton sur Stop [○].
③ La fonction Inverser le sens de marche [REV] est active quand vous maintenez le bouton sur [REV]. (S'arrête lorsque vous retirez votre main.)





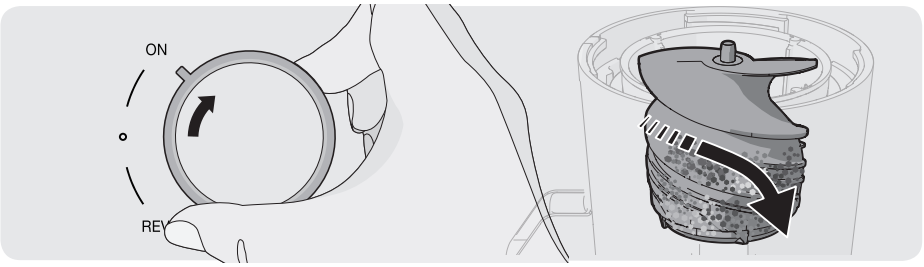


Vis de butée en service

* La vis peut s'arrêter si vous mettez trop d'ingrédients ou les ingrédients trop rapidement.
* Si la machine ne fonctionne pas à nouveau, même après les recours suivants, mettez la machine hors service et contactez l'espace clients de Dahlert.

1 Tournez le bouton d'alimentation dans la direction [REV] et maintenez le pendant 3~5 secondes (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et lâchez-le. Répétez cette opération 2-3 fois.

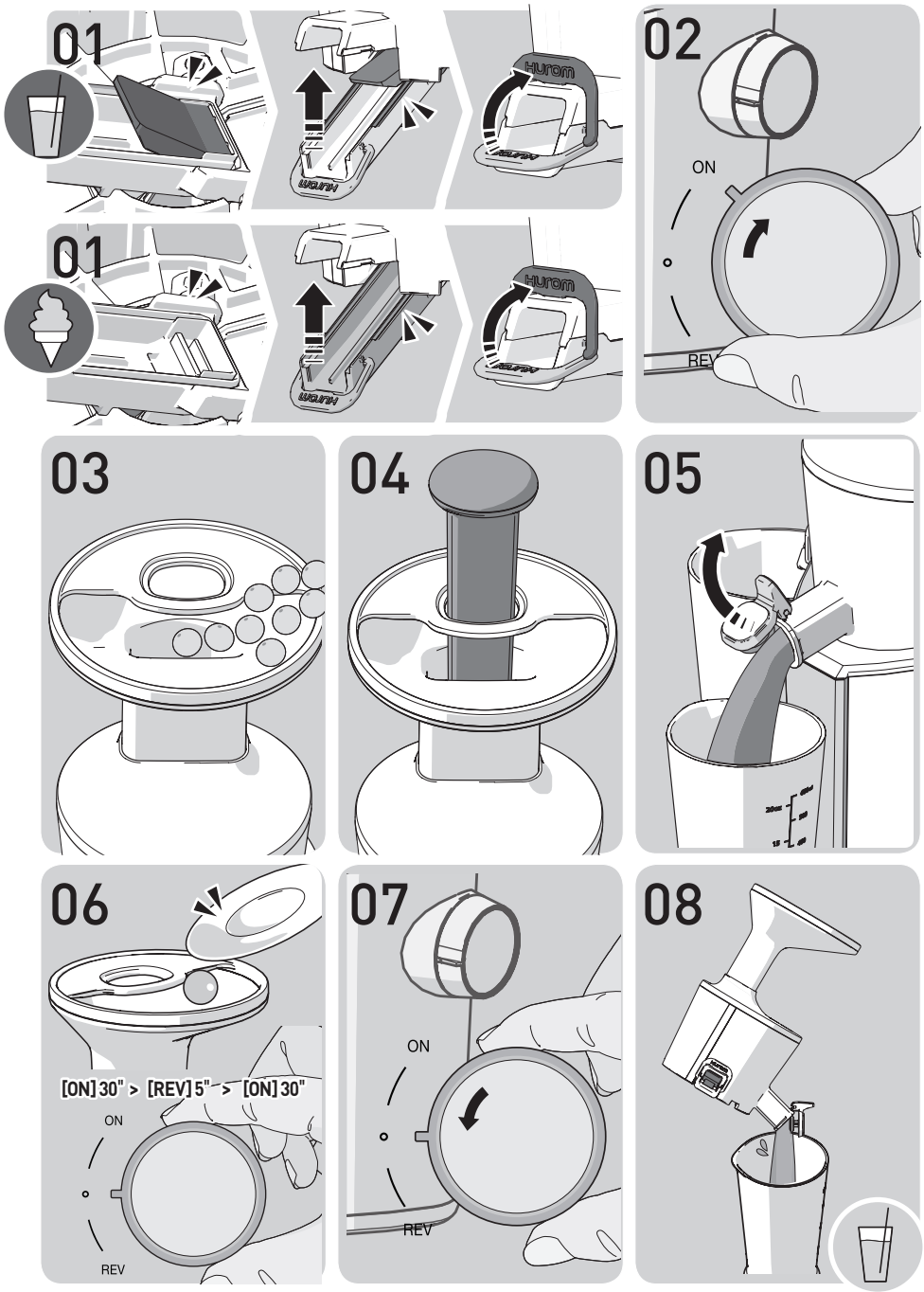
La fonction « Reverse » (Inversion du sens de marche) pousse les ingrédients dans le réservoir vers le haut. La fonction « Reverse » est active quand vous maintenez le bouton et elle s'arrête quand vous retirez votre main.



2 Lorsque le mouvement d'inversion du sens de marche s'arrête complètement, tournez le bouton d'alimentation sur [ON] (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour la mise en service.

En tournant le bouton d'alimentation en direction [ON] ou [REV], assurez-vous que la vis s'arrête totalement avant de tourner le bouton d'alimentation dans un sens au choix.

COMMENT UTILISER LA MACHINE : PRODUIRE DU JUS / DE LA GLACE



85 COMMENT UTILISER LA MACHINE : PRODUIRE DU JUS / DE LA GLACE

01 Assurez-vous que le couvercle de déversement et le bol à jus soient fermés correctement.
① La pulpe est déversée même si le couvercle de déversement est fermé. La vitesse et la quantité de déversement de la pulpe peut dépendre des ingrédients utilisés.

En extrayant du jus : Après vous être assuré que le joint d'extraction et le joint d'étanchéité sont montés correctement, fermez le couvercle de déversement.

En produisant de la glace : Retirez le joint d'extraction dans le couvercle de déversement.
① Ne retirez pas le joint d'étanchéité.

02 Tournez le bouton d'alimentation dans le sens [ON] (dans le sens des aiguilles d'une montre).
① Le son 'clic', que vous entendez lorsque vous tournez le bouton, est le son produit lorsque l'ensemble du réservoir et le moteur s'ajustent l'un dans l'autre.
② Assurez-vous que l'ensemble du réservoir et du corps principal sont ajustés correctement.

03 Insérez lentement les ingrédients dans l'entrée.

04 Si les ingrédients ne descendent pas lentement ou s'ils sont coincés dans l'entrée, utilisez le pousseur pour pousser les ingrédients vers le bas.
① N'utilisez jamais les mains ou d'autres outils, hormis le pousseur. Si cette règle n'est pas respectée, cela peut provoquer des dommages sur le produit ou des dommages physiques.
② Si la machine s'arrête en raison d'une surcharge, tournez le bouton d'alimentation vers [REV](dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour la faire fonctionner dans le sens inverse.

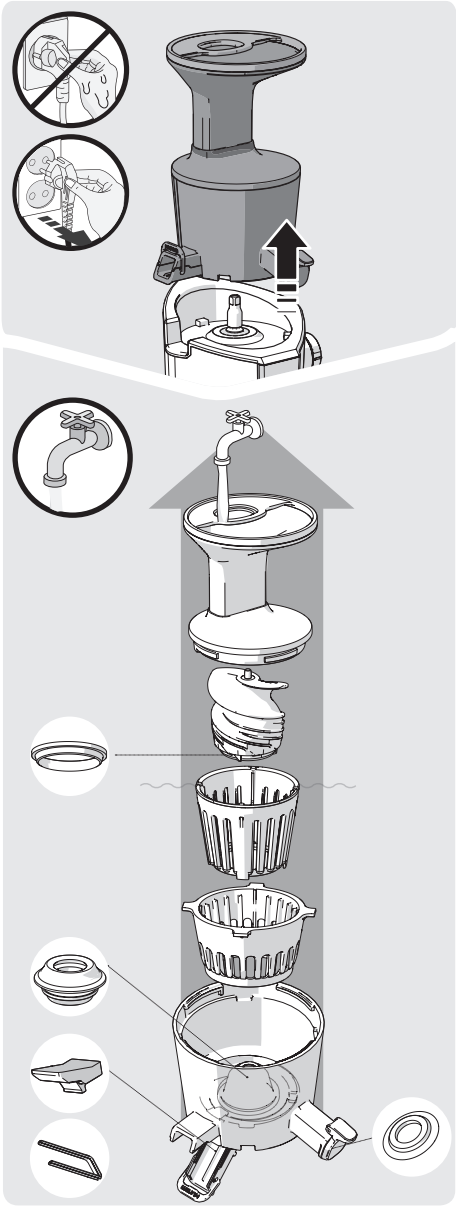
05 Lorsque le jus commence à remplir le réservoir, ouvrez le bol à jus pour déverser le jus.
① Le réservoir peut se remplir de jus rapidement en fonction des caractéristiques des ingrédients. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuites de jus.
② Gardez le bol à jus ouvert pendant l'extraction d'ingrédients produisant de nombreuses bulles, comme le chou et les pommes.
③ La glace est déversée via la sortie à glace.

06 Une fois que vous avez extrait les derniers ingrédients, faites fonctionner la machine dans l'ordre suivant : « 30 secondes de rotation normale > 5 secondes de rotation dans le sens inverse > 30 secondes de rotation normale. »
① L'appareil presse doucement les ingrédients pour en extraire le jus et a besoin de suffisamment de temps pour extraire le jus des derniers ingrédients.
② Si la pulpe restante est retirée en continuant à faire fonctionner la machine après l'extraction, il est judicieux de retirer le trémie et de laver les pièces.

07 Une fois l'extraction et le déversement de la pulpe terminés, tournez le bouton dans le sens [O] (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour stopper l'appareil.
① Pour des raisons de performances et de sécurité, la machine mettra 3-4 secondes avant de s'arrêter complètement, même si le bouton d'alimentation est placé sur [O].

08 S'il y a du jus / de la glace resté dans le réservoir, faites-le s'écouler en inclinant l'ensemble du réservoir vers l'avant.
① Pour les jus épais, comme le jus de tomate, il peut encore y avoir du jus dans le réservoir.

SÉPARATION ET LAVAGE



※ Une fois que le produit a complètement terminé son travail, débranchez le câble d'alimentation avec des mains sèches. Le moteur ralentira lentement même lorsque vous aurez stoppé la machine. Séparez l'ensemble du réservoir environ 3 secondes après l'arrêt complet de la machine.

01 Retirez l'ensemble du réservoir du corps principal. Tournez le trémie pour ouvrir et levez pour démonter l'unité.

02 Utilisez une brosse de nettoyage et lavez l'ensemble du réservoir sous l'eau courante.

03 Pour le réservoir, ouvrez le levier de levage et le bol à jus pour le lavage.

04 Nettoyez le corps principal avec une serviette sèche ou un chiffon doux.

05 En cas d'emballages en silicone, retirez et lavez-les après utilisation. (Joint de la vis, joint du bol à jus, joint du levier de levage, joint du réservoir)

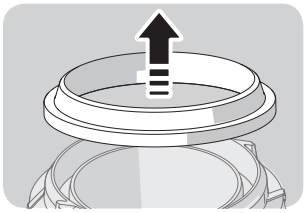
06 Faites tremper dans un mélange d'eau, de bicarbonate de soude, d'acide citrique ou de vinaigre pendant 30 minutes pour la stérilisation.

※ Si l'unité n'est pas nettoyée immédiatement après utilisation, la pulpe peut sécher et coller à l'unité, ce qui rendra le démontage et le nettoyage difficile et peut également provoquer une baisse des performances. Ne lavez pas à l'eau bouillante, avec des tampons à récurer, des matériaux abrasifs ou des outils de nettoyage agressifs. Ne pas mettre au lave-vaisselle ou dans un appareil pour sécher la vaisselle. Après le lavage, laissez sécher soigneusement naturellement et rangez l'appareil dans un endroit propre.

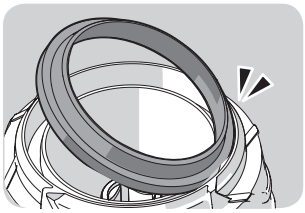
DÉMONTER ET LAVER LES COMPOSANTS EN SILICONE

(Les joints sont des produits consommables qu'il est recommandé de remplacer tous les 6 mois ~ 1 an. Vous pouvez acheter des composants en vous adressant à l'espace clients).

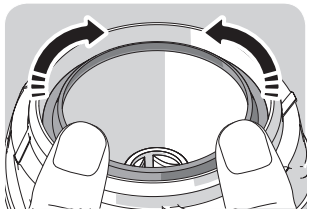
Monter et démonter le joint de la vis
(S'il n'est pas monté correctement, le joint peut être endommagé)



01 Retournez la vis et tirez pour la retirer comme si vous étiez en train de la serrer.

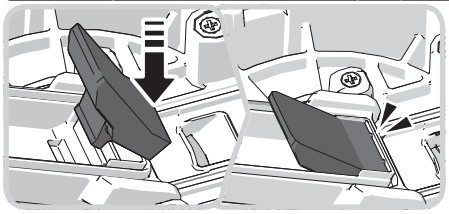


02 Après le lavage, maintenez le joint de façon à ce que la partie fine du joint soit dirigée vers l'extérieur.



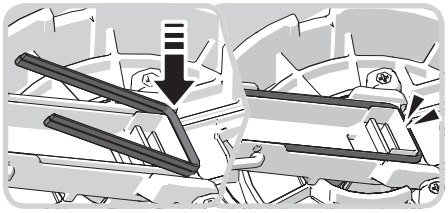
03 Placez le joint sur le dessous de la vis et appuyez dessus pour qu'elle ne retombe pas.

Monter et démonter le joint d'extraction / joint d'étanchéité
(S'il n'est pas monté correctement, il peut y avoir une fuite de jus)



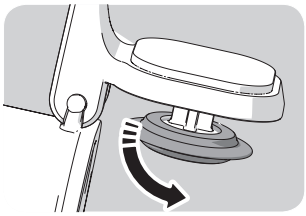
01 Maintenez le joint et retirez-le en douceur.

02 Insérez un des côtés, puis poussez-le vers le bas.

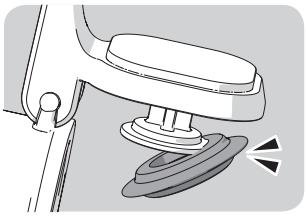


03 Insérez les autres pièces et poussez les vers le bas fermement.

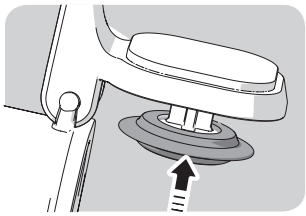
Monter et démonter le joint du réservoir du bol à jus
(Il y aura des fuites de jus s'il n'est pas monté correctement.)



01 Retirez le joint même s'il est sorti.

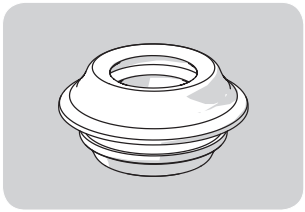


02 Après le lavage, ajuster d'abord un côté du joint comme un crochet.

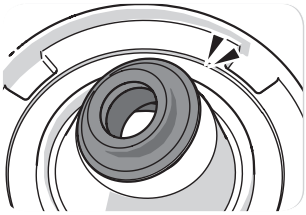


03 Ajustez le reste et appuyez-le sur la totalité du bord.

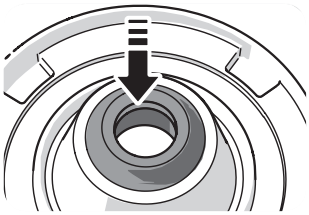
Monter et démonter le joint du réservoir
(Il y aura des fuites de jus s'il n'est pas monté correctement.)



01 Retirez le joint même s'il est sorti d'un côté.



02 Après le lavage, ajuster un côté avec l'orifice du réservoir comme un crochet en contrôlant le haut et le bas du joint.



03 Appuyez sur le reste du joint de façon à ce qu'aucune partie ne soit pliée.

AVANT DE FAIRE UNE DEMANDE DE RÉPARATION

Contrôlez les points suivants avant de demander une réparation. Pour un service de suivi et pour toute question pendant l'utilisation du produit, veuillez contacter notre espace clients ou vous rendre sur notre site internet http://www.dahlert.com. Mentionnez le numéro du fabricant ou le numéro figurant sous le code barre lorsque vous demandez un service de suivi ou des pièces.

1. J'entends un 'clic' en démarrant la machine.	**C'est le bruit qu'on entend lorsque la vis est ajustée sur le moteur. Cela n'a aucun impact sur l'utilisation.**	
2. J'entends un 'grincement'.	**Ce son est produit par la friction entre le joint de la vis et le réservoir. C'est normal.**	
3. Le corps principal ne fonctionnera pas à lui tout seul.	**Assurez-vous que l'ensemble du réservoir et du corps principal sont ajustés correctement. Assurez-vous que le produit est éteint en le montant / le démontant.**	
4. Veuillez ajuster les capteurs de sécurité.	**Assurez-vous qu'ils sont montés conformément au guide d'assemblage. Assurez-vous que le produit est éteint en le montant / le démontant.**	
5. Cela ne veut pas fonctionner.	**Contrôlez si le câble d'alimentation est branché correctement.**	La machine peut ne plus fonctionner après une utilisation prolongée (30 minutes ou plus). La machine fonctionnera normalement une fois que le corps principal (moteur) aura refroidi.
	Contrôlez si le trémie est ajusté correctement.	La machine ne fonctionnera pas si le trémie n'est pas ajusté correctement. Elle ne fonctionnera correctement que si l'icône Cadenas du réservoir correspond à l'icône du triangle sur le couvercle.
	Contrôlez si le produit est monté correctement dans l'ordre d'assemblage.	Reportez-vous au guide d'assemblage P. 78~82
6. L'appareil s'arrête pendant une opération normale.	**¿Ha introducido cargas pesadas o ingredientes de gran tamaño en el aparato?**	Reportez-vous à la p. 83 du mode d'emploi et conformez-vous aux consignes concernant l'utilisation du bouton [REV].
7. La vis présente des marques de fissures ou de rayures.	**La vis présente des marques de fissures ou de rayures sur le haut. En plus des marques droites de moulage sur le haut et sur les côtés de la vis, elle présente également une marque incurvée. Toutes ces marques ont été faites lors du moulage de la vis. C'est normal et cela n'a aucun effet sur l'utilisation.**	
8. Il y a des fuites de jus au niveau de la sortie directement après l'insertion des ingrédients.	**En fonction des ingrédients utilisés, le jus peut s'échapper de la sortie de pulpe. Cela n'a aucun impact mais est dû aux caractéristiques de l'ingrédient et la fuite s'arrêtera lorsque la machine est en service. Si le jus s'en échappe en permanence, contactez l'espace clients.**	
9. Le jus s'échappe du haut du corps principal.	**Avez-vous inséré trop d'ingrédients ? Si le jus continue de s'échapper du haut du corps principal, contactez notre espace clients pour concertation.**	Si la quantité d'ingrédients insérée est plus élevée que la capacité du réservoir, il peut y avoir des fuites de jus entre le trémie et le réservoir. Lorsque vous extrayez une grande quantité de jus, ouvrez le levier et le bol à jus aussi souvent que nécessaire pour déverser le contenu situé à l'intérieur. S'il y a de l'eau ou du jus sur le corps principal, essuyez-le immédiatement.
	Le joint du réservoir est-il monté correctement ?	Il y aura des fuites de jus si le joint du réservoir est monté dans le mauvais sens ou s'il n'est pas ajusté hermétiquement. Contrôlez si le joint du réservoir est monté correctement.
10. Le trémie ne veut pas s'ouvrir.	**Il peut y avoir beaucoup de pulpe restant à l'intérieur.**	Si la pulpe restante est déversée en mettant la machine en marche ou si la machine fonctionne en sens inverse pendant 10 secondes à deux ou trois reprises, le trémie s'ouvrira en douceur.
	Avez-vous inséré des matières étrangères ou solides dans l'appareil (graines dures comme les graines de kaki) ?	Si vous introduisez des matières étrangères ou solides dans le réservoir, faire fonctionner la marche en sens inverse peut augmenter les dommages. Contactez notre espace clients pour demander un service de réparation.
11. Le réservoir vibre (lors de l'extraction).	**La machine peut vibrer lentement en raison de l'énergie cinétique du moteur du corps principal. Extraire du jus de différents ingrédients peut provoquer différents degrés de mouvements en fonction des caractéristiques des ingrédients (à chair tendre ou dure). C'est normal car ce mouvement est causé par la vis en rotation et ce n'est pas considéré comme un problème. Il se peut que les vibrations soient plus intenses en extrayant du jus d'ingrédients à chair dure (par exemple des carottes/pommes de terre/radis/betteraves/choux-raves, etc.) comparé à l'extraction de jus d'ingrédients à chair tendre ou aqueuse.**	
12. La pulpe est déversée même lorsque le couvercle de déversement est fermé.	**La pulpe est déversée naturellement, même lorsque vous fermez le levier. La quantité et le taux déversés dépendent des ingrédients utilisés.**	

89 SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT / GARANTIE

Spécifications du produit

Nom du produit	Centrifugeuse lente de Dahlert	**Nombre d'heures de fonctionnement**	Moins de 30 minutes
Nom du modèle	DT-SJ-19	**Longueur du câble**	1.4 m
Tension nominale	230 - 240 V	**Moteur**	Moteur asynchrone monophasé
Fréquence nominale	50 Hz	**Fusible**	250 V 5 A
Consommation électrique	150W L'efficacité énergétique est faible à un niveau de consommation électrique élevé(W).	**Poids**	5.5 kg
RPM	43 RPM	**Dimensions**	Largeur 223mm / Longueur 232 mm / Hauteur 458 mm

Garantie

Nom du produit	Nom du consommateur	Nom du modèle
Fournisseur	Date d'achat	Numéro de série du fabricant
Adresse		

Important : Pour une meilleure protection de votre achat, remplissez et envoyez ce formulaire par courriel au revendeur local auquel vous avez acheté l'appareil et conservez le reçu original.

Ce formulaire certifie que la centrifugeuse lente Dahlert est couverte par la garantie de Dahlert, attestant qu'elle est exempte de défauts de matériaux et de main d'œuvre.

Dahlert accorde une garantie d'un (1) an à compter de la date d'achat par l'acheteur d'origine. La garantie n'est valable qu'avec une preuve d'achat d'un distributeur local agréé. (Pas de garantie internationale disponible)

Cette garantie ne couvre pas les dommage causés par un accident, un usage erroné, un abus, un usage à des fins commerciales, une modification, le non-respect des instructions de service ou un dommage causé par des pièces ou un service non autorisé par Dahlert. Les dommages causés par le transport doivent être réclamés au transporteur. Dahlert rejette toute responsabilité pour les dommages consécutifs résultant de dommages indirects dus à l'utilisation de cet appareil.

Regardez sous votre appareil Dahlert où se situe l'autocollant avec un code barre.
Cet autocollant avec un code barre permet de vérifier qu'il s'agit bien d'un authentique produit Dahlert et d'identifier la date de fabrication du produit. La garantie du fabricant Dahlert ne couvre pas les produits avec des codes-barres manquants ou endommagés. Les produits doivent être inspectés à la réception.

Pour toute demande de service et d'assistance en cas de problèmes techniques, veuillez contacter notre espace clients local.

Fabricant : Dahlert
Site Internet Dahlert : www.dahlert.com

Manuale di istruzioni
(per esclusivo uso domestico / garanzia inclusa)
| DT-SJ-19

PRIMA DI LEGGERE IL MANUALE

1. Leggere le "Precauzioni di sicurezza" (p. 90~93) e utilizzare l'elettrodomestico in modo corretto.
2. Dopo aver letto il manuale, conservarlo in un luogo idoneo per riferimenti futuri.
3. Non utilizzarlo all'estero dove sono utilizzate alimentazioni e tensioni diverse.
4. Qualsiasi miglioramento della qualità è soggetto a modifiche senza alcun preavviso.

INHALTSVERZEICHNIS

90 Precauzioni di sicurezza

93 Attenzione durante il funzionamento

94 Parti e accessori

96 Dettagli dei componenti

100 Montaggio del set della camera del succo

102 Montaggio del set della camera per il gelato

104 Come effettuare il montaggio: Set camera e scocca

105 Utilizzo del selettore di potenza/quando la coclea si ferma durante l'impiego

106 Utilizzo

108 Separazione e lavaggio/Smontaggio e lavaggio di componenti in silicone

110 Prima di richiedere una riparazione

111 Specifiche del prodotto/garanzia

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

01 Leggere le <Precauzioni di sicurezza>
02 Attenersi alle <Precauzioni di sicurezza>
03 Le precauzioni sono classificate nel modo seguente.

Avviso

Il mancato rispetto delle indicazioni riportate sull'etichetta può portare a gravi lesioni, anche letali.

- **INON INFILARE O SFILARE LA SPINA CON LE MANI UMIDE.** Può causare una scossa elettrica o lesioni.

- **NON UTILIZZARE TENSIONI DIVERSE DA 230 - 240 V AC.**
Ciò potrebbe causare una scossa elettrica, un incendio o un rendimento anomalo. Se la tensione è diversa, la durata del motore potrebbe ridursi o potrebbero verificarsi guasti.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

• **INSERIRE CORRETTAMENTE E SALDAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE IN UNA PRESA A MURO.** Può causare una scossa elettrica o un incendio.

• **SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE É DANNEGGIATO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL SERVIZIO DI ASSISTENZA DEL PRODUTTORE O DA ALTRO PERSONALE QUALIFICATO, PER EVITARE QUALSIASI RISCHIO.** Se il cavo è danneggiato può causare scossa elettrica o un incendio.

• **NON SMONTARE MAI LE PARTI DEL SET camera O INSERIRE SOSTANZE ESTRANEE NELL'USCITA DEL SUCCO E DELLA POLPA MENTRE L'ESTRATTORE É IN FUNZIONE.** Ciò può causare lesioni, incidenti o problemi

• **NON UTILIZZARE LA MACCHINA SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O IL FILO É ROTTO O DANNEGGIATO O SE LA SPINA É ALLENTATA.** Può causare una scossa elettrica, un incendio o lesioni.

• **NON INUMIDIRE O BAGNARE LA SCOCCA.** Prestare attenzione a non far penetrare liquidi o altre sostanze nell'interruttore dell'elettrodomestico.

• **NON UTILIZZARE IL SELETTORE DI POTENZA CON LE MANI UMIDE.** Ciò può causare una scossa elettrica o un incendio.

• **PER RAGIONI DI SICUREZZA, CREARE UN COLLEGAMENTO DI TERRA PER L'ELETTRODOMESTICO. (ACCERTARSI DI UTILIZZARE L'USCITA CON IL COLLEGAMENTO A TERRA). NON CREARE IL COLLEGAMENTO DI TERRA TRAMITE IL TUBO DEL GAS, IL TUBO DI PLASTICA DELL'ACQUA, LA LINEA TELEFONICA, ECC.** Può causare una scossa elettrica, un incendio, malfunzionamento o un'esplosione.

• **NON SMONTARE MAI IL SET DELLA camera DURANTE IL FUNZIONAMENTO, NON INSERIRE DITA, OGGETTI ESTRANEI COME FORCHETTE, CUCCHIAI, ECC. NELLO SCIVOLO DELLA TRAMOGGIA O NELL'USCITA DEL SUCCO.** Ciò può causare lesioni, incidenti o guasti.

• **GLI ELETTRODOMESTICI POSSONO ESSERE UTILIZZATI DA PERSONE CON LIMITATE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI O SENZA ESPERIENZA E CONOSCENZE SE SUPERVISIONATE O ISTRUITE IN MERITO ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO IN MODO SICURO E SE COMPRENDONO I RISCHI CONNESSI. I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE CON L'ELETTRODOMESTICO. PULIZIA E MANUTENZIONE NON DEVONO ESSERE ESEGUITE DA BAMBINI. QUESTO ELETTRODOMESTICO NON DEVE ESSERE USATO DA BAMBINI. TENERE L'ELETTRODOMESTICO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**

• **NON UTILIZZARE IL PRODOTTO SE SI INDOSSANO OGGETTI CON FORZA MAGNETICA (PER ES. BRACCIALETTI MAGNETICI, ECC.).**
Oggetti magnetici collocati vicino al prodotto possono causare malfunzionamenti.

Attenzione

Il mancato rispetto delle indicazioni riportate sull'etichetta può causare lesioni gravi o danni all'elettrodomestico.

• **NON UTILIZZARE L'ESTRATTORE SE IL SET DELLA CAMERA NON É MONTATO CORRETTAMENTE.** Ciò potrebbe causare lesioni, incidenti o problemi

⚠ PRECAUZIONI DI SICUREZZA

• **SE SI INDIVIDUA UNA PERDITA DI GAS NON INSERIRE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE NELLA PRESA. APRIRE IMMEDIATAMENTE LA FINESTRA PER AREARE.** Ciò può causare lesioni o guasti.

• **SE LA COCLEA SMETTE DI GIRARE, RUOTARE IL SELETTORE DI POTENZA NELLA DIREZIONE [REV] PER FAR RUOTARE LA COCLEA IN SENSO INVERSO PER 3~5 SECONDI E RUOTARE POI NUOVAMENTE IL SELETTORE DI POTENZA NELLA DIREZIONE [ON]. SE LA MACCHINA CONTINUA A FERMARSI DURANTE IL FUNZIONAMENTO POTREBBE CAUSARE DANNI ALLE PARTI E UN CALO DEL RENDIMENTO A CAUSA DEL SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE.** Se il problema persiste fermare la macchina e rivolgersi al centro di assistenza clienti Dahlert.

• **DURANTE IL FUNZIONAMENTO NON TENTARE DI SPOSTARE LA SCOCCA, DI SMONTARE IL SET camera O PARTI O DI BLOCCARLI.** Ciò può causare lesioni o guasti. Se è necessario intervenire, spegnere la macchina e staccare il cavo di alimentazione.

• **ACCERTARSI CHE NESSUNA SOSTANZA ESTRANEA, OLTRE AGLI INGRENDIENTI, PENETRI NELLA TRAMOGGIA DURANTE L'USO DELLO SPREMITORE.** Questo potrebbe causare danni o rotture.

• **COLLOCARE L'ELETTRODOMESTICO SU UNA SUPERFICIE PIANA E STABILE.** Ciò può causare lesioni o guasti.

• **NON UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO PER OLTRE 30 MINUTI ALLA VOLTA.**
Si potrebbero altrimenti presentare danni al motore o surriscaldamento. Farlo raffreddare sufficientemente per circa 5 minuti prima di riutilizzarlo.

• **EVITARE DI FAR SUBIRE FORTI COLPI O CADUTE ALL'ELETTRODOMESTICO.** Ciò potrebbe causare una scossa elettrica, un incendio o danni.

• **SE L'ELETTRODOMESTICO EMETTE UN ODORE SGRADEVOLE, UN RISCALDAMENTO ECCESSIVO O FUMO, SPEGNERLO IMMEDIATAMENTE E RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA CLIENTI LOCALE.** Quando si utilizza un elettrodomestico nuovo si avverte un odore particolare che svanisce naturalmente col tempo.

• **STACCARE SEMPRE LA SPINA DOPO L'USO. STACCARE SEMPRE L'ELETTRODOMESTICO DALL'ALIMENTAZIONE SE VIENE LASCIATO INCUSTODITO O PRIMA DEL MONTAGGIO, DELLO SMONTAGGIO O DELLA PULIZIA. TENERE SEMPRE DALLA SPINA IL CAVO DI ALIMENTAZIONE QUANDO LO SI STACCA.** Tirare il cavo può causare scossa elettrica o un incendio.

• **NON LAVARE L'ELETTRODOMESTICO AD ALTA TEMPERATURA (8000760F O SUPERIORE). NON METTERE L'ELETTRODOMESTICO IN LAVASTOVIGLIE, IN UN'ASCIUGATRICE, NEL MICROONDE, ECC.** Questo può potrebbe causare problemi o una deformazione della parte.

• **LA MACCHINA PESA CIRCA 5,5 kg. QUANDO SI SPOSTA LA MACCHINA, TENERE BENE LA SCOCCA CON ENTRAMBE LE MANI.** Tenendo la macchina dalla camera o dalla parte laterale della scocca c'è il rischio di caduta di quest'ultima con rischio di lesioni o malfunzionamenti.

• **NON UTILIZZARE PRODOTTI DOMESTICI PER SCOPI COMMERCIALI.**
L'inserimento di una quantità eccessiva di ingredienti per l'estrazione può danneggiare le parti. Contattare il centro di assistenza clienti per consigli sull'uso del prodotto per scopi commerciali.

⚠ ATTENZIONE DURANTE IL FUNZIONAMENTO

*** Questo è un riferimento su come tagliare gli ingredienti, quindi nel caso di allergie selezionare gli ingredienti idonei.**

*** Ingredienti che richiedono attenzione: Ingredienti che possono essere utilizzati per l'estrazione ma che richiedono attenzione nella preparazione.**
- Nel caso di frutti con seme non masticabile (cachi, albicocche, limoni, prugne e pesche) accertarsi di rimuovere i semi prima dell'estrazione.
(In caso contrario si possono verificare danni o malfunzionamenti).
- Verdure con fibre lunghe e dure (come l'enagra e il sedano) vanno tagliate ad una lunghezza di 3~4cm.
- L'estrazione di succo da radici (come zenzero, aglio, ecc.) in grande quantità può causare danni o malfunzionamenti.
- Nel caso di estrazioni in grande quantità, ripetere il processo, "Estrarre 1 kg, smontare e lavare"

*** Ingredienti da evitare: L'inserimento di questi ingredienti può causare danni o malfunzionamenti.**
- Ingredienti non idonei all'estrazione di succo come semi di sesamo, chicchi di caffè, cortecce, pepe cinese, ecc.
- Ingredienti bolliti (patate, patate dolci, zucche, castagne), cobite, anguilla, gamberetti, littorina, calamari, pesce salato, ecc.
- Frutta immersa in liquori, miele, zucchero, ecc. (per es. uva, lampone coreano, more, ecc.) ed enzimi (herbacea, orostachys, ecc.)
- Ingredienti che non producono succo in base alle loro caratteristiche, come tiglio, aloe, cactus, ghiande, ecc. (contattare il centro di assistenza clienti Dahlert per gli ingredienti da utilizzare per l'estrazione. Vi risponderemo in dettaglio).
- Non utilizzare la macchina per frantumare cereali.
- Ghiaccio preparato congelando acqua (da evitare sia per il filtro del succo, sia per quello del gelato)

*** Se gli ingredienti sono avvizziti dopo essere stati conservati a lungo in frigorifero, possono produrre una quantità inferiore di succo.**

*** Si consiglia di bere il succo di verdura e frutta subito dopo la sua estrazione, anziché conservarlo per lungo tempo.**

*** Non spremere nuovamente la polpa scartata dall'uscita polpa.**

*** Non far girare al minimo il prodotto prima di inserire gli ingredienti.**

*** Non inserire troppi ingredienti in una volta sola.**
- Se si inserisce una quantità eccessiva di ingredienti spessi, l'unità può bloccarsi.

*** Non utilizzare per più di 30 minuti consecutivi.**
- Questo potrebbe causare guasti a causa del surriscaldamento del motore.
Se si usa l'elettrodomestico in modo continuo, fermarlo per 5 minuti per ogni 30 minuti di impiego.

*** Non inserire mai bastoncini o cucchiai nell'uscita polpa durante il funzionamento.**
- L'inserimento di bastoncini o oggetti simili può causare danni alle parti e lesioni.

*** Non pressare gli ingredienti con nessun oggetto al di fuori dello spingitore.**
- Questi potrebbero attaccarsi alla coclea e causare lesioni e guasti.

*** Non utilizzare il selettore di potenza con le mani bagnate**
- Questo potrebbe causare una scossa elettrica, un corto circuito o un incendio. Non macchiare il selettore di potenza e l'area vicina con sostanze estranee.

*** Se si estraggono 350 ml o più di succo in una volta sola, aprire il juice cap per scaricare il succo ogni 350 ml. Nel caso di estrazione di una grande quantità di succo, aprire la leva di sollevamento per eliminare la polpa.**
La pressione all'interno della camera può aumentare e rendere impossibile l'apertura coperchio della camera o causare danni.

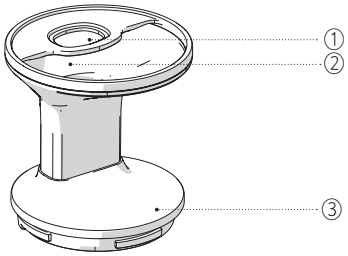
*** Se sulla scocca o sul supporto in qualsiasi area della macchina sono presenti acqua o succo, accertarsi di asciugarli con una panno umido prima dell'uso.**

*** Per la frutta congelata usare soltanto il filtro per gelato. Non utilizzare il prodotto per frantumare ghiaccio creato con acqua e altri ingredienti o per tritare.** Questo potrebbe causare danni o malfunzionamenti.

*** Se non si procede al lavaggio subito dopo l'uso potrebbero crearsi incrostazioni a causa della polpa, rendendo difficile lo smontaggio e il lavaggio e questo potrebbe anche causare una riduzione delle prestazioni.**

GUIDA COMPONENTI (SET CAMERA)

01



TRAMOGGIA

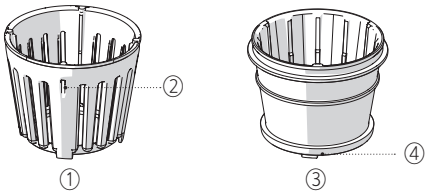
① Scivolo tramoggia superiore
② Scivolo tramoggia laterale
③ Guida per il montaggio ▼

02

COCLEA

① Asse della coclea
② Guarnizione coclea

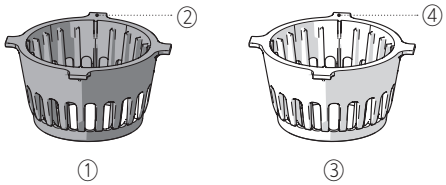
03



FILTRO INTERNO

① Filtro interno
② Filtro interno punti di collegamento
③ Filtro gelato
④ Filtro gelato sporgenze di guida

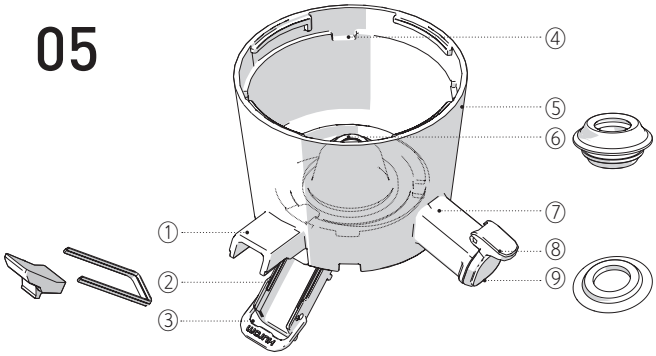
04



FILTRO ESTERNO

① Filtro succo (nero)
② Aletta filtro succo (J)
③ Filtro frappè (arancione)
④ Aletta filtro frappè (S)

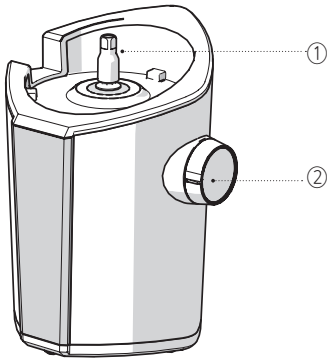
05



CAMERA

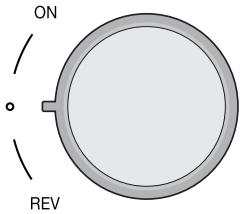
① Uscita polpa
② Guarnizione di estrazione / guarnizione di tenuta
③ Coperchio scarico / Curva coperchio scarico
④ Scanalatura collegamento filtro
⑤ Segno di guida per il montaggio (🔒 🔒)
⑥ Guarnizione camera
⑦ Uscita succo
⑧ Juice cap
⑨ Guarnizione juice cap

06

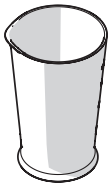


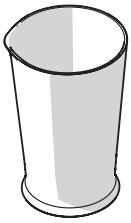
Base

① MotorSpin
② Selettore di potenza



07

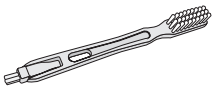

①


②

Set brocca

① Brocca succo
② Brocca polpa

08


①

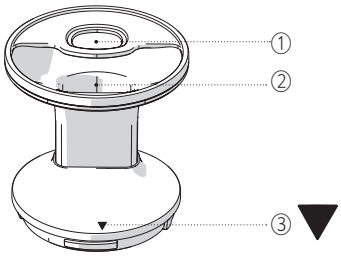
②

Accessori

① Spazzola di pulizia
② Spingitore

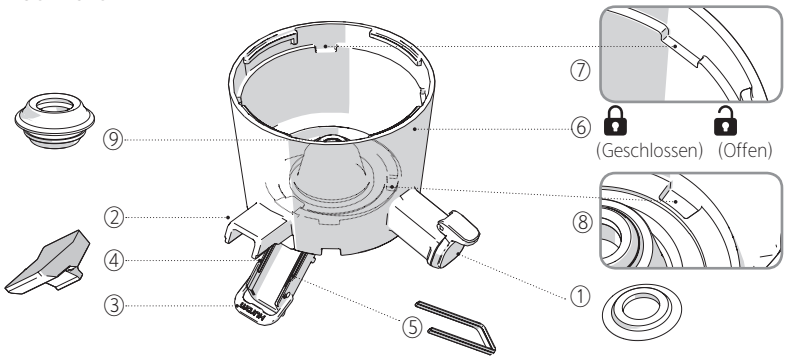
DETTAGLI DEI COMPONENTI

01 / Tramoggia



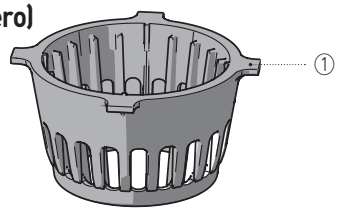
①**Scivolo tramoggia superiore**: Da utilizzare per inserire verdura lunga e stretta come sedano e carote.
② **Scivolo tramoggia laterale :** Da utilizzare per inserire pomodori ciliegini, uva e frutta e verdura tagliate a dadini
③**Montaggio del segno guida sulla tramoggia** : Segni per il controllo del montaggio con la camera. Le parti devono essere montate correttamente per funzionare.

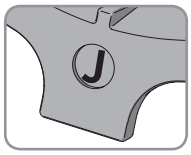
02 / Camera



① **Juice cap / Guarnizione juice cap:** Un coperchio per evitare che il succo venga scartato in caso di estrazione. La guarnizione del coperchio succo è montata all'interno del coperchio succo.
② **Uscita polpa/gelato**: Un'uscita per lo scarico della polpa dell'estrazione o del gelato.
③ **Coperchio di scarico / curva del coperchio di scarico**: La parte inferiore dell'uscita polpa.
Se non è montata correttamente, si presenta una perdita di succo.
④ **Guarnizione di estrazione**: Questa guarnizione è montata nel coperchio di scarico.
Se non è montata correttamente, si presenta una perdita di succo.
⑤ **Guarnizione di tenuta**: Questa guarnizione è montata nel coperchio di scarico.
Se non è montata correttamente, si presenta una perdita di succo.
⑥ **Segno di guida montaggio camera**: Il segno di guida è usato per l'assemblaggio con la tramoggia.
L'assemblaggio corretto garantisce un funzionamento normale.
⑦ **Scanalatura collegamento filtro**: Scanalature della camera che fissano le alette del filtro.
⑧ **Scanalatura inferiore della camera**: Scanalature per il fissaggio del filtro gelato e del filtro interno.
⑨ **Guarnizione della camera**: Guarnizione nel centro della camera. Se non montata correttamente causa la perdita di succo.

03 / Filtro succo (nero)



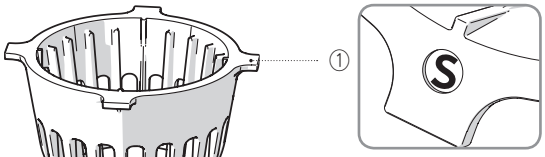


① **Aletta filtro succo** :
Alette per il fissaggio di camera e filtro. Posizionare le alette sulle scanalature della camera.

• Da utilizzare per estrarre il succo da frutta con molta polpa e verdura/frutta comune. (Utilizzare il filtro frappè per la frutta morbida)
• Classificazione del filtro: Nero, più scuro del filtro frappè. Sull'aletta è riportato il marchio distintivo del filtro [J].
• Con il filtro succo è possibile estrarre il succo da frutta e verdura comuni come mele, pere e broccoli. Alcuni ingredienti vanno preparati con cura. Controllare la loro preparazione in base all'elenco riportato di seguito.

Radici	**Patate dolci fresche, zenzero, carote, patate fresche, aglio, tarassaco, ecc.**	Lavare bene gli ingredienti sotto l'acqua corrente e rimuovere sostanze estranee come la terra. Nel caso di ingredienti contenenti molte fibre come lo zenzero, rimuovere la buccia e tagliarli a fette, inserendoli poi lentamente. Le radici vanno tagliate a una lunghezza di 3-4 cm. **Nel caso di estrazioni in grande quantità, ripetere il processo, "Estrarre 1 kg, smontare e lavare"**
Verdure con foglia/gambo	**Germogli di grano, erba cipollina, cavolo verza, enagra, cactus, sedano, cavolo, spinaci, ecc.**	**Tagliare gli ingredienti a una lunghezza di 3~4cm.** Gli ingredienti sottili e stretti come i germogli di grano e l'erba cipollina vanno inseriti a manciate, in modo che non si disperdano. Tagliarli a una lunghezza di 3-4 cm prima dell'uso. **Nel caso di estrazioni in grande quantità, ripetere il processo, "Estrarre 1 kg, smontare e lavare"** ※ Gli spinaci creano molte bolle durante l'estrazione, rendendo difficile l'estrazione del succo. Utilizzarne solo una modica quantità per il succo misto.
Frutta con buccia spessa	**Melograno, ecc.**	Rimuovere la buccia e tagliare la polpa in una dimensione idonea all'ingresso della tramoggia. Rimuovere i semi che non masticabili.
Frutta con semi grandi	**Cachi, albicocche, pesche, ecc.**	Nel caso di frutta con semi grandi e duri che non masticabili come le pesche, è necessario rimuovere il seme (nocciolo) e usare solo la polpa. Tagliare la frutta a pezzi con dimensioni idonee all'ingresso della tramoggia.
Frutta secca e legumi	**Mandorle, noci, fagioli, ecc.**	Non utilizzare la frutta secca da sola, ma in combinazione con frutta e verdura. Inserire prima la miscela di frutta e verdura e poi gradualmente la frutta secca. Per quanto riguarda i fagioli, vanno messi a mollo in acqua un giorno prima dell'uso. Per ottenere il succo di fagioli, il rapporto tra acqua e fagioli deve essere di 1:1.
Filtro succo non consentito (frutta morbida)	**Banane, fragole, kiwi, pomodori, pomodori ciliegini, mango, ananas, ecc.**	**Non utilizzare il filtro succo per l'estrazione. Utilizzare il filtro frappè.**

04 / Filtro frappè (arancione)



① **Alette filtro frappè**
: Utilizzate per fissare il filtro alla camera. Fissare le alette sulle scanalature della camera quando vengono riunite.

- **Da utilizzare per l'estrazione del succo da frutta morbida e da frutta contenente molta polpa e molta fibra.**
- Classificazione del filtro: Il filtro frappè è chiaro di colore arancione. Sull'aletta è riportato il segno distintivo del filtro [S].
- Fare riferimento alla seguente tabella per la frutta e la preparazione di ogni ingrediente.

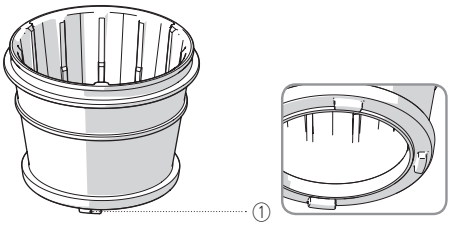
Agrumi	**Pompelmi, arance, limoni, ecc.**	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fleisch auf eine Größe, die durch den Trichtereinlass passt. Stellen Sie sicher, dass nicht zu zerkauende Kerne entfernt werden, bevor Sie die Zutaten einführen.
Frutta con buccia spessa	**Pitaya, melone, ananas, anguria, ecc.**	Rimuovere la buccia e tagliare la polpa in modo che passi nell'ingresso della tramoggia. Accertarsi di rimuovere i semi non masticabili quando si inseriscono gli ingredienti.
Frutta con semi/uva	**Pesche, cachi, mele, uva, prugne, ciliegie, ecc.**	Nel caso di frutta con semi duri non masticabili e di frutta e verdura con un seme grande (nocciolo) come le pesche, accertarsi di rimuovere il seme e preparare solo la polpa. Tagliare gli ingredienti in dimensioni idonee all'ingresso della tramoggia. Separare ogni acino dal grappolo. Se l'ingrediente è troppo morbido non va estratto da solo, ma in combinazione con un altro ingrediente in piccole quantità.
Frutta e verdura morbide	**Bacche, pomodori, pomodori ciliegini, ananas, ecc.**	Pulire bene e tagliare a pezzi con dimensioni idonee. Rimuovere eventualmente il picciolo.
	Fragole, kiwi, mango, ecc.	Rimuovere la buccia e il gambo. Quando si usa un singolo materiale per l'estrazione del succo, inserire un pezzo di materiale solido come una verdura con fibra resistente o una mela/carota prima di inserire il materiale morbido.
	Bananen	**Aggiungerne solo una modica quantità ad altri ingredienti per preparare un succo misto.** Rimuovere la buccia e tagliare a pezzi di 3~4 cm idonei all'ingresso tramoggia.

* Scegliere gli ingredienti con cura, nel caso di allergie.
* Fare riferimento alla guida sulla preparazione degli ingredienti, scegliere il filtro adatto all'ingrediente. Potrebbe verificarsi una perdita di succo o il prodotto potrebbe essere danneggiato.

*** Ingredienti non consentiti: L'inserimento di questi ingredienti può causare danni o malfunzionamenti.**

- Ingredienti non idonei all'estrazione di succo come semi di sesamo, chicchi di caffè, cortecce, pepe cinese.
- Ingredienti bolliti (patate, patate dolci, zucche, castagne), cobite, anguilla, gamberetti, littorina, calamari, pesce salato, ecc.
- Frutta immersa in liquori, miele, zucchero, ecc. (per es.uva, lampone coreano, more, ecc.) ed enzimi (herbacea, orostachys, ecc.)
- Ingredienti che non producono succo in base alle loro caratteristiche, come tiglio, aloe, cactus, ghiande, ecc. (contattare il centro di assistenza clienti Dahlert per gli ingredienti da utilizzare per l'estrazione. Vi risponderemo in dettaglio).
- Non utilizzare la macchina per frantumare cereali.
- Ghiaccio preparato congelando acqua (da evitare sia per il filtro del succo, sia per quello del gelato)

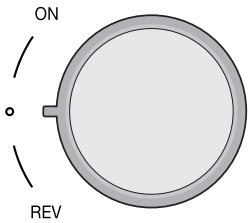
05 / Filtro gelato



① Sporgenza guida:
Quando si posiziona il filtro gelato sulla camera, utilizzare la scanalatura sulla camera e la sporgenza sul filtro come guide per il loro fissaggio completo.

- **Utilizzato per preparare slushy, frappè e gelato usando frutta congelata.**
- Il filtro gelato è usato senza filtro esterno.
- Tagliare la frutta a dadini di 2 cm e congelarla del tutto prima dell'uso.
- Nel caso di frutti con seme non masticabile, rimuovere i semi prima dell'estrazione.
- Non utilizzare la macchina per frantumare ghiaccio creato con acqua e altri ingredienti o per tritare.
- La macchina può bloccarsi se si inserisce troppo materiale alla volta o un pezzo troppo grande. Inserire gli ingredienti in piccole quantità.
- Nel caso di estrazione da frutta leggermente scongelata, si possono presentare perdite attraverso l'uscita della polpa/del gelato. (Questo è normale, non è un difetto).
- Fare riferimento a quanto riportato di seguito per la frutta e per la sua preparazione. (Aggiungere in piccole quantità)

Frutta con buccia spessa	**Anguria, melone, ecc.**	Rimuovere la buccia e tagliare la polpa in una dimensione idonea all'ingresso della tramoggia e congelare.
Frutta con semi	**Mango, pesche, uva, ecc.**	Utilizzare esclusivamente frutta congelata senza semi. Nel caso di frutti con semi non masticabili, come mango, pesche e limoni, accertarsi che i semi siano stati rimossi e congelare prima i frutti. Per quanto riguarda l'uva, scegliere varietà senza semi e congelarla prima dell'uso.
Frutta e verdura morbide	**Banana, fragole, kiwi, pomodori, pomodori ciliegini, ecc.**	Rimuovere la buccia di banane e kiwi e tagliare a pezzi di 3~~4 cm idonei all'ingresso tramoggia. Per i pomodori ciliegini, le fragole, ecc. rimuovere il picciolo e congelarli prima dell'uso.

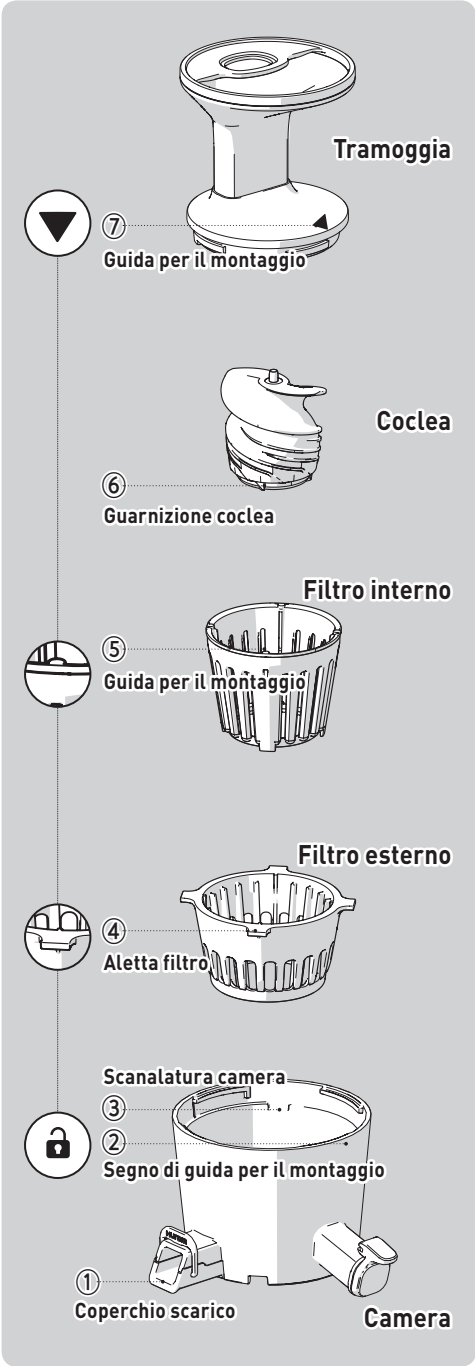


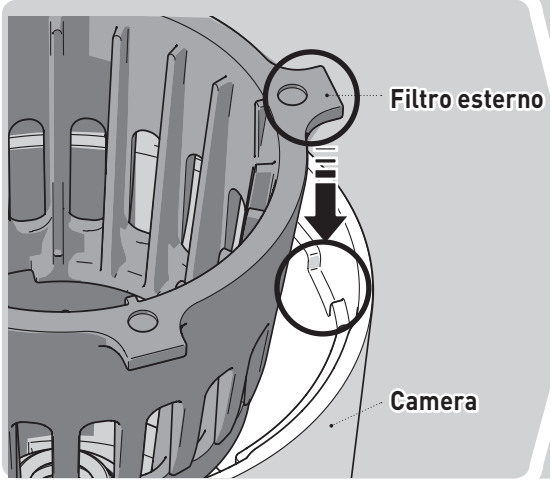
06 / Selettore di potenza

Girare verso l'alto o il basso per avviarlo, fermarlo o invertire

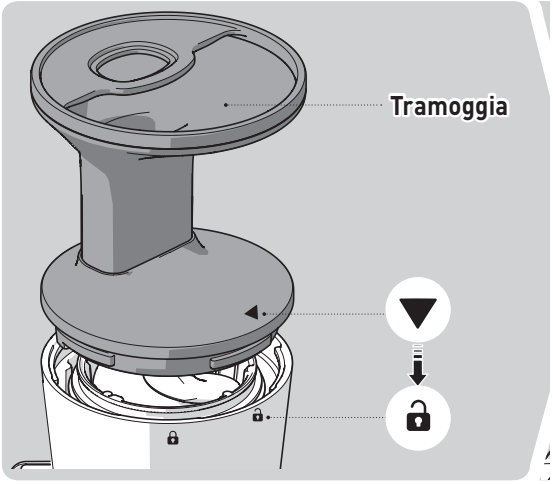
[ON] :Start - Usato per far funzionare la macchina in modalità di estrazione succo.
[O] : Stop - Usato per fermare la macchina.
[REV] : Reverse - Utilizzato per ridurre la pressione all'interno della camera pressando gli ingredienti quando la macchina si ferma o sono stati inseriti troppi ingredienti. (Funziona solo tenendo il selettore. Si ferma quando si toglie la mano).

MONTAGGIO DEL SET CAMERA SUCCO



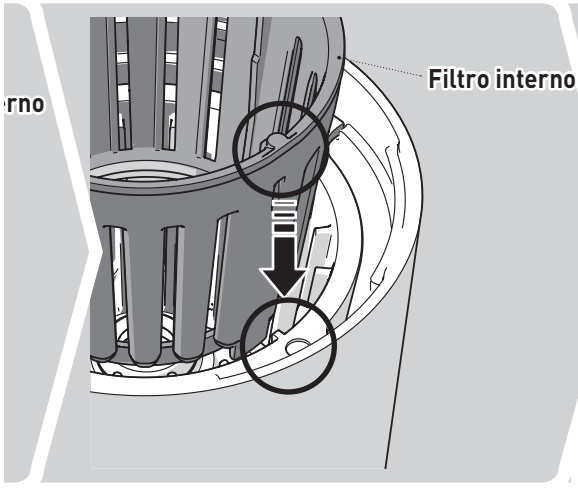


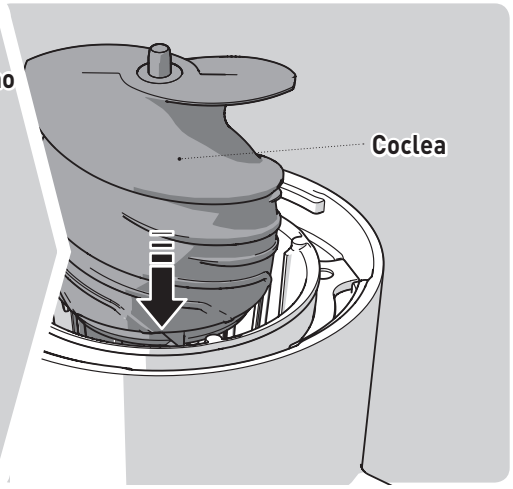
01 Posizionare le alette del filtro esterno (④) sulle scanalature della camera (③).



04 Unire la tramoggia e la camera facendo combaciare il segno sulla tramoggia [▼] (⑦) e quello sulla camera [🔒].
Se le parti interne non sono montate correttamente, la tramoggia non si chiude.

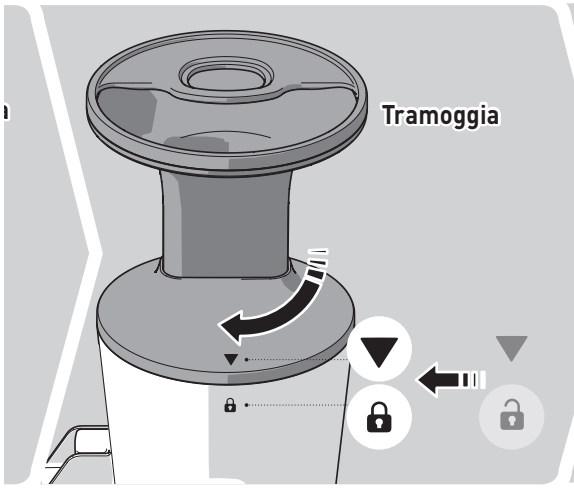
 ※ Guida di montaggio con scocca a p. 104.

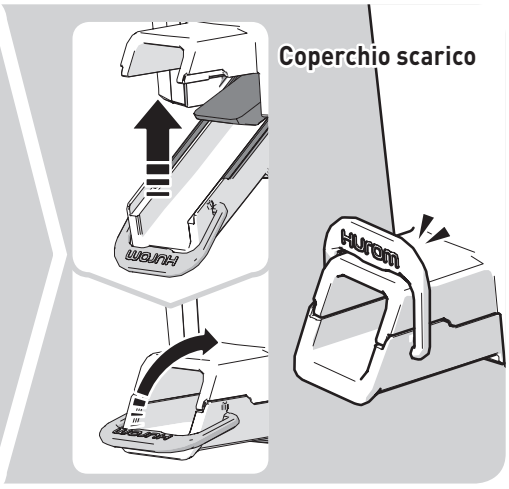




02 Collocare il filtro interno nel filtro esterno all'interno della camera.
Far combaciare il punto di collegamento (⑤) del filtro interno e le alette del filtro esterno (④) durante l'assemblaggio delle parti.

03 Posizionare la coclea nell'unità in 02.
Accertarsi che la guarnizione della coclea (⑥) sia posizionata correttamente al di sotto della coclea, prima di assemblare le parti.

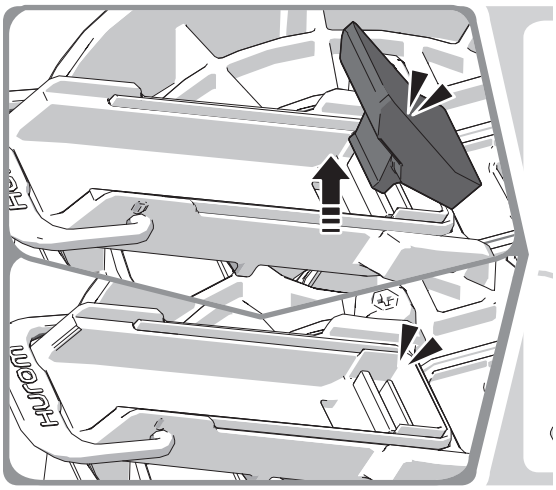




05 Girare la tramoggia in senso orario verso il segno [🔒] sulla camera.
La tramoggia non si chiude se le parti interne non sono montate correttamente.

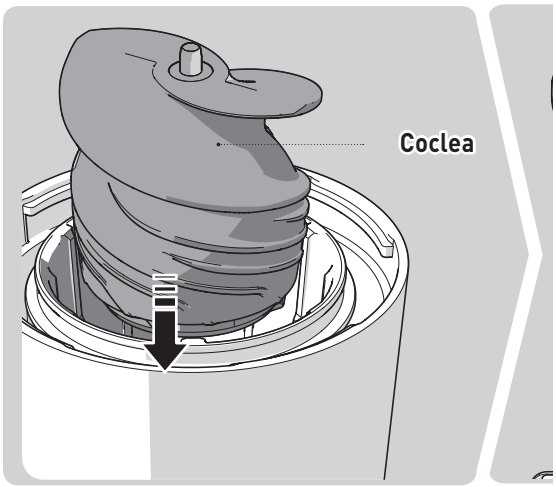
06 Accertarsi che il coperchio scarico (①) della camera sia fissato correttamente alla curva.
1. Chiudere il coperchio scarico e fissarlo alla curva.
2. Se la guarnizione non è montata correttamente o se la leva non è chiusa correttamente, quest'ultima può aprirsi o potrebbero presentarsi perdite di succo durante l'estrazione.

MONTAGGIO DEL SET CAMERA GELATO



01 **Rimuovere la guarnizione di estrazione nel coperchio scarico.** **02**

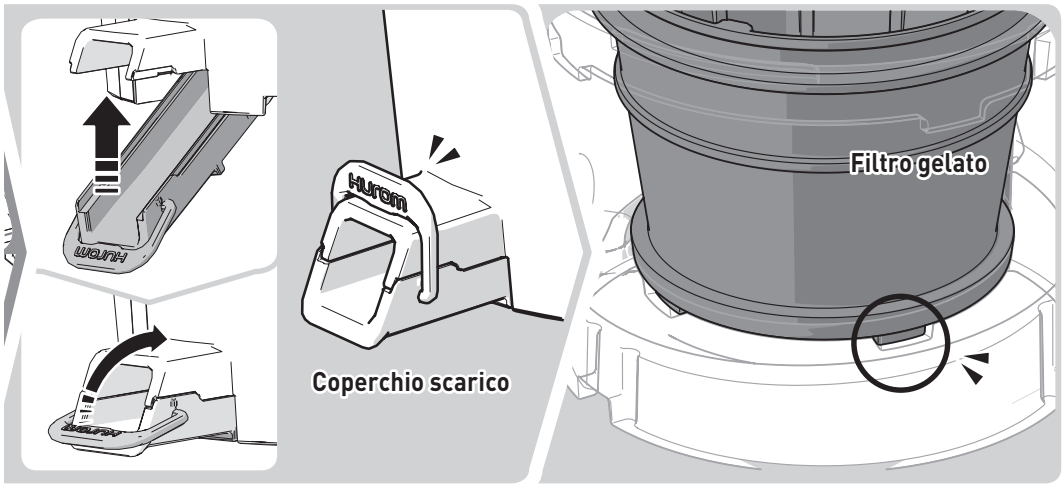
1. Quando si prepara il gelato, rimuovere la guarnizione di estrazione.
2. Non rimuovere la guarnizione di tenuta.



04 **Posizionare la coclea nell'unità in 01.** **05**

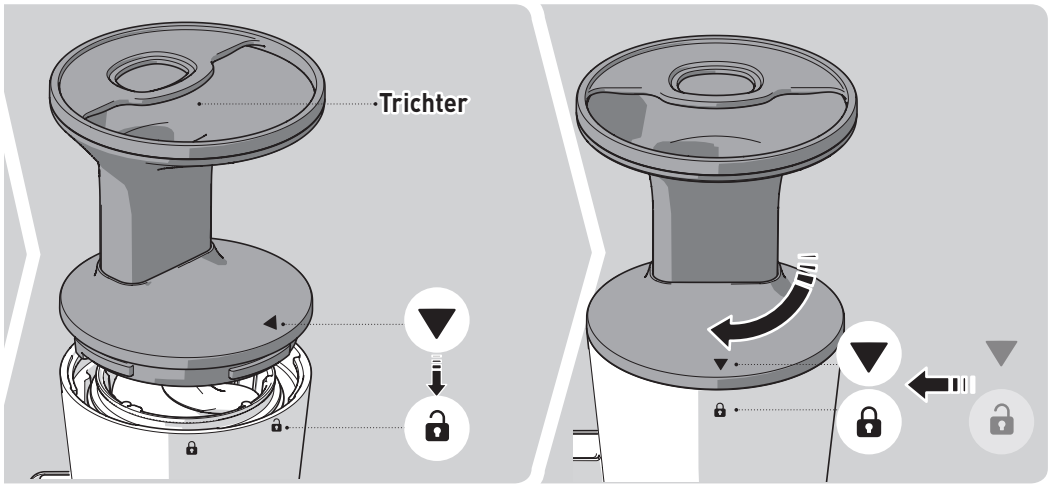
Accertarsi che la guarnizione coclea (④) sia correttamente collocata sotto alla coclea prima di assemblare le parti.

 ※ Guida di montaggio con scocca a p. 104.



02 Accertarsi che il coperchio scarico (①) della camera sia fissato correttamente alla curva.
1. Chiudere il coperchio scarico e fissarlo alla curva.
2. Se la guarnizione non è montata correttamente o se la leva non è chiusa correttamente, quest'ultima può aprirsi o potrebbero presentarsi perdite di succo durante l'estrazione.

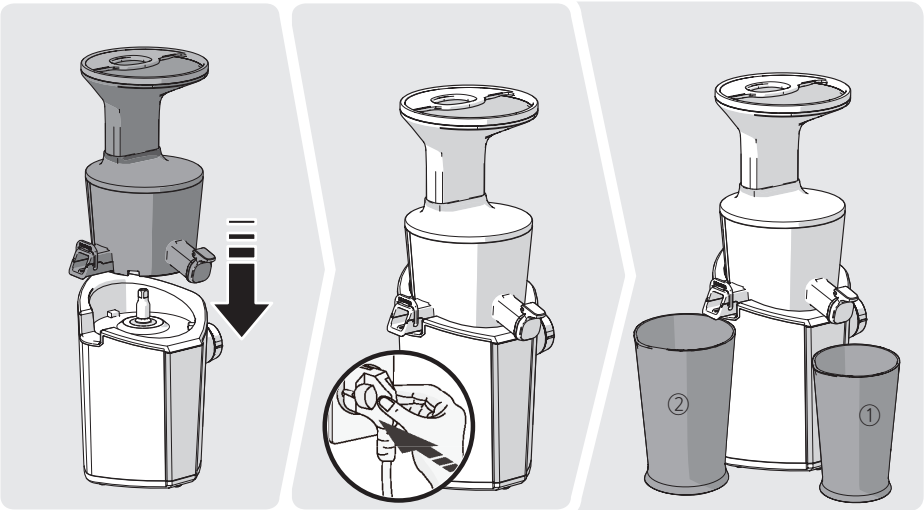
03 Collocare il filtro gelato nella camera.
Muovere avanti e indietro il filtro fino a quando la sporgenza sul filtro non entra nella scanalatura sul fondo della camera (③).



05 Far combaciare il segno[▼] (⑤) sulla tramoggia e il segno [🔒] (②) sulla camera quando si assemblano le parti.
La tramoggia non si chiude se le parti interne non sono montate correttamente.

06 Girare la tramoggia in senso orario verso il segno [🔒] sulla camera.
La tramoggia non si chiude se le parti interne non sono montate correttamente.

104 COME EFFETTUARE IL MONTAGGIO : SET CAMERA E SCOCCA



01 Posizionare il set camera sulla scocca.

02 Montare prima il set camera e la scocca e poi collegare il cavo di alimentazione (con le mani asciutte).

03 Posizionare il contenitore del succo (①) e il contenitore della polpa (②) quando si estrae il succo.

Posizionare il contenitore (②) al di sotto dell'uscita della polpa quando si prepara il gelato.

Il gelato fuoriesce dall'uscita della polpa/del gelato.

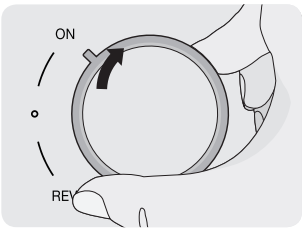
Controllare dopo il montaggio!

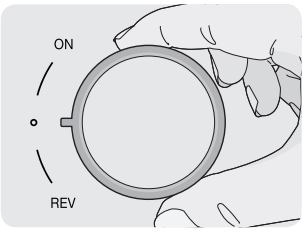
- ☑ **Prüfen Sie, ob Sie das richtige Sieb Ihrer Wahl eingesetzt haben.**
  Der Saft wird nicht reibungslos extrahiert, wenn das Sieb nicht zur Zutat passt.
- ☑ **Controllare di aver inserito il filtro di vostra scelta**
  Il succo non viene estratto regolarmente se il filtro non è adatto agli ingredienti.
- ☑ **Controllare se la tramoggia è chiusa correttamente.**
  Ciò può causare lesioni o guasti.
- ☑ **Controllare se il juice cap è chiuso.**
  Tenerlo chiuso fino a quando non si desidera versare il succo.
- ☑ **Controllare se il set camera è montato correttamente.**
- ☑ **Il gelato fuoriesce dall'uscita della polpa/del gelato**.
  Quando si prepara il gelato, rimuovere la guarnizione di estrazione.
- ☑ **Accertarsi che la guarnizione di estrazione/la guarnizione di tenuta/la curva coperchio scarico siano montati correttamente.** Se il coperchio scarico non è chiuso correttamente o se il montaggio della guarnizione non è corretto, il coperchio scarico potrebbe non aprirsi o potrebbero esserci perdite di succo durante l'estrazione.

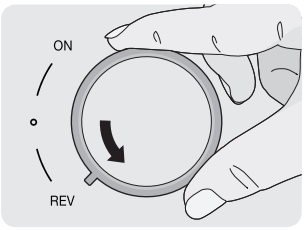
105 UTILIZZANDO IL SELETTORE DI POTENZA / QUANDO LA COCLEA SI ARRESTA DURANTE L'IMPIEGO

Utilizzo del selettore di potenza

①Girare verso l'alto (in senso orario) per "Estrarre", posizionare al centro per "Fermare" e girare verso il basso (senso antiorario) per il "Reverse" (inversione).
② Per ragioni di sicurezza la macchina non si ferma istantaneamente, ma rallenta gradualmente quando si imposta il selettore su Stop [O].
③ La funzione Reverse [REV] è attiva quando si tiene il selettore su [REV]. (Si disattiva quando si toglie la mano).





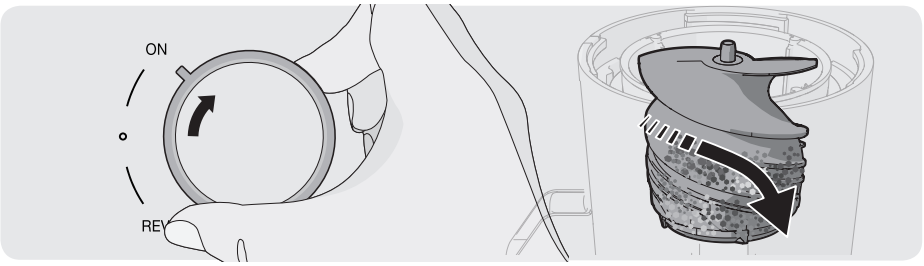


Arresto della coclea durante l'uso

* La coclea può fermarsi nel caso vengano inseriti troppi ingredienti o se il loro inserimento è troppo veloce.
* Se la macchina non si riattiva anche dopo aver provato i seguenti rimedi, va spenta e occorre mettersi in contatto con il centro di assistenza clienti Dahlert.

1 Girare il selettore di potenza nella direzione di [REV] e tenerlo per 3~5 secondi (in senso antiorario), quindi rilasciarlo. Ripetere questa azione per 2-3 volte.

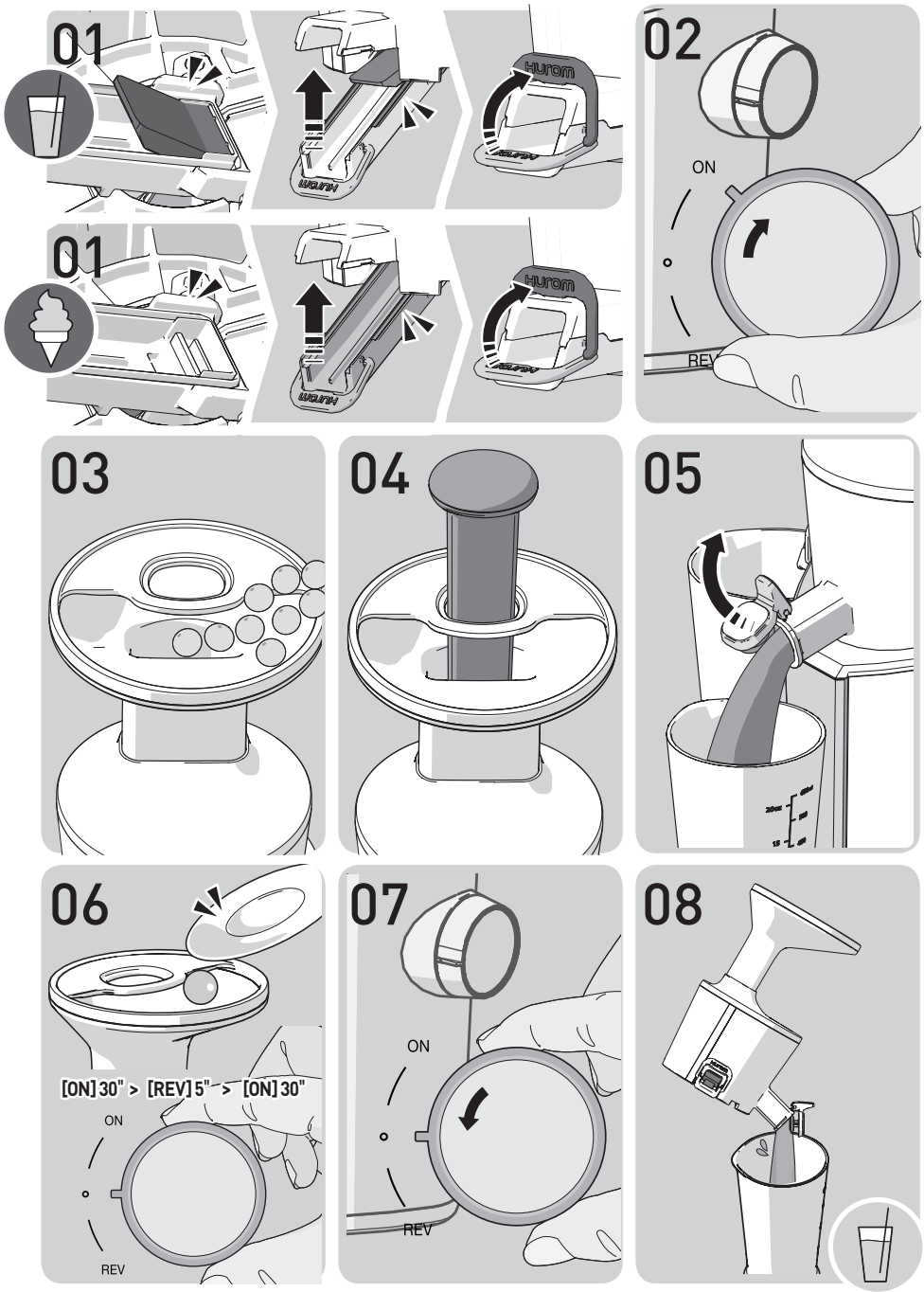
La funzione "Reverse" spinge gli ingredienti verso l'alto all'interno della camera. La funzione "Reverse" è attiva quando si tiene il selettore e si disattiva quando questo viene rilasciato.



2 Quando il movimento di inversione (reverse) arriva a un arresto completo, girare il selettore di potenza nella direzione di [ON] (senso orario) per attivare la macchina.

Quando si gira il selettore di potenza nella direzione di [ON] o [REV], accertarsi che la coclea si arresti completamente prima di girare il selettore nella direzione desiderata.

UTILIZZO: PREPARAZIONE DI SUCCHI / DI GELATO



UTILIZZO: PREPARAZIONE DI SUCCHI / DI GELATO

01 Accertarsi che il coperchio scarico e il juice cap della camera siano chiusi correttamente.
① Anche se il coperchio scarico è chiuso la polpa viene fatta fuoriuscire. La velocità e la quantità di polpa fuoriuscita può differire a seconda degli ingredienti usati.

Quando si estrae succo: Dopo essersi accertati che la guarnizione di estrazione e la guarnizione di tenuta sono montati correttamente, chiudere il coperchio scarico.

Quando si prepara il gelato: Rimuovere la guarnizione di estrazione nel coperchio scarico.
① Non rimuovere la guarnizione di tenuta.

02 Girare il selettore di potenza nella direzione di [ON] (senso orario).
① Il "clic" che si sente quando si gira il selettore è il suono emesso dal set camera e dal motore quando si innestano.
② Accertarsi che il set camera e la scocca siano montati correttamente.

03 Inserire lentamente gli ingredienti.

04 Se gli ingredienti non scendono regolarmente o se sono bloccati all'ingresso, utilizzare lo spingitore.
① Non utilizzare la mano o utensili diversi dallo spingitore. Questo potrebbe causare danni al prodotto o ferimenti.
② Se la macchina si ferma durante l'uso a causa di sovraccarico, girare il selettore di potenza su [REV] (senso antiorario) per far girare la macchina in senso opposto.

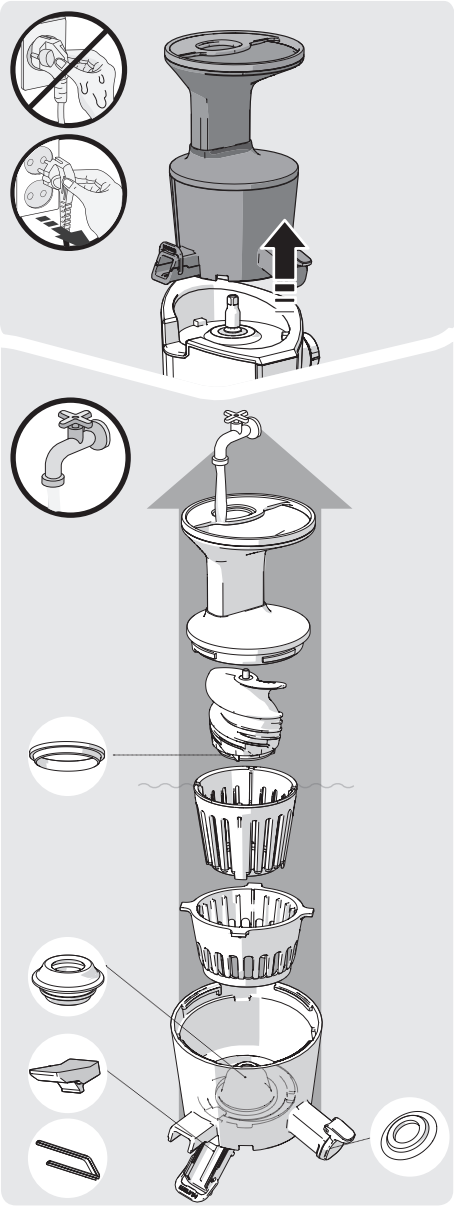
05 Quando il succo comincia a riempire la camera, aprire il juice cap per scaricare il succo.
① La camera si può riempire rapidamente con il succo, in base alle caratteristiche degli ingredienti. Accertarsi che non vi siano perdite di succo.
② Nel caso di ingredienti che producono molte bolle, come i cavoli e le mele, tenere il juice cap aperto durante l'estrazione.
③ Il gelato viene scaricato attraverso l'uscita del gelato.

06 Dopo aver estratto gli ultimi ingredienti far girare la macchina con "30 secondi di rotazione normale > 5 secondi di rotazione inversa > 30 secondi di rotazione normale", in questo ordine.
① Spreme lentamente gli ingredienti per estrarre il succo e necessita del tempo necessario per estrarre il succo dagli ultimi ingredienti.
② Se la polpa rimanente viene rimossa facendo girare la macchina ulteriormente dopo l'estrazione, è opportuno rimuovere la tramoggia e lavare le parti.

07 Al completamento dell'estrazione e dello scarico della polpa, girare il selettore nella direzione di [O] (senso antiorario) per fermare la macchina.
① Per motivi di rendimento e di sicurezza, la macchina impiegherà 3-4 secondi per fermarsi completamente, anche quando il selettore di potenza è su [O].

08 Se nella camera rimangono residui di succo/gelato, versarli ribaltando in avanti il set camera.
① Il succo denso, come quello di pomodoro, può rimanere all'interno della camera.

SEPARAZIONE E LAVAGGIO



※ Dopo aver fermato completamente la macchina, staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte. Il motore si arresterà lentamente anche quando si ferma la macchina. Separare il set camera dopo circa 3 secondi dall'arresto completo della macchina.

01 Rimuovere il set camera dalla scocca. Girare la tramoggia per aprire e sollevarla per smontare l'unità.

02 Utilizzare una spazzola per la pulizia e lavare il set camera sotto l'acqua corrente.

03 Per la camera, aprire la leva di sollevamento e il juice cap per il lavaggio.

04 Pulire la scocca con una asciugamano asciutto o un panno morbido.

05 Nel caso di guarnizioni in silicone, rimuoverle e lavarle dopo l'uso.
(Guarnizione della coclea, guarnizione del juice cap, guarnizione della leva di

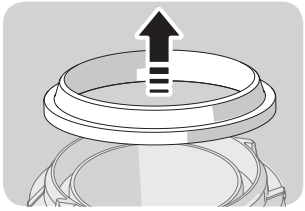
06 Immergere nella miscela di acqua, bicarbonato di sodio, acido citrico o aceto per 30 minuti per la sterilizzazione.

※ Se l'unità non viene pulita subito dopo l'uso, la polpa può seccare e aderire all'unità. Questo rende lo smontaggio e la pulizia difficili e può causare anche una riduzione delle prestazioni. Per il lavaggio non utilizzare acqua molto calda o bollente, pagliette, materiali abrasivi, solventi o utensili di pulizia affilati. Non mettere in lavastoviglie o in asciugatrice. Dopo il lavaggio, procedere all'asciugatura naturale e conservare in un'area pulita.

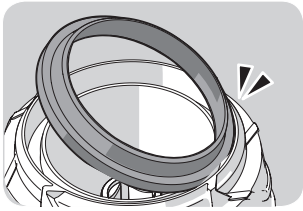
SMONTAGGIO E LAVAGGIO DI COMPONENTI IN SILICONE

(La guarnizione è un componente deperibile e se ne consiglia la sostituzione ogni 6 mesi ~ 1 anno. I componenti possono essere acquistati attraverso il centro clienti).

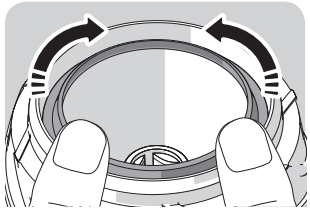
Montaggio e smontaggio della guarnizione coclea
(La guarnizione può danneggiarsi se non è montata correttamente)



01 Capovolgere la coclea e tirare per rimuoverla come si dovesse stringerla.

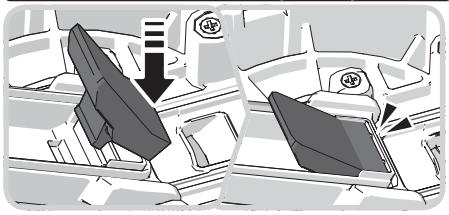


02 Dopo il lavaggio tenere la guarnizione in modo che la parte sottile sia rivolta verso l'esterno.



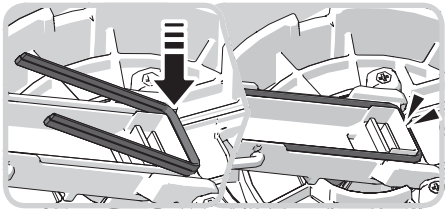
03 Collocare la guarnizione sul fondo della coclea e spingerla in modo che non possa staccarsi.

Montaggio e smontaggio della guarnizione di estrazione/della guarnizione di tenuta
(Se non montata correttamente possono presentarsi perdite di succo)



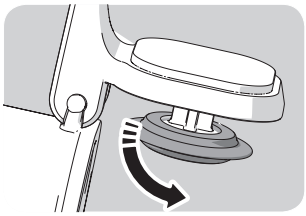
01 Tenere la guarnizione e tirarla fuori lentamente.

02 Inserire uno dei bordi e spingerlo verso il basso.

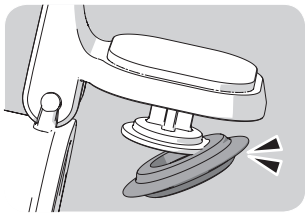


03 Inserire le altre parti e fissarle bene in basso.

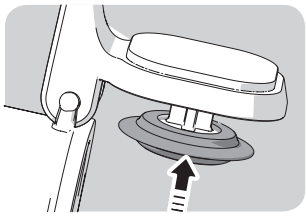
Montaggio e smontaggio della guarnizione del juice cap camera
(In caso di montaggio non corretto possono presentarsi perdite di succo).



01 Rimuovere la guarnizione come se fosse tirata al rovescio

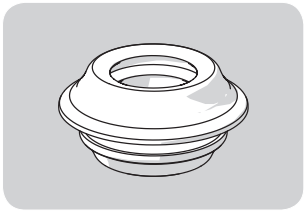


02 Dopo il lavaggio, inserire prima un lato della guarnizione come fosse un gancio.

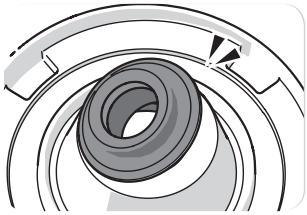


03 Inserire il resto e spingerlo intorno al bordo.

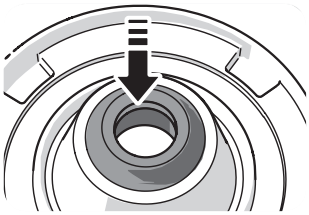
Montaggio e smontaggio della guarnizione camera
(In caso di montaggio non corretto possono presentarsi perdite di succo).



01 Rimuovere la guarnizione come se fosse tirata al rovescio da un lato.



02 Dopo il lavaggio inserire un lato accanto al foro della macchina come un gancio, controllando la parte superiore e inferiore della guarnizione.



03 Spingere il resto della guarnizione in modo che nessuna delle parti sia piegata

110 PRIMA DI RICHIEDERE UNA RIPARAZIONE

Prima di richiedere una riparazione, verificare quanto segue. Per il servizio di follow-up e per qualsiasi domanda relativa al prodotto, vi invitiamo a contattare il servizio clienti o a visitare la homepage http://www.dahlert.com Nel caso di richiesta di follow-up o di parti, controllare il numero del produttore o il numero sotto al codice a barre.

1. Sento un "clic" quando avvio la macchina.	**Questo suono è prodotto dall'innesto della coclea nel motore. Questo non ha effetti sull'utilizzo.**	
2. Sento una sorta di cigolio	**Questo è prodotto dall'attrito tra la guarnizione della coclea e la camera. Questo è normale.**	
3. La scocca non funziona in modo autonomo.	**Controllare che il set camera e la scocca siano montati correttamente. Accertarsi che l'alimentazione sia disattivata durante il montaggio/lo smontaggio del prodotto.**	
4. Allineare i sensori di sicurezza.	**Accertarsi che siano allineati in base alla guida per il montaggio. Accertarsi che l'alimentazione sia disattivata durante il montaggio/lo smontaggio del prodotto.**	
5. Allineare i sensori di sicurezza.	**Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente.**	La macchina può non funzionare dopo un uso prolungato (30 minuti o oltre). La macchina funzionerà normalmente dopo che la scocca (motore) si è raffreddata.
	Controllare se la tramoggia è installata correttamente.	La macchina non funziona se la tramoggia è installata correttamente. Funziona solo quando l'icona di blocco sulla camera combacia con l'icona a triangolo sul coperchio.
	Controllare se il prodotto è montato correttamente e nell'ordine giusto.	Fare riferimento alla guida per il montaggio P. 100~104
6. L'elettrodomestico si ferma durante il normale funzionamento.	**Sono presenti carichi elevati o pezzi grandi all'interno dell'elettrodomestico?**	Fare riferimento a p. 105 del manuale e seguire le indicazioni per l'uso del pulsante [REV].
7. La coclea ha una crepa o presenta graffi	**La coclea ha una crepa o presenta graffi sulla parte superiore. Oltre ai segni di formatura sulla parte superiore e laterale della coclea, questa presenta anche un segno curvo: tutti questi segni sono effettuati durante la formatura della coclea. Sono normali e non hanno alcun impatto sull'uso.**	
8. Il succo cola dall'uscita subito dopo aver inserito gli ingredienti.	**A seconda degli ingredienti usati, il succo può uscire dall'uscita polpa. Non si tratta di un difetto; ciò è causato dalle caratteristiche dell'ingrediente e la perdita si ferma quando la macchina è in funzione. Se il succo fuoriesce continuamente, rivolgersi al centro di assistenza clienti.**	
9. C'è una perdita di succo dalla parte superiore della scocca.	**Ho messo troppi ingredienti? Se il succo continua a fuoriuscire dalla parte superiore della scocca, richiedere la consulenza del centro di assistenza clienti.**	Se quanto inserito va oltre la capacità della camera, il succo può fuoriuscire tra la tramoggia e la camera. Nel caso di estrazione di una grande quantità, accertarsi di aprire la leva e il juice cap con la frequenza necessaria per scaricare il contenuto all'interno. Rimuovere immediatamente acqua o succo dalla scocca.
	La guarnizione della camera è montata correttamente?	Nel caso in cui la guarnizione della camera sia montata nella direzione sbagliata o se non è fissata bene, possono presentarsi perdite di succo. Controllare che la guarnizione sia montata correttamente.
9. C'è una perdita di succo dalla parte superiore della scocca.	**Potrebbe essere presente troppa polpa residua all'interno.**	Se la polpa residua è scaricata facendo girare la macchina o se la macchina è ruotata in senso inverso per 10 secondi per due o tre volte, la tramoggia si aprirà regolarmente.
	Sono stati inseriti materiali estranei o solidi (semi duri come quello dei cachi)?	In tal caso far girare la macchina in senso inverso può peggiorare i danni. Rivolgersi al centro di assistenza clienti per richiedere il servizio di riparazione.
11. La camera oscilla (durante l'estrazione).	**La macchina può oscillare leggermente a causa della forza cinetica del motore della scocca. L'estrazione del succo da diversi ingredienti può generare diversi livelli di movimento, in base alle caratteristiche degli ingredienti (duri o resistenti). Ciò è normale, poiché il movimento è causato dalla rotazione della coclea e questo non è considerato un problema. Sembra oscillare maggiormente quando il succo è estratto da ingredienti duri (carote/patate/ravanelli/barbabietole/cavoli rapa) rispetto a quando l'estrazione avviene da ingredienti morbidi o ricchi di acqua.**	
12. La polpa viene scaricata anche quando il coperchio scarico è chiuso.	**La polpa viene scaricata naturalmente anche quando si chiude la leva. La quantità scaricata e la relativa velocità dipendono dagli ingredienti utilizzati.**	

SPECIFICHE DEL PRODOTTO/GARANZIA

Specifiche del prodotto

NomeProdotto	Estrattore a spremitura lenta Dahlert	Capacità operativa nominale	Meno di 30 minuti
Nome modello	DT-SJ-19	Ora Cavo Lunghezza	1.4 m
Tensione nominale	230 - 240 V	Motore	Motore monofase a induzione
Frequenza nominale	50 Hz	Fusibile	250 V 5 A
Potenza nominale	150W L'efficienza energetica è bassa con una potenza nominale elevata (W).	Peso	5.5 kg
Giri/min	43 U/min	Dimensioni In uscita	La 223mm / Lu 232 mm / H 458 mm

Garanzia

Nome prodotto	Nome cliente	Nome modello
Fornitore	Data di acquisto	Numero di serie del produttore
Indirizzo		

Importante: Per una migliore protezione dell'acquisto è necessario compilare e inviare il presente modulo a un distributore locale dove è stato effettuato l'acquisto e conservare la ricevuta originale.

Questa certifica che l'estrattore a spremitura lenta Dahlert è coperto dalla garanzia Dahlert che certifica che il prodotto non ha difetti nei materiali o nella lavorazione.

Dahlert fornisce una garanzia di un (1) anno dalla data di acquisto dal venditore originale. La copertura è valida solo con la prova di acquisto di un distributore locale autorizzato. (Non è disponibile alcuna garanzia internazionale)

La garanzia non si applica in caso di danni causati da incidente, uso improprio, uso commerciale, modifiche, mancato rispetto delle istruzioni d'uso o di danni causati da parti o assistenza non autorizzati da Dahlert: I danni causati dal trasporto vanno richiesti al trasportatore. Dahlert declina qualsiasi responsabilità per danni conseguenti derivanti da perdite incidentali causate dall'uso di questo elettrodomestico.

Controllare sul fondo del prodotto Dahlert per individuare un adesivo con un codice a barre.
Questo adesivo con codice a barre aiuta a verificare un prodotto Dahlert originale e a identificare la data di produzione. La garanzia del produttore di Dahlert non copre prodotti con adesivi con codice a barre mancanti o danneggiati. I prodotti saranno controllati dietro presentazione della ricevuta.

Per l'assistenza in caso di problemi tecnici invitiamo a rivolgersi al nostro centro di assistenza clienti locale.

Produttore: Dahlert
Pagina web Dahlert: www.dahlert.com

Instrukcja obsługi
(Tylko do użytku w gospodarstwach domowych / Dołączono gwarancję)
| DT-SJ-19

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO ZAPOZNANIA SIĘ Z INSTRUKCJĄ

1.Przeczytać rozdział „Środki ostrożności" (str. 112–115) i używać urządzenia zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami.
2. Po zapoznaniu się z instrukcją obsługi należy przechowywać ją w bezpiecznym miejscu do użytku w przyszłości.
3. Nie używać urządzenia poza krajem zamieszkania, ponieważ sieć zasilająca może mieć inne napięcie.
4. Producent może wprowadzić usprawnienia produktu bez uprzedzenia.

SPIS TREŚCI

112 Środki ostrożności

115 Środki ostrożności podczas obsługi

116 Części i akcesoria

118 Informacje o podzespołach

122 Montaż zespołu komory do soków

124 Montaż zespołu komory do lodów

126 Sposób montażu: zespół komory i korpus

127 Korzystanie z pokrętła zasilania / zatrzymanie ślimaka w trakcie użytkowania

128 Sposób użycia

130 Rozbieranie i mycie / Demontaż i mycie podzespołów silikonowych

132 Przed oddaniem urządzenia do naprawy

133 Dane techniczne produktu / gwarancja

⚠ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

01 Zapoznać się z rozdziałem <Środki ostrożności>.
02 Przestrzegać zaleceń podanych w rozdziale <Środki ostrożności>.
03 Środki ostrożności są oznaczone następująco.

⚠ **Ostrzeżenie**
Zignorowanie ostrzeżeń na etykietach może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

• **PODŁĄCZAĆ WTYCZKI ANI JEJ NIE ODŁĄCZAĆ MOKRYMI DŁOŃMI.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem lub obrażeń ciała.

• **NIE PODŁĄCZAĆ DO SIECI ZASILAJĄCEJ O NAPIĘCIU INNYM NIŻ 230–240 V AC.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem, pożaru lub nieprawidłowej pracy urządzenia. Jeżeli urządzenie zostanie podłączone do sieci o innym napięciu, może to skrócić żywotność silnika lub spowodować jego usterkę.

⚠ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

• **PRAWIDŁOWO PODŁĄCZYĆ PRZEWÓD ZASILAJĄCY I MOCNO DOCISNĄĆ JEGO WTYCZKĘ DO GNIAZDA ŚCIENNEGO.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

• **JEŻELI PRZEWÓD ZASILAJĄCY JEST USZKODZONY, NALEŻY ZLECIĆ JEGO WYMIANĘ SERWISOWI PRODUCENTA LUB INNEMU SPECJALISCIE, ABY ZAPOBIEC ZAGROŻENIOM.** Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, może spowodować porażenie prądem lub pożar.

• **NIGDY NIE ROZBIERAĆ CZĘŚCI ZESPOŁU KOMORY ANI NIE WKŁADAĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW DO OTWORU WYLOTOWEGO SOKU I OTWORU WYLOTOWEGO MIĄŻSZU, GDY SOKOWIRÓWKA PRACUJE.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do obrażeń ciała, wypadku lub uszkodzenia urządzenia.

• **JEŻELI PRZEWÓD ZASILAJĄCY JEST PĘKNIĘTY LUB USZKODZONY ALBO JEGO WTYCZKA JEST OBLUZOWANA, NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem, pożaru lub obrażeń ciała.

• **NIE MOCZYĆ ANI NIE ROZLEWAĆ WODY NA KORPUS.** Zachować ostrożność, aby nie dopuścić do dostania się żadnych płynów lub innych substancji do wyłącznika urządzenia.

• **NIE OBSŁUGIWAĆ POKRĘTŁA ZASILANIA MOKRYMI DŁOŃMI.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

• **ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA UZIEMIĆ URZĄDZENIE. (UŻYWAĆ GNIAZDA Z PRZEWODEM OCHRONNYM). NIE PODŁĄCZAĆ DO RUR GAZOWYCH, RUR WODY Z TWORZYWA SZTUCZNEGO, LINII TELEFONICZNEJ ANI INNYCH PRZEWODÓW.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem, pożaru, usterki lub wybuchu.

• **NIGDY NIE ROZBIERAĆ ZESPOŁU KOMORY PODCZAS PRACY ANI NIE WKŁADAĆ PALCÓW, PRZEDMIOTÓW, TAKICH JAK WIDELCE, ŁYŻKI ITD., DO MISKI ZASYPOWEJ ANI OTWORU WYLOTOWEGO SOKU.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do obrażeń ciała, wypadku lub uszkodzenia urządzenia.

• **URZĄDZENIE MOŻE BYĆ UŻYWANE PRZEZ OSOBY O OGRANICZONEJ SPRAWNOŚCI FIZYCZNEJ, SENSORYCZNEJ LUB UMYSŁOWEJ, A TAKŻE OSOBY NIEPOSIADAJĄCE DOŚWIADCZENIA I WIEDZY POD WARUNKIEM, ŻE ZOSTANĄ ONE OBJĘTE NADZOREM I POINSTRUOWANE W ZAKRESIE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA W BEZPIECZNY SPOSÓB I GDY SĄ ONE ŚWIADOME ZAGROŻEŃ Z TYM ZWIĄZANYCH. DZIECIOM POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO BAWIĆ SIĘ URZĄDZENIEM. DZIECI BEZ NADZORU NIE MOGĄ ZAJMOWAĆ SIĘ CZYSZCZENIEM I KONSERWACJĄ URZĄDZENIA. DZIECI NIE MOGĄ OBSŁUGIWAĆ TEGO URZĄDZENIA. PRZECHOWYWAĆ URZĄDZENIE W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.**

• **NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA, NOSZĄC LUB PRZENOSZĄC PRZEDMIOTY NAMAGNESOWANE (NP. BRANSOLETY MAGNETYCZNE ITD.).** Zbliżanie namagnesowanych przedmiotów do produktu może spowodować jego usterkę.

⚠ Przestroga

Zignorowanie ostrzeżeń na etykietach może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

• **NIE URUCHAMIAĆ SOKOWIRÓWKI, GDY ZESPÓŁ KOMORY NIE JEST ZŁOŻONY PRAWIDŁOWO.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do obrażeń ciała, wypadku lub uszkodzenia urządzenia.

⚠ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

• **W RAZIE WYCZUCIA GAZU NIE PODŁĄCZAĆ WTYCZKI PRZEWODU ZASILAJĄCEGO DO GNIAZDA SIECIOWEGO. NIEZWŁOCZNIE OTWORZYĆ OKNO, ABY ZAPEWNIĆ ODPOWIEDNIĄ WENTYLACJĘ.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

• **JEŻELI ŚLIMAK PRZESTANIE SIĘ OBRACAĆ, OBRÓCIĆ POKRĘTŁO ZASILANIA W KIERUNKU [REV] NA 3–5 SEKUND, ABY OBRÓCIĆ ŚLIMAK W PRZECIWNYM KIERUNKU, A NASTĘPNIE PONOWNIE OBRÓCIĆ POKRĘTŁO W KIERUNKU [ON]. JEŻELI URZĄDZENIE NADAL BĘDZIE SIĘ ZATRZYMYWAĆ W TRAKCIE PRACY, MOŻE TO SPOWODOWAĆ USZKODZENIE CZĘŚCI I OBNIŻENIE JEGO SPRAWNOŚCI ZE WZGLĘDU NA PRZEGRZANIE SILNIKA.** Jeżeli problem będzie się powtarzać, należy wyłączyć produkt i skontaktować się z biurem obsługi klienta Dahlert.

• **W TRAKCIE PRACY NIE PODEJMOWAĆ PRÓB PRZESUWANIA KORPUSU, DEMONTAŻU ZESPOŁU KOMORY ANI CZĘŚCI, ANI NIE BLOKOWAĆ ICH.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Jeżeli zachodzi potrzeba wykonania jakiejś czynności, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć jego przewód zasilający od gniazda.

• **PODCZAS KORZYSTANIA Z SOKOWIRÓWKI NALEŻY ZAPOBIEGAĆ DOSTANIU SIĘ DO MISKI ZASYPOWEJ SUBSTANCJI INNYCH NIŻ UŻYWANE SKŁADNIKI.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie lub pęknięcie części urządzenia.

• **UMIEŚCIĆ URZĄDZENIE NA PŁASKIEJ I STABILNEJ POWIERZCHNI.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

• **NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA JEDNORAZOWO DŁUŻEJ NIŻ 30 MINUT.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować usterkę silnika w wyniku jego przegrzania. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 5 minut przed ponownym użyciem.

• **NIE UDERZAĆ MOCNO URZĄDZENIA ANI GO NIE UPUSZCZAĆ.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem, pożaru lub uszkodzenia urządzenia.

• **JEŻELI Z URZĄDZENIA WYDOBYWA SIĘ NIEPRZYJEMNY ZAPACH CZY DYM LUB GDY URZĄDZENIE NADMIERNIE SIĘ NAGRZEWA, NALEŻY NATYCHMIAST JE WYŁĄCZYĆ I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z LOKALNYM BIUREM OBSŁUGI KLIENTA.** W przypadku użytkowania nowego urządzenia może się z niego wydobywać się zapach, który powinien po pewnym czasie zniknąć.

• **ZAWSZE ODŁĄCZAĆ URZĄDZENIE PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA. ZAWSZE ODŁĄCZAĆ URZĄDZENIE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA, JEŻELI ZOSTANIE POZOSTAWIONE BEZ NADZORU PRZED MONTAŻEM, DEMONTAŻEM LUB CZYSZCZENIEM. ODŁĄCZAJĄC PRZEWÓD ZASILAJĄCY, ZAWSZE TRZYMAĆ ZA WTYCZKĘ PRZEWODU ZASILAJĄCEGO.** Ciągnięcie za przewód w celu odłączenia go od gniazda sieciowego może spowodować porażenie prądem lub pożar.

• **NIE MYĆ URZĄDZENIA W WODZIE O TEMPERATURZE 8000760F) LUB WYŻSZEJ. NIE WKŁADAĆ URZĄDZENIA DO ZMYWARKI DO NACZYŃ, SUSZARKI ANI MIKROFALÓWKI ITD.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do zniekształcenia części.

• **URZĄDZENIE MA MASĘ OKOŁO 5,5 kg. PRZENOSZĄC URZĄDZENIE, NALEŻY TRZYMAĆ MOCNO JEGO -KORPUS OBIEMA RĘKAMI.** Jeżeli urządzenie będzie przenoszone, trzymając za komorę lub bok, korpus może spaść i spowodować obrażenia ciała lub usterkę urządzenia.

• **NIE UŻYWAĆ PRODUKTÓW PRZEZNACZONYCH DO GOSPODARSTWA DOMOWEGO W CELACH KOMERCYJNYCH.** Włożenie zbyt dużej ilości składników może spowodować uszkodzenie części urządzenia. Aby uzyskać informacje dotyczące użytkowania urządzenia w celach komercyjnych, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.

⚠ ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS OBSŁUGI

*** Poniżej przedstawiono informacje dotyczące sposobu przycinania składników; w razie jakichkolwiek alergii należy dobrać odpowiednie składniki.**

*** Składniki wymagające przygotowania: przedstawionych składników można używać do wyciskania, ale trzeba je uprzednio przygotować.**
- Przed wyciskaniem soku należy usunąć pestki z owoców z twardymi nasionami, których nie można pogryźć zębami (np. hurma, morela, cytryna, śliwka i brzoskwinia). (W przeciwnym razie może to spowodować uszkodzenie lub usterkę urządzenia).
- W przypadku warzyw z długimi i twardymi włóknami (takich jak seler chiński i seler zwyczajny) należy pociąć je na kawałki o długości 3–4 cm.
- Wyciskanie soku z dużej ilości warzyw korzeniowych (takich jak imbir, czosnek itd.) naraz może spowodować uszkodzenie lub usterkę urządzenia.
- Wyciskając sok z dużej ilości składników należy powtarzać następujący proces: wycisnąć sok z 1 kg składników, rozłożyć i umyć.

*** Składniki, których należy unikać: włożenie tych składników może spowodować uszkodzenie lub usterkę urządzenia.**
- Składniki, z których nie można wyciskać soku, takie jak ziarna sezamu, ziarna kawy, kora drzewna, pieprz syczuański itd.
- Składniki gotowane (ziemniaki, bataty, dynia, kasztan jadalny), koza pospolita, węgorz, krewetki, ślimak, kałamarnica, ryby solone itd.
- Owoce marynowane w alkoholu, miodzie, cukrze itd. (takie jak winogrona, jeżyna koreańska, morwa itd.) i enzymy (zioła, orostachys itd.)
- Składniki, które nie wytwarzają soku ze względu na swoje cechy, takie jak lipa, aloes, kaktus, żołądź itd. (Aby uzyskać więcej informacji o składnikach używanych do wyciskania, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta Dahlert; pracownicy biura udzielą szczegółowych informacji).
- Nie używać urządzenia do mielenia ziaren zbóż.
- Lód powstały wskutek zamrożenia wody (unikać zarówno w przypadku filtra do soków, jak i filtra do lodów)

*** Jeżeli składniki uschły po długim przechowywaniu w lodówce, mogą dawać mniej soku, a nawet bardzo mało.**

*** Zaleca się picie soków z warzyw zielonych i soków owocowych bezpośrednio po wyciśnięciu. Przechowywanie ich przez dłuższy czas nie jest zalecane.**

*** Nie wyciskać ponownie miąższu wypuszczonego przez otwór wylotowy miąższu.**

*** Nie zostawiać produktu bezczynnego przed wkładaniem składników.**

*** Nie wkładać zbyt dużej ilości składników naraz.**
- W przypadku włożenia zbyt dużej ilości składników lub grubych składników urządzenie może się zatrzymać.

*** Nie używać urządzenia jednorazowo dłużej niż 30 minut.**
- Może to spowodować usterkę ze względu na przegrzanie silnika. W przypadku pracy ciągłej urządzenia należy zrobić pięciominutową przerwę po każdych 30 minutach użytkowania.

*** Nie wkładać pałeczek ani łyżek do otworu wylotowego miąższu w trakcie pracy.**
- Włożenie pałeczek i podobnych przedmiotów może spowodować uszkodzenie części i obrażenia ciała operatora.

*** Składniki dociskać wyłącznie przy użyciu popychacza.**
- Inne narzędzie może zostać pochwycone przez ślimaka, powodując obrażenia ciała i usterkę urządzenia.

*** Nie obsługiwać pokrętła zasilania mokrymi dłońmi.**
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do porażenia prądem, zwarcia lub pożaru. Nie dopuścić do zabrudzenia pokrętła zasilania ani jego otoczenia substancjami obcymi.

*** W przypadku jednorazowego wyciskania co najmniej 350 ml soku należy otwierać zatyczkę otworu wylotowego soku, aby spuścić każde 350 ml. Wyciskając duże ilości soku należy często otwierać zamknięcie otworu wylotowego miąższu, aby usunąć jego nadmiar.** W przeciwnym razie może wzrosnąć ciśnienie wewnątrz komory, uniemożliwiając otwarcie jej pokrywy lub powodując uszkodzenia.

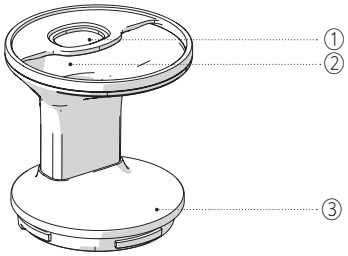
*** Jeżeli na korpusie albo w dowolnym miejscu urządzenia jest jakaś woda lub sok, należy ją zetrzeć suchą szmatką przed użyciem urządzenia.**

*** W przypadku owoców mrożonych należy używać wyłącznie filtra do lodów. Nie używać produktu do kruszenia lodu z wody i innych składników ani do rozdrabniania.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie lub usterkę urządzenia.

*** Jeżeli urządzenie nie zostanie umyte od razu po użyciu, miąższ we wnętrzu może zaschnąć, utrudniając rozbieranie urządzenia i jego mycie, a także spowodować spadek jego wydajności.**

INFORMACJE O PODZESPOŁACH (ZESPÓŁ KOMORY)

01



MISKA ZASYPOWA

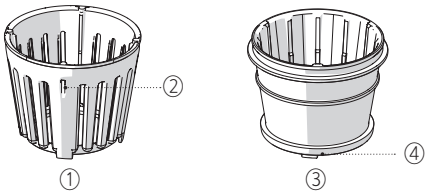
① Górny otwór miski zasypowej
② Boczny otwór miski zasypowej
③ Oznaczenie ułatwiające montaż ▼

02

ŚLIMAK

① Oś ślimaka
② Pierścień uszczelniający ślimaka

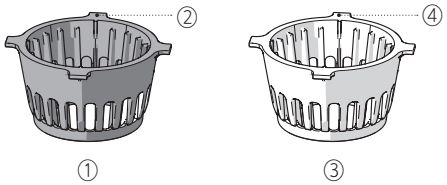
03



FILTR WEWNĘTRZNY

①Filtr wewnętrzny
② Zaczepy mocujące filtra wewnętrznego
③ Filtr do lodów
④ Zaczepy ustalające filtra do lodów

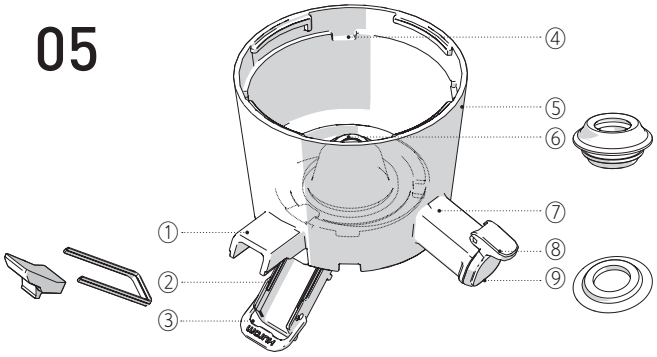
04



FILTR WEWNĘTRZNY

① Filtr do soków (czarne)
② Łopatka filtra do soków (J)
③ Filtr do koktajli (pomarańczowe)
④ Łopatka filtra do koktajli (S)

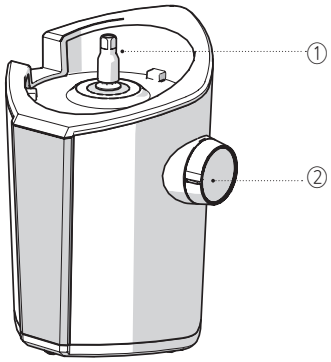
05



KOMORA

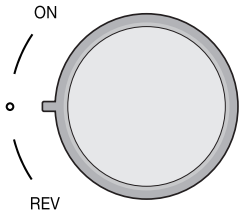
① Otwór wylotowy miąższu
② Pierścień uszczelniający otworu wylotowe
③ Pokrywa otworu wylotowego / zaczep pol
④ Rowek mocujący filtra
⑤ Oznaczenie ułatwiające montaż (🔒 🔓)
⑥ Pierścień uszczelniający komory
⑦ Otwór wylotowy sou
⑧ Zatyczka otworu wylotowego soku
⑨ Pierścień uszczelniający zatyczki otworu

06

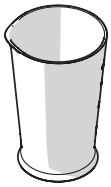


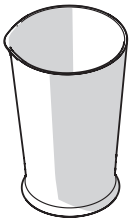
Podstawa

① Trzpień napędowy silnika
② Pokrętło zasilania



07

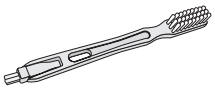

①


②

Zestaw pojemników

① Pojemnik na sok
② Pojemnik na miąższ

08


①

②

Akcesoria

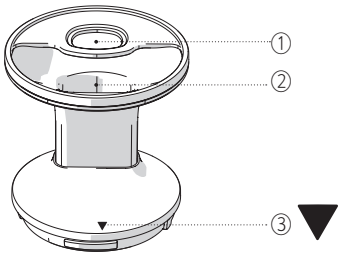
① Szczotka do czyszczenia
② Popychacz

otowego / uszczelnienie
ep pokrywy otworu wylotowego

)

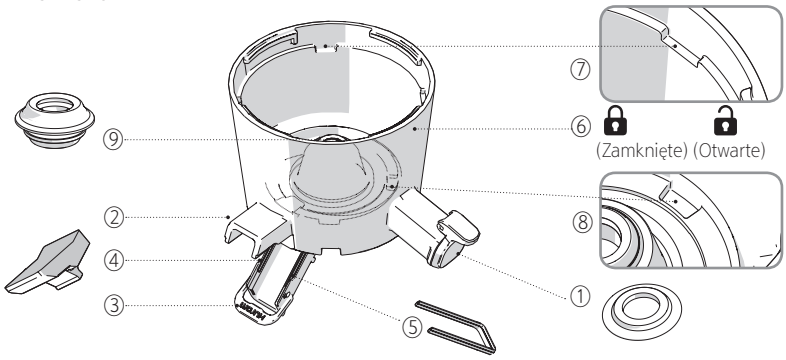
voru wylotowego soku

01 / Miska zasypowa



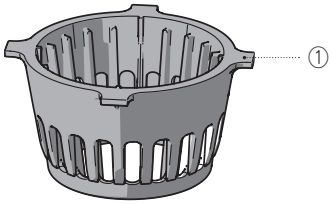
① **Górny otwór miski zasypowej :** służy do wkładania długich i wąskich warzyw, takich jak seler zwyczajny i marchewka.
② **Boczny otwór miski zasypowej :** służy do wkładania pomidorów koktajlowych, winogron oraz owoców i warzyw pokrojonych w kostkę.
③ **Oznaczenie ułatwiające montaż na misce zasypowej :** służy do poprawnego montażu miski zasypowej na komorze. Części muszą pasować idealnie, aby rządzenie działało poprawnie.

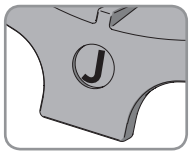
02 / Komora



① **Zatyczka otworu wylotowego soku / pierścień uszczelniający zatyczkę otworu wylotowego soku:** zatyczka zapobiegająca wypływaniu soku w trakcie wyciskania. Pierścień uszczelniający zatyczkę otworu wylotowego soku jest umieszczany wewnątrz zatyczki.
② **Otwór wylotowy miąższu/lodów**: służy do opróżniania maszyny z miąższu lub spuszczania lodów.
③ **Pokrywa otworu wylotowego / zaczep pokrywy otworu wylotowego**: dolna część otworu wylotowego miąższu. Jeżeli nie zostanie zamocowana prawidłowo, sok będzie wyciekać.
④ **Pierścień uszczelniający otworu wylotowego**: ten pierścień uszczelniający jest umieszczany w pokrywie otworu wylotowego. Jeżeli nie zostanie zamocowany prawidłowo, sok będzie wyciekać.
⑤ **Uszczelnienie**: ten pierścień uszczelniający jest umieszczany w pokrywie otworu wylotowego. Jeżeli nie zostanie zamocowany prawidłowo, sok będzie wyciekać.
⑥ **Oznaczenie ułatwiające montaż komory**: to oznaczenie jest używane podczas montażu miski zasypowej na komorze. Poprawna praca urządzenia jest możliwa tylko, gdy urządzenie zostanie złożone prawidłowo.
⑦ **Rowek mocujący filtra**: rowki komory, w które wkłada się łopatki filtra.
⑧ **Dolne rowki komory**: służą do mocowania filtra do lodów i filtra wewnętrznego.
⑨ **Pierścień uszczelniający komory**: pierścień uszczelniający pośrodku komory. Jeżeli nie zostanie zamocowany prawidłowo, sok będzie wyciekać.

03 / Filtr do soków (czarny)



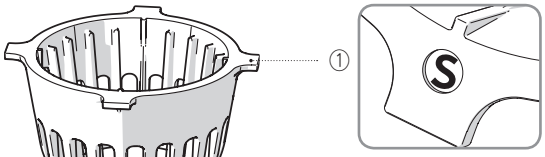


① Łopatka filtra do soków: łopatki do mocowania filtra w komorze. Umieścić je w rowkach w komorze.

• Służy do wyciskania soku z owoców mających dużą ilość miąższu, zwykłych warzyw/owoców. (W przypadku owoców miękkich należy używać filtra do koktajli).
• Opis filtra: w kolorze czarnym; ciemniejszy niż kolor filtra do koktajli. Oznaczenie ułatwiające odróżnienie filtra można znaleźć na łopatce [J].
• Filtr do soków pozwala na wyciskanie soku z ogólnie dostępnych owoców i warzyw, takich jak jabłka, gruszki i brokuły. Niektóre składniki wymagają starannego przygotowania. Należy zapoznać się z poniższą listą zawierającą informacje o ich przygotowywaniu.

Warzywa korzeniowe	**Świeże bataty, imbir, marchewki, ziemniaki, czosnek, mniszek lekarski itd.**	Umyć składniki dokładnie pod bieżącą wodą, aby usunąć ciała obce, takie jak gleba. W przypadku składników zawierających mnóstwo włókien, takich jak imbir, należy je obrać i pokroić na kawałki, a następnie wkładać powoli. Inne warzywa korzeniowe należy pokroić na kawałki o długości 3–4 cm. **Wyciskając sok z dużej ilości składników należy powtarzać następujący proces: wycisnąć sok z 1 kg składników, rozłożyć i umyć.**
Warzywa liściaste/ łodygowe	**Kiełki pszenicy, szczypior, jarmuż, seler chiński, kaktus, seler zwyczajny, kapusta, szpinak itd.**	**Pociąć składniki na kawałki o długości 3–4 cm.** W przypadku cienkich i wąskich warzyw, takich jak kiełki pszenicy i szczypior, należy wkładać je garściami, tak aby składniki się nie rozdzielały. Pociąć je na kawałki o długości 3–4 cm. **Wyciskając sok z dużej ilości składników należy powtarzać następujący proces: wycisnąć sok z 1 kg składników, rozłożyć i umyć.** ※ Wyciskanie samego szpinaku powoduje powstawanie dużej ilości pęcherzyków, co utrudnia wyciskanie soku. Używać tylko niewielkiej ilości mieszanego soku.
Owoce z grubą skórką	**Granat itd.**	Obrać ze skórki i pokroić miąższ na kawałki, które zmieszczą się w otworze miski zasypowej. Usunąć nasiona, których nie można pogryźć zębami.
Owoce z dużymi nasionami	**Hurma, morela, brzoskwinia itd.**	W przypadku owoców i warzyw z dużymi i twardymi nasionami, których nie można pogryźć zębami, takich jak brzoskwinia, należy usunąć nasiona i użyć tylko miąższu. Pokroić je na kawałki, które zmieszczą się w otworze miski zasypowej.
Orzechy i fasole	**Migdały, orzech włoski, namoczona fasola itd.**	Nie używać samych orzechów, ale połączyć je z innymi owocami i warzywami. Najpierw włożyć mieszankę owoców i warzyw, a następnie stopniowo dodawać orzechy. Przed użyciem fasolę należy moczyć w wodzie przez cały dzień. Aby zrobić sok z fasoli, należy dodać fasolę i wodę w stosunku 1:1.
Niedozwolone owoce (owoce miękkie)	**Banan, truskawka, kiwi, pomidor, pomidory koktajlowe, mango, ananas itd.**	**Nie używać filtra do soków do wyciskania. Zamiast niego należy użyć filtra do koktajli.**

04 / Filtr do koktajli (pomarańczowy)



① Łopatki filtra do koktajli: służą do mocowania filtra w komorze. Umieścić je w rowkach w komorze, składając urządzenie.

- **Służy do wyciskania soku z owoców miękkich i owoców mających dużą ilość miąższu i włókien.**
- Opis filtra: w kolorze pomarańczowym; filtr do koktajli jest jasny.

Oznaczenie ułatwiające odróżnienie filtra można znaleźć na łopatce [S].

- Więcej informacji o owocach, z których można wyciskać sok przy użyciu tego filtra, można znaleźć w poniżej tabeli. Przedstawiono w niej też sposób przygotowania składników.

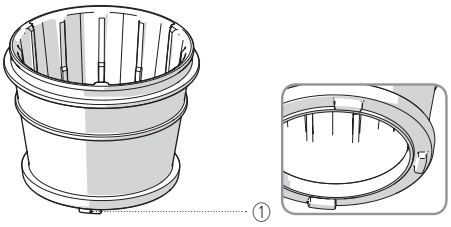
Owoce cytrusowe	**Grejpfrut, pomarańcza, cytryna itd.**	Obrać ze skórki i pokroić miąższ na kawałki, które zmieszczą się w otworze miski zasypowej. Przed włożeniem składników usunąć wszystkie nasiona (pestki), których nie można pogryźć.
Owoce z grubą skórką	**Pitaja, melon, ananas, arbuz itd.**	Obrać ze skórki i pokroić miąższ na kawałki, które zmieszczą się w otworze miski zasypowej. Przed włożeniem składników usunąć wszystkie nasiona (pestki), których nie można pogryźć.
Owoce z nasionami / winogrona	**Miękka brzoskwinia, miękka hurma, przejrzałe jabłka, winogrona, śliwki, wiśnie itd.**	W przypadku owoców z twardymi nasionami, których nie można pogryźć zębami, oraz owoców i warzyw z dużymi nasionami, takich jak brzoskwinia, należy usunąć nasiona (pestkę) i przygotować tylko miąższ. Pokroić składniki na kawałki, które zmieszczą się w otworze miski zasypowej. Oddzielić poszczególne grona z kiści. Jeżeli składnik jest zbyt miękki, należy go wymieszać z innym składnikiem, dodając niewielkie jego porcje po trochu.
Miękkie owoce i warzywa	**Jagody, pomidory, pomidory koktajlowe, ananas itd.**	Oczyścić dokładnie i pokroić je na kawałki, które zmieszczą się w otworze miski zasypowej. W przypadku owoców i warzyw z łodygą lub szypułką należy ją usunąć.
	Truskawki, kiwi, mango itd.	Obrać ze skórki i usunąć szypułkę. Podczas wyciskania soku z jednego miękkiego składnika przed jego włożeniem należy włożyć kawałek twardego składnika, takiego jak warzywo z mocnymi włóknami lub jabłko/marchewka.
	Banany	**Dodawać tylko niewielką ilość do innych składników, aby zrobić sok mieszany.** Obrać ze skórki i pokroić na kawałki o długości 3–4 cm, które zmieszczą się w otworze.

* W przypadku alergii należy ostrożnie dobierać składniki.
* Zapoznać się z instrukcjami przygotowywania składników, aby wybrać filtr odpowiedni do składników. Niewłaściwy dobór filtra może spowodować wyciekanie soku lub uszkodzenie urządzenia.

*** Składniki niedozwolone: włożenie tych składników może spowodować uszkodzenie lub usterkę urządzenia.**

- Składniki, z których nie można wyciskać soku, takie jak ziarna sezamu, ziarna kawy, kora drzewna, pieprz syczuański
- Składniki gotowane (ziemniaki, bataty, dynia, kasztan jadalny), koza pospolita, węgorz, krewetki, ślimak, kałamarnica, ryby solone itd.
- Owoce marynowane w alkoholu, miodzie, cukrze itd. (takie jak winogrona, jeżyna koreańska, morwa itd.) i enzymy (zioła, orostachys itd.)
- Składniki, które nie wytwarzają soku ze względu na swoje cechy, takie jak lipa, aloes, kaktus, żołądź itd. (Aby uzyskać więcej informacji o składnikach używanych do wyciskania, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta Dahlert; pracownicy biura udzielą szczegółowych informacji).
- Nie używać urządzenia do mielenia ziaren zbóż.
- Lód powstały wskutek zamrożenia wody (unikać zarówno w przypadku filtra do soków, jak i filtr do lodów)

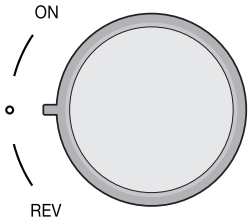
05 / Filtr do lodów



① **Zaczep ustalający:** Umieszczając filtr do lodów w komorze, należy użyć rowków w komorze i zaczepów filtra, aby prawidłowo zamocować obie części.

- **Służy do robienia napojów z pokruszonego lodu i soku (slushie), koktajli (smoothie) oraz lodów z zamrożonych owoców.**
- Filtr do lodów jest używany bez zewnętrznego filtra.
- Pokroić owoce na kawałki o długości 2 cm i zamrozić je przed użyciem.
- Przed użyciem należy usunąć pestkę z owoców z twardymi nasionami, których nie można pogryźć zębami.
- Nie używać urządzenia do kruszenia lodu z wody i innych składników ani do rozdrabniania.
- Urządzenie może się zatrzymać w przypadku włożenia zbyt dużej ilości składników lub włożenia zbyt dużego kawałka. Wkładać składniki po trochu w niewielkich ilościach.
- W przypadku przetwarzania delikatnie rozmrożonych owoców sok może wyciekać przez otwór wylotowy miąższu/lodu. (Jest to zjawisko normalne i nie oznacza usterki).
- Więcej informacji o owocach, które można przetwarzać, można znaleźć w poniżej tabeli. Przedstawiono w niej też sposób przygotowania składników. (Dodawać po trochu w niewielkich ilościach).

Owoce z grubą skórką	**Arbuz, melon itd.**	Obrać ze skórki i pokroić miąższ na kawałki, które zmieszczą się w otworze miski zasypowej, i zamrozić.
Owoce z nasionami	**Mango, brzoskwinie, winogrona itd.**	Używać tylko mrożonych owoców bez nasion. Przed użyciem owoców z nasionami, których nie można pogryźć zębami, takich jak mango, brzoskwinia i cytryna, należy usunąć nasiona (pestkę) i zamrozić owoce. W przypadku winogron należy wybrać odmianę bez nasion i zamrozić je.
Miękkie owoce i warzywa	**Banan, truskawka, kiwi, pomidor, pomidory koktajlowe itd.**	Obrać ze skórki (banany i kiwi bardzo dokładnie) i pokroić na kawałki o długości 3–4 cm, które zmieszczą się w otworze. W przypadku pomidorów koktajlowych, truskawek itd. usunąć szypułkę i zamrozić przez użyciem.

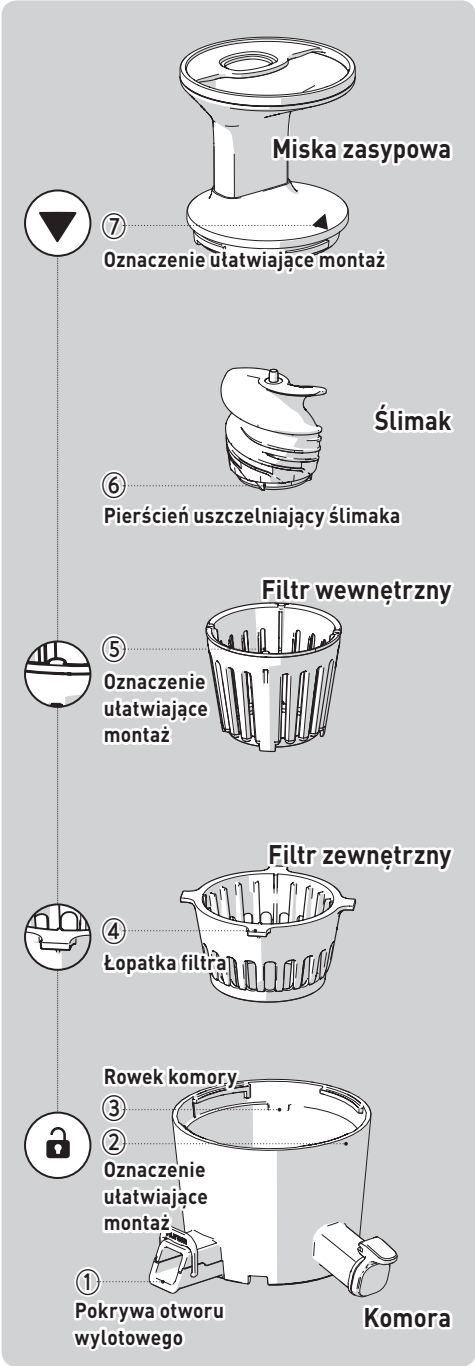


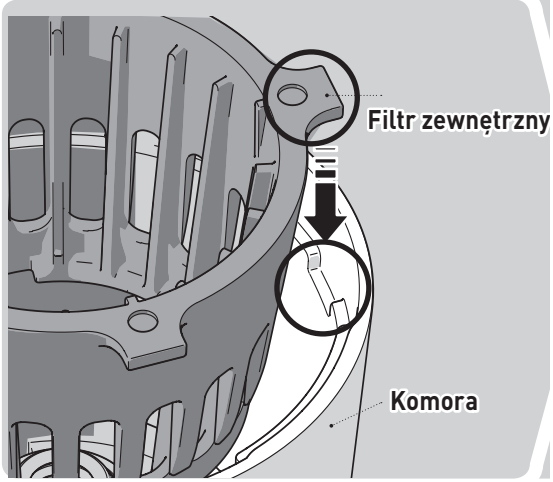
06 / Pokrętło zasilania

Obrócić w górę lub w dół, aby odpowiednio uruchomić lub zatrzymać urządzenie albo obrócić ślimaka w przeciwną stronę.

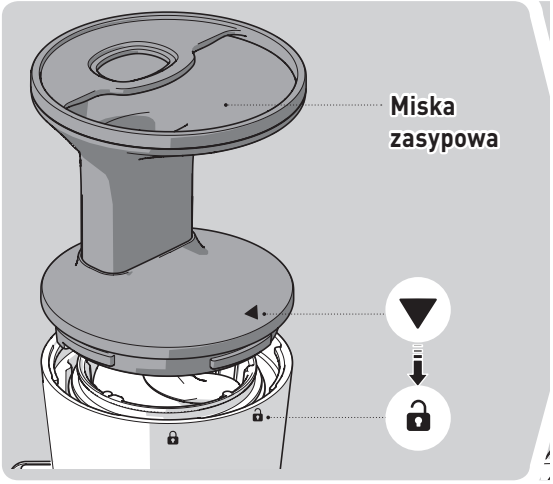
[ON] : uruchamianie — służy do włączania wyciskania soku.
[O] : zatrzymanie — służy do zatrzymywania urządzenia
[REV] : obracanie w przeciwnym kierunku — służy do obniżania ciśnienia wewnątrz komory przez wypychanie składników w górę komory, gdy urządzenie się zatrzyma lub w komorze jest zbyt wiele składników. (Urządzenie pracuje w tym trybie tylko po przytrzymaniu pokrętła; zostanie zatrzymane po jego puszczeniu).

MONTAŻ ZESPOŁU KOMORY DO SOKÓW





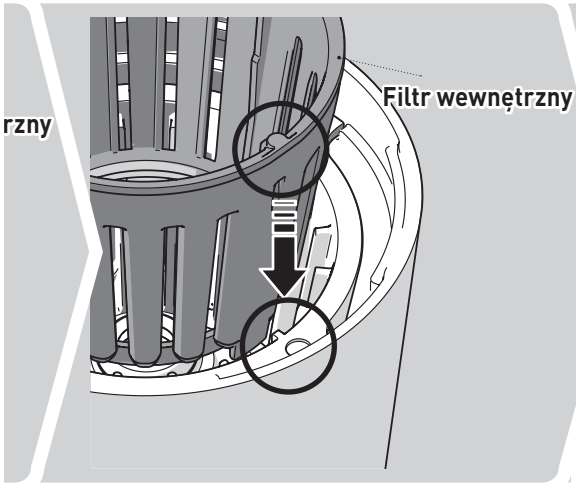
01 Włożyć łopatki filtra zewnętrznego (④) w rowkach w komorze (③).

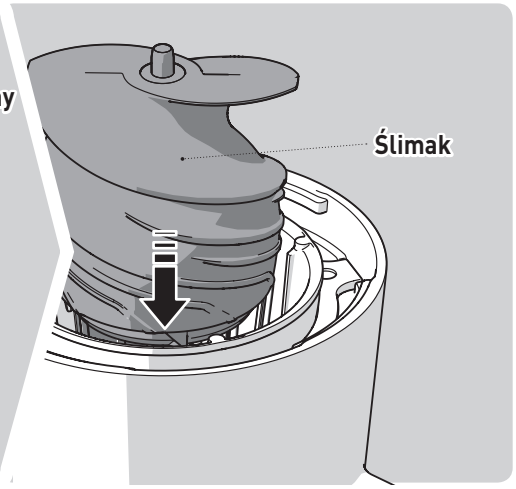


04 Założyć miskę zasypową na komorę, dopasowując oznaczenie na misce zasypowej [▼] ((⑦) do oznaczenia na komorze [🔒].

Jeżeli części wewnętrzne są zamocowane nieprawidłowo, nie będzie można zamknąć miski zasypowej na komorze.

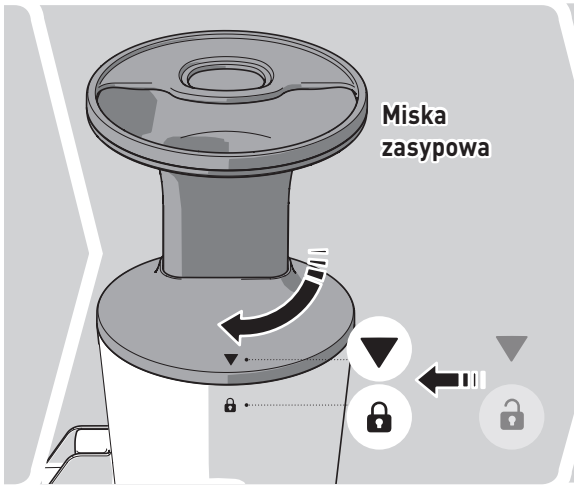
 ※ Montaż na korpusie przedstawiono na str. 126.

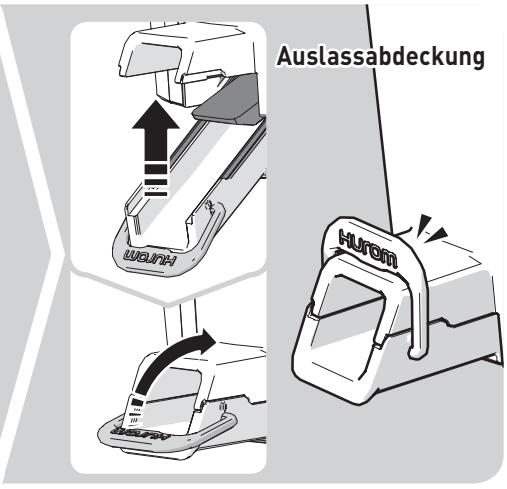




02 **Włożyć filtr wewnętrzny do filtra zewnętrznego zamocowanego w komorze.** Wyrównać zaczepy mocujące (⑤) filtra wewnętrznego z łopatkami filtra zewnętrznego (④), łącząc obie części ze sobą.

03 **Umieścić ślimak wewnątrz zespołu przedstawionego na rys. 02.** Przed złożeniem części upewnić się, że pierścień uszczelniający ślimaka (⑥) jest prawidłowo umieszczony pod ślimakiem.

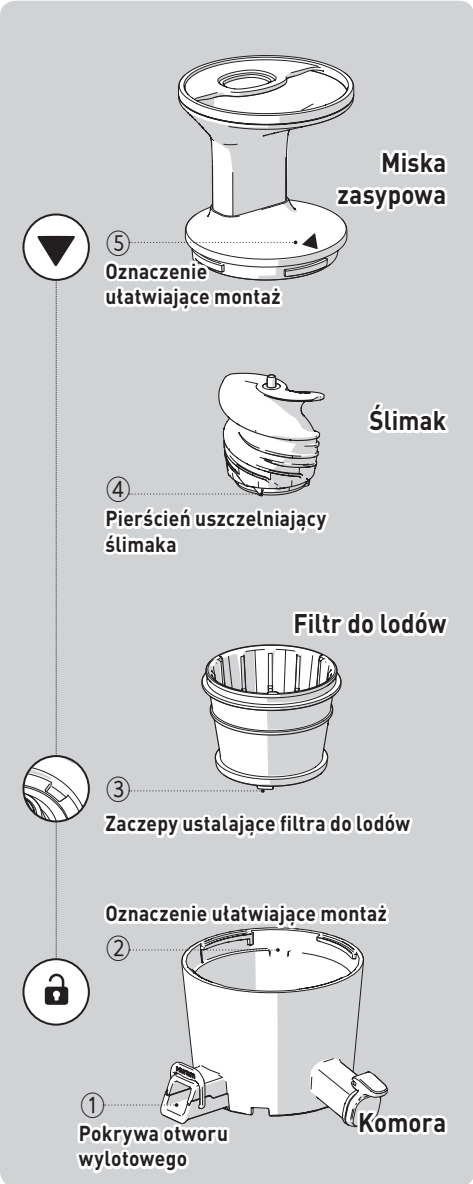


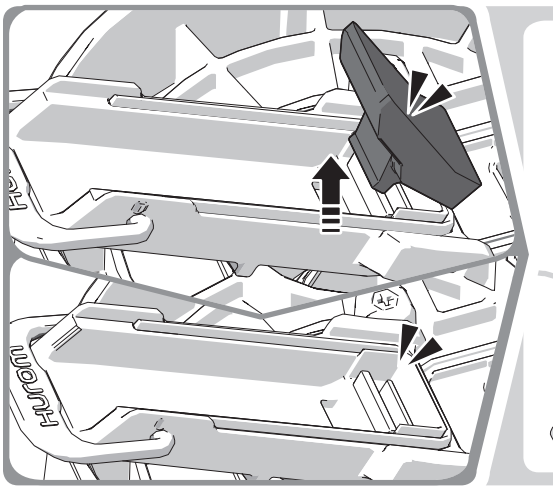


05 **Obrócić miskę zasypową w prawo, aż jej oznaczenie zrówna się z oznaczeniem na komorze [🔒].**
Jeżeli części wewnętrzne są zamocowane nieprawidłowo, nie będzie można zamknąć miski zasypowej na komorze.

06 **Upewnić się, że pokrywa otworu wylotowego (①) komory jest prawidłowo zabezpieczona przy użyciu zaczepu.**
1. Zamknąć pokrywę otworu wylotowego i zabezpieczyć ją zaczepem.
2. Jeżeli pierścień uszczelniający jest umieszczony nieprawidłowo lub zaczep nie jest zamknięty poprawnie, może się otworzyć albo w trakcie wyciskania z urządzenia będzie wyciekać sok.

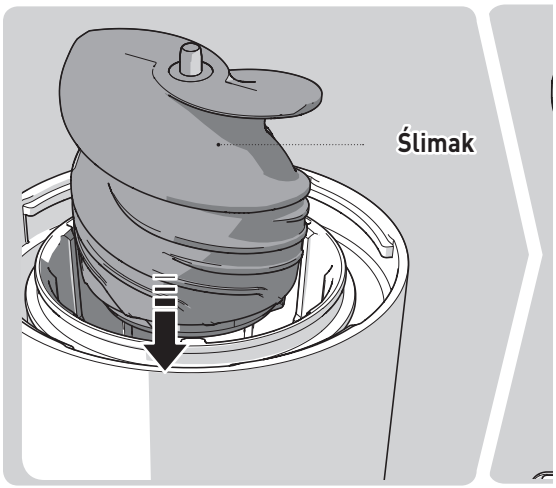
MONTAŻ ZESPOŁU KOMORY DO LODÓW





01 **Wyjąć pierścień uszczelniający z pokrywy otworu wylotowego.** **02**

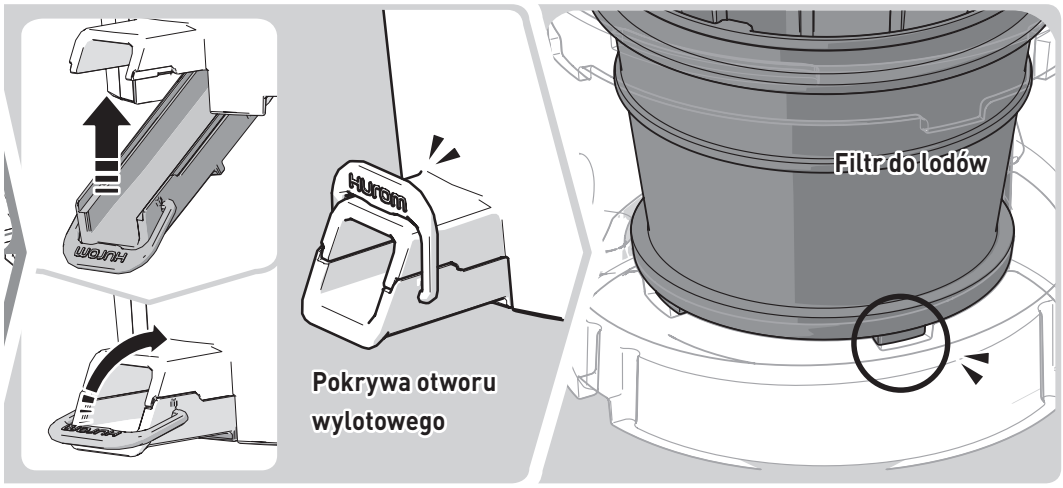
1. Podczas wytwarzania lodów należy usunąć pierścień uszczelniający otworu wylotowego.
2. Nie wolno wyjmować uszczelnienia.



04 **Włożyć ślimaka do zespołu przedstawionego na rys. 01.** **05**

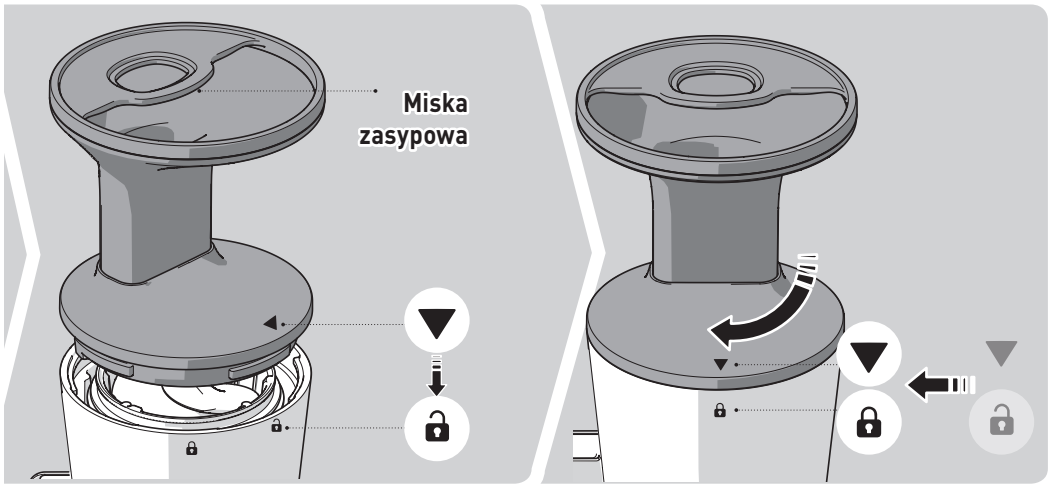
Przed złożeniem części upewnić się, że pierścień uszczelniający ślimaka (④) jest prawidłowo umieszczony pod ślimakiem.

 ※ Montaż na korpusie przedstawiono na str. 126.



02 Upewnić się, że pokrywa otworu wylotowego (①) komory jest prawidłowo zabezpieczona przy użyciu zaczepu.
1. Zamknąć pokrywę otworu wylotowego i zabezpieczyć ją zaczepem.
2. Jeżeli pierścień uszczelniający jest umieszczony nieprawidłowo lub zaczep nie jest zamknięty poprawnie, może się otworzyć albo w trakcie wyciskania z urządzenia będzie wyciekać sok.

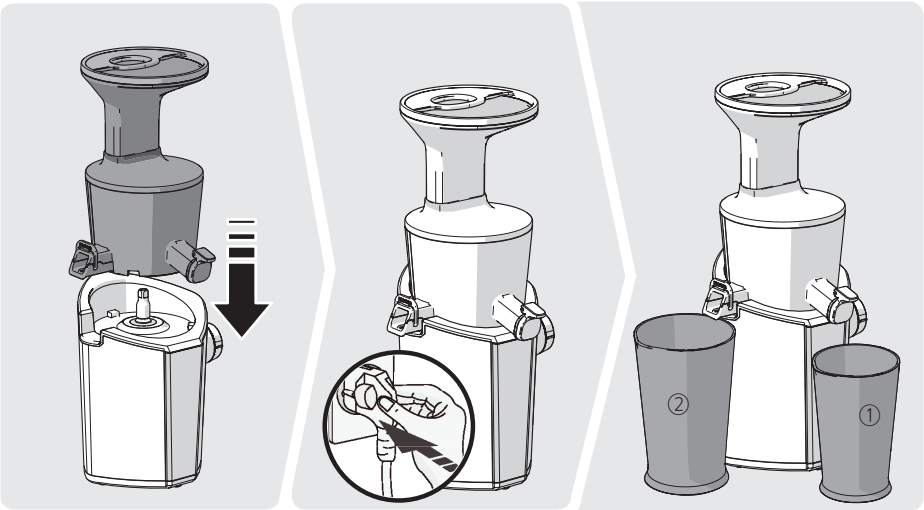
03 Włożyć filtr do lodów do komory.
Delikatnie obracać filtr w lewo i w prawo, aż zaczepy mocujące filtra wejdą w rowki na spodzie komory (③).



05 Wyrównać oznaczenie[▼] (⑤) na misce zasypowej z oznaczeniem na komorze [🔒] (②) .
Jeżeli części wewnętrzne są zamocowane nieprawidłowo, nie będzie można zamknąć miski zasypowej na komorze.

06 Obrócić miskę zasypową w prawo, aż jej oznaczenie zrówna się z oznaczeniem na komorze [🔒].
Jeżeli części wewnętrzne są zamocowane nieprawidłowo, nie będzie można zamknąć miski zasypowej na komorze.

SPOSÓB MONTAŻU: ZESPÓŁ KOMORY I KORPUS



01 Zamocować komorę do korpusu.

02 Najpierw zamocować zespół komory do korpusu, a potem podłączyć przewód zasilający suchymi dłońmi.

03 Umieścić pojemnik na sok (①) i pojemnik na miąższ (②) pod otworami wylotowymi podczas wyciskania soku.

Umieścić pojemnik (②) pod otworem wylotowym miąższu podczas robienia lodów.
Lody wychodzą przez otwór wylotowy miąższu/lodów.

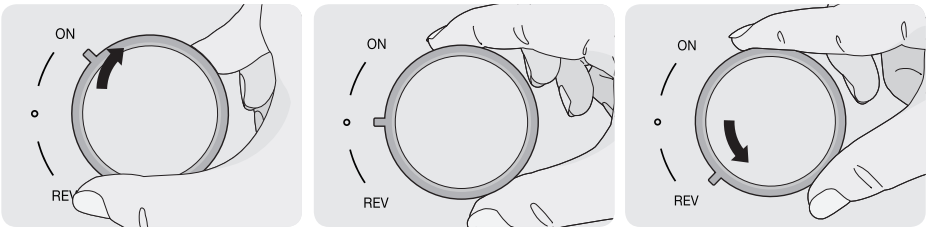
Czynności kontrolne po montażu

- ☑ **Sprawdzić, czy włożony został prawidłowy filtr.** Wybór filtra nieprzystosowanego do danych składników spowoduje utrudnienia podczas wyciskania soku.
- ☑ **Sprawdzić, czy miska zasypowa jest zamknięta prawidłowo.** Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- ☑ **Sprawdzić, czy zatyczka otworu wylotowego soku jest zamknięta.** Otworzyć ją dopiero, aby spuścić gotowy sok.
- ☑ **Sprawdzić, czy zespół komory jest złożony prawidłowo.**
- ☑ **Lody są opróżniane przez otwór wylotowy miąższu/lodów.** Podczas wytwarzania lodów należy usunąć pierścień uszczelniający otworu wylotowego.
- ☑ **Upewnić się, że pierścień uszczelniający otworu wylotowego / uszczelnienie / zaczep pokrywy otworu wylotowego są zamocowane prawidłowo.** Jeżeli pokrywa otworu wylotowego jest nieprawidłowo zamknięta lub pierścień uszczelniający jest nieprawidłowo włożony, pokrywa otworu wylotowego może się otworzyć lub w trakcie wyciskania z urządzenia może wyciekać sok.

127 KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA ZASILANIA / ZATRZYMANIE ŚLIMAKA W TRAKCIE UŻYTKOWANIA

Korzystanie z pokrętła zasilania

① Obrócić w górę (w prawo), aby uruchomić „wyciskanie", ustawić pośrodku, aby „zatrzymać", oraz obrócić w dół (w lewo), aby obrócić ślimak w przeciwnym kierunku.
② Ze względów bezpieczeństwa urządzenie nie zatrzymuje się od razu po przestawieniu pokrętła w pozycję zatrzymania [O], ale powoli zmniejsza prędkość.
③ Funkcja obrotów w przeciwnym kierunku [REV] jest aktywna tylko po przytrzymaniu pokrętła w pozycji [REV]. (Zostanie wyłączona po jego puszczeniu).

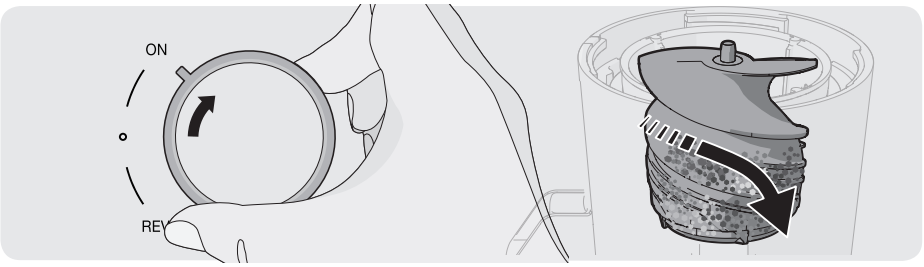


Zatrzymanie ślimaka w trakcie użytkowania

* Włożenie zbyt dużej ilości składników lub zbyt szybkie ich wkładanie może spowodować zatrzymanie ślimaka.
* Jeżeli urządzenia nie będzie można uruchomić mimo wykonania poniższych czynności, należy je wyłączyć i skontaktować się z biurem obsługi klienta Dahlert.

1 Obrócić pokrętło zasilania w pozycję [REV] (w lewo) i przytrzymać je przez 3–5 s, a potem je puścić. Powtórzyć tę czynność 2–3 razy.

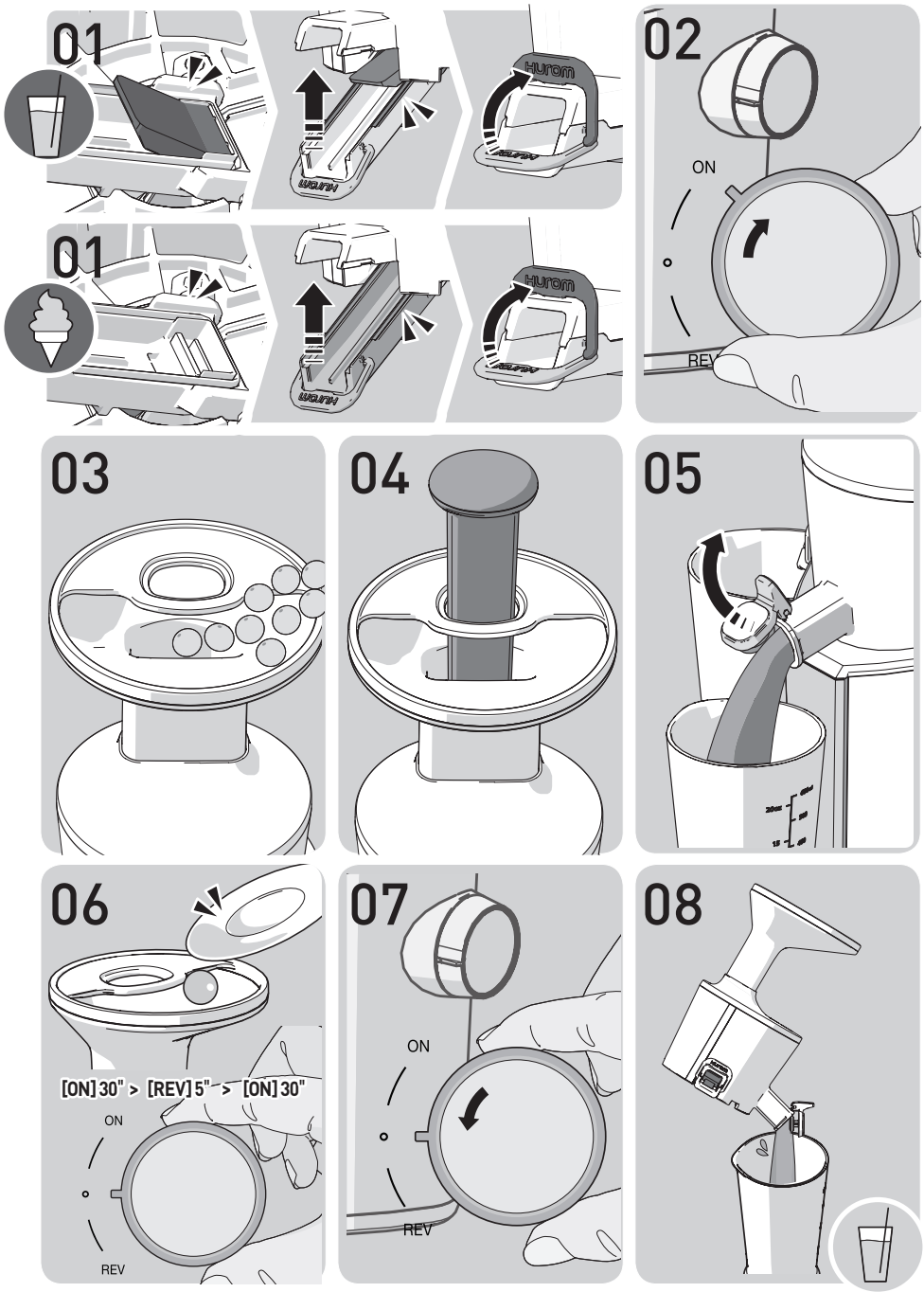
Funkcja „obracania w przeciwnym kierunku" wypycha składniki w komorze do góry. Jest aktywna po przytrzymaniu pokrętła i wyłącza się po jego puszczeniu.



2 Po całkowitym zatrzymaniu obrotów w przeciwnym kierunku obrócić pokrętło zasilania w pozycję [ON] (w prawo), aby uruchomić urządzenie.

Przed przystąpieniem do obracania pokrętła zasilania w pozycję przeciwnego kierunku obrotów ([ON] lub [REV]) najpierw upewnić się, czy ślimak jest całkowicie nieruchomy.

SPOSÓB UŻYCIA: WYCISKANIE SOKU / ROBIENIE LODÓW



SPOSÓB UŻYCIA: WYCISKANIE SOKU / ROBIENIE LODÓW

01 Upewnić się, że pokrywa otworu wylotowego i zatyczka otworu wylotowego soku są zamknięte poprawnie.

① Miąższ jest wypuszczany, nawet gdy pokrywa otworu wylotowego jest zamknięta. Prędkość i ilość wypuszczanego miąższu zależy od użytych składników.

Podczas wyciskania soku: po sprawdzeniu, czy pierścień uszczelniający otworu wylotowego i uszczelnienie są włożone prawidłowo, zamknąć pokrywę otworu wylotowego.

Podczas robienia lodów: wyjąć pierścień uszczelniający z pokrywy otworu wylotowego.

① Nie wolno wyjmować uszczelnienia.

02 Obrócić pokrętło zasilania w pozycję [ON] (w prawo).

① Odgłos „trzaśnięcia" słyszalny po obróceniu pokrętła oznacza, że zespół komory i trzpień silnika dopasowały się do siebie.

② Upewnić się, że zespół komory i korpus są złożone prawidłowo.

03 Powoli wkładać składniki do otworu wlotowego.

04 Jeżeli składnik nie spada do komory lub utknie w otworze wlotowym, należy użyć popychacza, aby go wepchnąć.

① Nie używać dłoni ani żadnych narzędzi innych niż popychacz. W przeciwnym razie może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.

② Jeżeli urządzenie zatrzyma się w trakcie użytkowania ze względu na przeciążenie, należy obrócić pokrętło zasilania w pozycję [REV] (w lewo), aby obrócić ślimak w przeciwnym kierunku.

05 Kiedy sok zacznie wypełniać komorę, otworzyć zatyczkę otworu wylotowego soku, aby go spuścić.

① Komora może się bardzo szybko wypełnić sokiem w zależności od właściwości składników. Nie dopuścić do wyciekania soku.

② W przypadku składników, których wyciskanie powoduje powstawanie dużej ilości pęcherzyków, takich jak kapusta i jabłko, należy otworzyć zatyczkę otworu wylotowego soku podczas wyciskania.

③ Lody wychodzą przez otwór wylotowy lodów.

06 Po wyciśnięciu wszystkich składników należy wykonać następującą procedurę: 30 sekund obrotów w normalnym kierunku > 5 sekund w odwrotnym kierunku > ponownie 30 sekund obrotów w normalnym kierunku.

① Urządzenie wolno wyciska sok ze składników, dlatego potrzebna jest odpowiednia ilość czasu do wyciśnięcia soku z ostatniej partii składników.

② Jeżeli pozostały miąższ zostanie opróżniony przez wykonanie dodatkowej procedury po wyciśnięciu soku, łatwiej będzie zdjąć miskę zasypową i myć części urządzenia.

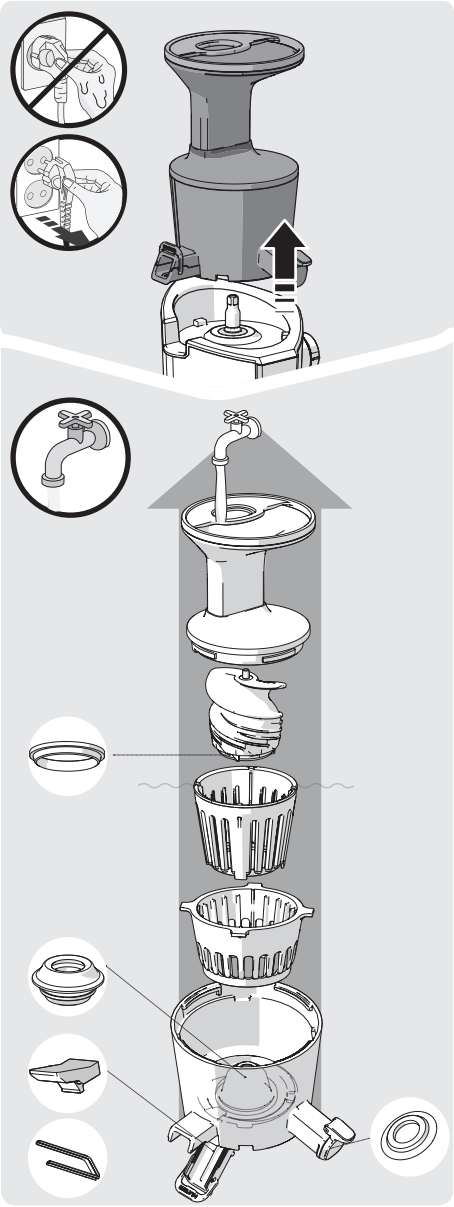
07 Po zakończeniu wyciskania i opróżniania miąższu obrócić pokrętło w kierunku [O] (w lewo), aby zatrzymać urządzenie.

① Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zatrzyma się dopiero po 3–4 sekundach po obróceniu pokrętła zasilania w pozycję [O].

08 Jeżeli w komorze pozostaną jakiś sok lub jakieś lody, należy je wylać, przechylając zespół komory do przodu.

① W przypadku gęstego soku, takiego jak sok pomidorowy, może on pozostać we wnętrzu komory.

ROZBIERANIE I MYCIE



※ Po całkowitym zatrzymaniu urządzenia odłączyć jego przewód zasilający suchymi dłońmi. Silnik zatrzymuje się powoli chwilę po wyłączeniu urządzenia. Zdjąć zespół komory około trzech sekund po całkowitym zatrzymaniu urządzenia.

01 Zdjąć zespół komory z korpusu. Obrócić miskę zasypową, aby ją odblokować, i unieść ją w celu zdjęcia z komory.

02 Użyć szczotki do czyszczenia i umyć zespół komory pod bieżącą wodą.

03 Otworzyć zaczep i zatyczkę otworu wylotowego soku, aby umyć komorę.

04 Oczyścić korpus suchym ręcznikiem lub miękką szmatką.

05 W przypadku silikonowych pierścieni uszczelniających wyjąć je i umyć po każdym użyciu. (Pierścień uszczelniający ślimaka, pierścień uszczelniający zatyczki otworu wylotowego soku, pierścień uszczelniający zaczepu, pierścień uszczelniający komory)

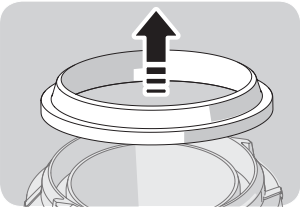
06 Moczyć w mieszance wody, sody oczyszczonej, kwasu cytrynowego lub octu winnego przez 30 minut, aby wysterylizować.

※ Jeżeli urządzenie nie zostanie oczyszczone od razu po użyciu, miąższ może wyschnąć i przylgnąć do urządzenia. Utrudni to rozbieranie urządzenia i jego czyszczenie, a także może doprowadzić do spadku jego wydajności. Nie myć gorącą ani wrzącą wodą. Nie czyścić skrobakiem metalowym, materiałami ściernymi, rozpuszczalnikami ani ostrymi narzędziami. Nie wkładać do zmywarki do naczyń ani suszarki do naczyń. Po umyciu wysuszyć dokładnie i naturalnie, a następnie przechowywać w czystym miejscu.

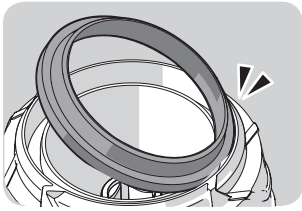
DEMONTAŻ I MYCIE PODZESPOŁÓW SILIKONOWYCH

(Uszczelnienie jest materiałem eksploatacyjnym i zaleca się jego wymianę co 6 miesięcy ~ rok; podzespoły można kupić za pośrednictwem biura obsługi klienta).

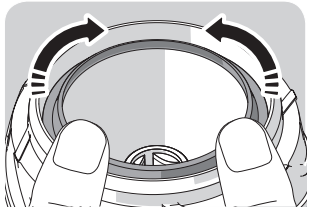
Montaż i demontaż pierścienia uszczelniającego ślimaka
(Niewłaściwy montaż może spowodować uszkodzenie pierścienia uszczelniającego).



01 Odwrócić ślimaka i ściągnąć pierścień uszczelniający, ściskając go.

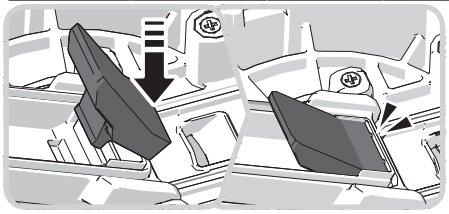


02 Po umyciu trzymać pierścień uszczelniający, tak aby jej cienka część była skierowana na zewnątrz.



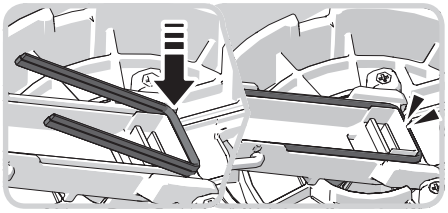
03 Umieścić pierścień uszczelniający na spodzie ślimaka i wcisnąć go, tak aby nie wypadał.

Montaż i demontaż pierścienia uszczelniającego otworu wylotowego / uszczelnienia
(Niewłaściwy montaż może spowodować wyciekanie soku)



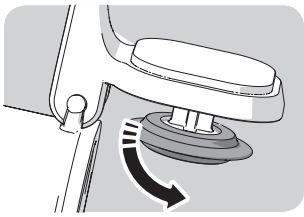
01 Chwycić uszczelnienie i wyciągnąć je płynnym ruchem.

02 Włożyć uszczelnienie po jednej stronie, a następnie je położyć.

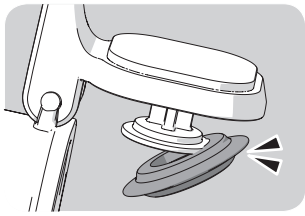


03 Włożyć pozostałe części pierścienia i mocno je docisnąć.

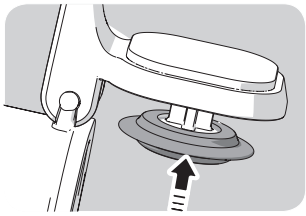
Montaż i demontaż pierścienia uszczelniającego zatyczki otworu wylotowego soku komory
(Niewłaściwy montaż spowoduje wyciekanie soku).



01 Zdjąć pierścień uszczelniający, ciągnąc go na zewnątrz.

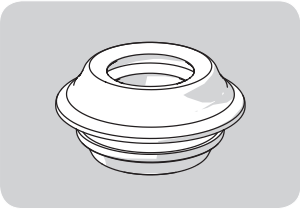


02 Po umyciu założyć jedną stronę pierścienia uszczelniającego, zaczepiając ją.

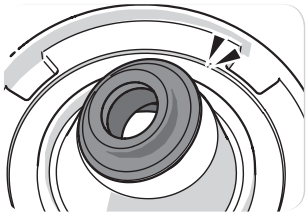


03 Zamocować pozostałą część pierścienia, a następnie docisnąć go po obwodzie.

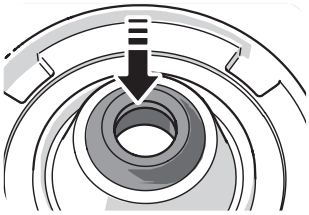
Montaż i demontaż pierścienia uszczelniającego komory
(Niewłaściwy montaż spowoduje wyciekanie soku).



01 Zdjąć pierścień uszczelniający, ciągnąc go na zewnątrz.



02 Po umyciu założyć jedną stronę pierścienia uszczelniającego na otwór komory, zaczepiając ją, jednocześnie sprawdzając górną i dolną część pierścienia.



03 Docisnąć pozostałą część pierścienia, tak aby nie dopuścić do jego zagięcia.

PRZED ODDANIEM URZĄDZENIA DO NAPRAWY

Przed oddaniem urządzenia do naprawy należy wykonać następujące czynności. Aby uzyskać więcej informacji o serwisie posprzedażnym i odpowiedzi na wszelkie pytania dotyczące użytkowania produktu, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta lub zapoznać z witryną http://www.dahlert.com Zlecając serwis posprzedażny lub zamawiając części zamienne, należy podać numer producenta lub numer umieszczony pod kodem kreskowym.

1. Podczas uruchamiania urządzenia słychać „kliknięcie”.	**Dźwięk powstaje, gdy ślimak dopasowuje się do trzpienia silnika. Nie wpływa to na działanie urządzenia.**	
2. Słychać „pisk-pisk”.	**Ten odgłos powstaje w wyniku tarcia między pierścieniem uszczelniającym ślimaka a komorą. Jest to normalne.**	
3. Korpus nie działa samodzielnie.	**Upewnić się, że zespół komory i korpus są złożone prawidłowo. Przed montażem/demontażem urządzenia sprawdzić, czy zasilanie jest wyłączone.**	
4. Wyrównać czujniki bezpieczeństwa.	**Upewnić się, że są zmontowane zgodnie z instrukcjami montażu. Przed montażem/demontażem urządzenia sprawdzić, czy zasilanie jest wyłączone.**	
5. Urządzenie nie działa.	**Sprawdzić, czy przewód zasilający jest podłączony prawidłowo.**	Urządzenie może przestać działać po długim użytkowaniu (co najmniej 30 minut). Urządzenie będzie działać normalnie, gdy korpus (silnik) ostygnie.
	Sprawdzić, czy miska zasypowa jest zamocowana prawidłowo.	Urządzenie nie będzie działać, jeżeli miska zasypowa jest zamocowana nieprawidłowo. Będzie działać tylko, gdy ikona trójkąta na misce zasypowej jest wyrównana z ikoną kłódki na komorze.
	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo złożone zgodnie z instrukcjami.	Instrukcje montażu można znaleźć na str. 122–126.
6. Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy.	**Do urządzenia włożono zbyt dużą ilość składników lub zbyt duże kawałki składników.**	Zapoznać się ze str. 127 instrukcji obsługi i postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi ustawiania pokrętła w pozycji [REV].
7. Pęknięcia lub rysy na ślimaku	**Na górze ślimaka są pęknięcia i rysy. Poza prostymi śladami formowania na górze i po bokach ślimak ma też zakrzywiony ślad. Wszystkie powstały w trakcie formowania ślimaka. Jest to zjawisko normalne i nie ma wpływu na działanie urządzenia.**	
8. Sok wycieka z otworu wylotowego od razu po włożeniu składników.	**W zależności od używanych składników sok może wydobywać się przez otwór wylotowy miąższu. Nie jest to wada urządzenia, ale wynika z właściwości składnika. Sok powinien przestać lecieć po uruchomieniu urządzenia. Jeżeli sok wycieka przez cały czas, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.**	
9. Sok wycieka z górnej części korpusu.	**Włożono zbyt dużą ilość składników. Jeżeli sok będzie nadal wyciekać z górnej części korpusu, należy skontaktować się z biurem obsługi klienta.**	Jeżeli ilość składników jest większa niż pojemność komory, sok może wyciekać między miską zasypową a komorą. Wyciskając duże ilości soku, należy otwierać zaczep i zatyczkę otworu wylotowego soku tak często, jak to możliwe, aby usunąć nadmiar składników z wnętrza. Jeżeli na korpusie jest woda lub sok, należy je zetrzeć niezwłocznie.
	Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający komory jest założony prawidłowo.	Sok będzie wyciekać, jeżeli pierścień uszczelniający komory zostanie włożony w nieprawidłowym kierunku lub nie jest dokręcony. Sprawdzić, czy pierścień uszczelniający komory jest umieszczony prawidłowo.
10. Nie można otworzyć miski zasypowej.	**Wewnątrz urządzenia może być duża ilość miąższu.**	Jeżeli pozostały miąższ zostanie usunięty przez włączenie urządzenia lub ślimak urządzenia będzie obracany w przeciwnym kierunku przez 10 s dwa lub trzy razy, ułatwi to zdjęcie miski zasypowej.
	Włożono ciała obce lub stałe do urządzenia (twarde nasiona, takie jak nasiona hurma).	Jeżeli w komorze są ciała obce lub stałe, uruchomienie obrotów w kierunku przeciwnym może spowodować dalsze uszkodzenia. Skontaktować się z biurem obsługi klienta, aby zlecić naprawę.
11. Drgania komory (podczas wyciskania)	Urządzenie może drgać delikatnie w wyniku energii kinetycznej silnika korpusu. Wyciskanie soku z różnych składników może spowodować nierównomierną pracę urządzenia w zależności od właściwości składników (twarde lub miękkie). Jest to zachowanie normalne, ponieważ ruch jest powodowany przez obracający się ślimak. Nie jest to problemem. Komora może drgać znacznie mocniej podczas wyciskania soku z twardych składników (tj. marchewka, ziemniaki, rzodkiewka, burak, kalarepa itd.) niż w przypadku miękkich i wodnistych składników.	
12. Miąższ jest opróżniany, nawet gdy pokrywa otworu wylotowego jest zamknięta.	**Miąższ jest zwykle wysuwany, nawet z zamkniętym zaczepem. Ilość i prędkość opróżniania mogą się różnić w zależności od używanych składników.**	

DANE TECHNICZNE PRODUKTU / GWARANCJA

Dane techniczne

Nazwa produktu	Sokowirówka wolnoobrotowa Dahlert	**Znamionowy czas pracy**	Poniżej 30 minut
Nazwa modelu	DT-SJ-19	**Długość przewodu**	1.4 m
Napięcie znamionowe	230 - 240 V	**Silnik**	Jednofazowy silnik indukcyjny
Częstotliwość znamionowa	50 Hz	**Bezpiecznik**	250 V 5 A
Znamionowy pobór mocy	150W Sprawność energetyczna jest niska przy wysokim znamionowym poborze mocy (W).	**Masa**	5.5 kg
Prędkość obrotowa	43 U/min	**zewnętrzne**	szer. 223 mm / dł. 232 mm / wys. 458 mm

Gwarancja

Nazwa produktu KNazwa klientaundenname Nazwa modelu

Dostawca Data zakupu Numer seryjny producenta

Adres

Ważne: Aby zapewnić lepszą ochronę urządzenia, należy wypełnić ten formularz i wysłać go do lokalnego dystrybutora, od którego urządzenie zostało zakupione, i zachować dowód zakupu.

To jest poświadczenie, że sokowirówka wolnoobrotowa Dahlert jest objęta gwarancją firmy Dahlert na wady materiałowe i wykonania.

Firma Dahlert udziela gwarancji na rok (1) od daty zakupu przez pierwszego kupca. Gwarancja obowiązuje tylko po okazaniu dowodu zakupu od autoryzowanego sprzedawcy.
(Gwarancja międzynarodowa nie jest dostępna).

Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z wypadków, niewłaściwego użycia, nadużycia, użycia do celów komercyjnych, modyfikacji, nieprzestrzegania instrukcji obsługi ani szkód spowodowanych przez części lub nieautoryzowany serwis. Szkody powstałe podczas transportu należy zgłosić przewoźnikowi. Firma Dahlert wyłącza odpowiedzialność za wszelkie szkody wynikowe i straty wynikające z użytkowania tego urządzenia.

Sprawdzić spód urządzenia Dahlert i poszukać naklejki z kodem kreskowym.
Ta naklejka z kodem ułatwia zweryfikowanie oryginalności produktu firmy Dahlert i określenie daty produkcji. Gwarancja producenta Dahlert nie obejmuje produktów z brakującymi lub uszkodzonymi naklejkami z kodem kreskowym. Produkty należy sprawdzić po odebraniu.

Aby uzyskać serwis i pomoc z problemami technicznymi, należy skontaktować się z lokalnym serwisem.

Producent : Dahlert
Witryna Dahlert : www.dahlert.com

Инструкция по эксплуатации

(Только для домашнего использования / Гарантийный талон прилагается)

| DT-SJ-19

ПЕРЕД ПРОЧТЕНИЕМ ИНСТРУКЦИИ

1. Ознакомьтесь с разделом «Меры предосторожности для безопасного использования» (стр. 134-137) и используйте устройство надлежащим образом.
2. После прочтения инструкции по эксплуатации храните ее в доступном месте для дальнейшего использования.
3. Не подключайте устройство к розеткам за границей, если тип электропитания и напряжение в розетке отличаются.
4. Производитель оставляет за собой право вносить усовершенствования без уведомления.

СОДЕРЖАНИЕ

134 Меры предосторожности для безопасного использования

137 Меры предосторожности во время эксплуатации

138 Детали и аксессуары

140 Сведения о компонентах

144 Сборка отжимной корзины для отжима сока

146 Сборка отжимной корзины для приготовления мороженого

148 Порядок сборки: Отжимная корзина и основной корпус

149 Использование переключателя питания / Если шнек остановился во время работы

150 Как пользоваться соковыжималкой

152 Отсоединение и промывка / Разборка и промывка силиконовых компонентов

154 Прежде чем подавать заявку на ремонт

155 Спецификация товара / Гарантийный талон

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

01 Прочитайте <Меры предосторожности для безопасного использования>
02 Выполняйте <Меры предосторожности для безопасного использования>
03 Меры предосторожности классифицированы следующим образом.

Предостережение

Нарушение требований маркировки может привести к серьезным травмам или смерти.

• **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО В РОЗЕТКУ И НЕ ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ РОЗЕТКИ ВЛАЖНЫМИ РУКАМИ.** Нарушение этого правила может привести к поражению электрическим током или получению травмы.

• **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПИТАНИЕ МЕНЕЕ ИЛИ БОЛЕЕ 230-240 В ПЕРЕМЕННОГО ТОКА.** Нарушение этого правила может привести к поражению электрическим током, возникновению пожара или проблемам при эксплуатации устройства. Использование другого напряжения может сократить срок службы электродвигателя или привести к неисправности устройства.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

• **ОДКЛЮЧИТЕ ШНУР ПИТАНИЯ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ И ПРОТОЛКНИТЕ ЕГО В РОЗЕТКУ ДО УПОРА.** Нарушение этого правила может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.

• **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ, ЗАМЕНА ПОВРЕЖДЕННОГО ШНУРА ПИТАНИЯ ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО В АВТОРИЗОВАННОМ СЕРВИСНОМ ЦЕНТРЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ИЛИ ДРУГИМИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ ЛИЦАМИ.** Использование поврежденного шнура питания может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.

• **НИКОГДА НЕ ОТСОЕДИНЯЙТЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЕТАЛИ ОТЖИМНОЙ КОРЗИНЫ И НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ В ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ВЫХОДА СОКА ИЛИ ЖМЫХА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ СОКОВЫЖИМАЛКИ.** Нарушение этого правила может привести к травме, несчастному случаю или повреждению устройства

• **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО, ЕСЛИ ШНУР ПИТАНИЯ СЛОМАН ИЛИ ПОВРЕЖДЕН, ИЛИ ЕСЛИ ШТЕПСЕЛЬ ШНУРА ПИТАНИЯ БОЛТАЕТСЯ.** Нарушение этого правила может привести к поражению электрическим током, возникновению пожара или получению травмы.

• **ИЗБЕГАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ЖИДКОСТИ НА ОСНОВНОЙ КОРПУС.** Следите, чтобы в переключатель устройства не попадали какие-либо жидкости или другие посторонние вещества.

• **НИКОГДА НЕ ТРОГАЙТЕ СЕТЕВОЙ ШНУР ВЛАЖНЫМИ РУКАМИ.** Нарушение этого правила может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.

• **В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛИТЕ УСТРОЙСТВО. (ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗУЙТЕ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ). НЕ ЗАЗЕМЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО НА ГАЗОВУЮ ТРУБУ, ПЛАСТИКОВЫЕ ВОДОПРОВОДНЫЕ ТРУБЫ, ТЕЛЕФОННУЮ ЛИНИЮ И ДРУГИЕ ПОДОБНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ.** Нарушение этого правила может привести к поражению электрическим током, возникновению пожара, неисправности устройства или взрыву.

• **НИКОГДА НЕ РАЗБИРАЙТЕ ОТЖИМНУЮ КОРЗИНУ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ УСТРОЙСТВА И НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ПАЛЬЦЫ И ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ, ТАКИЕ КАК ВИЛКИ, ЛОЖКИ И Т. Д. В ЗАГРУЗОЧНОЕ ОТВЕРСТИЕ ИЛИ ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ВЫХОДА СОКА.** Нарушение этого правила может привести к травме, несчастному случаю или неисправности устройства.

• **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВ ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ЛИЦАМИ С НЕДОСТАТКОМ ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ОНИ НАХОДЯТСЯ ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ИЛИ БЫЛИ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ В ОТНОШЕНИИ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА И ПОНИМАЮТ, КАКИЕ ОПАСНОСТИ С ЭТИМ СВЯЗАНЫ. ДЕТЯМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИГРАТЬ С УСТРОЙСТВОМ. ДЕТЯМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ОЧИСТКУ И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА. УСТРОЙСТВО НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЕТЬМИ. ХРАНИТЕ УСТРОЙСТВО В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.**

• **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО, ЕСЛИ НА ВАС НАДЕТЫ ИЛИ У ВАС ИМЕЮТСЯ ПРИ СЕБЕ ПРЕДМЕТЫ С МАГНИТНЫМ ПОЛЕМ (НАПРИМЕР, МАГНИТНЫЕ БРАСЛЕТЫ И ПРОЧИЕ ПОДОБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ).** Размещение предметов с магнитным полем рядом с устройством может привести к его неисправности.

Осторожно!

Нарушение требований маркировки может привести к серьезным травмам или повреждению устройства.

• **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ СОКОВЫЖИМАЛКУ, ЕСЛИ ОТЖИМНАЯ КОРЗИНА СОБРАНА НЕПРАВИЛЬНО.** Нарушение этого правила может привести к травме, несчастному случаю или повреждению устройства.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

• **В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ УТЕЧКИ ГАЗА НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ШНУР ПИТАНИЯ УСТРОЙСТВА В РОЗЕТКУ. ОТКРОЙТЕ ОКНО, ЧТОБЫ НЕМЕДЛЕННО ПОЛНОСТЬЮ ПРОВЕТРИТЬ ПОМЕЩЕНИЕ.** Нарушение этого правила может привести к травме или неисправности устройства.

• **ЕСЛИ ШНЕК ПЕРЕСТАЛ ВРАЩАТЬСЯ, ПОВЕРНИТЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ [REV], ЧТОБЫ ПРОКРУТИТЬ ШНЕК В ОБРАТНОМ НАПРАВЛЕНИИ В ТЕЧЕНИЕ 3-5 СЕКУНД, А ЗАТЕМ ПОВЕРНИТЕ ЕГО ОБРАТНО В ПОЛОЖЕНИЕ [ON]. ЕСЛИ УСТРОЙСТВО ПРОДОЛЖАЕТ ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ДЕТАЛЕЙ И СНИЖЕНИЮ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ВСЛЕДСТВИЕ ПЕРЕГРЕВА ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ.** Если проблема не устранена, прекратите использование устройства и обратитесь в Центр обслуживания клиентов Dahlert.

• **ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ УСТРОЙСТВА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПЕРЕДВИГАТЬ ОСНОВНОЙ КОРПУС, РАЗБИРАТЬ ОТЖИМНУЮ КОРЗИНУ ИЛИ ЕЕ ДЕТАЛИ ИЛИ ПЫТАТЬСЯ ИХ ЗАБЛОКИРОВАТЬ.** Нарушение этого правила может привести к травме или неисправности устройства. При необходимости сделать это сначала выключите устройство и вытащите шнур питания из розетки.

• **ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СОКОВЫЖИМАЛКИ СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ В КРЫШКУ-ВОРОНКУ НЕ ПОПАДАЛИ ПОСТОРОННИЕ ВЕЩЕСТВА, ПОМИМО ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ.** Нарушение этого правила может привести к повреждению или поломке устройства.

• **СТАВЬТЕ УСТРОЙСТВО НА РОВНУЮ И УСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.** Нарушение этого правила может привести к травме или неисправности устройства.

• **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО БОЛЬШЕ 30 МИНУТ БЕЗ ПЕРЕРЫВА.** Нарушение этого правила может привести к неисправности электродвигателя вследствие перегрева. Перед продолжением работы подождите около 5 минут, чтобы электродвигатель достаточно остыл.

• **НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ УСТРОЙСТВО СИЛЬНЫМ УДАРАМ И НЕ ДОПУСКАЙТЕ ЕГО ПАДЕНИЯ.** Нарушение этого правила может привести к поражению электрическим током, возникновению пожара или повреждению устройства.

• **ЕСЛИ ВЫ ПОЧУВСТВУЕТЕ НЕПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ ОТ УСТРОЙСТВА, ЗАМЕТИТЕ ПЕРЕГРЕВ ИЛИ ДЫМ, НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ПРЕКРАТИТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА И ОБРАТИТЕСЬ В МЕСТНЫЙ ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ.** Новое устройство в начале использования имеет несильный запах, который со временем пропадает.

• **ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО ОТ РОЗЕТКИ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ, ЕСЛИ ОНО ОСТАЕТСЯ БЕЗ ПРИСМОТРА, А ТАКЖЕ ПЕРЕД СБОРКОЙ, РАЗБОРКОЙ И ОЧИСТКОЙ. ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШНУРА ПИТАНИЯ ДЕРЖИТЕ ЕГО ЗА ОСНОВАНИЕ ВИЛКИ.** Не тяните за шнур для отсоединения от розетки: это может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.

• **НЕ МОЙТЕ УСТРОЙСТВО ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ С ТЕМПЕРАТУРОЙ 8000760F) ИЛИ ВЫШЕ. НЕ СТАВЬТЕ УСТРОЙСТВО В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ, СУШИЛКУ, МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ И ДРУГИЕ ПОДОБНЫЕ УСТРОЙСТВА. Н**арушение этого правила может привести к неисправности или деформации деталей.

• **ВЕС УСТРОЙСТВА СОСТАВЛЯЕТ ОКОЛО 5,5 кг. ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ УСТРОЙСТВА НАДЕЖНО УДЕРЖИВАЙТЕ -ОСНОВНОЙ КОРПУС СНИЗУ ОБЕИМИ РУКАМИ.** Не поднимайте устройство за отжимную корзину или за боковые стороны корпуса, т. к. основной корпус может упасть и привести к получению травмы или возникновению неисправности.

• **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЫТОВЫЕ УСТРОЙСТВА В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ.** Использование большого количества ингредиентов для получения сока может привести к повреждению деталей. Пожалуйста, обратитесь в Центр обслуживания клиентов для получения рекомендаций по использованию устройства в коммерческих целях.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

*** Далее представлена справочная информация о подготовке ингредиентов к использованию. Если у вас есть аллергия на указанные продукты, пожалуйста, выберите подходящие вам продукты самостоятельно.**

*** Ингредиенты, которые требуют внимания: Ингредиенты, которые можно использовать для получения сока, но необходимо подготовить перед использованием.**
- В случае с фруктами с твердой косточкой, которую нельзя пережевать, (например, хурма, абрикос, лимон, слива или персик) обязательно предварительно извлекайте косточки.
(Несоблюдение данного условия может привести к повреждению или неисправности устройства).
- Овощи с длинными и плотными волокнистыми стеблями (например, петрушку или сельдерей) необходимо предварительно нарезать на кусочки длиной 3-4 см.
- Извлечение сока из корнеплодов (например, имбиря, чеснока и т. д.) в больших количествах за один раз может привести к повреждению или неисправности устройства.
- Если вы отжимаете большое количество продуктов, отожмите сок из 1 кг ингредиентов, разберите устройство, промойте детали, а затем повторите эту процедуру.

*** Продукты, не предназначенные для использования в соковыжималке: Следующие ингредиенты могут привести к повреждению или неисправности устройства.**
- Ингредиенты, не предназначенные для получения сока, например, семена кунжута, кофейные зерна, кора деревьев, китайский перец и т. д.
- Вареные продукты (картофель, сладкий картофель (батат), сладкая тыква, каштан), рыба вьюн, угорь, креветка, улитка, кальмар, соленая рыба и т. д.
- Фрукты, маринованные в алкоголе, меде, сахаре и т. д. (например, виноград, корейская малина, шелковица и т. д.) и ферментированные продукты (травянистые растения, сосна желтая и т. д.).
- Ингредиенты, из которых нельзя получить сок из-за их особенностей, например, липа, алоэ, кактус, желудь и т. д. (Обратитесь в Центр обслуживания клиентов Dahlert для уточнения ингредиентов, подходящих для отжима сока. Мы подробно ответим на ваши вопросы).
- Не используйте устройство для измельчения круп.
- Лед, приготовленный путем заморозки воды (запрещено использовать как с решеткой для отжима сока, так и с насадкой-измельчителем).

*** Если ингредиенты завяли в результате длительного хранения в холодильнике, из них может не получиться сок или получиться очень небольшой объем сока.**

*** Рекомендуем пить сок из зеленых овощей и фруктовый сок сразу после отжима, а не хранить его продолжительное время.**

*** Не пропускайте повторно жмых, удаленный через отверстие для выхода жмыха.**

*** Не включайте устройство на холостом ходу до загрузки ингредиентов.**

*** Не загружайте слишком большое количество ингредиентов за один раз.** Если загрузить слишком большое количество толстых ингредиентов за один раз, устройство может выключиться.

*** Не используйте устройство более 30 минут без перерыва.** Это может привести к неисправности вследствие перегрева электродвигателя. При продолжительном использовании останавливайте работу на 5 минут после каждых 30 минут использования устройства.

*** Никогда не вставляйте палочки или ложки в отверстие для выхода жмыха во время работы.** Использование палочек и других подобных предметов может привести к повреждению деталей и получению травм.

*** Не используйте для проталкивания ингредиентов ничего, кроме специального толкателя.** Любой другой предмет может застрять в шнеке и привести к получению травмы или неисправности устройства.

*** Не прикасайтесь к переключателю питания мокрыми руками** Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возникновению пожара. Следите за тем, чтобы на выключатель и рядом с ним не попадали инородные вещества.

*** Если выжимаете за один раз 350 мл сока или больше, открывайте клапан «Капля-стоп» для выхода сока через каждые 350 мл. Если вы планируете отжимать большое количество сока, регулярно открывайте рычаг подъема для выхода жмыха.** Давление внутри отжимной корзины может увеличиться, и невозможно будет снять крышку отжимной корзины, или может возникнуть повреждение устройства.

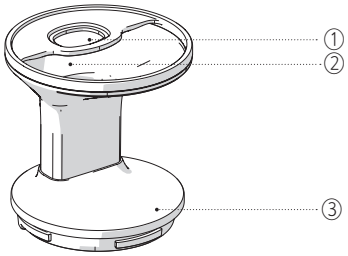
*** Если вода или сок попадут на основной корпус или находятся на какой-либо части устройства, протрите их сухой материей перед использованием.**

*** Для замороженных фруктов используйте только насадку-измельчитель. Не используйте устройство для измельчения льда или любых других твердых ингредиентов. Это может привести к повреждению или неисправности устройства.**

*** Если не помыть устройство сразу после использования, остатки жмыха могут высохнуть и прилипнуть к стенкам, что может затруднить разборку и промывку устройства или привести к его неисправности.**

СВЕДЕНИЯ О КОМПОНЕНТАХ (ОТЖИМНАЯ КОРЗИНА)

01



КРЫШКА-ВОРОНКА

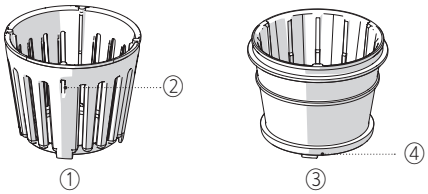
① Верхнее загрузочное отверстие
② Боковое загрузочное отверстие
③ Руководство по сборке ▼

02

ШНЕК

① Ось шнека
② Уплотнитель шнека

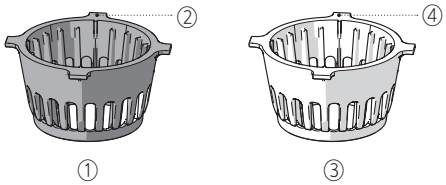
03



ВНУТРЕННЯЯ РЕШЕТКА

① Внутренняя решетка
② Крепления внутренней решетки
③ Насадка-измельчитель
④ Крепления насадки-измельчителя

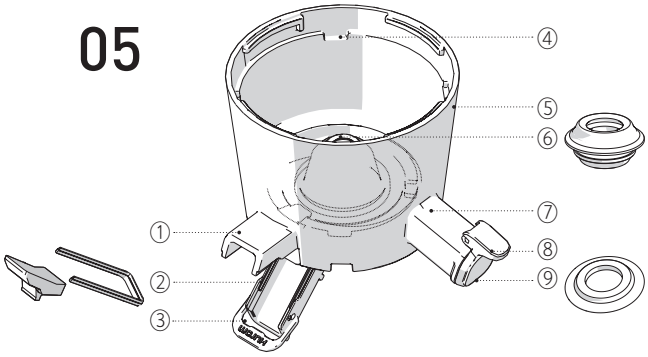
04



ВНЕШНЯЯ РЕШЕТКА

① Решетка для отжима сока (черная)
② Выступ на решетке для отжима сока (J)
③ Решетка для смузи (оранжевая)
④ Выступ на решетке для смузи (S)

05

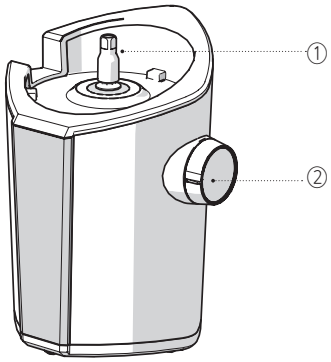


ОТЖИМНАЯ КОРЗИНА

① Отверстие для выхода жмыха
② Уплотнитель перекрытия выхода
/ Герметизирующий уплотнитель
③ Перекрытие выхода
/ Петля перекрытия выхода
④ Пазы крепления фильтрующей решетки
⑤ Отметка для сборки (🔒 🔓)
⑥ Уплотнитель отжимной корзины
⑦ Отверстие для выхода сока
⑧ Клапан «Капля-стоп»
⑨ Уплотнитель клапана «Капля-стоп»

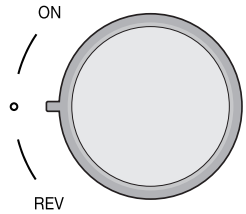
СВЕДЕНИЯ О КОМПОНЕНТАХ (ОСНОВНОЙ КОРПУС, ДРУГИЕ КОМПОНЕНТЫ)

06

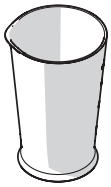


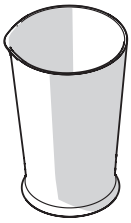
ОСНОВАНИЕ

① Вал электродвигателя
② Переключатель питания



07

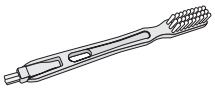

①


②

НАБОР КОНТЕЙНЕРОВ

① Контейнер для сока
② Контейнер для жмыха

08

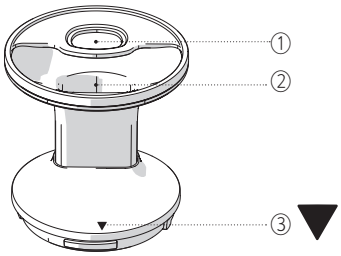

①

②

АКСЕССУАРЫ

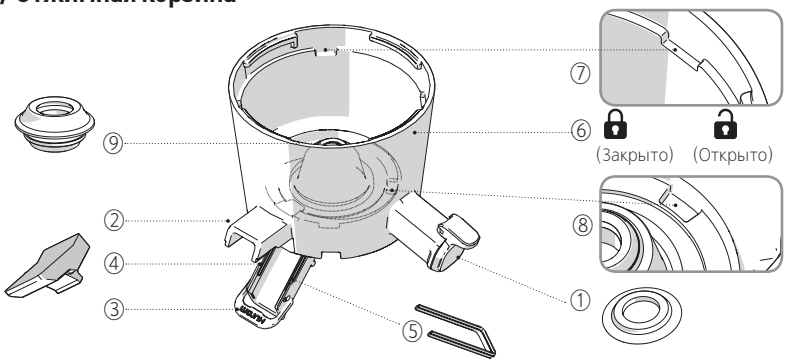
① Щетка для чистки
② Толкатель

01 / Крышка-воронка



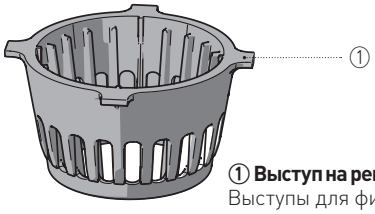
① **Верхнее загрузочное отверстие:** Предназначено для загрузки овощей узкой вытянутой формы, таких как сельдерей и морковь.
② **Боковое загрузочное отверстие :** Предназначено для загрузки томатов черри, винограда и нарезанных кубиками фруктов и овощей.
③ **Отметка для сборки на крышке-воронке :** Отметки для правильной сборки с отжимной корзиной. Для исправной работы детали должны быть собраны правильным образом.

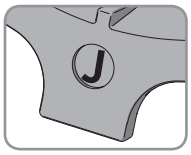
02 / Отжимная корзина



①**Клапан «Капля-стоп» / Уплотнитель клапана «Капля-стоп»**: Клапан удерживает сок внутри отжимной корзины во время отжима. Уплотнитель устанавливается с внутренней стороны клапана «Капля-стоп».
② **Отверстие для выхода жмыха / мороженого**: Отверстие для выхода жмыха или мороженого.
③ **Перекрытие выхода / Петля перекрытия выхода**: Нижняя часть отверстия для выхода жмыха. В случае неправильной сборки отсюда будет вытекать сок.
④ **Уплотнитель перекрытия выхода**: Это уплотнение устанавливается на перекрытии выхода. В случае неправильной сборки отсюда будет вытекать сок.
⑤ **Герметизирующий уплотнитель**: Это уплотнение устанавливается на перекрытии выхода. В случае неправильной сборки отсюда будет вытекать сок.
⑥ **Отметка для сборки на отжимной корзине**: Эта отметка для сборки используется при установке крышки-воронки. Для нормальной работы детали должны быть собраны правильно.
⑦ **Пазы крепления фильтрующей решетки**: Пазы для крепления выступов фильтрующей решетки.
⑧ **Пазы на дне отжимной корзины**: Пазы предназначены для фиксирования насадки-измельчителя и внутренней фильтрующей решетки.
⑨ **Уплотнитель отжимной корзины**: Уплотнитель в центральной части отжимной корзины. В случай неправильной сборки отсюда будет вытекать сок.

03 Решетка для отжима сока (черная)



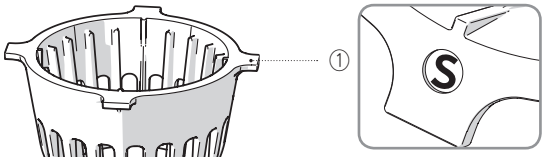


① Выступ на решетке для отжима сока: Выступы для фиксирования решетки в отжимной корзине. Вставьте выступы на решетке в пазы на отжимной корзине.

• Используйте эту решетку для отжима сока из сочных фруктов и обычных овощей и фруктов. (Для отжима мягких фруктов используйте решетку для смузи).
• Описание решетки: Решетка черного цвета, темнее решетки для смузи. На выступе решетки расположена отметка (J).
• Используя решетку для сока, вы можете отжимать сок из обычных фруктов и овощей, таких как яблоки, груши и брокколи. Некоторые ингредиенты следует тщательно подготовить заранее. Подготовьте ингредиенты в соответствии со списком, приведенным ниже.

Корнеплоды	**Свежий сладкий картофель, имбирь, морковь, свежий картофель, чеснок, одуванчик и т. д.**	Тщательно промойте ингредиенты под проточной водой для удаления инородных веществ, например, почвы. При отжиме волокнистых ингредиентов, таких как имбирь, снимите кожуру, порежьте продукты на кусочки и медленно загрузите их. Остальные корнеплоды перед загрузкой нарезайте кусочками длиной 3-4 см. **Если вы отжимаете большое количество продуктов, отожмите сок из 1 кг ингредиентов, разберите устройство, промойте детали, а затем повторите эту процедуру.**
Листовые/ стеблевые овощи	**Проростки пшеницы, шнитт-лук, капуста кейл, омежник, кактус, сельдерей, капуста, шпинат и т. д.**	**Обязательно режьте такие ингредиенты на кусочки по 3-4 см.**Тонкие, длинные овощи, такие как ростки пшеницы и шнитт-лук, загружайте небольшими партиями, чтобы они не рассыпались, и разрезайте на кусочки по 3-4 см перед загрузкой. **Если вы отжимаете большое количество продуктов, отожмите сок из 1 кг ингредиентов, разберите устройство, промойте детали, а затем повторите эту процедуру.** ※ При отжиме шпината получается много пены, поэтому достаточно сложно получить из него сок. Используйте только небольшое количество шпината для смешанных соков.
Фрукты с плотной кожурой	**Гранат и т. д.**	Снимите кожуру и порежьте мякоть на кусочки по размеру отверстия воронки. Извлеките семена, которые нельзя пережевать.
Фрукты с крупной косточкой	**Хурма, абрикос, персик и т. д.**	Если фрукт или овощ имеет большую и твердую косточку, которую невозможно пережевать (например, персик), извлеките косточку и используйте только мякоть. Порежьте мякоть кусочками по размеру отверстия воронки.
Орехи и бобовые культуры	**Миндаль, грецкий орех, вымоченные бобы и т. д.**	Не загружайте орехи по отдельности – только вместе с овощами и фруктами. Сначала загружайте смесь из фруктов и овощей, затем постепенно засыпайте орехи. Что касается бобов, оставьте их тщательно вымачиваться в воде в течение дня перед использованием.
Запрещено использование решетки для отжима сока (мягкие фрукты)	**Банан, клубника, киви, томаты, томаты черри, манго, ананас и т. д**	**Не используйте решетку для отжима сока. Используйте решетку для смузи.**

04 / Решетка для смузи (оранжевая)



① Выступы на решетке для смузи: Предназначены для фиксирования решетки в отжимной корзине. Вставьте выступы на решетке в пазы на отжимной корзине во время сборки.

• Используйте эту решетку для отжима сока из мягких фруктов и фруктов с высоким содержанием мякоти и волокон.

• Описание решетки: Решетка для смузи светло-оранжевого цвета. На выступе решетки расположена отметка [S].

• Фрукты, подходящие для приготовления смузи, и способ подготовки ингредиентов приведены в таблице ниже.

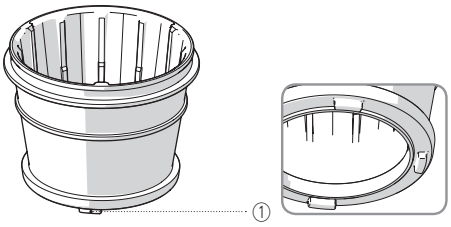
Цитрусовые	**Грейпфрут, апельсин, лимон и т. д.**	Снимите кожуру и порежьте мякоть на кусочки по размеру отверстия воронки. Обязательно извлеките твердые семена перед загрузкой ингредиентов.
Фрукты с плотной кожурой	**Питайя, дыня, ананас, арбуз и т. д.**	Снимите кожуру и порежьте мякоть на кусочки по размеру отверстия воронки. Обязательно извлеките твердые семена перед загрузкой ингредиентов.
Фрукты с косточками/ виноград	**Мягкие персики, мягкая хурма, мягкие яблоки, виноград, слива, вишня и т. д.**	В случае с фруктами с твердой косточкой, которую нельзя пережевать, или фруктами и овощами с большой косточкой (например, персик) обязательно извлеките косточку и используйте только мякоть. Порежьте ингредиенты кусочками по размеру отверстия воронки. Отделите каждую ягоду винограда от грозди. Если ингредиент слишком мягкий, не отжимайте сок из такого ингредиента отдельно, а используйте его в небольшом количестве в сочетании с другими продуктами.
Мягкие фрукты и овощи	**Мягкие фрукты и овощи**	Тщательно помойте и порежьте ингредиенты на кусочки по размеру отверстия воронки. Если у фруктов или овощей есть черенки, удалите их.
	Клубника, киви, манго и т. д.	Снимите кожуру и удалите черенки. Если вы используете только один тип продукта для отжима сока, добавляйте небольшие кусочки твердых ингредиентов, например, овощей с твердыми волокнами или яблок/моркови перед тем, как загружать мягкие продукты.
	Bananen	**Бананы можно добавлять в небольшом количестве к другим ингредиентам для приготовления смешанных соков.** Полностью очистите банан от кожуры и порежьте кусочками по 3-4 см по размеру отверстия воронки.

* Тщательно подбирайте ингредиенты, если у вас аллергия.
* Обратитесь к инструкциям по подготовке ингредиентов и выберите решетку, подходящую для отжима соответствующих продуктов. Несоблюдение инструкции может привести к протечке сока или повреждению устройства.

*** Продукты, запрещенные для использования в соковыжималке: Следующие ингредиенты могут привести к повреждению или неисправности устройства.**

• Ингредиенты, не предназначенные для получения сока, например, семена кунжута, кофейные зерна, кора деревьев, китайский перец
• Вареные продукты (картофель, сладкий картофель (батат), сладкая тыква, каштан), рыба вьюн, угорь, креветка, улитка, кальмар, соленая рыба и т. д.
• Фрукты, маринованные в алкоголе, меде, сахаре и т. д. (например, виноград, корейская малина, шелковица и т. д.) и ферментированные продукты (травянистые растения, сосна желтая и т. д.)
• Ингредиенты, из которых нельзя получить сок из-за их особенностей, например, липа, алоэ, кактус, желудь и т. д. (Обратитесь в Центр обслуживания клиентов Dahlert для уточнения ингредиентов, подходящих для отжима сока. Мы подробно ответим на ваши вопросы).
• Не используйте устройство для измельчения круп.
• Лед, приготовленный путем заморозки жидкости (запрещено использовать и с решеткой для отжима сока, и с насадкой-измельчителем).

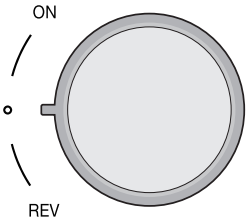
05 / Насадка-измельчитель



① Крепления:
При установке насадки-измельчителя в отжимную корзину следите за тем, чтобы крепления на насадке вставали в пазы отжимной корзины.

- **Эта насадка используется для приготовления слаша (фруктового льда), смузи и мороженого из замороженных фруктов.**
- Насадка-измельчитель используется без внешней решетки.
- Порежьте фрукты кубиками размером 2 см и полностью заморозьте их перед использованием.
- В случае с фруктами с твердой косточкой, которую нельзя пережевать, обязательно извлеките косточку перед использованием.
- Не используйте устройство для измельчения льда из воды и других ингредиентов или для других видов измельчения.
- Устройство может выключиться, если за один раз загрузить слишком большое количество ингредиентов или крупный кусок. Добавляйте ингредиенты в небольших количествах.
- Во время отжима из слегка размороженных фруктов сок может вытекать из отверстия для выхода жмыха/мороженого. (Это нормально и не является дефектом).
- Фрукты, подходящие для измельчения, и способ подготовки ингредиентов приведены ниже. (Загружайте их в небольших количествах)

Фрукты с плотной кожурой	**Арбуз, дыня и т. д.**	Снимите кожуру, порежьте мякоть на кусочки по размеру отверстия воронки и заморозьте.
Фрукты с косточками	**Манго, груша, виноград и т. д.**	Используйте только замороженные фрукты без семян. Если вы хотите использовать фрукты с косточками или семенами, которые невозможно пережевать, например, манго, персик и лимон, обязательно предварительно удалите косточки или семена и заморозьте фрукты. Если вы хотите использовать виноград, выбирайте сорта без косточек и заморозьте его перед использованием.
Мягкие фрукты и овощи	**Бананы, клубника, киви, томаты, томаты черри и т. д.**	Полностью очистите банан и киви от кожуры и порежьте их кусочками по 3-4 см по размеру отверстия воронки. Для томатов черри, клубники и других подобных ингредиентов: удалите черенки и заморозьте перед использованием.

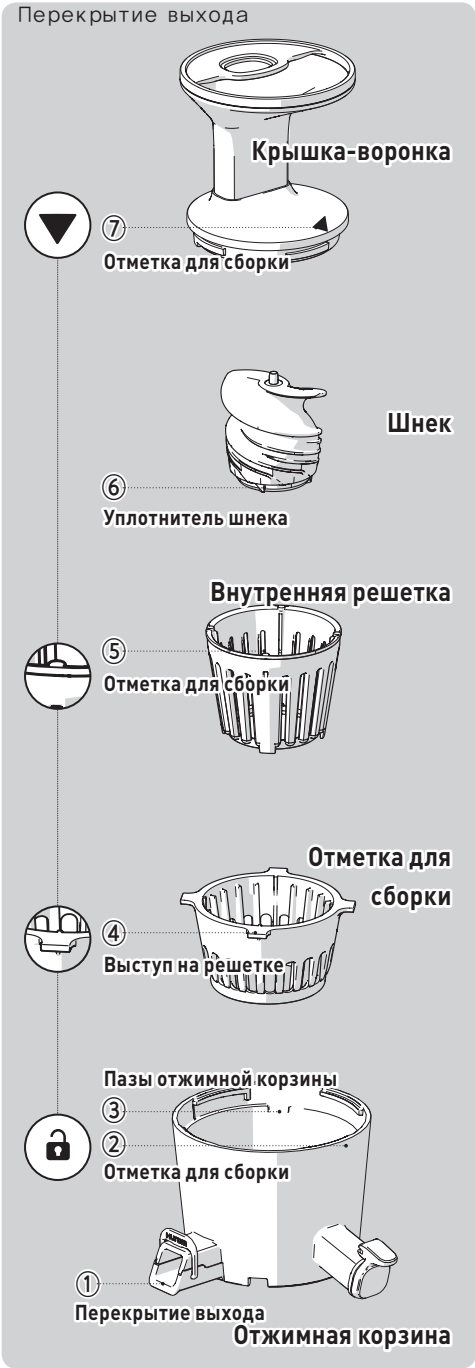


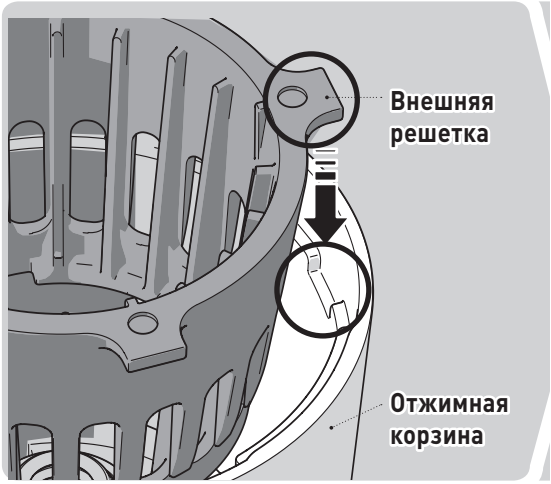
06 / Переключатель питания

Поверните переключатель вверх или вниз, чтобы запустить или остановить работу или включить режим обратного хода.

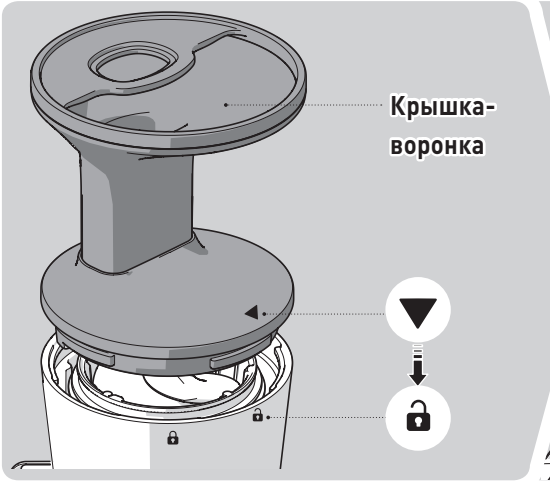
[ON] : Пуск – Используется для запуска отжима сока устройством.
[O] : Стоп – Используется для остановки работы устройства.
[REV] : Режим обратного хода – Используется для снижения давления внутри отжимной корзины путем проталкивания ингредиентов вверх, если устройство остановилось или загружено слишком много ингредиентов. (Режим обратного хода активен, только если удерживать переключатель в этом положении. Режим выключается, когда вы перестаете удерживать переключатель).

СБОРКА ОТЖИМНОЙ КОРЗИНЫ ДЛЯ ОТЖИМА СОКА



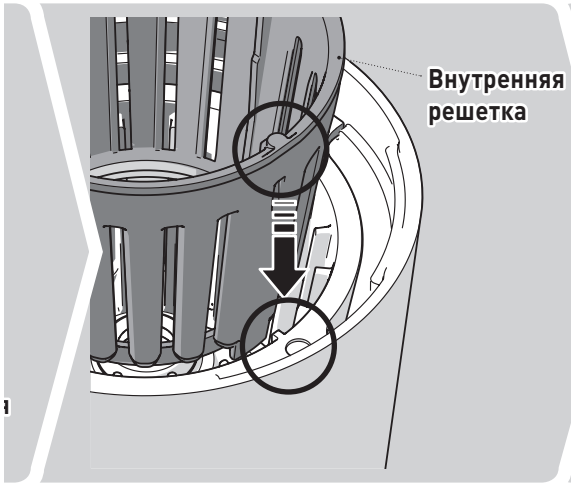


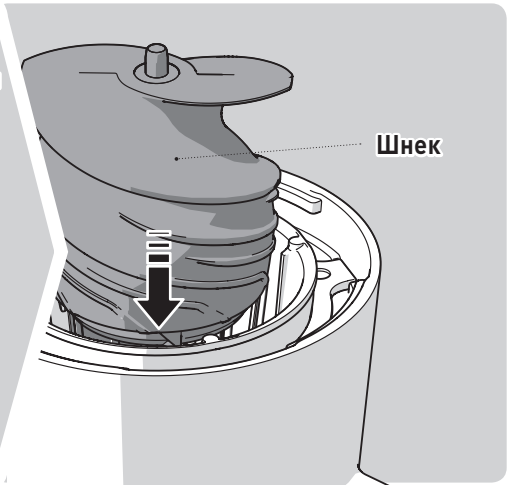
01 Вставьте выступы на внешней решетке (④) в пазы на отжимной корзине (③).



04 Установите крышку-воронку на отжимную корзину, проследив за тем, чтобы отметка на крышке-воронке [▼] (⑦) совпадала с отметкой на отжимной корзине [🔒].
Если внутренние детали собраны неправильно, крышка-воронка не закроется.

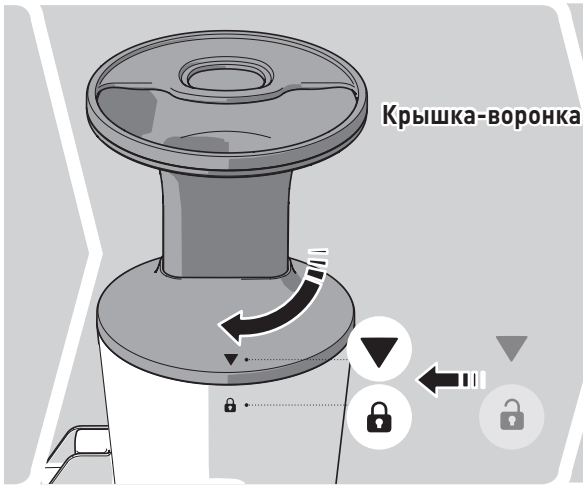
 ※ Инструкция по установке на основной корпус приведена на стр. 148.

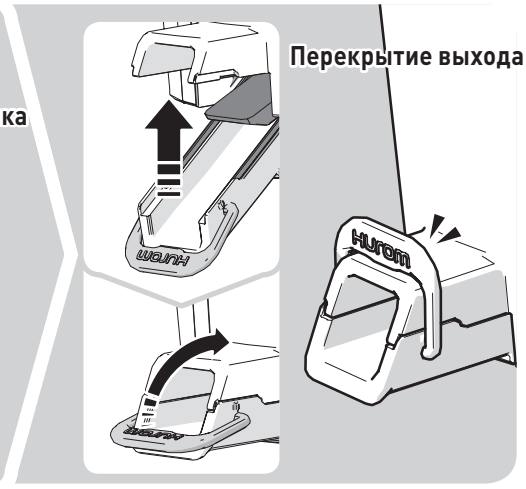




02 **Поместите внутреннюю решетку внутрь внешней решетки, установленной в отжимной корзине.** Совместите отметку крепления (⑤) на внутренней решетке и выступы на внешней решетке (④) при соединении деталей.

03 **Вставьте шнек в конструкцию, собранную в результате шага 02.** Убедитесь, что уплотнитель шнека (⑥) правильно размещен под шнеком, прежде чем собирать конструкцию целиком.

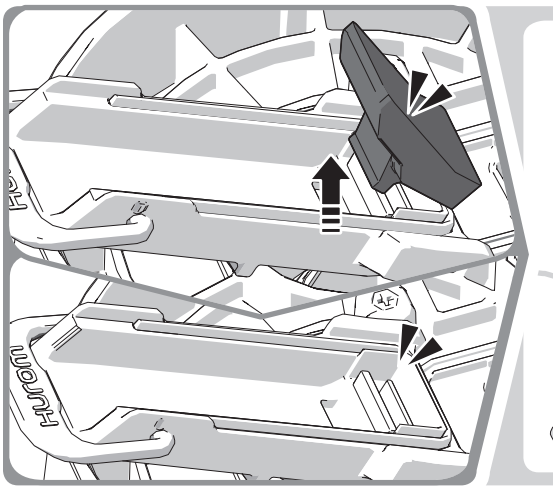




05 **Поверните крышку-воронку по часовой стрелке до отметки [🔒] на отжимной корзине.**
Крышка-воронка не закроется, если внутренние детали собраны неправильно.

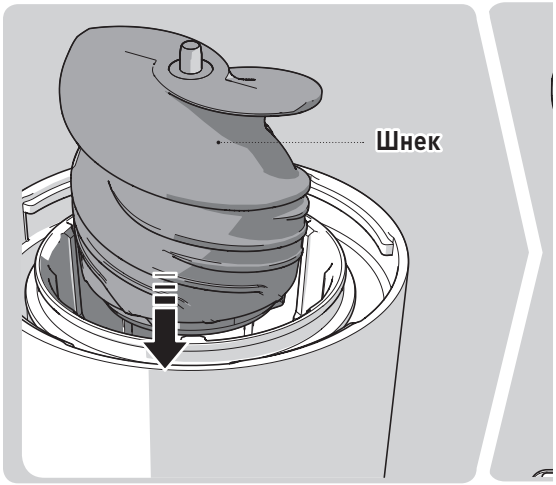
06 **Убедитесь, что перекрытие выхода (①) отжимной корзины надежно зафиксировано петлей.**
1. Закройте перекрытие выхода и зафиксируйте его петлей.
2. Если уплотнитель неправильно собран или рычаг неправильно закрыт, во время отжима сока может открыться рычаг или протекать сок.

СБОРКА ОТЖИМНОЙ КОРЗИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО



01 **Снимите уплотнитель перекрытия выхода.** **02**

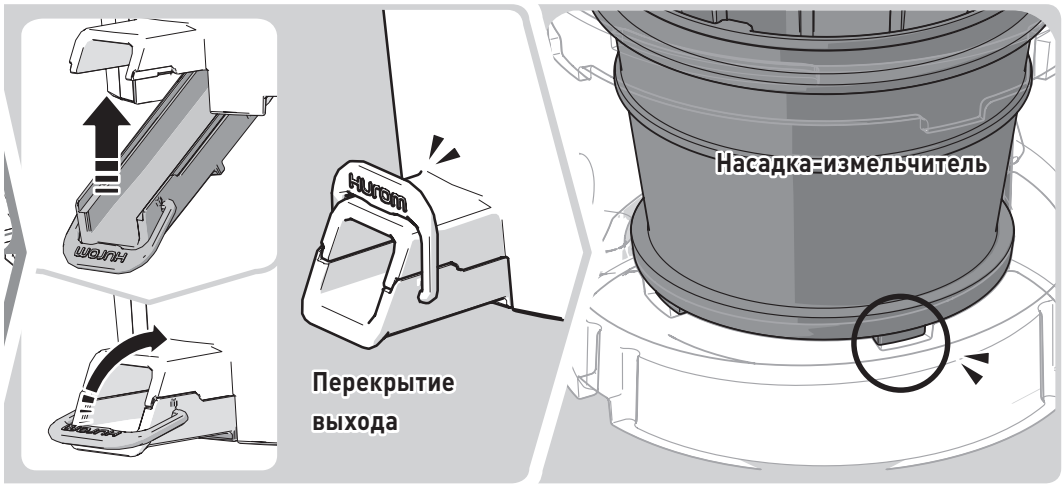
1. Для приготовления мороженого снимите уплотнитель перекрытия выхода.
2. Не снимайте герметизирующий уплотнитель.



04 **Вставьте шнек в конструкцию, собранную в результате шага 01.** **05**

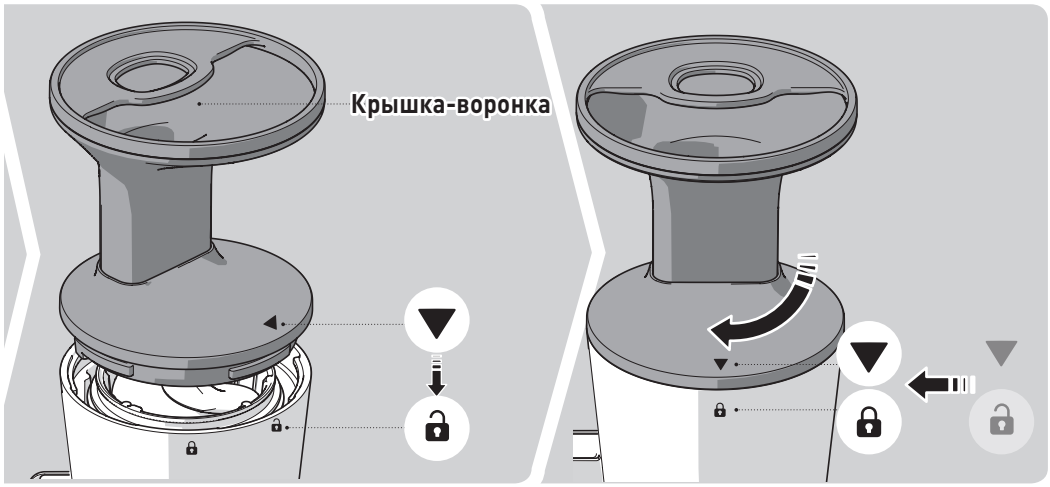
Убедитесь, что уплотнитель шнека (④) правильно размещен под шнеком, прежде чем собирать конструкцию целиком.

 ※ Инструкция по установке на основной корпус приведена на стр. 148.



02 Убедитесь, что перекрытие выхода (①) отжимной корзины надежно зафиксировано петлей.
1. Закройте перекрытие выхода и зафиксируйте его петлей.
2. Если уплотнитель неправильно собран или рычаг неправильно закрыт, во время отжима сока может открыться рычаг или протекать сок.

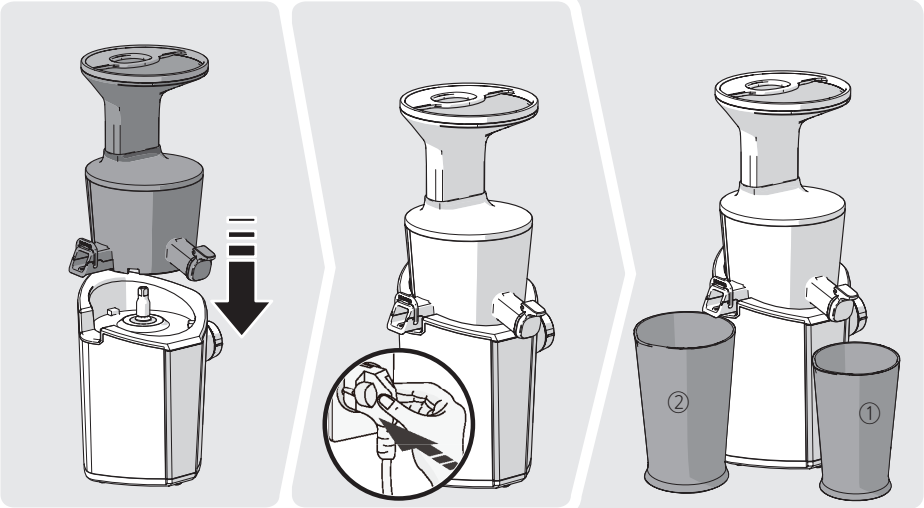
03 Вставьте насадку-измельчитель в отжимную корзину.
Подвигайте насадку-измельчитель влево и вправо до тех пор, пока крепления на насадке не встанут в пазы на дне отжимной корзины (③).



05 Совместите отметку [▼] (⑤) на крышке-воронке и отметку [🔒] (②) на отжимной корзине при сборке конструкции.
Крышка-воронка не закроется, если внутренние детали собраны неправильно.

06 Поверните крышку-воронку по часовой стрелке до отметки [🔒] на отжимной корзине.
Крышка-воронка не закроется, если внутренние детали собраны неправильно.

ПОРЯДОК СБОРКИ: ОТЖИМНАЯ КОРЗИНА И ОСНОВНОЙ КОРПУС



01 Установите собранную отжимную корзину на основной корпус.

02 Сначала установите собранную отжимную корзину на основной корпус, а затем вставьте шнур питания в розетку сухой рукой.

03 Поставьте контейнер для выхода сока (①) и контейнер для выхода жмыха (②) для отжима сока.

Поставьте контейнер (②) под отверстие для выхода жмыха для приготовления мороженого.

Мороженое будет выходить из отверстия для выхода жмыха/мороженого.

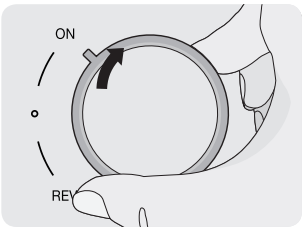
Проверьте после сборки!

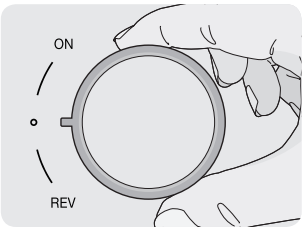
- ☑ **Убедитесь, что вы установили правильно выбранную решетку**
  Сок не будет отжиматься правильно, если выбрать решетку, не подходящую для ингредиентов.
- ☑ **Убедитесь, что крышка-воронка закрыта правильно.** Нарушение этого правила может привести к травме или неисправности устройства.
- ☑ **Убедитесь, что клапан «Капля-стоп» закрыт.**
  Клапан должен быть в закрытом положении, до тех пор, пока не потребуется слить сок.
- ☑ **Убедитесь, что отжимная корзина собрана правильно.**
- ☑ **Мороженое выходит из отверстия для выхода жмыха/мороженого. Для** приготовления мороженого снимите уплотнитель перекрытия выхода.
- ☑ **Убедитесь, что уплотнитель перекрытия выхода/герметизирующий уплотнитель/ петля перекрытия выхода собраны правильно.**
  Если перекрытие выхода не закрыто правильно или конструкция уплотнителя собрана неправильно, во время отжима может открыться перекрытие выхода или протекать сок.

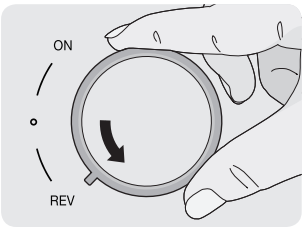
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ПИТАНИЯ / ЕСЛИ ШНЕК ОСТАНОВИЛСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Использование переключателя питания

① Поверните переключатель вверх (по часовой стрелке), чтобы запустить работу, установите его на середину, чтобы остановить устройство и поверните вниз (против часовой стрелки), чтобы включить режим обратного хода.
② В целях безопасности устройство не прекращает работу мгновенно, а постепенно замедляется при установке переключателя в положение остановки [O] .
③ Режим обратного хода [REV] активен, когда вы удерживаете переключатель





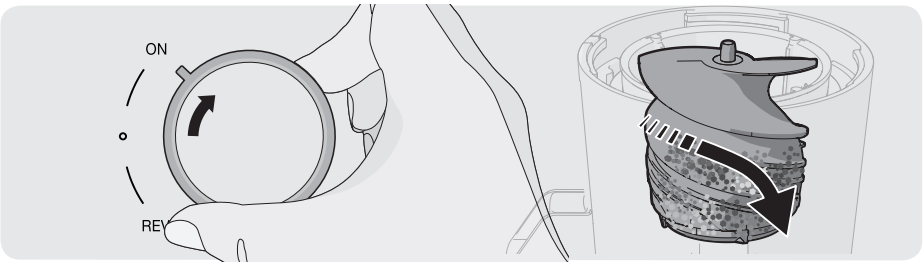


Шнек останавливается во время работы

* Шнек может остановиться, если вы будете загружать ингредиенты в слишком большом количестве или слишком быстро.
* Если работа устройства не возобновилась даже после выполнения следующих рекомендаций, выключите устройство и обратитесь в Центр обслуживания клиентов Dahlert.

1 **Поверните переключатель питания в направлении режима обратного хода [REV] (против часовой стрелки) и удерживайте в течение 3-5 секунд, затем отпустите. Повторите 2-3 раза.**

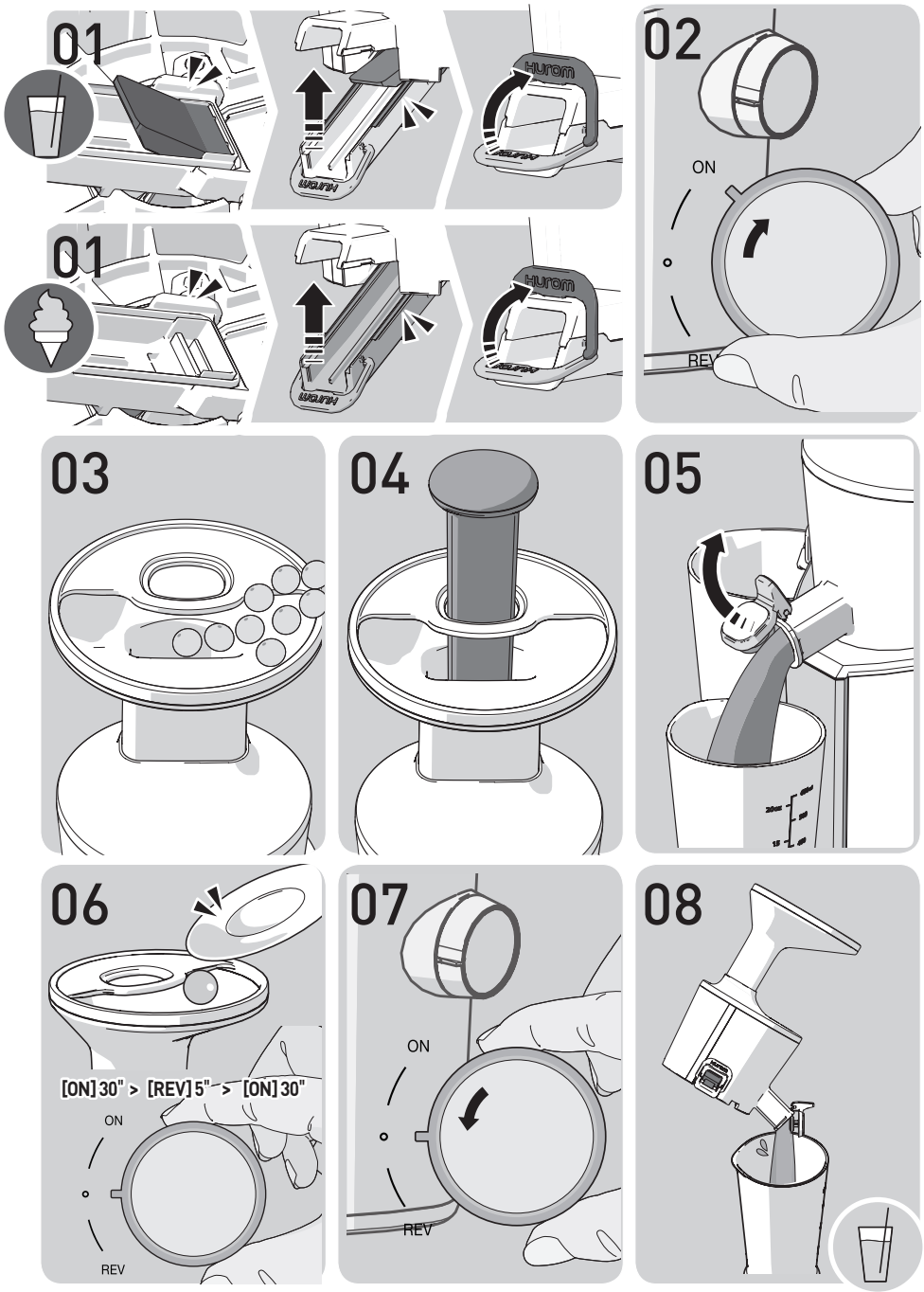
Функция обратного хода помогает протолкнуть ингредиенты, застрявшие в отжимной корзине, наверх. Режим обратного хода активируется, когда вы удерживаете переключатель и отключается, когда вы его отпускаете.



2 **Когда обратное вращение полностью остановится, поверните переключатель питания в направлении [ON] (по часовой стрелке) для запуска устройства.**

При повороте переключателя питания в направлении [ON] или [REV] убедитесь, что шнек полностью остановился, прежде чем поворачивать переключатель в выбранном направлении.

150 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СОКОВЫЖИМАЛКОЙ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА/МОРОЖЕНОГО



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СОКОВЫЖИМАЛКОЙ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА/МОРОЖЕНОГО

01 Убедитесь, что перекрытие выхода и клапан «Капля-стоп» закрыты надлежащим образом.
① Жмых будет выходить, даже когда перекрытие выхода закрыто. Скорость и количество выхода жмыха могут варьироваться в зависимости от используемых ингредиентов.

При отжиме сока: Убедившись, что уплотнитель перекрытия выхода и герметизирующий уплотнитель собраны правильно, закройте перекрытие выхода.

При приготовлении мороженого: Снимите уплотнитель перекрытия выхода.
① Не снимайте герметизирующий уплотнитель.

02 Поверните переключатель питания в положение [ON] (по часовой стрелке).
① Щелчок при повороте переключателя – это звук зацепления отжимной корзины и основного корпуса.
② Убедитесь, что отжимная корзина и основной корпус правильно собраны.

03 Загружайте ингредиенты в отверстие медленно.

04 Если ингредиент плохо проходит или застревает в загрузочном отверстии, используйте толкатель, чтобы протолкнуть его вниз.
① Не используйте пальцы или какие-либо иные предметы вместо толкателя. Нарушение этого правила может привести к повреждению устройства или получению травмы.
② Если устройство остановилось в процессе использования в результате перегрузки, поверните переключатель питания в положение [REV] (против часовой стрелки), чтобы запустить режим обратного хода.

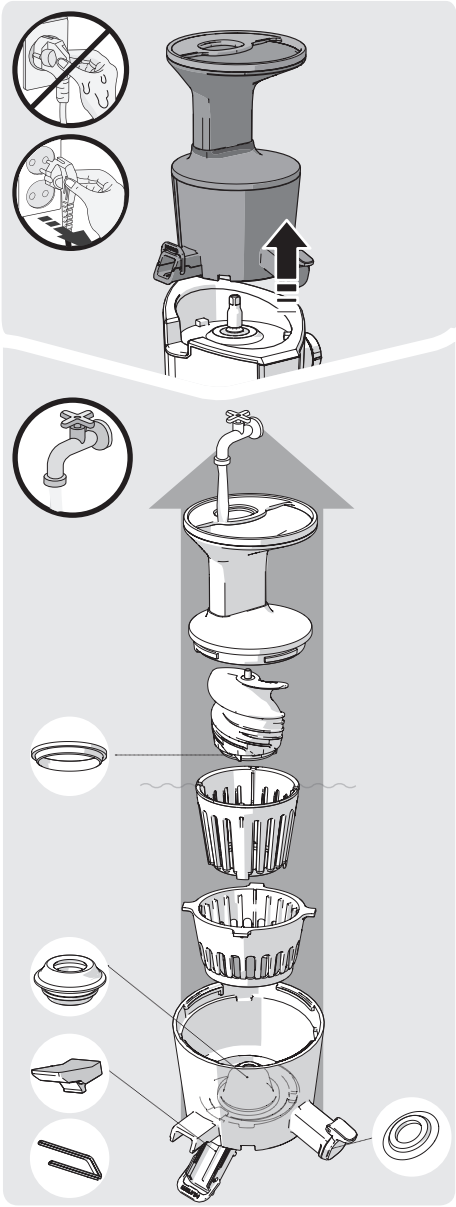
05 Когда отжимная корзина заполнится соком, откройте клапан «Капля-стоп», чтобы слить сок.
① Отжимная корзина может быстро заполняться соком в зависимости от характеристик ингредиентов. Следите за тем, чтобы сок не протекал.
② Во время отжима ингредиентов, которые сильно пенятся, например, капусты или яблок, оставляйте клапан «Капля-стоп» в открытом положении.
③ Мороженое выходит через отверстие для выхода мороженого.

06 После отжима последних ингредиентов дайте устройству отработать цикл «30 секунд обычного вращения > 5 секунд вращения в режиме обратного хода > 30 секунд обычного вращения».
① Устройство отжимает сок из ингредиентов на медленной скорости и требует некоторого времени, чтобы отжать сок из ингредиентов, загруженных в последнюю очередь.
② Если выпустить остатки жмыха, дав устройству поработать дополнительно после завершения отжима, будет очень удобно отсоединить крышку-воронку и промыть детали.

07 Когда вы закончите отжимать сок и весь жмых выйдет, поверните переключатель в направлении [O](против часовой стрелки) для остановки устройства.
① Для обеспечения нормальной производительности и безопасности пройдет 3-4 секунды, прежде чем устройство полностью остановится, даже несмотря на то, что переключатель питания находится в положении [O].

08 Если внутри отжимной корзины остался сок или мороженое, извлеките их, наклоняя отжимную корзину в сборе вперед.
① Если сок имеет плотную консистенцию, например томатный сок, остатки могут скапливаться внутри отжимной корзины.

ОТСОЕДИНЕНИЕ И ПРОМЫВКА



※ После полной остановки устройства отключите шнур питания от розетки сухой рукой. Электродвигатель будет замедлять ход постепенно, когда вы выключите устройство. Отсоедините отжимную корзину в сборе примерно через 3 секунды после полной остановки устройства.

01 Снимите отжимную корзину в сборе с основного корпуса. Поверните крышку-воронку, откройте и поднимите ее, чтобы разобрать конструкцию.

02 С помощью щетки для чистки промойте все детали отжимной корзины под проточной водой.

03 Чтобы помыть отжимную корзину, откройте рычаг подъема и клапан «Капля-стоп».

04 Протрите основной корпус сухим полотенцем или мягкой тканью.

05 Если уплотнители изготовлены из силикона, отсоединяйте и мойте их после использования. (Уплотнитель шнека, Уплотнитель клапана «Капля-стоп», Уплотнитель рычага подъема, Уплотнитель отжимной корзины)

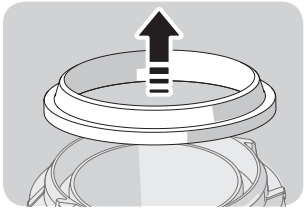
06 Для стерилизации вымачивайте отжимную корзину в смеси из воды с добавлением пищевой соды, лимонной кислоты или уксуса в течение 30 минут.

※ Если не помыть устройство сразу после использования, остатки жмыха могут высохнуть и прилипнуть к конструкции. Это может затруднить разборку и очистку, а также привести к снижению производительности. Не используйте для очистки деталей горячую или кипящую воду, металлическую мочалку, абразивные материалы, чистящие химические средства и острые инструменты для очистки. Не помещайте устройство в посудомоечную машину или сушилку для посуды. После мытья тщательно высушите естественным путем и храните в чистом месте.

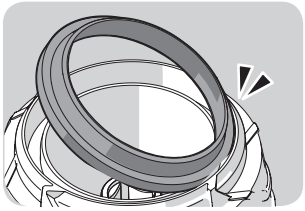
РАЗБОРКА И ПРОМЫВКА СИЛИКОНОВЫХ КОМПОНЕНТОВ

(Уплотнитель является расходным материалом, поэтому рекомендуется заменять его через каждые 6-12 месяцев. Компоненты можно заказать в Центре обслуживания клиентов).

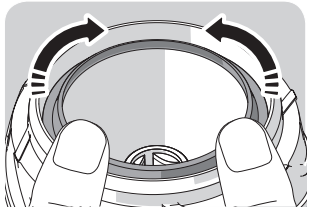
Сборка и отсоединение уплотнителя шнека
(в случае неправильной сборки уплотнитель может быть поврежден)



01 Переверните шнек и снимите уплотнитель, потянув за него.

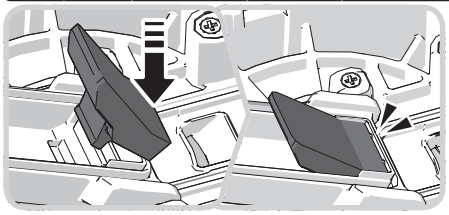


02 После промывки уплотнителя возьмите его так, чтобы его тонкая часть была обращена наружу.



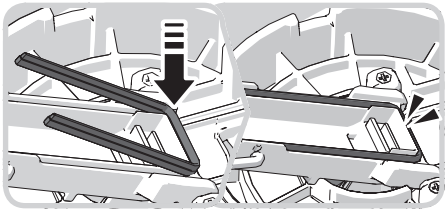
03 Разместите уплотнитель на дне шнека и плотно надавите так, чтобы он не выпадал.

Сборка и отсоединение уплотнителя перекрытия выхода/герметизирующего уплотнителя
(в случае неправильной сборки может протекать сок)



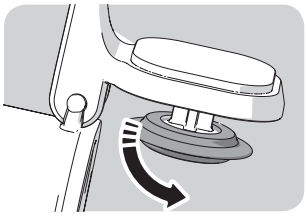
01 Возьмите уплотнитель и плавно потяните за него.

02 Вставьте один из краев, а затем прижмите уплотнитель.

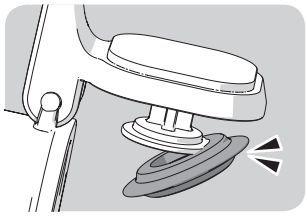


03 Вставьте другие компоненты уплотнения и плотно их прижмите.

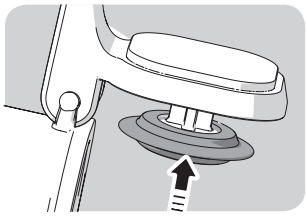
Сборка и отсоединение уплотнителя клапана «Капля-стоп»
(В случае неправильной сборки может протекать сок).



01 Снимите уплотнитель, как будто вы хотите вывернуть его наизнанку.

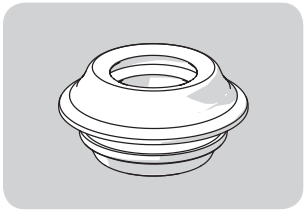


02 После очистки уплотнителя, наденьте одну его сторону для зацепления.

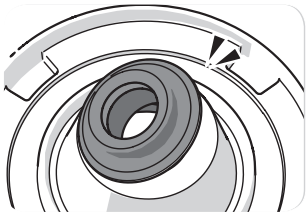


03 Наденьте уплотнитель целиком и надавите на него, чтобы зафиксировать по кругу.

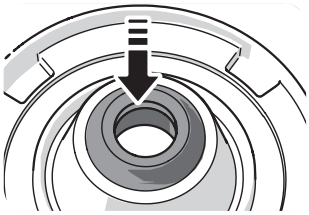
Сборка и отсоединение уплотнителя отжимной корзины
(В случае неправильной сборки может протекать сок).



01 Снимите уплотнитель, потянув за одну сторону, как будто вы хотите вывернуть его наизнанку.



02 После очистки уплотнителя наденьте одну его сторону для зацепления и проверьте, что верхняя и нижняя часть уплотнителя встали должным образом.



03 Нажмите на уплотнитель и убедитесь, что его края встали на место и не подогнуты.

154 ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОДАВАТЬ ЗАЯВКУ НА РЕМОНТ

Прежде чем подавать заявку на ремонт, ознакомьтесь со следующей информацией. При необходимости послепродажного обслуживания или наличии каких-либо вопросов в ходе использования устройства, обратитесь в наш Центр обслуживания клиентов или задайте вопрос на сайте http://www.dahlert.com. Проверьте номер производителя или номер под штрих-кодом при запросе послепродажного обслуживания или запасных частей.

1. При включении устройства слышен щелчок.	**Зацепление шнека с электродвигателем сопровождается таким звуком. Это не влияет на работу устройства.**	
2. Присутствует скрипящий звук.	**Этот звук возникает в результате трения уплотнителя шнека и отжимной корзины. Не является неисправностью.**	
3. Основной корпус не работает сам по себе.	**Убедитесь, что отжимная корзина и основной корпус правильно собраны. Убедитесь, что во время сборки и разборки устройства отключено питание.**	
4. Выровняйте отметки датчиков безопасности.	**Убедитесь, что они выровнены в соответствии с инструкциями по сборке. Убедитесь, что во время сборки и разборки устройства отключено питание.**	
5. Устройство не работает.	**Проверьте, правильно ли подключен шнур питания.**	Устройство может перестать работать после длительного использования (30 минут или дольше). Устройство будет работать нормально после того, как основной корпус (электродвигатель) остынет.
	Проверьте, правильно ли установлена крышка-воронка.	Устройство не будет работать, если крышка-воронка установлена неправильно. Устройство будет работать, только если значок блокировки на отжимной корзине выровнен в отношении значка треугольника на крышке.
	Проверьте, были ли детали собраны правильно в соответствии с порядком сборки.	См. инструкцию по сборке на стр. 144-148
6. Устройство выключается во время нормальной работы.	**Возможно, вы положили слишком большое количество или очень большие куски продуктов в соковыжималку?**	См. стр. 149 инструкции и следуйте указаниям по использованию кнопки обратного хода (REV).
7. На шнеке имеются трещины или царапины.	**На верхней части шнека имеется трещина и царапины. В дополнение к прямым линям формовки на верхней и боковой сторонах шнека, на нем есть изогнутая линия. Это следы формовки, возникшие в процессе производства шнека. Они не являются неисправностью и не мешают работе устройства.**	
8. Сок вытекает из отверстия сразу после загрузки ингредиентов.	**В зависимости от используемых ингредиентов сок может выходить из отверстия для выхода жмыха. Это не является дефектом и зависит от характеристик ингредиентов. Сок должен перестать вытекать в процессе работы устройства. Если сок продолжает вытекать, обратитесь в Центр обслуживания клиентов.**	
9. Сок вытекает из верхней части основного корпуса.	**Возможно, вы положили слишком много ингредиентов? Если сок продолжает вытекать из верхней части основного корпуса, обратитесь за консультацией в наш Центр обслуживания клиентов.**	Если количество загружаемых продуктов превышает объем отжимной корзины, сок может протекать между крышкой-воронкой и отжимной корзиной. Если вы отжимаете большое количество ингредиентов, открывайте рычаг и клапан «Капля-стоп» настолько часто, насколько это необходимо для удаления содержимого. Если на основной корпус попала вода или сок, незамедлительно протрите их.
	Правильно ли установлен уплотнитель отжимной корзины?	Сок будет протекать, если уплотнитель отжимной корзины установлен в неправильном направлении или неплотно сидит. Убедитесь, что уплотнитель отжимной корзины установлен правильно.
10. Крышка-воронка не открывается.	**Возможно, внутри осталось много жмыха.**	Если удалить остатки жмыха, поворачивая устройство, или поворачивать устройство в обратном направлении в течение 10 секунд два или три раза, крышка-воронка должна легко открыться.
	Возможно, вы положили в устройство неподходящие или слишком твердые продукты (твердые семена, например, семена хурмы)?	Если вы положили неподходящие или слишком твердые продукты, запуск режима обратного хода может привести к повреждению. Обратитесь в наш Центр обслуживания клиентов для подачи запроса на проведение ремонта.
11. Отжимная корзина трясется (в процессе отжима сока).	**Устройство может слегка качаться под воздействием кинетической энергии электродвигателя в основном корпусе. При отжиме сока из различных ингредиентов, в зависимости от их характеристик (твердость или плотность), может происходить движение продуктов различной силы. Это нормальное явление, поскольку такие движения вызваны вращением шнека и не являются неисправностью. Иногда может показаться, что устройство вибрирует сильнее при отжиме сока из твердых ингредиентов (например, моркови, картофеля, редиса, свеклы, кольраби и других похожих продуктов), чем из мягких и водянистых ингредиентов.**	
12. Жмых выходит даже тогда, когда перекрытие выхода жмыха закрыто.	**Жмых выходит естественным образом, даже если рычаг закрыт. Количество и скорость выхода жмыха может варьироваться в зависимости от используемых ингредиентов.**	

155 СПЕЦИФИКАЦИЯ ТОВАРА / ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Спецификация товара

Наименование товара	Соковыжималка Dahlert	**Максимальное время работы**	Не более 30 минут
Наименование модели	DT-SJ-19	**Длина электрического шнура**	1.4 m
Номинальное напряжение	230-240 В	**Электродвигатель**	Однофазный асинхронный электродвигатель
Номинальная частота	50 Гц	**Предохранитель**	250 В 5 А
Номинальная потребляемая мощность	150 Вт При высокой номинальной потребляемой мощности (Вт) эффективность использования энергии низкая.	**Вес**	5.5 кг
Обороты вала в минуту	43 об/мин	**Габариты**	Ш 223 мм / Д 232 мм / В 458 мм

Гарантия

Наименование товара **Имя покупателя** **Наименование модели**

Поставщик **Дата покупки** **Серийный номер производителя**

Адрес

Важно: Для более надежной защиты вашего устройства заполните и отправьте эту форму местному дистрибутору при покупке устройства и сохраните оригинальный чек.

Настоящим утверждается, что на соковыжималку Dahlert Slow распространяется гарантия компании Dahlert от материальных и производственных дефектов.

Компания Dahlert обеспечивает гарантию на один (1) год с даты покупки первоначальным покупателем. Гарантийные обязательства действительны только при условии доказательства покупки у Авторизованного местного дистрибутора. (Не является международной гарантией)

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате несчастного случая, неправильного использования, злоупотребления, использования в коммерческих целях, внесения изменений в конструкцию, не следования инструкциям по эксплуатации или повреждений, вызванных использованием деталей или услуг сервисных центров, не авторизованных компанией Dahlert. Повреждения, полученные при транспортировке, должны быть адресованы перевозчику. Компания Dahlert снимает с себя всю ответственность за косвенные убытки от случайных потерь, вызванные использованием данного устройства.

Найдите наклейку со штрих-кодом в нижней части вашего устройства Dahlert.
Эта наклейка со штрих-кодом свидетельствует о подлинности продукции Dahlert и содержит дату производства устройства. Гарантия производителя Dahlert не распространяется на продукцию с отсутствующей или поврежденной наклейкой со штрих-кодом. При получении осмотрите устройство.

При необходимости ремонта или помощи с техническими затруднениями, пожалуйста, обратитесь в наш местный Центр обслуживания клиентов.

Производител : Dahlert
Веб-сайт компании Dahlert : www.dahlert.com

Dahlert

MADE IN KOREA

Copyright© All Rights Reserved by DAHLERT

4DC010742_V.01