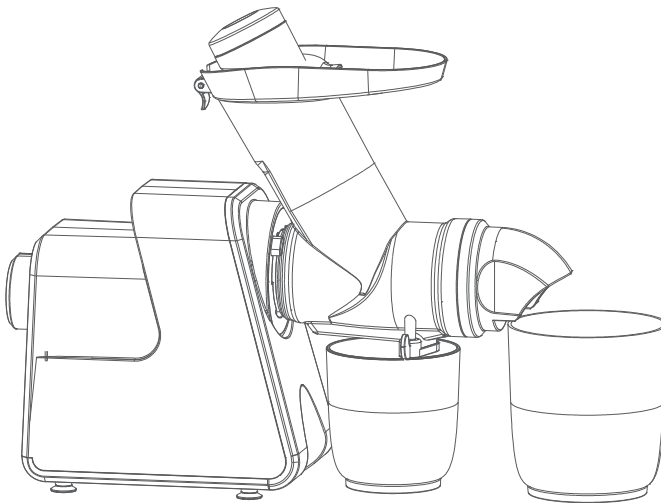


Anybear

INSTRUCTION MANUAL SLOW JUICER

ZM-1529



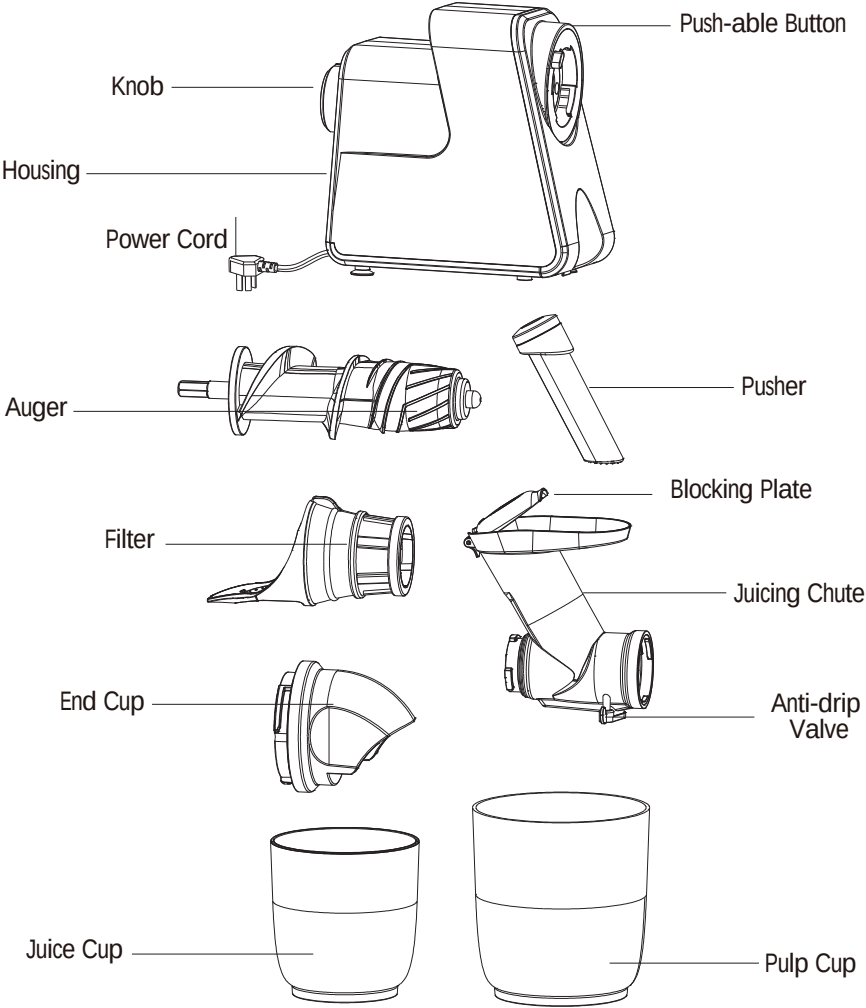
Read the instruction manual prior to using your unit.

CONTENT

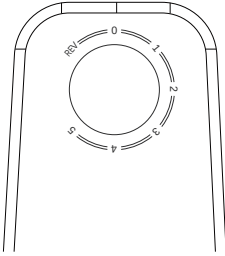
Parts and Functions -----	5
Safety Precautions -----	8
Assembling Instructions -----	10
Operation Procedure -----	11
Tips for Ingredient selection -----	14
Disassembly and Cleaning -----	16
Safety Index -----	17
Troubleshooting -----	18



PARTS AND FUNCTIONS



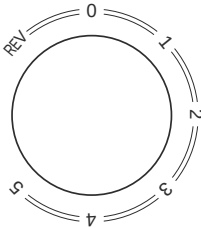
ROTATABLE KNOB



"1-2-3-4-5": These settings power on the appliance, with each number corresponding to a different operational speed. Adjust these settings according to the type of produce being juiced to enhance extraction efficiency and juice quality.

"0": This setting powers off the appliance. Use this position to halt all juicing operations and ensure the device is safely shut down before cleaning or disassembly.

"REV" (Reverse): This function reverses the direction of the auger, particularly helpful when encountering food blockages or if produce becomes stuck during the juicing process.



Tips for Handling Pulp Blockage or Motor Locking:

If you encounter a pulp blockage or if the motor appears to be locked, press and hold the "REV" button for approximately 3 seconds. This action initiates reverse rotation of the auger, effectively dislodging any obstructing pieces. Upon releasing the "REV" button, proceed by pressing any of the "1-2-3-4-5" buttons to resume standard juicing operations.

NO	Component Name	Function Description
1	Knob	Enables you to adjust the juicer's settings to accommodate various food ingredients' sizes and ensure optimal juice extraction.
2	Housing	The sturdy central housing of the juicer, enclosing the motor and integrating all operational components, ensures stability and long-lasting performance.
3	Power Cord	Provides electricity to the juicer. It must be securely connected to an electrical outlet before operating the juicer.
4	push-able button	A specially engineered feature enables effortless removal of the juicing chute by simply press the button.
5	Pusher	Designed for safe fruit feeding into the juicing chute, this feature ensures efficient processing while minimizing direct hand contact with internal components.
6	Blocking Plate	This safety feature guides fruits towards the auger, preventing splash-back and ensuring a smooth juicing process.
7	Juicing Chute	This entry point for fruit insertion is designed to accommodate various sizes of food ingredients.
8	Auger	This is the core component responsible for crushing and pressing the fruit, extracting juice through mechanical force, and separating it from the pulp.
9	Filter	This component strains the juice, eliminating pulp and seeds to ensure a smooth, drinkable product. It plays a critical role in the quality of the produced juice.
10	End Cup	Separating pulp from the juice is essential for disposal and cleaning, ensuring a mess-free juicing operation.
11	Anti-drip Valve	This design prevents juice from dripping when the cup is removed, maintaining a clean workspace by controlling the flow of juice.
12	Juice Cup	This component receives freshly squeezed juice from the juicer, designed for easy pouring into serving containers or immediate consumption.
13	Pulp Cup	This stores the separated pulp (slag) collected during juicing, simplifying disposal and ensuring efficient cleanup.

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, always adhere to basic safety precautions, including the following:

1. This product requires a power supply of 110V-60HZ. Please ensure your power supply meets this requirement before use.
2. Before disassembling, reassembling, or adjusting this product, make sure to disconnect the power supply.
3. Prior to use, please inspect the power cable, plug, juice filter, auger, chopper body, meat grinder, and other components. If any damage is detected, cease usage immediately and contact our customer service without attempting unauthorized disassembly or repair to prevent potential hazards.
4. Before connecting to the power supply, ensure that all removable parts such as the extractor body, auger, juice filter, and extractor cover have been properly mounted in place.
5. While the juicer is in operation, DO NOT insert fingers or any objects into the juicer opening. If food gets stuck, use the plunger, or another piece of fruit to push it down. If this method is not feasible, turn off the motor and disassemble the juicer to remove the remaining food.
6. Food materials should be cut into appropriate pieces to pass through the inlet to the extractor/chopper/grinder. Before processing, any fruit/vegetable should have its hard core, seeds, skin, or shell removed.
7. Use the proper amount of force to push the food material in, ensuring it is cut precisely without exerting excessive pressure.
8. It is normal for the juice filter, extractor cover, or auger to become dyed by the juice during operation. This has no effect on edibility and poses no harm to health.
9. This product is equipped with intelligent protection chips, causing it to automatically stop for every **20 minutes** of operation. In such cases, rest the product for 20-30 minutes before restarting to cool down the motor and prolong the product's service life.
10. This product is engineered to restrict power usage during the processing of hard materials. When processing such materials, the motor will lock and the current will increase. If the current exceeds 1.3A, the equipment will emit a beep and the motor will cease operation for over-current protection, thereby extending its lifespan.

11. **If the current limit protection is triggered or the motor is locked and stops automatically, disconnect the power supply and keep the switch in position "0". Press the Rotate Backwards button on the power switch, then discharge the food material, and press Rotate Forwards to restart the machine. If the issue persists, it is recommended to remove any food material inside the auger before restarting to protect the motor.**
12. After completing the operation, only remove any removable part after the motor/auger/shredder/slicer/grinder screw has stopped rotating and the power has been disconnected.
13. Any part that comes into contact with food material is clean, safe, and compliant with relevant food hygiene regulations.
14. To prevent the risk of electrical shock, do not immerse the motor base in water or any other liquid.
15. Do not use steel wool, abrasive cleaning agents, or corrosive liquids such as gasoline or acetone to clean this product.
16. This product should be stored in a place inaccessible to children. Please read this instruction manual carefully before use. If you have any questions, please contact customer service or send an email to support@anybearvip.com
17. This product is intended for individual or family use only.
18. This product is Class-I protection grade, and the socket used for it must be properly grounded.

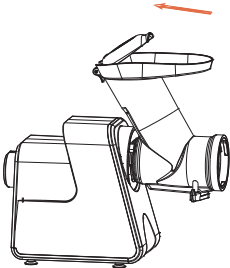
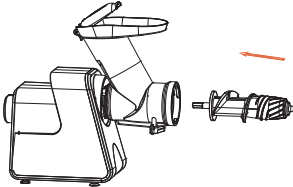
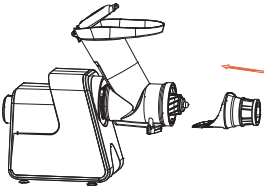
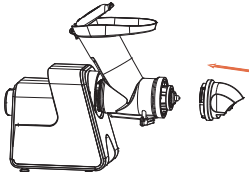
BEFORE FIRST USE

Unpack: Open the box and remove all packaging materials.

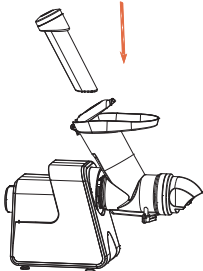
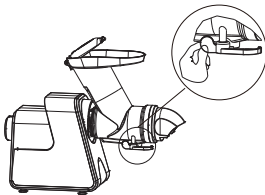
Clean: Immerse all detachable parts and accessories(not the base) in warm, soapy water. Rinse and dry. Clean the outside of the base with a clean, damp cloth.

WARNING: Never submerge the motor base in water or any other liquid.

ASSEMBLING INSTRUCTIONS

No	product	content
1		Step 1: Installing the Juicing Chute Start by attaching the juicing chute to the main housing unit. Ensure proper alignment of the "teeth" on both the juicing chute and the housing for a perfect fit. Gently but firmly press down on the juicing chute and rotate it counterclockwise. This action is essential until the "teeth" on the chute precisely align and interlock with those on the housing, ensuring a secure attachment.
2		Step 2: Installing the Auger Insert the auger into the center of the juicing chamber. Ensure it is fully seated and aligned correctly with the drive mechanism.
3		Step 3: Installing the Filter After installing the auger, place the filter inside the juicing chamber. This component is essential for separating the juice from the pulp, ensuring your juice is smooth and free of unwanted solids.
4		Step 4: Installing the End Cap Next up is the end cap. This component is attached to the end of the juicing chamber, where the pulp is expelled. Secure it tightly to prevent any leakage and to ensure efficient pulp ejection.



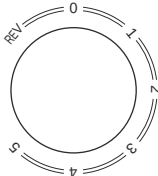
No	product	content
5		Step 5: Installing the Pusher The pusher is an essential tool for safely feeding produce into the juicer. Slide it into the juicing chute, using it to guide fruits and vegetables down the chute with ease and safety.
6		Step 6: Placing the Juice and Pulp Catch Cups Finally, place the juice catch cup under the juice spout and the pulp catch cup under the pulp ejection port. These containers are essential for collecting your fresh juice and the residual pulp, keeping your workspace clean and efficient.
7		Please note that the juicer includes an anti-drip feature by rotating the valve and close the juicing flow port.

OPERATION PROCEDURE

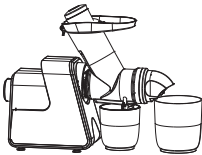
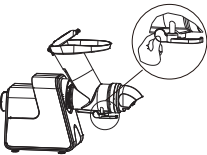
Prior to the first use, thoroughly clean any parts that come into contact with food material. (Refer to Section VI Maintenance for more details)



Ingredient type	Suggested knob setting
Soft Ingredients	"1"Position
Ingredients like oranges,pears,grapefruit,cucumber	"2"or"3"Position
Fibrous ingredients like wheatgrass, celery and kale	"4"Position
Hard ingredients like ginger, carrot and beet	"5"Position

No	product	content
1		Before plugging the power cord into an outlet, ensure that the power switch knob is in the "0" position. Ensure all parts are well assembled in correct position. Ensure the juice and pulp containers are in their proper positions.
2		1. Ensure all produce is cleaned thoroughly. For more efficient juicing, cutting your produce into smaller pieces is highly recommended. 2. Important: Please remove any hard cores, seeds, skins, or shells from fruits and vegetables prior to juicing. This includes produce like peaches and cherries. Note that sugar cane should not be juiced with this product.
3		When beginning the juicing process, select the mode that best suits your requirements to guarantee a seamless and efficient juicing experience. Bear in mind these crucial safety and maintenance tips: 1.Please limit juicing sessions to under 10 minutes each time. Prolonged operation may lead to overheating and motor damage, which can significantly impact the performance and longevity of the machine. 2.Always make sure your hands are dry before touching the power switch. Operating the switch with wet hands can create risks of electric shock, leakage, or fire, jeopardizing your safety.



No	product	content
4		Delicately insert a few pieces of pre-cut fruits or vegetables into the juicing chute. Utilize the pusher to gently guide them down the chute. If the pulp/juice cup becomes full, disconnect the power supply before clearing it out. Once cleaned, you can resume juicing.
5		After finishing your juicing session, wait until no more juice flows from the spout before turning off the switch and disconnecting the power. It's crucial not to remove the juice cup from beneath the spout until the screw propeller and juice filter have ceased their rotation entirely, ensuring a clean and safe process. Before removing the juice cup, activate the anti-drip feature to prevent any remaining drops from escaping.
6		To fully enjoy the benefits of your freshly extracted juice, it's best to consume it immediately after juicing. Delaying consumption can result in a decrease in taste and nutrient content, as exposure to air accelerates the degradation process. Similarly, leftover pulp should not be stored for an extended period. Utilize it promptly in recipes or compost it to avoid waste.



TIPS FOR INGREDIENT SELECTION

- **FRUIT JUICE EXTRACTOR**

Efficiently extracts juice from both hard and soft fruits, including citrus fruits, which are typically challenging to juice.

Jam cannot be made, and some fruits cannot be juiced (such as bananas, mangoes, dried fruits, sugar cane, etc.).

- **VEGETABLE JUICE**

Cut vegetables into strips (less than 10 cm in length).

Juices all types of vegetables, including carrots, beets, celery, peppers, and radishes, without compromising their natural flavor and nutritional benefits. Fresh taste and full nutrition are ensured through this unique extraction process.

- **WHEATGRASS AND LEAFY GREENS**

Cut it into strips (less than 10 cm in length).

Wheatgrass, kale, cabbage, spinach, and pine tree needles are just a few of the natural products that can be juiced with the juicer. Enjoy the best that nature offers in raw foods of all kinds and juice them for full nutritional benefits.

INSTRUCTIONS FOR SELECTING FRUITS

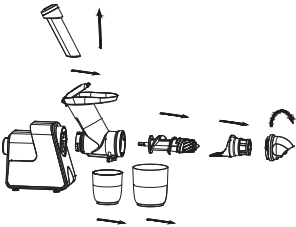
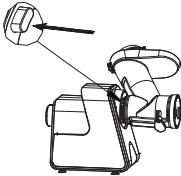
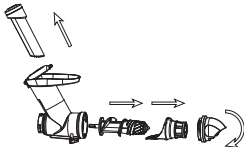
1. Select fresh fruits and vegetables that contain higher juice content. Suitable fruits for juicing include: pineapple, beetroot, celery stalk, apple, cucumber, spinach, melons, tomato, orange, and grape.
2. For fruits such as oranges, pineapples, and raw beetroot, it's necessary to remove thick skin instead of thin skin on the fruit/vegetable. Additionally, seeds in oranges should be removed as they may make the juice taste slightly bitter.
3. The concentration of juice extracted from apples depends on the type of apple selected. Juice extracted from juicer apples is less thick, so select the proper type of apple depending on your desired juice concentration.
4. Just-extracted apple juice will turn brown very soon, and this process can be slowed by adding a few drops of lemon juice into it.
5. Leaves and stems (such as those of lettuce) can be placed into the extractor to extract juice.

The typical nutrient ingredients contained in fruits/vegetables are as follows:

Fruit/Vegetable	Vitamins/Minerals	caloriess
Apple	Vitamin C	200gram= 150kJ (72calories)
Apricot	Dietary Fiber and Potassium	30gram=85kJ (20calories)
Beet	Folic acid, dietary fiber, Vitamin C, and potassium	160gram = 190kJ(45calories)
Blueberry	Vitamin C	125gram =295kJ(70calories)
Brussels Sprouts	Vitamin C, B vitamins, B6 and E, folic acid, and dietary fiber	100gram = 110kJ(26calories)
Cabbage	Vitamin C, folic acid, potassium, Vitamin B6, and dietary fiber	100gram = 110kJ(26calories)
Carrot	Vitamins A, C, and B6, and dietary fiber	100gram=110kJ (26 calories)
Celery	Vitamin C and potassium	80 gram = 55 KJ(7 calorie)
Cucumber	Vitamin C	280 gram = 120 KJ(29 calorie)
Fennel	Vitamin C and dietary fiber	300 gram = 145 KJ(35 calorie)
Grape	Vitamins C and B6, and potassium	125 gram = 355 KJ(85 calorie)
Yangtao	Vitamin C and potassium	100 gram = 100 KJ(40 calorie)
Muskmelon	Vitamins C and A, folic acid and dietary fiber	200 gram = 210 KJ(50 calorie)
Nectarine	Vitamins C and B3, potassium and dietary fiber	180 gram = 355 KJ(85 calorie)
Peach	Vitamins C and B3, potassium and dietary fiber	150 gram = 205 KJ(49 calorie)
Pear	Dietary fiber	150 gram = 250 KJ(60 calorie)
Pineapple	Vitamin C	150 gram = 245 KJ(59 calorie)
Raspberry	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125gram=130KJ(31 calorie)
Tomato	Vitamins C, E and A, dietary fiber and folic acid	100 gram = 90 KJ(31 calorie)

DISASSEMBLY AND CLEANING

- 1. Before cleaning this product, make sure to turn off the switch to disconnect the power supply.
- 2. Clean this product after use
- 3. The housing cannot be washed under running water; instead, it must be cleaned with a twisted wet cloth.
- 4. Before storing, make sure this product is clean and dry.
- 5. Disassemble this product to wash the components by following these steps:

No	product	content
1		After use, promptly clean all juicer accessories for maintenance and hygiene: 1 .Juice/Pulp Cup: Remove first for easier cleaning. 2 .End Cup: Detach to clean residual pulp easily. 3 .Filter: Remove to eliminate pulp residues effectively. 4 .Auger: Remove for cleaning the crushing component. 5 .Pusher: Detach and use it to guide produce. 6 .Juicing Chute: Lastly, detach it for thorough cleaning. Prompt cleaning prevents pulp from drying out and ensures it's ready for the next use. Follow the cleaning.
2		Detach the Juicing Chute: Press and hold the locking button, then rotate the Juicing Chute clockwise until it releases. This action unlocks the chute, facilitating easy removal as part of the disassembly and cleaning process.
3		All these removable parts can be washed with water, ensuring thorough cleaning. Washing these components after each use maintains hygiene and ensures the longevity of your juicer.



WARNING :

Do not immerse the motor base in water or any other liquid. Do not use water jet to clean the motor base.

SAFETY INDEX

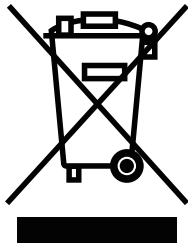
Product Name	Slow Juicer
Model	ZM-1529
Rated voltage	110V
Rated power	MAX 200W
Rated Frequency	60HZ
Continuous Operating Time	≤10 minutes
Interval Time	≥10 minutes



TROUBLE SHOOTING

Fault Phenomenon	Cause Analysis	Trouble shooting
After connecting the power supply and turning on the switch, the product fails to operate.	After turning on the machine, wait for 1 second, and it will start working.	Replug it properly. Replace the socket and try again, or contact after-sales support via email: support@anybearvip.com
	After 1 second, if it still doesn't work, there may be poor contact between the plug and socket.	
During the early uses, the motor may generate an unpleasant smell.	Don't worry, this is normal.	If this phenomenon occurs frequently, please contact us via e-mail support@anybearvip.com for further assistance.
The machine stopped during operation.	Voltage is too low.	Check if the voltage is too low.
	Excessive amount of food material has been loaded.	Disconnect the power supply and remove excess food material.
	The machine has been running continuously for a long time.	This is a normal phenomenon, and the motor will resume operation after a break.
Noise occurs during operation.	The machine operates in an unbalanced state due to failure to mount the auger or juice filter in place.	Mount the auger or juice filter in place, or contact after-sales support via email: support@anybearvip.com
	The starting motor in the frame has been damaged.	

Proper disposal of this product



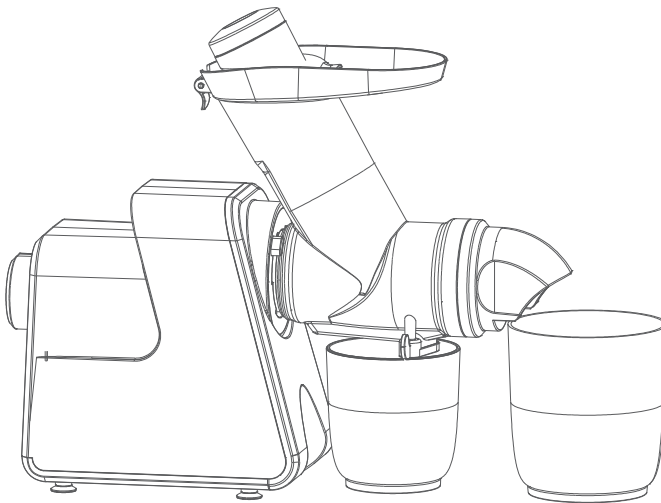
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU/US. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



Anybear

MANUEL D'INSTRUCTION JUICER LENT

ZM-1529



Lisez le manuel d'instructions avant d'utiliser votre appareil.

Contenu du site

Pièces et fonctions-----5

Précautions de sécurité-----8

Instructions d'assemblage-----10

Procédure d'opération-----11

Conseils pour la sélection des ingrédients-----14

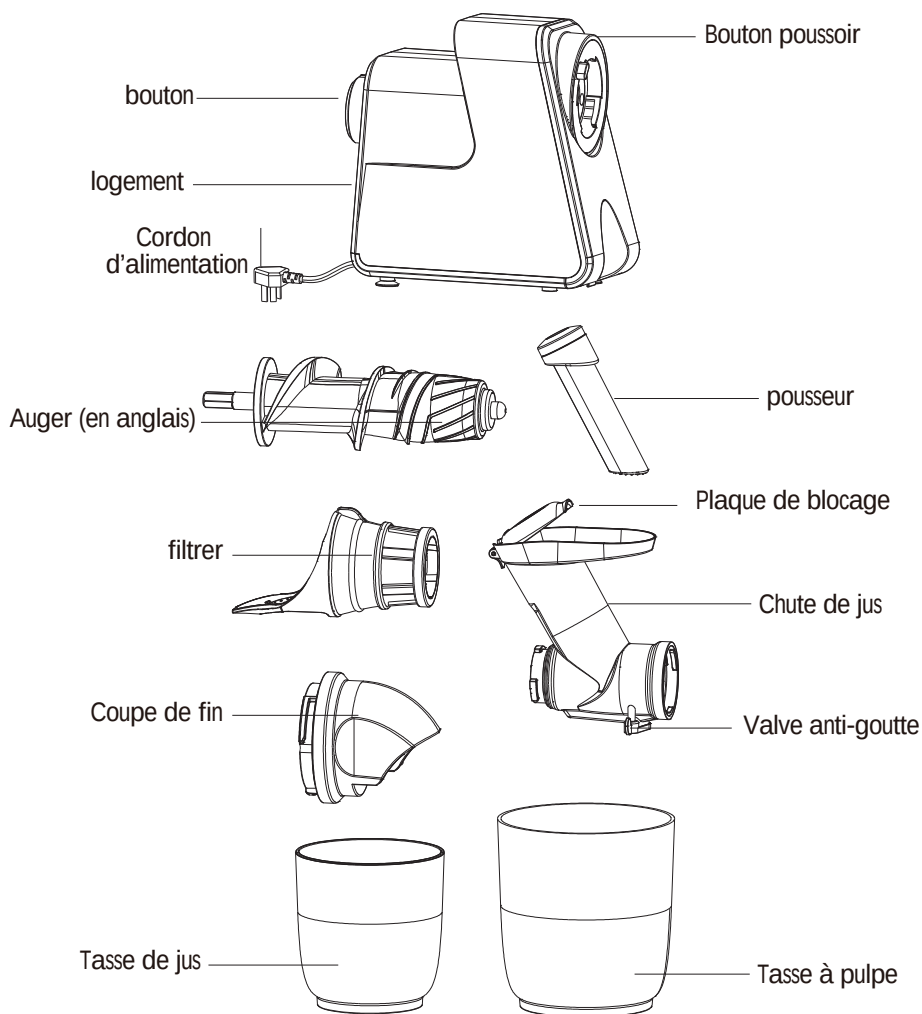
Démontage et nettoyage-----16

Indice de sécurité-----17

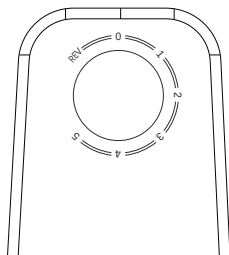
dépannage-----18



Pièces et fonctions



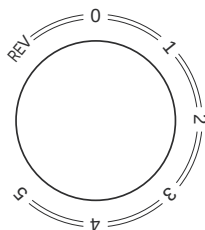
BOUTON ROTATIF



"1-2-3-4-5": ces réglages s'allument à l'appareil, avec Chaque numéro correspondant à une vitesse de fonctionnement différente. Ajuster ces paramètres selon le type de produit étant Juiced pour améliorer l'efficacité d'extraction et la qualité du jus.

"0": ce réglage éteint l'appareil. Utilisez cette position pour Arrêter toutes les opérations de jus et s'assurer que l'appareil est fermé en toute sécurité Vers le bas avant le nettoyage ou le démontage.

"REV" (Reverse): cette fonction inverse la direction de la vis, particulièrement utile pour contrer les blocages alimentaires ou si le produit est coincé pendant le processus d'extraction.



Conseils pour gérer le blocage de la pulpe ou le verrouillage du moteur:

Si vous constatez un blocage de la pulpe ou si le moteur semble verrouillé, appuyez et maintenez le bouton "REV" pendant environ 3 secondes. Cette action déclenche la rotation inverse de la vis sans fin, délogant ainsi les pièces obstruantes. Au moment de relâcher le bouton «REV», appuyer sur l'un des boutons «1-2-3-4-5» pour reprendre les opérations normales de jus.

NO	Nom du composant	Description de la fonction
1	bouton	Permet d'ajuster les réglages du presse-agrumes pour s'adapter aux différentes tailles d'ingrédients alimentaires et assurer une extraction optimale du jus.
2	logement	Le boîtier central robuste du presse-agrumes, qui enveloppe le moteur et intègre tous les composants opérationnels, assure stabilité et performance durable.
3	Cordon d'alimentation	Fournit de l'électricité au presse-agrumes. Il doit être raccordé en toute sécurité à une prise électrique avant de faire fonctionner le presse-agrumes.
4	Bouton poussoir	Une fonction spécialement conçue permet de retirer sans effort la goulotte d'extraction en appuyant simplement sur le bouton.
5	pousseur	Conçue pour une alimentation sûre des fruits dans la goulotte d'extraction, cette caractéristique assure un traitement efficace tout en minimisant le contact direct avec les composants internes.
6	Plaquette de blocage	Cette fonction de sécurité guide les fruits vers la tarière, empêchant les éclaboussures et assurant un processus d'extraction en douceur.
7	Chute de jus	Ce point d'entrée pour l'insertion de fruits est conçu pour s'adapter à différentes tailles d'ingrédients alimentaires.
8	Auger (en anglais)	C'est le composant principal responsable du broyage et du pressage des fruits, de l'extraction mécanique du jus et de la séparation de la pulpe.
9	Filtrer	Ce composant souche le jus, éliminant la pulpe et les graines pour assurer un produit lisse et buvable. Il joue un rôle essentiel dans la qualité du jus produit.
10	Coupe de fin	La séparation de la pulpe du jus est essentielle pour l'élimination et le nettoyage, assurant une opération de jus sans désordre.
11	Valve anti-goutte	Cette conception empêche le jus d'égoutter lorsque la tasse est enlevée, maintenant un espace de travail propre en contrôlant le flux de jus.
12	Tasse de jus	Ce composant reçoit du jus fraîchement pressé du presse-agrumes, conçu pour être facilement versé dans des contenants de service ou consommé immédiatement.
13	Tasse à pulpe	Ce système permet de stocker la pulpe séparée (laitier) collectée lors du jus, ce qui simplifie l'élimination et assure un nettoyage efficace.

Précautions de sécurité

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base, y compris les suivantes:

1. Ce produit nécessite une alimentation de 110V-60HZ. Veuillez assurer votre alimentation Répond à cette exigence avant utilisation.
2. Avant de démonter, remonter ou ajuster ce produit, assurez-vous de déconnecter L'alimentation électrique.
3. Avant utilisation, veuillez inspecter le câble d'alimentation, la prise, le filtre à jus, la vis sans fin, le corps du chopper, Hachoir à viande, et d'autres composants. Si des dommages sont détectés, cessez l'utilisation immédiatement et contactez notre service à la clientèle sans essayer de démontage non autorisé ou Réparation pour prévenir les dangers potentiels.
4. Avant de se connecter à l'alimentation, assurez-vous que toutes les pièces amovibles telles que Le corps de l'extracteur, la tarière, le filtre à jus et le couvercle de l'extracteur ont été correctement montés En place.
5. Pendant que le presse-agrumes est en fonctionnement, n'insérez pas de doigts ou d'objets dans le presse-agrumes Ouverture. Si la nourriture est coincée, utilisez le piston ou un autre fruit pour le pousser vers le bas. si Cette méthode n'est pas faisable, éteignez le moteur et démontez le presse-agrumes pour enlever le Nourriture restante.
6. Les matériaux alimentaires devraient être coupés en morceaux appropriés pour passer à travers l'entrée à la Extracteur/hacheur/broyeur. Avant le traitement, tout fruit/ légume devrait avoir son Noyau dur, graines, peau ou coquille enlevés.
7. Employez la quantité appropriée de force pour pousser le matériel alimentaire dedans, s'assurant qu'il est coupé avec précision Sans exercer une pression excessive.
8. Il est normal que le filtre à jus, le couvercle d'extracteur ou la tarière deviennent teints par le jus Pendant le fonctionnement. Cela n'a aucun effet sur la comestibilité et ne nuit pas à la santé.
9. Ce produit est équipé des puces intelligentes de protection, lui faisant automatiquement Arrêter toutes les 20 minutes de fonctionnement. Dans de tels cas, reposez le produit pendant 20-30 Minutes avant de redémarrer pour refroidir le moteur et prolonger la durée de vie du produit.
10. Ce produit est conçu pour limiter la consommation d'énergie pendant le traitement des matériaux durs. Lors du traitement de tels matériaux, le moteur se verrouille et le courant augmente. Si le courant dépasse 1,3a, l'équipement émet un bip sonore et le moteur s'arrête. Opération pour la protection de surintensité, prolongeant ainsi sa durée de vie.

11. **Si la protection de limite de courant est déclenchée ou si le moteur est verrouillé et s'arrête automatiquement, débranchez l'alimentation et maintenez l'interrupteur en position "0". Appuyez sur le bouton vers l'arrière sur l'interrupteur d'alimentation, puis déchargez le matériel alimentaire, Et appuyez sur tourner en avant pour redémarrer la machine. Si le problème persiste, il est recommandé de prendre en charge toute matière alimentaire à l'intérieur de la tarière avant de redémarrer pour protéger Le moteur.**
12. Après avoir terminé l'opération, retirez seulement toute partie amovible après la Moteur/vis de vis/déchiqueteuse/trancheuse/broyeuse a cessé de tourner et la puissance a Été déconnecté.
13. Toute partie qui entre en contact avec le matériel alimentaire est propre, sûre, et conforme à Réglementations d'hygiène alimentaire pertinentes.
14. Pour éviter le risque de choc électrique, ne plongez pas la base du moteur dans l'eau ou tout Autre liquide.
15. N'utilisez pas de laine d'acier, d'agents de nettoyage abrasifs ou de liquides corrosifs tels que l'essence ou Acétone pour nettoyer ce produit.
16. Ce produit doit être stocké dans un endroit inaccessible aux enfants. Veuillez lire ceci Manuel d'instruction soigneusement avant utilisation. Si vous avez des questions, veuillez contacter
17. Ce produit est destiné à un usage individuel ou familial uniquement.
18. Ce produit est catégorie de protection de classe-i, et la prise utilisée pour elle doit être correctement Mis à la terre.

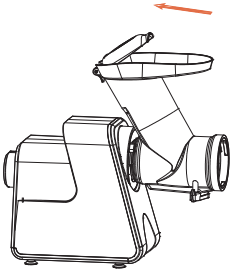
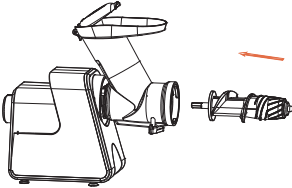
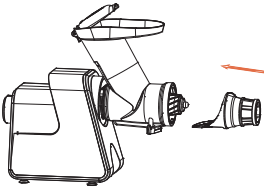
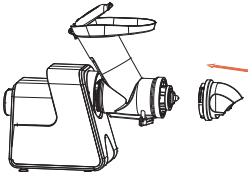
Avant la première utilisation

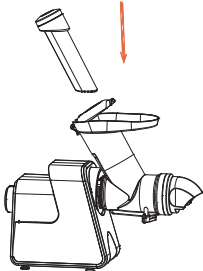
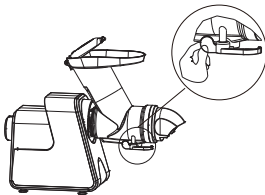
Déballer: ouvrir la boîte et enlever tous les matériaux d'emballage.

Nettoyer: immerger toutes les pièces détachables et les accessoires (pas la base) dans de l'eau chaude et savonneuse. -Rincer et sécher. Nettoyer l'extérieur de la base avec un chiffon propre et humide.

Attention: ne jamais plonger la base du moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.

INSTRUCTIONS d'assemblage

No	Produit	Contenu du site
1		Étape 1: installation de la Chute de jus Commencez par fixer la goulotte de jus à la goulotte principale Unité de logement. Assurer un bon alignement de la "Dents" dessus. La goulotte d'extraction et le boîtier Pour un parfait ajustement. Appuyez doucement mais fermement sur La goulotte de jus. Et tournez-le dans le sens antihoraire. cette L'action est essentielle jusqu'à ce que les "dents" sur la chute Précisément. Aligner et interlock avec ceux sur le Logement, assurant un attachement sûr.
2		Étape 2: installation de la vis sans fin Inséré la vis au centre du jus Chambre. Assurez-vous qu'il est entièrement assis et aligné Correctement avec le mécanisme d'entraînement.
3		Etape 3: installation du filtre Après avoir installé la vis, placez le filtre à l'intérieur de la Chambre de juicing. Ce composant est essentiel pour Séparer le jus de la pulpe, assurant votre Le jus est lisse et exempt de solides indésirables
4		Étape 4: installation du bouchon d'extrémité Ensuite est le capuchon d'extrémité. Ce composant est attaché Jusqu'à la fin de la chambre de jus, où la pulpe est Expulsé. Fixez-le fermement pour éviter toute fuite Et pour assurer l'éjection efficace de la pulpe.

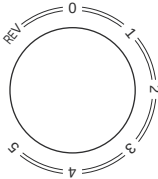
No	Produit	Contenu du site
5		Étape 5: installation du pousseur Le poussoir est un outil essentiel pour alimenter en toute sécurité Produire dans le presse-agrumes. Glissez-le dans la goulotte d'extraction, Pour guider les fruits et légumes Chute avec facilité et sécurité.
6		Étape 6: placer le jus et la pulpe Catch Cups Enfin, placez le jus catch cup sous le jus Bec et la tasse de capture de la pulpe sous la pulpe Port d'éjection. Ces conteneurs sont essentiels pour Collecte de votre jus frais et de la pulpe résiduelle, Garder votre espace de travail propre et efficace.
7		Veillez noter que le presse-agrumes comprend un anti-goutte Caractéristique en tournant la valve et fermer le jus Port d'écoulement.

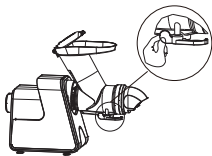
Procédure d'opération

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les parties qui entrent en contact avec le matériel alimentaire. (voir la Section VI entretien pour plus de détails)



Type d'ingrédient	Arrangement suggéré de bouton
Ingrédients doux	"1"Position
Ingrédients comme les oranges, les poires, le pamplemousse, le concombre	"2"or"3"Position
Ingrédients fibreux comme l'herbe de blé, le céleri et le chou frisé	"4"Position
Ingrédients durs comme le gingembre, la carotte et la betterave	"5"Position

No	Produit	Contenu du site
1		Avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise, assurez-vous queLe bouton de l'interrupteur d'alimentation est en position «0». Assurez toutes les piècesSont bien assemblés dans la position correcte. Assurer le jus etLes conteneurs de pâte à papier sont dans leur position appropriée.
2		1. Assurez-vous que tous les produits sont nettoyés à fond. Pour en savoir plus Juicing efficace, coupant votre produit en plus petits morceaux est Fortement recommandé. 2. Important: veuillez enlever les noyaux durs, graines, peaux ou Coquilles de fruits et légumes avant le jus. cette Comprend des produits comme les pêches et les cerises. Notez que le sucre La canne ne doit pas être juiced avec ce produit.
3		Au début du processus d'extraction, sélectionnez le mode qui Convient le mieux à vos exigences pour garantir une couture et Expérience de jus efficace. Gardez à l'esprit ces cruciales Conseils de sécurité et d'entretien: 1. Veuillez limiter les séances de jus à moins de 10 minutes à chaque fois. Le fonctionnement prolongé peut conduire à la surchauffe et le moteur Dommages, qui peuvent avoir un impact significatif sur les performances Et longévité de la machine. 2. Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de toucher le Interrupteur d'alimentation. Actionner l'interrupteur avec les mains mouillées peut Créer des risques de choc électrique, de fuite ou d'incendie, mettant en danger Votre sécurité.

No	Produit	Contenu du site
4		Insérez délicatement quelques morceaux de fruits ou légumes pré-coupés Dans la goulotte de jus. Utilisez le poussoir pour les guider en douceur En bas de la chute. Si la tasse de pulpe/jus devient pleine, Débranchez l'alimentation avant de la dégager. Une fois Nettoyé, vous pouvez reprendre le jus.
5		Après avoir terminé votre séance de jus, attendez qu'il n'y ait plus de jus S'écoule du bec avant d'éteindre l'interrupteur et Débrancher le courant. Il est crucial de ne pas enlever le jus Tasse de sous le bec jusqu'à l'hélice de vis et Filtre à jus ont cessé entièrement leur rotation, assurant une Processus propre et sûr. Avant de retirer la tasse de jus, activez la fonction anti-goutte à goutte Pour empêcher les gouttes restantes de s'échapper.
6		Pour profiter pleinement des bienfaits de votre jus fraîchement extrait, c'est Il est préférable de le consommer immédiatement après le jus. Le retard La consommation peut entraîner une diminution du goût et des nutriments Contenu, car l'exposition à l'air accélère la dégradation Processus. De même, les restes de pulpe ne devraient pas être stockés pour un Période prolongée. Utilisez-le rapidement dans des recettes ou composez-le Pour éviter le gaspillage.

Conseils pour la sélection des ingrédients

- **Extracteur de jus de fruits**

Extrait efficacement le jus des fruits durs et mous, y compris les agrumes, qui sont typiquement difficile à jus.

La confiture ne peut pas être faite, et certains fruits ne peuvent pas être jus (comme les bananes, les mangues, Fruits secs, canne à sucre, etc.).

- **Jus de légumes**

Couper les légumes en lanières (moins de 10 cm de longueur).

Jus de tous les types de légumes, y compris les carottes, les betteraves, le céleri, les poivrons et les radis, Sans compromettre leur saveur naturelle et leurs avantages nutritionnels. Goût frais et plein La nutrition est assurée grâce à ce processus d'extraction unique.

- **Blé et feuillus**

Coupez-le en lanières (moins de 10 cm de longueur).

L'herbe de blé, le chou frisé, le chou, les épinards et les aiguilles de pin ne sont que quelques-uns des Produits naturels qui peuvent être juglés avec le presse-agrumes. Profitez du meilleur de la nature Offres dans les aliments crus de toutes sortes et les jus pour les avantages nutritionnels complets.

INSTRUCTIONS pour la sélection des FRUITS

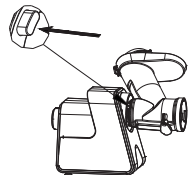
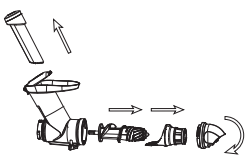
1. Choisissez des fruits et légumes frais qui contiennent plus de jus. Fruits appropriés pour Jus comprennent: ananas, betterave, céleri tige, pomme, concombre, épinards, melons, Tomate, orange et raisin.
2. Pour les fruits tels que les oranges, les ananas et la betterave crue, il est nécessaire d'enlever épaisPeau au lieu de peau mince sur le fruit/ légume. En outre, les graines dans les oranges devraient Être enlevés car ils peuvent rendre le jus légèrement amer.
3. La concentration de jus extrait des pommes dépend du type de pomme select emon. Le jus extrait des pommes à presser est moins épais, donc choisissez le bon type de pomme En fonction de votre concentration de jus désirée.
4. Le jus de pomme juste extrait va brunir très bientôt, et ce processus peut être ralenti En y ajoutant quelques gouttes de jus de citron.
5. Les feuilles et les tiges (comme celles de la laitue) peuvent être placées dans l'extracteur pour extraire Jus.

Les ingrédients nutritifs typiques contenus dans les fruits/ légumes sont les suivants:

Fruits/légumes	Vitamines/minéraux	caloricité
La pomme	Vitamine C	200gram= 150kJ (72calories)
abricot	Fibres alimentaires et Potassium	30gram=85kJ (20calories)
betteraves	Acide folique, fibres alimentaires, vitamine C et potassium	160gram = 190kJ(45calories)
bleuet	Vitamine C	125gram =295kJ(70calories)
Choux de bruxelles	Vitamine C, vitamines B, B6 et E, acide folique et fibres alimentaires	100gram = 110kJ(26calories)
Chou ou chou	Vitamine C, acide folique, potassium, vitamine B6 et fibres alimentaires	100gram = 110kJ(26calories)
La carotte	Vitamines A, C et B6, et fibres alimentaires	100gram=110kJ (26 calories)
Céleri céleri	Vitamine C et potassium	80 gram = 55 KJ(7 calorie)
concombre	Vitamine C	280 gram = 120 KJ(29 calorie)
fenouil	Vitamine C et fibres alimentaires	300 gram = 145 KJ(35 calorie)
Le raisin	Vitamines C et B6, et potassium	125 gram = 355 KJ(85 calorie)
Yangtao	Vitamine C et potassium	100 gram = 100 KJ(40 calorie)
Muskmelon	Vitamines C et A, acide folique et fibres alimentaires	200 gram = 210 KJ(50 calorie)
Les nectarines	Vitamines C et B3, potassium et fibres alimentaires	180 gram = 355 KJ(85 calorie)
pêche	Vitamines C et B3, potassium et fibres alimentaires	150 gram = 205 KJ(49 calorie)
poire	Fibres alimentaires	150 gram = 250 KJ(60 calorie)
Ananas et ananas	Vitamin C	150 gram = 245 KJ(59 calorie)
Vitamin C	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125gram=130KJ(31 calorie)
La tomate	Vitamines C, E et A, fibres alimentaires et acide folique	100 gram = 90 KJ(31 calorie)

Démontage et nettoyage

1. **Avant de nettoyer ce produit, assurez-vous d'éteindre l'interrupteur pour déconnecter Alimentation électrique.**
2. Nettoyez ce produit après utilisation.
3. Le boîtier ne peut pas être lavé sous l'eau courante; Au lieu de cela, il doit être nettoyé avec un Tissu humide torsadé.
4. Avant de stocker, assurez-vous que ce produit est propre et sec.
5. Démontez ce produit pour laver les composants en suivant les étapes suivantes:

No	Produit	Contenu du site
1		Après utilisation, nettoyez rapidement tous les accessoires de presse-agrumes pour Entretien et hygiène: 1. Jus/tasse de pulpe: enlevez d'abord pour plus facile Nettoyage. 2. Coupe de fin: détachez pour nettoyer la pulpe résiduelle facilement. 3. Filtre: enlevez pour éliminer les résidus de pulpe Efficacement. 4.Auger: enlever pour nettoyer le broyage Composant. 5.Pusher: détachez-le et utilisez-le pour guider le produit. 6.Chute de juicing: enfin, détachez-le pour approfondi Nettoyage. Le nettoyage rapide empêche la pulpe de Séchage et assure qu'il est prêt pour la Prochaine utilisation. Suivez le nettoyage.
2		Détacher la goulotte de jus: Appuyez et maintenez le bouton de verrouillage, puis tournez le Chute de jus dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se libère. Cette action Déverrouille la chute, facilitant le retrait facile comme Partie du processus de démontage et de nettoyage.
3		Toutes ces pièces amovibles peuvent être lavées avec L'eau, assurant un nettoyage en profondeur. Lavage de ces Composants après chaque utilisation maintient l'hygiène et Assure la longévité de votre presse-agrumes.

Attention:

Ne pas immerger la base du moteur dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser d'eau Jet pour nettoyer la base du moteur.

Indice de sécurité

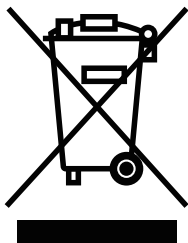
Nom du produit	Juicer lent
modèle	ZM-1529
Tension évaluée	110V
Puissance nominale	MAX 200W
Fréquence évaluée	60HZ
Temps de fonctionnement continu	≤10 minutes
Temps d'intervalle	≥10 minutes



dépannage

Phénomène de défaut	Analyse des causes	dépannage
Après connexion de la puissance fournir et allumer le commutateur, le produit ne parvient pas opérer.	Après avoir allumé le La machine, attendent 1 seconde, Et cela va commencer à fonctionner.	Rebranchez-le correctement. Remplacez la prise et essayez Encore une fois, ou contacter Support après-vente via Courriel: support@anybearvip.com
	Après 1 seconde, si elle Ne fonctionne pas, il peut y avoir Mauvais contact entre les Prise et prise.	
Lors des premières utilisations, le Moteur peut générer un	Ne vous inquiétez pas, c'est normal.	Si ce phénomène se produit Fréquemment, s'il vous plaît contacter Nous par e-mail info@anybearvip.com Pour plus d'aide.
La machine s'est arrêtée Pendant le fonctionnement.	La tension est trop basse.	Vérifiez si la tension est trop Faible.
	Quantité Excessive de nourriture Le matériel a été chargé.	Débranchez le courant Fournissez et éliminez l'excès Matériel alimentaire.
	La machine a été Fonctionnement continu pour un Long temps.	C'est un phénomène normal, Et le moteur reprendra Opération après une pause.
Le bruit se produit pendant Fonctionnement.	La machine fonctionne dans un État déséquilibré dû à Échec du montage de la tarière Ou filtre de jus en place.	Montez la tarière ou le jus Filtre en place, ou contact Support après-vente via Courriel: support@anybearvip.com
	Le moteur de démarrage dans le Le cadre a été endommagé.	

Élimination appropriée de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être Éliminés avec d'autres ordures ménagères dans toute la Ue/usa. Pour prévenir les dommages possibles à l'environnement ou Santé humaine de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les Promouvoir de manière responsable la réutilisation durable des matériaux Ressources. Pour retourner votre appareil utilisé, veuillez utiliser le Systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant Où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce Produit pour un recyclage respectueux de l'environnement