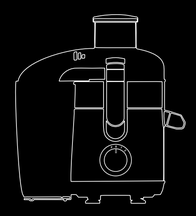
SANGKEE

SANGKEE-Todos los derechos reservados

EXPRIMIDOR-CENTRÍFUGO

Síguenos En Las Redes Sociales

SANGKEE



HJC1 EXPRIMIDOR-CENTRÍFUGO

K100053-Manual de Instrucciones

ES

SANGKEE

Gracias por usar nuestro nuevo Extractor Centrífugo de Jugo, Para una mejor experiencia de uso lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usar el producto y preservarlo con cuidado para facilitar el mantenimiento de futuras consultas.

CONTENIDO

1. Capítulo I Precauciones para un uso seguro 02
2. Capítulo II Partes y funciones 03
3. Capítulo III Método de aplicación 06
4. Capítulo IV Mantenimiento & conservación 12
5. Capítulo V Índices de seguridad de los productos 14
6. Capítulo VI Normas aplicables.....14
7. Capítulo VII Análisis de fallas y solución de problemas 15
8. Detalles para el embalaje 16

ES

Capítulo I - Precauciones para un Uso Seguro

1. El voltaje de entrada de este producto es AC120V ~ 60Hz, confirme antes de usarlo.
2. Asegúrese de desconectar del enchufe antes de desarmar, empacar o poner en servicio cualquier parte de este producto.
3. Revice si el conector del producto, Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de esta empresa para evitar riesgos o acuda al punto de mantenimiento designado de esta empresa para cambiarlo. Asegúrese de no desarmar ni repararlo por usted mismo.
4. Antes del uso, compruebe si el cable de alimentación y el enchufe están dañados. Deje de usar el producto si encuentra algún daño y comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente a tiempo, o vaya al taller de mantenimiento designado por profesionales para repararlo, no lo desarme ni repare voluntariamente en caso de peligro.
5. Si este producto necesita ser reparado en el curso de la aplicación, por favor contacte con el Departamento de Servicio al Cliente de esta empresa para evitar riesgos o acuda al punto de mantenimiento designado de esta empresa para cambiarlo. Asegúrese de no desarmar ni repararlo por usted mismo para evitar riesgos
6. Antes de encender el producto, asegúrese de que todas las partes extraíbles estén completamente instaladas, como la red de exprimido y la parte superior del exprimidor, etc.
7. Durante el funcionamiento, en caso de accidente, no coloque las manos ni objetos afilados en el puerto de alimentación, no utilice ningún objeto para reemplazar el empujador y no coloque los ojos cerca del puerto de alimentación. Está estrictamente prohibido que el cuerpo del operador u otros cuerpos extraños duros entren en contacto con la red de exprimido, la rueda del motor y otros componentes del producto se ponen en marcha y en funcionamiento, para evitar lesiones o daños al producto.
8. Cuando utilice la función de exprimido, espere a que el motor y la red de exprimido dejen de funcionar después de terminar el procesamiento, y asegúrese de que la energía esté desconectada, luego retire las partes removibles de la máquina procesadora de alimentos.
9. Por favor, opere estrictamente de acuerdo con el tiempo de trabajo nominal: el tiempo de trabajo continuo de la función de exprimido no debe exceder 1 minuto. Deténgase durante 2 minutos después de completar cualquiera de las funciones anteriores. Debe detenerse durante 15-20 minutos después de 3 ciclos de operación continua y esperar a que el motor se enfríe antes de comenzar a funcionar. Este enfoque tiene la ventaja de prolongar la vida útil del producto.
10. Si el producto deja de funcionar durante el funcionamiento, puede ser causado por la protección de control de temperatura del motor. Apague la fuente de alimentación y enfríe durante 20-30 minutos antes de usarla.

ES

Capítulo I - Precauciones para un Uso Seguro

11. No se permite desinfectar todos los accesorios de este producto con agua caliente y horno microondas a más de 80°C, para evitar deformaciones térmicas y daños. Las piezas y los materiales en contacto con los materiales alimentarios cumplen con la certificación de higiene alimentaria y son limpios, higiénicos y fiables.
12. No sumerja el cuerpo en agua u otros líquidos, y no enjuague con agua u otros líquidos (debe limpiarse con un paño suave).
13. No permita el uso de esponjas de acero, limpiadores abrasivo o líquido corrosivo (por ejemplo, gasolina o acetona) para lavar este producto.
14. Este producto debe almacenarse en un lugar al que los niños no puedan llegar. No permita que las personas con problemas de salud en las extremidades y trastornos mentales o sensoriales, personas que no tengan la experiencia y el conocimiento relacionados (incluidos los niños) usen o jueguen con este producto.
15. Si hay frutas y verduras con pepitas, semillas duras, piel gruesa o cáscara dura, retírelas antes de procesarlas.
16. Este producto solo es aplicable a los usos individuales o domésticas.

Capítulo II - Partes y Funciones

ES

Capítulo II - Partes y Funciones

Número	Nombre	Introducción a la función
1	Empujador	Al poner los ingredientes, empuje y presione suavemente los ingredientes para que la comida esté completamente en contacto con la red de exprimido, lo que puede mejorar la eficiencia del exprimido.
2	Cubierta superior	Conectado al cuerpo de la máquina. Es parte importante de la función de exprimir y juega un papel de protección de seguridad.
3	Filtro de jugos	Tritura las frutas y verduras con un cuchillo en el fondo del filtro para exprimir, los residuos se separarán por el filtro lateral.
4	Soporte central	Capturar y exporta el jugo separado del filtro ya exprimido.
5	Boquilla de jugo	Deja que el jugo del soporte central fluya hacia la taza de jugo.
6	Hebilla de placa	Controla la conexión entre la tapa superior y el fuselaje.
7	Rueda de motor	Se utiliza para conectar filtro de exprimido de modo que el filtro de exprimido esté automáticamente en el centro. Fácil de retirar y poner.
8	Interruptor giratorio	Controla el estado de funcionamiento del producto. Hay cuatro velocidades: Pulse, ON/OFF, baja velocidad y alta velocidad.

ES

Capítulo II - Partes y Funciones

Número	Nombre	Introducción a la función
9	Cuerpo base	Partes principales de la máquina. Hay motor y otros componentes en el interior. Es la fuente de energía de la máquina y proporciona energía.
10	Taza de residuos	Atrapar y recolectar el orujo separado del jugo.

Capítulo III - Método de Aplicación

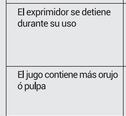
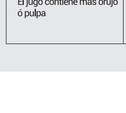
Antes de usar este producto por primera vez, lave a fondo las partes que estén en contacto con los alimentos (consulte el "**Capítulo IV Mantenimiento y conservación**")

Engranaje
Marcha "P": Engranaje de marcha lenta
Marcha "0": Parar, detener
Marcha "1": Marcha baja, adecuada para procesar frutas y verduras blandas, como: sandía, tomate, pepino, fresa.
Marcha "2": Alta velocidad, adecuada para procesar todas las frutas y verduras. (Para obtener más información sobre cómo elegir frutas y verduras y la velocidad, consulte "**Consejos para la selección de frutas**").

ES

Capítulo III - Método de Aplicación

I. Uso del Producto
Este producto está equipado con un sistema de seguridad doble, que funcionará solo después de que todas las piezas estén instaladas correctamente.
Siga estos pasos para instalar y utilizar el producto:
Función de jugo

	1	Conecte la boquilla de jugo a la boquilla de drenaje central.
	2	Coloque el soporte central en el cuerpo base.

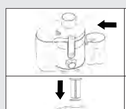
ES

Capítulo III - Método de Aplicación

	3	Coloque el filtro para exprimir en el centro, asegurese de que el filtro para exprimir esté instalada en su lugar sobre la rueda del motor. (Verifique si el filtro para exprimir está dañada antes de usarla, si está dañada, no la use y comuníquese inmediatamente con el departamento de atención al cliente.)
	4	Monte la cubierta superior directamente encima del cuerpo. E instale la cubierta superior en su lugar de acuerdo con la dirección indicada en la cubierta superior.
	5	Abroche la placa en las dos ranuras de la cubierta superior y presione hacia abajo la hebilla. Un clic indica que la instalación está en su lugar; de lo contrario, el producto no funcionará.
	6	Instale la taza de residuos en el cuerpo.

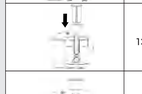
ES

Capítulo III - Método de Aplicación

	7	Coloque la taza de jugo en la boquilla.
	8	Alinee la ranura del empujador con la pestaña en la boca de alimentación de la cubierta superior y coloque el empujador en la boca de alimentación.
	9	Encienda el exprimidor centrífugo (Asegúrese de que el interruptor esté apagado antes de encender la alimentación)
	10	Lave las frutas y verduras y córtelas en trozos que puedan introducirse en la boca de alimentación. (Frutas y verduras con corazón, semillas duras, cáscaras gruesas o cáscaras duras, quítelas primero).

ES

Capítulo III - Método de Aplicación

	11	Encienda el interruptor y la máquina empezara a funcionar. **Tiempo de trabajo ≤ 1 minuto.**
	12	Coloque las frutas y verduras en la boca de alimentación.
	13	Empuje suavemente los grumos de frutas y verduras a través de la boca de alimentación con el empujador. No ejerza demasiada fuerza sobre el empujador, ya que puede afectar el efecto de exprimido. (¡No meta el dedo ni ningún otro objeto en la boca de alimentación! Si la taza de residuos o jugo está llena, desconecte la energía y limpie la taza de residuos).
	14	Cuando los alimentos estén procesados y no salga más jugo de la boquilla, apague el interruptor y desconecte la fuente de alimentación. Retire la taza de jugo de la boquilla hasta que el motor y la red de exprimido hayan dejado de girar por completo (el jugo recién exprimido debe consumirse de inmediato, ya que su sabor y valor nutricional se ven afectados si se exponen al aire durante un período prolongado).

ES

II. Consejos para la Selección de Frutas

1. Elija frutas y Verduras Frescas: Contienen más jugo. Las frutas especialmente adecuadas son: piña, raíz de remolacha, apio en rama, manzana, pepino, zanahoria, espinaca, tipo melón, tomate, cítricos, uva, etc.
2. No es necesario pelar las pieles finas de frutas o verduras. Simplemente retire la piel gruesa de frutas y verduras como cítricos, piña y remolacha cruda. Quita también las semillas de los cítricos, ya que le dan al jugo un sabor amargo.
3. Al prensar manzanas, la concentración de jugo de manzana depende del tipo de manzana utilizada. Cuanto más suculenta sea la manzana, más limpio será el jugo, así que elija el tipo de manzana que desea exprimir de acuerdo con la concentración del jugo que desee.
4. El jugo de manzana recién exprimido se vuelve marrón rápidamente y se pueden agregar unas gotas de jugo de limón para disminuir la decoloración.
5. Los tallos, como la lechuga, pueden exprimirse en este procesador de alimentos,
6. Las frutas con almidón como plátanos, papayas, aguacates, higos y mangos no son aptas para hacer jugo en el exprimidor centrifugo.
7. Ingrediente nutricional común de frutas y verduras y la opción de velocidad de marcha en la siguiente tabla:

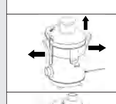
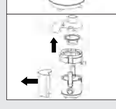
Frutas / Verduras	Vitaminas / Sustancias Minerales	KJ / Caloría
Manzana	Vitamina C	200g=150KJ (72 calorías)
Albaricoque	Abundante en fibra dietética, que contiene Provitamina A	30g = 85KJ (20 calorías)
Remolacha	Buenas fuentes de ácido fólico, fibra dietética, vitamina C y calcio	160g = 190KJ (45 calorías)
Arándano	Vitamina C	125 g = 295KJ (70 calorías)
coles de Bruselas	Vitamina C, B, B6, E, ácido fólico y fibra dietética	100g = 110KJ (26 calorías)
Repollo	Vitamina C, ácido fólico, calcio, B6 y fibra dietética	100g = 110KJ (26 calorías)
Zanahoria	Vitamina A, C, B6 y fibra dietética	120g = 125KJ (30 calorías)
Apio	Vitamina C y calcio	80g = 55KJ (13 calorías)
Pepino	Vitamina C	280g = 120KJ (29 calorías)
Foeniculum vulgare	Vitamina C y fibra dietética	300g = 145KJ (35 calorías)

ES

Frutas / Verduras	Vitaminas / Sustancias Minerales	KJ / Caloría
Uva	Vitamina C, B6 y calcio	125g = 355KJ (85 calorías)
Fruta de kiwi	Vitamina C y calcio	100g = 100KJ (40 calorías)
Melón	Vitamina C, ácido fólico, fibra dietética, vitamina A	200g = 210KJ (50 calorías)
Nectarina	Vitamina C, calcio, y fibra dietética	180g = 355KJ (85 calorías)
Durazno	Vitamina C, calcio, y fibra dietética	150g = 205KJ (49 calorías)
Pera	Fibra dietética	150g = 250KJ (60 calorías)
Piña	Vitamina C	150g = 245KJ (59 calorías)
Frambuesa	Vitamina C, hierro, calcio y magnesio	125 g = 130 KJ (31 calorías)
Tomate	Vitamina C, fibra dietética, vitamina E, ácido fólico y vitamina A	100g = 90KJ (22 calorías)

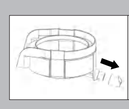
ES

Capítulo IV - Mantenimiento y Conservación

	1	Antes de lavar este producto, asegúrese de apagar el interruptor y desconectar la fuente de alimentación.
	2	Lave oportunamente este producto después de la aplicación.
	3	El exterior del cuerpo se puede limpiar con un paño húmedo. No sumerja el cuerpo en agua u otros líquidos, y no lo enjuague con agua u otros líquidos.
	4	Este producto debe almacenarse en un lugar seco y protegido de la exposición directa a los rayos UV.
	5	Asegúrese de que el producto esté limpio y seco antes de guardarlo.
	6	Consulte los siguientes pasos para limpiar cada pieza desmontable:
	1	Retire el empujador y abra las hebillas.
	2	Retire la tapa superior, el filtro para exprimir, la taza de residuos, el soporte central y otros componentes.

ES

Capítulo IV - Mantenimiento y Conservación

	3	Luego retire la boquilla de jugo del centro, límpiela e instálela.

Capítulo V - índices de Seguridad del Producto

Voltaje nominal	AC 120V
Potencia nominal	350W
Frecuencia nominal	60Hz
Tiempo de función de exprimido continuamente,	≤1 minutos
Intervalo	≥2 minutos

•Este producto es un aparato de **clase II**, no es necesario un dispositivo más de conexión a tierra.

ES

Capítulo VI Normas Aplicables

Estándar de Ejecución: *IEC60335-1: 2004*
IEC60335-2-14: 2006

Capítulo VII Análisis de Fallas y Solución de Problemas

Fenómeno de Falla	Análisis de Causas	Soluciones
Después de conectar la fuente de alimentación, se enciende el interruptor, pero este no funciona	1. El centro no está instalado en su lugar 2. La cubierta superior no está en su lugar 3. Fractura coloidal del interruptor táctil de la cubierta superior.	1. El centro instalado en su lugar 2. La cubierta superior está en su lugar 3. Reemplace la cubierta superior
Cuando se usa el producto iniciando el motor huele fatal	Esta no es una ocurrencia anormal	Si el producto aún emite este olor después de un uso repetido, envíelo al taller de mantenimiento más cercano para su inspección
El exprimidor se detiene durante su uso	1. El voltaje es demasiado bajo 2. Demasiados Ingredientes 3. Presión excesiva sobre el empujador 4. Protección de control de temperatura del motor	1. Compruebe el bajo voltaje 2. Desconecte la energía y retire el exceso de ingredientes. 3. Presione más suave y ligeramente 4. Deje de usar durante 20-30 minutos
El jugo contiene más orujo ó pulpa	1. Filtro de jugos dañada ó rota 2. Hay más orujo en el soporte central	1. Reemplace el filtro de jugos 2. Limpiar el soporte central

ES

Capítulo VII Análisis de Fallas y Solución de Problemas

Fenómeno de Falla	Análisis de Causas	Soluciones
Vibración anormal o ruido muy fuerte	1. Filtro de jugos no instalada correctamente, mal balance de operación 2. La superficie que soporta el producto no es estable o las almohadillas antideslizante se cayeron 3. Sobretensión 4. Exceso de ingredientes	1. Instale el filtro en su lugar 2. Coloque el exprimidor de forma estable ó coloque las almohadillas antideslizantes en su lugar 3. Compruebe si el voltaje es muy alto 4. Retire el exceso de los alimentos después de apagar el exprimidor
Menos jugo	1. Exceso de orujo en el centro 2. Presión excesiva sobre el empujador	1. Limpiar el centro 2. Presione el pulsador ligeramente
La cuchilla se atasca	La cuchilla se enreda o se atasca en los alimentos.	Desconecte la fuente de alimentación y retire los ingredientes

Nota: Los anteriores son análisis y resolución de fallas comunes, En cuanto a otras fallas, comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente o acuda al punto de mantenimiento designado. Asegúrese de no desarmar ni reparar por usted mismo.

Detalles para el Embalaje

Nombre	Exprimidor Centrífugo	Manual Instrucciones
Número	1	1

LA MARCA SANGKEE ESTA PROTEGIDA BAJO TODOS LOS DERECHOS DE AUTOR

EN

SANGKEE

Thank you for using our new Centrifugal Juicer, For a better use experience read the instruction manual carefully before using the product and preserve it withcare to facilitate maintenance for future reference.

CONTENT

1. Chapter I Precautions for Safety Use 02
2. Chapter II Parts and functions 03
3. Chapter III Method of Application 06
4. Chapter IV Maintenance and preservation 12
5. Chapter V Product Safety Indexes 14
6. Chapter VI Applicable Standards 14
7. Chapter VII Fault Analysis and Troubleshooting 15
8. Details for bin packing 16

EN

Chapter I Precautions for Safety Use

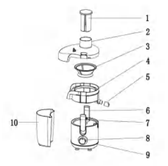
1. Input voltage of this product is AC120V ~ 60Hz, please confirm before use.
2. Be sure to disconnect power supply before taking apart, packing or commissioning of any part of this product.
3. This product belongs to Y connection. If power supply cords are damaged, please contact with the Customer Service Department of this company in order to avoid risks or come to appointed maintenance point of this company to change. Be sure not to take apart or repair by yourself.
4. Before use, please check if the power cord and plug are damaged. Please stop using the product if any damage is found, and contact our customer service department in time, or go to designated maintenance shop to repair, and do not disassemble and repair voluntarily in case of danger.
5. If this product needs to be repaired in the course of application, please contact with the Customer Service Department of this company in order to avoid risks or come to appointed maintenance point of this company to change. Be sure not to take apart or repair by yourself in order to avoid risks.
6. Before switching on the power, please make sure that the removable parts are fully installed, such as the juicing net and top cove of juicer, etc
7. During operation, in case of any accidents, do not put hands or sharp objects into the feed port, do not use any object to replace the pusher and do not put your eyes near the feed port. It is strictly forbidden the operator's body or other hard foreign bodies contacting the juicing net, motor wheel and other components when the product is started up and running, so as to avoid injury or damage to the product.
8. When using the juicing function, please wait for the motor and juicing net to stop running after finishing the processing, and ensure that the power is disconnected, then take off the removable parts of the food processing machine.
9. Please operate strictly according to the rated working time: the continuous working time of juicing function shall not exceed 1 minute. Stop for 2 minutes after completing any of the above functions. It must stop for 15-20 minutes after 3 cycles of continuous operation, and wait for the motor to cool down before working. This approach has the advantage of prolonging product life.
10. If the product stops working during operation, it may be caused by the temperature control protection of the motor. Please turn off the power supply and cool it for 20-30 minutes before using it.

EN

Chapter I Precautions for Safety Use

11. All accessories of this product are not allowed to be disinfected with hot water and microwave oven over 80°C, so as to avoid thermal deformation and damage. Parts and materials in contact with food materials are all in line with food hygiene certification, and are clean, hygienic and reliable.
12. Do not put the body in water or other liquids, and do not rinse under water or other liquids (it should be wiped with a soft cloth).
13. Not allow to use steel wool, abrasive cleaner or corrosive liquid (e.g. petrol or acetone) to wash this product.
14. This product should be stored in a place that children cannot reach. No allow persons with unsound extremities and sensation or mental disorders and persons who are short of related experience and knowledge (including children) to use or play with this product.
15. If there are fruits and vegetables with kernel, hard seed, thick skin or hard shell, remove them before processing.
16. This product is only applicable to individual or home application.

Chapter II Parts and Functions



EN

Chapter II Parts and Functions

Number	Name	Function introduction
1	Pusher	When putting in the ingredients, gently push and press the ingredients to make the food fully in contact with the juicing net, which can improve the efficiency of juicing.
2	The Top Cover	Connected to the machine body. It is an important part of juicing function and plays a role of safety protection.
3	Juicing Net	Mash the fruit and vegetables with a knife at the bottom of the juicing net. and the pomace is separated by the side filter net.
4	The Center	Catch and export the juice separated from the juicing net.
5	Juice of the Mouth	Let the juice from the center flow into the juice glass.
6	Plate Buckle	To control the connection between the top cover and the fuselage.
7	Motor Wheel	It is used to connect the juicing net so that the juicing net is automatically center. It's easy to pick up and put down.
8	Rotary Switch	Control the working status of the product. There are four gears: homing, inching, low speed and high speed.

EN

Chapter II Parts and Functions

Number	Name	Function introduction
9	The Body	Main parts of the machine. There are motor and other components inside. It is the machine power source and provide power.
10	Pomace Cup	Catch and collect pomace separated from the juice.

Chapter III Method of Application

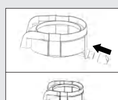
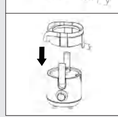
Before using this product for the first time, please thoroughly wash parts that touch with foods (see "**Chapter IV Maintenance and Preservation**")

Gear
"P" gear : inching gear
"0" gear : close, stop
"1" gear : low gear, suitable for processing soft fruits and vegetables, such as: Watermelon, tomato, cucumber, strawberry.
"2": high speed, suitable for processing all fruits and vegetables
(For more information on how to choose fruits and vegetables and speed, please refer to the second "**Fruit Selection Tips**" in the instructions.)

EN

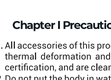
Chapter III Method of Application

I. Product Usage
This product is equipped with double safety system, which will work only after all parts are installed correctly.
Follow these steps to install and use the product:
Juice Function

	1	Attach the drain nozzle to the central drain nozzle.
	2	Place the central on the body

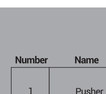
EN

Chapter III Method of Application

	3	Place the juicing net into the center, to ensure that the juicing net is installed in place on the motor wheel.(Please check whether the juicing net is damaged before use, if it is damaged, please do not use, and immediately contact the nearest customer service department of our company.))
	4	Mount the top cover directly above the body. And install the top cover in place according to the direction indicated on the top cover.
	5	Buckle the plate into the two grooves of the top cover and press down the buckle. A click indicates that the installation is in place, otherwise the product will not work.
	6	Install the pomace cup on the body

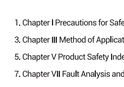
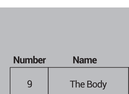
EN

Chapter III Method of Application

	7	Place the juice cup in the nozzle.
	8	Align the groove on the pusher with the flange in the feed mouth of the top cover and place the pusher into the feeding mouth.
	9	Switch on the power and get ready.(Please make sure the switch is off before switching on the power)
	10	Wash the fruit and vegetables and cut them into pieces that can be put into the feed mouth. (Fruits and vegetables with cores, hard seeds, thick skins or hard shells, remove them first)..

EN

Chapter III Method of Application

	11	Start the switch and the product starts to work. **Working time ≤1 minute.**
	12	Put the fruits and vegetables into the feed port.
	13	Gently push the fruit and vegetable lumps through the feed port with a pusher. Do not use too much force on the pusher, which may affect the juicing effect. (Do not put your finger or other object into the feed mouth! If the pomace or juice cup is full, disconnect the power and clean the pomace cup.)
	14	When the food is processed and no more juice comes out of the nozzle, turn off the switch and disconnect the power supply. Please take the juice cup away from the nozzle until the motor and the juicing net have completely stopped rotating. (Freshly squeezed juice should be consumed immediately, as its taste and nutritional value are affected if exposed to air for a long period of time.)

EN

II. Tips for Fruit Selection

1. Choose fresh fruits and vegetables: they contain more juice. Especially suitable fruits are: pineapple, beet root, celery stick, apple, cucumber, carrot, spinach, melon kind, tomato, citrus, grape and so on.
2. There's no need to peel thin fruit or vegetable skins. Just peel off the thick skins of fruits and vegetables like citrus, pineapple, and raw beetroot. Remove the seeds from citrus fruits as well, as they give the juice a bitter taste.
3. When pressing apples, the concentration of apple juice depends on the type of apple used. The more succulent the apple, the cleaner the juice, so choose the kind of apple you want to juice according to the concentration of the juice you want.
4. Freshly pressed apple juice turns brown quickly, and a few drops of lemon juice can be added to slow the discoloration.
5. Freshly pressed apple juice turns brown quickly, and a few drops of lemon juice can be added to slow the discoloration.
6. Starchy fruits such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for juicing in a food processor.
7. Common fruit and vegetable nutrition ingredient and the gear speed option in the following table:

Fruits/ Vegetables	Vitamins/ Mineral Substances	KJ / Calorie
Apple	Vitamin C	200g=150KJ (72 calorie)
Apricot	Abundant in dietary fiber, containing Provitamin A	30g = 85KJ (20 calorie)
Beetroot	Good sources of folic acid, dietary fiber, vitamin C, and calcium	160g = 190KJ (45 calorie)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295KJ (70 calorie)
Brussels sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folic acid and dietary fiber	100g = 110KJ (26 calorie)
Cabbage	Vitamin C, folic acid, calcium, B6 and dietary fiber	100g = 110KJ (26 calorie)
Carrot	Vitamin A, C, B6 and dietary fiber	120g = 125KJ (30 calorie)
Celery	Vitamin C and calcium	80g = 55KJ (13 calorie)
Cucumber	Vitamin C	280g = 120KJ (29 calorie)
Foeniculum vulgare	Vitamin C and dietary fiber	300g = 145KJ (35 calorie)

EN

Fruits/ Vegetables	Vitamins/ Mineral Substances	KJ / Calorie
Grape	Vitamin C, B6 and calcium	125g = 355KJ (85 calorie)
Kiwi fruit	Vitamin C and calcium	100g = 100KJ (40 calorie)
Cantaloupe	Vitamin C, folic acid, dietary fiber, vitamin A	200g = 210KJ (50 calorie)
Nectarine	Vitamin C, calcium, and dietary fiber	180g = 355KJ (85 calorie)
Peach	Vitamin C, calcium, and dietary fiber	150g = 205KJ (49 calorie)
Pear	Dietary fiber	150g = 250KJ (60 calorie)
Pineapple	Vitamin C	150g = 245KJ (59 calorie)
Raspberry	Vitamin C, iron, calcium and magnesium	125 g = 130 KJ (31 calorie)
Tomato	Vitamin C, dietary fiber, vitamin E, folic acid, and vitamin A	100g = 90KJ (22 calorie)

EN

Chapter IV - Maintenance and Conservation

	1	Before washing this product, be sure to turn off the switch and disconnect the power supply.
	2	Wash this product promptly after application.
	3	The exterior of the body can be cleaned with a damp cloth. Do not immerse the body in water or other liquids, and do not rinse it with water or other liquids.
	4	This product should be stored in a dry place protected from direct UV exposure.
	5	Make sure the product is clean and dry before storing.
	6	See the following steps to clean each removable part:
	1	Remove the pusher and open the buckles.
	2	Remove Top Cap, Squeeze Filter, Waste Cup, Holdercentral and other components.

EN

Chapter IV - Maintenance and Conservation

	3	Then remove the juice nozzle from the center, clean it and install it.

Chapter V Product Safety Indexes

Rated voltage	AC 120V
Rated Power	350W
Rated Frequency	60Hz
The length of time the juicing function works continuously	≤1 minutes
Interval	≥2 minutes

•This product is a **II class** appliances, do not need to plus grounding device

EN

Chapter VI Applicable Standards

Execution Standard: *IEC60335-1: 2004*
IEC60335-2-14: 2006

Chapter VII Fault Analysis and Troubleshooting

Fault Phenomenon	Analysis of Causes	Solutions
After connecting the power supply, turn on the switch, but this product cannot work.	1.The center is not installed in place 2. The top cover is not in place 3. Colloidal fracture of the touch switch of the top cover	1.The center installed in place 2. The top cover is in place 3. Replace the top cover
When this product is used initially, the motor smells terrible.	This is not an abnormal occurrence	If the product still emits this odor after repeated use, please send it to the nearest maintenance shop for inspection.
This machine stops during the application.	1. The voltage is too low 2. Excessive ingredients 3. Excessive pressure on the pusher. 4. Motor temperature control protection	1. Check if the voltage is too low 2. Disconnect the power and remove the excess ingredients 3. Lightly press the pusher lever 4. Stop using for 20-30 minutes
Juice contains more pomace	1. Juicing net work broken 2. There is more pomace in the center	1. Replace the juicing net 2. Clean the center

EN

Chapter VII Fault Analysis and Troubleshooting

Fault Phenomenon	Analysis of Causes	Solutions
Abnormal vibration or loud noise	1. Juicing net not installed in place, poor balance of operation 2. Product placement is not stable or the floor or the foot pad fall off 3. Overtension 4. Excess of ingredients	1. Install the juicing net in place 2. Stable product placement or put the foot pad in place 3. Check whether the voltage is too high 4. Remove the excess food after power off
Less juice	1. Excessive pomace in the center 2. Excessive pressure on the pusher	1. Clean the center 2. Press the pusher lightly
Blade sticking	The blade gets tangled or stuck in the food	Cut off the power supply and remove the ingredients

Note: The above are analysis and resolution of common faults. As for other faults, please contact with the Customer Service Department of this company or come to appointed maintenance point of this company to change. Be sure not to take apart or repair by yourself.

Details for Bin Packing

Name	Centrifugal Juicer	User Manual
Number	1	1

THE SANGKEE BRAND IS PROTECTED UNDERALL COPYRIGHT