

nama[®]

Welcome

Thank you for purchasing your new Nama® Cold Press Juicer. We are very excited to welcome you to our Nama brand and community. One of our goals is to empower you to make healthy choices that taste good and are fun to make. This brand is built on the idea that our wellness rituals will help everyone on their path to becoming better, every day.

We want you to maximize the benefits from your new Nama Cold Press Juicer and be able to use it with the utmost confidence, so please read through this user manual prior to using.

At Nama, we aim to provide you and our community with tools to develop confidence in creating your own wellness journey to becoming better, every day. We strive to continually improve our products, services and content and graciously ask for your feedback to help us be better.

Cheers to good health and happy juicing!

Your friends at Nama

CHECK US OUT ONLINE AT WWW.NAMAWELL.COM

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	02
SAFETY PRECAUTIONS.....	03
PARTS AND ACCESSORIES.....	06
ASSEMBLING THE CHAMBER.....	08
ASSEMBLING THE HOPPER.....	09
FINAL ASSEMBLY.....	10
TIPS.....	11
HOW TO OPERATE.....	12
INGREDIENTS.....	14
LAYERING GUIDE.....	15
CONTROL KNOB.....	16
STRAINERS AND ATTACHMENTS.....	17
HOW TO OPERATE FOR SORBET.....	18
SORBET INGREDIENTS.....	19
SILICONE PARTS.....	20
HOW TO DISASSEMBLE / CLEAN.....	22
TROUBLESHOOTING.....	23
WARRANTY.....	25
NOTES.....	26
TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL.....	27
TRADUCTION FRANÇAISE.....	55

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

- 1.. WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT PUT THE MAIN BODY (MOTOR) IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- 3.. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE CLOSELY SUPERVISED AND INSTRUCTED CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
4. TURN THE APPLIANCE OFF, THEN UNPLUG FROM THE OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS AND BEFORE CLEANING. TO UNPLUG, GRASP THE PLUG AND PULL FROM THE OUTLET. NEVER PULL FROM THE POWER CORD.
5. AVOID CONTACTING MOVING PARTS. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT ANY SAFETY INTERLOCK MECHANISMS.
6. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG, OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR OR ELECTRICAL OR MECHANICAL ADJUSTMENT.
7. THE USE OF ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY.
8. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER.
9. ALWAYS MAKE SURE HOPPER IS SECURELY FASTENED IN PLACE BEFORE MOTOR IS TURNED ON. DO NOT UNFASTEN HOPPER WHILE JUICER IS IN OPERATION.
10. BE SURE TO TURN SWITCH TO OFF POSITION AFTER EACH USE OF YOUR JUICER. MAKE SURE THE MOTOR STOPS COMPLETELY BEFORE DISASSEMBLING.
11. DO NOT PUT YOUR FINGERS OR OTHER OBJECTS INTO THE JUICER WHILE IT IS IN OPERATION. IF FOOD BECOMES LODGED IN OPENING, USE FOOD PUSHER OR ANOTHER PIECE OF FRUIT OR VEGETABLE TO PUSH IT DOWN. WHEN THIS METHOD IS NOT POSSIBLE, TURN THE MOTOR OFF AND DISASSEMBLE JUICER TO REMOVE THE REMAINING FOOD.
12. DO NOT USE OUTDOORS.
13. DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER OR IN A HEATED OVEN.
14. DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY PRECAUTIONS (HOUSEHOLD USE ONLY)

Read this manual before operating product.

1. Read *Safety Precautions* (pp.03-05) and use the appliance properly in accordance with this user manual.
2. After reading the manual, keep it in a convenient location for future reference.
3. Do not use it internationally which has different power supply and voltage.
4. Any quality improvements are subject to change without notice.

Precautions for Safe Use



1. You should read *Safety Precautions*.
2. You should follow *Safety Precautions*.
3. 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.
- USE THE RIGHT VOLTAGE ONLY AS SPECIFIED ON THE WARRANTY CARD AND THE PRODUCT SPECIFICATIONS. FAILURE TO FOLLOW THIS INSTRUCTION MAY RESULT IN ELECTRIC SHOCK, FIRE, OR PERFORMANCE IMPAIRMENT. Connecting to a different voltage may shorten the motor's lifespan or cause malfunction.
- PLUG THE POWER CORD CORRECTLY AND FIT IT TIGHTLY INTO A WALL SOCKET.
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, IT'S SERVICE AGENT 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 FOREIGN SUBSTANCES INTO THE JUICE OUTLET AND PULP OUTLET WHILE THE JUICER IS RUNNING.
- WHEN THE POWER CORD IS BROKEN OR DAMAGED OR THE PLUG PART BECOMES LOOSE, DO NOT OPERATE THE MACHINE. IF

THE SUPPLIED CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, IT'S SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.

- DO NOT WET OR SPLASH WATER ON THE MOTOR BASE. Be careful not to let any liquids or other substances get into the control knob on the appliance.
- DO NOT OPERATE THE CONTROL KNOB WITH WET HANDS.
- 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.
- 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

SAFETY PRECAUTIONS (CONTINUED)

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 WITHOUT CLOSE SUPERVISION AT ALL TIMES.

- 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.
- WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO THE OUTLET. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY.
- NEVER INSERT UTENSILS SUCH AS FORKS OR SPOONS INTO THE JUICE/PULP OPENINGS.
- IF THE AUGER STOPS SPINNING DURING NORMAL OPERATION, TURN THE KNOB TO "REV" AND HOLD FOR 3 TO 5 SECONDS TO ACTIVATE REVERSE ROTATION. AFTER REVERSE ROTATION STOPS COMPLETELY, TURN THE KNOB TO "ON" AGAIN TO RESUME NORMAL OPERATION. If the auger continues to stop during the operation, the parts may be damaged or performance may be impaired due to overheating in the motor. When such a problem continues, stop using the product and contact support@namawell.com.
- DURING THE OPERATION, DO NOT ATTEMPT TO MOVE THE BASE, 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 FOREIGN SUBSTANCES GET INTO THE HOPPER OTHER THAN INGREDIENTS WHEN USING THE JUICER.
- PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT AND STABLE SURFACE.
- WE RECOMMEND TO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 30 MINUTES AT A TIME. It may cause a motor failure due to overheating. If motor overheats and stops from continuous operation, turn off machine and allow motor to cool down about 5 minutes before operating again.
- DO NOT ALLOW A SEVERE SHOCK TO THE APPLIANCE NOR DROP IT.
- IF THE APPLIANCE GIVES OFF AN UNPLEASANT SMELL, EXCESSIVE HEATING, OR SMOKE, STOP USING THE APPLIANCE IMMEDIATELY AND CONTACT CUSTOMER SERVICE. 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.
- 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.
- THE MACHINE WEIGHS ABOUT 12.1 lbs. WHEN YOU ARE MOVING THE MACHINE, MAKE SURE YOU HOLD THE MAIN BASE TIGHTLY WITH BOTH HANDS. When you hold the machine by the chamber or the side of the base, the base 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.
- DO NOT USE THE APPLIANCE IF THE STRAINER OR ANY OF THE PARTS IS DAMAGED OR HAS VISIBLE CRACKS.
- EXCLUSIVELY FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Cautions During Operation



- MAKE SURE TO PROPERLY READ THE INSTRUCTIONS FOR PREPARING INGREDIENTS BEFORE INSERTING THEM.
 - Poorly prepared ingredients may hinder the extraction process and/or cause damage to the product.
- INGREDIENTS THAT NEED EXTRA CARE
 - When using soft ingredients alone, such as oranges, mangoes, bananas, or strawberries, the juice or ingredients may collect inside the chamber and hopper and not be extracted properly. We recommend to add harder type of ingredients like carrots, beets, celery on top of or after soft ingredients.
 - When making nut milks, we recommend soaking the nuts in water for a minimum of 4 hours to help soften the nuts for extraction.
- INGREDIENTS THAT CANNOT BE JUICED
 - Do not use ingredients such as sesame seeds, coffee beans, hard seeds, or pits of stone fruits.
 - Do not use any ingredients that are not juiceable in nature, such as lemongrass or sugarcane, which may cause damage to the product.
 - Do not use frozen ingredients or ice cubes for juicing.
- WE RECOMMEND CONSUMING THE JUICE IMMEDIATELY FOR OPTIMAL NUTRITION, AND CONSUME JUICE WITHIN 3 DAYS IF REFRIGERATED IN AIR TIGHT SEALED CONTAINER.
- DO NOT USE THIS PRODUCT FOR GRINDING GRAINS OR COFFEE BEANS (FAILURE TO FOLLOW THIS INSTRUCTION MAY CAUSE MALFUNCTION OR DAMAGE TO THE PRODUCT.)
 - Do not re-squeeze pulp discharged through the pulp outlet.
 - Do not idle the product before inserting ingredients.
 - DO NOT OVERLOAD INGREDIENTS INTO THE HOPPER ABOVE THE MAXIMUM FILL LINE.
 - We recommend not to operate the juicer for more than 30 minutes continuously. It may cause failure due to overheating of the motor.
 - Never insert silverware such as a knife or spoon into the pulp outlet during the operation. Inserting silverware or foreign objects may cause damage to the juicer and personal injury.
 - Do not push the ingredients in the hopper with anything except the pusher provided with this juicer. Using anything except the pusher provided may stick to the processing blade and cause injury and failure.
 - DO NOT OPERATE THE CONTROL KNOB WITH WET HANDS. IT MAY CAUSE ELECTRIC SHOCK, SHORT CIRCUIT OR FIRE.
 - REMEMBER TO OPEN THE JUICE CAP WHEN THE CHAMBER BECOMES FULL WHILE JUICING AND EMPTY THE PULP CONTAINER FREQUENTLY WHEN JUICING IN BULK OR MAKING LARGE BATCHES OF JUICE.
 - Juice or pulp may overflow the container. The juice can flow backwards into the hopper and may leak if the juice cap is closed.
 - 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.
 - THE CHAMBER SET CANNOT BE ASSEMBLED OR DISASSEMBLED WHILE ON THE BASE.

PARTS AND ACCESSORIES

HOPPER PARTS

Hopper Lid



Hopper



CHAMBER PARTS

Auger



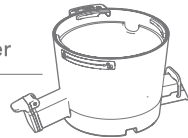
Strainer



Spinning Brush

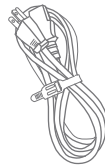


Chamber

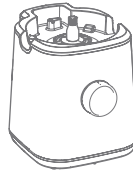


BASE PARTS

Power Cord



Base



ACCESSORIES

Scraper



Lid



Strainer



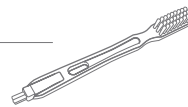
Pulp Bin



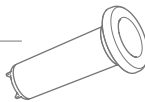
Juice Container



Cleaning Brush



Pusher

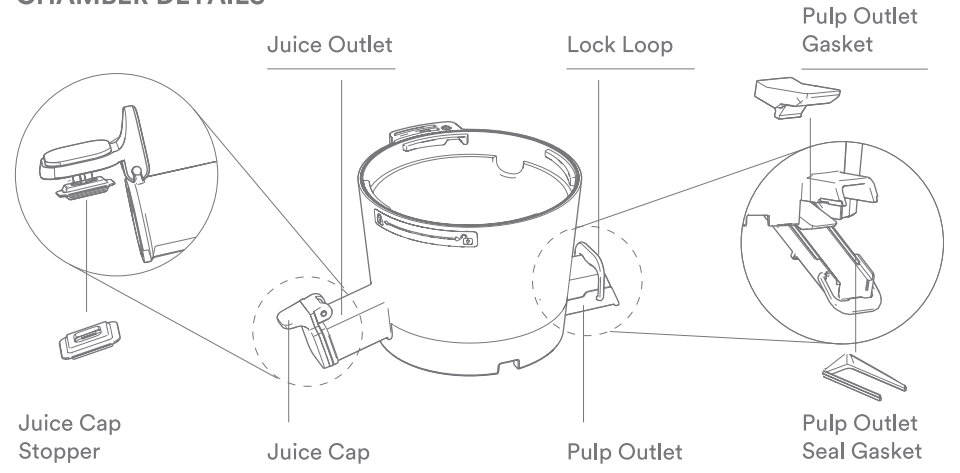


Sorbet Attachment



DETAILS

CHAMBER DETAILS



HOPPER DETAILS

Release Tab

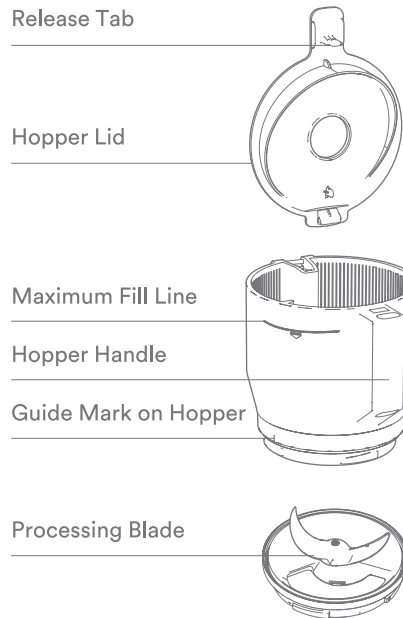
Hopper Lid

Maximum Fill Line

Hopper Handle

Guide Mark on Hopper

Processing Blade



STRAINER DETAILS

Juice Strainer

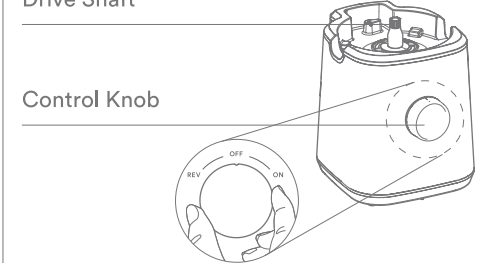
Coarse Strainer



BASE DETAILS

Drive Shaft

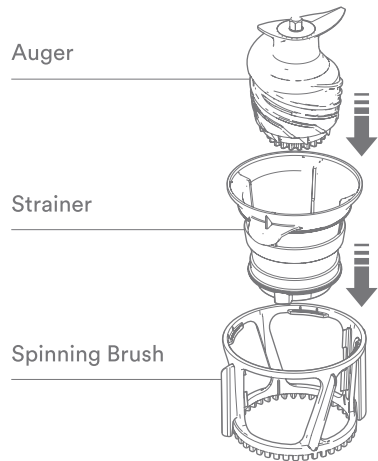
Control Knob



ASSEMBLING THE CHAMBER

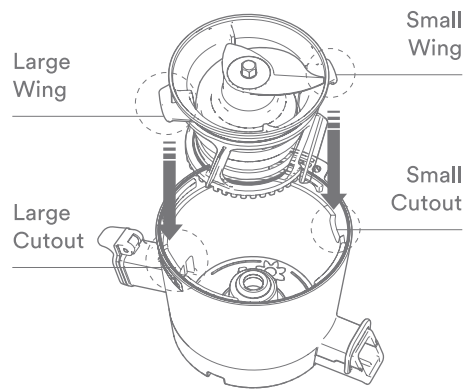
STEP 1 ASSEMBLE INNER COMPONENTS

Place the auger into the strainer.
Then place the combined auger and
strainer into the spinning brush.



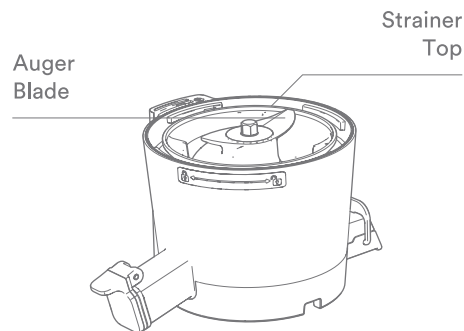
STEP 2 PLACE COMPONENTS INTO CHAMBER

Locate the LARGE and SMALL WINGS
on the outer rim of the strainer. Next,
locate the corresponding LARGE AND
SMALL CUTOUTS inside the chamber.



Place the strainer set assembly into the
chamber.

Press the auger down firmly, so the top
blade of the auger sits FLUSH with the
top of the strainer.

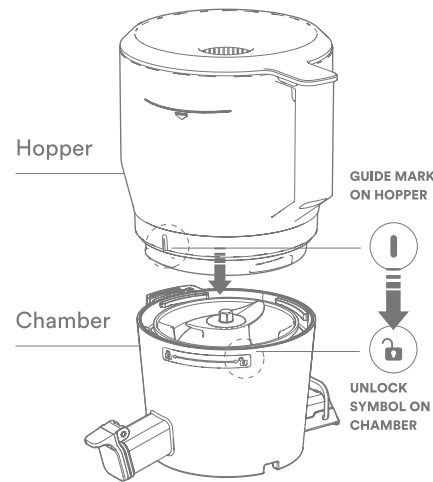


ASSEMBLING THE HOPPER

STEP 1 ALIGN VERTICAL GUIDE WITH UNLOCK SYMBOL

Align the vertical Guide mark on the
hopper with the Unlock symbol on the
chamber. Press hopper down to fit
onto chamber.

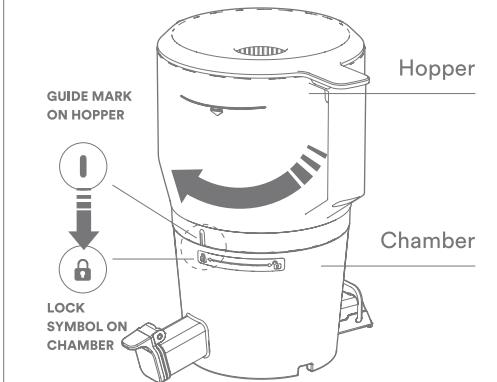
Be sure components are pressed into
the chamber so the auger sits flush with
the top edge.



STEP 2 ROTATE HOPPER TO LOCK

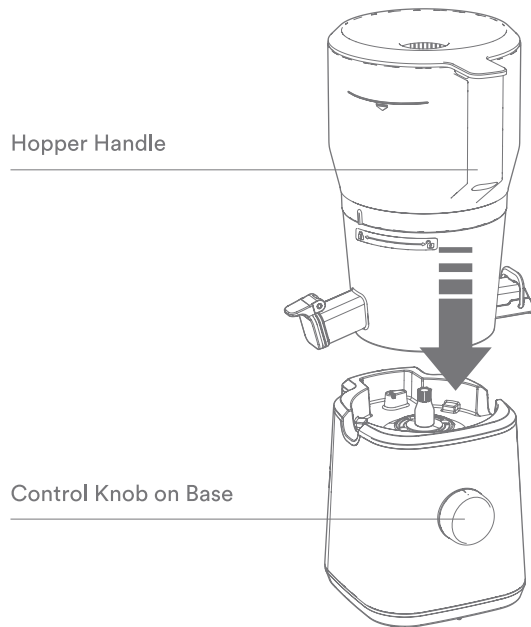
Next, rotate the hopper clockwise until
the Guide mark on the hopper is aligned
with the Lock symbol on the chamber.

If the hopper will not rotate to lock
properly, please check to make sure the
internal components of the chamber are
assembled correctly.



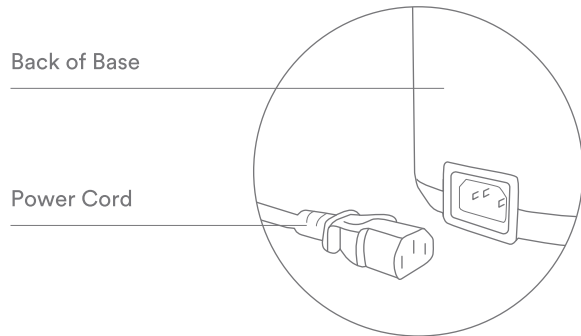
FINAL ASSEMBLY

FITTING HOPPER / CHAMBER ASSEMBLY ON BASE



STEP 1

Align the handle of the hopper vertically with the control knob on the base, and place the chamber set onto the base.

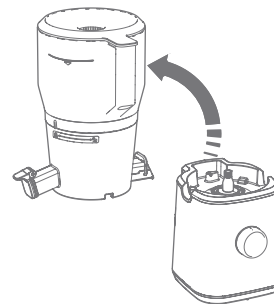


STEP 2

First insert the power cord into the back of the base and then the plug into the power outlet.

TIPS

HOPPER DISASSEMBLY



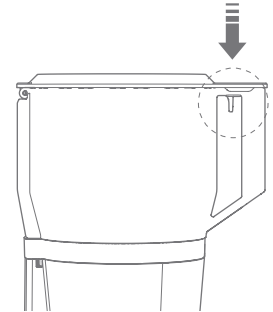
You must lift the chamber set off the base before you can disassemble the hopper from chamber.

LID REMOVAL



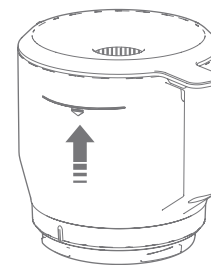
Hopper lid can be removed for cleaning.

LID RELEASE



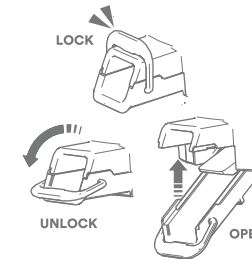
Squeeze the release tab to unlock the hopper lid.

MAX FILL LINE



Do not fill ingredients past the maximum fill line on the hopper.

PULP OUTLET LOOP



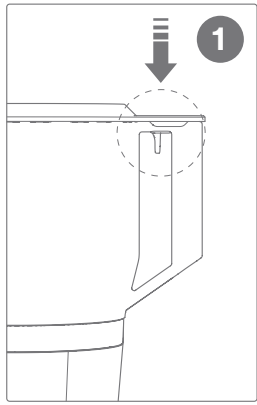
The pulp outlet loop can be rotated up to lock or downwards to unlock for cleaning.

PLANT - BASED MILKS

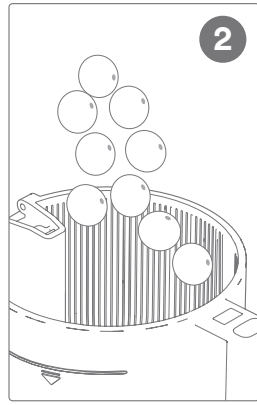


For plant-based milks such as almond milk, it is best to add ingredients through the top hole in the hopper while the machine is ON.

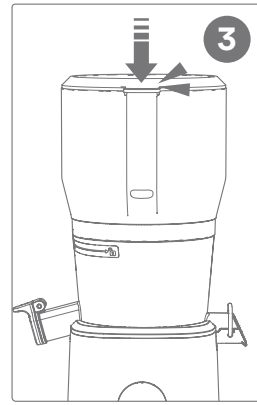
HOW TO OPERATE



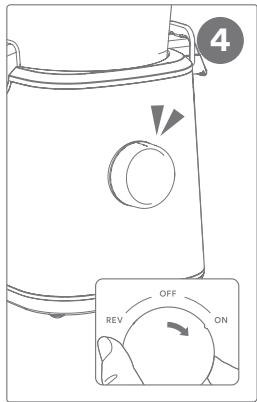
Squeeze the release tab inside the hopper handle and open the lid.



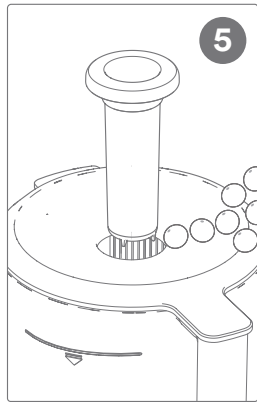
Insert ingredients into the hopper below the Maximum Fill Line. See the Layering Guide on Page 15 for information about the best order to add ingredients.



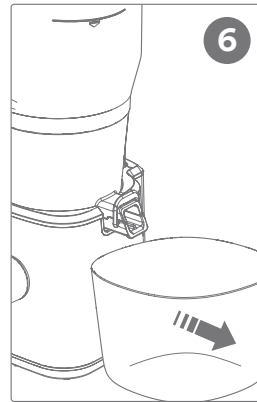
Close the hopper lid until you hear the click of the lid locking. Make sure the juice and pulp containers are in place by each outlet.



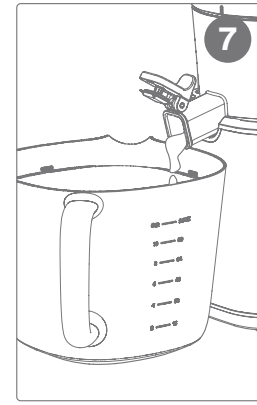
Turn the knob to the ON position to start machine. You will hear a “click” as the drive shaft engages with the auger. This is a normal sound to hear.



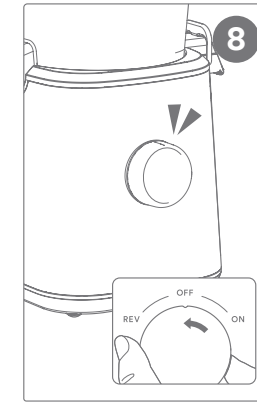
To add more ingredients while the juicer is running, you can add them through the center hole in the hopper lid. Use the pusher to help press ingredients downward. As a safety measure, the machine will not run if the hopper lid is open.



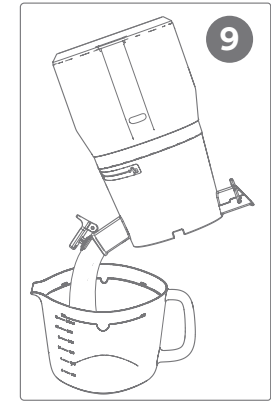
Empty the pulp container as needed to prevent it from overflowing. Pulp may still continue to come out after the last ingredient is inserted. It can take a minute for the last ingredient to go through the juicer.



Once the last ingredient is inserted, let the juicer continue to run for one minute to allow all of the juice to be extracted.



Once juicing is complete, turn the knob to the OFF position. The juicer will come to a complete stop 3 seconds after it is switched OFF.



For any residual juice left in the chamber, you can pour by lifting and tilting the entire chamber set towards the open juice spout.

INGREDIENTS

Preparing ingredients for the best results.

1. If you have any food allergies, be sure to choose ingredients that are safe for you to ingest.
2. Although the hopper allows you to load larger pieces of ingredients, cutting ingredients into smaller pieces will result in optimal juice extraction.
3. Do not overload ingredients into the hopper above the Maximum Fill Line.
4. Do not use any frozen ingredients with this product.

APPLE, PEAR, KIWI

Fruits like apple, pear, and kiwi can be added with seeds and peels. However, apple seeds contain toxicity, so we recommend to remove them.

MANGO, CHERRY, PEACH, PLUM

Fruits like mango, cherry, peach, or plum have hard seeds or pits. Please remove all hard seeds and pits before juicing because they will cause damage to the juicer.

POMEGRANATE, GRAPES

Peel the pomegranate skin and use the seeds only. Separate each grape from the stalk.

GINGER, CELERY, KALE, CHARD

For fibrous or stringy ingredients, cut into 2-3 inch pieces or smaller will give the best results. This will help to prevent strong fibers from getting twisted around the processing blade or auger.

GRAPEFRUIT, MELON, ORANGE, LEMON

Remove the skin from a watermelon, melon, orange, grapefruit, and lemon. Cut them into smaller pieces for optimal juice extraction.

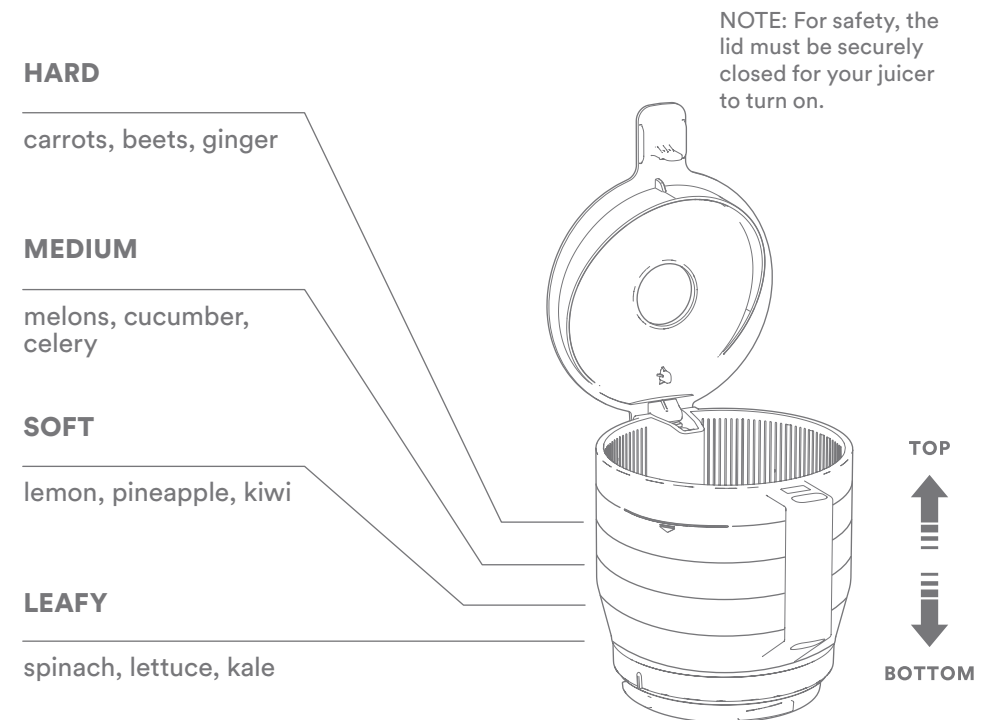
CARROTS, BEETS, SWEET POTATOES

When juicing root vegetables like carrots, beets, or sweet potatoes, cutting into smaller pieces (1-3 inches) will give optimal juice extraction. Root vegetables may have dirt on the surface and may damage the product. Be sure to wash thoroughly if juicing with the skin on.

LAYERING GUIDE

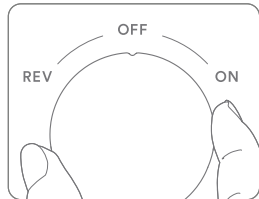
Loading ingredients for the best results.

By adding softer and leafy ingredients to the bottom of the hopper and harder ones on top, you create a natural pressure that helps move the fruits and vegetables down through the processing blade and into the auger more easily. The diagram below illustrates various examples of how you could layer the ingredients in the hopper to provide optimal performance.



CONTROL KNOB

Ensure the control knob is on the **OFF** position prior to plugging in power cord to power outlet.



[OFF] POSITION

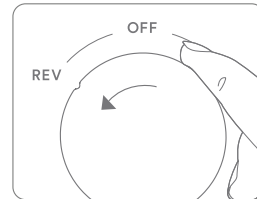
Stops the operation of the product.

(Note: When the machine is running and then it is switched to OFF, it will take 3 seconds for the machine to come to a complete stop.)



[ON] POSITION

Starts the motor and makes juice.

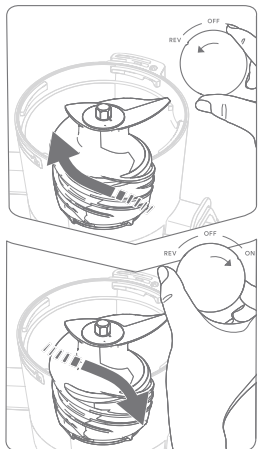


[REV] POSITION

Turn and hold the knob to REV if the juicer stops due to a jam.

(Note: Hold the knob to REV for 15 seconds after juicing is completed. This will relieve pressure in the chamber and be easier to disassemble.)

Using the Control Knob if the juicer stops working.



STEP 1

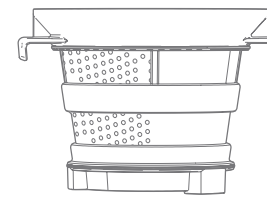
Turn the control knob to [REV] and hold for 3-5 seconds and release the knob. Repeat this 2-3 times. [REV] rotates the auger in reverse direction to push the ingredients backwards to help dislodge any ingredients that are stuck.

STEP 2

After you release the knob from [REV] and the machine stops completely, turn the knob to [ON] to start juicing again. If the juicer does not work after these steps, unplug the juicer, and disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

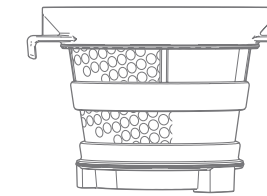
STRAINERS AND ATTACHMENTS

Your Nama juicer comes with two strainers and a sorbet attachment.



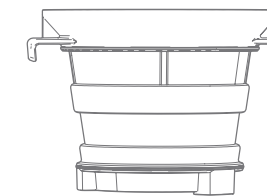
JUICE STRAINER

This strainer has small, fine holes for minimizing pulp in your juice. Great for also making silky smooth plant-based milks. (Note: this is the strainer that comes preassembled with your juicer)



COARSE STRAINER

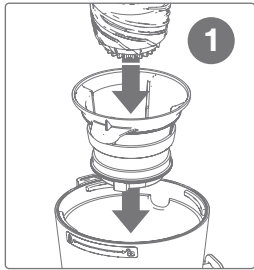
This strainer has larger holes for making thick and pulpy juice. Great if you like pulp and fiber. Also used to make soups.



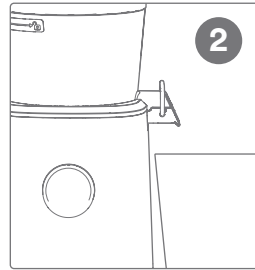
SORBET ATTACHMENT

This strainer does not have holes and is used for making delicious frozen sorbets.

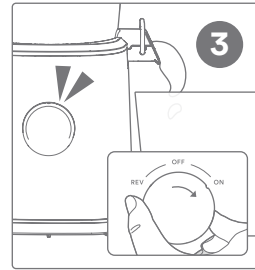
HOW TO OPERATE FOR SORBET



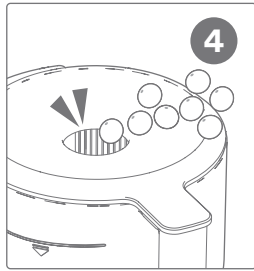
Insert auger into sorbet attachment. Align the large and small wings on sorbet attachment with large and small cutouts on the chamber.



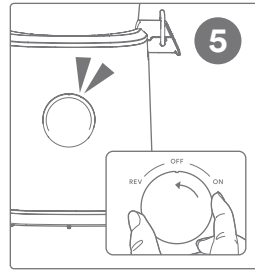
Continue to assemble the hopper as you would for juicing. Place the pulp container under the pulp outlet to catch the sorbet.



Turn juicer to the ON position. Note: Sorbet exits the pulp outlet.



Add frozen fruit ingredients one-by-one into the hole of the hopper lid. If using multiple ingredients, mix the loading order to get the best sorbet blend.



When finished, turn juicer to the OFF position. Wait for it to completely stop. Remove the chamber set, then disassemble before washing.

TIPS:

- Use frozen fruit that fits into the hole of the hopper lid.
- Allow frozen fruit to thaw for 5 minutes before loading.
- Avoid ice, frozen liquid, and hard seeds or pits found in stone fruit.
- The spinning brush is not needed to make sorbet.
- Sorbet may overshoot the container, so keep an eye on it as it dispenses.

SORBET INGREDIENTS

Preparing ingredients for the best results.

1. Choose frozen fruits such as strawberries, blueberries, mango chunks, pineapple chunks, etc. that will fit into the hole in the hopper lid. Alternatively you can freeze fresh fruits.
2. Allow frozen ingredients to thaw for about 5 minutes before inserting.
3. Insert ingredients one by one, rotating between different ingredients to allow for mixture of sorbet.
4. When creating sorbet with multiple ingredients, you can mix the sorbet with a spoon to blend further. Eat immediately or freeze as desired.
5. Avoid ice, frozen liquids, hard seeds or pits from stone fruit (cherries, peaches, etc.) as these can damage the sorbet attachment.

Recommended Fruits:

FROZEN BERRIES

Berry sorbet can be a healthy dessert option due to its high content of antioxidants, vitamins, and fiber found in berries. They are packed with nutrients such as potassium, vitamin C, fiber, antioxidants, and flavonoids.

FROZEN CHERRIES

Cherries are a sweet and nutritious addition to any diet. They are a great source of fiber, vitamin C, and potassium, which minimize the risk of inflammation and chronic diseases. Varieties like tart cherries may even improve sleep quality.

FROZEN MANGO

Mango sorbet is a nutritious alternative to traditional ice cream. Mangoes are high in vitamin C, potassium, and fiber which minimize free radical damage, regulate blood pressure, and aid in digestion.

FROZEN PINEAPPLE

Pineapple sorbet is packed with vitamin C, manganese, potassium, and bromelain, an enzyme that aids in digestion. Some studies suggest that the combination of disease-fighting antioxidants and bromelain may have anti-inflammatory and anti-cancer properties.

FROZEN PEACHES

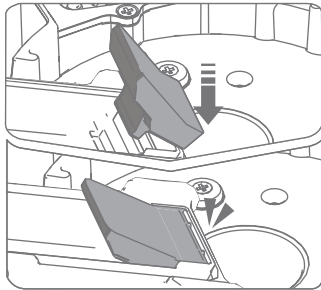
Homemade peach sorbet is low in calories and an excellent source of vitamins A and C, potassium, antioxidants, fiber, and small amounts of calcium and iron. Peaches may improve digestion, boost immunity, and skin health.

FROZEN BANANA

Banana sorbet is a healthy treat and good source of potassium, vitamin C, and fiber. These nutrients help with digestion, blood pressure, and immunity. Additionally, it's naturally sweet and a great way to satisfy your sweet tooth.

SILICONE PARTS

The silicone parts can be disassembled for deep cleaning. These are not necessary to remove each time you use the juicer.

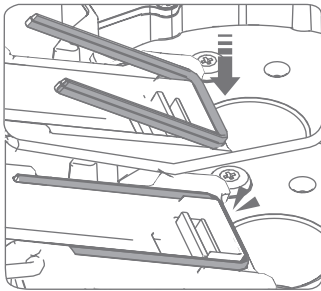


PULP OUTLET GASKET

Located inside the pulp outlet, this gasket helps to separate the pulp from the juice.

To remove, hold the silicone piece and pull upwards or away from the outlet.

To install, match the corners with the profile of the pulp outlet and press down firmly into place.

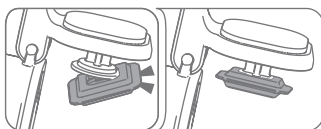


PULP OUTLET SEAL GASKET

Located inside the pulp outlet, this gasket helps to seal the pulp outlet.

To remove, hold the silicone piece and pull upwards or away from the outlet.

To install, hold the silicone piece upright, fit into the slot, and press firmly into place.

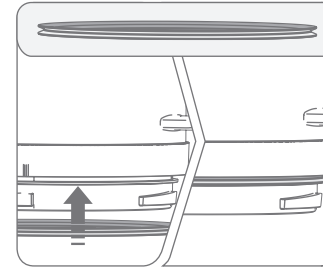


JUICE CAP STOPPER

Located inside the juice outlet, this is used to stop or control the flow of juice.

To remove, pull the silicone stopper starting from one corner.

To install, insert one edge of the plastic juice cap into the silicone stopper and then press around the perimeter.

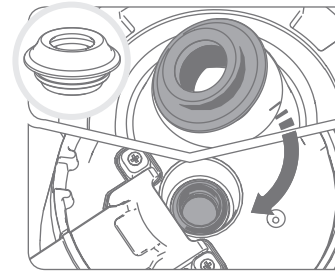


HOPPER GASKET

Located on the bottom of the hopper, this gasket helps to seal the hopper to the chamber.

To remove, hold the silicone ring and pull downwards.

To install, pull the silicone ring upwards so it fits into its groove. You may need to stretch the ring as you work your way around the circle.

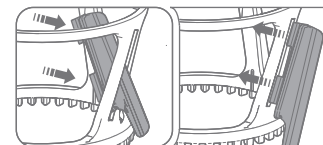


CHAMBER GASKET

Located in the center of the chamber, this gasket seals the chamber around the drive shaft.

To remove, hold the silicone ring and pull upwards from one side.

To install, press one side of the ring into the slot first, and then work your way around the circle. Be sure to check the ring is a smooth circular shape without any folds or bunches.



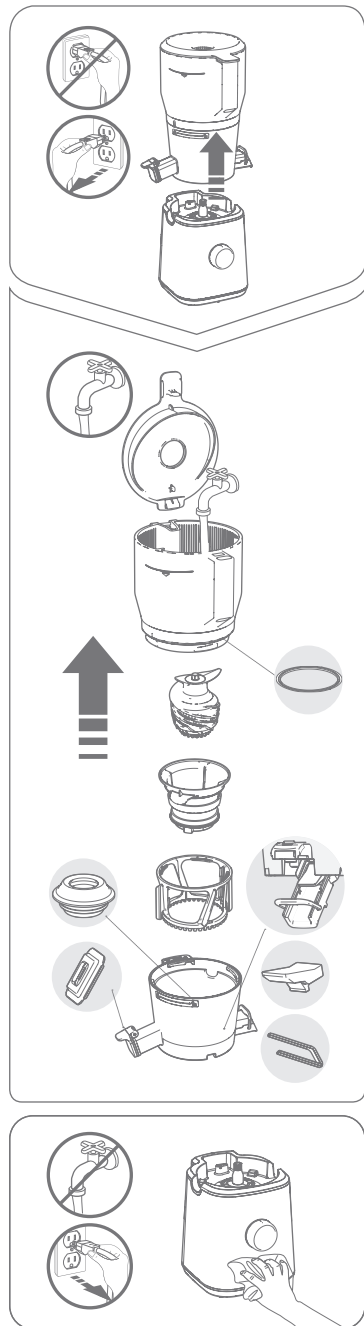
SPINNING BRUSH BLADES

Located on the spinning brush, these blades wipe the outside of the strainer and the inside of the chamber at the same time.

To remove, hold the inside of the blade and pull inwards to the center of the ring.

To install, slide the blade through the slot from inside to outside. Then, pull the blade outwards, until it locks into place.

HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN



* After the product stops operating completely, unplug the power cord with your dry hands. The motor is still slowing down after the appliance is turned off, so wait about 3 seconds before separating the chamber.

01. SEPARATE CHAMBER SET FROM BASE. TURN HOPPER COUNTERCLOCKWISE SO THE GUIDE MARK IS ALIGNED WITH UNLOCK SYMBOL ON CHAMBER TO OPEN AND PULL OFF PARTS IN ORDER.
02. WASH PARTS UNDER RUNNING WATER WITH CLEANING BRUSH.
03. WASH CHAMBER WITH PULP OUTLET COVER AND JUICE CAP WIDE OPEN.
04. WIPE BASE WITH A DRY TOWEL OR SOFT CLOTH.
05. FOR SILICONE GASKETS, YOU CAN DETACH AND WASH THEM FOR DEEP CLEANING.
06. YOU CAN STERILIZE AND CLEAN THE PRODUCT BY SOAKING THE PARTS IN WARM WATER DILUTED WITH ABOUT 3.5 OZ. (100 G) BAKING SODA AND/OR 3.5 OZ. (100 G) CITRIC ACID FOR ABOUT 30 MINUTES OR OVERNIGHT MORE THAN 12 HOURS FOR DEEPER CLEANING. YOU CAN ALSO TRY TO USE A 50% VINEGAR AND 50% WARM WATER SOLUTION WITH BAKING SODA AND/OR CITRIC ACID.

* Be sure to clean and air dry the appliance completely after use and store it at a clean place. Failure to clean the product right after use can cause its stainless steel components and other parts to corrode or discolor due to salt and pulp of the ingredients. In addition, contaminants may dry up and get stuck inside the product, making disassembly or cleaning difficult or adversely affecting the product's performance. For long-term storage, clean the appliance with the cleaning brush in advance. Do not clean the product with boiling water or subject it to high temperature. Do not use abrasive cleaning tool like kitchen sink cleaner, or stainless-steel sponge. Do not use a dishwasher or dish dryer for the product.

TROUBLESHOOTING

Please check the following troubleshooting items before contacting customer service. Please visit us at namawell.com/contact for any questions or issues you may have while using this product.

01. **WHEN YOU TURN THE PRODUCT ON TO START JUICING, YOU MAY HEAR A "CLICKING" SOUND.**
 - The drive shaft of the motor is spring-loaded and the "clicking" sound you hear is the drive shaft connecting properly into the auger and is not a sign of malfunction.
02. **THE PRODUCT WILL NOT OPERATE WITH THE BASE ONLY.**
 - Make sure the chamber set is assembled properly and is properly sitting on the base. Ensure the product is unplugged before assembling or disassembling it.
03. **THE PRODUCT DOES NOT TURN ON OR WORK WHEN CONTROL KNOB IS IN ON POSITION.**
 - Check if the power cord is properly plugged into the base and electrical outlet. If the power cord is correctly plugged in, try plugging power cord into a different electrical outlet.
 - The motor base may stop operating if the motor gets too hot after prolonged use for 30 minutes or longer. It will resume normal operation once the motor base cools down.
 - Check if the hopper is connected properly to the chamber. If the hopper is not correctly connected to the chamber, the product will not operate properly. Ensure the product is assembled properly according to the assembly instructions on pages 08-11 of this user manual.
 - Check to make sure the chamber set is sitting correctly on the base and the hopper lid is properly attached and completely closed. The product has safety sensors in place to prevent the unit from turning on if not assembled correctly or if the hopper lid is open.
04. **THE PRODUCT SUDDENLY STOPS RUNNING.**
 - Check to see if the hopper lid has opened during operation, because the safety sensors will stop the machine if the hopper lid is open.
 - Check the hopper if it is overloaded above the maximum fill line or if any of the ingredients are too big or stuck together preventing the processing blade or auger from turning. Sometimes, the processing blade may get jammed on hard ingredients like carrots, beets or nuts. Activate the reverse feature by turning the control knob to REV for at least 5 seconds and then back to ON. Activating the reverse feature may have to be repeated 3-4 times to remove the jam.
05. **THERE ARE CRACKS ON THE AUGER AND SCRATCH MARKS ON THE UPPER PART OF THE AUGER.**
 - In addition to the straight molding marks on the top and sides of the auger, there are curved marks that were created while it was being molded. These marks are normal and they have no impact on your use of the auger.

TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

06. IF JUICE LEAKS THROUGH THE PULP OUTLET IMMEDIATELY UPON INSERTING INGREDIENTS.

- Sometimes a little juice may come out of the pulp outlet depending on the ingredient being juiced. This may be the result of ingredient characteristics and not a product defect. The leakage should stop once the product starts running. If the leakage persists, contact namawell.com/contact.
- Juice may leak out of the pulp outlet if the gaskets are not correctly installed, please refer to page 18 of this user manual for correct assembly.

07. IF JUICE FLOWS BACK INTO THE HOPPER.

- Juice and ingredients may flow back into the hopper if the juice cap is closed during operation. Please make sure to open the juice cap when the chamber is filling up close to 16 oz. during operation. If the flow gets clogged even after opening the juice cap, open the hopper lid and empty out the inside of hopper and if the flow is still clogged, stop the unit, disassemble and clean entire chamber set and resume juicing.

08. IF JUICE LEAKS BETWEEN THE HOPPER AND THE CHAMBER, OR BETWEEN THE CHAMBER AND THE BASE.

- Check to ensure all the silicone gaskets have been correctly installed. If any of the gaskets are missing or impinged, juice may leak.

09. IF I CAN'T OPEN THE HOPPER.

- Try activating the reverse feature of the machine. Allow rotating parts to come to a complete stop and turning and holding the control knob in the REV position for 10 seconds. Try this process 2 or 3 times and the hopper should open smoothly.
- If you have accidentally inserted a foreign or solid object such as utensils or hard seeds like persimmon seeds, attempting to run the product in reverse may cause injury or further damage to the product, please contact us for support at namawell.com/contact.

10. IF THE CHAMBER IS VIBRATING DURING JUICING.

- The product may wobble slightly due to the vibrations produced by the motor base. It may vibrate depending on the ingredient's hardness or toughness. This is not a malfunction but a normal sign as it is caused by the auger's extraction process. The product may seem to vibrate more when juicing solid ingredients such as carrots, potatoes, radishes, or beets than when juicing soft ingredients like oranges, lemons or kiwis.

11. IF AN UNUSUAL NOISE IS HEARD WHILE JUICING.

- The noise or sound may occur naturally when juicing certain ingredients such as apples, carrots, celery or beets.

WARRANTY

01 Product Specification

Product	Cold Press Juicer	Power Cord Length	55.1 in (1.4 m)
Model	J2 XL	Motor	Single-Phase Induction
Model Number	SJ200X	Fuse	250 V 8 A
Rated Voltage	120 V	Weight (Chamber Set Included)	12.9 lbs / 5.84 kg
Rated Frequency	60 Hz	Dimensions	W 9.8 in (249 mm) / L 9.7 in (248mm) / H 17.8 in (452mm)
Rated Power Consumption	200 W	Standard Usage Time	30 minutes or less
RPM	50 rpm		

02 Warranty Card

Order Number	Customer Name
Serial Number	Email
Model	Date of Purchase

Registration: Your Nama product is automatically registered for its warranty from the date of purchase, so you do not need to take this extra step. If you need assistance with your Nama product, please contact our support team. Be sure to keep the original order number and email address used to purchase.

This certifies that the Nama Cold Press Juicer model number SJ200X is covered under warranty by Nama to be free from defects in material construction and workmanship.

Nama provides warranty for fifteen (15) years for all parts from the date of purchase by the original owner. Coverage is only valid with proof of purchase from our website or an Authorized Nama Distributor.

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 Nama. If your product was damaged during shipping, please contact Nama customer support with your order number and pictures of the damage. Nama disclaims all responsibilities for consequential damages from incidental losses caused by use of this appliance.

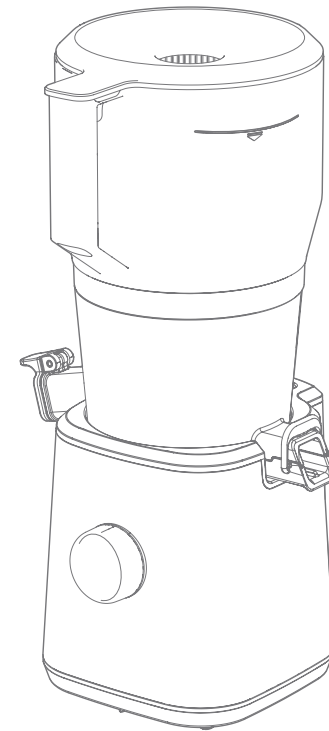
For more details on your Nama product warranty please refer to our warranty policy on our website at <https://namawell.com/pages/nama-j2-cold-press-juicer>.

For service and assistance with technical difficulty, please contact our customer support at namawell.com/contact.

03 Warranty Period

Product	Manufacturer	nama
Warranty Period	Nama Customer Service namawell.com/contact support@namawell.com Toll Free: 833-253-NAMA (6262)	
15 years		

NOTES



nama[®]
Español

TABLA DE CONTENIDOS

Bienvenido

Muchas gracias por comprar su nuevo extractor de jugo por presión en frío (Cold Press) de Nama®. Nos agrada mucho darle la bienvenida a nuestra marca y a la comunidad Nama. Una de nuestras metas es empoderarlo para tomar decisiones saludables que sepan bien y sean divertidas de preparar. Esta marca se creó con la idea de que nuestros rituales de bienestar ayudarán a todos en el camino para volverse mejores, todos los días.

Deseamos que usted maximice los beneficios de su nuevo extractor de jugo por presión en frío (Cold Press) de Nama y sea capaz de usarlo con toda confianza, así que por lea todo este manual del usuario antes de usarlo.

En Nama, nuestra intención es proporcionarle a usted y a nuestra comunidad herramientas para desarrollar confianza al crear su propio camino de bienestar y volverse mejor cada día. Aspiramos a mejorar continuamente nuestros productos, servicios y contenido y amablemente le pedimos sus comentarios para ayudarnos a ser mejores.

¡Viva la buena salud, y disfrute sus jugos!

Sus amigos en Nama

VISÍTENOS EN LÍNEA EN WWW.NAMAWELL.COM

SALVAGUARDAS IMPORTANTES.....	30
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	31
PIEZAS Y ACCESORIOS.....	34
CÓMO ENSAMBLAR LA CÁMARA.....	36
CÓMO ENSAMBLAR LA TOLVA.....	37
ENSAMBLAJE FINAL.....	38
CONSEJOS.....	39
CÓMO FUNCIONA.....	40
INGREDIENTES.....	42
GUÍA DE ADICIÓN EN CAPAS.....	43
PERILLA DE CONTROL.....	44
COLADORES Y ACCESORIOS.....	45
CÓMO FUNCIONA PARA HACER SORBETE.....	46
INGREDIENTES DEL SORBETE.....	47
PIEZAS DE SILICONA.....	48
CÓMO DESENSAMBLAR Y LIMPIAR.....	50
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	51
GARANTÍA.....	53
NOTAS.....	54

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, DEBEN SEGUIRSE SIEMPRE LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUIDAS LAS SIGUIENTES:

1. AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, DEBEN SEGUIRSE SIEMPRE LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. PARA PROTEGERSE CONTRA EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO PONGA EL CUERPO PRINCIPAL (MOTOR) EN AGUA O EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
3. ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA QUE LO USEN PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O QUE CAREZCAN DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO; A MENOS QUE RECIBAN ESTRECHA SUPERVISIÓN E INSTRUCCIONES CON RESPECTO AL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD. SE NECESITA ESTRECHA SUPERVISIÓN CUANDO NIÑOS UTILICEN CUALQUIER APARATO O SI HAY UNO CERCA DE ELLOS. DEBE SUPERVISARSE A LOS NIÑOS PARA ASEGURAR QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.
4. APAGUE EL EQUIPO Y DESCONÉCTELO DEL TOMACORRIENTE CUANDO NO ESTÉ EN USO, ANTES DE ARMAR O DESARMAR LAS PIEZAS, O ANTES DE LIMPIARLO. PARA DESENCHUFAR EL EQUIPO, TOME EL ENCHUFE Y DESCONÉCTELO DEL TOMACORRIENTE. NUNCA TIRE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.
5. EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES. NO INTENTE ANULAR NINGÚN MECANISMO DE INTERBLOQUEO DE SEGURIDAD.
6. NO OPERE NINGÚN APARATO QUE TENGA EL CABLE O EL ENCHUFE DAÑADOS, O DESPUÉS DE QUE EL APARATO FALLE, SE CAIGA O SEA DAÑADO DE CUALQUIER MANERA. DEVUELVA EL APARATO A LAS INSTALACIONES DE SERVICIO AUTORIZADAS MÁS CERCANAS PARA QUE SE EXAMINE, SE REPARE O SE LE REALICEN AJUSTES ELÉCTRICOS O MECÁNICOS.
7. EL USO DE ACCESORIOS NO RECOMENDADOS O VENDIDOS POR EL FABRICANTE PUEDE OCASIONAR INCENDIOS, CHOQUES ELÉCTRICOS O LESIONES.
8. NO PERMITA QUE EL CABLE CUELQUE SOBRE EL BORDE DE LA MESA O MOSTRADOR.
9. ASEGÚRESE EN TODO MOMENTO DE QUE LA TOLVA ESTÉ SUJETADA FIRMEMENTE EN SU LUGAR ANTES DE ENCENDER EL MOTOR. NO DESPRENDA LA TOLVA MIENTRAS EL EXTRACTOR DE JUGO ESTÉ EN OPERACIÓN.
10. ASEGÚRESE DE GIRAR EL INTERRUPTOR A LA POSICIÓN DE APAGADO CADA VEZ QUE TERMINE DE USAR EL EXTRACTOR DE JUGO. ASEGÚRESE DE QUE EL MOTOR SE DETENGA POR COMPLETO ANTES DE DESENSAMBLAR.
11. NO PONGA SUS DEDOS NI OTROS OBJETOS EN EL EXTRACTOR DE JUGO MIENTRAS ESTÉ EN OPERACIÓN. SI SE ATORAN ALIMENTOS EN LA ABERTURA, UTILICE LA HERRAMIENTA PARA EMPUJAR U OTRO PEDAZO DE FRUTA O VERDURA PARA EMPUJARLOS. CUANDO ESTE MÉTODO NO ES POSIBLE, GIRE EL INTERRUPTOR PARA APAGAR EL MOTOR Y DESENSAMBLE EL EXTRACTOR DE JUGO PARA QUITAR LOS ALIMENTOS RESTANTES.
12. NO LO USE EN EXTERIORES.
13. NO LO COLOQUE EN O CERCA DE UNA ESTUFA CALIENTE DE GAS O ELÉCTRICA O EN UN HORNO CALIENTE.
14. NO USE EL APARATO PARA UN USO DIFERENTE DEL PLANEADO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

(SOLO PARA USO DOMÉSTICO)

Lea este manual antes de utilizar el producto.

1. Lea las *precauciones de seguridad* (pág. 29 a 31) y utilice el aparato correctamente de acuerdo con este manual del usuario.
2. Después de leer el manual, guárdelo en un lugar conveniente para futuras consultas.
3. No utilice el aparato en otros países, ya que la fuente de alimentación y el voltaje son diferentes.
4. Cualesquiera mejoras a la calidad están sujetas a cambio sin previo aviso.

Precauciones para el uso seguro



1. Debe leer las *precauciones de seguridad*.
2. Debe seguir las *precauciones de seguridad*.
3. Las precauciones se clasifican de la siguiente manera:

ADVERTENCIA: LA VIOLACIÓN DEL REQUISITO DE ETIQUETADO PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE.

- NO LO ENCHUFE NI LO DESENCHUFE CON LAS MANOS HÚMEDAS.
- UTILICE EL VOLTAJE ADECUADO SOLO COMO SE ESPECIFICA EN LA TARJETA DE GARANTÍA Y EN LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, SE PUEDEN PRODUCIR DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIOS O PROBLEMAS DE RENDIMIENTO. La conexión a un voltaje diferente puede acortar la vida útil del motor o causar una avería.
- ENCHUFE EL CABLE DE CORRIENTE CORRECTAMENTE Y EMPÚJELO FIRMEMENTE EN UNA TOMA DE CORRIENTE DE PARED.
- SI EL CABLE DE CORRIENTE ESTÁ DAÑADO, DEBE REEMPLAZARLO EL FABRICANTE, SU AGENTE DE SERVICIO O PERSONAS IGUALMENTE CUALIFICADAS, CON EL OBJETO DE EVITAR UN PELIGRO. Si el cable de corriente está dañado, puede causar un choque eléctrico o un incendio.
- NO DESENSAMBLE NUNCA LAS PIEZAS DEL CONJUNTO DE LA CÁMARA NI INSERTE SUSTANCIAS EXTRAÑAS EN LA SALIDA DEL JUGO Y LA SALIDA DE LA PULPA MIENTRAS EL EXTRACTOR DE JUGO ESTÁ EN MARCHA.
- CUANDO EL CABLE DE CORRIENTE ESTÉ ROTO O DAÑADO O LA CLAVIJA SE AFLOJE,

NO HAGA FUNCIONAR EL APARATO. SI EL CABLE SUMINISTRADO ESTÁ DAÑADO, DEBE REEMPLAZARLO EL FABRICANTE, SU AGENTE DE SERVICIO O PERSONAS IGUALMENTE CUALIFICADAS, CON EL OBJETO DE EVITAR UN PELIGRO.

- NO MOJE NI SALPIQUE AGUA EN LA BASE DEL MOTOR. Tenga cuidado de no permitir que entren líquidos u otras sustancias en la perilla de control del aparato.
- NO OPERE LA PERILLA DE CONTROL CON LAS MANOS HÚMEDAS.
- POR SEGURIDAD, CONECTE A TIERRA EL APARATO. (ASEGÚRESE DE USAR LA TOMA DE CORRIENTE CON CONEXIÓN A TIERRA). NO LO CONECTE A TIERRA A LA TUBERÍA DE GAS O A TUBERÍAS DE PLÁSTICO PARA EL AGUA, LÍNEAS TELEFÓNICAS, ETC. Eso podría ocasionar choque eléctrico, incendio, avería o lesiones.
- NO DESENSAMBLE NUNCA EL CONJUNTO DE LA CÁMARA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NI INSERTE LOS DEDOS U OBJETOS EXTRAÑOS COMO TENEDORES, CUCHARAS, ETC. EN EL CONDUCTO DE LA TOLVA O EN LA SALIDA DE JUGO.
- LOS APARATOS PUEDEN SER USADOS POR PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES LIMITADAS O FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO SI SE LES HA

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (CONTINUACIÓN)

- DADO SUPERVISIÓN O INSTRUCCIÓN RESPECTO AL USO DEL APARATO DE UNA MANERA SEGURA Y SI COMPRENDEN LOS PELIGROS INVOLUCRADOS. LOS NIÑOS NO DEBERÁN JUGAR CON EL APARATO. LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO NO DEBERÁN SER REALIZADOS POR NIÑOS. ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR NIÑOS SIN ESTRECHA SUPERVISIÓN EN TODO MOMENTO.
- NO UTILICE EL PRODUCTO MIENTRAS TRAE PUESTOS O LLEVA OBJETOS CON FUERZA MAGNÉTICA (COMO PULSERAS MAGNÉTICAS, ETC.). La colocación de objetos con fuerza magnética alrededor del producto puede provocar averías.
 - **PRECAUCIÓN: LA VIOLACIÓN DEL REQUISITO DE ETIQUETADO PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O DAÑOS EN EL APARATO.**
 - NO PONGA EN MARCHA EL EXTRACTOR DE JUGO SI EL CONJUNTO DE LA CÁMARA NO ESTÁ ENSAMBLADO CORRECTAMENTE.
 - CUANDO DETECTE UNA FUGA DE GAS, NO INSERTE EL CABLE DE CORRIENTE EN LA TOMA. ABRA LA VENTANA PARA VENTILAR COMPLETA E INMEDIATAMENTE.
 - NUNCA INSERTE UTENSILIOS COMO TENEDORES O CUCHARAS EN LAS ABERTURAS PARA JUGO Y PULPA.
 - SI EL TORNILLO SIN FIN DEJA DE GIRAR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL, GIRE LA PERILLA A LA POSICIÓN "REV" Y MANTÉNGALA ASÍ DURANTE 3 A 5 SEGUNDOS PARA ACTIVAR LA ROTACIÓN MARCHA ATRÁS. DESPUÉS DE QUE LA ROTACIÓN MARCHA ATRÁS SE DETENGA POR COMPLETO, GIRE LA PERILLA A "ENCENDIDO" DE NUEVO PARA REANUDAR EL FUNCIONAMIENTO NORMAL. Si el tornillo sin fin sigue deteniéndose durante el funcionamiento, las piezas pueden dañarse y el desempeño deteriorarse debido al sobrecalentamiento en el motor. Si dicho problema persiste, deje de usar el producto y póngase en contacto con support@namawell.com.
 - DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, NO INTENTE MOVER LA BASE, NO DESENSAMBLE EL CONJUNTO DE LA CÁMARA O LAS PIEZAS NI TRATE DE BLOQUEARLAS. Eso podría ocasionar lesiones o una falla. Si se requiere alguna acción, primero apague el aparato y desenchufe el cable de corriente.
 - AL USAR EL EXTRACTOR DE JUGOS, ASEGÚRESE DE QUE NO ENTREN SUSTANCIAS EXTRAÑAS EN LA TOLVA APARTE DE LOS INGREDIENTES.
 - COLOQUE EL APARATO EN UNA SUPERFICIE PLANA Y ESTABLE.
 - RECOMENDAMOS QUE NO HAGA FUNCIONAR EL APARATO DURANTE MÁS DE 30 MINUTOS EN CADA VEZ. Esto puede causar que falle el motor por sobrecalentamiento. Si el motor se sobrecalienta y deja de funcionar de forma continua, apague el aparato y deje que el motor se enfríe unos 5 minutos antes de hacerlo funcionar de nuevo.
 - NO PERMITA QUE EL APARATO RECIBA UN FUERTE GOLPE NI LO DEJE CAER.
 - SI EL APARATO EMITE UN OLOR DESAGRADABLE, CALOR EXCESIVO O HUMO, DEJE DE USARLO INMEDIATAMENTE Y PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO AL CLIENTE. Al usar un aparato nuevo, emite un olor que desaparece en forma natural con el paso del tiempo.
 - DESENCHUFE SIEMPRE EL APARATO DESPUÉS DE USARLO. DESCONECTE SIEMPRE EL APARATO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN SI SE DEJA DESATENDIDO Y ANTES DE ENSAMBLARLO, DESENSAMBLARLO O LIMPIARLO. AL DESENCHUFAR EL CABLE DE CORRIENTE, ASEGÚRESE DE SOSTENERLO POR LA CLAVIJA.
 - NO LAVE EL APARATO A ALTAS TEMPERATURAS, COMO 80° C (176° F) O MÁS. NO COLOQUE EL APARATO EN EL LAVAVAJILLAS, LA SECADORA NI EL HORNO DE MICROONDAS.
 - LA MÁQUINA PESA APROXIMADAMENTE 5,5 kg (12,1 lb). CUANDO LA MUEVA, ASEGÚRESE DE SOSTENER FIRMEMENTE LA BASE PRINCIPAL CON AMBAS MANOS. Cuando sujeta la máquina por la cámara o por el lado de la base, esta puede caerse y provocar lesiones o averías.
 - NO USE PRODUCTOS CASEROS PARA PROPÓSITOS COMERCIALES. Forzar una gran cantidad de ingredientes para la extracción puede dañar las piezas.
 - NO USE EL APARATO SI EL COLADOR O CUALQUIERA DE LAS PIEZAS ESTÁN DAÑADOS O TIENEN GRIETAS VISIBLES.
 - EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

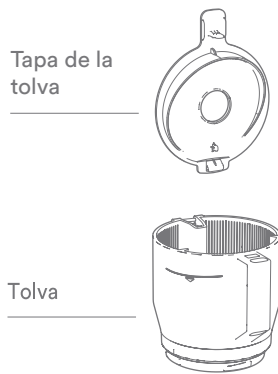
Precauciones durante el funcionamiento



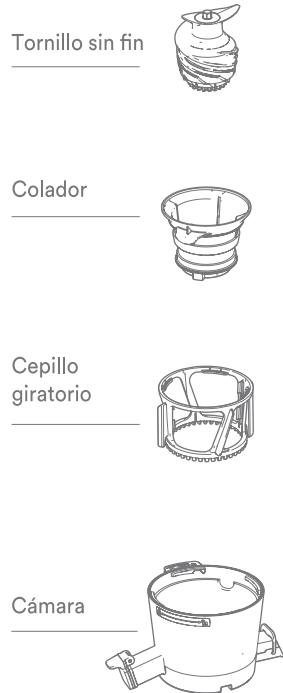
- ASEGÚRESE DE LEER CORRECTAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA PREPARAR LOS INGREDIENTES ANTES DE INTRODUCIRLOS.
- Los ingredientes mal preparados pueden obstaculizar el proceso de extracción o dañar el producto.
- INGREDIENTES QUE NECESITAN CUIDADO ADICIONAL
- Cuando se utilizan ingredientes blandos solos, tales como naranjas, mangos, plátanos o fresas, el jugo o los ingredientes pueden acumularse dentro de la cámara y la tolva y no extraerse correctamente. Se recomienda añadir un tipo de ingredientes más duros, como zanahorias, betabel o apio, encima o después de los ingredientes blandos.
- Para preparar leche de nuez, se recomienda remojar las nueces en agua durante un mínimo de 4 horas para ayudar a ablandar las nueces para su extracción.
- INGREDIENTES A LOS QUE NO SE PUEDE EXTRAER JUGO
- No utilice ingredientes como semillas de ajonjolí, granos de café, semillas duras o huesos de frutas.
- No utilice ingredientes a los que por su naturaleza no se les pueda extraer jugo, como el limoncillo o la caña de azúcar, que pueden causar daños al producto.
- No utilice ingredientes congelados ni cubos de hielo para preparar jugo.
- SE RECOMIENDA CONSUMIR EL JUGO INMEDIATAMENTE PARA LOGRAR UNA NUTRICIÓN ÓPTIMA, Y CONSUMIRLO EN 3 DÍAS SI SE REFRIGERA EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO SELLADO.
- NO UTILICE ESTE PRODUCTO PARA MOLER SEMILLAS O GRANOS DE CAFÉ (NO SEGUIR ESTA INSTRUCCIÓN PUEDE PROVOCAR AVERÍAS O DAÑOS EN EL PRODUCTO).
- No vuelva a exprimir la pulpa expulsada por la salida de pulpa.
- No haga funcionar el producto vacío antes de insertar los ingredientes.
- NO SOBRECARGUE DE INGREDIENTES LA TOLVA POR ENCIMA DE LA LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO.
- Se recomienda no hacer funcionar el extractor de jugo durante más de 30 minutos de forma continua. Puede causar una avería debido al sobrecalentamiento del motor.
- Nunca introduzca cubiertos, como un cuchillo o una cuchara, en la salida de la pulpa durante el funcionamiento. La inserción de cubiertos u objetos extraños puede dañar el extractor de jugo y causar lesiones personales.
- No empuje los ingredientes en la tolva con nada que no sea la herramienta para empujar suministrada con este extractor de jugo. Cualquier objeto que se use que no sea la herramienta para empujar suministrada puede pegarse a la cuchilla de procesamiento y causar lesiones y averías.
- NO OPERE LA PERILLA DE CONTROL CON LAS MANOS HÚMEDAS. ESO PODRÍA OCASIONAR UN CHOQUE ELÉCTRICO, UN CORTOCIRCUITO O UN INCENDIO.
- RECUERDE ABRIR LA TAPA DEL JUGO CUANDO LA CÁMARA SE LLENE MIENTRAS PREPARA EL JUGO, Y VACIAR EL CONTENEDOR DE PULPA CON FRECUENCIA SI PREPARA JUGO EN GRANDES CANTIDADES O CARGAS.
- El jugo o la pulpa pueden desbordar el contenedor. El jugo puede fluir hacia atrás en la tolva y gotear si la tapa del jugo está cerrada.
- Si no se lava inmediatamente después de su uso, se puede endurecer con la pulpa, lo que dificulta el desensamblaje y lavado, o puede convertirse en la causa de que baje el rendimiento.
- EL CONJUNTO DE LA CÁMARA NO PUEDE ENSAMBLARSE NI DESENSAMBLARSE MIENTRAS ESTÁ EN LA BASE.

PIEZAS Y ACCESORIOS

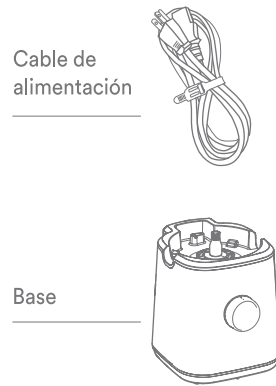
PIEZAS DE LA TOLVA



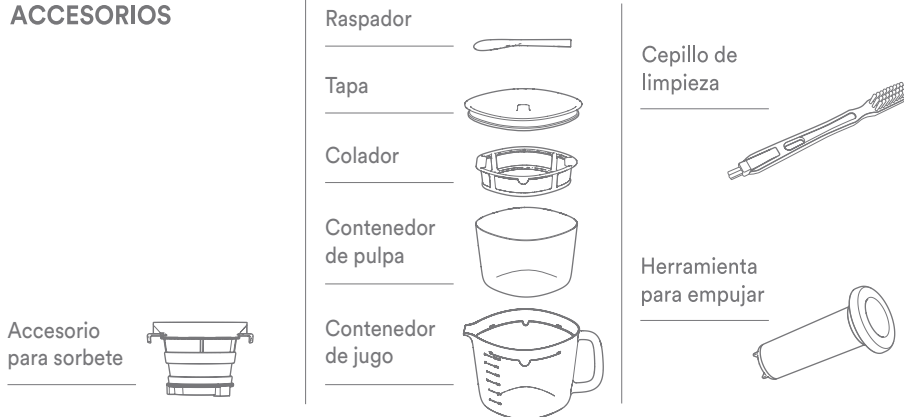
PIEZAS DE LA CÁMARA



PIEZAS DE LA BASE

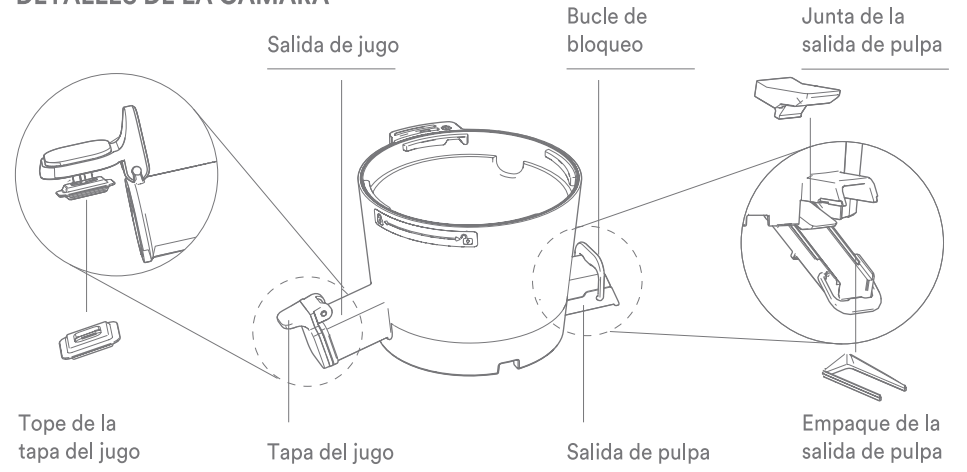


ACCESORIOS

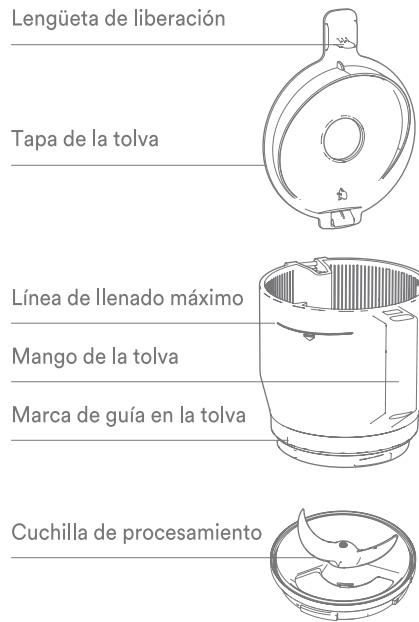


DETALLES

DETALLES DE LA CÁMARA



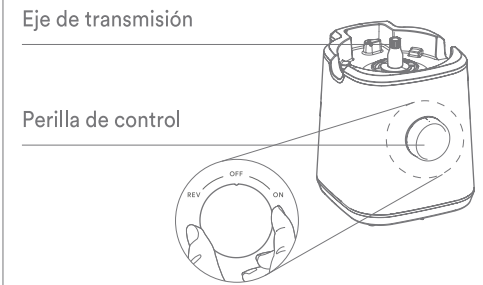
DETALLES DE LA TOLVA



DETALLES DEL COLADOR



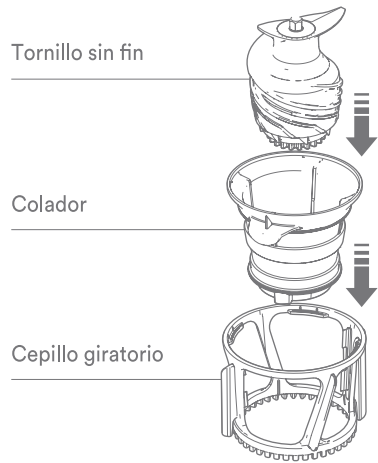
DETALLES DE LA BASE



CÓMO ENSAMBLAR LA CÁMARA

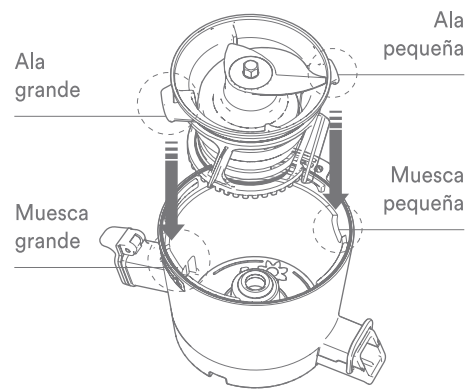
PASO 1 ENSAMBLE LOS COMPONENTES INTERNOS

Coloque el tornillo sin fin en el colador.
A continuación, coloque el tornillo sin fin y el colador juntos en el cepillo giratorio.



PASO 2 COLOQUE LOS COMPONENTES EN LA CÁMARA

Ubique las ALAS GRANDE y PEQUEÑA en el borde exterior del colador. A continuación, ubique las MUESCAS GRANDE Y PEQUEÑA dentro de la cámara.



Coloque el conjunto del colador en la cámara.
Presione el tornillo sin fin firmemente hacia abajo, de modo que la cuchilla superior del tornillo quede ALINEADA con la parte superior del colador.

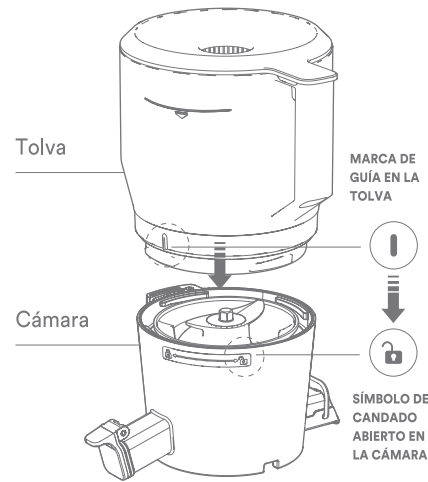


CÓMO ENSAMBLAR LA TOLVA

PASO 1 ALINEE LA GUÍA VERTICAL CON EL SÍMBOLO DE CANDADO ABIERTO

Alinee la marca de guía vertical de la tolva con el símbolo de candado abierto de la cámara. Presione la tolva hacia abajo para que encaje en la cámara.

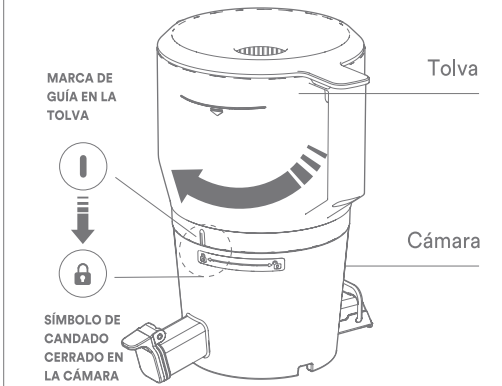
Asegúrese de que los componentes están presionados en la cámara, de modo que el tornillo sin fin quede alineado con el borde superior.



PASO 2 GIRE LA TOLVA PARA BLOQUEARLA

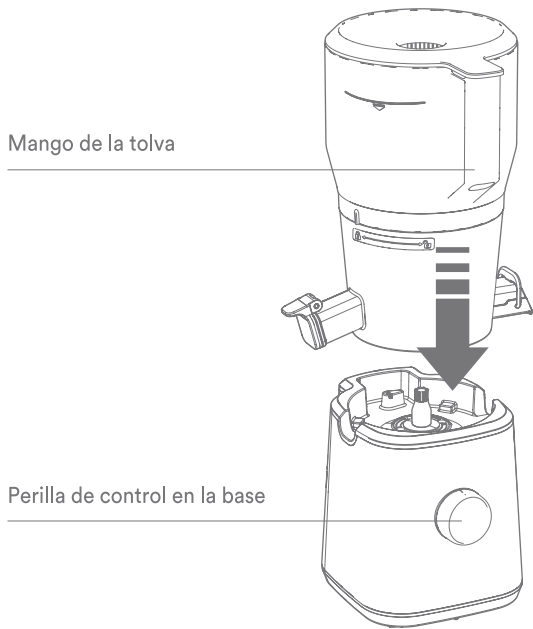
A continuación, gire la tolva a la derecha hasta que la marca de guía de la tolva quede alineada con el símbolo de candado cerrado de la cámara.

Si la tolva no gira para bloquearla correctamente, asegúrese de que los componentes internos de la cámara estén ensamblados correctamente.



ENSAMBLAJE FINAL

CÓMO MONTAR EL CONJUNTO DE LA TOLVA Y LA CÁMARA EN LA BASE



PASO 1

Alinee verticalmente el mango de la tolva con la perilla de control en la base y coloque sobre esta el conjunto de la cámara.

Parte posterior de la base

Cable de corriente

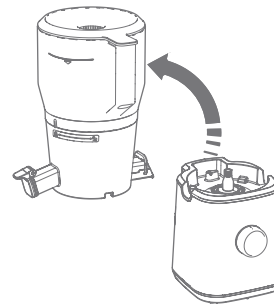


PASO 2

Primero inserte el cable de corriente en la parte posterior de la base y luego la clavija en la toma de corriente.

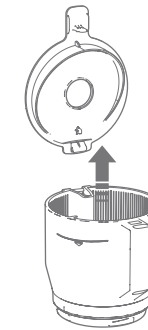
CONSEJOS

DESENSAMBLAR LA TOLVA



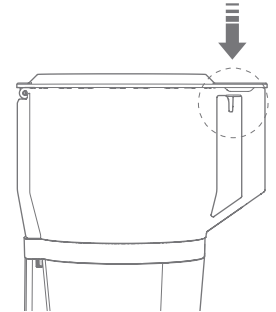
Debe levantar la cámara de la base antes de poder desmontar la tolva de la cámara.

QUITAR LA TAPA



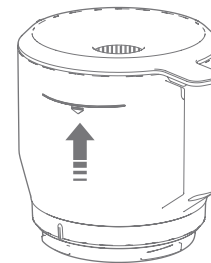
La tapa de la tolva se puede quitar para limpiarla.

DESBLOQUEAR LA TAPA



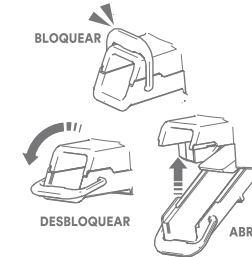
Apriete la lengüeta de liberación para desbloquear la tapa de la tolva.

LÍNEA DE LLENADO MÁX.



No añada ingredientes más allá de la línea de llenado máximo en la tolva.

BUCLE DE LA SALIDA DE PULPA



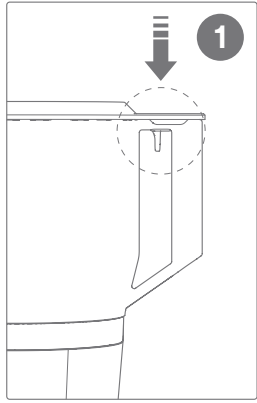
El bucle de salida de la pulpa se puede girar hacia arriba para bloquearlo o hacia abajo para desbloquearlo y poder limpiarlo.

LECHES VEGETALES

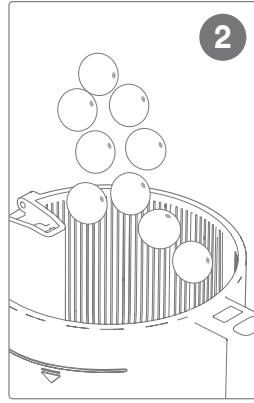


En el caso de leches vegetales como la leche de almendras, es mejor añadir ingredientes por el orificio superior en la tolva mientras el aparato está ENCENDIDO.

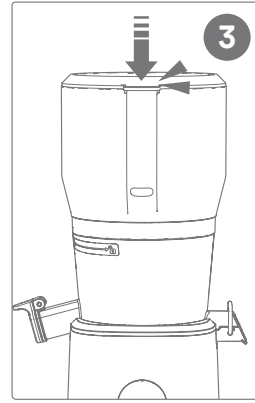
CÓMO FUNCIONA



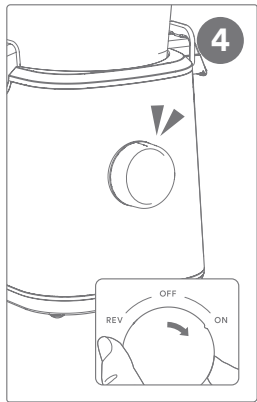
1 Apriete la lengüeta de liberación dentro del mango de la tolva y abra la tapa.



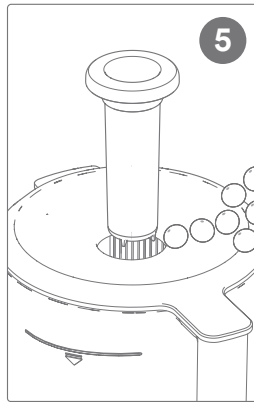
2 Inserte los ingredientes en la tolva por debajo de la línea de llenado máximo. Consulte la Guía de adición en capas en la página 41 para obtener información sobre el mejor orden en el que añadir ingredientes.



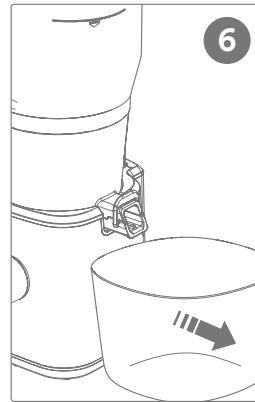
3 Cierre la tapa de la tolva hasta que oiga el clic del bloqueo de la tapa. Asegúrese de que los contenedores de jugo y pulpa estén en su lugar junto a cada salida.



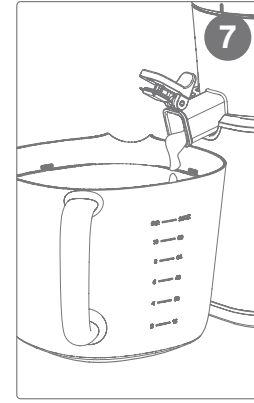
4 Gire la perilla a la posición de ENCENDIDO para arrancar la máquina. Oirá un "clic" cuando el eje de transmisión se acople con el tornillo sin fin. Es normal escuchar este sonido.



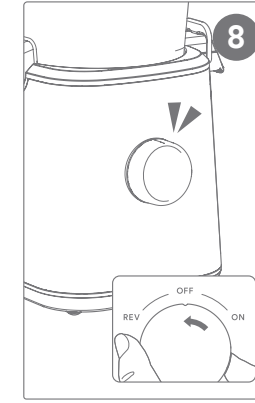
5 Para añadir más ingredientes mientras el extractor está en marcha, puede hacerlo por el orificio central en la tapa de la tolva. Utilice la herramienta para empujar para ayudar a presionar los ingredientes hacia abajo. Como medida de seguridad, la máquina no funcionará si se abre la tapa de la tolva.



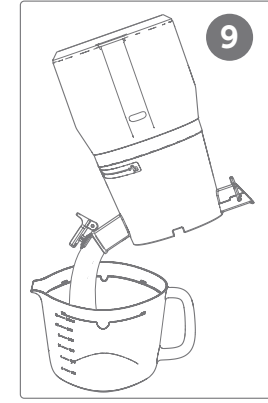
6 Vacíe el depósito de pulpa según sea necesario para evitar que se desborde. La pulpa puede seguir saliendo después de insertar el último ingrediente. Puede tomar un minuto para que el último ingrediente pase por el extractor de jugo.



7 Una vez insertado el último ingrediente, deje que el extractor de jugo siga en marcha durante un minuto para que se pueda extraer todo el jugo.



8 Una vez finalizada la extracción de jugo, gire la perilla a la posición de APAGADO. El extractor de jugo se detendrá por completo 3 segundos después de APAGARLO.



9 El jugo residual que queda en la cámara lo puede verter si levanta e inclina todo el conjunto de la cámara hacia la boquilla de salida de jugo abierta.

INGREDIENTES

Cómo preparar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

1. Si tiene alguna alergia a los alimentos, asegúrese de elegir alimentos que sean seguros para ingerir.
2. Aunque la tolva le permite cargar los ingredientes en piezas grandes, la extracción de jugo será óptima si los corta en piezas más pequeñas.
3. No sobrecargue de ingredientes la tolva por encima de la línea de llenado máximo.
4. No utilice ingredientes congelados con este producto.

MANZANA, PERA, KIWI

Las frutas como manzana, pera y kiwi pueden añadirse con las semillas y las cáscaras. Sin embargo, las semillas de la manzana tienen cierta toxicidad, así que se recomienda quitarlas.

MANGO, CEREZA, DURAZNO, CIRUELA

Las frutas como mango, cereza, durazno o ciruela tienen semillas duras o huesos. Quite todas las semillas duras y los huesos antes de preparar el jugo, ya que podrían dañar el extractor de jugo.

GRANADA, UVAS

Pele la granada y use solamente los granos. Separe cada uva del racimo.

JENGIBRE, APIO, COL RIZADA, ACELGA

Los ingredientes que sean fibrosos o filamentosos córtelos en piezas de 5 a 8 centímetros (de 2 a 3 pulgadas) o más pequeñas, se obtendrán los mejores resultados. Esto ayudará a evitar que las fibras fuertes se tuerzan alrededor de la cuchilla de procesamiento o el tornillo sin fin.

TORONJA, MELÓN, NARANJA, LIMÓN

Quite la cáscara de la sandía, el melón, la naranja, la toronja y el limón. Córtelas en trozos más pequeños para lograr una extracción de jugo óptima.

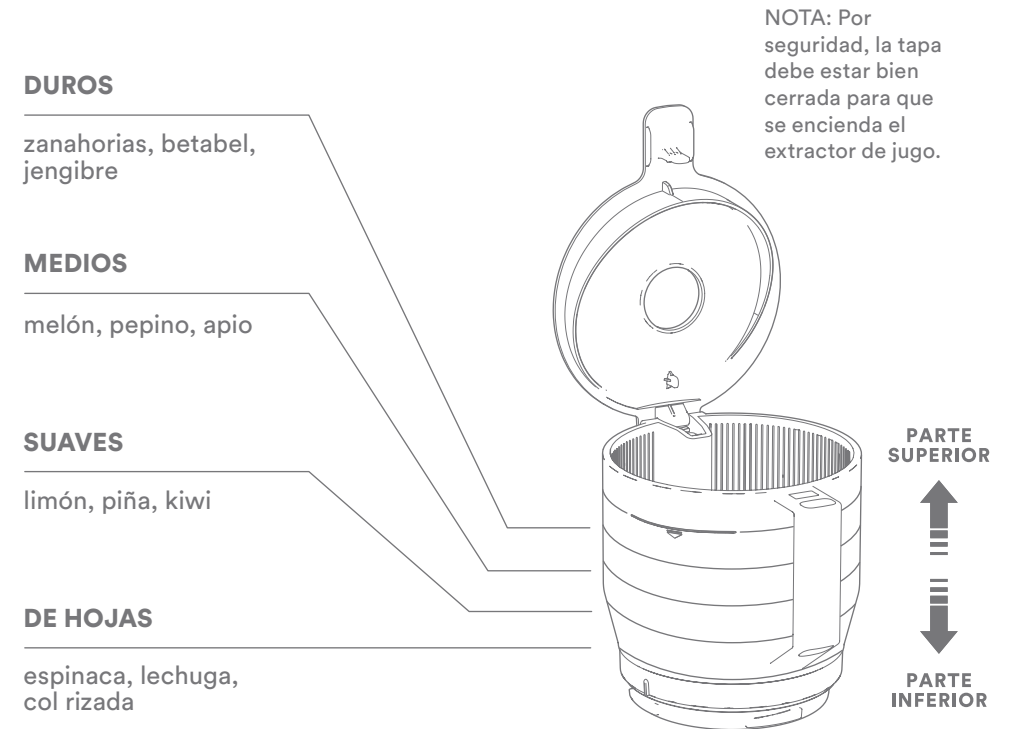
ZANAHORIAS, BETABEL, CAMOTE (BATATA)

Cuando se prepare el jugo de verduras de raíz como zanahorias, betabel o camotes, cortarlas en piezas más pequeñas, de 3 a 8 centímetros (de 1 a 3 pulgadas), brindará una extracción óptima del jugo. Las verduras de raíz pueden tener suciedad en la superficie y dañar el producto. Asegúrese de lavarlas bien si prepara el jugo con todo y cáscara.

GUÍA DE ADICIÓN EN CAPAS

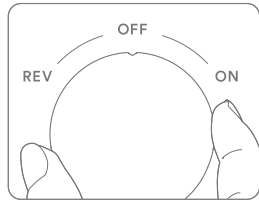
Cómo cargar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

Al añadir ingredientes más blandos y de hojas al fondo de la tolva y dejar los más duros en la parte superior, se crea una presión natural que ayuda a que las frutas y verduras se muevan hacia abajo y pasen por la cuchilla de procesamiento y el tornillo sin fin con más facilidad. En el siguiente diagrama se ilustran varios ejemplos de cómo colocar los ingredientes en capas en la tolva para brindar un rendimiento óptimo.



PERILLA DE CONTROL

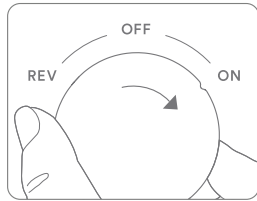
Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de **APAGADO (OFF)** antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.



POSICIÓN
APAGADO (OFF)

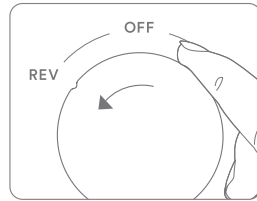
Detenga el funcionamiento del producto.

(Nota: Cuando la máquina está en marcha y luego se APAGA, tarda 3 segundos en detenerse por completo).



POSICIÓN
ENCENDIDO (ON)

Arranca el motor y hace jugo.

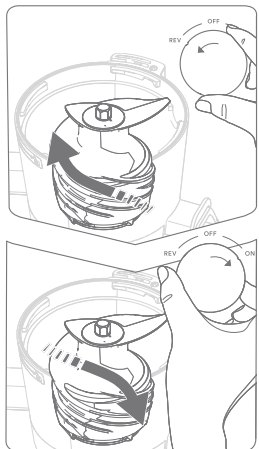


POSICIÓN
REV

Gire y mantenga la perilla en REV si el extractor de jugo se detiene debido a un atasco.

(Nota: Sostenga la perilla en REV durante 15 segundos tras terminar de preparar el jugo. Esto aliviará la presión en la cámara y será más fácil de desensamblar).

Cómo usar la perilla de control si el extractor de jugo deja de funcionar.



PASO 1

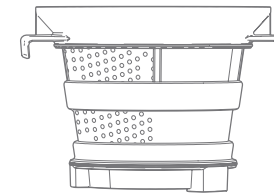
Gire la perilla de control a [REV], sosténgala durante 3 a 5 segundos y luego suéltela. Repita esto de 2 a 3 veces. [REV] gira el tornillo sin fin marcha atrás para empujar los ingredientes hacia atrás y ayudar a expulsar los que estén atorados.

PASO 2

Después de soltar la perilla desde la posición [REV] y que la máquina se detenga por completo, gire la perilla a [ENCENDIDO] para comenzar a preparar jugo de nuevo. Si el extractor de jugo no funciona después de estos pasos, desenchúfelo, desensamble y limpie las piezas antes de hacerlo funcionar de nuevo.

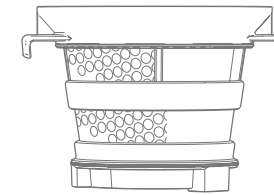
COLADORES Y ACCESORIOS

Su extractor de jugo Nama viene con dos coladores y un accesorio para sorbete.



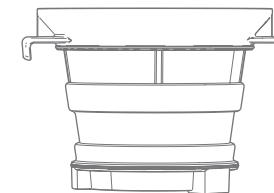
COLADOR DE JUGO

Este colador tiene agujeros pequeños y finos para minimizar la pulpa en su jugo. Es ideal también para preparar leches vegetales suaves y fluidas. (Nota: este es el colador que viene ensamblado de fábrica con su extractor de jugo)



COLADOR DE SMOOTHIE

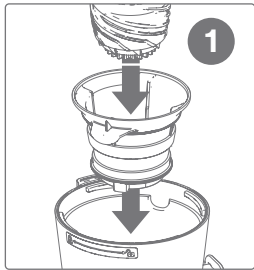
Este colador tiene orificios más grandes para hacer un jugo espeso y con mucha pulpa. Es ideal si le gusta la pulpa y la fibra. También se utiliza para hacer smoothies o sopas.



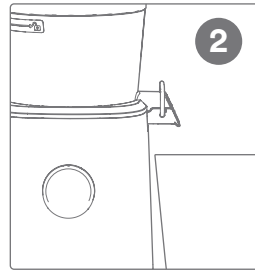
ACCESORIO PARA SORBETE

Este colador no tiene agujeros y se utiliza para preparar deliciosos sorbetes congelados.

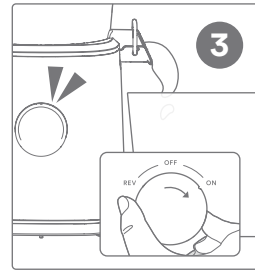
CÓMO FUNCIONA PARA HACER SORBETE



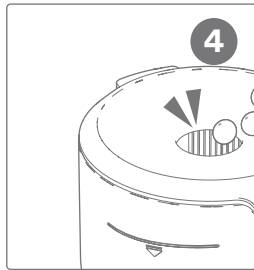
Inserte el eje en el accesorio para sorbete. Alinee las alas grande y pequeña en el accesorio para sorbete con las muescas grande y pequeña de la cámara.



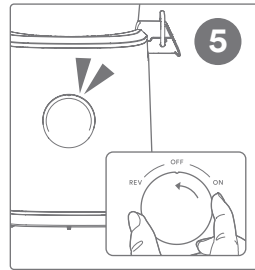
Siga ensamblando la tolva tal como lo haría para extraer jugo. Coloque el contenedor de pulpa debajo de la salida de pulpa para que reciba el sorbete.



Gire el extractor de jugo a la posición ENCENDIDO. Nota: El sorbete sale por la salida de pulpa.



Agregue fruta congelada una por una por el agujero de la tapa de la tolva. Si usa varios ingredientes, intercale el orden de carga para obtener la mejor mezcla de sorbete.



Cuando haya terminado, gire el extractor de jugo a la posición OFF (Apagado). Espere a que se detenga completamente. Retire el conjunto de la cámara, luego, desensámblelo antes de lavarlo.

CONSEJOS:

- Use fruta congelada que entre por el agujero de la tapa de la tolva.
- Espere a que la fruta congelada se descongele durante cinco minutos antes de agregarla.
- Evite usar hielo, líquido congelado y semillas duras o huesos de las frutas.
- El cepillo giratorio no es necesario para hacer sorbete.
- El sorbete puede desbordarse del contenedor, por lo que debe vigilarlo mientras sale.

INGREDIENTES DEL SORBETE

Cómo preparar los ingredientes para obtener los mejores resultados.

1. Elija frutas congeladas como fresas, arándanos azules, trozos de mango y trozos de piña que entren por el agujero de la tapa de la tolva. Como alternativa, puede congelar frutas frescas.
2. Espere a que los ingredientes congelados se descongelen durante aproximadamente cinco minutos antes de agregarlos.
3. Agregue los ingredientes uno por uno, intercalando los diferentes ingredientes para que el sorbete esté bien mezclado.
4. Al preparar sorbete con varios ingredientes, puede mezclar el sorbete con una cuchara para que se licúe mejor. Consúmalo de inmediato o congélelo, según desee.
5. Evite agregar hielo, líquidos congelados, semillas duras o huesos de frutas (cerezas, duraznos, etc.), ya que pueden dañar el accesorio para sorbetes.

Frutas recomendadas:

BAYAS CONGELADAS

El sorbete de bayas puede ser una opción de postre saludable gracias al alto contenido de antioxidantes, vitaminas y fibra que se encuentra en las bayas. Están repletas de nutrientes como el potasio, la vitamina C, la fibra, los antioxidantes y los flavonoides.

CEREZAS CONGELADAS

Las cerezas son una adición dulce y nutritiva a cualquier dieta. Son una fuente excelente de fibra, vitamina C y potasio, que minimizan el riesgo de inflamación y enfermedades crónicas. Algunas variedades, como las cerezas ácidas, incluso pueden mejorar la calidad del sueño.

MANGO CONGELADO

El sorbete de mango es una alternativa nutritiva al helado tradicional. Los mangos tienen un alto contenido de vitamina C, potasio y fibra, que minimizan el daño de los radicales libres, regulan la presión arterial y ayudan a la digestión.

PIÑA CONGELADA

El sorbete de piña está repleto de vitamina C, manganeso, potasio y bromelina, una enzima que ayuda a la digestión. En algunos estudios, se sugiere que la combinación de antioxidantes que combaten las enfermedades y la bromelina puede tener propiedades antiinflamatorias y anticancerígenas.

DURAZNOS CONGELADOS

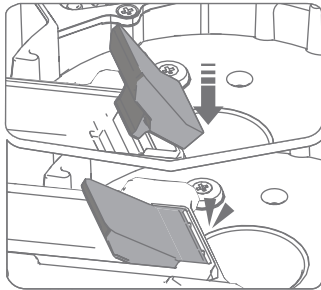
El sorbete de durazno casero es bajo en calorías y una excelente fuente de vitaminas A y C, potasio, antioxidantes, fibra y pequeñas cantidades de calcio y hierro. Los duraznos pueden mejorar la digestión, promover la inmunidad y mejorar la salud de la piel.

PLÁTANO CONGELADO

El sorbete de plátano es un premio saludable y una buena fuente de potasio, vitamina C y fibra. Estos nutrientes ayudan a la digestión, la presión arterial y la inmunidad. Además, tiene un dulzor natural y es una excelente forma de satisfacer sus ganas de comer algo dulce.

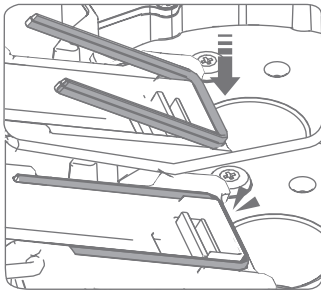
PIEZAS DE SILICONA

Las piezas de silicona se pueden desensamblar para una limpieza profunda. No es necesario quitarlos cada vez que utilice el extractor de jugo.



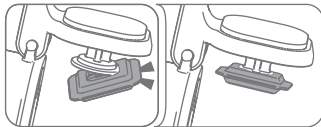
JUNTA DE LA SALIDA DE PULPA

Situada dentro de la salida de la pulpa, esta junta ayuda a separar la pulpa del jugo. Para quitarla, sostenga la pieza de silicona y jale hacia arriba o hacia afuera de la salida. Para instalarla, haga coincidir las esquinas con el perfil de la salida de la pulpa y presione firmemente hacia abajo para colocarla en su lugar.



EMPAQUE DE LA SALIDA DE PULPA

Situado dentro de la salida de la pulpa, este empaque ayuda a sellar la salida de pulpa. Para quitarlo, sostenga la pieza de silicona y jale hacia arriba o hacia afuera de la salida. Para instalarlo, sostenga derecha la pieza de silicona, colóquela en la ranura y presione firmemente en su lugar.

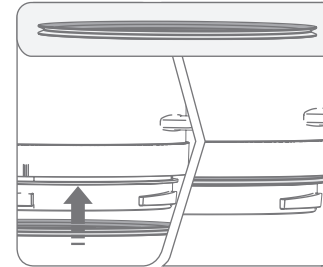


TOPE DE LA TAPA DEL JUGO

Ubicado dentro de la salida del jugo, este se utiliza para detener o controlar el flujo de jugo.

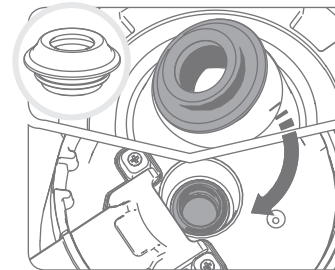
Para quitarlo, jale el tope de silicona empezando por una esquina.

Para instalarlo, inserte un borde de la tapa del jugo de plástico en el tope de silicona y presione alrededor del perímetro.



JUNTA DE LA TOLVA

Ubicada en la parte inferior de la tolva, esta junta ayuda a sellar la tolva hacia la cámara. Para quitarla, sostenga el anillo de silicona y jale hacia abajo. Para instalarla, jale el anillo de silicona hacia arriba para que encaje en su ranura. Es posible que tenga que estirar el anillo mientras lo acomoda alrededor del círculo.

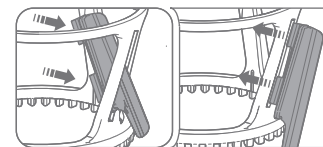


JUNTA DE LA CÁMARA

Situada en el centro de la cámara, esta junta sella la cámara alrededor del eje de transmisión.

Para quitarla, sostenga el anillo de silicona y jale hacia arriba desde un lado.

Para instalarla, presione primero un lado del anillo en la ranura y acomódelo alrededor del círculo. Asegúrese de comprobar que el anillo tiene una forma circular lisa, que no se pliega ni se amontona.



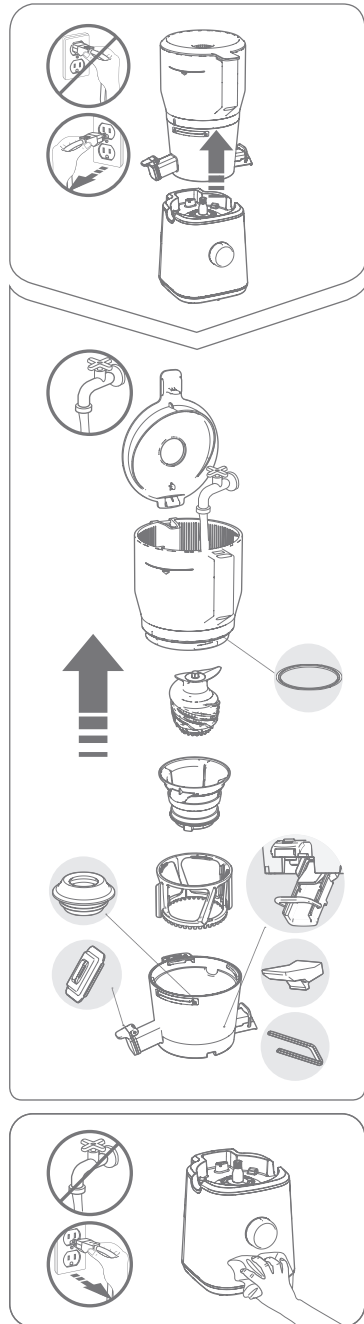
HOJAS DEL CEPILLO GIRATORIO

Ubicadas en el cepillo giratorio, estas hojas limpian el exterior del colador y el interior de la cámara al mismo tiempo.

Para extraerlas, sostenga el interior de la hoja y jale hacia adentro, en dirección al centro del anillo.

Para instalarlas, deslice las hojas por la ranura desde adentro hacia afuera. Después, jale la hoja hacia adentro hasta que encaje en su lugar.

CÓMO DESENSAMBLAR Y LIMPIAR



* Una vez que el producto deje de funcionar por completo, desenchufe el cable de corriente con las manos secas. El motor sigue desacelerando lentamente después de apagar el aparato, así que espere unos 3 segundos antes de separar la cámara.

01. SEPARE EL CONJUNTO DE LA CÁMARA DE LA BASE. PARA ABRIR Y EXTRAER LAS PIEZAS EN ORDEN, GIRE LA TOLVA HACIA LA IZQUIERDA PARA QUE LA MARCA DE GUÍA QUEDE ALINEADA CON EL SÍMBOLO DE CANDADO ABIERTO DE LA CÁMARA.
02. LAVE LAS PIEZAS CON AGUA CORRIENTE Y UN CEPILLO DE LIMPIEZA.
03. LAVE LA CÁMARA CON LA TAPA DE LA SALIDA DE LA PULPA Y LA TAPA DEL JUGO BIEN ABIERTAS.
04. LIMPIE LA BASE CON UNA TOALLA SECA O UN PAÑO SUAVE.
05. EN EL CASO DE LAS JUNTAS DE SILICONA, PUEDE DESMONTARLAS Y LAVARLAS PARA UNA LIMPIEZA A FONDO.
06. PUEDE ESTERILIZAR Y LIMPIAR EL PRODUCTO REMOJANDO LAS PIEZAS EN UNA DILUCIÓN DE AGUA TIBIA CON APROXIMADAMENTE 100 G (3,5 OZ) DE BICARBONATO DE SODIO O 100 G (3,5 OZ) DE ÁCIDO CÍTRICO DURANTE UNOS 30 MINUTOS O DURANTE LA NOCHE MÁS DE 12 HORAS PARA UNA LIMPIEZA MÁS PROFUNDA. TAMBIÉN PUEDE INTENTAR USAR UNA SOLUCIÓN DE 50 % DE VINAGRE Y 50 % DE AGUA TIBIA CON BICARBONATO DE SODIO O ÁCIDO CÍTRICO.

* Asegúrese de limpiar el aparato y dejarlo secar al aire completamente después de usarlo, y de guardarlo en un lugar limpio. Si no limpia el producto inmediatamente después de usarlo, sus componentes de acero inoxidable y otras piezas pueden corroerse o decolorarse debido a la sal y la pulpa de los ingredientes. Además, los contaminantes pueden secarse y atorarse dentro del producto, lo que dificulta el desensamblaje o la limpieza o afecta negativamente al rendimiento del producto. Para un almacenamiento prolongado, limpie el aparato con el cepillo de limpieza con antelación. No limpie el producto con agua hirviendo ni lo someta a altas temperaturas. No utilice herramientas de limpieza abrasivas como un limpiador de fregadero de cocina o una esponja de acero inoxidable. No utilice lavavajillas ni secadora de platos para el producto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. Visítenos en namawell.com/contact en caso de tener preguntas o problemas durante el uso de este producto.

01. **CUANDO ENCIENDA EL PRODUCTO PARA EMPEZAR A PREPARAR JUGO, ES POSIBLE QUE OIGA UN "CLIC".**
 - El eje de transmisión del motor está accionado por resorte y el sonido de "clic" que se oye es cuando el eje de transmisión se conecta correctamente al tornillo sin fin. No es una señal de avería.
02. **EL PRODUCTO NO FUNCIONARÁ SOLO CON LA BASE.**
 - Asegúrese de que el conjunto de la cámara esté ensamblado y colocado correctamente en la base. Asegúrese de que el producto esté desenchufado antes de ensamblarlo o desensamblarlo.
03. **EL PRODUCTO NO SE ENCIENDE O NO FUNCIONA CUANDO LA PERILLA DE CONTROL ESTÁ EN LA POSICIÓN DE ENCENDIDO.**
 - Compruebe si el cable de alimentación está conectado correctamente a la base y a la toma de corriente. Si el cable de corriente está conectado correctamente, intente enchufarlo en una toma de corriente diferente.
 - La base del motor puede dejar de funcionar si el motor se calienta demasiado después de un uso prolongado de 30 minutos o más. El funcionamiento normal se reanuda una vez que la base del motor se enfría.
 - Compruebe si la tolva está conectada correctamente a la cámara. Si la tolva no está conectada correctamente a la cámara, el producto no funcionará correctamente. Asegúrese de que el producto esté ensamblado correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje de las páginas 34 a 37 de este manual de usuario.
 - Asegúrese de que el conjunto de la cámara esté colocado correctamente en la base y que la tapa de la tolva esté bien puesta y completamente cerrada. El producto tiene sensores de seguridad para evitar que la unidad se encienda si no está ensamblada correctamente o si la tapa de la tolva está abierta.
04. **EL PRODUCTO DEJA DE FUNCIONAR DE REPENTE.**
 - Verifique si la tapa de la tolva se ha abierto durante el funcionamiento, ya que los sensores de seguridad detendrán el aparato si se abre la tapa de la tolva.
 - Compruebe si la tolva está sobrecargada por encima de la línea de llenado máximo o si algunos de los ingredientes son demasiado grandes o están atorados entre sí, con lo cual impidan que gire la cuchilla de procesamiento o el tornillo sin fin. A veces, la cuchilla de procesamiento puede atascarse con ingredientes duros como zanahorias, betabel o nueces. Active la función de marcha atrás girando la perilla de control hasta REV durante al menos 5 segundos y luego de regreso a ENCENDIDO. Es posible que tenga que activar la función de 3 a 4 veces para eliminar el atasco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)

05. HAY GRIETAS EN EL TORNILLO SIN FIN Y MARCAS DE RASGUÑOS EN SU PARTE SUPERIOR.

- Además de las marcas de moldeado recto en la parte superior y los costados del tornillo sin fin, hay marcas curvas que se crearon mientras se moldeaba la pieza. Estas marcas son normales y no afectan al uso del tornillo sin fin.

06. SI EL JUGO SE SALE POR LA SALIDA DEL JUGO INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE INSERTAR LOS INGREDIENTES.

- A veces puede salir un poco de jugo de la salida de la pulpa, según el ingrediente que se esté utilizando. Esto puede ser el resultado de las características del ingrediente y no un defecto del producto. La fuga debería detenerse una vez que el producto empiece a funcionar. Si la fuga persiste, visítenos para obtener soporte en namawell.com/contact.
- Si las juntas no están instaladas correctamente puede salir jugo por la salida de pulpa; consulte la página 44 de este manual de usuario para obtener información sobre el ensamblaje correcto.

07. SI EL JUGO FLUYE DE VUELTA A LA TOLVA.

- El jugo y los ingredientes pueden fluir de vuelta a la tolva si la tapa del jugo está cerrada durante el funcionamiento. Asegúrese de abrir la tapa del jugo cuando la cámara se esté llenando hasta cerca de medio litro (16 onzas) durante el funcionamiento. Si el flujo se obstruye, incluso después de abrir la tapa del jugo, abra la tapa de la tolva y vacíe el interior de la tolva. Si el flujo sigue obstruido, detenga la unidad, desensamble y limpie todo el conjunto de la cámara y reanude la preparación de jugo.

08. SI EL JUGO SE SALE POR ENTRE LA TOLVA Y LA CÁMARA O POR ENTRE LA CÁMARA Y LA BASE.

- Comprueba que todas las juntas de silicona se han instalado correctamente. Si falta o está pellizcada alguna de las juntas, el juego puede gotear.

09. SI NO PUEDO ABRIR LA TOLVA.

- Intente activar la función de marcha de la máquina. Deje que las piezas giratorias se detengan por completo y gire y mantenga la perilla de control en la posición REV durante 10 segundos. Intente este proceso 2 o 3 veces y la tolva debe abrirse suavemente.
- Si insertó accidentalmente un objeto extraño o sólido, como utensilios o semillas duras como las de caqui, e intenta hacer funcionar el producto en marcha atrás, puede causar lesiones o daños adicionales en el producto. Visítenos para obtener soporte en namawell.com/contact.

10. SI LA CÁMARA VIBRA DURANTE LA PREPARACIÓN DEL JUGO.

- El producto puede oscilar ligeramente debido a las vibraciones producidas por la base del motor. Puede vibrar en función de la dureza o la resistencia del ingrediente. Esto no es una avería sino una señal normal, ya que está causada por el proceso de extracción del tornillo sin fin. Puede parecer que el producto vibra más al extraer el jugo de ingredientes sólidos como zanahorias, papas, rábanos o betabel, que al hacerlo con ingredientes blandos como naranjas, limones o kiwis.

11. SI SE ESCUCHA UN RUIDO INUSUAL AL PREPARAR EL JUGO.

- El ruido o sonido pueden producirse de forma natural al extraer jugo de ciertos ingredientes, como manzanas, zanahorias, apio o betabel.

GARANTÍA

01 Especificaciones del producto

Producto	Extractor de jugo por presión en frío (Cold Press)	Longitud del cable de corriente	1,4 m (55,1 in)
Modelo	J2 XL	Motor	Inducción monofásica
Número de modelo	SJ200X	Fusible	250 V 8 A
Voltaje nominal	120 V	Peso (incluido el conjunto de la cámara)	5,84 kg (12,9 lb)
Frecuencia nominal	60 Hz	Dimensiones	Ancho 249 mm (9,8 in)/ Largo 248 mm (9,7 in)/ Alto 452 mm (17,8 in)
Consumo de potencia nominal	200 W	Tiempo de uso estándar	30 minutos o menos
RPM	50 rpm		

02 Tarjeta de garantía

Número de pedido	Nombre del cliente
Número de serie	Correo electrónico
Modelo	Fecha de compra

Registro: Su producto Nama se registra automáticamente para su garantía a partir de la fecha de compra, por lo que no necesita realizar este paso adicional. Si necesita ayuda con su producto Nama, póngase en contacto con nuestro equipo de soporte en namawell.com/contact. Asegúrese de conservar el número de pedido original y la dirección de correo electrónico utilizada para la compra.

Esto certifica que el extractor de jugo por presión en frío (Cold Press) de Nama, modelo número SJ200X, está cubierto por la garantía de Nama de estar libre de defectos en materiales y mano de obra.

Nama proporciona una garantía durante quince (15) años para todas las piezas a partir de la fecha de compra del comprador original. La cobertura solo es válida con el comprobante de compra de nuestro sitio web o de un distribuidor autorizado de Nama.

Esta garantía no se aplica a daños causados por accidentes, uso indebido, abuso, uso comercial, alteración, no haber seguido las instrucciones de operación, o daños causados por usar piezas o dar servicio no autorizados por Nama. Si el producto se dañó durante el envío, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Nama con su número de pedido y las imágenes del daño. Nama renuncia a todas las responsabilidades por daños parciales resultantes de pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato.

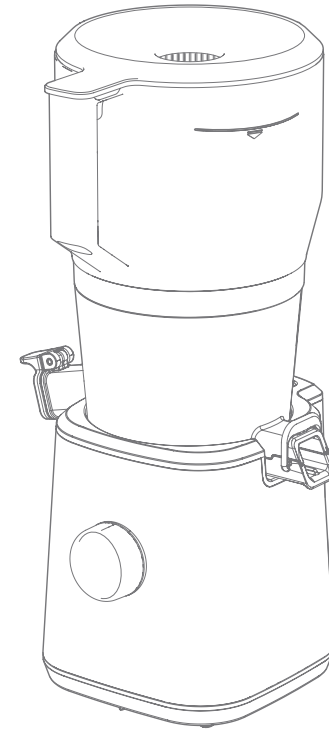
Para obtener más información sobre la garantía de su producto Nama, consulte nuestra política de garantía en nuestro sitio web en <https://namawell.com/pages/nama-j2-cold-press-juicer>.

Para consultas de servicio al cliente y soporte de productos, visítenos en namawell.com/contact o (833) 253-6262.

03 Período de garantía

Producto	Fabricante	nama
Período de garantía	Servicio al cliente de Nama	
15 años	namawell.com/contact support@namawell.com Llamada sin costo: 833-253-NAMA (6262)	

NOTAS



nama[®]
Français

Bienvenue

Merci d'avoir acheté votre nouvel extracteur de jus à froid Nama. Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre communauté Nama®. L'un de nos objectifs consiste à vous permettre de faire des choix sains, au goût agréable et amusants à faire. Notre marque se fonde sur l'idée que nos rituels de bien-être aident les personnes dans leur cheminement quotidien vers l'amélioration.

Nous souhaitons que vous maximisiez les avantages de votre nouvel extracteur de jus à froid Nama et que vous puissiez l'utiliser en toute confiance. Veuillez donc lire attentivement ce guide avant d'utiliser l'appareil.

Notre mission est de vous apporter, à vous et à l'ensemble de notre communauté, des outils qui vous donnent l'assurance de pouvoir développer votre propre cheminement quotidien vers le bien-être en vue de devenir meilleur. Nous nous efforçons d'améliorer continuellement nos produits, nos services et notre contenu. C'est pourquoi nous vous invitons à nous faire part de vos commentaires pour nous aider à nous améliorer.

À la santé et au bon jus!

Vos amis de chez Nama

SUIVEZ-NOUS EN LIGNE SUR WWW.NAMAWELL.COM

TABLE DES MATIÈRES

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.....	58
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	59
PIÈCES ET ACCESSOIRES.....	62
ASSEMBLAGE DE LA CHAMBRE.....	64
ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE.....	65
ASSEMBLAGE FINAL.....	66
CONSEILS.....	67
UTILISATION.....	68
INGRÉDIENTS.....	70
CONSEILS DE CHARGEMENT DES ALIMENTS.....	71
BOUTON DE COMMANDE.....	72
FILTRES ET ACCESSOIRES.....	73
MODE D'UTILISATION POUR LES SORBETS.....	74
INGRÉDIENTS POUR SORBETS.....	75
PIÈCES EN SILICONE.....	76
DÉMONTAGE / NETTOYAGE.....	78
DÉPANNAGE.....	79
GARANTIE.....	81

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

TOUJOURS SUIVRE LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, NOTAMMENT CELLES CI-DESSOUS :

1. TOUJOURS SUIVRE LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.
2. NE PAS IMMERGER LE BÂTI PRINCIPAL (MOTEUR) DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.
3. CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF SOUS ÉTROITE SURVEILLANCE ET APRÈS AVOIR REÇU LES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST REQUISE LORSQUE TOUT APPAREIL EST UTILISÉ PAR OU À PROXIMITÉ D'ENFANTS. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SUPERVISÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
4. ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET DÉBRANCHEZ-LE DE LA PRISE DE COURANT LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ, AVANT D'ASSEMBLER OU DE DÉMONTER DES PIÈCES ET AVANT DE LE NETTOYER. POUR LE DÉBRANCHER, SAISISSEZ LA FICHE ET RETIREZ-LA. NE TIREZ JAMAIS SUR LE CORDON.
5. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT. NE PAS TENTER D'INTERFÉRER AVEC LES MÉCANISMES DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ.
6. NE PAS UTILISER D'APPAREIL AYANT UNE FICHE OU UN CORDON ENDOMMAGÉ, NI APRÈS UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT, UNE CHUTE OU TOUT AUTRE ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL. RENVOYER L'APPAREIL AU CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ LE PLUS PROCHE POUR TOUTE VÉRIFICATION, RÉPARATION OU RÉGLAGE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE.
7. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS OU VENDUS PAR LE FABRICANT PEUT CAUSER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE ET DES BLESSURES.
8. NE PAS LAISSER LE CORDON PENDRE SUR LE BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR.
9. TOUJOURS S'ASSURER QUE LA TRÉMIE EST INSTALLÉE DE FAÇON SÉCURITAIRE AVANT LA MISE EN MARCHÉ DU MOTEUR. NE PAS DESSERRER LA TRÉMIE LORSQUE L'EXTRACTEUR DE JUS EST EN MARCHÉ.
10. S'ASSURER DE METTRE L'INTERRUPTEUR À LA POSITION D'ARRÊT (OFF) APRÈS CHAQUE UTILISATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS. S'ASSURER QUE LE MOTEUR EST COMPLÈTEMENT ARRÊTÉ AVANT LE DÉMONTAGE.
11. NE PAS METTRE LES DOIGTS OU D'AUTRES OBJETS DANS L'EXTRACTEUR DE JUS LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. SI DE LA NOURRITURE SE COINCE DANS L'OUVERTURE, UTILISER UN POUSSOIR À NOURRITURE OU UN AUTRE MORCEAU DE FRUITS OU DE LÉGUMES POUR LA POUSSER. SI CETTE MÉTHODE N'EST PAS POSSIBLE, ÉTEINDRE LE MOTEUR ET DÉMONTER L'EXTRACTEUR DE JUS POUR RETIRER LA NOURRITURE COINCÉE.
12. NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR.
13. NE PAS PLACER SUR OU À PROXIMITÉ D'UN BRÛLEUR À GAZ OU ÉLECTRIQUE CHAUD OU DANS UN FOUR CHAUD.
14. NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR D'AUTRES UTILISATIONS QUE CELLES PRÉVUES.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT)

Lisez ce guide avant de faire fonctionner l'appareil.

1. Lire les *consignes de sécurité* (p. 55-57) et utiliser l'appareil correctement conformément à ce guide d'utilisation.
2. Après avoir lu le guide, le conserver dans un endroit facilement accessible pour référence future.
3. Ne pas utiliser dans un pays où l'alimentation et la tension sont différentes.
4. Toute amélioration apportée à la qualité est sujette à changement sans préavis.

Précautions pour une utilisation en toute sécurité



1. Lire les *Consignes de sécurité*.
2. Suivre les *Consignes de sécurité*.
3. Les consignes de sécurité sont classées comme suit :

AVERTISSEMENT : TOUTE INFRACTION AUX EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

- NE PAS BRANCHER NI DÉBRANCHER L'APPAREIL AVEC LES MAINS MOUILLÉES.
- UTILISER LA TENSION ADÉQUATE UNIQUEMENT TEL QUE STIPULÉ SUR LA CARTE DE GARANTIE ET LES SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT. LE NON-RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT ENTRAÎNER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN INCENDIE OU UNE BAISSÉ DE PERFORMANCE DE L'APPAREIL. Le branchement à une tension différente peut réduire la durée de vie du moteur ou provoquer un dysfonctionnement.
- BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION CORRECTEMENT ET LE POUSSER FERMEMENT DANS UNE PRISE MURALE.
- POUR ÉVITER TOUT DANGER, TOUT CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU UNE PERSONNE QUALIFIÉE. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cela peut provoquer un choc électrique et un incendie.
- NE JAMAIS DÉMONTER LES PIÈCES DE LA CHAMBRE OU INTRODUIRE UN OBJET DANS LA SORTIE DE JUS OU DE PULPE LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.
- NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL LORSQUE LE CORDON D'ALIMENTATION OU

UN FIL EST CASSÉ OU ENDOMMAGÉ, OU QUE LA PARTIE ENFICHABLE DEVIENT LÂCHE. POUR ÉVITER TOUT DANGER, TOUT CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU UNE PERSONNE QUALIFIÉE.

- NE PAS MOUILLER LA BASE MOTEUR NI L'ÉCLABOUSSER D'EAU. Assurez-vous qu'aucun liquide ou autres substances ne pénètrent dans le bouton de commande de l'appareil.
- NE PAS ACTIONNER LE BOUTON DE COMMANDE AVEC LES MAINS MOUILLÉES.
- PAR MESURE DE SÉCURITÉ, METTRE L'APPAREIL À LA TERRE. (VEILLER À UTILISER UNE PRISE DE TERRE.) NE PAS METTRE À LA TERRE PAR DES CANALISATIONS DE GAZ, DES CONDUITES D'EAU EN PLASTIQUE, DES CÂBLES TÉLÉPHONIQUES, ETC. Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie, un mauvais fonctionnement de l'appareil ou une explosion.
- NE JAMAIS DÉMONTER LA CHAMBRE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, NI INTRODUIRE LES DOIGTS OU DES OBJETS, TELS QU'UNE FOURCHETTE OU UNE CUILLÈRE, DANS LA GOULOTTE DE LA TRÉMIE OU LA SORTIE DE JUS.
- LES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES PEUVENT UTILISER DES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)

APPAREILS MÉNAGERS SI ELLES ONT BÉNÉFICIÉ D'UNE SURVEILLANCE OU DE CONSIGNES SUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET SI ELLES COMPRENENT LES RISQUES QUI Y SONT LIÉS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS EFFECTUER LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL. CET APPAREIL NE DOIT, EN AUCUN CAS, ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS SANS SUPERVISION DIRECTE.

- NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI VOUS PORTEZ DES ÉLÉMENTS QUI ONT UNE FORCE MAGNÉTIQUE (PAR EXEMPLE, BRACELETS MAGNÉTIQUES, ETC.). La proximité à des objets ayant une force magnétique peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

MISE EN GARDE : TOUTE INFRACTION AUX EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES À L'APPAREIL.

- NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'EXTRACTEUR DE JUS SI LA CHAMBRE N'EST PAS ASSEMBLÉE CORRECTEMENT.
- EN CAS DE FUITE DE GAZ, NE PAS BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION À LA PRISE DE COURANT. OUVRIR IMMÉDIATEMENT LA FENÊTRE POUR AÉRER LA PIÈCE.
- NE JAMAIS INSÉRER D'USTENSILES, TELS QUE FOURCHETTES OU CUILLÈRES, DANS LES SORTIES DE JUS/PULPE.
- SI LA TARIÈRE ARRÊTE DE TOURNER PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL DE L'APPAREIL, TOURNER LE BOUTON DE COMMANDE SUR « REV » (INVERSER) ET ATTENDRE 3 À 5 SECONDES AVANT D'ACTIVER LA ROTATION INVERSE. APRÈS L'ARRÊT COMPLET DE LA ROTATION INVERSE, TOURNER LE BOUTON DE COMMANDE SUR « MARCHÉ ». Si la tarière continue de s'arrêter de fonctionner, cela peut signifier que des pièces sont endommagées et que les performances sont réduites en raison de la surchauffe du moteur. Dans ce cas, ne plus utiliser l'appareil et envoyer un courriel à support@namawell.com.
- PENDANT L'UTILISATION, NE PAS TENTER DE DÉPLACER LA BASE, DE DÉMONTER LA CHAMBRE OU SES PIÈCES, NI DE LES VERROUILLER. Cela pourrait causer des blessures et une défaillance. Avant toute intervention,

éteindre l'appareil d'abord et débrancher le cordon d'alimentation.

- VÉRIFIER QU'AUCUNE SUBSTANCE AUTRE QUE DES ALIMENTS N'ENTRE DANS LA TRÉMIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
- PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.
- IL EST RECOMMANDÉ DE NE PAS UTILISER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES. Cela pourrait provoquer une défaillance du moteur due à une surchauffe. En cas de surchauffe et d'arrêt du moteur, éteindre l'appareil et laisser le moteur refroidir pendant environ 5 minutes avant de le rallumer.
- ÉVITER TOUT CHOC VIOLENT SUR L'APPAREIL ET ÉVITER DE LE FAIRE TOMBER.
- SI L'APPAREIL PRÉSENTE UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE, UNE SURCHAUFFE OU DE LA FUMÉE, ARRÊTER IMMÉDIATEMENT DE L'UTILISER ET COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE. Lors de la première utilisation d'un appareil ménager neuf, ce dernier dégage une odeur qui disparaît naturellement avec le temps.
- TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS UTILISATION. TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT S'IL EST SANS SUPERVISION ET AVANT MONTAGE, DÉMONTAGE OU NETTOYAGE. LORS DU DÉBRANCHEMENT, S'ASSURER DE BIEN TENIR LE CORDON D'ALIMENTATION PAR SA TÊTE.
- NE PAS LAVER L'APPAREIL À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES TELLES QUE 80 °C (176 °F) OU PLUS. NE PAS PLACER L'APPAREIL DANS UN LAVE-VAISSELLE, UNE SÈCHEUSE, UN FOUR À MICRO-ONDES, ETC.
- L'APPAREIL PÈSE ENVIRON 5,5 kg (12,1 lb). BIEN TENIR L'APPAREIL PAR LES DEUX MAINS POUR LE DÉPLACER. S'il est tenu par la chambre ou le côté de la base, l'appareil risque de tomber et de provoquer des blessures ou un dysfonctionnement.
- NE PAS UTILISER D'APPAREILS MÉNAGERS À DES FINS COMMERCIALES. Extraire une grande quantité d'ingrédients peut endommager les pièces.
- NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FILTRE, OU TOUTE AUTRE PIÈCE, EST ENDOMMAGÉ OU PRÉSENTE DES FISSURES.
- À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

Mises en garde pour l'utilisation



- LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS AVANT DE LES INTRODUIRE DANS L'APPAREIL.
- Des ingrédients mal préparés peuvent gêner le processus d'extraction et/ou endommager l'appareil.
- INGRÉDIENTS NÉCESSITANT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE
- Si seuls des aliments mous sont utilisés, comme des oranges, des mangues, des bananes ou des fraises, du jus ou des ingrédients peuvent s'accumuler à l'intérieur de la chambre et de la trémie et ne pas être extraits correctement. Nous recommandons de recouvrir les ingrédients mous d'un ingrédient plus dur, tel qu'une carotte, une betterave ou du céleri.
- Pour faire du lait de noisettes, nous recommandons de tremper les noisettes dans l'eau pendant au moins 4 heures afin de les ramollir avant l'extraction.
- INGRÉDIENTS NE POUVANT ÊTRE PASSÉS DANS L'EXTRACTEUR DE JUS
- Ne pas utiliser de graines de sésame, de grains de café, de graines dures ou de noyaux de fruit.
- Ne pas utiliser d'ingrédients dont, par nature, le jus ne peut être extrait, comme la citronnelle ou la canne à sucre, au risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés ni de glaçons.
- NOUS RECOMMANDONS DE CONSOMMER LE JUS IMMÉDIATEMENT APRÈS SON EXTRACTION POUR BÉNÉFICIER DE TOUTES SES QUALITÉS NUTRITIVES, OU DANS LES 3 JOURS S'IL EST RÉFRIGÉRÉ DANS UN RÉCIPENT HERMÉTIQUE.
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR MOUDRE DES GRAINES OU DES GRAINS DE CAFÉ (LE NON-RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT ENTRAÎNER UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL OU L'ENDOMMAGER.)
- Ne pas presser à nouveau la pulpe expulsée par l'appareil après l'extraction.
- Ne pas mettre l'appareil en pause avant d'introduire les ingrédients.
- NE PAS SURCHARGER LA TRÉMIE AU-DELÀ DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM.
- Nous recommandons de ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 30 minutes en continu. Cela pourrait provoquer une défaillance due à une surchauffe.
- Ne jamais introduire de couverts, tels qu'un couteau ou une cuillère, dans la sortie de pulpe pendant que l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'extracteur de jus et provoquer des blessures.
- Utiliser uniquement le poussoir fourni avec l'appareil pour pousser les ingrédients dans la trémie. Tout autre ustensile pourrait coller à la lame et provoquer des blessures et une défaillance de l'appareil.
- NE PAS ACTIONNER LE BOUTON DE COMMANDE AVEC LES MAINS MOUILLÉES. CELA POURRAIT PROVOQUER UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN COURT-CIRCUIT OU UN INCENDIE.
- NE PAS OUBLIER D'OUVRIR LE BOUCHON DU JUS LORSQUE LA CHAMBRE DEVIENT PLEINE PENDANT L'EXTRACTION ET DE VIDER RÉGULIÈREMENT LE RÉCIPENT À PULPE SI VOUS TRAITÉZ DE GRANDES QUANTITÉS DE JUS.
- Le jus ou la pulpe peuvent déborder du récipient. Si le bouchon est fermé, le jus peut s'écouler vers la trémie plutôt que vers la sortie et provoquer des fuites.
- Si l'appareil n'est pas immédiatement lavé après utilisation, la pulpe peut coller à l'appareil et compliquer le démontage et le lavage ou provoquer une baisse de performance.
- L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE NE PEUT PAS ÊTRE ASSEMBLÉ OU DÉMONTÉ S'IL EST FIXÉ À LA BASE.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

PIÈCE DE LA TRÉMIE

Couvercle de la trémie



Trémie



PIÈCES DE LA CHAMBRE

Tarière



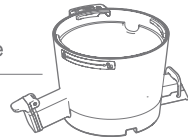
Filtre



Brosse rotative



Chambre

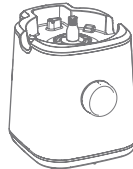


PIÈCES DE LA BASE

Cordon d'alimentation



Base



ACCESSOIRES

Grattoir



Couvercle



Passoire



Récipient à pulpe



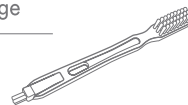
Récipient à jus



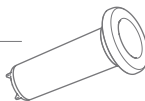
Accessoire à sorbet



Brosse de nettoyage

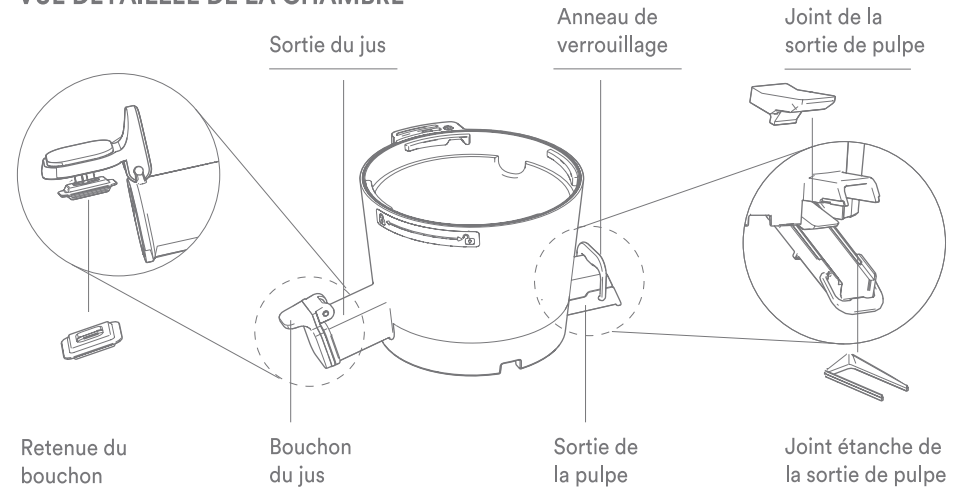


Poussoir



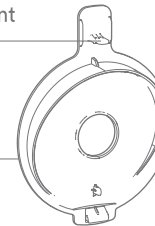
VUE DÉTAILLÉE

VUE DÉTAILLÉE DE LA CHAMBRE

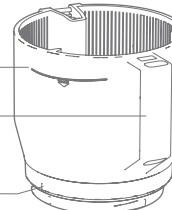


VUE DÉTAILLÉE DE LA TRÉMIE

Languette de dégagement



Couvercle de la trémie



Ligne de remplissage maximum

Poignée de la trémie

Repère de serrage sur la trémie

Lame

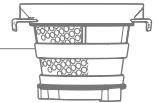


VUE DÉTAILLÉE DU FILTRE

Filtre à jus



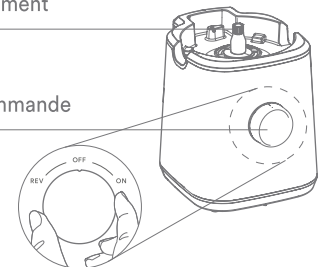
Filtre grossier



VUE DÉTAILLÉE DE LA BASE

Axe d'entraînement

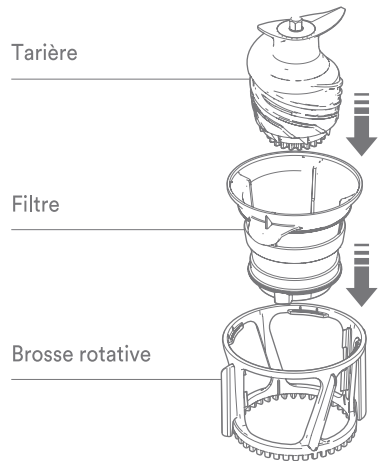
Bouton de commande



ASSEMBLAGE DE LA CHAMBRE

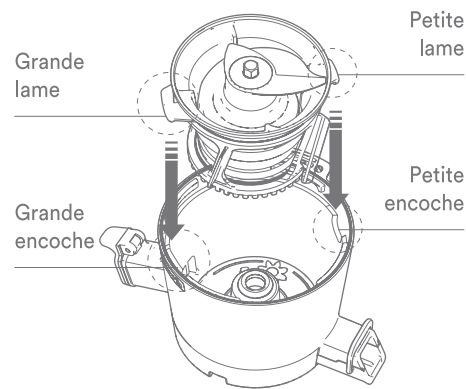
ÉTAPE 1 ASSEMBLER LES COMPOSANTS INTERNES

Placez la tarière dans le filtre, puis l'ensemble tarière-filtre dans la brosse rotative.

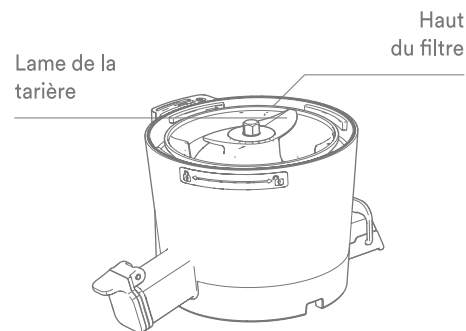


ÉTAPE 2 PLACER LES COMPOSANTS DANS LA CHAMBRE

Repérez la GRANDE et la PETITE LAME sur le bord extérieur du filtre, puis les ENCOCHES correspondantes à l'intérieur de la chambre.



Placez l'ensemble du filtre dans la chambre. Appuyez fermement sur la tarière de sorte que la lame supérieure soit au MÊME NIVEAU que le bord supérieur du filtre.

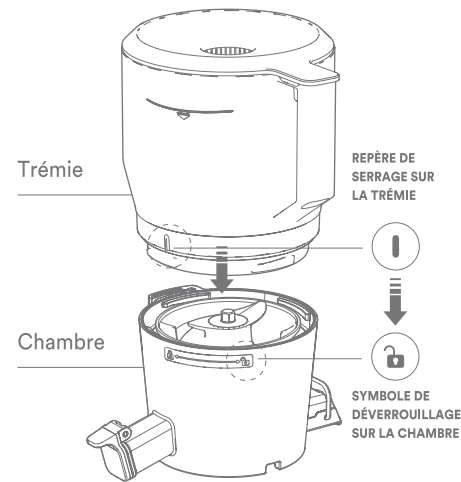


ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

ÉTAPE 1 ALIGNER LE REPÈRE VERTICAL SUR LE SYMBOLE DE DÉVERROUILLAGE

Alignez la coche verticale de la trémie sur le symbole de déverrouillage de la chambre. Appuyez sur la trémie pour qu'elle se loge dans la chambre.

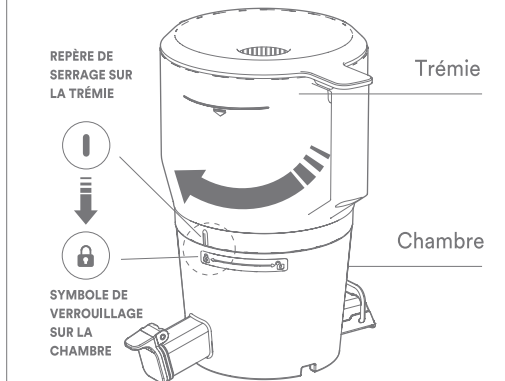
Assurez-vous de bien enfoncer les composants dans la chambre pour que la tarière soit au même niveau que le bord supérieur.



ÉTAPE 2 TOURNER LA TRÉMIE JUSQU'À VERROUILLAGE

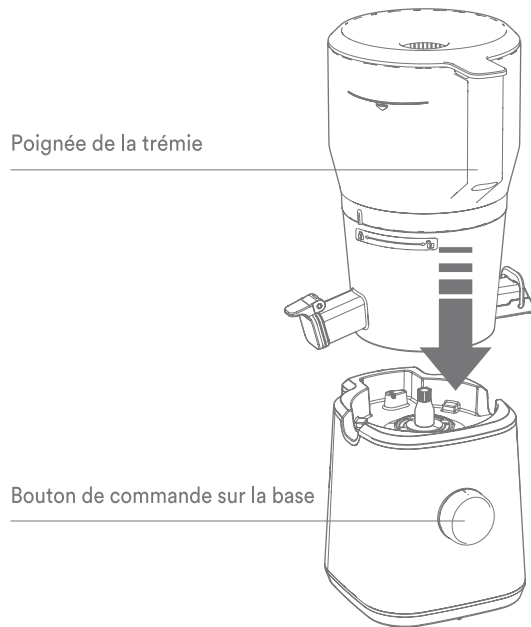
Ensuite, faites tourner la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère de serrage sur la trémie soit aligné sur le symbole de verrouillage de la chambre.

Si la trémie ne se verrouille pas correctement, vérifiez l'assemblage des composants à l'intérieur de la chambre.



ASSEMBLAGE FINAL

INSTALLATION DE LA TRÉMIE ET DE LA CHAMBRE SUR LA BASE

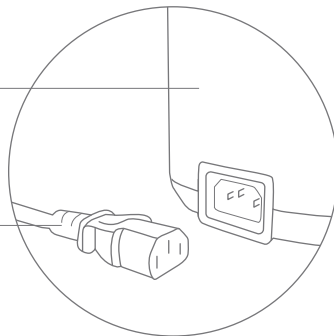


ÉTAPE 1

Alignez la poignée de la trémie verticalement sur le bouton de commande de la base, et placez l'ensemble de la chambre sur la base.

Arrière de la base

Cordon d'alimentation

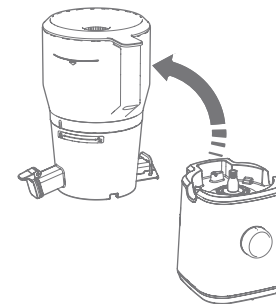


ÉTAPE 2

Insérez le cordon d'alimentation à l'arrière de la base, puis branchez la fiche à la prise de courant.

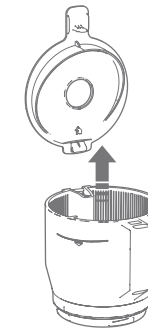
CONSEILS

DÉMONTAGE DE LA TRÉMIE



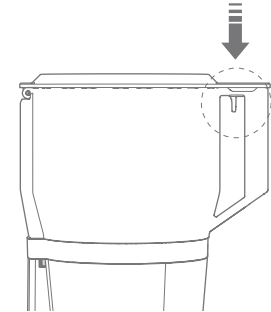
Vous devez soulever la chambre de la base avant de pouvoir démonter la trémie de la chambre.

RETRAIT DU COUVERCLE



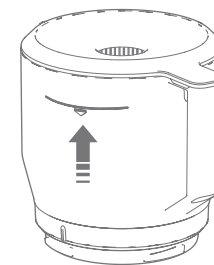
Retirez le couvercle de la trémie pour le nettoyer.

DÉGAGEMENT DU COUVERCLE



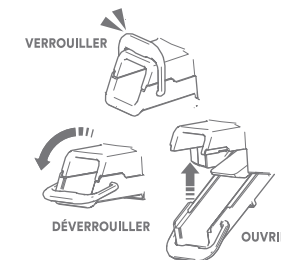
Serrez la languette de dégagement pour déverrouiller le couvercle de la trémie.

LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM



Ne remplissez pas la trémie au-delà de la ligne de remplissage maximum.

ANNEAU DE LA SORTIE DE PULPE



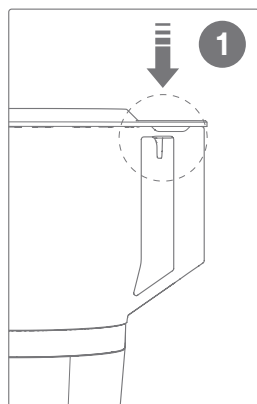
Basculez l'anneau de la sortie de pulpe vers le haut pour verrouiller, et vers le bas pour déverrouiller et nettoyer la sortie de pulpe.

LAITS VÉGÉTAUX

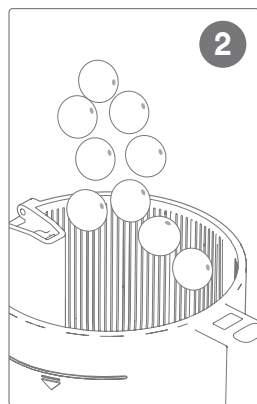


Pour les laits végétaux, tels que le lait d'amande, il est recommandé d'ajouter les ingrédients dans la trémie par le trou supérieur pendant que l'appareil est en marche.

UTILISATION

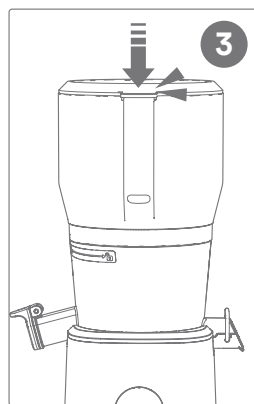


Serrez la languette de dégagement sous la poignée de la trémie et ouvrez le couvercle.



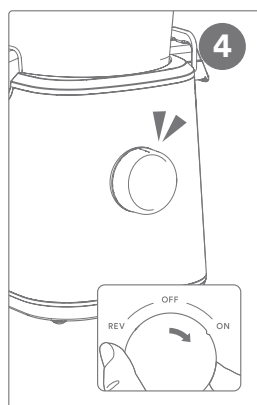
Introduisez les ingrédients dans la trémie sans dépasser la ligne de remplissage maximum.

Pour plus d'informations sur l'ordre d'introduction des aliments dans la trémie, reportez-vous à la page 67 de la section Conseils de chargement des aliments.



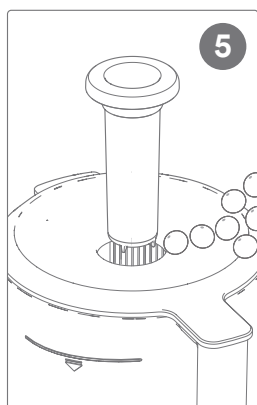
Fermez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » de verrouillage.

Assurez-vous que le récipient à jus et à pulpe sont placés à leurs sorties respectives.



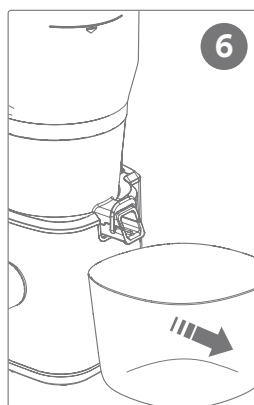
Pour démarrer l'appareil, tournez le bouton de commande sur la position ON (MARCHE).

Vous entendrez un « clic » lorsque l'axe d'entraînement actionne la tarière. Ce son est normal.



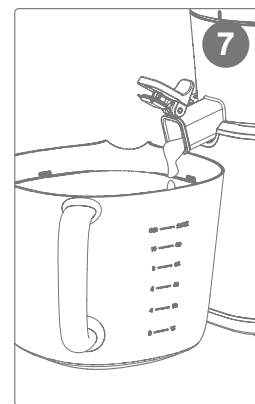
Si vous souhaitez ajouter davantage d'ingrédients pendant que l'extracteur est en marche, passez-les par l'ouverture au centre du couvercle. Guidez les ingrédients vers la trémie à l'aide du poussoir.

Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionne pas si le couvercle de la trémie est ouvert.

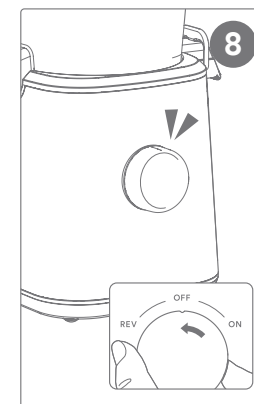


Videz le récipient à pulpe lorsque nécessaire pour éviter tout débordement.

De la pulpe peut continuer de s'écouler après l'introduction du dernier ingrédient. Le passage du dernier ingrédient dans l'extracteur peut prendre une minute.

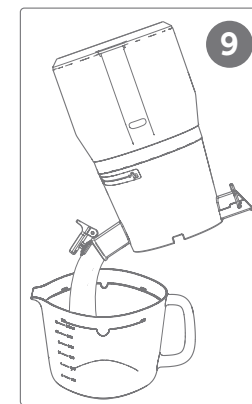


Une fois le dernier ingrédient introduit, maintenez l'appareil en marche pendant une minute pour que tout le jus soit extrait.



Une fois l'extraction terminée, tournez le bouton de commande sur la position OFF (ARRÊT).

L'extracteur de jus s'arrête complètement 3 secondes après avoir été éteint.



Pour que le jus résiduel s'écoule de la chambre, levez la chambre et basculez-la, le bec verseur dirigé vers le bas.

INGRÉDIENTS

Préparation des ingrédients pour des résultats optimaux.

1. En cas d'allergies alimentaires, choisissez des ingrédients qui ne posent aucun risque.
2. Même s'il est possible de charger de gros morceaux dans la trémie, il est recommandé de couper les ingrédients en petits morceaux pour optimiser l'extraction du jus.
3. Ne surchargez pas la trémie au-delà de la ligne de remplissage maximum.
4. N'utilisez pas d'ingrédients congelés.

POMME, POIRE, KIWI

La pomme, la poire et le kiwi font partie des fruits qui peuvent être introduits dans l'appareil avec les graines et la peau. Toutefois, les pépins de pomme étant toxiques, il est recommandé de les enlever.

MANGUE, CERISE, PÊCHE, PRUNE

La mangue, la cerise, la pêche ou la prune contiennent des noyaux qu'il conviendra de retirer avant l'extraction pour éviter d'endommager l'appareil.

GRENADE, RAISIN

Pelez la grenade et n'utilisez que les graines. Détachez chaque raisin de la grappe.

GINGEMBRE, CÉLERI, CHOU FRISÉ, BETTE

Coupez les aliments fibreux ou filamenteux en petits morceaux (de 5 cm [2 po] à 8 cm [3 po]) pour des résultats optimaux. Cela empêche les fibres épaisses de s'enrouler autour de la lame ou de la tarière.

PAMPLEMOUSSE, MELON, ORANGE, CITRON

Épluchez les pastèques, les melons, les oranges, les pamplemousses et les citrons. Coupez-les en petits morceaux pour optimiser l'extraction du jus.

CAROTTE, BETTERAVE, PATATE DOUCE

Pour faciliter l'extraction du jus, coupez les carottes, les betteraves et les patates douces en petits morceaux (de 3 cm [1 po] à 8 cm [3 po]). Les résidus de terre sur les légumes-racines peuvent endommager l'appareil. Veillez à bien les laver si vous conservez la peau.

CONSEILS DE CHARGEMENT DES ALIMENTS

Chargement des ingrédients pour des résultats optimaux.

Déposer les aliments mous et feuillus au fond de la trémie et les recouvrir d'ingrédients plus durs permet de créer une pression naturelle qui entraîne plus facilement les fruits et les légumes vers la lame et dans la tarière. Le diagramme ci-dessous illustre plusieurs exemples de superposition des ingrédients afin d'obtenir des résultats optimaux.

DURS

Carotte, betterave, gingembre

MOYENS

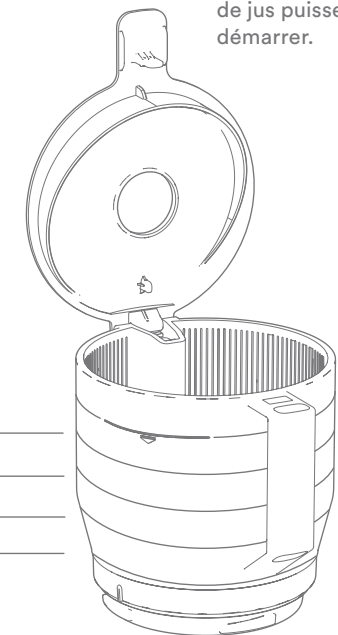
Melon, concombre, céleri

MOUS

Citron, ananas, kiwi

FEUILLUS

Épinard, laitue, chou frisé

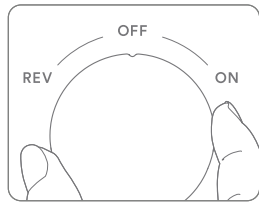


REMARQUE : Par mesure de sécurité, le couvercle doit être correctement fermé pour que l'extracteur de jus puisse démarrer.

HAUT
SUPERIOR
↑
↓
BAS
INFERIOR

BOUTON DE COMMANDE

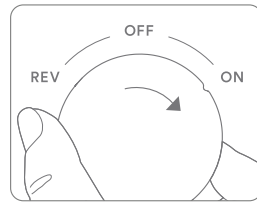
Vérifiez que le bouton de commande est sur la position OFF (ARRÊT) avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant.



POSITION
OFF (ARRÊT)

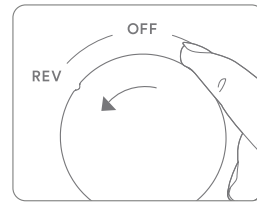
Arrête le fonctionne de l'appareil.

(Remarque : lorsque l'appareil est mis en position OFF (ARRÊT) une fois l'extraction terminée, l'arrêt complet intervient au bout de 3 secondes.)



POSITION
ON (MARCHÉ)

Démarre le moteur et l'extraction du jus.

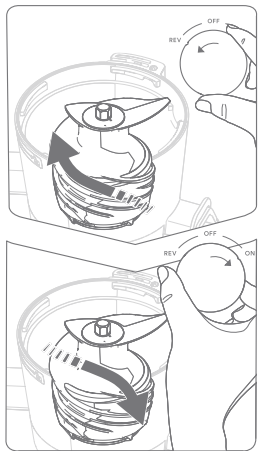


POSITION
REV (INVERSER)

Si l'appareil est bloqué et s'arrête, maintenez le bouton de commande sur REV (INVERSER).

(Remarque : maintenez le bouton sur cette position pendant 15 secondes une fois l'extraction terminée. Cela baisse la pression dans la chambre et facilite le démontage.)

Utilisation du bouton de commande en cas d'arrêt de l'appareil.



ÉTAPE 1

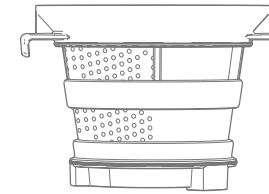
Tournez le bouton de commande sur la position REV (INVERSER) pendant 3 à 5 secondes, puis relâchez. Répétez l'opération 2 à 3 fois. La position REV (INVERSER) fait tourner la tarière dans le sens inverse afin de refouler les ingrédients vers l'entrée et déloger les aliments qui seraient coincés.

ÉTAPE 2

Après avoir relâché le bouton de la position REV (INVERSER) et une fois l'appareil à l'arrêt complet, tournez le bouton de commande sur ON (MARCHÉ) pour redémarrer l'extraction. S'il ne fonctionne pas après ces étapes, débranchez l'extracteur de jus, démontez-le et nettoyez les pièces avant de le rallumer.

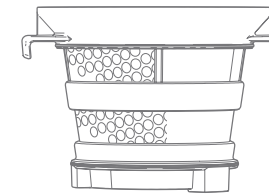
FILTRES ET ACCESSOIRES

Votre extracteur de jus Nama est équipé de deux filtres et d'un accessoire à sorbet.



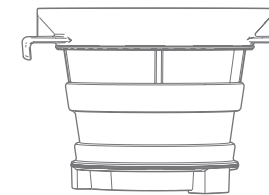
FILTRE
À JUS

Ce filtre comporte des petits trous qui réduisent la quantité de pulpe dans vos jus. Il est particulièrement adapté pour la fabrication de laits végétaux soyeux. (Remarque : ce filtre est pré-monté dans l'extracteur.)



FILTRE À
SMOOTHIES

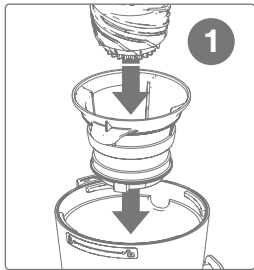
Ce filtre est doté de trous plus grands pour produire un jus épais et pulpeux. Idéal si vous aimez la pulpe et les fibres, il sert également à la création de smoothies et de soupes.



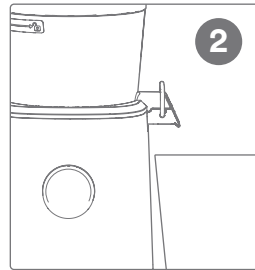
ACCESSOIRE
À SORBET

Ce filtre ne comporte aucun trou et sert à faire de délicieux sorbets glacés.

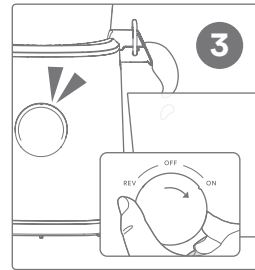
MODE D'UTILISATION POUR LES SORBETS



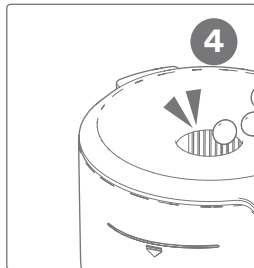
Insérez la tarière dans l'accessoire à sorbet. Alignez les grandes et petites ailettes de l'accessoire à sorbet avec les grandes et petites découpes de la chambre.



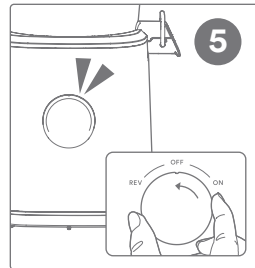
Continuez à assembler la trémie de la même façon que pour l'extraction de jus. Placez le récipient à pulpe sous la sortie de la pulpe pour récupérer le sorbet.



Mettez l'extracteur de jus en position ON (Marche). Remarque : Le sorbet sort par la sortie de pulpe.



Ajoutez des fruits surgelés comme ingrédients un à un dans l'orifice du couvercle de la trémie. Si plusieurs ingrédients sont utilisés, mélangez l'ordre de chargement pour obtenir le meilleur mélange pour un sorbet.



Une fois terminé, mettez l'extracteur de jus en position OFF (Arrêt). Attendez l'arrêt complet. Retirez la chambre, puis démontez avant le lavage.

CONSEILS :

- Utilisez des fruits surgelés comme ingrédients qui passent par l'orifice du couvercle de la trémie.
- Laissez les fruits surgelés se décongeler pendant 5 minutes avant le chargement.
- Évitez la glace, les liquides surgelés et les graines dures et les noyaux des fruits à noyau.
- La brosse rotative n'est pas requise pour faire un sorbet.
- Le sorbet peut déborder du récipient et doit être surveillé pendant sa réalisation.

INGRÉDIENTS POUR SORBETS

Préparation des ingrédients pour des résultats optimums.

1. Choisissez des fruits tels que des fraises, des myrtilles, des morceaux de mangue, d'ananas ou autres qui passent dans l'orifice du couvercle de la trémie. Il est possible également d'utiliser des fruits frais.
2. Laissez les ingrédients surgelés se décongeler pendant 5 minutes avant de les introduire.
3. Introduisez les ingrédients un par un, en laissant l'appareil tourner entre les différents ingrédients pour permettre le mélange du sorbet.
4. Pour créer un sorbet composé de plusieurs ingrédients, il est possible de mélanger le sorbet avec une cuillère pour améliorer le mélange. Mangez immédiatement ou après congélation, au choix.
5. Évitez les glaces, les liquides surgelés, les graines dures ou les noyaux des fruits à noyau (cerises, pêches, etc.) car ils risqueraient d'endommager l'accessoire à sorbet.

Fruits recommandés :

FRAISES SURGÉLÉES

Le sorbet aux fruits rouges peut être un dessert sain grâce à la teneur élevée en antioxydants, en vitamines et en fibres que contiennent ces fruits. Ils offrent le plein de nutriments avec du potassium, de la vitamine C, des fibres, des antioxydants et des flavonoïdes.

CERISES SURGÉLÉES

Les cerises offrent un complément sucré et nutritif à tout régime alimentaire. Elles sont une excellente source de fibres, de vitamine C et de potassium, ce qui réduit le risque d'inflammation et de maladies chroniques. Certaines variétés, comme les cerises aigres, peuvent même améliorer la qualité du sommeil.

MANGUE SURGÉLÉE

Le sorbet à la mangue est une alternative nutritive aux crèmes glacées traditionnelles. Les mangues sont riches en vitamine C, en potassium et en fibres. Elles minimisent ainsi les dommages dus aux radicaux libres, régulent la tension artérielle et facilitent la digestion.

ANANAS SURGÉLÉ

Le sorbet à l'ananas regorge de vitamine C, de manganèse, de potassium et de bromélaïne, une enzyme qui facilite la digestion. Certaines études suggèrent que la combinaison d'antioxydants et de bromélaïne qui combattent les maladies, pourrait avoir des propriétés anti-inflammatoires et anticancéreuses.

PÊCHES SURGÉLÉES

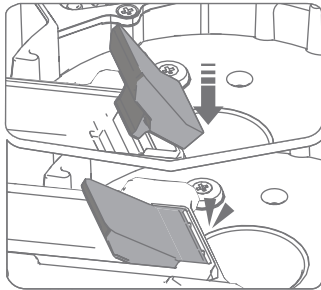
Le sorbet à la pêche fait maison est faible en calories et offre une excellente source de vitamines A et C, de potassium, d'antioxydants, de fibres, avec de petites quantités de calcium et de fer. Les pêches peuvent améliorer la digestion, renforcer l'immunité, et améliorer la peau.

BANANES SURGÉLÉES

Le sorbet à la banane est une friandise saine et une bonne source de potassium, de vitamine C et de fibres. Ces nutriments sont bénéfiques à la digestion, à la tension artérielle et à l'immunité. De plus, ce sorbet est naturellement sucré et représente un excellent de satisfaire votre envie de sucre.

PIÈCES EN SILICONE

Les pièces en silicone peuvent être démontées pour être nettoyées en profondeur. Elles n'ont pas besoin d'être nettoyées après chaque utilisation.

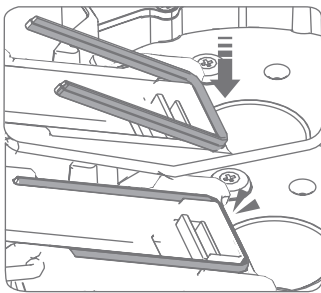


JOINT DE LA SORTIE DE PULPE

Situé à l'intérieur de la sortie de pulpe, ce joint permet de séparer la pulpe du jus.

Pour l'enlever, tirez vers le haut ou dans la direction opposée à la sortie.

Pour l'installer, alignez les coins sur le bord de la sortie de pulpe et appuyez fermement.

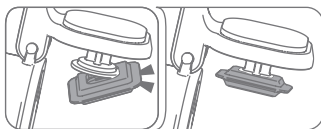


JOINT ÉTANCHE DE LA SORTIE DE PULPE

Situé à l'intérieur de la sortie de pulpe, ce joint permet d'étanchéifier la sortie de pulpe.

Pour l'enlever, tirez vers le haut ou dans la direction opposée à la sortie.

Pour l'installer, tenez-le droit, insérez-le dans la fente et appuyez fermement.

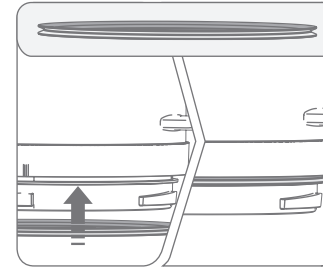


RETENUE DU BOUCHON DU JUS

Située à l'intérieur de la sortie de jus, elle permet d'arrêter ou de contrôler l'écoulement du jus.

Tirez la retenue du bouchon du jus par un coin pour l'enlever.

Pour l'installer, insérez un bord du bouchon en plastique dans la retenue, puis appuyez tout autour.

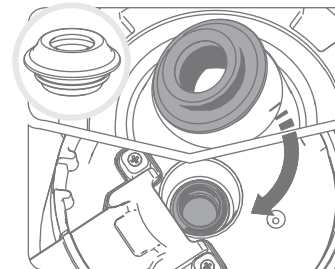


JOINT DE LA TRÉMIE

Situé sous la trémie, ce joint permet d'étanchéifier la jonction entre la trémie et la chambre.

Pour l'enlever, tirez-le vers le bas.

Pour l'installer, tirez-le vers le haut pour qu'il se loge dans sa rainure. Il faudra peut-être étirer le joint tout autour de la rainure.

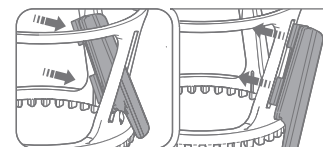


JOINT DE LA CHAMBRE

Situé au centre de la chambre, ce joint étanchéifie la chambre autour de l'axe d'entraînement.

Pour l'enlever, tirez-le d'un côté vers le haut.

Pour l'installer, appuyez d'abord sur un côté du joint pour qu'il s'insère dans la rainure, puis appuyez tout autour pour le fixer. Une fois installé, vérifiez qu'il est bien lisse sur tout son périmètre.



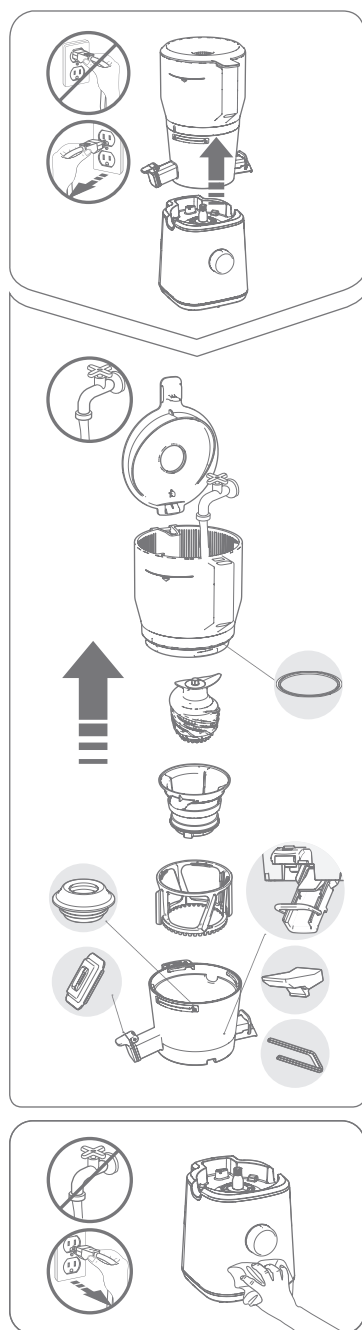
LAMES DE LA BROSE ROTATIVE

Situées sur la brosse rotative, ces lames essuient simultanément l'extérieur du filtre et l'intérieur de la chambre.

Pour les enlever, tenez-les par le dessous et tirez vers l'intérieur.

Pour les monter, faites-les glisser dans la fente, en imprimant un mouvement de l'intérieur vers l'extérieur. Puis tirez vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.

DÉMONTAGE / NETTOYAGE



* Une fois l'appareil complètement éteint, assurez-vous que vos mains sont sèches et débranchez le cordon d'alimentation. Le moteur continuant de tourner, mais au ralenti, après que l'appareil a été éteint, attendez environ 3 secondes avant de démonter la chambre.

01. ENLEVEZ L'ENSEMBLE DE LA CHAMBRE DE LA BASE. TOURNÉZ LA TRÉMIE DANS LE SENS ANTIHORAIRE JUSQU'À CE QUE LE REPÈRE DE SERRAGE SOIT ALIGNÉ SUR LE SYMBOLE DE DÉVERROUILLAGE DE LA CHAMBRE, PUIS ÔTEZ LES PIÈCES DANS L'ORDRE.
02. LAVEZ LES PIÈCES SOUS L'EAU DU ROBINET À L'AIDE DE LA BROUSSE DE NETTOYAGE.
03. LAVEZ LA CHAMBRE. LE COUVERCLE DE LA SORTIE DE PULPE ET LE BOUCHON DU JUS DOIVENT ÊTRE GRAND OUVERTS.
04. ESSUYEZ LA BASE AVEC UNE SERVIETTE SÈCHE OU UN CHIFFON DOUX.
05. VOUS POUVEZ DÉTACHER LES JOINTS EN SILICONE POUR LES LAVÉ EN PROFONDEUR.
06. VOUS POUVEZ STÉRILISER ET NETTOYER L'APPAREIL EN PLONGEANT LES PIÈCES DANS DE L'EAU CHAUDE DILUÉE AVEC ENVIRON 100 G (3,5 OZ) DE BICARBONATE DE SOUDE ET/OU 100 G (3,5 OZ) D'ACIDE CITRIQUE PENDANT ENVIRON 30 MINUTES OU TOUTE LA NUIT (PLUS DE 12 HEURES) POUR UN NETTOYAGE ENCORE PLUS PROFOND. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT ESSAYER UN MÉLANGE DE 50 % DE VINAIGRE ET 50 % D'EAU CHAUDE AVEC DU BICARBONATE DE SOUDE ET/OU DE L'ACIDE CITRIQUE.

* Veillez à nettoyer et à sécher complètement l'appareil après utilisation et à le ranger dans un endroit propre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une corrosion ou une décoloration des composants en acier inoxydable et des autres pièces en raison du sel et de la pulpe contenus dans les ingrédients. Des polluants peuvent également sécher et rester coincés à l'intérieur de l'appareil, gênant le démontage ou le nettoyage, voire réduisant la performance de l'appareil. Avant un stockage de longue durée, nettoyez l'extracteur de jus avec la brosse de nettoyage. Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau bouillante et ne l'exposez pas non plus à des températures élevées. N'utilisez pas un outil de nettoyage abrasif, comme un nettoyeur pour éviers ou une éponge en acier. L'extracteur de jus ne doit pas être lavé dans un lave-vaisselle ni être séché dans un séchoir.

DÉPANNAGE

Vérifiez les solutions suivantes avant de communiquer avec le service à la clientèle. Veuillez vous rendre à la page namawell.com/contact pour toute question ou tout problème lié à l'utilisation de ce produit.

01. **LORSQUE VOUS ALLUMEZ L'APPAREIL, IL EST POSSIBLE QUE VOUS ENTENDIEZ UN « CLIC ».**
 - L'axe d'entraînement du moteur est équipé d'un ressort et le « clic » indique que l'axe est correctement connecté à l'intérieur de la tarière. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement.
02. **L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS AVEC UNIQUEMENT LA BASE.**
 - Assurez-vous que l'ensemble de la chambre est correctement assemblé et installé sur la base. Vérifiez que l'appareil est débranché avant de l'assembler ou de le démonter.
03. **L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS LORSQUE LE BOUTON DE COMMANDE EST SUR LA POSITION ON (MARCHE).**
 - Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché à la base et à la prise de courant. Si les branchements sont corrects, essayez de brancher l'appareil à une autre prise électrique.
 - La base moteur peut s'arrêter de fonctionner si le moteur surchauffe après une utilisation prolongée de 30 minutes ou au-delà. Elle redémarrera une fois que la base moteur aura refroidie.
 - Vérifiez que la trémie est correctement connectée à la chambre. Si tel n'est pas le cas, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Vérifiez que l'appareil est assemblé conformément aux consignes des pages 60 à 63 de ce guide d'utilisation.
 - Vérifiez que l'ensemble de la chambre est correctement fixé sur la base et que le couvercle de la trémie est bien en place et fermé. L'appareil est équipé de capteurs de sécurité qui empêchent le fonctionnement de l'appareil s'il est mal assemblé ou si le couvercle de la trémie est ouvert.
04. **L'APPAREIL S'ARRÊTE SOUDAINEMENT.**
 - Vérifiez si le couvercle de la trémie s'est ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil. Les capteurs de sécurité l'arrêtent si le couvercle est ouvert.
 - Vérifiez que la trémie n'est pas surchargée au-delà de la ligne de remplissage maximum ou que des ingrédients ne sont pas trop gros ou coincés, ce qui bloquerait les lames ou la tarière. Il peut arriver que les lames soient bloquées par des aliments épais, comme les carottes, les betteraves ou les noisettes. Tournez le bouton de commande sur REV (INVERSER) pendant au moins 5 secondes, puis retournez-le à la position ON (MARCHE). Vous pouvez effectuer cette procédure 3 à 4 fois pour déloger les aliments.

DÉPANNAGE (SUITE)

05. DES FISSURES SONT VISIBLES SUR LA TARIÈRE ET DES RAYURES SUR LA PARTIE SUPÉRIEURE.

- Outre les marques droites en haut et sur les côtés de la tarière, le moulage a aussi créé des marques incurvées. Elles sont normales et n'ont aucun impact sur l'utilisation de la tarière.

06. DU JUS FUT PAR LA SORTIE DE PULPE DÈS L'INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS.

- Il peut arriver qu'un peu de jus s'écoule de la sortie de pulpe selon les caractéristiques de l'aliment. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil. Si la fuite persiste, veuillez vous rendre à la page namawell.com/contact pour toute assistance.
- Le jus peut s'écouler de la sortie de jus si les joints ne sont pas correctement mis en place. Reportez-vous à la page 70 de ce guide d'utilisation pour des détails sur l'assemblage.

07. LE JUS EST REFOULÉ VERS LA TRÉMIE.

- Le jus et les ingrédients peuvent être refoulés vers la trémie si le bouchon du jus est fermé pendant le fonctionnement. Assurez-vous d'ouvrir le bouchon si la chambre se remplit aux alentours de 453,50 g (16 oz) pendant le fonctionnement. Si l'écoulement est bouché malgré l'ouverture du bouchon, ouvrez le couvercle de la trémie et videz-la. Si l'écoulement reste engorgé, arrêtez l'appareil, démontez et nettoyez entièrement l'ensemble de la chambre et reprenez l'extraction.

08. DU JUS FUT ENTRE LA TRÉMIE ET LA CHAMBRE, OU ENTRE LA CHAMBRE ET LA BASE.

- Vérifiez que tous les joints en silicone ont été correctement installés. Si l'un d'eux manque ou est pincé, du jus peut fuir de l'appareil.

09. IMPOSSIBLE D'OUVRIER LA TRÉMIE.

- Essayez la rotation inverse. Attendez que toutes les pièces soient à l'arrêt complet et maintenez le bouton de commande sur la position REV (INVERSER) pendant 10 secondes. Répétez l'opération 2 ou 3 fois et la trémie devrait s'ouvrir.
- Si vous avez accidentellement inséré un objet ou une matière solide (ustensile ou noyaux, de type kaki), la rotation inverse peut provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Veuillez vous rendre à la page namawell.com/contact pour toute assistance.

10. LA CHAMBRE VIBRE PENDANT L'EXTRACTION DU JUS.

- Il se peut que l'appareil bouge un peu en raison des vibrations produites par la base moteur et en fonction de la consistance des ingrédients. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement, mais du processus normal d'extraction par la tarière. Les vibrations peuvent sembler plus importantes dans le cas d'ingrédients solides, tels que des carottes, des pommes de terre, des radis ou des betteraves, par rapport à des oranges, citrons ou kiwis.

11. UN BRUIT INHABITUEL EST CONSTATÉ PENDANT L'EXTRACTION.

- Le bruit peut survenir naturellement avec certains aliments, tels que les pommes, les carottes, le céleri ou les betteraves.

GARANTIE

01 Spécifications du produit

Produit	Extracteur de jus à froid	Longueur du cordon d'alimentation	1,4 m (55,1 po)
Modèle	J2 XL	Moteur	Moteur à induction monophasé
Numéro de modèle	SJ200X	Fusible	250 V 8 A
Tension nominale	120 V	Poids (ensemble de la chambre compris)	5,84 kg (12,9 lb)
Fréquence nominale	60 Hz	Dimensions	L : 249 mm (9,8 po) / I : 248 mm (9,7 po) / H : 452 mm (17,8 po)
Consommation d'énergie	200 W	Temps d'utilisation	30 minutes ou moins
tr/min	50 tr/min		

02 Carte de garantie

Numéro de commande	Nom du client
Numéro de série	Courriel
Modèle	Date d'achat

Enregistrement: La garantie de votre produit Nama est automatiquement enregistrée dès la date d'achat et vous n'avez donc rien à faire à ce sujet. Si vous avez besoin d'aide avec votre produit Nama, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la page namawell.com/contact. Veuillez à conserver le numéro de commande original ainsi que l'adresse courriel utilisée pour effectuer l'achat.

Ils certifient que l'extracteur de jus à froid Nama, modèle SJ200X, est garanti par Nama comme exempt de tout défaut de matériel et de fabrication.

Nama offre une garantie de quinze (15) ans sur toutes les pièces à compter de la date d'achat par l'acheteur d'origine. La garantie est valide uniquement avec une preuve d'achat émise par notre site Web ou un distributeur Nama.

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation, un usage abusif, une utilisation commerciale, une modification, un non-respect des directives d'utilisation ou des dommages causés par des pièces ou un service non autorisé par Nama. Si votre produit a été endommagé pendant le transport, veuillez contacter le service à la clientèle de Nama avec le numéro de commande et des photos des dommages. Nama décline toute responsabilité pour les dommages consécutifs à des pertes accidentelles causées par l'utilisation de cet appareil.

Pour plus de détails relatifs à la garantie Nama sur votre appareil, veuillez vous reporter à notre politique de garantie disponible sur notre site Web à <https://namawell.com/pages/nama-j2-cold-press-juicer>.

Pour obtenir du service à la clientèle ou de l'aide avec votre produit, veuillez vous rendre à la page namawell.com/contact.

03 Période de garantie

Produit	Fabricant	nama
Période de garantie	Service à la clientèle de Nama	
15 Ans	namawell.com/contact support@namawell.com Appel sans frais : 833-253-NAMA (6262)	

nama[®]

www.namawell.com
MADE IN KOREA

Printed with sustainably sourced materials and soy inks. Please recycle or compost per local guidelines.
© 2025 NAMAWELL, LLC. All Rights Reserved. NAMA and the NAMA LOGO are registered
trademarks of ADC Solutions Health and Wellness, LLC.

ML-SJ200X_CV1