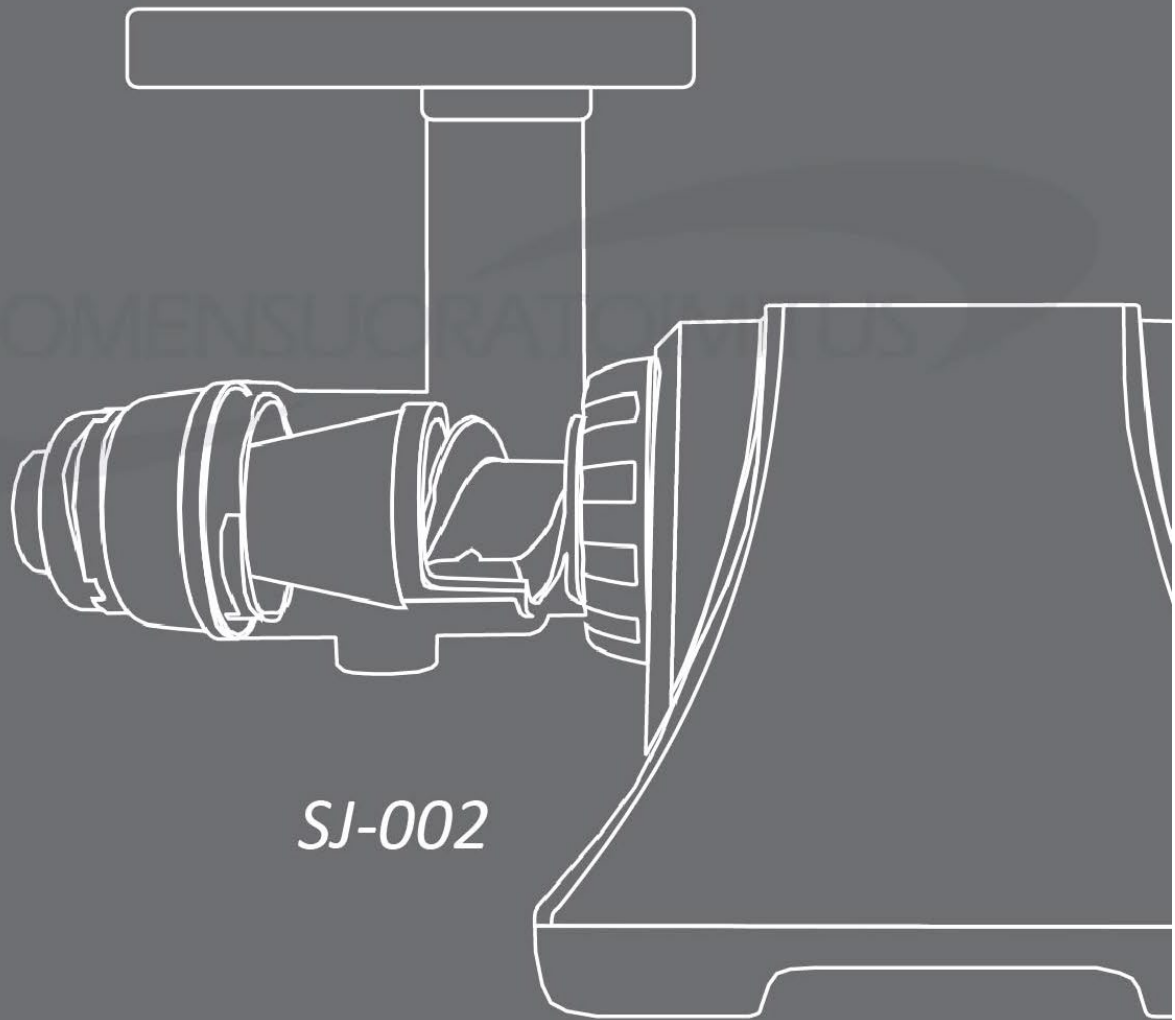


Videa
mehustin



SJ-002

Turvallisuusohjeet

1. Lue tämä ohje
2. Noudata tätä ohjetta
3. Turvallisuus ja käyttöohjeet löytyvät alta



Varoitus: Jos et noudata ohjeita, siitä voi seurata vakava vamma tai jopa kuolema.



ÄLÄ KYTKE LAITETTA PISTORASIAAN MÄRIN KÄSIN. Se voi aiheuttaa sähköiskun.



KÄYTÄ VAIN JÄNNITETTÄ 230 V AC. Jos käytät muuta jännitettä se voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai laitteen epänormaalin toiminnan. Jos jännite on toinen, se voi myös lyhentää laitteen käyttöikää.



KUN KYTKET LAITTEEN PISTORASIAAN, VARMISTA ETTÄ PISTOKE ON HYVIN PAIKOILLAAN

Huolimaton kiinnitys voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon .



JOS KÄYTÖN AIKANA ILMENEE EPÄTAVALLISTA ÄÄNTÄ, HAJUA, SAVUA TAI KUUMUUTTA SAMMUTA VIRTÄ LAITTEESTA VÄLITTÖMÄSTI JA OTA YHTEYTTÄ PAIKALLISEEN HUOLTO LIIKKEESEEN. Se voi aiheuttaa vamman tai vian laitteeseen.



ÄLÄ KORJAA LAITETTA ITSE. ÄLÄ LAITA SORMIA, VIERASESINEITÄ, TAI ESINEITÄ KUTEN NAULOJA LAITTEEN AUKKOIHIN TAI REIKIIN.

Se voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai toimintahäiriön. Jos laite on rikki ota aina yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.



JOS VIRTAJOHTO ON RIKKI TAI VAURIOITUNUT TAI PISTOKE ON IRRONNUT ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA! Se voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.



ÄLÄ KASTELE LAITTEEN RUNKOA TAI ROISKUTA VETTÄ SEN PÄÄLLE.

Ole tarkka että rungon sisään ei pääse mitään nesteitä, jotta se ei vaurioidu.



ÄLÄ PAINA VIRTAKYTKINTÄ MÄRILLÄ KÄSILLÄ. Se voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.



TURVALLISUUDEN VUOKSI ON TEHTÄVÄ MAADOITUSLIITÄNTÄ. ÄLÄ MYÖSKÄÄN TEE MAADOITUSTA KAASUPUTKEEN, MUOVISEEN VESIPUTKEEN, PUHELINJOHTOON JNE.

Varmista, että pistorasiasi on maadoitettu. Jos näin ei ole, se voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun, toimintahäiriön tai räjähdysen.



KUN LAITE ON KÄYNNISSÄ ÄLÄ KOSKAAN PURA RUMPUA, ÄLÄ LAITA SORMIA TAI MUITA VIERAS ESINEITÄ KUTEN HAARUKOITA TAI LUSIKOITA SYÖTTÖAUKKOON.

Se voi aiheuttaa vamman, onnettomuuden tai toimintahäiriön.



PIDÄ LAITE POISSA LASTEN ULOTTUVILTA. LAITETTA VOIVAT KÄYTTÄÄ HENKILÖT JOILLA ON HEIKENTYNYT FYYSSINEN, AISTILLINEN TAI HENKINEN TOIMINTAKYKY, JOS HEITÄ VALVOTAAN JA HEILLE ON ANNETTU OHJEET LAITTEEN TURVALLISEEN KÄYTTÖÖN JA JOS HE YMMÄRTÄVÄT LAITTEEN VAARAT. LAPSET EIVÄT SAA LEIKKIÄ LAITTEELLA. LAPSET EIVÄT SAA PUHDISTAA TAI HUOLTAA LAITETTA. PIDÄ LAITE JA VIRTAJOHTO POIS LASTEN ULOTTUVILTA.

Tämä laite ei ole tarkoitettu lapsille eikä henkilöille, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteesta. Jos annat lasten käyttää laitetta heille voi sattua onnettomuuksia, jotka aiheuttavat vammoja.



JOS VIRTAJOHTO ON VAURIOITUNUT SE TÄYTYY VAIHTAA UUTEEN VALMISTAJAN SUOSITTELEMAAN VIRTAJOHTOON VÄLTÄÄKSESI VAHINGOT.



ÄLÄ KOSKAAN YRITÄ KORJATA LAITETTA ITSE, TAI MUUTTAA SEN TOIMINTAA.

 **JOS VIRTAJOHTO ON RIKKI TAI VAURIOITUNUT TAI PISTOKE ON IRRONNUT ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA.**



Varoitus: Jos laitteen ohjeita ei noudateta, se voi aiheuttaa vakavan vamman tai laitteen toimintahäiriön.



ÄLÄ LAITA SORMIA, VIERASESINEITÄ, TAI ESINEITÄ KUTEN NAULOJA LAITTEEN AUKKoihin TAI REIKIIN Se voi aiheuttaa vamman, sähköiskun tai toimintahäiriön.



ÄLÄ ASETA VIRTAJOHTOA PISTOKKEeseen, JOS HAVAITSET KAASUVUODON. AVAA IKKUNAT VÄLITTÖMÄSTI ILMANVAIHTOA VARTEN. Se voi aiheuttaa vamman tai toimintahäiriön.



JOS KAIRA PYSÄHTYY KESKEN MEHUSTUKSEN, PAINA [REV] NAPPULAA 2-3 SEKUNNIN AJAN. KUN PERUUTUSTOIMINTO ON PYSÄHTYNYT, PAINA UUELLEEN [ON] NAPPULAA JA JATKA MEHUSTAMISTA. Jos kaira pysähtyy jatkuvasti käytön aikana, se voi olla vaurioitunut ja suorituskyky voi huonontua moottorin ylikuumentumisen vuoksi. Jos ongelma jatkuu, sammuta laite ja ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.



JOS RAAKA-AINEET JUUTTUVAT RUMPUUN MEHUSTUKSEN AIKANA PYSÄYTÄ LAITE JA TYÖNNÄ RAAKA-AINEITA ALASPÄIN SAUVAN AVULLA.

Se voi aiheuttaa laitteen vahingoittumisen tai toimintojen hidastumisen.



KÄYTÖN AIKANA, ÄLÄ YRITÄ KOOTTA TAI PURKAA RUMPUA TAI MUITA LAITTEEN OSIA.

Se voi aiheuttaa vamman tai toimintahäiriön. Varmista että laite on pois päältä ja kytketty irti pistorasiasta, jos kokoat tai purat laitetta, tai teet laitteelle jotain muita toimenpiteitä.



KUN MEHUSTAT, ÄLÄ KÄYTÄ SOLMIOTA, PITKIÄ KAULAKORUJA, HUIVEJA JNE.

Ne saattavat mennä sisään syöttöaukosta ja aiheuttaa vaaratilanteita, vamman tai toimintahäiriön.



ASETA LAITE AINA TASAISELLE PINNALLE.

Jos käytät laitetta epätasaisella pinnalla, voi aiheutua vahinkoja, vammoja tai toimintahäiriö.



ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA YHTÄJAKSOISESTI ENEMPÄÄ KUIN 30 MINUUTTIA.

Se voi aiheuttaa moottorin ylikuumentumisen. Pidä 30 min välein vähintään 5 min tauko mehustamisessa.



ÄLÄ KÄYTÄ SORMIA, HAARUKOITA TAI VEITSIÄ TAI MUITA VIERASESINEITÄ RAAKA-AINEIDEN TYÖNTÄMISEEN. KÄYTÄ AINOASTAAN LAITTEEN MUKANA TULEVAA SAUVAA.

Se voi aiheuttaa vakavaa vahinkoja, vammoja tai toimintahäiriön.



KÄSITTELE LAITETTA VAROEN, ÄLÄKÄ PUDOTA SITÄ.

Se voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai toimintahäiriön.



IRROTA LAITE PISTORASIESTA AINA KÄYTÖN JÄLKEEN. KUN IRROTAT VIRTAJOHTOA, PIDÄ KIINNI AI PISTOKKEESTA. Jos vedät johdosta, saatat aiheuttaa johdon rikkoutumisen, tulipalon tai sähköiskun.



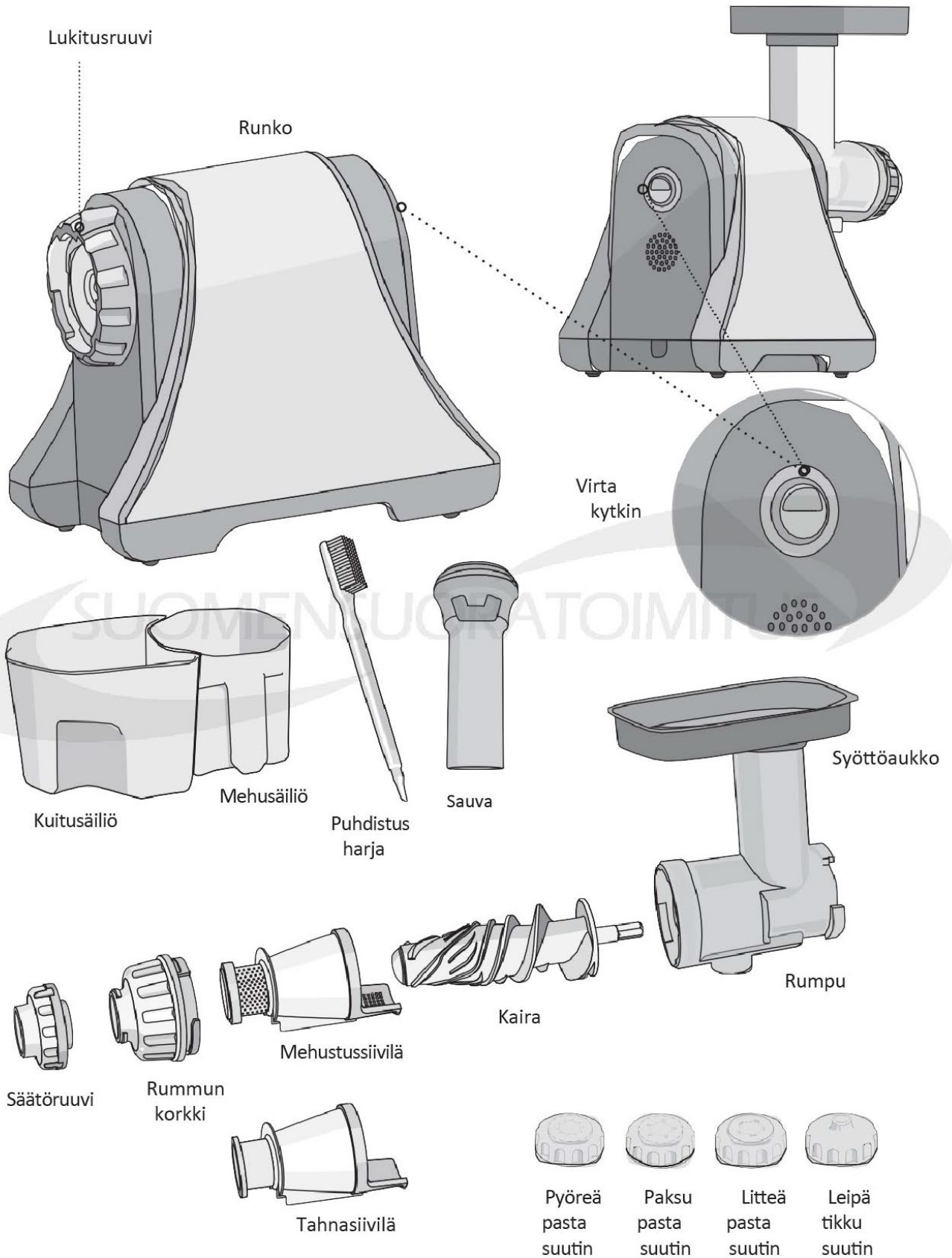
ÄLÄ PESE LAITTEEN OSIA KORKEISSA YLI 80°C LÄMPÖTILOISSA. ÄLÄ LAITA LAITTEEN OSIA ASTIANPESUKONEeseen TAI MIKROAALTOUNIIN Se voi aiheuttaa osien rikkoutumisen.



LAITE PAINAA NOIN 6kg. KUN LIIKUTTELET LAITETTA, VARMISTA, ETTÄ ET PUDOTA SITÄ.

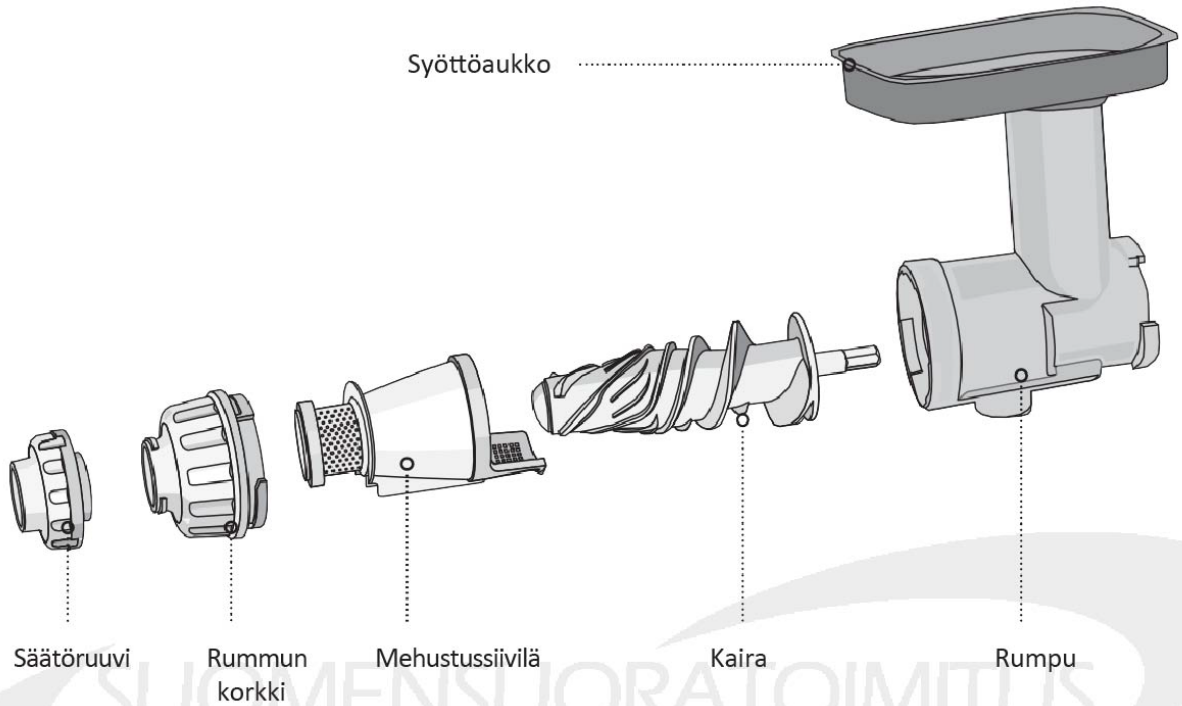
Laitteen pudottaminen voi aiheuttaa vamman, laitteen rikkoutumisen tai toimintahäiriön.

Vidia mehustimen osat

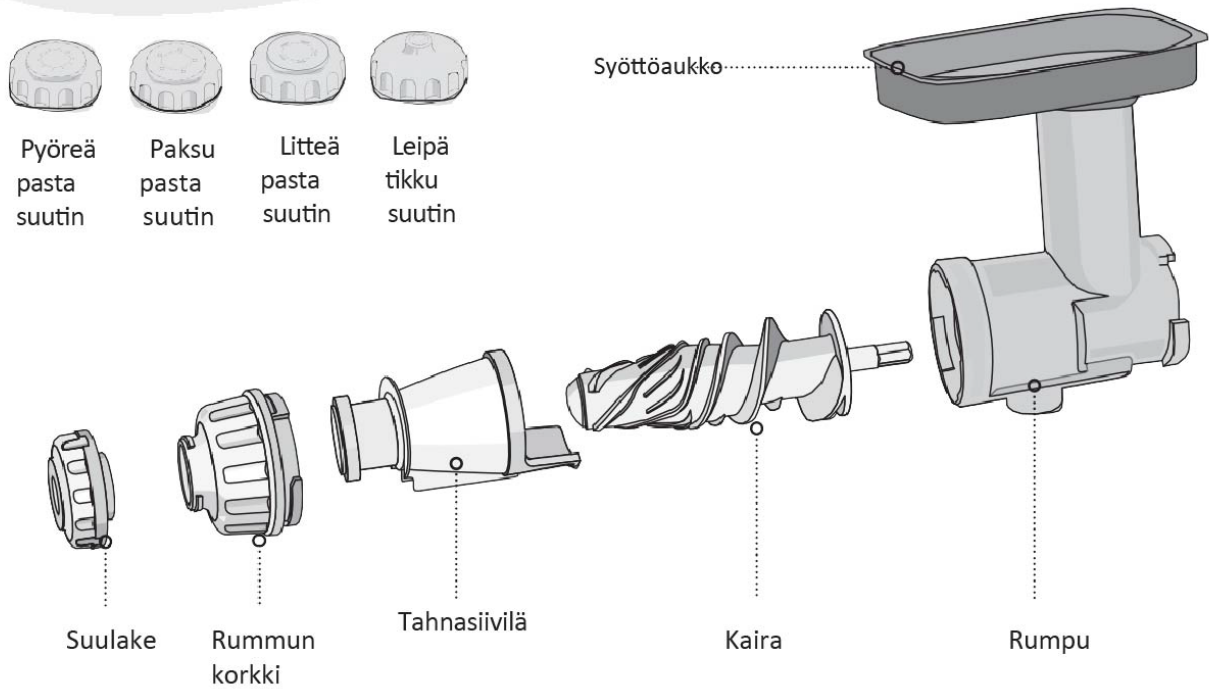


Vidia mehustimen osat

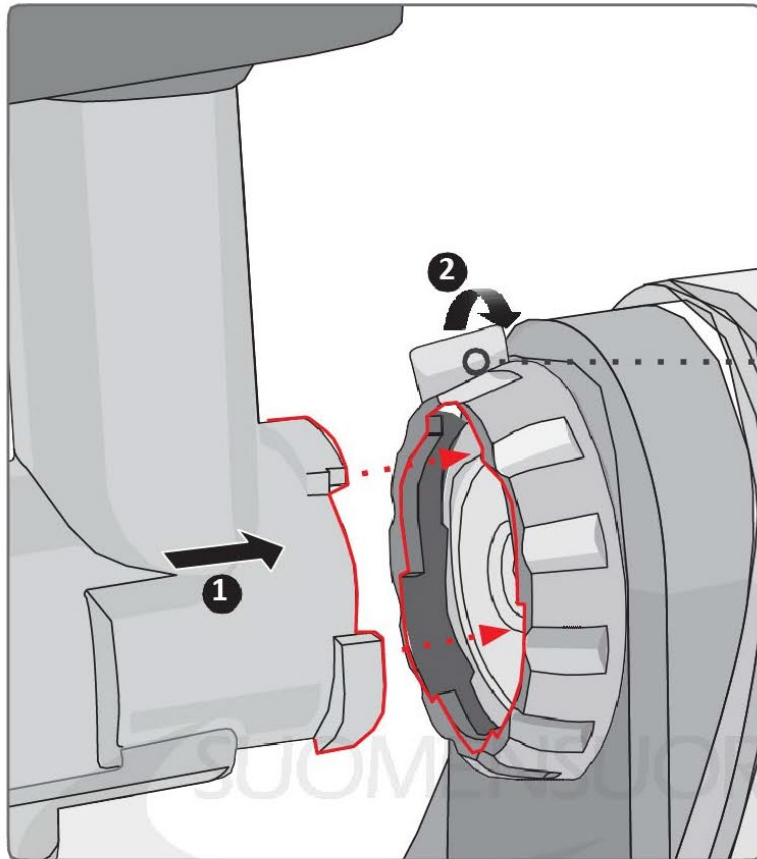
Mehustussiivilän kokoamisohje



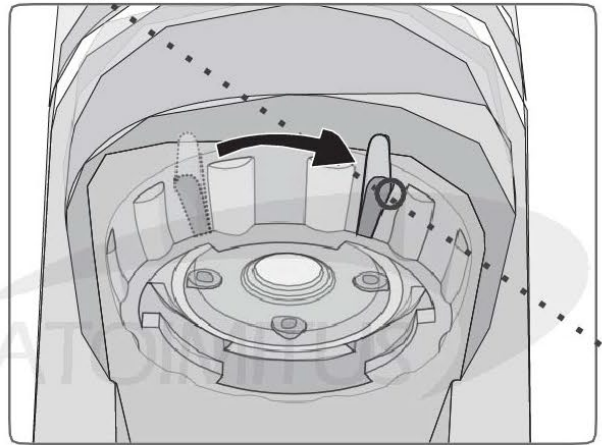
Tahnasiivilän kokoamisohje (pastat, lastenruoat, pähkinävoit, jäätelöt)



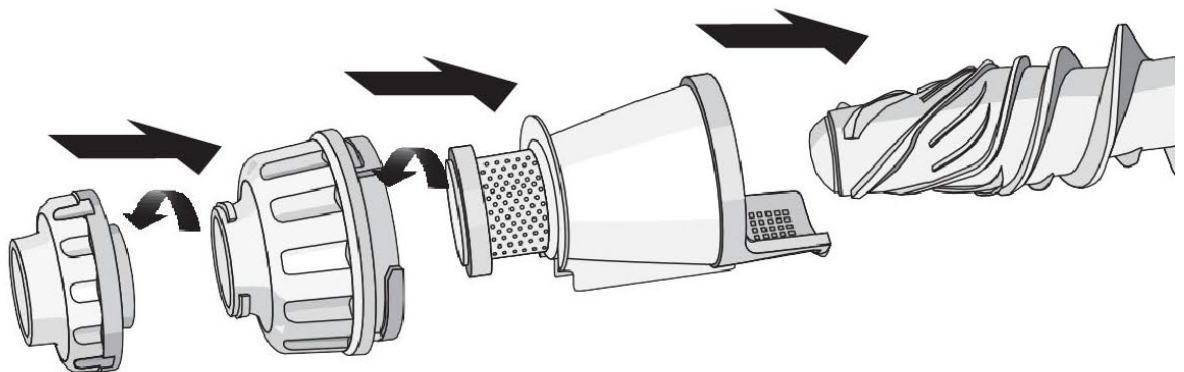
Kokoamisohjeet



1 Yhdistä rumpu runkoon kiertämällä lukitusruuvia myötäpäivään (noin 60°).



Huom! Käytä aina tarkoituksenmukaista siivilää. Mehustussiivilä mehujen valmistukseen. Tahnasiivilä pastojen, vauvanruokien, pähkinävoin, sorbettien ja jäätelön valmistukseen.



2-A

Kokoaminen - mehustussiivilä

Kokoaminen kuten sivulla 6

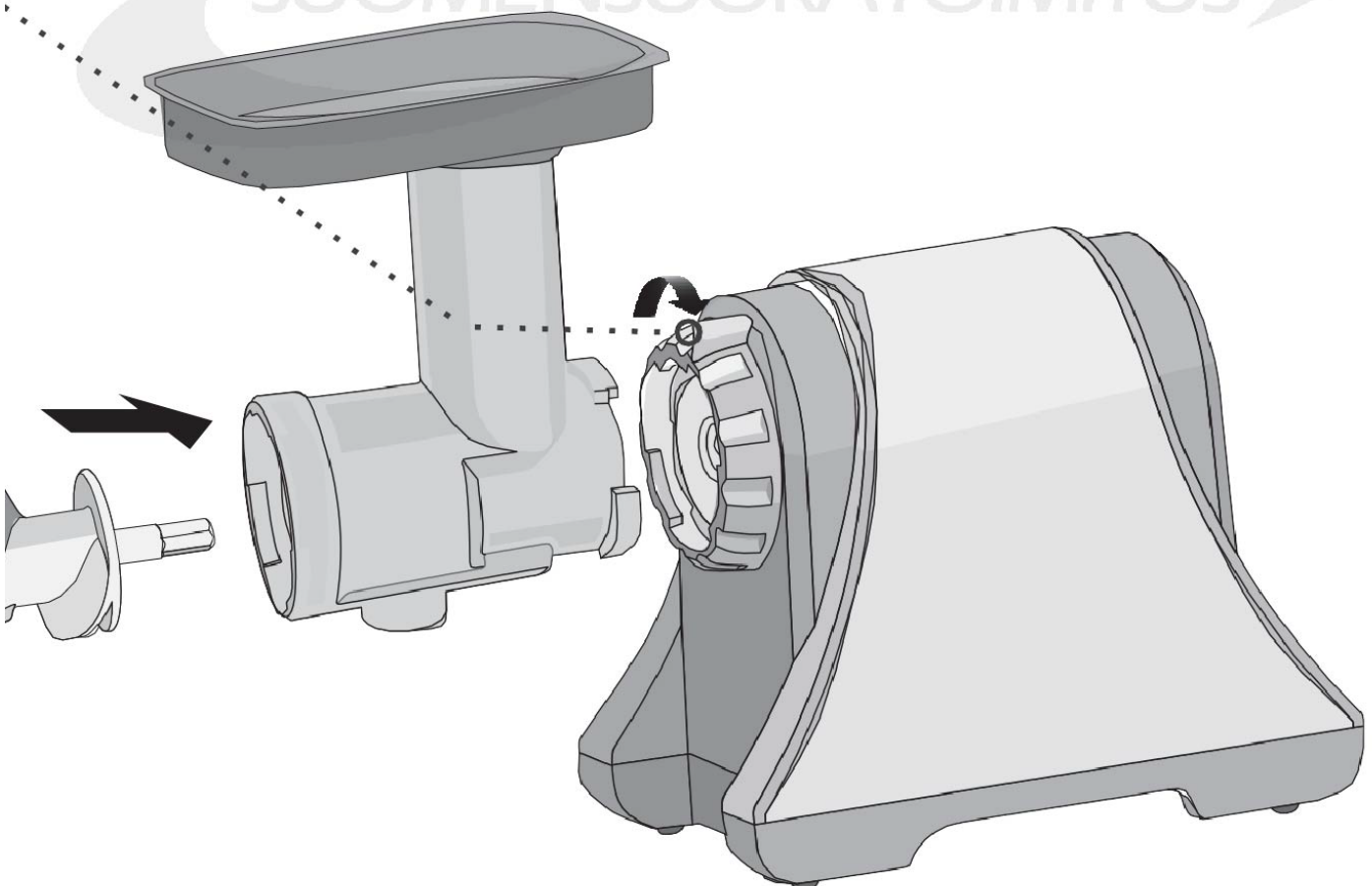
sitten asenna kaira > mehustussiivilä > rummun korkki> säätöruuvi.

Aseta rummun korkki rumpuun ja käännä myötäpäivään kunnes korkki on tiukasti paikoillaan.

Liitä säätöruuvi rummun korkkiin.

Käännä säätöruuvi asentoon "1" tai "2" mehustaessasi pehmeitä hedelmiä kuten appelsiini, mansikka jne.

Käännä säätöruuvi asentoon "5" jos mehustat kovia raaka-aineita kuten porkkanaa, punajuuria tai lehtivihreitä. <katso sivu 19>



Kokoamisohjeet

2-B

Kokoaminen - Tahnasiivilä

Kokoaminen kuten sivulla 6, sitten asenna kaira > tahnasiivilä>rummun korkki>pastasuutin

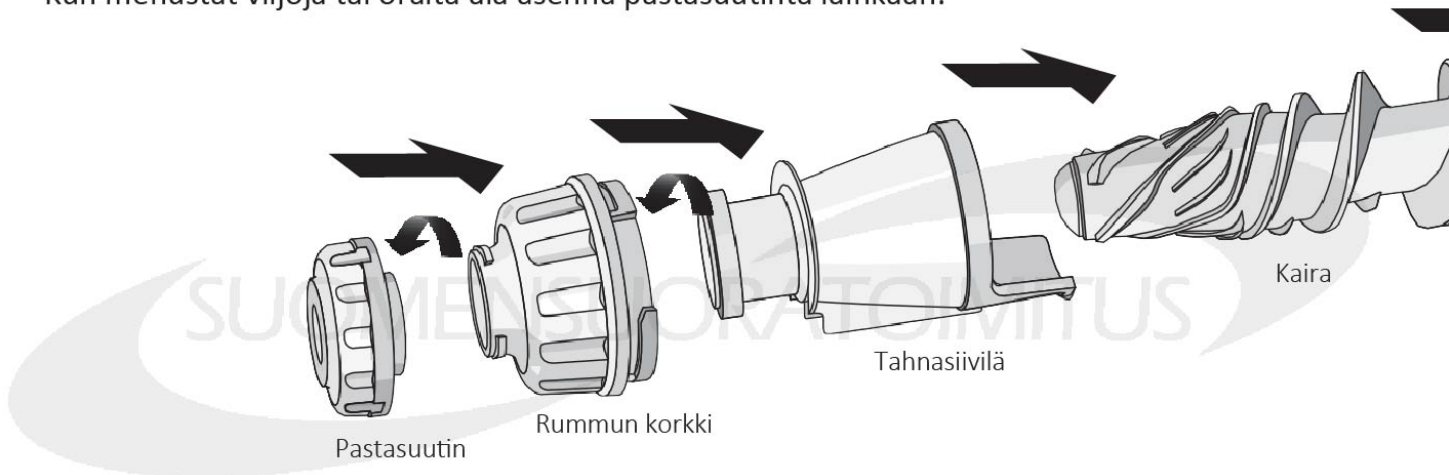
Asenna kaira rummun sisään.

Asenna tahnasiivilä.

Aseta rummun korkki rumpuun ja käännä myötäpäivään

kunnes korkki on tiukasti paikoillaan.(Vaihda pastasuutinta haluamasi pastatyyppin mukaan)

Kun mehustat viljoja tai oraita älä asenna pastasuutinta lainkaan.



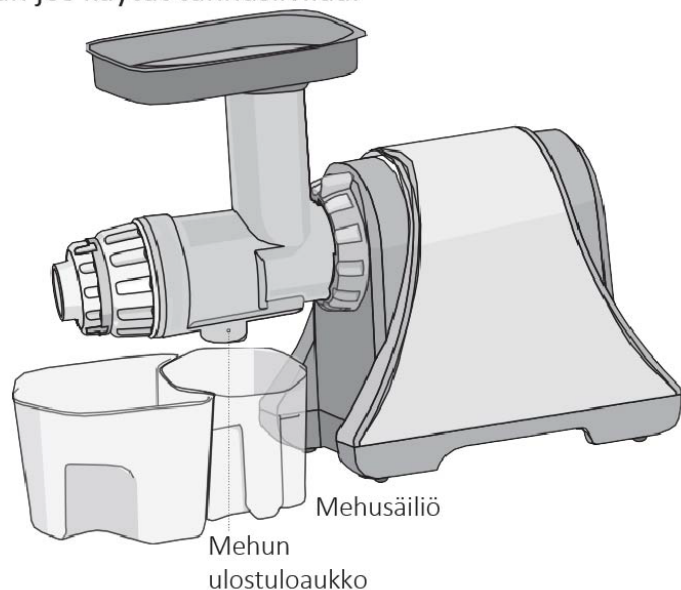
3 1) Aseta mehusäiliö ja kuitusäiliö rummun alle.

Et tarvitse mehusäiliötä lainkaan jos käytät tahnasiivilää.

2) Kytke laite pistorasiaan.

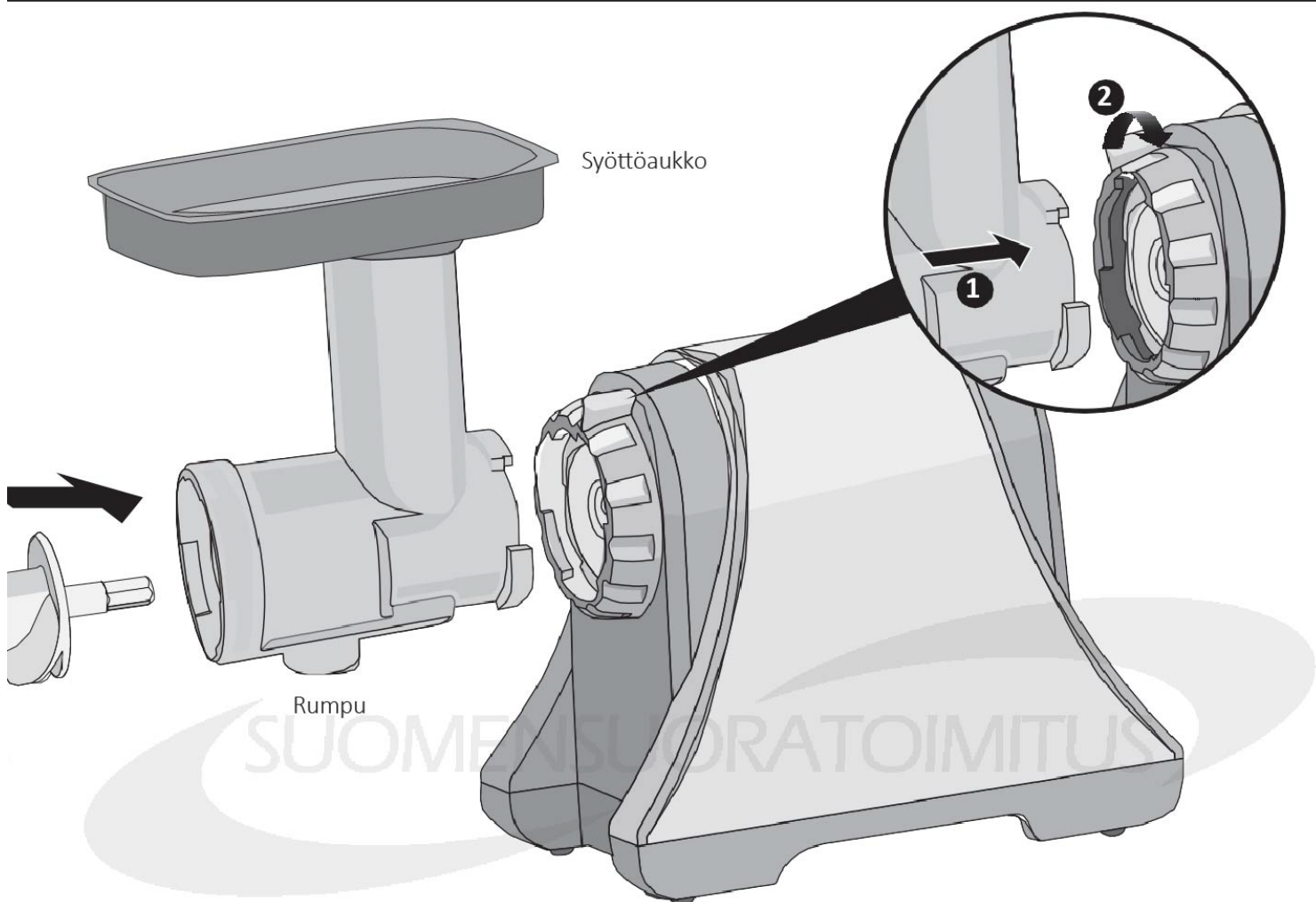


Kuitusäiliö



Mehusäiliö

Mehun
ulostuloaukko



Valitse oikea siivilä raaka-aineiden mukaan

Raaka-aine	Siivilä
Hedelmät: omena, appelsiini, päärynä, greippi, mansikka, kiivi jne. Vihannekset: tomaatti, avokado, aloe, lehtikaali pinaatti, porkkana, peruna, oras jne.	Mehustussiivilä
Punainen/vihreä pippuri, valkosipuli, inkivääri, yrtit liotettu riisi, pavut jne.	Tahnasiivilä
Tahnat, nuudelit, jäätelö, leipätikut, pähkinävoi jne.	Tahnasiivilä

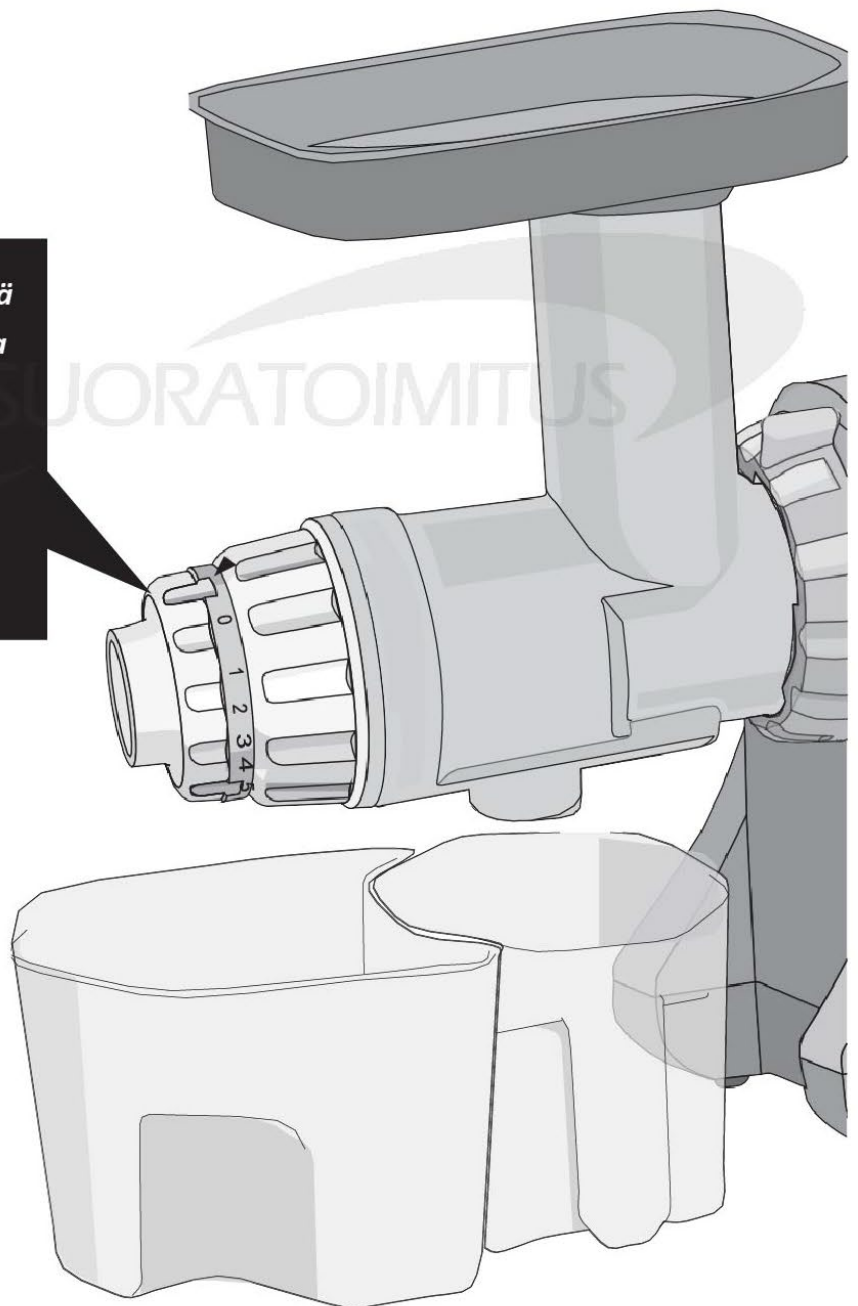
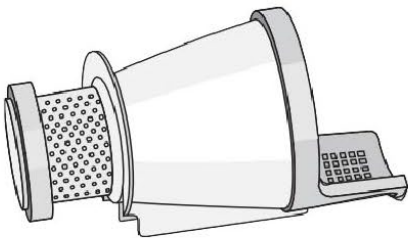
Mehun tekeminen vihanneksista ja hedelmistä

1 Kaira -> Mehustussiivilä > rummun korkki > säätöruuvi

- 1) Aseta rummun korkki rumpuun ja käännä myötäpäivään kunnes korkki on tiukasti paikoillaan.
- 2) Aseta säätöruuvi paikoilleen.

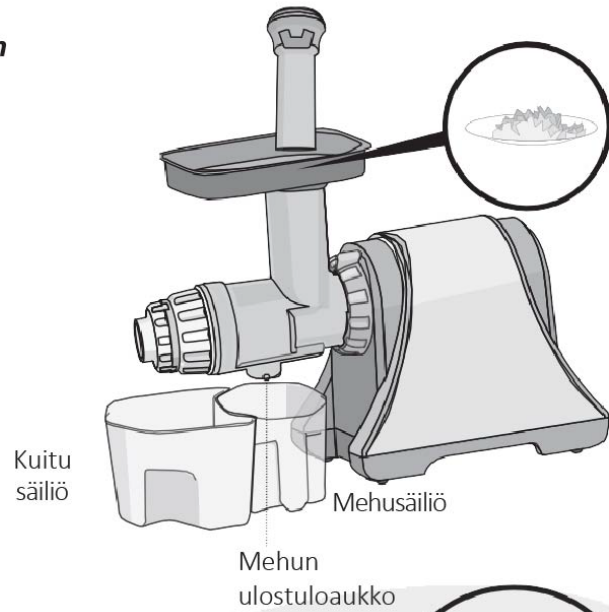
*Mehustaessasi pehmeitä hedelmiä kuten appelsiini tai mansikka aseta säätöruuvi asentoon "1" tai "2"
Kovemmille raaka-aineille kuten punajuuri tai porkkana käännä säätöruuvi asentoon "5"
(katso sivu 19)*

! HUOM! Käytä mehustussiivilää



2 *Laita raaka-aineet vähitellen syöttöaukkoon ja työnnä niitä sauvalla.*

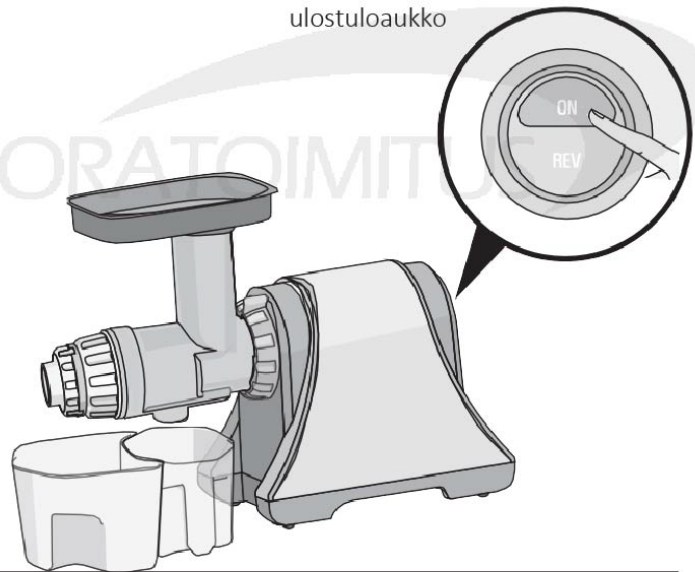
Jos laitat raaka-aineita liikaa tai liian isoina palasina, laite saattaa lopettaa toimintansa.



3) Paina kytkin [ON] asentoon

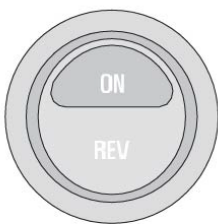
2) *Pese raaka-aineet ja leikkaa ne sopivan kokoisiksi paloiksi*

3) *Työnnä raaka-aineet alas sauvan avulla*



Jos haluat pysäyttää laitteen käytön aikana paina [REV] painiketta lyhyesti. Sitten paina [REV] painiketta uudelleen jatkaaksesi laitteen käyttöä.

Laitteen ominaisuuksiin kuuluu, että vaikka painat peruutuspainiketta [REV] laite ei pysähdy välittömästi vaan se pyörii hitaasti ja sen jälkeen pysähtyy.



<ON>



<REV>



Tahnojen, nuudeleiden ja leipätikkujen valmistus

1 Kaira> Tahnasiivilä> Rummun korkki> suutin.

Kiinnitä kaira rumpuun.

Asenna tahnasiivilä rumpuun .

Aseta rummun korkki rumpuun ja käännä myötäpäivään

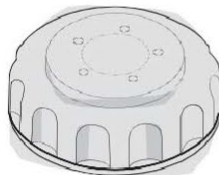
kunnes korkki on tiukasti paikoillaan.(Vaihda pastasuutinta haluamasi pastatyyppin mukaan)

Suuttimet

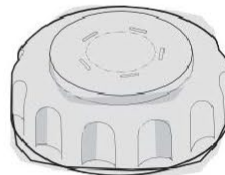
Pyöreä pasta
suutin



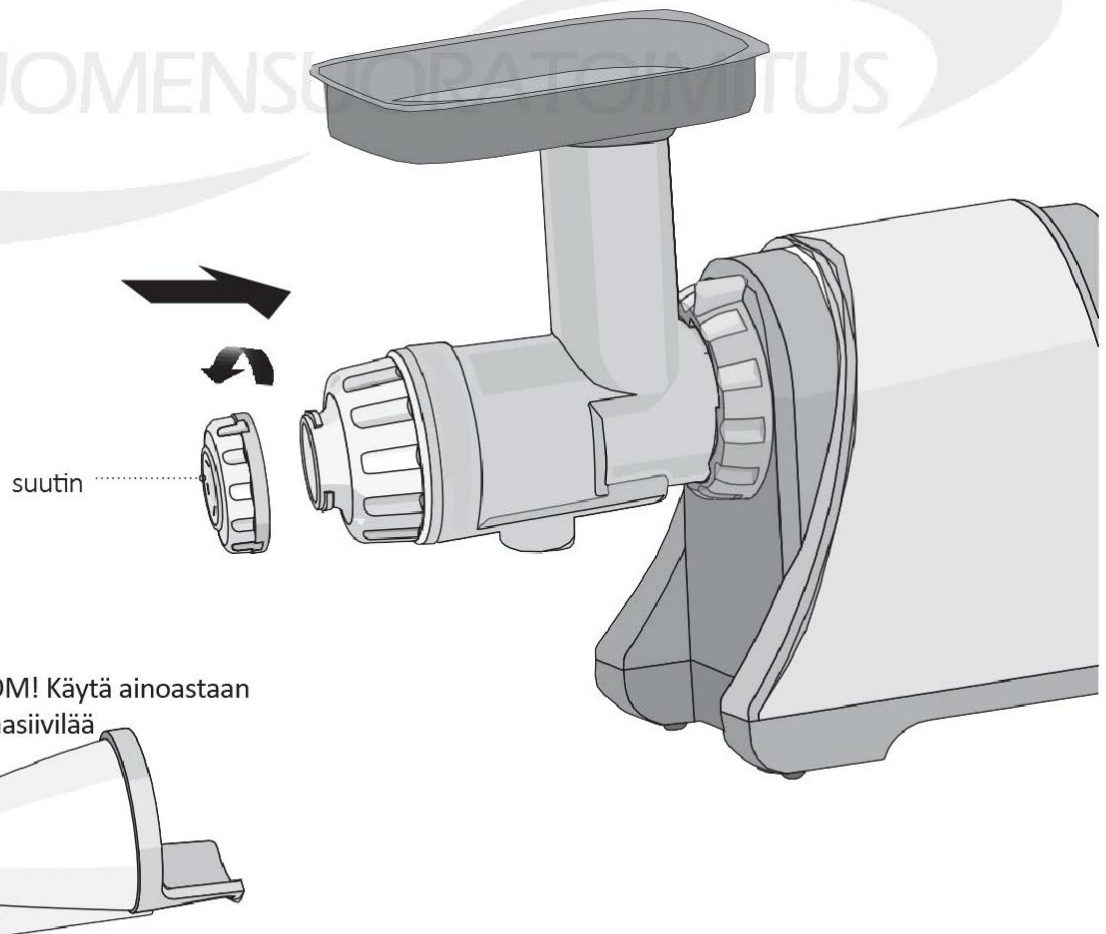
Paksu pasta
suutin



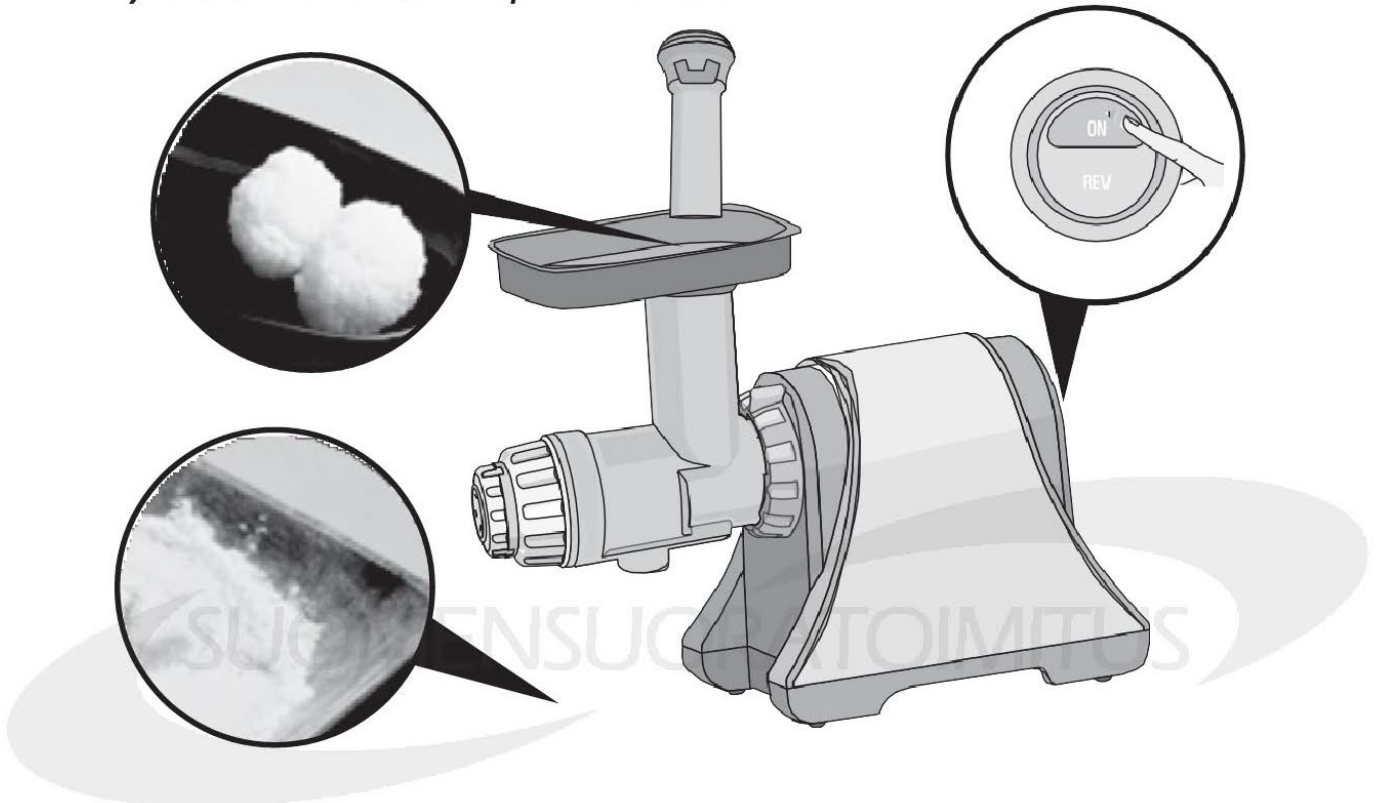
Liteä pasta
suutin



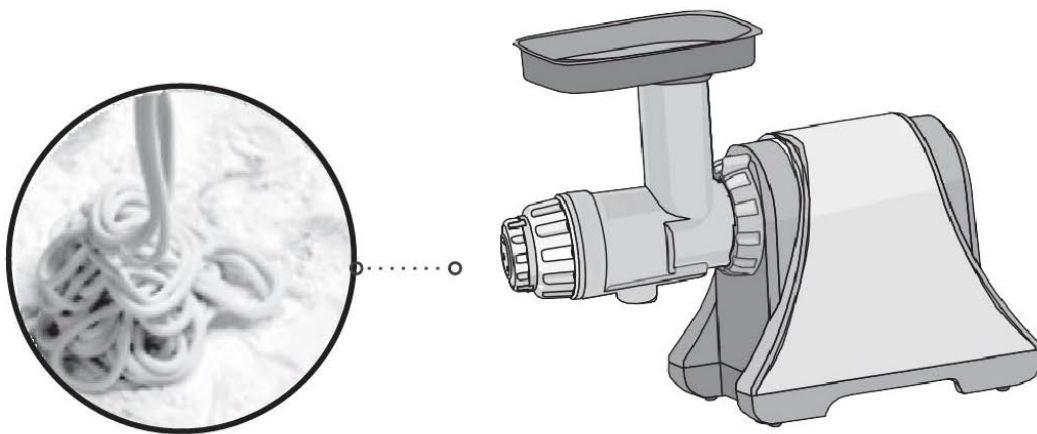
Leipätikku
Suutin



- 2** Ripottele pieni määrä vehnä jauhoja alustalle johon valmiit nuudelit tulevat.
Paina [ON] nappulaa.
Työnnä nuudelitaikinaa alaspain sauvan avulla.

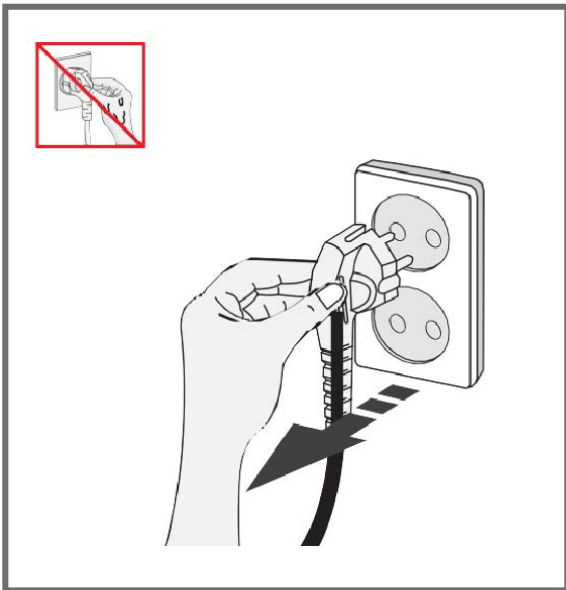


- 3** Leikkaa valmiit nuudelit saksilla halutun mittaisiksi.

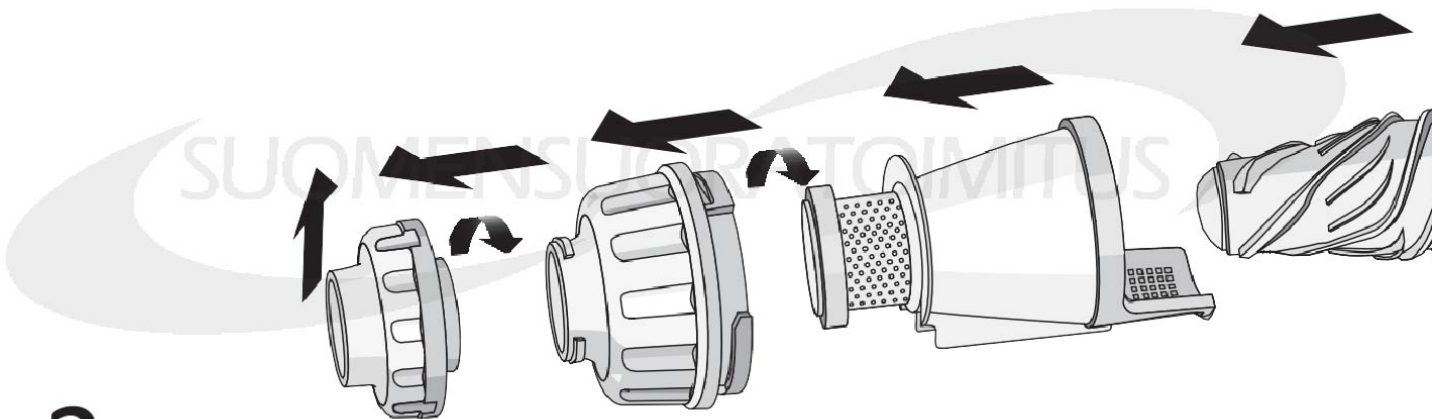


- 4** Nuudelienvalmistuksen jälkeen pysäytä laite, irrota rumpu ja huuhtele osat kylmällä vedellä.

Purkaminen ja puhdistaminen



1 Irrota laite pistorasiasta ennen purkamista.
(Älä koske virtalähteeseen märillä käsillä!)



2

Pura laite kuten ylläolevassa kuvassa.

Puhdista rumpu puhdistusharjalla juoksevan veden alla.

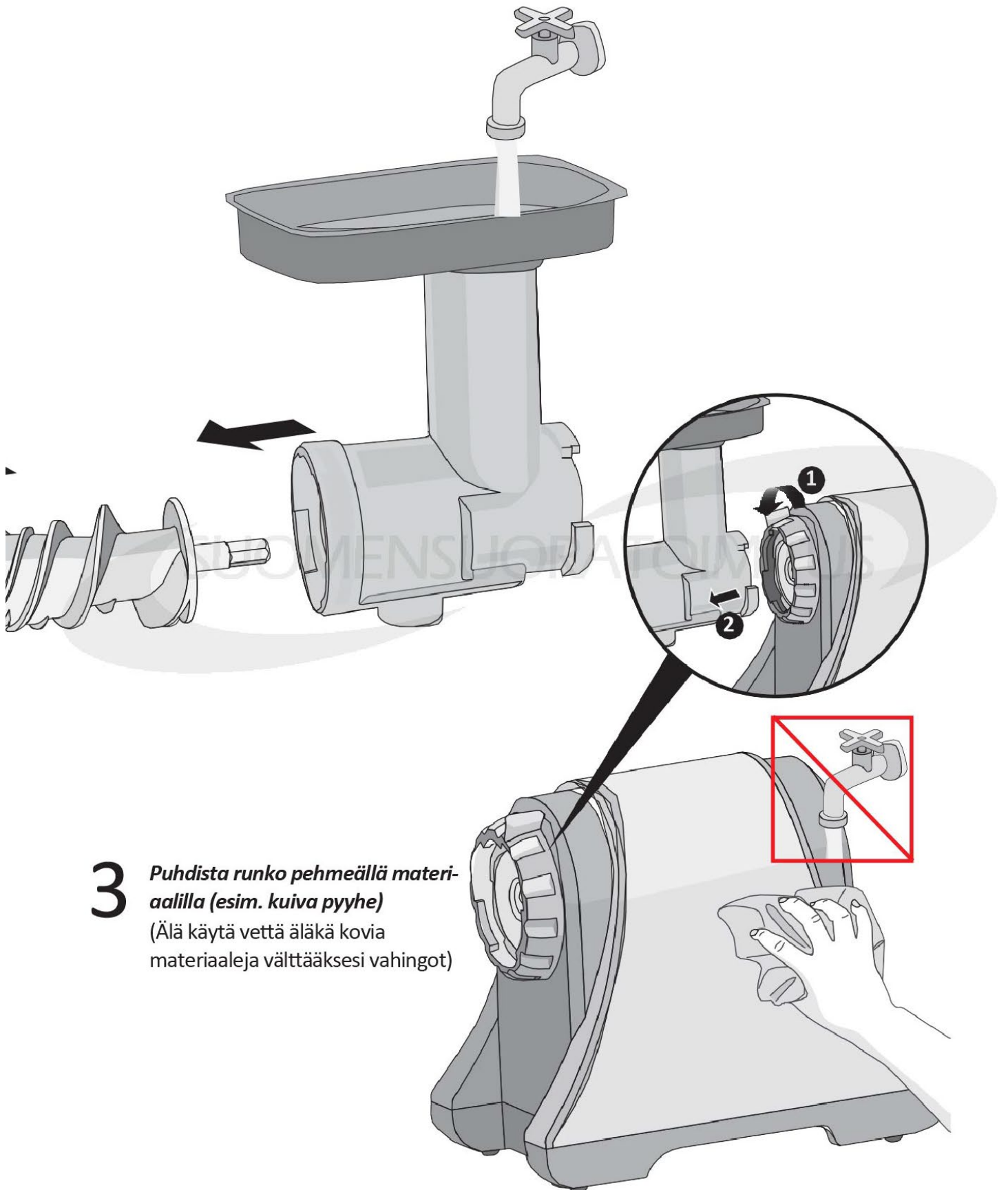
Kokoaminen tapahtuu käänteisessä järjestyksessä (katso ylläoleva kuva)

Tahnasiivilän ja suuttimien kokoaminen tapahtuu samassa järjestyksessä kuin yllä.

HUOM

1. Jos et pese laitetta välittömästi käytön jälkeen ruokajäämät voivat kuivua ja tarttua laitteeseen. Tämä voi tehdä purkamisen ja puhdistamisen vaikeaksi ja johtaa suorituskyvyn heikkenemiseen.

2. Älä pese kuumalla tai kiehuvalle vedellä, teräsvillalla, hiovalla materiaalilla, liuottimilla tai terävillä puhdistusvälineillä. Älä pese astianpesukoneessa. Pesun jälkeen anna kuivua vapaas



3 *Puhdista runko pehmeällä materiaalilla (esim. kuiva pyyhe)*
(Älä käytä vettä äläkä kovia materiaaleja välttääksesi vahingot)

Varoitukset

- **Käytä tuoreita hedelmiä ja vihanneksia mehustukseen, koska ne sisältävät enemmän mehua. Esimerkiksi lehtikaali, kaali, vehnänoras tuottavat enemmän mehua kun mehustat ne tuoreina.**
- **Raaka-aineet joita säilytetään jääkaapissa pitkiä aikoja tulisi liottaa n. 10 minuutin ajan kylmässä vedessä ennen mehustamista.**
- **Männynneulaset tulisi liottaa n. tunnin ajan kylmässä vedessä ennen mehustamista.**
- **Juo hedelmä -ja vihannesmehut välittömästi mehustuksen jälkeen. Ollessaan kosketuksissa ilman kanssa jonkin aikaa, mehut menettävät makuaan ja tärkeitä ravinto-aineita.**

● **Raaka-aineita joita ei suositella mehustukseen:**

- Mausteet, mustapippuri, kanelitangot
- Useiden viljojen jyvät, liottamaton riisi, ohra, pavut.
- Liottamaton rakkolevä, kuivattu ginseng, kuivatut sienet, kuivatut kiinalaiset lääkeyrtit, simpukankuoret, kastanjat
- Kivelliset hedelmät, kovat siemenet

Ne voivat aiheuttaa vahinkoa rumpuun, kairaan tai siivilöihin.

● **Älä käytä yli 30 minuuttia yhtäjaksoisesti**

Se voi aiheuttaa ylikuumenemisesta johtuvan vian moottoriin.
Jos käytät pidempään yhtäjaksoisesti pidä välillä 5 min taukoja.

● **Älä laita liian isoa määrää raaka-aineita kerrallaan.**

Mehustin toimii hitaammin kun siellä on liikaa raaka-ainetta.

● **Katso mitkä raaka-aineet eivät mehustu helposti ja leikkaa ne pienempiin paloihin Liian isot palat voivat aiheuttaa laitteen osien rikkoutumisen.**

● **Käytä vain laitteen mukana tulevaa sauvaa raaka-aineiden työntämiseen.**

Jos käytät jotain muuta esinettä raaka-aineiden työntämiseen, se voi jäädä jumiin ja aiheuttaa vahinkoa laitteeseen.

● **Käännä virtakytkin OFF asentoon kun vaihdat suutinta.**

Kytkimen pitäminen ON asennossa saattaa aiheuttaa epänormaalia toimintaa tai virhetilan.

Vianetsintä

Tarkista seuraavat asiat ennen kuin otat yhteyttä tekniseen tukeen tai huoltoliikkeeseen. Katso valmiiksi valmistajan sarjanumero tuotekilvestä ennen kuin otat yhteyttä tekniseen tukeen tai huoltoliikkeeseen.

● **Laite pitää kovaa ääntä**

- Mehustettaessa kovia raaka-aineita on normaalia että syntyy kova ääni. Kun kaira pyörii kova ääni on täysin normaali, kyseessä ei ole toimintahäiriö.
- Pientääksesi melua kokeile asettaa laite tasaiselle pinnalle.

Valmista mehua tulee vähemmän kuin ennen.

- Tarkista ettei mehustussiivilän verkko ole tukkeutunut. Jos käytät paljon kuivattuja ainesosia se voi aiheuttaa mehustussiivilän tukkeutumisen. Jos mehustussiivilä on tukkeutunut, puhdista se ja jatka laitteen käyttöä. Jäisistä tai kauan jääkaapissa olleista raaka-aineista tulee vähemmän mehua.

● **Laite pysähtyy kesken mehustamisen**

- Tarkista oletko laittanut liikaa raaka-aineita tai liian isoja palasia. Paina REV nappulaa 3-5 sekunnin ajan ja vapauta. Toista tarvittaessa 2-3 kertaa.
- * Lue ohje sivulta 11 ja katso REV painikkeen käyttöohjeet. Jos kaira ei edelleenkään toimi näiden toimenpiteiden jälkeen, irrota laite pistorasiasta, pura rumpu, puhdista ja jatka käyttöä.

● **Suuri määrä mehua jää puristusruuviin**

- Suuri määrä pehmeitä raaka-aineita kuten tomaatteja, kiivejä, mansikoita jne. voivat kasaantua kairan ympärille ja ne voivat olla hankalia poistaa. Jos näin tapahtuu, laita jotain kuitupitoista raaka-ainetta mehustimeen ja työnnä sauvan avulla. Jos kaira ei edelleenkään toimi näiden toimenpiteiden jälkeen, irrota laite pistorasiasta, pura rumpu, puhdista ja jatka käyttöä.
- * Katso sivulta 14 puhdistusohjeet ja jos tämäkään ei auta ota yhteyttä tekniseen tukeen tai huoltoliikkeeseen.

Laitteen tiedot

● Nimi	Mehustin	● Johdon pituus	1.4 m
● Malli	Vidia SJ-002	● Moottori	Yksivaiheinen induktiomoottori
● Jännite	230 V	● Sulake	250 V 5 A
● Taajuus	50 Hz	● Paino	6 kg
● Teho	200 W	● Ulkomitat	Leveys 420 mm Pituus 167 mm Korkeus 320 mm
● RPM	70 RPM	● Yhtäjaksoinen käyttöaika	Vähemmän kuin 30 minuuttia
pyörimisnopeus			

SUOMENSUORATOIMITUS

Säätöruuvien asetukset

Raaka-aine	Pehmeät raaka-aineet					Kovat raaka-aineet ja lehtivihreät				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	Tomaatti	✓								
Kiivi	✓									
Greippi	✓									
Omena	✓									
Appelsiini/mandariini	✓	✓								
Vesimeloni		✓	✓	✓						
Kurkku			✓	✓						
Porkkana				✓	✓					
Lehtikaali				✓	✓					
Selleri				✓	✓					
Punajuuri				✓	✓					
Kaali				✓	✓					
Persilja				✓	✓					
Vehnänoras				✓	✓					
Männyn neulaset				✓	✓					

- Tämä taulukko on suositus
- Jos mehun mukana tulee paljon hedelmälihaa, käännä säätöruuvia isommalle.

02

Turvallisuusohjeet

04

Vidia mehustimen osat

05

Vidia mehustimen osat

06

Kokoamisohjeet

10

*Mehun tekeminen
vihanneksista ja hedelmistä*

12

*Tahnojen, nuudeleiden ja
leipätikkujen valmistus*

14

*Purkaminen ja
puhdistaminen*

16

Varoitukset

17

Vianetsintä

18

Laitteen tiedot

19

Säätöruuvien asetukset

- 1) Lue turvallisuusohjeet läpi huolellisesti sivulta 2 ja käytä laitetta ohjeiden mukaan.
- 2) Säilytä käyttöohjeet huolellisesti.
- 3) Tarkista käyttöpaikan jännite ja laitteen jännite (230V),
ennekuin kytket laitteen pistorasiaan.
- 4) Laadunparannuksia voidaan tehdä ilman erillistä ilmoitusta.

Vidia
mehustin

www.vidiaproducts.com