

mastractor™  
by Royal Prestige®

MANUAL DE CUIDADO E USO

mastractor™  
by Royal Prestige®



10P7181051A



# CONTEÚDO

- 04 Medidas de Segurança Importantes
- 05 Aviso de Segurança
- 06 Peças
- 08 Como Montar
- 10 Como Operar
- 12 Dicas na Operação
- 13 Dicas sobre Ingrediente
- 14 Preparação dos Ingredientes
- 18 Como Desmontar e Limpar
- 20 Como Limpar as Peças de Silicone
- 21 Como Utilizar a Ferramenta de Limpeza
- 22 Resolução de problemas P&R
- 24 Especificações

Leia todas as Instruções Antes do Uso

## MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES


Quando utilizar aparelhos elétricos, precauções de segurança básica sempre devem ser seguidas.


1. Leia todas as instruções.
2. Para proteção contra o risco de choque elétrico não mergulhe a base do motor em água ou outro líquido.
3. É necessária supervisão rigorosa quando qualquer aparelho é utilizado por ou próximo de crianças.
4. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
5. Desconecte da tomada quando não estiver em uso antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
6. Desligue o aparelho e desconecte da alimentação antes de trocar o acessório ou aproximar de partes que se movem em uso.
7. Evite contato com peças móveis.
8. Não opere qualquer aparelho com cabo ou plugue danificado ou após mau funcionamento ou dano de qualquer forma no aparelho. Devolva o aparelho ao suporte ao cliente para exame e/ou reparo. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
9. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela fabricante podem causar incêndio, choque elétrico ou lesão.
10. Não utilize ao ar livre.
11. Não deixe o cabo pendurado sobre bordas da mesa ou balcão.
12. Certifique-se sempre de que o alimentador está fechado de forma segura no lugar antes do motor ser ligado. Não abra o alimentador enquanto o maXtractor™ está em operação.
13. Certifique-se de DESLIGAR o aparelho após cada uso do seu maXtractor™. Certifique-se de que o motor parou completamente antes de desmontar.
14. Não coloque dedos ou outros objetos no alimentador durante a operação. Se a comida acumular, utilize o empurrador ou outro pedaço de fruta ou vegetal para empurrar para baixo. Quando este método não funcionar, desligue o motor e desmonte o maXtractor™ para remover a comida restante.
15. Não utilize o aparelho se o limpador rotativo estiver danificado.
16. Não opere sem o recipiente de polpa no lugar.
17. Não altere ou modifique o aparelho de qualquer forma.
18. Não utilize o aparelho para qualquer coisa além do objetivo pretendido conforme descrito no manual.
19. O aparelho deve ser utilizado por um período de tempo limitado.

### GUARDE ESSAS INSTRUÇÕES


- Este aparelho é para uso doméstico apenas. Siga as instruções no manual cuidadosamente. (O aparelho não pode ser coberto pela garantia da fabricante se este for utilizado de uma forma que não a pretendida pela fabricante ou comercialmente).
- Guarde o manual de instruções para futura referência.
- Se o aparelho for dado como presente, inclua o manual com o produto.
- Este aparelho é projetado para uso doméstico e aplicações similares tais como:
  - Área de cozinha de apoio em lojas, escritórios, e ambientes de trabalho;
  - Casas de fazendas;
  - Por clientes em hotéis, motéis e ambientes do tipo residencial;
  - Ambiente de dormitório e desjejum.


As seguintes precauções são fornecidas para garantir a segurança do usuário. Leia atentamente as precauções e seja cuidadoso ao utilizar o aparelho.

 **Aviso** : Esta etiqueta alerta sobre o risco de morte ou lesões graves.

 **Cuidado** : Esta etiqueta alerta sobre o risco de lesões ou dano ao aparelho.

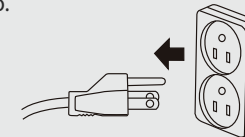
 Proibido

 Não desmonte

 Deve tomar providência

### AVISO DE SEGURANÇA

Desconecte o cabo de energia quando não estiver em uso.



Não coloque dedos ou outros objetos no alimentador durante a operação;

\*Pode causar lesão.



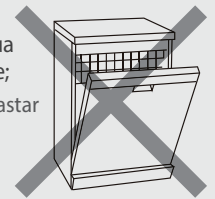
Não mantenha ou opere o aparelho próximo de bebês ou criança pequena;

\*Pode machucá-los.



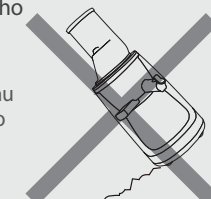
Não coloque as peças do maXtractor™ na lava-louças ou em água extremamente quente;

\*As peças podem desgastar mais rápido.



Não utilize o aparelho em uma superfície irregular;

\*Pode causar um mau funcionamento se o aparelho virar.



Não utilize químicos perigosos para limpar o aparelho;

\*A cor do aparelho pode modificar ou resultar em incêndio.





7. Limpador Rotativo



8. Filtro



9. UltraSqueezer™



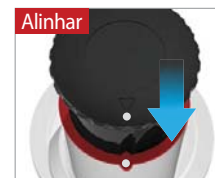
10. Empurrador



11. Escova de Limpeza



Empurrador



Alinha os pontos ● e desliza o empurrador para dentro.

## ETAPA 1

Montagem da Parte Superior

Alinhar os pontos vermelhos ● em cada peça e montar na ordem demonstrada. Uma vez montado, gire o alimentador no sentido horário para fechar.

## ETAPA 2

Montagem da Parte Superior e da Base

Monte toda a parte superior na base assegurando que o símbolo da seta ▼ no alimentador esteja alinhado com o símbolo da seta ↘ na base. Gire a parte superior no sentido horário assegurando que o símbolo da seta ▼ esteja alinhado com o símbolo da seta ▲.

## ETAPA 1 Montagem da parte superior

Verifique Antes da Operação

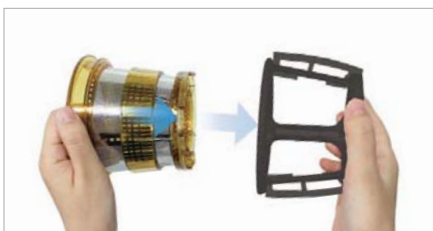
- Lave as peças antes do primeiro uso.
- **Certifique-se de que o silicone de compressão e o anel de silicone estão montados adequadamente.**

- 1** Insira firmemente o silicone de compressão no encaixe abaixo do bico da polpa.



**Nota** | O maXtractor™ pode vazar se não for montado adequadamente.

- 2** Monte o filtro no limpador rotativo, depois coloque este conjunto na tigela de suco assegurando que o ponto vermelho no filtro está alinhado com o ponto vermelho da tigela do suco.



- 3** Coloque o UltraSqueezer™ no filtro. Gire e pressione para baixo até que clique no lugar.



**Nota** | O UltraSqueezer™ precisa ser travado no lugar a fim de fechar o funil.

- 4** Coloque o filtro na tigela de suco alinhando o ponto vermelho no filtro com o ponto vermelho da tigela do suco. Gire no sentido horário para fechar, alinhando o ponto vermelho no filtro com a marcação de fechado.



## ETAPA 2 Montagem da parte superior e da base

**DICA** Para fácil montagem, segure o funil e gire no sentido horário, conforme demonstrado na ilustração.



- 5** Coloque a parte superior no topo da base. Alinhe a seta no funil com a seta (abre) na base e então gire um pouco a parte superior no sentido horário até que a seta do funil esteja alinhada com a seta (fecha).



- 6** A marcação de Abre/Fecha na parte superior.



**Nota** | O MaXtractor™ não irá operar se as peças não estiverem montadas adequadamente.

- 7** Coloque o recipiente de polpa embaixo do bico de polpa e coloque o recipiente de suco embaixo do bico de suco, conforme demonstrado na ilustração.



## COMO OPERAR

### ETAPA 1 Após preparar os ingredientes, conecte o cabo de energia à tomada.

- Nota** |
- Não toque o cabo de energia com as mãos molhadas. **Pode causar choque elétrico, curto circuito ou incêndio.**
  - Verifique a segurança da tomada.

### ETAPA 2 Pressione o botão AVANÇAR para operar.

- Nota** |
- Avançar: Puxa e vagarosamente mastiga os ingredientes.
  - Reverso: Empurra os ingredientes de volta para cima e os solta.

Se os ingredientes ficarem presos no UltraSqueezer™ e o funil não abrir, pressione o botão DESLIGAR. Então, pressione e segure o botão REVERSO até que os ingredientes desprendam. Repita REVERSO - DESLIGAR - AVANÇAR o quanto for necessário para atingir o resultado desejado.

### Se o maXtractor™ parar durante a operação:

Coloque o botão na posição DESLIGAR e pressione o botão REVERSO até que os ingredientes desprendam.

Repita REVERSO - DESLIGAR - AVANÇAR conforme necessário.

AVANÇAR: Puxa a comida para baixo  
DESLIGADO: Para a operação  
REVERSO: Empurra a comida para cima



- Nota** |
- REVERSO: Empurra os ingredientes de volta para cima e os solta. **O botão REVERSO apenas funciona segurando o interruptor.**
  - DESLIGUE para garantir que o maXtractor™ pare completamente. Então pressione REVERSO. **Seguro o botão REVERSO por 2-3 segundos e solte. Repita conforme necessário. Deixe o maXtractor™ parar completamente antes de utilizar o botão REVERSO para prevenir mau funcionamento.**
  - Se o maXtractor™ não funcionar após estas etapas, desmonte e limpe as peças antes de operar o maXtractor™ novamente.

### ETAPA 3 Insira um dos ingredientes preparados por vez.

- Nota** |
- Vegetais fibrosos e folhosos (aipo, couve, etc.):
    - » Separe cada caule. Corte fora caules que são grossos e duros para 4 polegadas ou menos.
    - » Agrupe os vegetais folhosos conforme for inserindo no maXtractor™. Alterne entre as partes folhosas e caules.
  - Antes de extrair, remova sementes duras ou caroços dos ingredientes.
  - Quando preparar suco de frutas congeladas com pequenas sementes, certifique-se de que até mesmo as sementes estão completamente descongeladas.
  - Insira os ingredientes um por vez.

- Dica** |
- Alinhe os pontos • e deslize o empurrador para dentro.
  - Após inserir os ingredientes, utilize o empurrador quando for necessário. O uso excessivo do empurrador pode afetar a qualidade do suco.
    - » Use intermitentemente o empurrador para ingredientes macios, como tomates e maçãs. O uso constante do empurrador pode afetar a qualidade do suco.

### ETAPA 4 Utilize a tampa inteligente para fazer sucos misturados, impedir o suco de pingar ou enxague entre diferentes sucos.



- Dica** |
- Fazer o suco com a tampa inteligente fechada cria vários sucos misturados quando frutas e vegetais diferentes, como leite, banana, feijões etc. são selecionados.
  - Após preparar o suco, feche a tampa inteligente e impeça o suco de pingar, especialmente quando for desmontar a tigela de suco da base.
  - Quando for preparar diferentes sucos, rapidamente enxague qualquer resto de sabores com água corrente no maXtractor™ com a tampa inteligente fechada.

- Nota** |
- **Deixe a tampa inteligente aberta quando fizer suco com ingredientes que criam espuma excessiva durante a extração, (por exemplo, maçãs, aipo).**
  - Preste atenção quando operar com a tampa inteligente fechada. O suco pode transbordar se o que for coletado na tigela exceder a capacidade marcada na mesma.

### ETAPA 5 Após o suco e a polpa serem completamente extraídos, DESLIGUE a unidade.

- Nota** |
- Se os ingredientes restantes na tigela de suco não tiverem sido completamente extraídos, o funil pode não abrir facilmente. **Após cada extração, opere o maXtractor™ para mais 30 segundos para permitir que o maXtractor™ extraia a polpa remanescente.**
  - Quando o funil estiver preso, pressione os botões REVERSO - DESLIGAR - AVANÇAR nesta ordem; alternando 2 ou 3 vezes para desprender os ingredientes. Então coloque as mãos no topo do funil e pressione para baixo firmemente enquanto simultaneamente gira no sentido anti-horário para abrir.
    - » Dependendo dos ingredientes, despeje água no funil para enxaguar o interior da tigela de suco e então tente remover.

## DICAS NA OPERAÇÃO

1. **Operar o maXtractor™ sem ingredientes pode danificar o UltraSqueezer™.**
2. **Não opere continuamente o maXtractor™ por mais de 30 minutos.**  
Isso pode danificar o motor com sobreaquecimento. Após o uso contínuo, deixe o maXtractor™ descansar por 30 minutos para esfriar antes de iniciar uma nova sessão.
3. **Não coloque dedos ou outros objetos no funil. Sempre utilize o empurrador fornecido quando necessário.**  
Se outros objetos forem inseridos no funil durante a operação, tais materiais podem ficar presos e danificar as peças do maXtractor™ e/ou causar lesão.
4. **Não coloque ingredientes secos ou duros, como grãos inteiros, frutas com sementes duras ou gelo no maXtractor™.**  
Estes podem danificar as peças (por exemplo, tigela de suco, UltraSqueezer™, e o filtro).
  - Feijões ou grãos podem ser utilizados se ficarem de molho durante uma noite ou forem fervidos.
  - Frutas com caroços e sementes duras devem ser picadas antes de preparar o suco (por exemplo, nectarinas, pêssegos, mangas e cerejas).
  - Quando utilizar frutas congeladas com pequenas sementes, tais como uvas, descongele completamente antes de inseri-las no maXtractor™.
5. **Não utilize ingredientes contendo quantidades excessivas de óleo vegetal ou gordura animal. Não utilize o maXtractor™ para extrair óleo vegetal dos ingredientes.**  
Se óleo animal/vegetal entrar no UltraSqueezer™, isso pode reduzir o desempenho e mesmo danificar a peça.
6. **Não reinsira a polpa extraída no maXtractor™. Isso pode causar a parada da unidade ou causar que o funil não abra.**
7. **Após espremer os ingredientes com sementes como uvas, limpe cuidadosamente todas as fendas no fundo do UltraSqueezer™.**

## PREPARAÇÃO DOS INGREDIENTES

Dano ao MaXtractor™ devido a negligência do dono ou por não seguir as instruções deste manual irá invalidar a garantia.

**NÃO** coloque os seguintes ingredientes no maXtractor™:

<b>Sementes duras</b>		Pêssego, nectarinas, damasco, ameixa, manga, etc. <b>Remova as sementes duras dos ingredientes antes de fazer o suco.</b>
<b>Cascas duras ou não comestíveis</b>		Abacaxi, melão, manga, laranja, etc. <b>Remova a casca dos ingredientes antes de fazer o suco.</b>
<b>Frutas congeladas ou gelo</b>		Morango, mirtilo, framboesa ou outros congelados. <b>Descongele completamente as frutas antes de fazer o suco. Não utilize gelo.</b>
<b>Óleo vegetal/animal</b>		Semente de sésamo, manteiga, margarina, etc. <b>Não extraia ingredientes contendo óleo vegetal ou animal. Isso pode reduzir o desempenho e até mesmo danificar o maXtractor™.</b>
<b>Outros</b>		Coco, cana-de-açúcar, grãos inteiros, etc. <b>Não extraia ingredientes sem conteúdo de água.</b>

Experimente o suco de melhor qualidade através da compreensão das características de cada ingrediente e conhecendo uma forma melhor de manuseá-los.

O MaXtractor™ é um produto inovador que utiliza uma tecnologia de mastigar em baixa velocidade patenteada para eficientemente extrair o suco dos ingredientes. **O maXtractor™ é projetado para obter o melhor resultado dos ingredientes com composição firme e com alto conteúdo de água.** Para melhor resultado, cada ingrediente deve ser preparado e extraído **dependendo de suas características e propriedades.**



## PREPARAÇÃO DOS INGREDIENTES

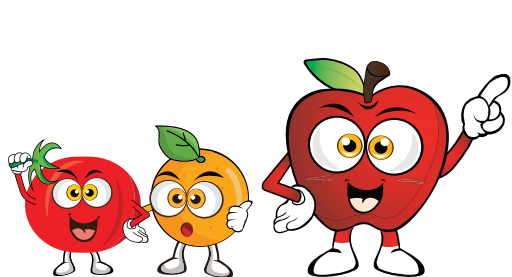
### Antes da Operação:

- Antes da Operação: Se o maXtractor™ estiver preso ou se o funil não abrir, pressione o botão REVERSO e segure até que os ingredientes se desprendam. Repita REVERSO-DESLIGAR-AVANÇAR conforme necessário.
- Continue operando o maXtractor™ até que todos os ingredientes na tigela de suco sejam extraídos. O funil pode não abrir facilmente se houver muita polpa remanescente no maXtractor™.
- Todo ingrediente rende uma quantidade diferente de suco.

### Rendimento do Suco:

- Para melhor extração e máximo rendimento de suco, corte os ingredientes seguindo as orientações fornecidas nesta seção.
- **Insira os ingredientes devagar, monitorando como eles são extraídos.** O rendimento de suco pode variar dependendo da velocidade para espremer.

## Frutas e vegetais macios (por exemplo, laranjas, tomates):



1 - 4 fatias

- Descasque as laranjas e para tomates e maçãs, retire o caule.
- Se os ingredientes forem maiores que o funil, corte-os em partes que irão caber.
- Frutas com sementes devem ser picadas antes da extração. Corte 1-4 fatias e então vagarosamente insira os ingredientes no funil.

### DICAS DE PREPARAÇÃO:

- Corte 1-4 fatias.

### DICAS DE EXTRAÇÃO:

- Lentamente insira os ingredientes, um pedaço por vez.
- Utilize o empurrador para empurrar os ingredientes para o funil. (O empurrador também auxilia prevenir que o suco não seja esguichado para fora do funil quando for extrair ingredientes com alto conteúdo de água)
- **Deixe a tampa inteligente aberta quando espremer os ingredientes que criam espuma excessiva durante a extração.** (A espuma pode acumular se operado com a tampa inteligente fechada).
- É recomendado que o suco extraído seja consumido dentro de 48 horas após a extração. Dependendo da densidade dos ingredientes, o suco extraído pode gradualmente mostrar camadas com o tempo.
- Se houver uma quantidade excessiva de espuma, utilize um filtro de rede para separá-la do suco.
- Quando um ingrediente estiver sendo mastigado pelo UltraSqueezer™, aquele pode respingar suco através do funil. Use o empurrador para bloquear respingos de suco quando espremer.

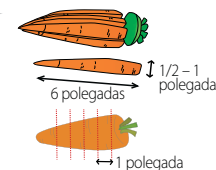
### Como Utilizar a Tampa Inteligente:

- Fazer o suco com a tampa inteligente fechada cria várias misturas com diferentes frutas, vegetais e líquidos.
- Após preparar o suco, feche a tampa inteligente para impedir que o suco pingue, especialmente quando for desmontar a tigela de suco da base.
- Quando for preparar diferentes sucos, rapidamente enxague qualquer resto de sabores com água corrente no maXtractor™ com a tampa inteligente fechada.
- **Deixe a tampa inteligente aberta quando fizer suco com ingredientes que criam espuma excessiva durante a extração, (por exemplo, maçãs, aipo).**
- Preste atenção quando operar o maXtractor™ com a tampa inteligente fechada. O suco pode transbordar se a quantidade coletada na tigela exceder a capacidade marcada na mesma.

### Ajuste a quantidade de polpa no suco:

- Dependendo do ingrediente, você pode ter polpa extra quando espremer continuamente.
- Para reduzir a quantidade de polpa, desmonte a parte superior e lave frequentemente.

## Frutas duras e vegetais (por ex. cenouras, batata, beterraba e espinafre):



Frutas duras e vegetais podem colocar tensão excessiva no motor e causar sua parada.



Molhe em água gelada antes de fazer o suco e corte em tamanhos apropriados.



Para aumentar o rendimento de suco, faça sucos de frutas e vegetais com alto conteúdo de água.

### DICAS DE PREPARAÇÃO:

- Fatie os ingredientes com espessura de 1 polegada ou corte com largura de 1 polegada e comprimento de 2-6 polegadas.
- Molhe ingredientes duros como cenouras e gengibre em água gelada antes de espremer.

### DICAS DE EXTRAÇÃO:

- Lentamente insira os ingredientes, um de cada vez.
- **Controle a velocidade com que espreme garantindo que cada ingrediente seja cuidadosamente extraído.**
- Para aumentar o rendimento de suco, faça suco com ingredientes com alto conteúdo de água.

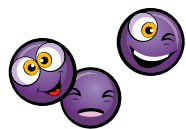


## PREPARAÇÃO DOS INGREDIENTES

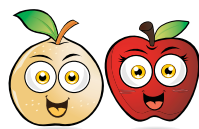
### Ingredientes com pequenas sementes

(por exemplo framboesa, romã, uva):

Lentamente insira ingredientes com pequenas sementes para prevenir obstrução do filtro.



Insira ingredientes lentamente para minimizar a quantidade de restos de sementes no filtro.



Para melhor resultado, faça suco com ingredientes com quantidade maior de fluido (por exemplo, maçã, pêra)



#### DICAS DE PREPARAÇÃO:

- Quando espremer ingredientes congelados, certifique-se de que estão completamente descongelados (por exemplo, framboesa, morango).
- Enxague os ingredientes cuidadosamente. Remova todos os caules.
- Para romã, descarte a casca e esprema apenas a parte interior.

#### DICAS DE EXTRAÇÃO:

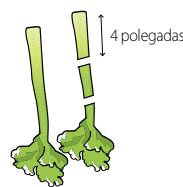
- Dependendo do tamanho da uva, insira 3-5 uvas por vez enquanto monitora o resultado da extração.
- Descongele ingredientes congelados, como romã e framboesa, então insira 1 colher de sopa (5g) por vez.
- Ingredientes congelados normalmente perdem uma quantidade significativa de fluido no descongelamento. Quando preparar o suco, misture leite ou iogurte para balancear o fluido perdido.

**! Cuidado** | Se o funil não abrir devido à quantidade excessiva de pequenas sementes deixadas na tigela de suco, continuamente opere o maXtractor™ por 30 segundos para extrair quaisquer restos de sementes. Se o funil ainda estiver preso, repita **REVERSO - DESLIGAR - AVANÇAR** até que os ingredientes se desprendam. Então gire o funil para abrir enquanto empurra para baixo com a palma da mão. (Dependendo do ingrediente, despeje um pouco de água no funil para um rápido enxague que ajude a desprender).

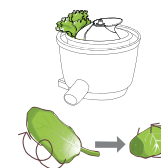
### Ingredientes fibrosos e/ou com folhagens duras

(por exemplo, aipo, couve, abacaxi):

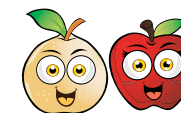
Ingredientes fibrosos como aipo e couve devem ser cortados em pequenos comprimentos antes de espremer.



Quando espremer ingredientes folhosos como aipo e couve, não colete mais de 500g por sessão. Para melhor resultado, desmonte e lave a parte superior antes de preparar o suco novamente.



Se ingredientes folhosos se prenderem em volta do UltraSqueezer™, abra o funil e remova as fibras antes de continuar a preparar o suco.



É melhor fazer o suco com ingredientes com quantidade maior de fluido, como maçãs ou cenouras.

Cenouras, maçãs:  
ingrediente fibroso = 9:1 [razão recomendada]



#### DICAS DE PREPARAÇÃO:

- Molhe os ingredientes fibrosos em água gelada por aproximadamente 30 minutos antes de cortá-los.
- Separe cada caule. Corte fora caules que são grossos e duros para 4 polegadas ou menos.

#### DICAS DE EXTRAÇÃO:

- Lentamente insira os ingredientes preparados, um de cada vez.
- Insira mais ingredientes após os anteriores terem sido completamente extraídos.
  - (1) Enrole as folhas em espiral conforme for inserindo no maXtractor™
  - (2) Insira a parte folhosa dos ingredientes primeiro e então alterne entre as partes folhosas e caules.
  - (3) Para ingredientes como coentro ou folha de trigo, pegue um punhado e insira em um grupo.

- ! Cuidado** |
- As fibras de ingredientes duros como aipo podem se prenderem em volta do UltraSqueezer™ e afetar o desempenho do maXtractor™. Corte os caules que são grossos e duros para 4 polegadas ou menos.
  - Espuma pode se formar quando espremer ingredientes fibrosos. Use um filtro para remover a espuma antes de servir.
  - Para ingredientes como abacaxi, corte a casca e corte em volta do núcleo fibroso. Corte a casca do abacaxi em pedaços menores.
  - A quantidade recomendada para espremer é de 500g por sessão. Quando preparar mais de 500g lave a parte superior antes de continuar o preparo.

## COMO DESMONTAR E LIMPAR

\* Os produtos ilustrados/fotografados nesta brochura podem variar um pouco do produto real.

**1** DESLIGUE e desconecte o cabo de energia da tomada.

**Nota** | • Extraia toda a polpa remanescente da tigela de suco antes de parar o maXtractor™.

- Para limpar com mais facilidade, opere o maXtractor™ por mais 30 segundos após o suco ser extraído.
- Quando o funil estiver preso, pressione os botões REVERSO - DESLIGAR - AVANÇAR nesta ordem, alternando 2 ou 3 vezes para desprender os ingredientes. Então coloque as mãos na parte de baixo do funil e pressione para baixo firmemente enquanto simultaneamente gira no sentido anti-horário para abrir.

**2** Gire o funil no sentido anti-horário para abrir.



**Nota** | • Quando mover o aparelho, não levante segurando pelo funil. Sempre erga o aparelho segurando a base ou a alça.

**3** Gire a parte superior no sentido anti-horário e levante a base.



**4** Remova o UltraSqueezer™, o funil e a unidade do limpador rotativo da tigela de suco. Limpar com a escova fornecida.



**Nota** | • Limpe o maXtractor™ imediatamente após cada uso. Se resíduo remanescente no maXtractor™ secar, pode dificultar a desmontagem e limpeza. Este excesso acumulado pode causar fraco desempenho em usos futuros.

- Para fácil desmontagem, coloque a parte superior na pia e deixe água escorrer em toda a parte superior.
- Cuidadosamente seque a parte inferior do UltraSqueezer™ onde ele se conecta à haste de cilindro metálico na base.

**5** Coloque a tigela de suco embaixo de água corrente e desconecte o silicone de compressão para limpar a bico de polpa.



**Dica** | • Molhe a tigela de suco em uma solução de água morna com bicarbonato de sódio ou um pouco de alvejante para limpar o excesso acumulado.

**6** Embaixo de água corrente, limpe a parte de fora do UltraSqueezer™ com uma bucha. Use a ponta da escova de limpeza para empurrar qualquer resíduo nas fendas no fundo da peça.



**Nota** | • Limpe cuidadosamente o UltraSqueezer™ garantindo que está limpo sem qualquer resíduo.

- Seque completamente antes de utilizar.

**Dica** | • Após espremer os ingredientes com sementes, certifique-se de limpar cuidadosamente a fenda no fundo do UltraSqueezer™. Se essa área não estiver adequadamente limpa, pode afetar o equilíbrio entre o UltraSqueezer™ e o funil e danificar as peças.

**7** Limpe a base com uma toalha macia úmida e seque.



**Nota** | • Se uma toalha estiver encharcada, certifique-se de retirar o excesso de líquido antes de utilizar no maXtractor™.

## Enxague Rápido

**1** Com a tampa inteligente fechada, encha a tigela de suco com água e ligue o maXtractor™.



**2** Deixe operar por um momento. Abra a tampa inteligente e deixe a água escorrer na tigela de suco.



**Dica** | • Não é necessário limpar completamente o maXtractor™ quando fizer múltiplos sucos durante uma única sessão de preparo.

- Quanto terminar de preparar o suco, sempre desmonte e limpe cuidadosamente para prevenir que resíduo se acumule.

## COMO UTILIZAR A FERRAMENTA DE LIMPEZA

**Dica** | Limpar o limpador rotativo embaixo de água corrente. Seque cuidadosamente após limpar. Antes de montar a parte superior, certifique-se de que o silicone de compressão e o anel de silicone estão firmemente inseridos.

**Nota** | Se o silicone de compressão e o anel de silicone não estiverem firmemente inseridos, o suco pode vazar no fundo da tigela de suco.



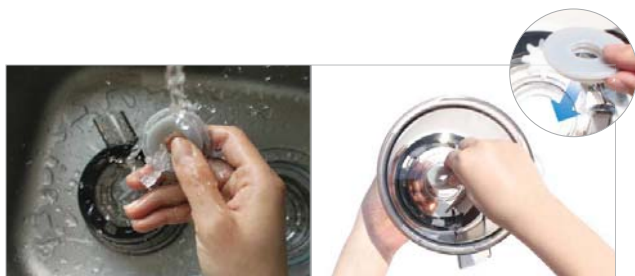
### Escovas de Silicone

Retire as escovas de Silicone do limpador rotativo para limpar. Após limpar, insira no encaixe com a cauda apontando para baixo, conforme demonstrado na ilustração.



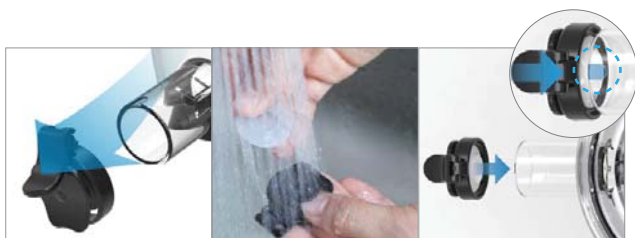
### Silicone de Compressão

Desconecte para limpar. Após a limpeza, insira firmemente no encaixe abaixo do bico da polpa.



### Anel de Silicone

Remova o anel de silicone da tigela de suco para limpar. Após a limpeza, empurre o anel de silicone com a menor superfície para baixo.



### Tampa Inteligente

Remova o bico de suco para limpar. Após a limpeza, insira a peça de silicone na tampa inteligente e conecte a tampa no bico de suco.

## COMO UTILIZAR A FERRAMENTA DE LIMPEZA

\* Os produtos ilustrados/fotografados nesta brochura podem variar um pouco do produto real.

**Dica** | A ferramenta de limpeza faz a limpeza ser mais rápida e fácil. Seque completamente após limpar.

**Nota** | Use a escova de limpeza inclusa para remover pedaços difíceis de alcançar após utilizar a ferramenta de limpeza.

**1** Segure a ferramenta de limpeza com uma mão e insira o funil nela.

**Nota** | Insira o filtro até ouvir um clique.



**2** Embaixo de água corrente, rode a ferramenta de limpeza e o funil em direções opostas para limpar.



**3** Cuidadosamente enxague dentro e fora do funil embaixo de água corrente.



**4** Após a limpeza, remova o filtro da ferramenta de limpeza. Seque antes de armazenar.



### ■ Quando não tem energia ao maXtractor™:

- Verifique se o cabo de energia está adequadamente conectado.
- Verifique se o funil e a tigela de suco estão adequadamente montados.
- Verifique se a parte superior e a base estão adequadamente montadas.
- **O MaXtractor™ não irá operar se as peças não estiverem montadas adequadamente.**

### ■ Baixo rendimento do suco:

- Cada ingrediente possui diferentes quantidades de líquido que pode render diferentes quantidades de suco.
- Se os ingredientes não estiverem frescos, podem conter quantidades reduzidas de fluido que irão render menos suco.
- Verifique se o silicone de compressão está firmemente inserido.
- Se o ingrediente possui pouco conteúdo de água, pode ajudar molhá-lo na água antes de espremer.
- Se espremer ingredientes com pequenas sementes, após algumas porções, o rendimento do suco pode reduzir. Para melhores resultados, desmonte e lave a parte superior entre as preparações.
- **Se houve resíduo de semente no fundo do funil, pode afetar o desempenho do maXtractor™ e o rendimento geral de suco.**

### ■ Há muita polpa no suco:

- Quando espreme continuamente e dependendo do ingrediente, o suco pode conter bastante polpa fina.
- Para reduzir a polpa fina, limpe a parte superior frequentemente e extraia a polpa.
- Use um filtro de rede e coloque o suco nele para coletar a polpa indesejada.
- Se o filtro e o UltraSqueezer™ estiverem danificados e afetando o desempenho do maXtractor™, recomenda-se que as peças sejam trocadas.  
**\*A durabilidade de cada peça pode variar dependendo da duração e método de uso e os ingredientes extraídos.**

- Se muitos ingredientes forem inseridos ao mesmo tempo, pode fazer o maXtractor™ parar frequentemente. Isso pode deixar o suco com muita polpa. Insira os ingredientes lentamente e um pouco de cada vez.

### ■ O alimentador não irá fechar:

- Certifique-se de que o UltraSqueezer™ seja empurrado até o fim do filtro para que o funil feche adequadamente.

### ■ Barulho anormal do maXtractor™:

- Verifique se as peças estão montadas corretamente.
- Tente remontar as peças e ouvir o barulho anormal.
- Não inicie o maXtractor™ exceto se houver ingredientes e/ou líquido nele.
- Operar o maXtractor™ sem ingredientes pode danificar o UltraSqueezer™.
- O barulho de atrito do UltraSqueezer™ e do filtro desaparece quando os ingredientes são inseridos no maXtractor™.
- Se o barulho ocorrer quando os ingredientes são inseridos no maXtractor™, verifique o tamanho dos ingredientes. Não insira nada com mais de 1 polegada de espessura.
- Dependendo do tipo dos ingredientes, as dimensões podem ser menores.
- O barulho pode ocorrer se o maXtractor™ for operado em uma superfície irregular ou inclinada. Coloque o maXtractor™ em uma superfície lisa horizontal quando for operá-lo.

### ■ A polpa extraída está muito úmida:

- Durante o início de extração, a polpa pode ser mais úmida.
- Dependendo da condição do ingrediente, especialmente quando ingrediente não está fresco, o suco pode ser extraído com a polpa.
- Selecione ingredientes frescos.

### ■ Durante a operação, a tigela de suco sacode.

- O UltraSqueezer™ e o filtro são criados para esmagar e apertar os ingredientes. É normal que o UltraSqueezer™ e o filtro vibrem.
- Se o ingrediente possui fibra forte, a vibração da parte superior pode ser mais forte.

### ■ O maXtractor™ parou durante o preparo do suco:

- Verifique o cabo de energia e certifique-se de que está conectado corretamente.
- Verifique se todas as peças estão montadas corretamente.
- Se muitos ingredientes forem inseridos ao mesmo tempo, pode fazer o maXtractor™ parar.
- Quando o maXtractor™ parar em função do excesso de ingredientes inseridos nele, pressione os botões REVERSO - DESLIGAR - AVANÇAR nesta ordem, alternando 2 ou 3 vezes.
- **A configuração reversa irá empurrar os ingredientes para cima e a configuração AVANÇAR irá empurrá-los para baixo.**
- Se o maXtractor™ parar em função de proteção de sobrecarga, deixe resfriar de 30 minutos a 2 horas antes de utilizar novamente.
- Se houver sementes duras dentro dos ingredientes, remova-as antes de preparar. Sementes duras podem danificar o maXtractor™.

### ■ Camadas de separação no suco:

- Dependendo da densidade dos ingredientes, o suco extraído pode demonstrar camadas de diferentes sucos. É diferente da separação devido à oxidação causada pelo preparo em alta velocidade do maXtractor™.

### ■ O alimentador está preso:

- Após o preparo, deixe o maXtractor™ operar por mais 30 segundos para extrair a polpa remanescente.
- Se houver muita polpa na parte superior, isso pode impedir o funil de abrir. Nessa situação, pressione os botões REVERSO - DESLIGAR - AVANÇAR nesta ordem, alternando 2 ou 3 vezes.
- **Despeje água no funil para enxaguar o interior e então tente abrir o funil.**

### ■ Suco pingando no corpo da base:

- Se o silicone de compressão no fundo da tigela de suco não estiver conectada corretamente, o suco pode escoar para fora da base do maXtractor™. Antes de montar as peças, verifique e certifique-se de que o silicone de compressão está conectado corretamente.

### ■ É possível espremer os ingredientes com fibra resistente?

- Ingredientes como aipo ou gengibre podem conter fibras longas que podem envolver o UltraSqueezer™ e afetar o desempenho do maXtractor™. Quando preparar ingredientes fibrosos, não colete mais de 0,5 litro de suco. Após coletar essa quantidade ou menos, limpe a parte superior completamente antes de preparar novamente.

### ■ Descoloração das partes plásticas:

- Se não limpar o maXtractor™ corretamente após o preparo, a polpa remanescente dentro da parte superior pode secar, o que torna difícil desmontar e limpar. Isso também pode afetar o desempenho e a cor do maXtractor™.
- Ingredientes que são ricos em carotenóides, tais como cenouras e espinafre podem tingir as partes plásticas. Quando isso ocorre, esfregue óleo vegetal nas áreas secas e use detergente neutro para limpar.
- Óleo vegetal deve apenas ser usado durante a limpeza de peças que são descoloridas. Não utilize óleo vegetal no UltraSqueezer™ ou no filtro. Se óleo vegetal ou gordura animal entrar no UltraSqueezer™ ou no filtro, pode afetar o desempenho do maXtractor™ e pode causar danos às peças.
- As peças de silicone na parte superior podem ser destacadas para serem cuidadosamente limpas.

### ■ Utilizar para propósitos que não espremer:

- Este maXtractor™ é projetado para preparar suco com ingredientes como frutas e vegetais.
- Não utilize o maXtractor™ para extrair óleo vegetal.
- Não utilize ingredientes com altos conteúdos de óleo vegetal/animal.
- Se óleo vegetal/animal entrar no UltraSqueezer™ ou no filtro, pode afetar o desempenho do maXtractor™ e pode causar danos às peças.

## ESPECIFICAÇÕES

Produto	maXtractor™
Modelo	JU0057
Tensão	AC 220V, 60Hz
Consumo de Energia	240W
Uso máximo	Menos de 30 min.
Peso	15 lbs (6,8 kg)
Dimensão	7,2 x 9,5 x 18,3 polegadas (184 x 242 x 466mm)
Fabricante	NUC Electronics Co., Ltd.
Tipo	Baixa velocidade

### Para serviços sob garantia, contate a assistência técnica:

#### ROYAL PRESTIGE DO BRASIL

Comércio E Importação de Utilidades Domésticas LTDA.

#### Service Center

Alameda Araguaia No. 3814 – Barueri – SP

CEP: 06455-000

Telefone: (11) 4191-5026

O manual também pode ser encontrado no site abaixo:

[www.royalprestige.com.br](http://www.royalprestige.com.br)



Lined writing area with 20 sets of horizontal lines. Each set consists of a solid top line, a dotted midline, and a solid bottom line.