



PC700 **WF-A6000**

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание



CJ900

EASY002V02

Componenti principali

PC700



1.Pestello
2.Raccoglitore polpa frutta
3.Unità motore
4.Meccanismo di bloccaggio
5.Beccuccio erogatore

WF-A6000



6.Base
7.Bacinella per la centrifuga
8.Cordone di alimentazione con spina
9.Imbuto
10.Coperchio
11.Pulsante On/Off

CJ900



Informazioni sulla sicurezza

⚠ WARNING

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

Questo manuale contiene importanti informazioni per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione. Le indicazioni generali di sicurezza sono presentate nelle prime pagine del manuale. Conservare il manuale per future consultazioni e per istruire i nuovi utenti riguardo al funzionamento del prodotto.

⚠ WARNING

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. In caso contrario, ci si espone al rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni.

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrodomestici occorre sempre adottare delle precauzioni essenziali, incluse le seguenti**:**

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta o dopo uno stoccaggio prolungato senza uso, lavare tutti i componenti che possono entrare in contatto con il cibo.
- L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni e danni a persone.
- Utilizzare l'apparecchio per il solo scopo previsto. Il fabbricante non risponde per eventuali lesioni o danni derivanti dall'uso improprio o dalla manipolazione errata (vedere anche le Condizioni di garanzia).
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a un'alimentazione di 230V, 50-60 Hz .
- Non usare all'aperto.
- Non immergere in acqua o altri liquidi l'unità motore o il cordone di alimentazione dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio con mani bagnate o umide. Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'unità motore.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e tenere sotto controllo i bambini.
- Togliere la spina dalla presa prima di rimuovere il coperchio dall' apparecchio per pulirlo o quando l'apparecchio non è in uso.
- Non usare le dita, utensili da cucina o altri oggetti per spingere gli ingredienti nel tubo d'immissione. A tale scopo, utilizzare esclusivamente il pestello a corredo.
- NON inserire le dita o qualsiasi altro oggetto nel beccuccio erogatore.
- NON toccare le parti in movimento dell'apparecchio finché lo stesso non si è completamente arrestato.
- La bacinella della centrifuga deve essere maneggiata con cura, in quanto contiene parti estremamente taglienti.
- Non usare l'apparecchio se la bacinella per la centrifuga è danneggiata.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione ininterrottamente per più di tre minuti alla volta. Se l'apparecchio è in funzione da tre minuti, lasciarlo raffreddare per venti minuti prima di utilizzarlo di nuovo.
- L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza della macchina, a meno che essi non siano supervisionati o istruiti da parte di una persone responsabile per la loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- In caso di danni al cordone di alimentazione, la sostituzione di quest'ultimo deve essere sempre effettuata dal fornitore.
- Assicurarsi che il cavo sia completamente esteso.
- Evitare che il cavo sporga oltre il bordo del tavolo/piano di lavoro e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
- Controllare regolarmente che né il cavo, né la spina siano danneggiati e non usarli in caso di danni o se l'apparecchio è stato fatto cadere per terra o è rimasto danneggiato in alcun modo.
- Se l'apparecchio o la spina sono danneggiati, devono essere ispezionati e, se del caso, riparati da un tecnico autorizzato , onde evitare il rischio di scossa elettrica. Non provare mai a riparare l'apparecchio personalmente.
- Evitare di tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa elettrica. Rimuovere la spina manualmente.
- Assicurarsi che non sia possibile tirare il cavo o inciampare sullo stesso o su eventuali prolunghe.

Scheda tecnica

	PC700	WF-A6000	CJ900
Potenza:	850 W	550 W	700 W
Tensione/Frequenza:	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz
Velocità:	2800 rpm	2800 rpm	3000 rpm

Istruzioni d'uso

Montaggio prima dell'uso

- Collocare l'unità motore (3) su una superficie piana, ad es. un piano i lavoro di una cucina, e assicurarsi che sia mantenuto stabile dalle quattro ventose sotto la base.
- Collocare la base(6) sull'unità motore in modo tale da (5)poter inserire il beccuccio nella fessura laterale di quest'ultima.
- Spingere il raccoglitore della polpa di frutta (2) verso l'alto sotto il bordo di scarico della base, in modo da fissarlo ermeticamente sul piede dell'unità motore.
- Fissare con cura la bacinella per la centrifuga (7) sulla base.
- Fare attenzione a non toccare le parti taglienti della base della bacinella per la centrifuga.
- Assicurarsi che la bacinella per la centrifuga poggi correttamente sulla sua base, in modo tale che l'ingranaggio sul fondo della bacinella si innesti con l'ingranaggio della base.
- Assicurarsi che non vi sia un leggero gioco tra la bacinella della centrifuga e la base e che la bacinella ruoti uniformemente.
- Posizionare il coperchio (10) sull'apparecchio in modo che copra sia il raccoglitore della polpa che la bacinella per la centrifuga. Assicurarsi che il coperchio aderisca bene alla base.
- Ruotare il meccanismo di bloccaggio (4) in posizione verticale e assicurarsi che si inserisca nel coperchio bloccandolo. Il rumore di uno scatto indica che l'operazione è stata svolta correttamente.
- Collocare un bicchiere, una ciotola o altro contenitore adatto sotto il beccuccio.
- L' apparecchio è ora pronto per l'uso.

Preparazione di succhi a base di frutta e verdure

- Lavare sempre la frutta e la verdura a fondo prima della spremitura.
- Non è necessario rimuovere semi, noccioli o bucce sottili prima di usare l'apparecchio.
- I frutti con bucce spesse come le arance e i limoni devono essere pelati prima della spremitura. È particolarmente importante rimuovere tutta la buccia (compreso il midollo), dato che anche piccole quantità di buccia possono conferire un gusto sgradevole al succo.
- È inoltre necessario rimuovere i noccioli più grandi (di frutti quali prugna e albicocca) per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Frutta e verdura di grandi dimensioni devono essere tagliate in pezzi adatti al passaggio attraverso l'imbuto (9).

Uso

- Avviare l'apparecchio ruotando il pulsante On/Off nella posizione "1" (velocità bassa) o "2" (velocità alta).
- La bassa velocità è adatta per la spremitura di frutti di bosco e verdura.
- La velocità elevata è invece adatta per la spremitura di frutti e verdure più duri.
- Far passare un po' 'alla volta i frutti e/o le verdure selezionati all'interno dell'apparecchio attraverso l'imbuto, spingendoli verso il basso con il pestello (1).
- Assicurarsi di ruotare il pestello in modo tale che la scanalatura al suo interno si inserisca nell'imbuto correttamente .
- Le verdure lunghe, quali le carote devono essere inserite facendole passare dall'estremità appuntita dell'imbuto.
- Schiacciare la frutta e/o verdura delicatamente con l'imbuto. Una pressione eccessiva riduce la quantità di succo estratto e può danneggiare l'apparecchio.
- Arrestare l'apparecchio prima di rimuovere il pestello per aggiungere altra frutta/verdura in modo da evitare da evitare schizzi.
- Controllare il raccoglitore della polpa per assicurarsi che non si riempia eccessivamente.
- Togliere sempre l'alimentazione posizionando il pulsante di "On/Off" su "0" prima di rimuovere il coperchio .

Non lasciare l'apparecchio in funzione ininterrottamente per più di tre minuti alla volta. Se l'apparecchio è in funzione da tre minuti, lasciarlo raffreddare per venti minuti prima di utilizzarlo di nuovo.

SUGGERIMENTO

- Se si inserisce nell' raccoglitore della polpa di frutta a una busta di plastica prima di utilizzare l'apparecchio, sarà poi più facile pulire l'apparecchio.
- Usare frutta e verdura fresca – contengono la maggiore quantità di succo.
- Tra gli ingredienti più adatti alla spremitura vi sono ananas, mele, cetrioli, sedano, carote, spinaci, meloni, pomodori e

la maggior parte degli agrumi.

- Le diverse varietà di mela consentono di ottenere succhi di sapori e consistenza diversi. Provare diverse combinazioni fino a trovare quella che si preferisce.
- Le verdure a foglia verde come il cavolo e gli spinaci possono essere usate per preparare succhi. Arrotolare le foglie in cilindri di dimensioni adeguate prima di espellerle nell'imbuto.
- Frutta e verdura fibrose o con polpa molto soda, come banane, mango, papaia e avocado, non sono particolarmente adatti per la spremitura, dando come risultato spesso un purè di frutta al posto di un succo di frutta
- Tutti i tipi di succo devono essere consumati subito dopo la spremitura, dato che il succo fresco perde rapidamente nutrienti importanti quando è esposto all'ossigeno dell'aria, con un possibile peggioramento del gusto.
- Il succo di mela puro acquisisce rapidamente un colorito marrone quando esposto all'aria. Per evitare lo scolorimento, servire il succo di mela subito dopo la spremitura o aggiungervi un po 'di succo di limone.
- Si ricorda che la polpa di frutta può essere utilizzata in torte, lasagne di verdure, muffin, ecc.

L'apparecchio contiene parti taglienti e deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini

PULIZIA

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Il modo migliore per pulire l'unità motore è utilizzando un panno umido e, se necessario, un po' di detersivo. NON immergere l'unità motore in nessun tipo di liquido.
- La ciotola della centrifuga, il raccoglitore della polpa di frutta, la base e tutte le altre parti smontabili possono essere lavati a mano.
- Fare attenzione a non toccare le parti taglienti della base della bacinella per la centrifuga.
- Non utilizzare alcun tipo di detergente forte o abrasivo sull'apparecchio o sui suoi accessori. Non utilizzare spugne abrasive o simili per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Lasciare asciugare completamente tutti i componenti dell'apparecchio prima di rimontarlo dopo la pulizia.

SMALTIMENTO E IL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO

Questo prodotto è contrassegnato dal seguente simbolo:



Il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti generici dei paesi dell'Unione europea. Per evitare eventuali danni ambientali e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Utilizzare gli appositi sistemi raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale.

Key to main components of the appliance

PC700



1.Tamper
2.Fruit pulp holder
3.Motor section
4.Locking mechanism
5.Spout
6.Base

WF-A6000



7.Centrifuge bowl
8.Power cord with plug
9.Funnel
10.Lid
11.On/Off button

CJ900



Safety measures

⚠ WARNING

READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
SAVE THIS INSTRUCTION.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This manual contains important information about the assembly, operation and maintenance. General safety information is presented in these first few pages. Please keep this manual for future reference and to educate new users of this product.

⚠ WARNING

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, otherwise, the potential risk of fire, electric shock and/or injury will be occurred.

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following**:**

- Before using for the first time, or after prolonged storage without use, wash any parts that will come into contact with food.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- For connection to 220-240V, 50 Hz only.
- Not for outdoor.
- The motor section or cord of the appliance must not be submerged in water or any other liquid.
- Do not operate with wet or damp hands. Make sure that no liquid gets into the motor section.
- Never leave unattended when in use, and keep an eye on children.
- Remove the plug from the socket before removing the lid from the apppliance before cleaning, or when not in use.
- Never use your fingers, kitchen utensils or similar to push ingredients down the feed tube! Use the accompanying tamper.
- Never stick fingers or other objects in the spout.
- Never touch the moving parts of the appliance until it has come to a complete stop.
- The centrifuge bowl must be handled with care, as it contains extremely sharp parts.
- Never use if the centrifuge bowl is damaged.
- Do not leave the appliance running nonstop for more than 3 minutes at a time. If the appliance has been running for 3 minutes, allow it to cool down for 20 minutes before you use it again.
  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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.
- If the appliance cord is damaged, it must replaced by the vonder.
- Ensure that the cord is fully extended.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- Check regularly that neither cord nor plug is damaged and do not use if they are, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
- If the apparatus or plug is damaged, it must be inspected and if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.

Technical information

	PC700	WF-A6000	CJ900
Power:	850 W	550 W	700 W
Voltage/frequency:	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz
Speed:	2800 rpm	2800 rpm	3000 rpm

Operation Instruction

Assembly before use

- Place the motor section (3) on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly on the four suckers underneath.
- Place the base(6) on the motor section so that the spout (5) fits in the slot on the side of the motor section.
- Push the fruit pulp holder (2) up under the drain edge on the base so that it locks on the foot of the motor unit tightly.
- Carefully lock the centrifuge bowl (7) onto the base.
- Be careful not to touch the sharp parts in the bottom of the centrifuge bowl.
- Make sure that the centrifuge bowl sits properly on its base, so that the gear on the bottom of the bowl engages the gear in the base.
- Make sure that the centrifuge bowl doesn't sit too loosely on the base and that it rotates evenly.
- Place the lid (10) on the appliance so that it covers both the fruit pulp holder and the centrifuge bowl unit. Make sure that the lid fits tightly onto the base.
- Turn the lock mechanism (4) to the vertical position and make sure that it engages the lid and locks it fast. The lock mechanism makes a clicking sound when this is done correctly.
- Place a glass, bowl or other suitable container under the spout.
- The apparatus now ready for use.

Preparing fruits and vegetables for juicing

- Always wash fruits and vegetables thorugly before juicing.
- It is not necessary to remove seeds, pits or thin peels before using the appliance.
- Fruits with thick peels such as oranges and lemons must be peeled before juicing. It is particularly important to remove all the peel (including the pith), as even small amounts of peel can impart an unpleasant taste to the juice.
- It is also necessary to remove large pits (such as plum and apricot pits) to avoid damaging the appliance.
- Large fruits and vegetables should be cut into pieces that can fit into the funnel (9).

Use

- Start the appliance by turning the =n/Off button to position "1" (low speed) or position "2" (high speed).
- The low speed setting is suitable for juicing soft fruits and vegetables.
- The high speed setting is suitable for juicing harder fruits and vegetables.
- Feed the selected fruits and/or vegetables into the appliance through the funnel a little at a time, pushing them down using the tamper (1).
- Make sure that you turn the tamper so that the groove in the tamper fits into the funnel properly.
- Long vegetables such as carrots should be fed into the funnel pointy end first.
- Press the fruits and/or vegetables gently with the funnel. Too much presser reduces the amount of juice extracted and can damage the appliance.
- Stop the appliance before removing the tamper to add more fruit/vegetables in order to avoid to avoid splashes.
- Keep an eye on the fruit pulp holder and stop juicing before the holder becomes too full.
- Always turn off the power by turning the "On/Off" button to "0" position before taking off the lid.
- Please note: Do not leave the appliance running for more than 3 minutes at a time. If the appliance has been running for 3 minutes, allow it to cool down for 20 minutes before you use it again.

Tip

- If you line the fruit pulp holder with a plastibag before using the appliance, it will be easier to clean the appliance.
- Use fresh fruits and vegetables – they contain the most juice.
- Good candidates for juicing include pineapple, apples, cucumbers, celery, carrots, spinach, melons, tomatoes and most citrus fruits.
- The various varieties of apple yield juice with different flavors and consistency. Experiment with different combinations to find your own favorite.
- Leafy green vegetables such as cabbage and spinach can be juiced. Roll the leaves into cylinders of an appropriate size before feeding them into the funnel.
- Fibrous fruits and vegetables as well as those with very firm flesh such as bananas, mangoes, papayas and avocadoes are not well-suited to juicing, as the result is often mashed fruit instead of juice.
- All types of juice should be consumed right after juicing, as fresh juice quickly loses important nutrients when exposed to the oxygen in the air. Taste can also be affected.
- Pure apple juice turns brown quickly when exposed to air. To prevent discoloration, serve apple juice immediately after

juicing or add a little lemon juice.
- Remember that fruit pulp can be used in cakes, vegetable lasagne, muffins, etc.

The appliance contains sharp parts - keep out of the reach of children.

Cleaning

- Remove the plug from the wall socket and allow the apparatus to cool down before cleaning.
- The best way to clean the motor section is with a slightly dampened cloth and, if necessary, a little detergent. Do NOT immerse the motor section in any form of liquid!
- The centrifuge bowl, fruit pulp holder, base and all other detachable parts can be washed up by hand .
- Be careful not to touch the sharp parts in the bottom of the centrifuge bowl.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the appliance or its accessories. Never use a scouring sponge or similar to clean it, as the surface may be damaged.
- Allow all parts of the appliance to dry completely before reassembling it after cleaning.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

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



Composants de l’appareil

PC700



1.Tampon
2.Collecteur de pulpe
3.Groupe moteur
4.Mécanisme de verrouillage
5.Bec verseur
6.Base

WF-A6000



7.Bol centrifuge
8.Câble d'alimentation avec fiche
9.Entonnoir
10.Couvercle
11.Bouton On/Off

CJ900



Consignes de sécurité

WARNING

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient des informations importantes pour l'installation, l'exploitation. Les consignes de sécurité générales sont présentées dans les premières pages du manuel. Conservez ce manuel pour référence future et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs sur le fonctionnement du produit.

WARNING

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre les précautions de sécurité de base. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des risques d'incendie, de choc électrique et / ou des blessures.

Toujours prendre les précautions de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, et notamment les suivantes **:**

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou après une période de stockage et d'inutilisation prolongée , laver tous les composants destinés à entrer en contact avec les aliments.
- Une utilisation incorrect de cet appareil peut provoquer des dommages matériels et des blessures.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'utilisation pour laquelle il est conçu. Le fabricant n'est pas responsable en cas de blessure ou de dommage matériel résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrecte (voir également les conditions de garanties).
- Brancher uniquement à une alimentation de 220-240 V, 50 Hz.
- Toute utilisation en milieu extérieur est interdite.
- Ne pas plonger le groupe moteur ou le câble de l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser avec les mains humides ou mouillées. S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du groupe moteur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et toujours surveiller les enfants.
- Débrancher la fiche de la prise électrique avant de retirer le couvercle de l'appareil, de le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser les doigts, des ustensiles de cuisine ou des objets similaires pour pousser les ingrédients dans le tuyau d'alimentation ! Utiliser le tasseur fourni avec l'appareil.
- Ne jamais introduire les doigts ou d'autres objets dans le bec verseur.
- Ne jamais toucher les parties mobiles de l'appareil avant son arrêt complet.
- Manipuler le bol centrifuge avec précaution, car il comprend des composants extrêmement coupants.
- Ne jamais utiliser si le bol centrifuge est abîmé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner de manière ininterrompue pendant plus de 3 minutes. Si l'appareil a fonctionné pendant 3 minutes, le laisser refroidir pendant 20 minutes avant de le réutiliser.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation du produit.
- La surveillance d'un adulte est nécessaire afin de s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de l'appareil est abîmé, son remplacement doit être effectué par le vendeur.
- S'assurer que le câble soit complètement déroulé.
- Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et le tenir éloigné de tout objet chaud et des flammes libres.
- Vérifier régulièrement que le câble et la fiche ne soient pas abîmés et ne pas utiliser l'appareil si c'est le cas ou si l'appareil a subi une chute ou un dommage de quelque nature que ce soit.
- Si l'appareil ou la fiche sont abîmés, les inspecter et, si nécessaire, les faire réparer par un réparateur ou par un ingénieur agréé ; dans le cas contraire, il existe un risque de choc électrique. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même.
- Éviter de tirer sur le câble pour extraire la fiche de la prise électrique. Tenir la fiche.
- Vérifiez qu'il ne soit pas possible de tirer ou de trébucher sur le câble ou sur une rallonge.

Fiche technique

	PC700	WF-A6000	CJ900
Puissance:	850 W	550 W	700 W
Alimentation élettrique:	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz
Vitesse:	2800 rpm	2800 rpm	3000 rpm

#

Utilisation de l'appareil

Assemblage à effectuer avant l'utilisation :

- Placer le groupe moteur (3) sur une surface plate, telle qu'un plan de travail dans une cuisine, et s'assurer qu'il soit bien stable sur ces quatre ventouses inférieures.
- Placer la base (6) sur le groupe moteur de manière à ce que le bec verseur (5) rentre dans la fente située sur le côté du groupe moteur.
- Pousser le collecteur de pulpe (2) vers le haut, sous le bord d'évacuation de la base, de manière à ce qu'il soit fermement fixé sur le pied de support de l'unité motrice.
- Fixer avec précaution le bol centrifuge (7) sur la base.
- Prendre garde à ne pas toucher les composants coupants situés au fond du bol centrifuge.
- S'assurer que le bol centrifuge soit correctement installé sur sa base, de manière à ce que le dispositif d'entraînement situé sous le bol s'enclenche avec le dispositif d'entraînement de la base.
- S'assurer que le bol centrifuge ne soit pas mal fixé sur sa base et qu'il tourne régulièrement.
- Placer le couvercle (10) sur l'appareil de manière à ce qu'il recouvre le collecteur de pulpe et le bol centrifuge. S'assurer que le couvercle soit fermement fixé sur la base.
- Tourner le mécanisme de verrouillage (4) en position verticale et s'assurer que cela provoque la fixation du couvercle et son verrouillage rapide. Le mécanisme de verrouillage émet un déclic lorsqu'il est activé correctement.
- Placer un verre, un bol ou tout autre récipient approprié sous le bec verseur.
- L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

Préparation des fruits et des légumes pour obtenir des jus

- Toujours laver abondamment les fruits et légumes avant d'en extraire le jus.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les pépins, les noyaux ou les peaux fines avant d'utiliser l'appareil.
- Les fruits avec des peaux épaisses, tels que les oranges et les citrons doivent être pelés avant d'en obtenir le jus. Il est particulièrement important d'enlever complètement la peau (y compris le centre), car il suffit de faibles quantités de peau pour donner un goût désagréable au jus.
- Il est également nécessaire d'enlever les noyaux particulièrement grands (comme ceux des prunes ou des abricots) afin de ne pas endommager l'appareil.
- Les fruits et légumes de grandes dimensions doivent être coupés pour pouvoir entrer dans l'entonnoir (9).

Utilisation

- Mettre l'appareil en marche en tournant le bouton On/Off sur la position « 1 » (faible vitesse) ou sur la position « 2 » (grande vitesse).
- Le réglage de la vitesse lente est adapté pour obtenir du jus à partir de fruits et de légumes mous.
- Utiliser la grande vitesse pour extraire le jus des fruits et légumes les plus durs.
- Introduire les fruits et/ou les légumes sélectionnés dans l'entonnoir de appareil, un par un, en les poussant vers le bas à l'aide du tampon (1).
- S'assurer de tourner le tampon de manière à ce que la rainure située dans le tampon s'enclenche correctement dans l'entonnoir.
- Les légumes longs tels que les carottes doivent être introduits dans l'entonnoir par leur extrémité la plus pointue.
- Presser les fruits et/ou les légumes délicatement dans l'entonnoir. Un pressage excessif réduit la quantité de jus extraite et peut abîmer l'appareil.
- Arrêter l'appareil avant d'extraire le tampon pour ajouter des fruits ou des légumes, de manière à éviter les éclaboussures.
- Surveiller le collecteur de pulpe et interrompre le fonctionnement avant qu'il ne soit trop rempli.
- Toujours couper le courant en tournant le bouton « ON/Off » sur la position « 0 » avant de retirer le couvercle.
- Remarque Ne pas laisser l'appareil fonctionner pendant plus de 3 minutes de suite. Si l'appareil a fonctionné pendant 3 minutes, le laisser refroidir pendant 20 minutes avant de le réutiliser.

Conseil

- En tapissant le collecteur de pulpe d'un sac plastique avant d'utiliser l'appareil, il sera plus facile d'effectuer son nettoyage.
- Utiliser des fruits et légumes frais ; ils contiennent plus de jus.
- Les fruits et légumes les plus adaptés pour obtenir du jus sont les ananas, les pommes, les concombres, le céleri, les carottes, les épinards, les melons, les tomates et la plupart des citrons.
- Les différentes variétés de pomme donnent des jus de goût et de consistance variés. Essayer différentes combinaisons pour trouver celles que vous préférez.
- Les légumes verts à feuilles tels que le chou et les épinards peuvent également être utilisés pour en obtenir le jus. Enrouler les feuilles de manière à créer des cylindres de taille appropriée, puis les introduire dans l'entonnoir.
- Les fruits et légumes fibreux ou à chair très ferme, tels que les bananes, les mangues, les papayes et les avocats, ne sont pas adaptés pour obtenir du jus ; le résultat se réduit souvent à des fruits écrasés au lieu d'un jus de fruit.
- Consommer tous les jus immédiatement après leur obtention, car les jus de fruits frais perdent rapidement des nutriments importants au contact de l'oxygène de l'air. Le goût peut également être affecté.
- Le jus de pomme pur devient rapidement marron au contact de l'air. Pour éviter cette décoloration, servir le jus immédiatement après son extraction ou y ajouter un peu de jus de citron.
- La pulpe de fruit peut également être utilisée dans les gâteaux, les lasagnes aux légumes, les muffins, etc.

Cet appareil comprend des pièces coupantes ; le tenir hors de la portée des enfants

Nettoyage

- Extraire la fiche de la prise électrique murale et laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Le meilleur moyen de nettoyer le groupe moteur est d'utiliser un chiffon humide et, si nécessaire, une faible quantité de détergent. Ne plonger le groupe moteur dans AUCUN liquide !
- Le bol centrifuge, le collecteur de pulpe, la base et tous les autres composants détachables peuvent être lavés à la main.
- Prendre garde à ne pas toucher les composants coupants situés au fond du bol centrifuge.
- N'utiliser aucun agent de nettoyage fort ou abrasif pour nettoyer l'appareil ou ses accessoires. Ne jamais utiliser d'éponge à récurer ou d'accessoire similaire pour le nettoyer, car ils abîmeraient sa surface.
- Laisser les composants de l'appareil sécher complètement avant de les réassembler suite à leur nettoyage.

INFORMATIONS CONCERNANT L'ÉLIMINATION ET LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT

Ce produit porte le symbole suivant ;



Cela signifie qu'en tant que déchet électrique et électronique, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires, mais séparément.
Conformément à la directive DEEE, tous les états membres doivent assurer la collecte, le transport et le recyclage des déchets électriques et électroniques. Dans l'Union européenne, les ménages privés peuvent remettre gratuitement leurs équipements hors d'usage à des centres de recyclage spécifiques. Dans certains états membres, les appareils hors d'usage peuvent être remis au vendeur auprès duquel ils ont été acquis, sous réserve de l'achat de nouveaux produits. Pour obtenir des informations supplémentaires concernant les modalités d'élimination des déchets électriques et électroniques, contacter le vendeur, le distributeur ou les autorités locales.

Erklarung der hauptkomponenten des gerats

PC700



1.Stopfer
2.Tresterbehälter
3.Motorsockel
4.Verriegelungsmechanismus
5.Saftauslauf
6.Basis

WF-A6000



7.Saftschale
8.Netzkabel mit Stecker
9.Füllschacht
10.Deckel
11.On/Off-Schalter

CJ900



Sicherheitsinformationen

⚠ WARNING

LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Das vorliegende Handbuch enthält wichtige Informationen in Bezug auf Zusammenbau, Betrieb und Wartung. Auf den ersten Seiten finden Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, damit Sie auch in Zukunft darin nachschlagen können und neue Benutzer des Produkts einweisen können.

⚠ WARNING

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen stets eingehalten werden. Andernfalls besteht Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten, sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich:

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung, oder nach längerer Lagerung ohne Verwendung, sämtliche Teile, die in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen.
- Eine unzulässige Verwendung des Geräts kann zu Personenverletzungen und Beschädigungen führen.
- Benützen Sie das Gerät nur für seine vorgesehene Verwendung. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für etwaige Verletzungen oder Schäden auf Grund einer unzulässigen Verwendung oder Behandlung (siehe auch Garantiebedingungen).
- Ausschließlich für die Anbindung an 220-240V, 50 Hz .
- Nicht im Freien nutzen.
- Der Motorblock oder das Kabel des Geräts dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in den Motorblock gelangen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es sich in Betrieb befindet und behalten Sie Kinder im Auge.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel von dem Gerät entfernen, bevor Sie das Gerät, reinigen oder wenn es nicht verwendet wird.
- Verwenden Sie NIEMALS Ihre Finger, Küchenutensilien oder Ähnliches zum Einfüllen der Lebensmittel in den Füllschacht! Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer.
- Stecken Sie niemals Finger oder andere Gegenstände in den Ausgießer.
- Berühren Sie NIEMALS in Bewegung befindliche Teile des Geräts, bevor sie nicht vollständig zum Stillstand gekommen sind.
- Die Saftschale ist äußerst vorsichtig zu behandeln, da sie extrem scharfe Teile enthält.
- Verwenden Sie die Saftschale nicht, wenn sie beschädigt ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht ununterbrochen für mehr als 3 Minuten pro Einsatz laufen. Sollte das Gerät 3 Minuten lang in Betrieb gewesen sein, lassen sie es 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sollte das Gerätekabel beschädigt sein, ist es vom Kundendienst auszutauschen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals über die Kante eines Tisches oder der Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie, dass es in Kontakt mit heißen Gegenständen und offenem Feuer kommt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass weder das Kabel noch der Stecker beschädigt sind und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Sollte das Gerät oder der Stecker beschädigt sein, müssen sie von einem bevollmächtigten Reparaturtechniker kontrolliert und, wenn notwendig, repariert werden, andernfalls besteht Stromschlag-Gefahr. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie vielmehr den Stecker fest.
- Kontrollieren Sie, dass es unmöglich ist, am Kabel oder einem Verlängerungskabel hängen zu bleiben oder zu stolpern.

Technische Angaben

	PC700	WF-A6000	CJ900
Leistung:	850 W	550 W	700 W
Spannung/Frequenz:	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz
Geschwindigkeit:	2800 rpm	2800 rpm	3000 rpm

Verwendung

Zusammenbau vor der Verwendung

- Stellen Sie den Motorsockel (3) auf eine ebene Fläche, z.B. auf eine Arbeitsfläche in der Küche, und stellen Sie sicher, dass er sicher auf den vier auf der Unterseite angebrachten Saugnäpfen steht.
- Setzen Sie die Basis (6) auf den Motorsockel, so dass der Saftauslauf (5) in die Aussparung auf der Seite des Motorsockels passt.
- Schieben Sie den Tresterbehälter (2) unter die Auslaufkante auf der Basis, so dass er auf dem Fuß des Motorsockels einrastet.
- Befestigen Sie vorsichtig die Saftschale (7) auf der Basis.
- Achten Sie darauf, dass Sie die scharfen Teile im Inneren der Saftschale nicht berühren.
- Stellen Sie sicher, dass die Saftschale richtig auf der Basis aufgesetzt ist, so dass das Antriebsrad am Boden der Saftschale in der Basis einrastet.
- Stellen Sie sicher, dass die Saftschale nicht zu locker auf der Basis sitzt und dass sie sich gleichmäßig dreht.
- Setzen Sie den Deckel (10) auf das Gerät, so dass es sowohl den Tresterbehälter als auch die Saftschaleneinheit bedeckt. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf der Basis eingerastet ist.
- Bringen Sie den Verriegelungsmechanismus (4) durch Drehen in die vertikale Position und stellen Sie sicher, dass er den Deckel erfasst und ihn fest schließt. Ein Klicken des Verriegelungsmechanismus zeigt an, dass das Gerät ordnungsgemäß verschlossen ist.
- Stellen Sie ein Glas, eine Schüssel oder ein anderes geeignetes Gefäß unter den Saftauslauf.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereiten von Obst und Gemüse zum Entsaften

- Waschen Sie das Obst und Gemüse vor dem Entsaften immer gründlich.
- Es ist nicht erforderlich, Samen, Kerne oder dünne Schalen für die Verwendung des Geräts zu entfernen.
- Obst mit einer dicken Schale, wie Orangen und Zitronen müssen vor dem Entsaften geschält werden. Es ist besonders wichtig, dass die gesamte Schale (und auch die weiße Haut) entfernt wird, da auch geringe Mengen davon dem Saft einen unangenehmen Geschmack verleihen können.
- Große Kerne (wie z.B. von Pflaumen und Aprikosen) müssen ebenfalls entfernt werden, da sie Schäden am Gerät verursachen können.
- Großes Obst und Gemüse sollte vor der Verwendung in Stücke geschnitten werden, so dass es in den Füllschacht passt (9).

Verwendung

- Starten Sie das Gerät, indem Sie den On/Off-Schalter in die Position "1" (langsam) oder Position "2" (schnell) bringen.
- Die langsame Geschwindigkeitsstufe eignet sich zum Entsaften von weichem Obst und Gemüse.
- Die schnelle Geschwindigkeitsstufe eignet sich zum Entsaften von härterem Obst und Gemüse.
- Füllen Sie das ausgewählte Obst und/oder Gemüse in kleinen Mengen durch den Füllschacht in das Gerät und drücken Sie es mit dem Stopfer (1) nach unten.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stopfer so ausgerichtet ist, dass die Rille im Stopfer genau in die Ausbuchtung am Füllschacht passt.
- Langes Gemüse, wie z.B. Karotten, sollte mit der Spitze voran in den Füllschacht eingeführt werden.
- Drücken Sie das Obst und/oder Gemüse sanft mit dem Stopfer nach unten. Zu viel Druck verringert die ausgepresste Saftmenge und kann Schäden am Gerät verursachen.
- Halten Sie das Gerät an, bevor Sie den Stopfer herausnehmen, um mehr Obst/Gemüse einzufüllen, um Spritzer zu vermeiden.
- Halten Sie den Tresterbehälter im Auge und unterbrechen Sie das Entsaften, wenn er voll ist.
- Schalten Sie das Gerät immer ab, indem Sie den On/Off-Schalter in die Position "0" bringen, bevor Sie den Deckel vom Gerät nehmen.
- Beachten Sie bitte: Lassen Sie das Gerät niemals länger als 3 Minuten durchgehend laufen. Wenn das Gerät 3 Minuten lang gelaufen ist, lassen Sie es 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

Tipp

- Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter vor der Verwendung mit einem Plastikbeutel auskleiden.
- Verwenden Sie frisches Obst und Gemüse – sie enthalten den meisten Saft.
- Sehr gut zum Entsaften geeignet sind unter anderem Ananas, Äpfel, Gurken, Sellerie, Karotten, Spinat, Melonen, Tomaten und die meisten Zitrusfrüchte.
- Die verschiedenen Apfelsorten liefern Saft mit unterschiedlichem Geschmack und Konsistenz. Experimentieren Sie mit verschiedenen Kombinationen und finden Sie Ihren persönlichen Favoriten.
- Auch grünes Blattgemüse, wie z.B. Kohl oder Spinat eignet sich zum Entsaften. Rollen Sie die Blätter zu Zylindern mit einer geeigneten Größe, bevor Sie sie in den Füllschacht geben.
- Faseriges Obst und Gemüse und Obst mit sehr festem Fruchtfleisch, wie Bananen, Mangos, Papayas und Avocados eigenen sich nicht besonders gut zum Entsaften. Das Ergebnis gleicht normalerweise eher zerdrücktem Obst als Saft.
- Sämtliche Saftarten sollten sofort nach ihrer Herstellung konsumiert werden, da frischer Saft sehr schnell wertvolle Nährstoffe verliert, wenn er dem Sauerstoff in der Luft ausgesetzt wird. Auch der Geschmack kann beeinträchtigt werden.
- Reiner Apfelsaft wird an der Luft sehr schnell braun. Servieren Sie den Apfelsaft unmittelbar nach seiner Herstellung oder fügen Sie ein wenig Zitronensaft hinzu, um Verfärbungen zu vermeiden.
- Vergessen Sie nicht, dass Sie das Fruchtfleisch für die Zubereitung von Kuchen, Gemüselasagne, Muffins, etc. verwenden können.

Das Gerät enthält scharfe Teile - bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Zur Reinigung des Motorsockels verwenden Sie am besten ein leicht feuchtes Tuch und, wenn notwendig, ein wenig Reinigungsmittel. Tauchen Sie den Motorsockel NIEMALS in irgendeine Flüssigkeit!
- Die Saftschale, der Tresterbehälter, die Basis und alle anderen abnehmbaren Teile können gewaschen.
- Achten Sie darauf, die scharfen Teile am Boden der Saftschale nicht zu berühren.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Geräts oder seiner Zubehörteile. Verwenden Sie für die Reinigung niemals scheuernde Schwämme oder Ähnliches, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden könnte.
- Lassen Sie nach der Reinigung alle Teil sorgfältig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

INFORMATION ZU ENTSORGUNG UND RECYCLING DIESES PRODUKTS



Dieses Zeichen gibt an, dass das Produkt im Bereich der Europäischen Union nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Recyclen Sie dieses Produkt verantwortungsvoll, um etwaige Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit auf Grund unkontrollierter Müllentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwertung der Materialien zu fördern. Für die Rückgabe ihres gebrauchten Geräts wenden Sie sich bitte an die Rückgabe- und Sammelstellen oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Auf diese Weise wird es einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zugefü.

Componentes principales del aparato

PC700



1.Empujador
2.Recipiente para pulpa
3.Motor
4.Mecanismo de bloqueo
5.Boquilla
6.Base

WF-A6000



7.Disco centrifugador
8.Cable de alimentación con enchufe
9.Embudo
10.Tapa
11.Botón on/off

CJ900



Informacion de seguridad

⚠ WARNING

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Por favor, lea y comprenda enteramente este manual antes de intentar montar, hacer funcionar o instalar el producto. Este manual contiene información importante sobre el montaje, el funcionamiento y el mantenimiento de esta batidora de pie. La información de seguridad de base se presenta en estas primeras páginas. Por favor, conserve este manual para futuras consultas y para formar los nuevos usuarios del producto.

⚠ WARNING

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, de lo contrario, podría producirse un riesgo potencial de incendio, choque eléctrico y / o lesiones.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes**:**

- Antes de usar el aparato por primera vez, o después de un período de almacenamiento prolongado, lave todas las partes que entran en contacto con los alimentos.
- El uso incorrecto del aparato puede causar lesiones personales o daños.
- Utilice sólo para el uso previsto. El fabricante no es responsable por lesiones o daños causados por el uso incorrecto (vea también los Términos de Garantía).
- Solo para conexiones de 230V, 50 Hz.
- No utilice al exterior.
- La sección del motor o el cable del aparato no deben sumergerse en agua o en otros líquidos.
- No utilice con las manos húmedas o mojadas. Asegúrese de que ningún líquido entre en la sección del motor.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante el uso, y preste atención a los niños.
- Desenchufe de la toma de corriente antes de quitar la tapa del aparato, antes de limpiarlo o cuando no se utilice.
- Nunca utilice sus dedos, utensilios de cocina o cosas parecidas para empujar los ingredientes en el tubo de alimentación! Utilice el empujador.
- Nunca introduzca los dedos u otros objetos en la boquilla.
- Nunca toque las partes en movimiento del aparato hasta que éste se haya detenido completamente.
- El disco centrifugador debe ser manejado con cuidado, ya que contiene partes muy afiladas.
- No use el aparato si el disco centrifugador está dañado.
- No deje que el aparato funcione sin parar durante más de 3 minutos a la vez. Si el aparato ha estado funcionando durante más de 3 minutos, deje que se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Si el cable del aparato está dañado deberá ser sustituido por el vendedor.
- Asegúrese de que el cable esté totalmente extendido.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera, y manténgalo alejado de superficies calientes y llamas.
- Controle regularmente que ni el cable ni el enchufe estén dañados y no utilice el aparato en caso de que éstos o el aparato se hayan caído o dañado de alguna manera.
- Si el aparato o el enchufe están dañados, deberán ser inspeccionados y si es necesario reparados por un ingeniero autorizado. En caso contrario podría haber perligro de choque eléctrico. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.
- Evite tirar del cable cuando desenchufe la clavija de la toma de corriente. Al contrario, sujete la toma.
- Compruebe que no sea posible tropezar con el cable o con ninguna alargadera.

Información técnica

	PC700	WF-A6000	CJ900
Potencia:	850 W	550 W	700 W
Tensión/Frecuencia:	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz
Velocidad:	2800 rpm	2800 rpm	3000 rpm

Uso del aparato

Montaje antes del uso:

- Coloque la base del motor (3) en una superficie plana, como la encimera de su cocina, y asegúrese de que esté bien fija en las cuatro ventosas ubicadas en su parte inferior.
- Coloque la base (6) encima del motor de manera que la boquilla (5) encaje en la ranura en la parte lateral del motor.
- Empuje el recipiente para la pulpa de fruta (2) hasta debajo del borde de la base de manera que encaje en el pie de la unidad motor.
- Bloquee con mucho cuidado el disco centrifugador (7) en la base.
- Preste atención a no tocar las partes afiladas en la parte posterior del disco centrifugador.
- Asegúrese de que el disco centrifugador esté montado correctamente en su base, de manera que la parte dentada en el lado inferior del disco engrane con la parte dentada en la base.
- Asegúrese de que el disco centrifugador esté bien enganchado a la base, sin holguras, y de que gire uniformemente.
- Coloque la tapa (10) en el aparato de manera que cubra el recipiente de pulpa y la unidad centrifugadora. Asegúrese de que la tapa encaje firmemente en la base.
- Gire el mecanismo de bloqueo (4) en posición vertical y asegúrese de que se enganche con la tapa y la cierre rápidamente. El mecanismo de bloqueo hace un sonido de clic cuando se bloquea correctamente.
- Coloque un vaso, un bol u otro recipiente idóneo debajo de la boquilla.
- Ahora el aparato está listo para el uso.

Preparación de fruta y verdura para exprimir

- Lave siempre la fruta y la verdura antes de exprimirlas.
- No es necesario quitar las semillas o la piel fina antes de usar el aparato.
- Las frutas con piel gruesa como las naranjas y los limones deben ser peladas antes de ser exprimidas. Es muy importante quitar toda la piel (incluso la piel blanca), ya que incluso pequeñas cantidades de piel pueden impartir un sabor desagradable al zumo.
- Es necesario también quitar los huesos grandes (como los huesos de albaricoque o de ciruela) para evitar que el aparato se dañe.
- Los frutos y las verduras largos deben cortarse en trocitos que quepan en el embudo (9).

Uso

- Encienda el aparato girando el interruptor On/Off en posición "1" (velocidad baja) o en posición "2" (velocidad alta).
- La velocidad más baja es idónea para exprimir frutas blandas y verdura.
- La velocidad alta es idónea para exprimir fruta y verdura más duras.
- Introduzca la fruta o la verdura elegida en el aparato a través del embudo y empújelas utilizando el empujador (1).
- Gire el empujador de manera que las ranuras del mismo encajen adecuadamente con el embudo.
- Las verduras largas, como las zanahorias, deberían introducirse en el embudo con el extremo puntiagudo por primero.
- Empuje ligeramente la fruta y/o la verdura en el embudo. Aplicar demasiada presión reduce la cantidad de jugo extraído y puede dañar el aparato.
- Pare el aparato antes de sacar el empujador para añadir más fruta/verdura, para evitar salpicaduras.
- Controle el recipiente de la pulpa y deje de exprimir antes de que se llene demasiado.
- Apague siempre el aparato girando el interruptor On/Off en posición "0" antes de quitar la tapa.
- Por favor, recuerde: •No deje que el aparato funcione sin interrupciones durante más de 3 minutos a la vez. Si el aparato ha estado funcionando durante más de 3 minutos, deje que se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.

Consejos

- Si recubre el recipiente de pulpa con una bolsita de plástico antes de usar el aparato, será más fácil limpiarlo tras el uso.
- Use fruta fresca y verdura, ya que contienen más jugo.
- Ingredientes buenos para exprimir son: piña, manzana, pepinos, apio, zanahorias, espinacas, melón, tomates y la mayoría de los cítricos.
- Las diferentes variedades de manzanas confieren sabores y consistencias distintas al zumo. Experimente con combinaciones diferentes para encontrar su favorita.
- Las verduras de hojas verdes, como berza y espinacas, pueden ser exprimidas. Enrolle las hojas en cilindros de dimensiones adecuadas antes de introducirlas en el embudo.
- Frutas y verduras fibrosas, así como aquellas con pulpa muy firme, como plátanos, mangos, papayas y aguacates no son muy adecuadas para hacer zumo, ya que el resultado es a menudo un puré de fruta en vez de zumo.
- Todos los tipos de zumo deben ser consumidos inmediatamente después de la preparación, ya que el zumo fresco pierde rápidamente nutrientes importantes cuando se expone al oxígeno del aire. El sabor también puede quedar afectado.
- El zumo de manzana se vuelve marrón rápidamente al estar expuesto al aire. Para evitar el cambio de color, sirva el zumo de manzana inmediatamente tras haberlo exprimido o añada un poco de zumo de limón.
- Recuerde que la pulpa de la fruta puede ser utilizada para tartas, lasañas vegetarianas, magdalenas.

El aparato contiene partes afiladas. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

Limpieza

- Desenchufe la clavija de la toma de corriente en la pared y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- La mejor forma de limpiar la base del motor es con un paño ligeramente húmedo y, si es necesario, un poco de detergente. NO sumerja la base del motor en ningún tipo de líquido.
- El disco centrifugador, el recipiente para la pulpa, la base y las otras partes movibles pueden lavarse a mano.
- Preste atención a no tocar las partes afiladas del disco centrifugador.
- No use ningún tipo de detergente abrasivo en el aparato o en sus accesorios. No utilice un estropajo para limpiar el aparato, ya que la superficie podría dañarse.
- deje que los componentes del aparato se sequen del todo tras la limpieza, antes de volver a montarlos.

ELIMINACIÓN Y EL RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Él podrá ocuparse del reciclaje ecológico y seguro del producto.



Como manter os componentes do aparelho

PC700



1.Pestello
2.Raccoglitore polpa frutta
3.Unità motore
4.Meccanismo di bloccaggio
5.Beccuccio erogatore
6.Base

WF-A6000



7.Bacinella per la centrifuga
8.Cordone di alimentazione con spina
9.Imbuto
10.Coperchio
11.Pulsante On/Off

CJ900



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ WARNING

LER E COMPREENDER TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.
GUARDAR AS INSTRUÇÕES

Por favor, ler e compreender por inteiro este manual antes de tentar montar, usar ou instalar o produto.
Este manual contém informações importantes sobre a montagem, funcionamento e manutenção. As informações gerais de segurança são apresentadas nestas primeiras páginas. É favor guardar este manual para futuras consultas e para informar os novos utilizadores deste produto

⚠ WARNING

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico é sempre necessário respeitar as precauções básicas de segurança, caso contrário poderá ocorrer risco potencial de incêndio, choque e/ou lesões.

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as precauções básicas, incluindo**:**

- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, ou após longo período de utilização, lavar as partes que estão em contacto com o alimento.
- O uso incorreto deste aparelho pode causar danos e lesões.
- Utilizar o aparelho somente para o uso para o qual foi projetado. O fabricante não é responsável por danos ou lesões decorrentes do uso ou manuseio incorretos (veja também os termos de garantia).
- Conectá-lo somente na alimentação elétrica 220-240V, 50 Hz.
- Não deve ser utilizado em ambientes externos.
- Não mergulhar o motor e o cabo do aparelho na água ou em qualquer tipo de líquido.
- Não utilizá-lo com as mãos molhadas ou húmidas. Certificar-se de que não haja penetração de líquido na secção do motor.
- Nunca deixar o aparelho sem supervisão quando estiver em uso e vigiar as crianças.
- Remover o cabo da tomada antes de retirar a tampa da aparelhagem para a limpeza ou quando não estiver em uso.
- Nunca utilizar os dedos, utensílios de cozinha ou semelhantes para empurrar ingredientes no tubo! Utilizar o socador fornecido de série.
- Nunca inserir os dedos ou outros objetos no bico.
- Nunca tocar as partes em movimento do aparelho até que parem completamente.
- A tigela para a centrifugação deve ser manuseada com cuidado pois contém partes muito afiadas.
- Nunca utilizar a tigela para centrifugação se estiver danificada.
- Não deixar o aparelho funcionar sem parar por mais de 3 minutos. Se o aparelho funcionar por mais de 3 minutos, deixar arrefecer por 20 minutos antes de usá-lo novamente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento sobre o uso do aparelho, se não forem devidamente supervisionadas ou instruídas por um responsável pela segurança destas pessoas.
- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Se o cabo do aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um técnico especializado.
- Certificar-se de que o cabo esteja completamente estendido.
- Não permitir que o cabo esteja suspenso no canto de uma mesa/bancada e mantê-lo longe de objetos quentes e chamas livres.
- Controlar regularmente se o cabo ou a ficha estão danificados e, neste caso, não utilizar o aparelho, e controlar também se o produto sofreu quedas ou danos de qualquer tipo.
- Se o aparelho ou a ficha apresentarem danos, devem ser inspecionados e substituídos, se necessário, por pessoal especializado para o conserto pois existe o risco de choque elétrico. Nunca tente consertar o aparelho.
- Evitar puxar o cabo ao remover a ficha da tomada. Segurar a ficha, para isto.
- Controlar se é possível puxar ou tropeçar no cabo ou na extensão.

Informações técnicas

	PC700	WF-A6000	CJ900
Potência:	850 W	550 W	700 W
Tensão/Frequência:	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz
Velocidade:	2800 rpm	2800 rpm	3000 rpm

UTILIZAÇÃO DO APARELHO.

Montagem antes do uso:

- Colocar a secção do motor (3) em superfície plana como, por exemplo, a bancada da cozinha, e certificar-se de que esteja apoiado firmemente nos quatro pés de sucção.
- Colocar a base (6) no motor para que o bico (5) encaixe na fissura localizada na lateral do motor.
- Empurrar o suporte de polpa de fruta (2) embaixo da base para que seja bloqueado firmemente no pé da unidade.
- Travar a tigela de centrifugação (7) na base.
- Prestar atenção para não tocar as partes pontiagudas na parte do fundo da tigela de centrifugação.
- Certificar-se de que a tigela de centrifugação esteja adequadamente apoiada em sua base para que a parte inferior da tigela encaixe nesta mesma base.
- •Certificar-se de que a tigela de centrifugação não esteja solta na base para não girar em vão.
- Colocar a tampa (10) no aparelho para que cubra a polpa de fruta e a unidade da tigela de centrifugação. Certificar-se de que a tampa esteja colocada de modo adequado na base.
- Girar o mecanismo de trava (4) para a posição vertical e certificar-se de que esteja encaixado na tampa e trave facilmente. O mecanismo de trava emite o som característico de trava quando a operação for efetuada corretamente.
- Colocar um copo, tigela ou outro recipiente adequado embaixo do bico.
- Agora o aparelho está pronto para o uso.

Como preparar fruta e vegetais para fazer um suco

- Lavar sempre as frutas e verduras antes de fazer o suco.
- Não é necessário remover as sementes, caroços ou cascas finas antes de usar o aparelho.
- As frutas com casca grossa, como as laranjas e limões, por exemplo, devem ser descascados para a preparação do suco. É importante remover todas as cascas (inclusive a parte central da fruta) assim como pequenas quantidades de casca podem modificar de modo desagradável o sabor do suco.
- É necessário remover os caroços grandes (como, por exemplo, coroço de ameixas ou abricós) para evitar danos no aparelho.
- As frutas e os vegetais grandes devem ser cortados em pedaços para que entrem no funil (9).

Uso

- Ligar o aparelho girando o interruptor On/Off para a posição "1" (velocidade baixa) ou posição "2" (velocidade alta).
- A velocidade baixa é adequada para preparar sucos leves de frutas e vegetais.
- A alta velocidade é adequada para preparar sucos de frutas e vegetais mais espessos.
- Colocar as frutas ou os vegetais selecionados no aparelho através do funil pouco a pouco, empurrando-os com o socador (1).
- Certificar-se de girar o socador para que entre adequadamente no funil.
- Os vegetais compridos como cenouras, por exemplo, devem ser inseridos no funil pela ponta.
- Pressionar as frutas e ou vegetais com cuidado no funil. A pressão excessiva reduz a quantidade de suco extraído e pode danificar o aparelho.
- Desligar o aparelho antes de remover o socador para adicionar mais frutas/vegetais evitando salpicos.
- Vigiar o suporte de polpa de fruta e parar a preparação de sucos quando o contentor estiver muito cheio.
- Desligar o aparelho girando o botão de liga/desliga ("On/Off") para a posição "0" antes de remover a tampa.
- Importante: Não deixar o aparelho em funcionamento por mais de 3 minutos por vez. Se o aparelho estiver em funcionamento por 3 minutos, deixar arrefecer por 20 minutos antes de usá-lo novamente.

Dica

- Se colocar o suporte da polpa de fruta em um saco plástico antes de usar o aparelho é mais fácil limpá-lo.
- Utilizar frutas e vegetais frescos, pois contêm mais suco.
- Utilizar frutas como abacaxi, maçã, pepino, salsão, cenoura, espinafres, melão, tomate e a maioria das frutas cítricas para preparar excelentes sucos.
- As variedades de maças oferecem sucos com diferentes sabores e consistências. Experimente as diferentes associações para encontrar a sua preferida!
- É possível efetuar sucos com vegetais verdes com folhas como repolho e espinafres. Enrolar as folhas nos cilindros com tamanho apropriado antes de inserí-las no funil.
- As frutas e os vegetais com fibras, assim como as frutas que possuem polpa muito firme como banana, manga, mamão papaia e abacates são amassados ao invés de espremidos.
- Todos os tipos de suco devem ser consumidos imediatamente após a preparação pois o suco fresco perde muito rápido os nutrientes importantes quando expostos ao oxigénio do ar. O sabor também altera-se.
- O suco de pera pura escurece rapidamente quando exposto ao ar. Para evitar a alteração na cor, servi o suco de pera imediatamente após a preparação ou adicionar suco de limão ao suco.
- Lembrar que a polpa de fruta pode ser utilizada em bolos, lasanhas vegetais, muffins, etc.

O aparelho contém partes afiadas e é necessário mantê-las longe do alcance das crianças.

Limpeza

- Remover o cabo da tomada de parede e deixar que o aparelho arrefeça antes da limpeza.
- O melhor modo para limpar o motor é limpá-lo com um pano humedecido e, se necessário, um pouco de detergente. NÃO mergulhar o motor em líquidos!
- A tigela de centrifugação, o suporte de polpa de fruta, a base e todas as partes desmontáveis podem ser lavadas a mão.
- Prestar atenção para não tocar as partes afiadas situadas na parte de baixo da tigela de centrifugação.
- Não utilizar produtos abrasivos ou fortes para limpar o produto e seus acessórios. Nunca utilizar uma esponja ou semelhantes para limpar o aparelho pois as superfícies podem ser danificadas.
- Deixar as partes do aparelho secarem completamente após a limpeza antes de remontá-lo.

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM DESTE PRODUTO

Essa marcação indica que na UE o produto não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis riscos para o meio-ambiente ou a saúde humana, devidos a uma eliminação sem controlos dos resíduos, reciclar o aparelho de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais. Para a devolução dos aparelhos usados, favor utilizar o sistema de recolha ou contactar o revendedor onde foi comprado o produto. Eles podem retirar o produto para a uma reciclagem segura para o meio-ambiente.



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА

PC700



1. Устройство трамбовки
2. Держатель мякоти плода
3. Секция двигателя
4. Механизм блокировки
5. Носик
6. Основание
7. Ротор центрифуги
8. Шнур питания с вилкой
9. Труба
10. Крышка
11. Кнопка On/Off

WF-A6000



CJ900



ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ WARNING

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ РУКОВОДСТВО. СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.

Пожалуйста, перед тем, как собирать, использовать или устанавливать прибор, внимательно прочитайте. Данное руководство содержит важную информацию о сборке, использовании и техническому обслуживанию миксера. Информация о безопасности представлена на первых страницах. Сохраните данное руководство для использования в будущем и обучите новых пользователей этого прибора.

⚠ WARNING

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в противном случае возникает риск пожара, удара электрическим током и/или травм.

При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующее**:**

- Перед использованием в первый раз или после длительного хранения без использования, вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Неправильное использование этого прибора может привести к травмам и повреждениям.
- Используйте прибор только для в этом руководстве предназначенной цели. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения из-за неправильного использования илиобслуживания (также см. Условия Гарантии).
- Только для связи до 220-240В,50 Гц.
- Не подходит для использования на улице.
- Секция двичателя илишнурприборане должны быть погружены в воду или любую другую жидкость.
- Не используйте устройство с мокрыми или влажными руками.. Убедитесь, чтобы в секцию двигателя не попадало никакой жидкости.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра и следите за детьми.
- Перед выполнением чистки вынуйте вилку из розетки и только тогда снимите крышки устройства или вынуйте вилку из розетки когда он не используется.
- Для пихания продуктов в питательную трубу НИКОГДА не используйте пальцы, кухонные принадлежности или похожое! Используйте прилагаемое устройство трамбовки.
- НИКОГДА не суйте пальцы или другие предметы в носик.
- НИКОГДА не прикасайтесь к движущимся частям прибора, пока он полностью не остановился.
- Ротор центрифуги должен быть управляемым осторожно, так как в нем содержится чрезвычайно острые части. it
- Никогда не используйте поврежденный ротор центрифуги.
- Не оставляйте без перерыва работающий прибор более 3 минут за один раз. Если прибор работает дольше 3 минут, прежде чем использовать его снова, дайте ему остыть 20 минут.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированными по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Если кабель прибора поврежден, его должен заменить продавец.
- Убедитесь, что шнур полностью вытянут.
- Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола или прилавка, касался горячих поверхностей или открытого пламени.
- Регулярно проверяйте шнур и вилку, не используйте их при наличии повреждений или если прибор упал или был поврежден каким-либо другим способом.
- Если прибор или вилка повреждены, они должны быть проверены и при необходимости отремонтированы уполномоченным ремонтником, в противном случае существует риск поражения электрическим током. Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Если хотите вытащить вилку из розетки, не тяните ее за шнур. Вместо этого, тяните за вилку.
- Убедитесь, что его невозможно вытащить споткнувщись об шнур или удлинитель

Техническая информация

	PC700	WF-A6000	CJ900
Мощность:	850 W	550 W	700 W
Напряжение/частота:	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz	230V/1N/ 50Hz
Скорость:	2800 rpm	2800 rpm	3000 rpm

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Сборка перед использованием:

- Поместите секцию двигателя (3) на плоской поверхности, например, кухне, и убедитесь, что она твердо стоит на четырех присосках.
- Поместите основание (6) на секции двигателя так, чтобы носик (5) помещялся в гнездо на боковой стороне секции двигателя.
- Прижмите держатель мякоти плода (2) в спускной край на основании так, чтобы он плотно зафиксировался на опоре двигателя.
- Осторожно соедините ротор центрифуги (7) с основанием.
- Будьте осторожны, не прикасайтесь к острым частям в нижней части центрифуги.
- Убедитесь, что ротор центрифуги правильно соединен с основанием, так чтобы привод на дне ротора зацеплял привод на основании.
- Убедитесь, что центрифуга не является слишком свободной и что она вращается равномерно.
- Установите крышку (10) на приборе так, чтобы она накрывала держатель мякоти плодов и ротор центрифуги. Убедитесь, что крышка плотно установлена на основании.
- Поверните механизм блокировки (4) в вертикальное положение и убедитесь, что он зацепляет и накрывает крышку. Если механизм блокировки расположен правильно, вы услышите щелкающий звук.
- Поместите стакан, миску или другую подходящую посуду под носик.
- Теперь прибор готов к использованию.

Подготовка овощей и фруктов для сока

- Перед отжатием сока всегда тщательно промойте фрукты и овощи.
- Перед использованием прибора удалить семена, маленькие косточки или тонкую корку не обязательно.
- Фрукты с толстой коркой (апельсины и лимоны) должны быть очищены перед использованием прибора. Особенно важно удалить все корки (в том числе мякоть), так как даже небольшое количество корки может создать неприятный вкус сока.
- Также необходимо удалить большие косточки (например, сливы и абрикоса), чтобы избежать повреждений прибора.
- Большие фрукты и овощи должны быть разрезаны на куски, которые могли бы поместиться в трубу (9).

Использование

- Запустите прибор повернув кнопку ON/OFF в положение "1" (низкая скорость) или положение "2" (высокая скорость).
- Настройка низкой скорости подходит для сока из мягких фруктов и овощей.
- Настройка высокой скорости подходит для сока из твердых фруктов и овощей.
- Ложите фрукты и/или овощи в прибор через трубу один раз толкнув их вниз с помощью устройства трамбовки (1).
  Убедитесь, что устройство трамбовки поместилось в трубу.
- Длинные овощи, такие как морковь, должны быть поданы в первую очередь.
- Аккуратно жмите фрукты и/или овощи трубой. Слишком сильной сжатие уменьшает количество сока и может привести к повреждению устройства.
- Остановите прибор перед снятием устройства трамбовки, чтобы добавить больше фруктов/овощей или избежать брызга.
- Следите за держателем мякоти плодов и остановите прибор перед тем, как держатель станет слишком полным.
- Перед тем, как снять крышку, всегда выключайте питание повернув кнопку "On/Off" в положение "0".
- Примечание: Не оставляйте работающий прибор более 3 минут за один раз. Если прибор работает дольше 3 минут, прежде чем использовать его снова, дайте ему остыть 20 минут.

Совет

- Если перед использованием прибора вы установите под держателем полиэтиленовый пакет, то вам будет легче чистить прибор.
- Используйте свежие фрукты и овощи, они содержат больше сока
- Хорошими продуктами для сока также являются ананасы, яблоки, огурцы, сельдерей, морковь, шпинат, дыня, помидоры и большинство цитрусовых.
- Вы также можете выжать сок из яблок различных сортов с разными вкусами и плотностью. Поэкспериментируйте с различными комбинациями и найдите свой любимый вкус.
- Для сжатия сока также можно использовать листовые зеленые овощи, такие как капуста и шпинаты.м Перед подачей в трубу, сверните листья в цилиндры соответствующего размера.
- Волокнистые фрукты и овощи, а также фрукты и овощи с очень плотной мякотью (бананы, манго, папайи и авокадо) не очень хорошо подходят для сока, потому-что часто вместо сока получаются смятые фрукты.
- Любой сок следует употребить сразу после сжатия, поскольку свежий сок при контакте с кислородом в воздухе быстро теряет важные питательные вещества. Вкус также может изменится.
- Свежий яблочный сок при контакте с воздухом быстро буреет. Чтобы предотвратить обесцвечивание, пейте яблочный сок сразу после сжатия или добавьте немного лимонного сока.
- Помните, что мякоть плодов можно использовать в пирогах, вегетарской лазаньи, кексах и т.д.

В приборе содержатся острые части - держите в недоступном для детей месте.

ЧИСТКА

- Вытащите вилку из розетки и перед очисткой дайте прибору остыть.
- Лучший способ очистить секцию двигателя со слегка влажной тканью и, при необходимости, немного моющего средства. НЕ погружайте секцию двигателя в любую жидкость!
- Ротор центрифуги, держатель мякоти плодов, основание и все другие съемные части можно мыть в ручную или.
- Будьте осторожны, не прикасайтесь к острым частям в нижней части центрифуги.
- Не используйте сильных или абразивных чистящих средств для чистки прибор или его приспособлений. Никогда не используйте губки, возможно повредите поверхность.
- Перед сборкой после чистки оставьте все части прибора полностью высохнуть.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ДАННОГО ПРОДУКТА

Настоящая маркировка означает, что настоящий прибор не можно выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного ущерба для окружающей среды и здоровья человека отходов, утилизируйте его надлежащим образом для рационального повторного использования материальных ресурсов. Чтобы утилизировать изношенное устройство, пожалуйста, используйте системы сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен этот продукт. Они передадут продукт предприятиям, которые смогут экологически безопасно выполнить утилизацию этого продукта.от неконтролируемой утилизации .



CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.
- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.
- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.
- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.
- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.
- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.
- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.
- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.
- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.
- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.
- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.
- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.
- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.
- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.
- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.
- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.
- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.
- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.
- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.
- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.
- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.
- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.
- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten.
- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.
- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.
- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.
- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.
- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.
- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.
- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

-A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.
- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.
- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.
- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.
- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.
- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.
- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.

GARANTIVILLKOR

- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.
- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer.
- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg.
- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.
- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.
- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.
- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.

JÓTÀLLÀSI FELTÈTELEK

- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.
- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jòtàllàs àll a termèk hibàs részeinek cserèjèből vagy ezek kijavitàsàból. Nem foglalja viszont magában az egèsz termèk cserèjèt a hiba javitàsa következtèben.
-A jòtàllàs kizàròlag a hibàs részek dijmentes javitàsàra, cserèjère korlàtozott, amik a gyàrtò elbiràlàsa alapjàn részben vagy egyàltalàn nem működnek. Nem èrvènyes anyagkopàsra ès felszerelèsekre.
-A jòtàllàs belüli szolgàltatàst az eladò vegzi, ahol törtènt a termèk vàsàrlàsa, vagy pedig kivànsàg szerint a gyàrtò cèg, de ebben az esetben az àru szàllìtàsi költsège ès biztonsàga, kockàzata a vàsàrlòt terheli.
-A jòtàllàs èrvènyèt veszti ha a termèken nem hozzàèrtő ès nem meghatalmazott szemèly bàrmilyen beavatkozàst vègzett.
-Ez a jòtàllàs helyettesìt ès kizàr minden màs jòtàllàst amire a gyàrtò köteles egy szerződès vagy jog alapjàn ès meghatàrozza a vàsàrlò minden jogàt a vàsàrolt termèkek hibàival, hiànyossàgaival, minősèg hiànyàval szemben viszonyitva.
- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.
- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.
- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.
- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.
- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.



Fimar S.p.a. - Via del Tesoro, 301 - 47826 - Villa Verucchio (RN) - Italy











FIMARGROUP.IT
FORCAR.IT – FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT – FORCOLD.IT