

## Indicazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Azionare l'apparecchio sempre come indicato sulla targhetta dati tecnici in basso dell'apparecchio. Seguire il voltaggio. Per l'azionamento dell'apparecchio usare presa con messa terra. Non immergere mai nell'acqua il basamento col motore. In assenza degli adulti, i bambini non debbono mai servirsi dell'apparecchio. Sfilare la spina dalla presa di corrente prima di pulire o di smontare l'apparecchio. Non usare mai un apparecchio col cordone danneggiato. Sostituire subito il cordone. Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi sempre che le varie parti siano ben fissate. Subito dopo l'uso, accertarsi che l'interruttore sia chiuso.

**L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE AZIONATO SOLTANTO DOPO AVER POSIZIONATO IL COPERCHIO.** (Il motore lavora soltanto quando l'interruttore è messo in funzione e il manico di metallo si trova in posizione verticale.)

Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente. Attivando il tasto «Turbo» il motore gira alla velocità massima per 1,5 secondi. In questo modo, è possibile pulire il cestello di vagliatura rimuovendo i residui in caso di un'eventuale vibrazione. Dopo l'inserimento dal «turbo» occorre avviare nuovamente l'apparecchio. Il «turbo» può essere utilizzato solo a intervalli di 10 secondi.

## Preparazioni, Montaggio, Procedimento per l'uso

### Preparazioni

Procedete poi a tagliare a pezzetti frutti e legumi di modo che possano essere introdotti facilmente nell'apertura del coperchio. La qualità dei succhi di frutta dipende anzitutto dalla qualità dei frutti o dei legumi che servono alla loro preparazione. Comperate dei legumi sugosi e ben maturi. Le carote devono avere un colore giallo dorato e la frutta deve essere ben matura ma dura. Lavate frutta e verdura sotto acqua corrente ma non lasciatele nell'acqua, perché questo distrugge le vitamine B e C. Attiriamo la vostra attenzione sul fatto che i frutti molli come le pere, le banane, le mele cotte, le prugne ed altri frutti con il nocciolo, non sono idonei per levare il succo. Con questi frutti non otterrete un succo limpido e il purée che resta nell'apparecchio potrebbe danneggiare il motore.

### Montaggio e procedimento per l'uso

Prima di tutto verificate che il motore sia spento. Posate il pezzo di evacuazione, l'anello di supporto per centrifuga e lo centrifuga correttamente sulla base del motore (vedasi disegno). Mettete il setaccio centrifuga sulla flangia di accoppiamento. Il fondo del setaccio deve essere posata bene sul recipiente. Accomodate attentamente la parte superiore e fissate il coperchio con maniglia di metallo. Inserite il motore. Fate poi passare i legumi ed i frutti preparati prima nell'apertura della parte superiore con l'aiuto del tappo in plastica, adatto specialmente per questo uso. Otterrete i migliori risultati spingendo regolarmente i pezzetti preparati, ma non troppo velocemente.

**Non mettete mai il dito nell'apertura, quando il motore è inserito.**

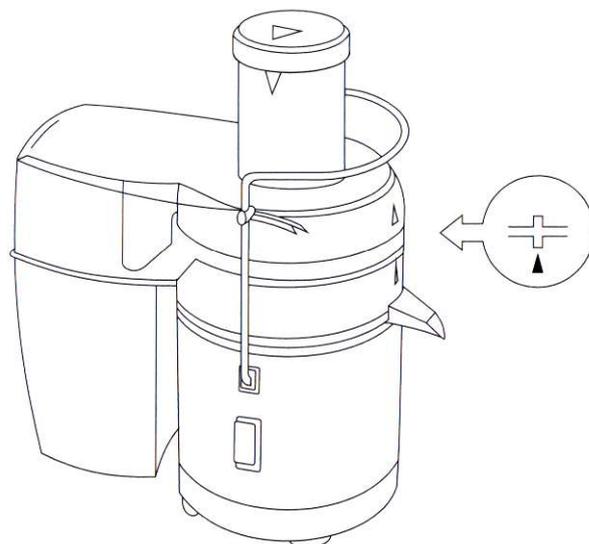
Se l'apparecchio comincia a vibrare e a perdere i giri, spegnere subito il motore e vuotare i rifiuti.

### Pulitura

Terminato di spremere, spegnete il motore ed attendete fino a quando lo stesso sia fermo. Smontate i pezzi, risciacquate le parti in materia plastica con acqua tiepida. È consigliabile risciacquare la centrifuga sotto acqua corrente. Togliere eventuali residui con una piccola spazzola. Non mettete mai le parti in materia plastica su di una placca calda perché il calore le deformerebbe.

### Come deve essere consumato il succo di frutta ed in quali proporzioni?

È molto importante bere il succo di frutta quando, è fresco. L'effetto del succo dipende particolarmente dalla freschezza del frutto stesso e dal tempo durante il quale, stato conservato prima di servirlo. Il modo nel quale viene consumato il succo influenza in larga misura il suo effetto. Il succo deve essere sorseggiato lentamente. Masticando il succo, lo mescolerete in pari tempo alla saliva, cosa molto importante. Succhi di frutta consumati senza discernimento possono dare un risultato contrario a quello desiderato. Questo concerne in particolare i succhi di verdura che sono molto più forti dei succhi di frutta. La maggior parte dei succhi di frutta può essere consumata in grande quantità, ad esempio 3-4 bicchieri al giorno, salvo avviso contrario del medico. L'assorbimento di succhi di legumi non allungati deve ridursi a piccole quantità, ad esempio un piccolo bicchiere prima dei pasti. I succhi dei legumi seguenti dovranno essere consumati solo su ordine del medico: patate, cavoli, barbabietole e rafano.



## Important Safeguards

Read the instructions for use. Device according to the type plate on the bottom of the device connect, observe voltage (volts). The device must only be connected to the mains with a grounded line. Never immerse the motor base into the water. Children may use the apparatus only under adult supervision to operate. Pull out the plug before cleaning the appliance or replace parts. Never use a machine with a defective cable. This must be replaced immediately. Before switching on the motor, control that the tools are properly secured. Make sure that the switch is turned off after use.

ONLY WITH THE LID BE OPERATED. (Motor only runs when erected metal bracket, vertical position). The juicer should not be cleaned under running water. Upon actuation of the turbo the engine runs for 1.5 sec. speed at the highest. This is cleaned at a possibly occurred vibration of the screen basket of pomace residues. After using the Turbo the juicer must be switched on. The turbo can be used only at intervals of 10 sec.

## Preparation, composition, operation

### Preparation

First fruits and vegetables so prepared that they can be easily pushed through the hopper of the housing cover.

The quality of the fruit and the vegetables is crucial for the quality of the juices. Make sure that you always buy fresh vegetables or fruits. Wash fruits and vegetables thoroughly before juicing due possibly used pesticides.

Note that certain soft fruits which tend to "muses" are not suitable for juicing. eg. soft pears, bananas, cooked apples, plums and the like stone fruit. The results from the above-mentioned fruit juice pulpy mass impedes the outflow, which can lead to blockages.

### Instructions for assembly

After washing all parts carefully, reassemble your juicer in the following manner:

Juice cup, plastic insert and strainer on the motor base set up (see Figure).

Screen basket stuck on the coupling flange. Then press lightly on the bottom of the screen basket, so this fits right in the coupler!

Fitting the cover in the correct position and with the metal bracket tighten (see Figure). Start the motor. The prepared fruit and vegetables with the plug evenly, not too fast, poking through the filler neck. During operation do not apply in the hopper.

In a possibly occurring vibration or a significant decrease in the number of revolutions of the engine off immediately and remove the debris.

## Cleaning

After completion of pressing motor and wait until the motor stops. If it isn't pressed continuously, the juicer is good rinse; if necessary can be helped somewhat with a brush to remove the residue. Flush lid, stopper and juice bowl with lukewarm water. Motor base if necessary wipe with a damp cloth half. Never put the plastic parts on a hot cooking plate, because they deform and melt.

## How is one to drink juices and how much?

The first commandment is that the juice is always enjoyed fresh. The fresher the vegetables or fruits and the shorter the storage time of the juices, the better the effect. Also, the effect of the juice is strongly influenced by the way, as the juice is drunk. The juice should be slow and sips enjoyed and well mixed with the salivary. (One should "chew " the juice!) Hastily and drunk in large quantities juice can act more harmful. This is particularly true Vegetable juices which are usually much sharper than the fruit juices. Most Fruit juices can be drunk in large quantities, eg 3 or 4 glasses for day, unless the doctor gives other regulations.

The consumption of vegetable juices can be, if these juices are enjoyed unmixed, limited to small quantities, at best a small glass before meals.

Potato, cabbage, beetroot and radish juice should be taken only after doctor's prescription.

