



Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Instrucciones de uso

ESTRATTORE DI SUCCO

| | | | |
|----|---------------------|--------|----|
| IT | ESTRATTORE DI SUCCO | pagina | 1 |
| EN | JUICE EXTRACTOR | page | 14 |
| ES | EXTRACTOR DE ZUMOS | página | 27 |

IMETEC

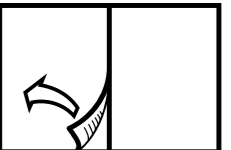
www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY

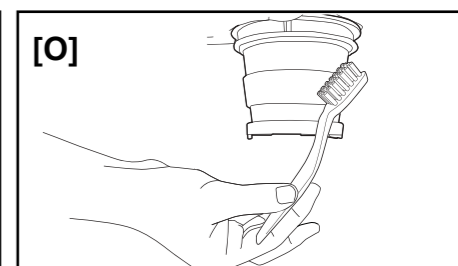
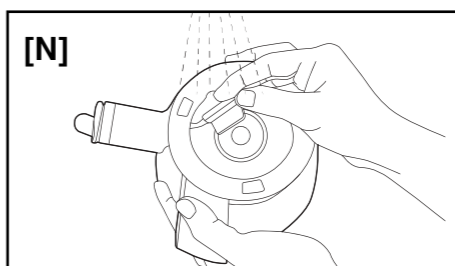
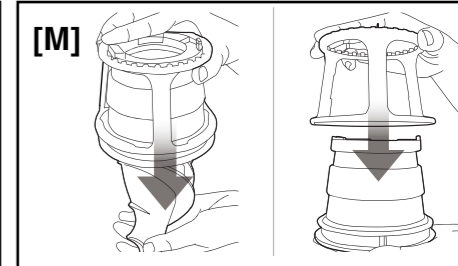
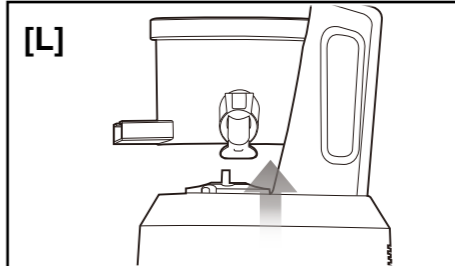
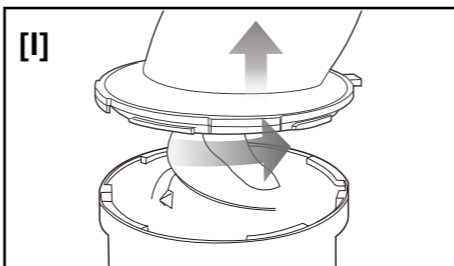
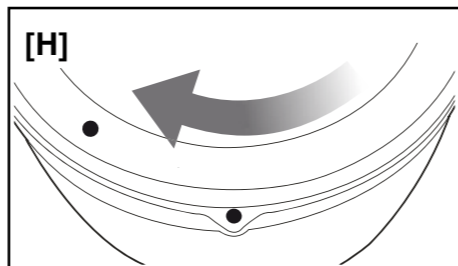
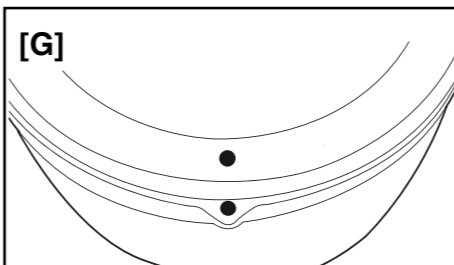
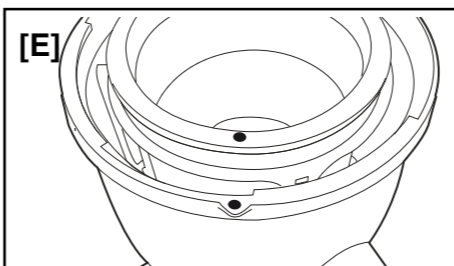
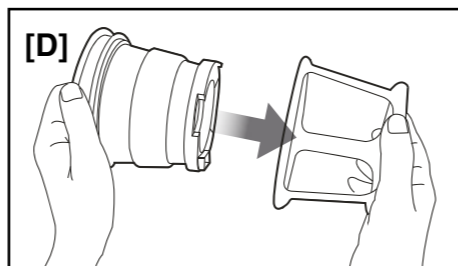
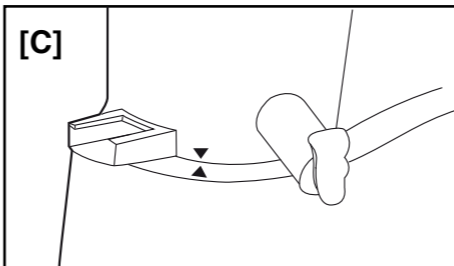
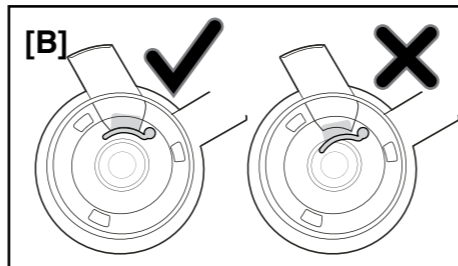
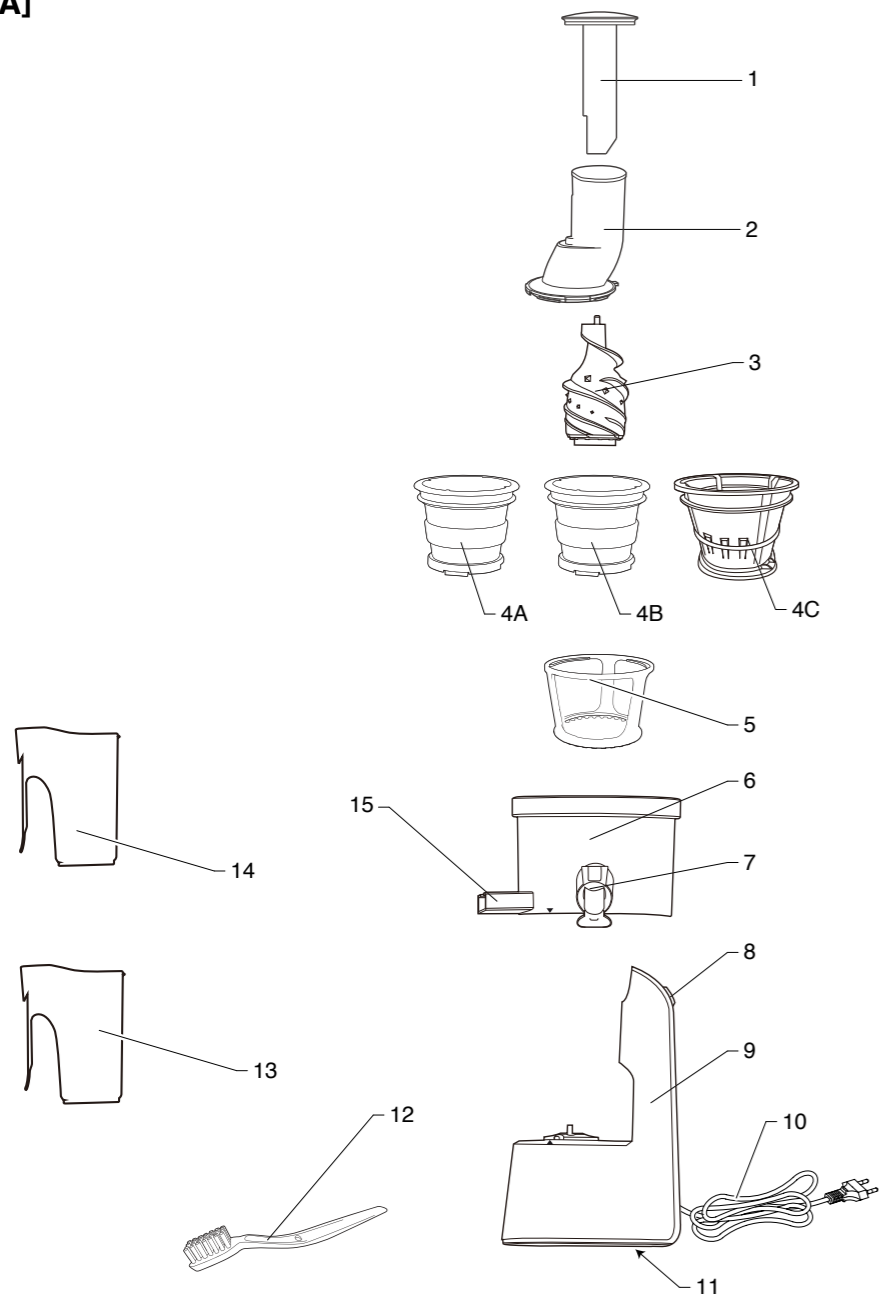
M1002696
150317

TYPE N1202

IMETEC



[A]



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DATOS TÉCNICOS (11)

IMETEC

TYPE N1202
220-240 V 50/60 Hz 240 W



TENACTA GROUP S.p.A.
VIA PIEMONTE 5
IT - 24052 AZZANO S. P.
www.imetec.com

INTRODUZIONE

IT

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la sua qualità e affidabilità in quanto progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Le presenti istruzioni per l'uso sono conformi alla norma europea EN 82079.



ATTENZIONE! Istruzioni e avvertenze per un uso sicuro dell'apparecchio.

Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare note, avvertenze e istruzioni sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, a scopo di consultazione futura. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

ⓘ NOTA: se nella lettura di questo manuale alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

ⓘ NOTA: gli ipovedenti possono consultare la versione digitale di queste istruzioni per l'uso sul sito www.tenactagroup.com

INDICE

| | |
|---|----------|
| Introduzione | Pag. 1 |
| Avvertenze sulla sicurezza | Pag. 1 |
| Legenda simboli | Pag. 3 |
| Descrizione dell' apparecchio e degli accessori | Pag. 4 |
| Prescrizioni per il contatto con gli alimenti | Pag. 4 |
| Pulizia al primo utilizzo | Pag. 5 |
| Funzionamento | Pag. 5 |
| Tabella di lavorazione | Pag. 5 |
| Montaggio con gli accessori filtri + sorbetti | Pag. 8 |
| Utilizzo con gli accessori filtri + sorbetti | Pag. 9 |
| Pulizia e manutenzione | Pag. 11 |
| Conservazione e cura del prodotto | Pag. 12 |
| Problemi e soluzioni | Pag. 12 |
| Smaltimento | Pag. 13 |
| Assistenza e garanzia | Pag. 13 |
| Guida illustrativa | I-II-III |
| Dati tecnici | III |

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, assicurarsi che sia integro e completo come mostrato nella guida illustrativa e privo di danni

da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.



ATTENZIONE! Rimuovere dall'apparecchio eventuali materiali di comunicazione quali etichette, cartellini ecc., prima dell'utilizzo.



ATTENZIONE! Rischio di soffocamento.




I bambini non devono giocare con la confezione. Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini.

- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come estrattore di succo per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.



ATTENZIONE! L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare che la tensione e la frequenza riportati sui dati tecnici dell'apparecchio corrispondano a quelli della rete di alimentazione disponibile. I dati tecnici si trovano sull'apparecchio (vedi guida illustrativa).
- Questo apparecchio può funzionare automaticamente ad una frequenza di 50 Hz o 60 Hz.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
- ⓧ NON utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o piedi umidi o nudi.
- ⓧ NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- ⓧ NON tirare o sollevare l'apparecchio per il cavo di alimentazione.
- ⓧ NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole) o temperature estreme.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo all'esterno.
- Sorvegliare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di montarlo, smontarlo, pulirlo e in caso di non utilizzo.

- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.
- Il corpo motore di questo apparecchio non deve venire a contatto con acqua, altri liquidi, spray o vapori. Per le attività di pulizia e manutenzione fare riferimento esclusivamente all'apposito paragrafo di questo manuale.
-  NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.
- Questo apparecchio deve essere collocato su una superficie piana e stabile.
- Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.
- Utilizzare unicamente con gli accessori forniti che costituiscono parte integrante dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o sistemi simili.
-  NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Il cavo non deve venire a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole ed altri utensili.
-  NON lasciare i cibi a contatto con l'apparecchio per un periodo superiore al tempo di preparazione necessario.
- Spegnerlo l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.

LEGENDA SIMBOLI



Avvertenza



Divieto



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

Guardare la Figura [A] nella sezione delle illustrazioni per controllare il contenuto della confezione. Tutte le figure si trovano nelle pagine interne.

Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Pressino | 8. Tasto on/off e reverse |
| 2. Imbocco | 9. Corpo motore |
| 3. Coclea | 10. Spina elettrica |
| 4A. Filtro a maglia sottile | 11. Dati tecnici |
| 4B. Filtro a maglia larga | 12. Spazzola per la pulizia del filtro in acciaio inox |
| 4C. Accessorio per sorbetti e salse | 13. Contenitori per il succo |
| 5. Miscelatore | 14. Contenitore per la polpa di scarto |
| 6. Contenitore di spremitura | 15. Uscita della polpa di scarto |
| 7. Beccuccio a chiusura ermetica | |

PRESCRIZIONI PER IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI

La seguente tabella riporta:

- le parti dell'apparecchio che sono state progettate per venire a contatto con gli alimenti.
- gli alimenti che possono essere utilizzati con questo apparecchio.
- il tempo massimo per il quale gli alimenti possono rimanere in contatto con le parti dell'apparecchio destinate a tale scopo.
- la temperatura massima consentita degli alimenti utilizzati.

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio è necessario attenersi alle indicazioni della tabella.

| Parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti | Alimenti consentiti | Tempo massimo consentito di contatto degli alimenti | Temperatura massima consentita degli alimenti |
|---|---------------------|---|---|
| 1. Pressino 2. Imbocco 3. Coclea 4A. Filtro a maglia sottile 4B. Filtro a maglia larga 4C. Accessorio per sorbetti e salse 5. Miscelatore 6. Contenitore di spremitura 7. Beccuccio a chiusura ermetica 13. Contenitore per il succo 14. Contenitore per la polpa di scarto | Frutta Verdura | Minore di 30 min | Minore di 40 °C |

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO

Disimballare l'apparecchio e rimuovere eventuali inserti o etichette adesive dal prodotto.



ATTENZIONE!

⊗ **NON lavare in lavastoviglie le parti smontabili.**

Lavare le parti destinate al contatto con gli alimenti prima dell'utilizzo.

- Lavare i componenti smontabili: il pressino, l'imbocco, la coclea, i filtri, il miscelatore, il contenitore di spremitura, l'accessorio per sorbetti e salse e i contenitori per il succo e per la polpa di scarto a mano.
- Non immergere mai le parti lavabili in acqua con una temperatura superiore a 60°C.
- Asciugare con un panno asciutto.

FUNZIONAMENTO

Il tasto on/off e reverse prevede le seguenti velocità:

| | |
|---|--------------------|
| ○ | Apparecchio spento |
| — | ON |
| = | Reverse |

TABELLA DI LAVORAZIONE

Di seguito si riporta una tabella della quantità massima di utilizzo dei principali alimenti in commercio per singolo accessorio. Ridurre i quantitativi di alimenti quando si utilizza il filtro a maglia larga in quanto non produce scarto.

| | Quantità max filtro maglia sottile | Quantità max filtro maglia larga |
|----------------------|--|---|
| Aglione crudo | 500 g | NO |
| Aglione cotto | Aglione cotto con zucchine crude. Alternare gli ingredienti nell'inserimento | NO |
| Alkekengi | 400 g | NO |
| Albicocche | 1,5 kg | 500 g |
| Alloro | 1 di foglia alloro, 4 pomodori crudi | NO |
| Anacardi | Una manciata di anacardi, 1 arancia. Estrarre con il beccuccio chiuso | NO |
| Ananas senza torsolo | 1,5 kg | 700 g |
| Ananas con torsolo | 500 g | 500 g |
| Anguria | 1 kg | 500 g |
| Arachidi | Una manciata di arachidi, 1 arancia. Estrarre con il beccuccio chiuso | NO |
| Arancia senza scorza | 5 kg | NO |
| Arancia con scorza | 4 Kg | 400 g |

| | | |
|-----------------------------|---|-------|
| Asparagi | 1 kg | 300 g |
| Avocado | 1 avocado, 2 mele, 30 g acqua | NO |
| Banana | Alternare mezza banana con una mela | NO |
| Barbabietola rossa cruda | 1 kg | NO |
| Barbabietola rossa cotta | 4 kg | NO |
| Basilico | 800 g | NO |
| Broccoli crudi | 2 kg | NO |
| Broccoli cotti | 1 kg | NO |
| Cachi | 1 cachi, 2 arance | NO |
| Cachi vaniglia | 300 g | 200 g |
| Cardi a pezzetti | 100 g | NO |
| Cardi cotti | 150 g | NO |
| Carciofi crudi | 300 g | 200 g |
| Carote | 1,5 kg | NO |
| Castagne al vapore | 5 castagne al vapore con 50 g latte. Estrarre con il beccuccio chiuso | NO |
| Catalogna | 1 kg | 200 g |
| Cavolfiore | 1,5 kg | NO |
| Cavolini di Bruxelles | 3 cavolini, 2 zucchine crude | NO |
| Cavolini di Bruxelles cotti | 4 cavolini, 1/2 peperone, 2 pomodori | NO |
| Cavolo | 1 kg | NO |
| Cavolo nero riccio | 600 g, tagliato a pezzetti | NO |
| Cavolo rosso crudo | 700 g | NO |
| Ceci cotti | 200 g di ceci, 7 pomodori. Alternare gli ingredienti nell'inserimento | NO |
| Cicoria a pezzetti | 200 g | 100 g |
| Ciliege | 1,5 kg | 600 g |
| Cime di rapa | 200 g | 100 g |
| Cipolla | 3 kg | 500 g |
| Cetriolo senza buccia | 4 kg | 800 g |
| Coste crude | 800 g, a pezzetti | 300 g |
| Coste cotte | 1 kg | 500 g |
| Datteri | 1 mela, 2 datteri, 60 g acqua | NO |
| Erba cipollina a pezzetti | 200 g | NO |
| Erbette | 200 g | 200 g |
| Fagiolini crudi | 3 kg | NO |
| Fagioli borlotti freschi | Fagioli, pomodori crudi. Alternare gli ingredienti nell'inserimento | NO |
| Fagioli borlotti cotti | Fagioli cotti, pomodori crudi. Alternare gli ingredienti nell'inserimento | NO |
| Fichi con buccia | 1 kg | NO |
| Fichi d'India senza buccia | 1 kg | NO |

| | | |
|----------------------|--|-------|
| Finocchio | 2 kg | 500 g |
| Fiori di zucca | 400 g | 200 g |
| Fragole | 1 kg | 700 g |
| Funghi | 1 kg | 300 g |
| Funghi cotti | 1,5 kg | 300 g |
| Gherigli di noce | 300 g di noci e 600 g di pera | NO |
| Kiwi senza buccia | 2 kg | NO |
| Lamponi | 600 g | NO |
| Lattuga | 900 g | 500 g |
| Lenticchie cotte | Lenticchie cotte, pomodori crudi. Alternare gli ingredienti nell'inserimento | NO |
| Limone con scorza | 2 kg | NO |
| Limone senza scorza | 2 kg | 400 g |
| Litchi | 1 kg | 500 g |
| Mais cotto al vapore | 2 kg | NO |
| Mandarini | 700 g | 200 g |
| Mandorle | 100 g - alternare le mandorle con 300 g di acqua fredda | NO |
| Mandorle ammollate | 500 g | NO |
| Mango | 3 kg | 800 g |
| Mapo | 800 g | NO |
| Mele | 4 kg | 500 g |
| Melanzana cotta | 1 melanzana, 6 pomodori crudi | NO |
| Melograno in chicchi | 800 g | NO |
| Melone | 2 kg | 500 g |
| Menta | 100 g | 80 g |
| Mirtilli | 700 g | 500 g |
| More | 800 g | NO |
| Nocciole | Manciata di nocciole, 1 arancia. Estrarre con il beccuccio chiuso | NO |
| Noci del Brasile | 200 g | NO |
| Papaia | 1 kg | 500 g |
| Patate cotte | 1 patata, 3 carote crude | NO |
| Peperoni | 3 kg | 500 g |
| Peperoncino fresco | 500 g | 200 g |
| Pere | 800 g | 500 g |
| Pesca | 2 kg | NO |
| Piselli cotti | Piselli cotti, pomodori crudi. Alternare gli ingredienti nell'inserimento | NO |
| Polpa di cocco | 100 g di polpa di cocco e 400 g di ananas | NO |
| Pomodori | 200 g di pomodori e 200 g di uva | 800 g |
| Pompelmi | 3 kg | 500 g |

| | | |
|-----------------------------|---|--------|
| Porri | 700 g | 300 g |
| Porro cotto | 700 g | 400 g |
| Prezzemolo | 100 g | NO |
| Prugne | 1,3 kg | 700 g |
| Radice amara di Soncino | 800 g | NO |
| Radicchio | 900 g | 200 g |
| Ravanello | 600 g | 300 g |
| Ribes | 400 g | 250 g |
| Rosmarino | 1 rametto di rosmarino, 4 pomodori crudi | NO |
| Salvia | 2 foglie di salvia, 4 pomodori | NO |
| Sedano | 700 g | 400 g |
| Sedano rapa cruda a fettine | 1 kg | NO |
| Sedano rapa cotta | 1 kg | NO |
| Semi di soia bolliti | 1,3 kg | 1,2 kg |
| Spinaci | 700 g | 400 g |
| Susine | 1 kg | 400 g |
| Tamarindo sbucciato | 2 tamarindi, 1 mela | NO |
| Timo | Una manciata di timo, 4 pomodori crudi. Estrarre con il beccuccio chiuso | NO |
| Topinambur | 700 g | NO |
| Uva | 2 kg | 500 g |
| Verze in foglie | 900 g | 500 g |
| Zenzero | 800 g | NO |
| Zucca | 800 g | NO |
| Zucca cotta | Zucca cotta e carote crude. Alternare gli ingredienti nell'inserimento | NO |
| Zucchine crude | 4 kg | NO |
| Zucchine cotte | 1 kg | NO |

MONTAGGIO CON GLI ACCESSORI FILTRI + SORBETTI



ATTENZIONE!

- Inserire la levetta di gomma che impedisce il passaggio della polpa nell'apertura posta nella parte inferiore del contenitore di spremitura [Fig. B] verificando che sia correttamente inserito oltre il dente di fermo.
- Inserire il contenitore di spremitura sul corpo motore facendo coincidere l'indicazione (▼) con quella del corpo motore (▲) [Fig. C].
- Inserire il filtro prescelto (Filtro a maglia sottile o il Filtro a maglia larga) all'interno del miscelatore [Fig. D]. ⓘ Nota: se si sceglie di utilizzare l'accessorio per sorbetti e salse questa operazione non deve essere eseguita.
- Inserire il filtro con il miscelatore, o l'accessorio per sorbetti e salse all'interno

del contenitore di spremitura, allineando il punto rosso (•) presente sul filtro con il punto rosso (•) presente sul bordo superiore del contenitore di spremitura [Fig. E].

- Inserire la coclea nel filtro premendo e ruotando a fondo leggermente fino a sentire un “clack” [Fig. F]. Nota: il coperchio non può essere montato se la coclea non è inserita completamente in posizione.
- Inserire l’imbocco sul contenitore di spremitura facendo coincidere il punto rosso (•) presente sull’imbocco con il punto rosso (•) presente sul bordo superiore del contenitore di spremitura [Fig. G], quindi ruotare in senso orario fino alla chiusura completa [Fig. H].

UTILIZZO CON GLI ACCESSORI FILTRI + SORBETTI



ATTENZIONE!

NON utilizzare questo apparecchio se vi sono segni di danni visibili.



ATTENZIONE! Lavare le parti destinate al contatto con gli alimenti prima dell’utilizzo.



ATTENZIONE! Ⓞ **NON utilizzare questo apparecchio se vi sono segni di danni visibili.**



ATTENZIONE! Ⓞ **NON toccare le parti in movimento.**



ATTENZIONE! Ⓞ **NON utilizzare l’apparecchio vuoto.**



ATTENZIONE! Ⓞ **NON utilizzare il sistema di sicurezza in alternativa al comando di accensione e spegnimento.**



ATTENZIONE! Ⓞ **NON aprire il coperchio mentre il motore è in funzione.**



ATTENZIONE! Utilizzare esclusivamente il pressino per premere la frutta o la verdura. Ⓞ **NON usare le dita o altro utensile.**



ATTENZIONE! Ⓞ **NON** rallentare o bloccare il motore introducendo troppo cibo nell'apparecchio o esercitando una pressione eccessiva sul pressino. Se il motore rallenta o si blocca spegnere immediatamente l'apparecchio, rimuovere lo scarto tra il filtro e il coperchio. Non esercitare una pressione eccessiva durante la spremitura.



ATTENZIONE! Ⓞ **NON** introdurre frutta dura o fibrosa come la canna da zucchero o la parte centrale dell'ananas.



ATTENZIONE! Ⓞ **NON** superare il tempo di utilizzo di 15 minuti. Far raffreddare l'apparecchio per 120 minuti prima di riprendere il funzionamento.



ATTENZIONE! Eliminare i noccioli della frutta o i semi grandi (pesche, albicocche, prugne, ciliegie ecc.).



ATTENZIONE! Ⓞ **NON** utilizzare con alimenti che contengono alcool.

- Ⓞ **NON** usare l'apparecchio con ghiaccio, semi, bucce spesse, sesamo, chicchi di caffè, pepe.



ATTENZIONE! Ⓞ **NON** spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

- Ⓞ **NON** utilizzare l'apparecchio senza alimenti al suo interno.
- Lavare sempre la frutta e la verdura prima di estrarre il succo.
- Alternare l'inserimento di frutta e verdura.
- Si consiglia di immergere in acqua fredda le foglie di verdura per una migliore estrazione.
- Per non danneggiare i filtri e il buon funzionamento di prodotto:
 - privare i piccioli delle pere e delle mele
 - sbucciare le banane
 - pelare la buccia spessa di frutta e verdura
 - pelare la buccia dell'ananas
 - togliere la scorza esterna dell'anguria e del melone
 - togliere la scorza della zucca ed eliminare i semi
- Per preparare il latte di cocco aprire la noce di cocco con un martello e, una volta tolta la polpa dal guscio, sciacquarla con acqua, tagliarla a pezzetti ed inserirla nell'estrattore.
- Per preparare le salse, inserire prima solo gli alimenti secchi e una volta raccolta la salsa estratta in una ciotola, aggiungere l'olio.
- Se durante il funzionamento l'apparecchio dovesse fermarsi premere il pulsante nella posizione REV. Se così facendo l'apparecchio dovesse rimanere ancora bloccato,

spegnere l'apparecchio e togliere la spina elettrica dalla presa di corrente. Aprire l'imbocco e rimuovere il cibo in eccesso per poter riprendere la lavorazione.

- Utilizzare frutta secca solo se precedentemente lasciata in ammollo per almeno 8 ore e procedere all'estrazione aggiungendo sempre acqua.
- Dividere in due parti le carote che superano i 35 mm di diametro prima di introdurle nell'imbocco.
- Inserire nell'imbocco un pezzo di alimento alla volta.
- Quando si è inserito l'ultimo pezzo di alimento proseguire per altri 30 secondi prima di spegnere l'apparecchio.
- Introdurre poco per volta frutta con piccoli semi, quali uva o anguria.
- Sgranare sempre il melograno e introdurre solamente i chicchi e non la buccia.
- Tagliare sempre in piccoli pezzi la verdura fibrosa. Dopo aver estratto 500g di alimento si consiglia di lavare i filtri e la coclea prima di continuare.
- Se delle foglie di verdura si dovessero avvolgere attorno alla coclea, fermare l'apparecchio e lavare la coclea prima di continuare.

Se si utilizza l'accessorio sorbetti e salse scongelare la frutta circa 30 minuti prima di inserirla nell'imbocco.

Dopo aver eseguito le operazioni di montaggio operare nel seguente modo:

- Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.
- Posizionare il contenitore per il succo davanti al beccuccio di erogazione e il contenitore per la polpa di scarto davanti all'uscita della polpa di scarto.
- Il beccuccio a chiusura ermetica può essere lasciato nella posizione chiusa se si desidera estrarre il succo da diversi tipi di frutta e verdura. In questo caso non lasciare che il succo ecceda la capacità massima indicata sul contenitore, in quanto potrebbe fuoriuscire.
- Azionare l'apparecchio premendo il tasto on/off alla posizione ON.
- Inserire il cibo all'interno dell'imbocco.
- Dopo avere aggiunto l'ultimo ingrediente lasciare funzionare l'estrattore sino a quando tutto il succo ottenuto non esce dal contenitore.
- Spegnere l'apparecchio premendo il tasto ON-OFF alla posizione 0.
- Togliere la spina elettrica dalla presa di corrente.
- Pulire immediatamente le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come da capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE!

⊗ **NON lavare in lavastoviglie le parti smontabili.**
Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o manutenzione.

Dopo aver eseguito l'operazione di utilizzo, procedere subito alla pulizia dell'apparecchio per evitare che il cibo asciugandosi, intasi i filtri.

- Per facilitare la rimozione di polpa e fibre, chiudere il beccuccio a chiusura ermetica, accendere l'estrattore e versare acqua nel tubo di inserimento ingredienti. Azionare l'estrattore per circa 20 secondi, posizionare il contenitore dei succhi sotto il beccuccio ed aprire la chiusura ermetica per facilitare la fuoriuscita dell'acqua.
- Togliere la spina elettrica dalla presa di corrente.

- Sganciare l'imbocco dal contenitore di spremitura ruotandolo in senso anti orario [Fig. I].
- Togliere il contenitore di spremitura alzandolo dal corpo motore [Fig. L].
- Ribaltare i filtri ed estrarre la coclea e successivamente il miscelatore [Fig. M].
- Pulire l'uscita della polpa sotto un getto di acqua aprendo la linguetta di silicone [Fig. N].
- Lavare i componenti smontabili: il pressino, l'imbocco, la coclea, i filtri, il miscelatore il contenitore di spremitura, l'accessorio per sorbetti e salse e i contenitori per il succo e la polpa di scarto a mano.
- Pulire l'interno e l'esterno dei filtri con la spazzola in dotazione [Fig. O].
- Non immergere mai le parti lavabili in acqua con una temperatura superiore a 60°C.
- Pulire il corpo motore con una spugna umida e ben strizzata.
- Asciugare con un panno asciutto.

CONSERVAZIONE E CURA DEL PRODOTTO



ATTENZIONE! Dopo l'utilizzo di questo apparecchio assicurarsi che si sia completamente raffreddato prima di riporlo.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Se si verifica uno dei problemi indicati, adottare la soluzione proposta:

| Problema | Soluzione |
|--|--|
| L'imbocco non si sgancia. | Alternare la funzione REV e ON per un paio di volte e quindi riprovare a ruotarlo in senso antiorario. |
| L'alimento continua a girare nei filtri e non viene estratto. | Far funzionare in funzione REV per un paio di volte. |
| Si crea un'eccessiva polpa nei filtri. | Tra un'estrazione di succo e l'altra disassemblare i filtri e coclea e pulirli dai residui. Riprendere la lavorazione. |
| L'apparecchio non funziona. | Chiudere l'imbocco fino in fondo fino a sentire un clack. |
| Esce succo dal contenitore di spremitura. | Chiudere bene la levetta di silicone posta sul fondo del contenitore. |
| L'imbocco non si chiude. | Verificare bene il montaggio di tutti gli elementi: contenitore di spremitura, i filtri e coclea. |
| Durante l'estrazione l'apparecchio si ferma. | Premere il tasto on/of nella funzione REV e riprendere la lavorazione. Se il prodotto non dovesse riprendere il funzionamento è possibile che sia intervenuta la protezione del motore per eccessivo riscaldamento. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di riprendere il funzionamento. |
| Le parti in plastica si colorano con le verdure, ad esempio con le carote. | Pulire le parti in plastica con un panno imbevuto di olio vegetale. |

SMALTIMENTO

IT



L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alle norme di tutela ambientale.



Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

ASSISTENZA E GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di consegna. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura (purché chiaramente leggibile), a meno che l'acquirente non provi che la consegna è successiva. In caso di difetto del prodotto preesistente alla data di consegna, viene garantita la riparazione o la sostituzione senza spese dell'apparecchio, salvo che uno dei due rimedi risulti sproporzionato rispetto all'altro. L'acquirente ha l'onere di denunciare a un Centro Assistenza autorizzato il difetto di conformità entro due mesi dalla scoperta del difetto stesso.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili,
- f. mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle **circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione** dell'apparecchio. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. Sono fatte salve le azioni contrattuali di garanzia nei confronti del venditore.

Modalità di assistenza

La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata presso un Centro Assistenza autorizzato. L'apparecchio difettoso, se in garanzia, dovrà pervenire al Centro Assistenza unitamente ad un documento fiscale che ne attesti la data di vendita o di consegna.



INTRODUCTION

Dear customer, thank you for choosing our product. We are certain you will appreciate its quality and reliability, as it's been designed and manufactured with customer satisfaction in mind. These instructions for use comply with European Standard EN 82079.



WARNING! Instructions and warnings for safe use.

Before using this appliance, carefully read the instructions for use and in particular the safety notes, warnings and instructions, which must be complied with. Store this manual together with the relevant illustrative guide for future reference. Should you pass the appliance on to another user, make sure to also include the entire documentation.

ⓘ NOTE: should certain parts of this manual be difficult to understand or should doubts arise, contact the company before using the product, at the address indicated on the last page.

ⓘ NOTE: visually impaired people may refer to the digital version of these instructions for use at www.tenactagroup.com

CONTENTS

| | |
|--|----------|
| Introduction | Page 14 |
| Safety notes | Page 14 |
| Symbols | Page 17 |
| Description of the appliance and its accessories | Page 17 |
| Requirements for contact with food | Page 17 |
| Cleaning before first use | Page 18 |
| Operation | Page 18 |
| Processing table | Page 18 |
| Assembly with filters + sorbet accessories | Page 21 |
| Use with filters + sorbet accessories | Page 22 |
| Cleaning and maintenance | Page 24 |
| Storing and caring for the product | Page 25 |
| Troubleshooting | Page 25 |
| Disposal | Page 25 |
| Assistance and warranty | Page 26 |
| Illustrative guide | I-II-III |
| Technical data | III |

SAFETY NOTES

- After unpacking, make sure the appliance is intact, complete with all its parts as shown in the illustrative guide and with no sign of damage

due to transportation. In doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.



CAUTION! Remove any communication material such as labels, tags etc. from the appliance before use.

EN



WARNING! Risk of suffocation.

Children shall not play with the packaging. Keep the plastic bag out of reach of children.

- This appliance must be used only for the purpose for which it was designed, namely as a juice extractor for home use. Any other use is considered not compliant with the intended use and therefore dangerous.



WARNING! Any misuse of the appliance may lead to injuries.

- Before connecting the appliance to the mains supply, make sure that the voltage and frequency indicated on the technical data of the appliance correspond to those of the mains supply. The rating is on the appliance or on the power supply unit, if any (see illustrative guide).
- This appliance can work automatically at a frequency of 50 Hz or 60 Hz.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance.
- ⊗ DO NOT use the appliance with wet hands, damp feet or barefoot.
- ⊗ DO NOT pull the supply cord or the appliance itself to remove the plug from the socket.
- ⊗ DO NOT pull or lift the appliance by the supply cord.
- ⊗ DO NOT expose the appliance to humidity or atmospheric agents (rain, sun, etc.) or extreme temperatures.

- The appliance is not to be used outdoors.
- The appliance must not be left unattended while it is operated.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and when the appliance is not in use.
- If the appliance is faulty or malfunctions, switch it off and do not tamper with it. Contact an authorised technical service centre for any repairs.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by an authorised technical service centre, so as to prevent all risks.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is connected correctly to an effective earthing system as required by applicable electrical safety standards. This important safety requirement must be verified before connecting the appliance to the mains supply. If in doubt request a thorough check of the system by a qualified technician.
- The motor body of his appliance shall not come into contact with water, other liquids, spray, steam. For any cleaning and maintenance operation refer to the instructions in the relevant chapter.
- Ⓣ DO NOT use this appliance near a washbasin full of water. During use the appliance must be placed in such a way that it cannot fall in the washbasin.
- This appliance must be placed on a flat, stable surface.
- For the features of the appliance, refer to the external packaging.
- Use the appliance only with the supplied accessories that are an essential part of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system or any other similar system.
- Ⓣ DO NOT use near a hob. The supply cord shall not come into contact with hot, incandescent surfaces, open flames, pots and other utensils.
- Ⓣ DO NOT leave any food in contact with the appliance for longer than is required for the preparation.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

SYMBOLS



Warning



Prohibited



Note

EN

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES

Look at Figure [A] in the illustration section to check the content of the packaging. All figures are found in the inside pages.

For the appliance features, refer to the external packaging.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Presser | 8. ON/OFF and reverse button |
| 2. Inlet | 9. Motor casing |
| 3. Auger | 10. Plug |
| 4A. Fine mesh filter | 11. Technical data |
| 4B. Wide mesh filter | 12. Cleaning brush for the stainless steel filter |
| 4C. Accessory for sorbets and sauces | 13. Containers for the juice |
| 5. Mixer | 14. Container for pulp waste |
| 6. Juice container | 15. Pulp waste outlet |
| 7. Airtight spout | |

REQUIREMENTS FOR CONTACT WITH FOOD

Below is a table that indicates the requirements for safe use:

- which parts of the appliance are intended for contact with food. All other non-specified parts must not come into contact with food
- which foods are allowed for safe use with this appliance
- the maximum time for which the food can remain in contact with the parts of the appliance intended for this purpose
- the maximum food temperature that can be used with this appliance

| Parts of the appliance intended for contact with food | Food allowed | Maximum time allowed for contact with food | Maximum food temperature allowed |
|--|---------------------|--|----------------------------------|
| 1. Presser 2. Inlet 3. Auger 4A. Fine mesh filter 4B. Wide mesh filter 4C. Accessory for sorbets and sauces 5. Mixer 6. Juice container 7. Airtight spout 13. Container for the juice 14. Container for pulp waste | Fruit Vegetables | Less than 30 mins | Less than 40°C |

CLEANING BEFORE FIRST USE

Unpack the appliance and remove any inserts or adhesive labels from the product.



WARNING! Detachable parts shall not be washed in a dishwasher.

Wash the parts that come in contact with the food before using them.

- Wash the removable parts: the presser, the hopper, the auger, the filters, the mixer drum, the juicing container, the accessory for sorbets and sauces and containers for juice and pulp waste by hand.
- Never immerse the washable parts in water hotter than 60°C.
- Dry with a dry cloth.

OPERATION

The on/off and reverse button allows the following speeds:

| | |
|---|---------------|
| ○ | Appliance OFF |
| — | ON |
| = | Reverse |

PROCESSING TABLE

Below is a table of the maximum amounts of the most common food found on the market for a single accessory. Reduce the amount of food when using the coarse filter as it produces no waste.

| | Max. quantity fine mesh filter | Max. quantity wide mesh filter |
|---------------------|---|-----------------------------------|
| Raw garlic | 500 g | NO |
| Cooked garlic | Cooked garlic with raw courgettes. Alternate the ingredients as you insert them | NO |
| Alkekengi | 400 g | NO |
| Apricots | 1,5 kg | 500 g |
| Bay laurel | 1 bay leaf, 4 raw tomatoes | NO |
| Cashew nuts | A handful of cashew nuts, 1 orange. Remove with the spout closed | NO |
| Cored pineapple | 1,5 kg | 700 g |
| Pineapple with core | 500 g | 500 g |
| Watermelon | 1 kg | 500 g |
| Peanuts | A handful of peanuts, 1 orange. Remove with the spout closed | NO |
| Peeled orange | 5 kg | NO |
| Orange with peel | 4 Kg | 400 g |
| Asparagus | 1 kg | 300 g |

| | | |
|-------------------------|---|-------|
| Avocado | 1 avocado, 2 apples, 30 g water | NO |
| Banana | Alternate half a banana with an apple | NO |
| Raw beetroot | 1 kg | NO |
| Cooked beetroot | 4 kg | NO |
| Basil | 800 g | NO |
| Raw broccoli | 2 kg | NO |
| Cooked broccoli | 1 kg | NO |
| Persimmon | 1 persimmon, 2 oranges | NO |
| Vanilla persimmon | 300 g | 200 g |
| Chopped cardoons | 100 g | NO |
| Cooked cardoons | 150 g | NO |
| Raw artichokes | 300 g | 200 g |
| Carrots | 1.5 kg | NO |
| Steamed chestnuts | 5 steamed chestnuts with 50 g milk. Remove with the spout closed | NO |
| Chicory | 1 kg | 200 g |
| Cauliflower | 1.5 kg | NO |
| Brussels sprouts | 3 Brussels sprouts, 2 raw courgettes | NO |
| Cooked Brussels sprouts | 4 Brussels sprouts, 1/2 bell pepper, 2 tomatoes | NO |
| Cabbage | 1 kg | NO |
| Curly kale | 600 g, chopped in pieces | NO |
| Red raw cabbage | 700 g | NO |
| Cooked chickpeas | 200 g chickpeas, 7 tomatoes. Alternate the ingredients as you insert them | NO |
| Chopped chicory | 200 g | 100 g |
| Cherries | 1.5 kg | 600 g |
| Turnip greens | 200 g | 100 g |
| Onion | 3 kg | 500 g |
| Peeled cucumber | 4 kg | 800 g |
| Raw chard stems | 800g, chopped | 300 g |
| Cooked stems | 1 kg | 500 g |
| Dates | 1 apple, 2 dates, 60 g water | NO |
| Chopped chives | 200 g | NO |
| Herbs | 200 g | 200 g |
| Raw green beans | 3 kg | NO |
| Fresh kidney beans | Beans, raw tomatoes. Alternate the ingredients as you insert them | NO |
| Cooked kidney beans | Cooked beans, raw tomatoes. Alternate the ingredients as you insert them | NO |
| Figs with skin | 1 kg | NO |
| Peeled prickly pears | 1 kg | NO |
| Fennel | 2 kg | 500 g |

| | | |
|-------------------|--|-------|
| Courgette flowers | 400 g | 200 g |
| Strawberries | 1 kg | 700 g |
| Mushrooms | 1 kg | 300 g |
| Cooked mushrooms | 1,5 kg | 300 g |
| Walnut kernels | 300 g walnuts and 600 g pears | NO |
| Peeled kiwi | 2 kg | NO |
| Raspberries | 600 g | NO |
| Lettuce | 900 g | 500 g |
| Cooked lentils | Cooked lentils, raw tomatoes. Alternate the ingredients as you insert them | NO |
| Lemon with peel | 2 kg | NO |
| Peeled lemon | 2 kg | 400 g |
| Lychee | 1 kg | 500 g |
| Steamed corn | 2 kg | NO |
| Tangerines | 700 g | 200 g |
| Almonds | 100 g - alternate the almonds with 300 g of cold water | NO |
| Soaked almonds | 500 g | NO |
| Mango | 3 kg | 800 g |
| Tangelo | 800 g | NO |
| Apples | 4 kg | 500 g |
| Cooked eggplant | 1 eggplant, 6 raw tomatoes | NO |
| Pomegranate seeds | 800 g | NO |
| Melon | 2 kg | 500 g |
| Mint | 100 g | 80 g |
| Blueberries | 700 g | 500 g |
| Blackberries | 800 g | NO |
| Hazelnuts | A handful of hazelnuts, 1 orange. Remove with the spout closed | NO |
| Brazil nuts | 200 g | NO |
| Papaya | 1 kg | 500 g |
| Cooked potatoes | 1 potato, 3 raw carrots | NO |
| Peppers | 3 kg | 500 g |
| Fresh chilli | 500 g | 200 g |
| Pears | 800 g | 500 g |
| Peach | 2 kg | NO |
| Cooked peas | Cooked peas, raw tomatoes. Alternate the ingredients as you insert them | NO |
| Coconut pulp | 100 g coconut pulp and 400 g pineapple | NO |
| Tomatoes | 200 g tomatoes and 200 g grapes | 800 g |
| Grapefruit | 3 kg | 500 g |
| Leeks | 700 g | 300 g |

| | | |
|----------------------|--|--------|
| Cooked leek | 700 g | 400 g |
| Parsley | 100 g | NO |
| Plums | 1,3 kg | 700 g |
| Soncino bitter root | 800 g | NO |
| Radicchio | 900 g | 200 g |
| Radish | 600 g | 300 g |
| Ribes | 400 g | 250 g |
| Rosemary | 1 rosemary sprig, 4 raw tomatoes | NO |
| Sage | 2 sage leaves, 4 tomatoes | NO |
| Celery | 700 g | 400 g |
| Raw, sliced celeriac | 1 kg | NO |
| Cooked celeriac | 1 kg | NO |
| Boiled soya beans | 1,3 kg | 1,2 kg |
| Spinach | 700 g | 400 g |
| Plums | 1 kg | 400 g |
| Peeled tamarind | 2 tamarinds, 1 apple | NO |
| Thyme | A handful of thyme, 4 raw tomatoes. Remove with the spout closed | NO |
| Jerusalem artichokes | 700 g | NO |
| Grapes | 2 kg | 500 g |
| Savoy cabbage leaves | 900 g | 500 g |
| Ginger | 800 g | NO |
| Pumpkin | 800 g | NO |
| Cooked pumpkin | Cooked pumpkin and raw carrots. Alternate the ingredients as you insert them | NO |
| Raw courgettes | 4 kg | NO |
| Cooked courgettes | 1 kg | NO |

ASSEMBLY WITH FILTERS + SORBET ACCESSORIES



WARNING!

- Insert the rubber lever that prevents the pulp from leaking into the opening in the lower part of the juice container [Fig. B] ensuring it is correctly engaged over the pawl.
- Insert the juicing container onto the motor casing ensuring the mark (▼) matches that of the motor casing (▲) [Fig. C].
- Insert the selected filter (Fine mesh filter or Wide mesh filter) into the mixer [Fig. D]. ⓘ Note: should you choose to use the accessory for sorbets and sauces this operation must not be performed.
- Insert the filter with mixer, or the accessory for sorbets and sauces into the juicing container, aligning the red dot (•) on the filter with the red dot (•) on the

upper rim of the juicing container [Fig. E].

- Insert the auger into the filter by pressing and gently turning completely until a click is heard [Fig. F]. Note: the cover cannot be fitted on if the auger is not completely inserted in position.
- Insert the hopper on the juicing container aligning the red dot (•) on the hopper with the red dot (•) on the upper rim of the juicing container [Fig. G], then rotate clockwise until complete closure [Fig. H].

USE WITH FILTERS + SORBET ACCESSORIES



WARNING!

DO NOT use this appliance if there are visible signs of damage.



WARNING! Wash the parts that come in contact with food before using them.



WARNING!  **DO NOT** use this appliance if there are visible signs of damage.



WARNING!  **DO NOT** touch the moving parts.




WARNING!  **DO NOT** use the appliance empty.




WARNING!  **DO NOT** use the safety system as an alternative to the on/off switch.





WARNING!  **DO NOT** open the protective handle or the lid when the motor is on.



WARNING! Use the presser only to press fruit or vegetables.  **DO NOT** use your fingers or any other tool.



CAUTION!  **DO NOT** slow down or stop the motor by introducing food in excess in the appliance or by exerting too much pressure on the presser. If the motor slows down or stops, switch the appliance off immediately and remove waste between the lid and the filter.  **DO NOT** exert too much pressure when making the juice.



CAUTION! ⚠ DO NOT introduce hard or stringy fruit such as sugar cane or the core of a pineapple.



WARNING! ⚠ The appliance must NOT be used for more than 15 minutes. Let the appliance cool down before re-using it.



CAUTION! ⚠ Remove the stones of fruit or big stones (oranges, peaches, apricots, plums, cherries, etc.)



CAUTION! ⚠ DO NOT use with alcohol containing food.

- ⚠ DO NOT use the appliance with ice, seeds, thick fruit peel, sesame, coffee pods, pepper corns.



WARNING! ⚠ DO NOT move the appliance while it is working.

- ⚠ DO NOT operate the appliance without any food.
- Always wash fruit and vegetables before extracting the juice.
- Alternate fruit and vegetables when filling it.
- It is advisable to submerge vegetable leaves in cold water for better extraction.
- To avoid damaging the filters and for the product to work properly:
 - remove the stalks of pears and apples
 - peel bananas
 - peel the thick skin of fruit and vegetables
 - peel pineapples
 - remove the outer rind of watermelon and melon
 - remove the rind and seeds of pumpkin
- Prepare the coconut milk by opening the coconut with a hammer and after removing the pulp from the shell, rinse it with water, cut it into small pieces and place it in the extractor.
- Prepare sauces by first inserting only dry food and once the extracted sauce is collected in a bowl, add the oil.
- If the appliance should stop during operation press the button in the REV. position. If the appliance should still remain blocked, turn it off and remove the plug from the socket. Open the inlet and remove the excess food to resume the process.
- Use dried fruit only if previously left to soak for at least 8 hours and always add water to extract it.
- Carrots that have a diameter greater than 35 mm must be cut into two before inserting them into the inlet.
- Insert one piece of food at a time into the nozzle.
- When the last piece of food is inserted, continue for another 30 seconds before turning the appliance off.
- Introduce fruit with small seeds, such as grapes or watermelon, little by little.
- Always deseed pomegranates and only introduce the seeds, not the peel.

- Always cut fibrous vegetables into small pieces. After extracting 500 g of food it is recommended to clean the filters and the auger before continuing.
- If the leaves of vegetables should wrap around the auger, stop the appliance and wash the auger before continuing.

If using the sorbet and sauces accessory thaw the fruit about 30 minutes before feeding it into the hopper.

Proceed as follows after having assembled the appliance:

- Insert the plug in the socket.
- Place the juice container in front of the dispensing nozzle and the pulp waste container in front of the pulp waste outlet.
- The hermetic spout may be left in the closed position if you wish to extract juice from various types of fruit and vegetables. In this case do not allow the juice to exceed the maximum quantity indicated on the container, as it might leak out.
- Start the appliance by pressing the ON/OFF button into ON.
- Place the food inside the hopper.
- After adding the last ingredient, let the juicer operate until all the juice obtained is fed out of the container.
- Turn the appliance off by pressing the ON/OFF button into 0.
- Disconnect the plug from the socket.
- Immediately clean the parts that have come into contact with food as described in the CLEANING AND MAINTENANCE chapter.

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING! Detachable parts shall not be washed in a dishwasher.

Always pull the plug out of the electric power socket before cleaning or maintenance.

After using the appliance, clean it immediately to prevent the food from clogging the stainless steel filter when it dries.

- For easier removal of pulp and fibres, close the airtight spout, switch the juicer on and pour water in the hopper tube. Operate the juicer for about 20 seconds, place the juice container under the spout and open the airtight spout for the water to drain out.
- Disconnect the plug from the socket.
- Release the hopper from the juicing container by rotating it anti-clockwise [Fig. I].
- remove the juicing container lifting it from the motor casing [Fig. L].
- Tilt the filters and remove the auger and then the mixer [Fig. M].
- Clean the pulp outlet under a jet of water by opening the silicone flap [Fig. N].
- Wash the removable parts: the presser, the nozzle, the auger, the filters, the mixer, the juice container, the accessory for sorbets and sauces and containers for juice and pulp waste by hand.
- Clean the filters outside and inside with the brush supplied [Fig. O].
- Never immerse the washable parts in water hotter than 60°C.
- Clean the motor casing with a damp, well-wrung sponge.
- Dry with a dry cloth.

STORING AND CARING FOR THE PRODUCT



WARNING! After having finished using the appliance, make sure it has completely cooled down before putting it away.

EN

TROUBLESHOOTING

Should one of the problems indicated occur, adopt the proposed solution:

| Problem | Solution |
|---|--|
| The hopper is not released. | Alternatively press REV and ON a couple of times then try rotating it anti-clockwise again. |
| The food continues to turn in the filters and is not extracted. | Operate in REV mode a couple of times. |
| Excessive pulp is accumulated in the filters. | Disassemble the filters and auger between one juice extraction and the next and clean them from residue. Resume the process. |
| The appliance does not work. | Close the hopper tightly until it clicks audibly. |
| Juice leaks out of the juicing container. | Properly close the silicone lever at the bottom of the container. |
| The hopper does not close. | Check properly assembly of all the parts: juicing container, filters and auger. |
| The appliance stops during extraction. | Press the ON/OFF button to REV and resume the process. If the appliance should not resume operation, the motor cutout switch might have tripped due to overheating. Let the appliance cool down for 10 minutes before re-using it. |
| The plastic parts stain with vegetables, such as carrots. | Clean the plastic parts with a cloth dipped in vegetable oil. |

DISPOSAL



The product is packaged in recyclable materials. Dispose of packaging in accordance with the environmental protection regulations.



Pursuant to art. 26 of Legislative Decree 14 March 2014, No. 49 "Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)", the crossed bin symbol on the appliance or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life. The user must therefore take the appliance to an appropriate recycling centre for electrical and electronic equipment. Alternatively, instead of handling the disposal, the appliance can be handed over to the retailer when a new, equivalent appliance is purchased. Retailers of electronic products having a sales area of at least 400 m² can also be handed electronic products that are to be disposed of measuring less than 25 cm, free of charge and with no obligation to buy. Appropriate separate collection for subsequent recycling of the decommissioned appliance,

treatment and environmentally compatible disposal helps prevent possible adverse effects on the environment and health and promotes reusing and/or recycling the materials that the appliance consists of.

EN

ASSISTANCE AND WARRANTY

The appliance is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase. Evidence shall be taken as the date indicated on the receipt/invoice (provided it is legible), unless the buyer can prove that the delivery occurred later. In the event of a defect in the product which existed prior to the date of delivery, appliance repair or replacement is guaranteed free of charge, unless one of the two solutions is disproportionate to the other. The buyer has the obligation to notify an authorised Service Centre of the non-conformity within two months from discovering the defect.

The warranty does not cover any part that may be defective due to:

- a. transport damage or accidental drops,
- b. incorrect installation or an inadequate electrical system,
- c. repairs or alterations made by unauthorised personnel,
- d. poor or incorrect maintenance and cleaning,
- e. product and/or product parts subject to wear and/or consumables,
- f. failure to comply with the operating instructions and/or negligent or careless use.

The list above is purely indicative and not exhaustive and in any case, this warranty shall not cover all **circumstances that cannot be attributed to manufacturing defects** of the appliance. In addition, the warranty does not cover any case of improper use of the appliance and professional use. All liability is disclaimed for any damage that may directly or indirectly be caused to persons, property and pets as a result of failure to comply with all the instructions provided in the "Instructions and Warnings Booklet" regarding appliance installation, use and maintenance. This is without prejudice to any contractual warranty claims against the seller.

Methods of support

Appliance repairs must be carried out by an authorised Service Centre. If the faulty appliance is under warranty, it must be sent to the Service Centre together with a fiscal document evidencing the date of sale or delivery.

INTRODUCCIÓN

Apreciado Cliente: Le agradecemos que haya elegido nuestro producto. Estamos convencidos de que valorará su calidad y fiabilidad ya que ha sido diseñado y fabricado teniendo como prioridad la satisfacción del cliente. Estas instrucciones de uso están en conformidad con la norma europea EN 82079.



¡ADVERTENCIA! Instrucciones y advertencias para un uso seguro.

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones de uso y, en particular, las notas, las advertencias y las instrucciones de seguridad, ateniéndose siempre a las mismas. Conserve este manual, junto con la guía ilustrativa correspondiente, para futuras consultas. En caso de cesión del aparato a terceros, entregue también todos los documentos.

ⓘ NOTA: si al leer este manual de instrucciones para el uso alguna de sus partes resultara difícil de entender o si surgieran dudas, antes de usar el producto, póngase en contacto con la empresa en la dirección indicada en la última página.

ⓘ NOTA: las personas con discapacidad visual pueden consultar la versión digital de estas instrucciones de uso en el sitio web www.tenactagroup.com

ÍNDICE

| | |
|---|----------|
| Introducción | Pág. 27 |
| Advertencias de seguridad | Pág. 27 |
| Leyenda de los símbolos | Pág. 30 |
| Descripción del aparato y de los accesorios | Pág. 30 |
| Prescripciones para el contacto con los alimentos | Pág. 30 |
| Limpieza al utilizar el producto por primera vez | Pág. 31 |
| Funcionamiento | Pág. 31 |
| Tabla de elaboración | Pág. 31 |
| Montaje con los accesorios filtros + sorbetes | Pág. 34 |
| Uso con los accesorios filtros + sorbetes | Pág. 35 |
| Limpieza y mantenimiento | Pág. 37 |
| Conservación y cuidado del producto | Pág. 38 |
| Problemas y soluciones | Pág. 38 |
| Eliminación | Pág. 38 |
| Asistencia y garantía | Pág. 39 |
| Guía ilustrativa | I-II-III |
| Datos técnicos | III |

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Tras el desembalaje, asegúrese de que el aparato esté intacto, de que no falte ninguna parte consultando la guía ilustrativa y de que no haya

señales de daños debidos al transporte. Si tiene dudas, no utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.



¡ATENCIÓN! Elimine cualquier material de información, tales como sellos, etiquetas, etc. del aparato antes de su uso.







¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia.

Los niños no deben jugar con el embalaje. Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños.

- Este aparato solo debe utilizarse para el fin para el que fue diseñado, es decir, como un extractor de zumo de uso doméstico. Cualquier otro uso se considera no conforme con el uso previsto y por lo tanto peligroso.



¡ADVERTENCIA! Un uso inapropiado del aparato puede desembocar en accidentes.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en los datos técnicos del aparato correspondan con los de la red eléctrica. Los datos se encuentran en el aparato o en la fuente de suministro, de haberlos (consulte la guía ilustrativa).
- Este aparato puede funcionar de forma automática a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre y cuando sean supervisados por una persona responsable o hayan recibido las instrucciones sobre su uso seguro y comprendido los peligros relacionados.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
-  NO utilice el aparato con las manos mojadas, los pies húmedos o descalzos.
-  NO tire del cable de alimentación o del aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
-  NO tire o levante el aparato utilizando el cable de alimentación.
-  NO exponga el aparato a la humedad, a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.) ni a temperaturas extremas.
- El aparato no debe utilizarse al aire libre.

- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica cuando vaya a dejarlo sin vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza, y cuando no lo utilice.
- Si el aparato se avería o funciona mal, apáguelo y no intervenga. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para solicitar cualquier reparación.
- Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por un centro de asistencia técnica autorizado, para evitar cualquier riesgo.
- La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si se dispone de una conexión a tierra adecuada, tal y como lo exigen las normativas vigentes en materia de seguridad eléctrica. Compruebe el cumplimiento de este requisito de seguridad antes de conectar el aparato a la red eléctrica. En caso de dudas, encargue un control completo del sistema a un técnico cualificado.
- El cuerpo del motor de este aparato no debe entrar en contacto con agua, otros líquidos, aerosoles ni vapores. Para cualquier operación de limpieza y mantenimiento, consulte las instrucciones en el capítulo correspondiente.
- ⊗ NO utilice este aparato cerca de fregaderos o lavabos llenos de agua. Durante el uso, el aparato debe colocarse de tal forma que no pueda caer en el fregadero o lavabo.
- Este aparato debe colocarse y utilizarse en una superficie plana y estable.
- Para conocer las características del aparato, consulte el embalaje exterior.
- Utilice el aparato solo con los accesorios suministrados, que forman parte esencial del aparato.
- Este aparato no ha sido proyectado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control a distancia, ni otro sistema similar.
- ⊗ NO utilice el aparato cerca de una placa de cocción. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con fuentes de calor, superficies incandescentes, llamas abiertas, ollas u otros utensilios.
- ⊗ NO deje ningún alimento en contacto con el aparato durante más tiempo que el necesario para su preparación.
- Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o aproximarse a las partes móviles.

LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS



Advertencia



Prohibición



Nota

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Para controlar el contenido del embalaje, consulte la Figura [A] en la sección de las ilustraciones. Todas las figuras se encuentran en las páginas internas.

Para las características del aparato consulte el empaque exterior.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Prensador | 8. Botón on/off y reverse |
| 2. Tubo de entrada | 9. Cuerpo del motor |
| 3. Tornillo sin fin | 10. Enchufe eléctrico |
| 4A. Filtro de malla fina | 11. Datos técnicos |
| 4B. Filtro de malla grande | 12. Cepillo para la limpieza del filtro de acero inoxidable |
| 4C. Accesorio para sorbetes y salsas | 13. Recipientes para el zumo |
| 5. Mezclador | 14. Recipiente para la pulpa residual |
| 6. Recipiente de exprimido | 15. Salida de la pulpa residual |
| 7. Pico de cierre hermético | |

PRESCRIPCIONES PARA EL CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

A continuación se incluye una tabla donde se indican las prescripciones para un uso seguro:

- qué partes del aparato están destinadas a entrar en contacto con los alimentos. El resto de partes no indicadas no deben entrar en contacto con los alimentos
- qué alimentos pueden utilizarse para un uso seguro con este aparato
- cuál es el tiempo máximo durante el cual el alimento puede permanecer en contacto con las partes del aparato destinadas a dicha finalidad
- cuál es la temperatura máxima del alimento que puede utilizarse con este aparato

| Partes del aparato destinadas a entrar en contacto con los alimentos | Alimentos permitidos | Tiempo máximo permitido de contacto con los alimentos | Temperatura máxima permitida de los alimentos |
|---|----------------------|---|---|
| 1. Prensador 2. Tubo de entrada 3. Tornillo sin fin 4A. Filtro de malla fina 4B. Filtro de malla grande 4C. Accesorio para sorbetes y salsas 5. Mezclador 6. Recipiente de exprimido 7. Pico de cierre hermético 13. Recipiente para el zumo 14. Recipiente para pulpa residual | Fruta Verdura | Inferior a 30 min | Inferior a 40 °C |

LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

Desembale el aparato y quite las posibles piezas insertables o etiquetas adhesivas del producto.



¡ATENCIÓN!

⊗ NUNCA lave en la lavavajillas las partes desmontables. Antes de usar el aparato, lave las partes que entrarán en contacto con los alimentos.

- Lave a mano los componentes desmontables: el prensador, el tubo de entrada, el tornillo sin fin, los filtros, el mezclador, el recipiente de exprimido, el accesorio para sorbetes y salsas y los recipientes para el zumo y la pulpa residual manual.
- Nunca sumerja las partes lavables en agua a temperaturas de más de 60 °C.
- Seque con un paño seco.

FUNCIONAMIENTO

El botón on/off y reverse tiene las siguientes velocidades:

| | |
|---|-----------------|
| ○ | Aparato apagado |
| - | ON |
| = | Reverse |

TABLA DE ELABORACIÓN

A continuación se incluye una tabla de la cantidad máxima de uso de los principales alimentos presentes en el mercado para cada uno de los accesorios. Reducir las cantidades de alimentos cuando se utiliza el filtro de malla grande ya que no produce residuos.

| | Cantidad máx. filtro de malla fina | Cantidad máx. filtro de malla ancha |
|------------------|--|--|
| Ajo crudo | 500 g | NO |
| Ajo cocido | Ajo cocido con calabacines crudos. Alterne la introducción de los ingredientes | NO |
| Alquequenjes | 400 g | NO |
| Albaricoques | 1,5 kg | 500 g |
| Laurel | 1 hoja de laurel, 4 tomates crudos | NO |
| Anacardos | Un puñado de anacardos, 1 naranja. Extraiga con la boquilla cerrada | NO |
| Piña sin corazón | 1,5 kg | 700 g |
| Piña con corazón | 500 g | 500 g |
| Sandía | 1 kg | 500 g |
| Cacahuetes | Un puñado de cacahuetes, 1 naranja. Extraiga con la boquilla cerrada | NO |
| Naranja sin piel | 5 kg | NO |
| Naranja con piel | 4 Kg | 400 g |
| Espárragos | 1 kg | 300 g |

| | | |
|---------------------------|--|-------|
| Aguacate | 1 aguacate, 2 manzanas, 30 g de agua | NO |
| Plátano | Alterne medio plátano con una manzana | NO |
| Remolacha roja cruda | 1 kg | NO |
| Remolacha roja cocida | 4 kg | NO |
| Albahaca | 800 g | NO |
| Brócoli crudo | 2 kg | NO |
| Brócoli cocido | 1 kg | NO |
| Caquis | 1 caqui, 2 naranjas | NO |
| Caquis vainilla | 300 g | 200 g |
| Cardos a trozos | 100 g | NO |
| Cardos cocidos | 150 g | NO |
| Alcachofas crudas | 300 g | 200 g |
| Zanahorias | 1,5 kg | NO |
| Castañas al vapor | 5 castañas al vapor con 50 g de leche Extraiga con la boquilla cerrada | NO |
| Achicoria espárrago | 1 kg | 200 g |
| Coliflor | 1,5 kg | NO |
| Coles de Bruselas | 3 coles, 2 calabacines crudos | NO |
| Coles de Bruselas cocidas | 4 coles, 1/2 pimiento, 2 tomates | NO |
| Col | 1 kg | NO |
| Col negra rizada | 600 g, cortado a trozos | NO |
| Col roja cruda | 700 g | NO |
| Garbanzos cocidos | 200 g de garbanzos, 7 tomates. Alterne la introducción de los ingredientes | NO |
| Achicoria a trozos | 200 g | 100 g |
| Cerezas | 1,5 kg | 600 g |
| Nabizas | 200 g | 100 g |
| Cebolla | 3 kg | 500 g |
| Pepino sin piel | 4 kg | 800 g |
| Acelgas crudas | 800 g, en trozos | 300 g |
| Acelgas cocidas | 1 kg | 500 g |
| Dátiles | 1 manzana, 2 dátiles, 60 g de agua | NO |
| Cebollino a trozos | 200 g | NO |
| Hierbas aromáticas | 200 g | 200 g |
| Judías crudas | 3 kg | NO |
| Alubias pintas frescas | Judías, tomates crudos. Alterne la intro- ducción de los ingredientes | NO |
| Alubias pintas cocidas | Judías cocidas, tomates crudos. Alterne la introducción de los ingredientes | NO |
| Higos con piel | 1 kg | NO |
| Higo chumbo sin piel | 1 kg | NO |
| Hinojo | 2 kg | 500 g |

| | | |
|----------------------|--|-------|
| Flores de calabaza | 400 g | 200 g |
| Fresas | 1 kg | 700 g |
| Setas | 1 kg | 300 g |
| Setas cocidas | 1,5 kg | 300 g |
| Nueces | 300 g de nueces y 600 g de pera | NO |
| Kiwi sin piel | 2 kg | NO |
| Frambuesas | 600 g | NO |
| Lechuga | 900 g | 500 g |
| Lentejas cocidas | Lentejas cocidas, tomates crudos. Alterne la introducción de los ingredientes | NO |
| Limón con cáscara | 2 kg | NO |
| Limón sin cáscara | 2 kg | 400 g |
| Litchis | 1 kg | 500 g |
| Maíz cocido al vapor | 2 kg | NO |
| Mandarinas | 700 g | 200 g |
| Almendras | 100 g - alterne las almendras con 300 g de agua fría | NO |
| Almendras ablandadas | 500 g | NO |
| Mango | 3 kg | 800 g |
| Mapo tofu | 800 g | NO |
| Manzanas | 4 kg | 500 g |
| Berenjena cocida | 1 berenjena, 6 tomates crudos | NO |
| Granada en granos | 800 g | NO |
| Melón | 2 kg | 500 g |
| Menta | 100 g | 80 g |
| Arándanos | 700 g | 500 g |
| Moras | 800 g | NO |
| Avellanas | Puñado de avellanas, 1 naranja. Extraiga con la boquilla cerrada | NO |
| Nueces de Brasil | 200 g | NO |
| Papaya | 1 kg | 500 g |
| Patatas cocidas | 1 patata, 3 zanahorias crudas | NO |
| Pimientos | 3 kg | 500 g |
| Guindilla fresca | 500 g | 200 g |
| Peras | 800 g | 500 g |
| Melocotón | 2 kg | NO |
| Guisantes cocidos | Guisantes cocidos, tomates crudos. Alterne la introducción de los ingredientes | NO |
| Pulpa de coco | 100 g de pulpa de coco y 400 g de piña | NO |
| Tomates | 200 g de tomates y 200 g de uva | 800 g |
| Pomelos | 3 kg | 500 g |
| Puerros | 700 g | 300 g |

| | | |
|-----------------------------------|--|--------|
| Puerro cocido | 700 g | 400 g |
| Perejil | 100 g | NO |
| Ciruelas | 1,3 kg | 700 g |
| Raíz amarga de Soncino | 800 g | NO |
| Achicoria | 900 g | 200 g |
| Rábano | 600 g | 300 g |
| Grosellas | 400 g | 250 g |
| Romero | 1 ramita de romero, 4 tomates crudos | NO |
| Salvia | 2 hojas de salvia, 4 tomates | NO |
| Apio | 700 g | 400 g |
| Tubérculo de apio crudo a lonchas | 1 kg | NO |
| Tubérculo de apio cocido | 1 kg | NO |
| Semillas de soja hervidas | 1,3 kg | 1,2 kg |
| Espinacas | 700 g | 400 g |
| Ciruelas | 1 kg | 400 g |
| Tamarindo pelado | 2 tamarindos, 1 manzana | NO |
| Tomillo | Un puñado de tomillo, 4 tomates crudos. Extraiga con la boquilla cerrada | NO |
| Topinambo | 700 g | NO |
| Uva | 2 kg | 500 g |
| Berzas en hojas | 900 g | 500 g |
| Jengibre | 800 g | NO |
| Calabaza | 800 g | NO |
| Calabaza cocida | Calabaza cocida y zanahorias crudas. Altere la introducción de los ingredientes | NO |
| Calabacines crudos | 4 kg | NO |
| Calabacines cocidos | 1 kg | NO |

MONTAJE CON LOS ACCESORIOS FILTROS + SORBETES



¡ATENCIÓN!

- Introduzca la palanca de goma que impide el paso de la pulpa por la abertura situada en la parte inferior del recipiente de prensado [Fig. B] comprobando que esté correctamente introducido más allá del diente de tope.
- Coloque el recipiente de exprimido en el cuerpo del motor haciendo coincidir la marca (▼) con la del cuerpo del motor (▲) [Fig. C].
- Introduzca el filtro deseado (filtro de malla fina o el de malla grande) dentro del mezclador [Fig. D]. ① Nota: si se elige utilizar el accesorio para sorbetes y salsas, esta operación no debe realizarse.
- Introduzca el filtro con el mezclador, o el accesorio para sorbetes y salsas dentro del recipiente de exprimido, alinee el punto rojo (•) presente en el filtro con el punto rojo (•) presente en el borde superior del recipiente de exprimido [Fig. E].

- Introduzca el tornillo sin fin en el filtro de presionando y girando ligeramente hasta oír un clic [Fig. F]. Nota: la tapa no puede montarse si el tornillo sin fin no está perfectamente montado en su asiento.
- Introduzca el tubo de entrada en el recipiente de exprimido, haga coincidir el punto rojo (•) presente en el tubo de entrada con el punto rojo (•) presente en el borde superior del recipiente de exprimido [Fig. G], luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se cierre completamente [Fig. H].

USO CON LOS ACCESORIOS FILTROS + SORBETES



¡ATENCIÓN! NO utilice este aparato si presenta señales de daños visibles.



¡ADVERTENCIA! Lave las partes que entran en contacto con los alimentos antes de utilizarlas.



¡ADVERTENCIA! Ⓞ NO utilice este aparato si presenta señales visibles de daños.



¡ADVERTENCIA! Ⓞ NO toque las partes móviles.



¡ADVERTENCIA! Ⓞ NO utilice el aparato vacío.



¡ADVERTENCIA! Ⓞ NO utilice el sistema de seguridad como alternativa al interruptor de encendido/apagado.



¡ADVERTENCIA! Ⓞ NO abra la manija de protección o la tapa cuando el motor esté en funcionamiento.



¡ADVERTENCIA! Utilice el prensador solo para prensar fruta o verduras. Ⓞ NO utilice los dedos ni otras herramientas.



¡ATENCIÓN! Ⓞ NO ralentice ni pare el motor introduciendo una cantidad excesiva de alimentos en el aparato o ejerciendo una presión excesiva en el prensador. Si el motor ralentice la velocidad o se para, desconecte el aparato inmediatamente y elimine los residuos acumulados entre la tapa y el filtro. Ⓞ NO ejerza una presión excesiva cuando elabore el zumo.



¡ATENCIÓN! Ⓞ **NO introduzca fruta dura o fibrosa como caña de azúcar o el corazón de la piña.**



¡ATENCIÓN! El aparato **NO** debe utilizarse durante más de 15 minutos. Deje enfriar el aparato antes de volverlo a utilizar.



¡ADVERTENCIA! Quite los huesos de fruta o los huesos grandes (naranjas, melocotones, albaricoques, ciruelas, cerezas, etc.).



¡ATENCIÓN! Ⓞ **NO** utilice el aparato con alimentos que contengan alcohol.

- Ⓞ **NO** utilice el aparato con hielo, semillas, piel de fruta gruesa, sésamo o granos de café o pimienta.



¡ADVERTENCIA! Ⓞ **NO** mueva el aparato mientras está en funcionamiento.

- Ⓞ **NO** utilice el aparato sin alimentos en su interior.
- Lave siempre la fruta y la verdura antes de extraer su jugo.
- Alterne la introducción de fruta y verdura.
- Para mejorar la extracción del jugo, se aconseja sumergir en agua fría las hojas de verdura.
- Para no estropear los filtros y mantener el correcto funcionamiento del producto:
 - quite los pedicelos de las peras y las manzanas
 - pele los plátanos
 - monde la piel gruesa de la fruta y la verdura
 - pele la corteza de la piña
 - quite la piel de la sandía y del melón
 - quite la piel de la calabaza y elimine todas las semillas
- Para preparar la leche de coco, abra el coco con un martillo y, una vez extraída la pulpa de la cáscara, enjuégala con agua, córtala en trozos e introdúcela en el extractor.
- Para preparar las salsas, introduzca primero solo los alimentos secos y, una vez vertida la salsa extraída en un bol, añada el aceite.
- Si el aparato se para durante el funcionamiento, presione el pulsador en la posición REV. Si tras esta operación el aparato sigue bloqueado, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Abra el tubo de entrada y saque los alimentos de más para poder reanudar la preparación.
- Utilice fruta seca solo si se ha dejado remojar previamente durante por lo menos 8 horas, y realice siempre la extracción añadiendo agua.
- Divida en dos las zanahorias de más de 35 mm de diámetro antes de introducirlas por el tubo de entrada.
- Introduzca por el tubo de entrada los trozos de los alimentos uno a uno.
- Una vez se ha introducido el último trozo, antes de apagar el aparato espere 30 segundos.
- Introduzca poco a poco la fruta con semillas pequeñas, como las uvas o la sandía.

- Desgrane siempre la granada e introduzca únicamente los granos y no la corteza.
- Corte siempre la fruta fibrosa en trozos pequeños. Después de extraer 500 g de alimento, se recomienda lavar los filtros y el tornillo sin fin antes de continuar.
- Si las hojas de verdura se enredan en el tornillo sin fin, pare el aparato y lave el tornillo sin fin antes de continuar.

Si se utiliza con el accesorio para sorbetes y salsas, descongele la fruta aproximadamente 30 minutos antes de introducirla en el tubo de entrada.

Después de las operaciones de montaje, siga estos pasos:

- Conecte el enchufe eléctrico en la toma de corriente.
- Coloque el recipiente para el zumo delante de la boquilla de suministro y el recipiente para la pulpa residual delante de la salida de la pulpa.
- El pico de cierre hermético puede dejarse en la posición cerrada si se desea extraer el zumo de diferentes tipos de fruta y verdura. En este caso, no deje que el zumo supere la capacidad máxima indicada en el recipiente, ya que podría rebosar.
- Accione el aparato poniendo el botón on/off en la posición ON.
- Introduzca los alimentos por el tubo de entrada.
- Tras haber añadido el último ingrediente, deje funcionar el extractor hasta que todo el zumo obtenido salga por el recipiente.
- Apague el aparato poniendo el botón ON-OFF en la posición 0.
- Quite el enchufe eléctrico de la toma de corriente.
- Limpie de inmediato las partes que han entrado en contacto con los alimentos, según se describe en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



¡ATENCIÓN!

⊗ NUNCA lave en el lavavajillas las partes desmontables. Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de limpiar el aparato o someterlo a mantenimiento.

Tras el uso, limpie de inmediato el aparato para evitar que los alimentos, al secarse, atasquen los filtros.

- Para facilitar la extracción de la pulpa y de las fibras, cierre el pico de cierre hermético, encienda el extractor y vierta agua en el tubo de introducción de ingredientes. Accione el extractor durante 20 segundos aproximadamente, coloque el contenedor de zumos debajo del pico y abra el cierre hermético para facilitar la salida del agua.
- Quite el enchufe eléctrico de la toma de corriente.
- Desenganche el tubo de entrada del recipiente de exprimido haciéndolo girar en sentido opuesto al de las agujas del reloj [Fig. I].
- Levante el recipiente de exprimido para quitarlo del cuerpo del motor [Fig. L].
- Gire los filtros, extraiga el tornillo sin fin y luego el mezclador [Fig. M].
- Limpie la salida de la pulpa con un chorro de agua abriendo la lengüeta de silicona [Fig. N].
- Lave a mano los componentes desmontables: el prensador, el tubo de entrada, el tornillo sin fin, los filtros, el mezclador, el recipiente de exprimido, el accesorio para sorbetes y salsas y los recipientes para el zumo y la pulpa residual manual.

- Limpie los filtros por dentro y por fuera con el cepillo suministrado [Fig. O].
- Nunca sumerja las partes lavables en agua a temperaturas de más de 60 °C.
- Limpie el cuerpo del motor con una esponja húmeda y bien escurrida.
- Seque con un paño seco.

EN

CONSERVACIÓN Y CUIDADO DEL PRODUCTO



¡ATENCIÓN! Tras el uso del aparato, asegúrese de que se haya enfriado completamente antes de guardarlo.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si se produce alguno de los problemas indicados, adopte la solución propuesta:

| Problema | Solución |
|---|---|
| El tubo de entrada no se desengancha. | Alterne las funciones REV y ON un par de veces, e intente girarlo de nuevo en sentido opuesto al de las agujas del reloj. |
| El alimento sigue girando en los filtros y no sale. | Ponga en marcha la función REV un par de veces. |
| Se forma demasiada pulpa en los filtros. | Entre una extracción de zumo y la siguiente, desmonte los filtros y el tornillo sin fin, y elimine los restos que hayan quedado en los mismos. Reanude la preparación. |
| El aparato no funciona. | Apriete el tubo de entrada hasta oír un clic. |
| El zumo se sale del recipiente de exprimido | Cierre bien la palanca de silicona que está en el fondo del recipiente. |
| El tubo de entrada no se cierra. | Asegúrese de que todos los elementos estén bien montados: el recipiente de exprimido, los filtros y el tornillo sin fin. |
| Durante la extracción, el aparato se detiene. | Ponga el botón on/off en la posición que indica la función REV y reanude la preparación. Si el producto no se reactiva, es posible que se haya activado el dispositivo de protección del motor debido a un calentamiento excesivo. Deja enfriar el aparato durante 10 minutos antes de retomar el funcionamiento. |
| Las partes de plástico pueden mancharse con la verdura, por ejemplo con las zanahorias. | Limpie las partes de plástico con un paño humedecido con aceite vegetal. |

ELIMINACIÓN



El embalaje del producto está hecho con materiales reciclables. Elimínelo respetando las normas de protección medioambiental.



En virtud del art. 26 del Decreto Legislativo del 14 de marzo de 2014 n.º 49 «Aplicación de la directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos electrónicos (RAEE)» el símbolo del contenedor tachado presente en el aparato o en el embalaje indica que le producto al final de su vida útil debe desecharse de forma selectiva. El usuario, por tanto, deberá entregar el aparato, al final de su vida útil, a un centro municipal de recogida separada de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Como alternativa a la gestión autónoma, puede entregar al vendedor el aparato que desea eliminar, al comprar un aparato de tipo equivalente. Asimismo, los productos electrónicos con dimensiones de máximo 25 cm pueden entregarse gratuitamente en puntos de venta de productos electrónicos con superficies de venta de por lo menos 400 m², sin obligación de compra. La debida recogida separada como condición previa para asegurar el tratamiento, el reciclado y la eliminación de forma respetuosa con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana, y facilita la reutilización y/o el reciclado de los materiales y componentes del aparato.

ES

ASISTENCIA Y GARANTÍA

El aparato cuenta con un período de garantía de dos años a partir de la fecha de entrega. La fecha válida será la indicada en el recibo/factura (siempre que sea legible claramente), a no ser que el comprador pruebe que la entrega fue posterior. En caso de defecto del producto anterior a la fecha de entrega, se garantiza la reparación o la sustitución del aparato sin gastos, a no ser que una de las dos soluciones resulte desproporcionada respecto de la otra. El comprador tiene el deber de comunicar a un Centro de Asistencia el defecto de conformidad en un plazo de dos meses desde el descubrimiento de dicho defecto.

La garantía no cubre todas las partes que resulten defectuosas por:

- a. daños por transporte o por caídas accidentales,
- b. instalación errónea o instalación eléctrica inadecuada,
- c. reparaciones o cambios realizados por personal no autorizado,
- d. ausencia o incorrecto mantenimiento y limpieza,
- e. producto y/o partes de productos sujetos a desgaste y/o de consumo,
- f. incumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia o desidia durante el uso.

La lista anterior es solo a modo de ejemplo y no es exhaustiva, ya que esta garantía no cubre todas aquellas **circunstancias que no dependan de defectos de fabricación** del aparato. Además, la garantía queda excluida en todos los casos de uso inadecuado del aparato y en caso de uso profesional. La empresa no asume ninguna responsabilidad por posibles daños que puedan afectar directa o indirectamente a personas, objetos o animales domésticos como consecuencia del incumplimiento de todas las indicaciones del “Manual de instrucciones y advertencias” en materia de instalación, uso y mantenimiento del aparato. Se excluyen las acciones contractuales de garantía en relación con el vendedor.

Modo de asistencia

La reparación del aparato debe realizarse en un Centro de Asistencia autorizado. El aparato defectuoso en garantía deberá enviarse al Centro de Asistencia junto con un documento fiscal en el que figure la fecha de venta o entrega.