



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Instrucciones de uso

ESTRATTORE DI SUCCO

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

IMETEC

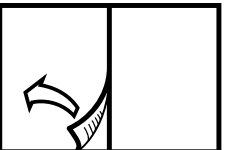
www.imetec.com

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

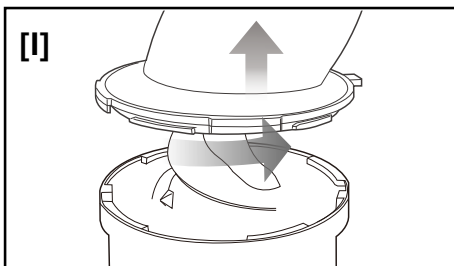
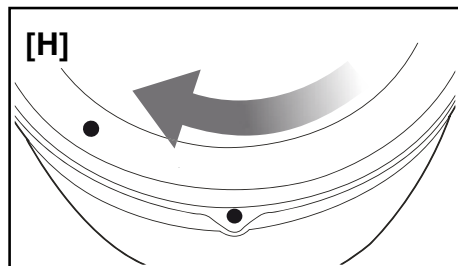
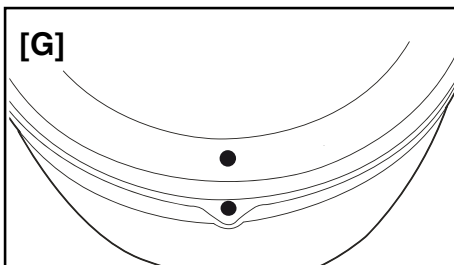
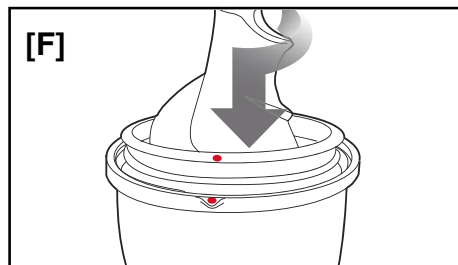
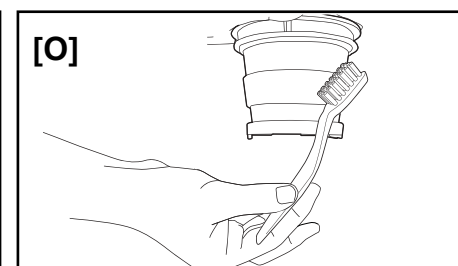
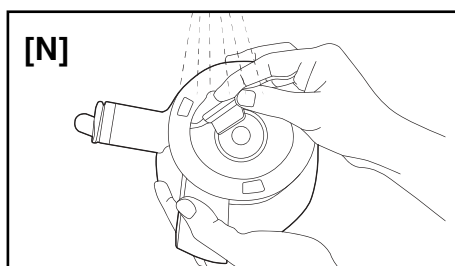
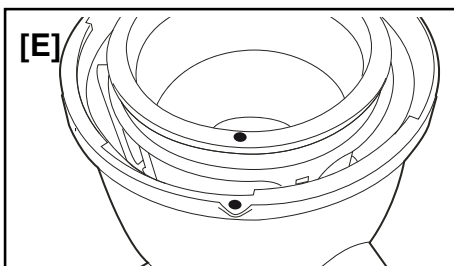
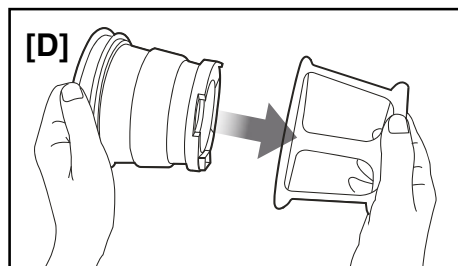
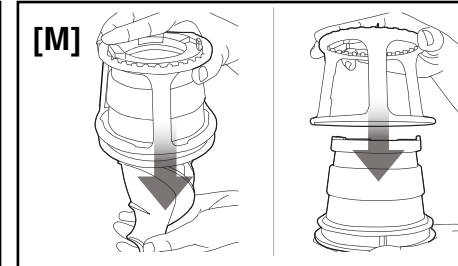
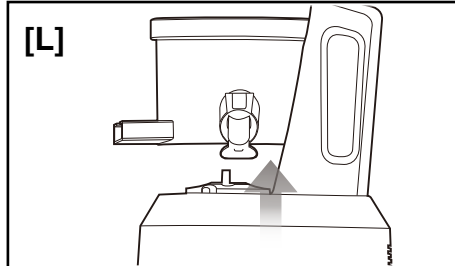
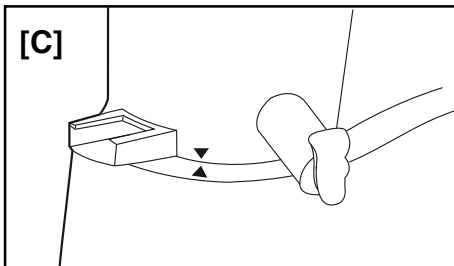
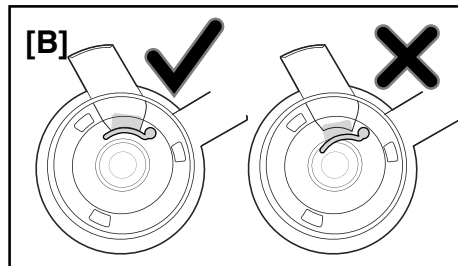
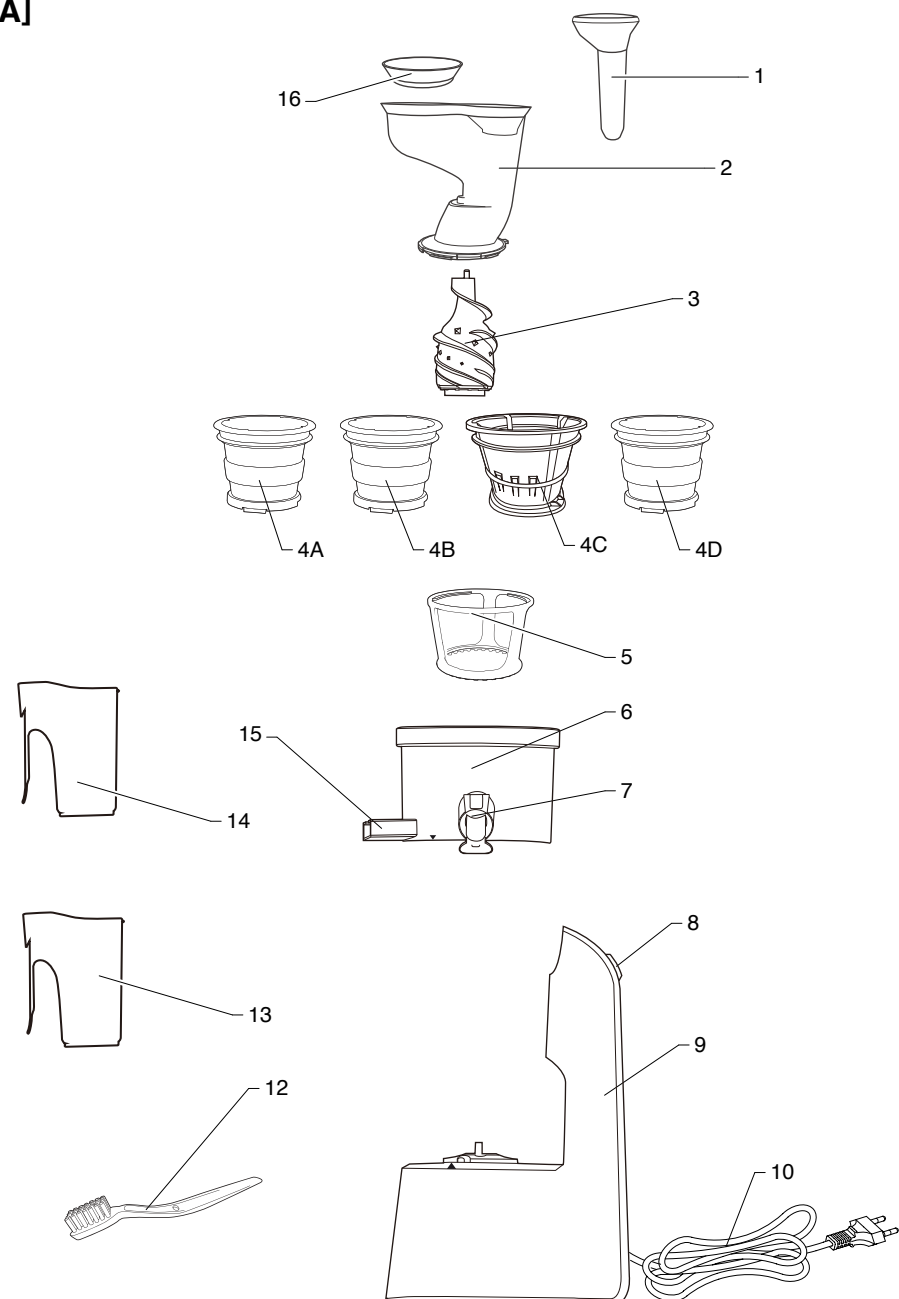
M1002768
150517

TYPE N1203

IMETEC



[A]



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DATOS TÉCNICOS (11)

IMETEC

TYPE N1203

220-240 V 50 Hz 300 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. 4
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. 9
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. 12
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.

**ATTENZIONE!**

Prima di applicare sulla pelle o sui capelli i trattamenti preparati con il filtro Beauty, testarli sempre su una piccola porzione di pelle, sul polso ed all'interno del gomito. Aspettare almeno 15 minuti per verificare che

non ci siano reazioni allergiche. In caso non si presentino rossori o pruriti né altre reazioni allergiche procedere con l'applicazione.

Non usare mai il prodotto sul contorno occhi.

Lavare molto bene la frutta e la verdura prima di inserirla nell'estrattore e sciacquare con cura maschere e scrub al termine della posa.

I trattamenti preparati con il filtro Beauty si possono conservare solo in freezer per non più di 6 mesi; non conservarli mai in frigorifero.

E' possibile suddividere il prodotto in eccesso nei contenitori per il ghiaccio in modo da averlo pronto a cubetti. Per utilizzarlo toglierlo dal freezer un'ora prima circa dell'utilizzo e lavorarlo con una spatola, quindi procedere con l'applicazione.

LEGENDA SIMBOLI



Avvertenza



Divieto



Nota

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 | 13. Contenitori per il succo |
| 4D. Filtro Beauty | 14. Contenitore per la polpa di scarto |
| 5. Miscelatore | 15. Uscita della polpa di scarto |
| 6. Contenitore di spremitura | 16. Coperchio dell'imbocco |
| 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 16. Coperchio dell'imbocco	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, il coperchio dell'imbocco, l'imbocco, la coclea, i filtri, il miscelatore, il contenitore di spremitura, l'accessorio per sorbetti 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. Per l'utilizzo del filtro Beauty non oltrepassare il peso di 300 g di alimento. Se l'estrazione dovesse risultare difficoltosa, alternare l'alimento con carote.

	Quantità max filtro maglia sottile	Quantità max filtro maglia larga
Aglio crudo	500 g	NO

Aglio cotto	Aglio 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
Cocco	100 g, 400 g di ananas	NO
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, il filtro a maglia larga o il filtro Beauty) all'interno del miscelatore [Fig. D].
- ⓘ Nota: se si sceglie di utilizzare l'accessorio per sorbetti questa operazione non deve essere eseguita.
- ⓘ Nota: se si desidera ottenere un succo più denso e corposo utilizzare il filtro a maglia larga. Con questo filtro non si produce alcuno scarto, ecco perché il succo estratto risulta più denso.
- Inserire il filtro con il miscelatore, o l'accessorio per sorbetti 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 non 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! ⚠ 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.



ATTENZIONE! Ⓞ NON superare il tempo di utilizzo di 30 minuti. Far raffreddare l'apparecchio per 180 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.

- Lavare sempre la frutta e la verdura prima di estrarre il succo.
- Alternare l'inserimento di pezzi di frutta e verdura.
- Immergere in acqua fredda le foglie di verdura per una migliore estrazione.
- Tagliare la verdura fibrosa in piccoli pezzi.
- Per non danneggiare i filtri e il buon funzionamento di prodotto, non inserire nell'estrattore i semi, le parti dure di frutta e verdura. In particolare:
 - eliminare i noccioli della frutta come quelli del mango, della pesca, dell'albicocca, delle ciliegie, ecc.
 - pelare la buccia spessa di frutta e verdura
 - sbucciare gli agrumi. Il limone può essere utilizzato con la buccia solo se edibile, ma la scorza conferisce al succo un sapore più amaro.
 - eliminare i semi del melone, della zucca e dei peperoni

- sgranare il melograno ed eliminare la parte bianca
- Per preparare il latte di cocco, aprire la noce di cocco con un martello. Una volta rotto il guscio, separare la polpa, sciacquarla con acqua e tagliarla a pezzetti di 1 cm.
- Per la buona riuscita di sorbetti, gelati e granite, togliere gli ingredienti dal freezer e lasciarli scongelare per circa 10 minuti.
- 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.

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, il coperchio dell'imbocco, la coclea, i filtri, il miscelatore il contenitore di spremitura, l'accessorio per sorbetti 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



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



Il cassetto 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 24
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.

EN

- 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.



ATTENTION!

Before applying the treatments made with the Beauty filter on the skin or hair, always test them on a small portion of skin, on the wrist and inside of the elbow. Wait at least 15 minutes to check that there are no allergic

reactions. If there is no redness or itching or other allergic reactions, proceed with the application.

Never use this product around the eyes.

Wash the fruit and vegetables thoroughly before inserting them into the extractor and carefully rinse off masks and scrubs at the end of the application time.

Treatments prepared with the Beauty filter can only be stored in a freezer for no more than 6 months; never store them in the fridge.

You can divide the excess product in the ice cube trays so that it is ready in cubes. To use it simply take it out of the freezer about an hour before use and mix it with a spatula, then proceed with the application.

SYMBOLS



Warning



Prohibited



Note

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 | 13. Containers for the juice |
| 4D. Beauty Filter | 14. Container for pulp waste |
| 5. Mixer | 15. Pulp waste outlet |
| 6. Juice container | 16. Inlet lid |
| 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 5. Mixer 6. Juice container 7. Airtight spout 13. Container for the juice 14. Container for pulp waste 16. Inlet lid	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 inlet lid, the auger, the filters, the mixer drum, the juicing container, the accessory for sorbets 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:

O	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. To use the Beauty filter do not exceed 300 g of food. If extraction is difficult, alternate the food with carrots.

	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
Coconut	100 g, 400 g of pineapple	NO
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, wide mesh filter or Beauty filter) into the mixer [Fig. D].
- ⓘ Note: should you choose to use the accessory for sorbets this operation must not be performed.
- ⓘ Note: if you want thicker juice use the wide mesh filter. With this filter, no waste is produced, which is why the extracted juice is thicker.
- Insert the filter with mixer, or the accessory for sorbets 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! ⓧ **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.



WARNING! The appliance must NOT be used for more than 30 minutes. Let the appliance cool down for 180 minutes 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.

- Always wash fruit and vegetables before extracting the juice.
- Alternate pieces of fruit and vegetables when filling it.
- Submerge vegetable leaves in cold water for better extraction.
- Always cut fibrous vegetables into small pieces.
- In order not to damage the filters and for the product to work properly, do not put seeds or hard parts of fruit and vegetables in the extractor. Specifically:
 - remove the stones of fruit such as mangoes, peaches, apricots, cherries, etc.
 - peel the thick skin of fruit and vegetables
 - peel citrus fruit. Lemon can only be used with the peel if it is edible, but the peel gives the juice a bitter taste.
 - remove the seeds from the melon, pumpkin and peppers
 - deseed the pomegranate and remove the white part
- To prepare the coconut milk, open the coconut with a hammer. After breaking the shell, separate the pulp, rinse it with water and cut it into 1 cm pieces.
- For successful sorbets, ice creams and water ices, remove the ingredients from the freezer and let them thaw out for about 10 minutes.
- To prepare sauces, first only insert dry food and after putting the extracted sauce 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.

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 inlet, the inlet lid, the nozzle, the auger, the filters, the mixer, the juice container, the accessory for sorbets 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.

ASSISTANCE AND WARRANTY

EN 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.



¡ATENCIÓN!

Antes de aplicar en la piel o en el pelo los tratamientos preparados con el filtro Beauty, pruébelos siempre en una pequeña porción de piel, en la muñeca y en la parte interna del codo. Espere al menos 15 minutos para comprobar que no haya reacciones alérgicas. Si no hay enrojecimientos,

escozor o alteraciones alérgicas, se puede aplicar.

No use nunca el producto en el contorno de ojos.

Lave muy bien las frutas y verduras antes de colocarlas en la licuadora en frío y enjuague bien la máscara y el scrub al final de la aplicación.

Los tratamientos preparados con el filtro Beauty se pueden conservar solo en el congelador durante no más de 6 meses, no los conserve nunca en el refrigerador. Es posible repartir el producto en exceso en los recipientes para el hielo, de manera que lo tenga listo en cubitos. Para utilizarlo, sáquelo del congelador alrededor de una hora antes del uso y muévelo con una espátula; después puede aplicarlo.

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 | 13. Recipientes para el zumo |
| 4D. Filtro Beauty | 14. Recipiente para la pulpa residual |
| 5. Mezclador | 15. Salida de la pulpa residual |
| 6. Recipiente de exprimido | 16. Tapa del tubo de entrada |
| 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 5. Mezclador 6. Recipiente de exprimido 7. Pico de cierre hermético 13. Recipiente para el zumo 14. Recipiente para pulpa residual 16. Tapa del tubo de entrada	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 el 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, la tapa del tubo de entrada, el tornillo sin fin, los filtros, el mezclador, el recipiente de exprimido, el accesorio para sorbetes 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. Para usar el filtro Beauty no supere el peso de 300 g de alimento. Si el licuado se dificulta, alterne el alimento con zanahorias.

	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
Coco	100 g, 400 g de piña	NO

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 introducción 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. Alterne 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, el filtro de malla ancha o el filtro Beauty) dentro del mezclador [Fig. D].
- ⓘ Nota: si se elige utilizar el accesorio para sorbetes, esta operación no debe realizarse.
- ⓘ Nota: si se quiere obtener un zumo más denso y con más cuerpo, use el filtro de malla ancha. Con este filtro no se producen residuos, es por ello que el zumo extraído será más denso.
- Introduzca el filtro con el mezclador, o el accesorio para sorbetes 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].

ES

USO CON LOS ACCESORIOS FILTROS + SORBETES



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



¡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.



¡ATENCIÓN! El aparato **NO** debe utilizarse durante más de 30 minutos. Antes de volver a poner en funcionamiento el aparato, déjelo enfriar durante 180 minutos.



¡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.

- Lave siempre la fruta y la verdura antes de extraer su jugo.
- Alterne la introducción de trozos de fruta y verdura.
- Para mejorar la extracción del zumo, sumerja en agua fría las hojas de verdura.
- Corte la verdura fibrosa en trozos pequeños.
- Para no estropear los filtros y mantener el correcto funcionamiento del producto, no introduzca en la licuadora en frío las semillas ni las partes duras de la fruta y la verdura. En lo específico:
 - quite los huesos de la fruta, como los del mango, el melocotón, el albaricoque, las cerezas, etc.
 - monde la piel gruesa de la fruta y la verdura
 - pele los cítricos. El limón se puede usar con la cáscara solo si es comestible, pero la corteza le da al zumo un sabor más amargo.
 - elimine las semillas del melón, de la calabaza y de los pimientos
 - saque los granos de la granada y elimine la parte blanca
- Para preparar la leche de coco, abra la nuez de coco con un martillo. Cuando haya roto el caparazón, separe la pulpa y lave con agua y corte en trozos de 1 cm.
- Para obtener buenos sorbetes, helados y granizados, quite los ingredientes del congelador y déjelos descongelar durante 10 minutos aproximadamente.
- 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.

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, la tapa del tubo de entrada, el tubo de entrada, el tornillo sin fin, los filtros, el mezclador, el recipiente de exprimido, el accesorio para sorbetes 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 el 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.

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.