





### Ersatzteilliste

1. Stöpsel
2. Deckel
3. Zentrifugensieb (Siebkorb)
4. Kunststoffeinsatz
5. Saftschale
6. Motorblock
7. Tresterbehälter
8. Haube

### Accessoires

1. Poussoir
2. Couvercle
3. Tamis
4. Support du tamis
5. Récipient du jus
6. Bloc moteur
7. Bac à pulpe
8. Calotte

### Ricambi

1. Premicibo
2. Coperchio
3. Centrifuga
4. Supporto di centrifuga
5. Recipiente per il succo
6. Base motore
7. Vassoio polpa
8. Cappa

### Part list

1. Pusher
2. Cover
3. Strainer basket
4. Plastic insert
5. Juice bowl with spout
6. Motor base
7. Waste receptacle
8. Hood

### Lista de repuestos

1. Mazo empujador
2. Tapa
3. Colador centrifugo
4. Expulsor de residuos
5. Receptáculo
6. Base-motor
7. Recipiente de residuos
8. Capó

## Deutsch

### Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung.
2. Gerät gemäss Typenschild an der Unterseite des Gerätes anschliessen, Spannung (Volt) beachten.
3. Das Gerät darf nur ans Netz mit geerdeter Leitung angeschlossen werden.
4. Tauchen Sie den Motorsockel nie ins Wasser.
5. Kinder dürfen den Apparat nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
6. Ziehen Sie den Stecker aus, bevor Sie den Apparat reinigen oder Teile auswechseln.
7. Benutzen Sie nie einen Apparat mit defektem Kabel. Dieses muss sofort ausgewechselt werden.
8. Vergewissern Sie sich vor Einschalten des Motors, dass die Aufsätze richtig fixiert sind.
9. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter nach Gebrauch ausgeschaltet ist.
10. DARF NUR MIT AUFGESETZTEM DECKEL IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN. (Motor läuft nur bei aufgestelltem Metallbügel, vertikale Position.)
11. Die Saftpresse darf nicht unter fliessendem Wasser gereinigt werden.
12. Bei Betätigung des Turbo läuft der Motor während 1,5 Sek. auf höchster Geschwindigkeit. Dadurch wird bei einer eventuell aufgetretenen Vibration der Siebkorb von Tresterückständen gereinigt. Nach Benützung des Turbo muss die Saftpresse neu eingeschaltet werden. Der Turbo kann nur in Intervallen von 10 Sek. benützt werden.

### Vorbereitungen, Zusammensetzung, Bedienung

#### Vorbereitung

Zuerst Früchte und Gemüse so zubereiten, dass sie leicht durch den Füllschacht des Gehäuse-deckels gestossen werden können.

**Die Qualität der Früchte und der Gemüse ist ausschlaggebend für die Qualität der Säfte.**

Achten Sie darauf, dass Sie stets frische Gemüse oder Früchte einkaufen. Waschen Sie Früchte oder Gemüse gründlich vor dem Entsaften - infolge evtl. verwendetem Pflanzenschutzmittel.

Beachten Sie, dass gewisse weiche Früchte, die zum «Musen» neigen, sich für die Entsaftung nicht eignen, z. B.: weiche Birnen, Bananen, gekochte Äpfel, Pflaumen und ähnliches Steinobst. Die aus den erwähnten Früchten resultierende breiige Saftmasse behindert den Abfluss, was zu Verstopfungen führen kann.

#### Zusammensetzung des Gerätes, Betrieb

Darauf achten, dass der Motor während des Zusammensetzens ausgeschaltet ist.

1. Saftschale, Kunststoffeinsetzung und Siebkorb auf

- den Motorsockel aufsetzen (s. Abbildung).
- Siebkorb auf den Kupplungsflansch stecken. Drücken Sie anschliessend leicht auf den Boden des Siebkorbes, damit sich dieser richtig in das Kupplungsstück einfügt!
- Deckel in richtiger Position aufsetzen und mit dem Metallbügel festspannen (s. Abbildung). Nun Motor einschalten. Die zubereiteten Früchte und Gemüse mit dem Stöpsel gleichmässig, nicht zu schnell, durch den Einfüllstutzen stossen.

#### Während des Arbeitsganges nicht in den Füllschacht greifen.

Bei einer eventuell auftretenden Vibration oder bei einem merklichen Absinken der Tourenzahl ist der Motor sofort abzustellen und die Rückstände zu entfernen.

#### Reinigung

Nach Beendigung des Pressens Motor ausschalten und warten, bis der Motor stillsteht. Falls nicht fortwährend weitergepresst wird, ist die Saft-Zentrifuge gut auszuspülen; wenn nötig kann mit einem Bürstchen zur Beseitigung der Rückstände etwas nachgeholfen werden. Deckel, Stöpsel und Saftschale mit **lauwarmem** Wasser spülen. Motorsockel wenn nötig mit halbfeuchtem Tuch abwischen.

Die Kunststoffteile nie auf eine heisse Kochplatte legen, da sie sich verformen und schmelzen würden.

#### Wie soll man Säfte trinken und wieviel?

Das oberste Gebot ist, dass der Saft stets in frischem Zustand genossen wird. Je frischer die Gemüse oder Früchte und je kürzer die Aufbewahrungszeit der Säfte, desto besser ist die Wirkung.

Ebenfalls wird die Wirkung der Säfte stark beeinflusst durch die Art und Weise, wie der Saft getrunken wird. Der Saft soll nur langsam und schluckweise genossen und mit dem Mundspeichel gut vermengt werden. (Man soll den Saft «kauen»!) Hastig und in grossen Mengen genossener Saft kann eher schädlich wirken. Dies trifft besonders auf Gemüsesäfte zu, die in der Regel viel schärfer sind als die Obstsäfte. Die meisten Obsäfte können in grösseren Mengen genossen werden, z. B. täglich 3-4 Gläser, es sei denn, der Arzt gebe andere Verordnungen.

Der Konsum von Gemüsesäften kann sich, wenn diese Säfte unvermischt genossen werden, auf kleine Quantitäten beschränken, am besten ein kleines Gläschen vor der Mahlzeit.

Kartoffel-, Kohl-, Rote Beete- und Rettichsaft sollten nur nach ärztlicher Verordnung eingenommen werden.

## Français

### Pour votre sécurité

1. Lisez attentivement le mode d'emploi.
2. Raccorder l'appareil selon la plaquette signalétique placée sous l'appareil, respecter la tension (Volt).
3. L'appareil doit être branché au réseau uniquement avec un câble muni d'un conducteur de terre.
4. Ne plongez jamais le socle-moteur dans l'eau.
5. Les enfants ne doivent se servir de l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
6. Retirez la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou de changer d'accessoire.
7. Si le câble est défectueux, il faut le changer immédiatement.
8. Avant d'enclencher le moteur, assurez-vous que les accessoires sont correctement montés.
9. Après emploi, assurez-vous que l'interrupteur est sur position «arrêt».
10. METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ UNIQUEMENT AVEC COUVERCLE EN PLACE. (Le moteur marche seulement si l'étrier métallique est en position verticale.)
11. Nettoyez jamais le socle à moteur sous l'eau courante.
12. En actionnant l'interrupteur sur la position Turbo le moteur tourne à vitesse rapide pendant 1,5 seconde. La vitesse rapide permet de nettoyer le tamis au cas où des vibrations se produisent. Chaque fois que la position Turbo est utilisée, il convient d'actionner de nouveau l'interrupteur sur la position ON pour redémarrer le moteur. Le Turbo ne peut être utilisé qu'à intervalles de 10 secondes.

### Préparations, montage, et utilisation

#### Préparatifs

D'abord, coupez en morceaux les fruits et légumes qu'ils se glissent facilement par l'orifice du couvercle.

**La qualité des jus dépend avant tout de la qualité des fruits ou des légumes qui servent à leur préparation.**

Prenez soin de n'acheter que des fruits et des légumes frais. Lavez-les bien à l'eau courante avant de les presser, car beaucoup de fruits et de légumes sont traités avec des produits nocifs appelés produits anti-parasitaires.

Nous attirons votre attention sur le fait que des fruits mous comme poires, bananes, pommes cuites, pruneaux et d'autres fruits à noyau ne conviennent pas pour l'extraction du jus. Avec ces fruits vous n'obtiendrez pas de jus clair. Ils se réduisent en une purée qui peut totalement encrasser l'intérieur de l'appareil.

#### Montage et utilisation

Tout d'abord, vérifiez que le moteur soit arrêté avant de commencer le montage.

1. Posez réceptacle de jus et le bague sur le socle à moteur (voir croquis).
2. Mettez le tamis centrifugeur sur la pièce d'accouplement. Le fond du tamis doit être bien placé dans son logement.

3. Ajustez soigneusement la partie supérieure et fixez celle-ci à l'aide de l'étrier métallique (voir croquis).

Mettez le moteur en marche. Faites passer ensuite les légumes ou les fruits préparés à l'avance par l'ouverture de la partie supérieure, à l'aide du poussoir en matière plastique, spécialement conçu pour cet usage. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en poussant régulièrement les morceaux préparés, mais ne faites pas trop vite.

**Ne jamais mettre les doigts dans l'appareil en marche.**

Dès que l'appareil commence à vibrer fortement ou si vous remarquez que le nombre de tours du moteur est inférieur pendant le pressage, débranchez aussitôt le moteur et enlevez les résidus.

#### Nettoyage

Une fois le travail terminé, arrêtez le moteur. Attendez jusqu'à ce que le moteur soit arrêté.

Démontez les pièces, rincez les parties en matière plastique avec de l'eau tiède. En ce qui concerne la centrifugeuse, il est recommandé de la rincer à l'eau courante. Eventuellement enlevez les résidus à l'aide d'une petite brosse.

Nettoyez le socle du moteur simplement avec un chiffon humide. Ne posez jamais les pièces en matière plastique sur une plaque chaude, car la chaleur les déformerait.

**Comment doit-on consommer les jus et dans quelles proportions.**

Il est important de consommer le jus à l'état frais. L'effet du jus dépend essentiellement de la fraîcheur du fruit dont il provient et également du temps pendant lequel il a été conservé avant d'être servi.

La façon dont on consomme un jus influence également dans une large mesure, son efficacité. Le jus doit être bu lentement, par petites gorgées, en le mélangeant bien avec la salive (on doit "mâcher le jus").

Des jus de fruits consommés sans discernement peuvent avoir une action contraire au résultat recherché. Ceci concerne encore plus spécialement les jus de légumes qui sont en général plus forts que les jus de fruits.

La plupart des jus de fruits peuvent être consommés en assez grande quantité, par exemple 3-4 verres par jour, pour autant que le médecin ne donne pas d'avis contraire.

L'absorption de jus de légumes non mélangés doit se prendre à faible dose, par exemple un petit verre avant le repas.

Les jus de chou, de betteraves (carottes rouges), de radis et de pommes de terre ne devraient être consommés que sur prescription médicale.

## Italiano

### Indicazioni per le sicurezza

1. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
2. Azionare l'apparecchio sempre come indicato sulla targhetta dati tecnici in basso dell'apparecchio. Seguire il voltaggio.
3. Per l'azionamento dell'apparecchio usare presa con messa terra.
4. Non immergere mai nell'acqua il basamento col motore.
5. In assenza degli adulti, i bambini non debbono mai servirsi dell'apparecchio.
6. Sfilare la spina dalla presa di corrente prima di pulire o di smontare l'apparecchio.
7. Non usare mai un apparecchio col cordone danneggiato. Sostituire subito il cordone.
8. Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi sempre che le varie parti siano ben fissate.
9. Subito dopo l'uso, accertarsi che l'interruttore sia chiuso.
10. L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE AZIONATO SOLTANTO DOPO AVER POSIZIONATO IL COPERCHIO. (Il motore lavora soltanto quando l'interruttore è messo in funzione e il manico di metallo trova in posizione verticale.)
11. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
12. Attivando il tasto «Turbo» il motore gira alla velocità massima per 1,5 secondi. In questo modo, è possibile pulire il cestello di vagliatura rimuovendo i residui in caso di un'eventuale vibrazione. Dopo l'inserimento del «Turbo» occorre avviare nuovamente l'apparecchio. Il «Turbo» può essere utilizzato solo a intervalli di 10 secondi.

### Preparazioni, Montaggio, Procedimento per l'uso

#### Preparazioni

Procedete poi a tagliare a pezzetti frutti e legumi di modo che possono essere introdotti facilmente nell'apertura del coperchio.

**La qualità dei succhi di frutta dipende anzitutto dalla qualità dei frutti o dei legumi che servono alla loro preparazione.**

Comperate dei legumi sugosi e ben maturi. Le carote devono avere un colore giallo dorato e la frutta deve essere ben matura ma dura. Lavate frutta e verdura sotto acqua corrente ma non lasciatele nell'acqua, perchè, questo distrugge le vitamine B e C.

Attiriamo la vostra attenzione sul fatto che i frutti molli come le pere, le banane, le mele cotte, le prugne ed altri frutti con il nocciolo, non sono idonei per levare il succo. Con questi frutti non otterrete un succo limpido e la purée che resta nell'apparecchio potrebbe danneggiare il motore.

#### Montaggio e procedimento per l'uso

Prima di tutto verificate che il motore sia spento.

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

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

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

#### Politura

Terminato di spremere, spegnete il motore ed attendete fino a quando lo stesso sia fermo. Smontate i pezzi, risciacquate le parti in materia plastica con acqua tiepida. È consigliabile risciacquare la centrifuga sotto acqua corrente. Levate eventualmente i residui con una piccola spazzola.

Non mettete mai le parti in materia plastica su di una placca calda perchè, il calore le deformerebbe.

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

È molto importante bere il succo di frutta quando, è fresco. L'effetto del succo dipende particolarmente dalla freschezza del frutto stesso e dal tempo durante il quale, stato conservato prima di servirlo.

Il modo nel quale viene consumato il succo influenza in larga misura il suo effetto. Il succo deve essere sorseggiato lentamente. Masticando il succo, lo mescolerete in pari tempo alla saliva, il che, molto importante. Succhi di frutta consumati senza discernimento possono dare un risultato contrario a quello desiderato. Questo concerne in particolare i succhi di verdura che sono molto più forti dei succhi di frutti. La maggior parte dei succhi di frutta può essere consumata in grande quantità, ad esempio 3-4 bicchieri al giorno, salvo avviso contrario del medico.

L'assorbimento di succhi di legumi non allungati deve ridursi a piccole quantità, ad esempio un piccolo bicchiere prima dei pasti.

I succhi dei legumi seguenti dovranno essere consumati solo su ordine del medico: Patate, cavoli, barbabietole e rāfano.

**English****Important safeguards**

1. Read all instructions.
2. To protect against electrical hazards do not immerse motor base, part # 6 in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, while assembling or disassembling and before cleaning.
5. Do not touch moving parts while operating.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord set or after the appliance has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
10. Be sure to turn switch to „OFF" position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
11. Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in the opening use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
12. **USE ONLY WITH THE COVER ON.** (This model only operates with the mains switch on and the handle in the up right position.
13. Do not clean the juice extractor with running water.
14. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
15. By pressing the Turbo the motor goes for 1,5 sec. on high speed. The high speed helps to clear the strainer in case vibrations have shown up. Each time the Turbo has been used the position ON has to be pressed again for restarting motor. The Turbo can only be used at intervals of 10 sec.
16. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

**Instructions for assembly**

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

1. Place motor base on a sturdy table with the name plate facing you.
2. Pull handle forward toward you.
3. Place juice bowl (5) onto motor base, spout to the front. Make sure the four holes underneath the juice bowl will set properly onto the corresponding four buttons on top of the motor base.
4. Place plastic insert (4) onto juice bowl (5) and put thereafter strainer basket (3) onto drive plate (6).
5. Place cover (2) onto juice bowl (5) with plastic insert (4) so that the waste chute faces the rear.
6. Pull up securing handle and slide onto grooves provided until rollers lock in place.
7. Place waste receptacle (7) against rear of juicer, underneath waste chute.

Now your juicer should be ready for use. Plug cord into nearest electric outlet (the mains should match the rated power) and flip on switch. Place tall glass or pitcher under spout.

**How to juice vegetables and fruit**

After washing your food properly, feed vegetables or fruit into of the openings provided, depending on size and type of fruit and vegetables.

Cut carrots into one or two inch pieces, apples into quarters (do not peel and do not remove core). With motor running just drop these pieces into the automatic feeding hole and push it down with help of the pusher. Clear juice will flow out of spout instantly.

The juicer will make delicious grape juice. Just insert bunches of grapes with stem and pits into the feeding hole.

Should waste receptacle be full, just remove it and empty it. Your juicer needs to be disassembled only when you have finished juicing.

For cleaning, switch off motor and disassemble according to directions in the front part of this booklet. Be sure to thoroughly rinse the strainer basket - if necessary, a small brush should, be used for cleaning this part.

## Español

### Para su seguridad

1. Leer atentamente este manual.
2. Conectar el aparato según la placa de características.
3. El aparato debe ser conectado a la red únicamente con un cable provisto de toma de tierra.
4. No sumergir nunca la base-motor en el agua.
5. Los niños no deben utilizar el aparato, salvo bajo la vigilancia de un adulto.
6. Desenchufar el aparato antes de limpiarlo o cambiar algún accesorio.
7. Si el cable esta defectuoso, hay que cambiarlo inmediatamente.
8. Antes de encender el motor, asegúrese de que los accesorios estén correctamente instalados.
9. Una vez utilizado el aparato, asegúrese de que el interruptor quede en posición de "parada".
10. PONER EL APARATO EN MARCHA SOLAMENTE CUANDO LA TAPA ESTÉ EN SU SITIO. (Este modelo sólo funciona con el interruptor en ON y la varilla de seguridad en posición de cierre.)
11. No limpiar con agua a presión la base motor.
12. Pulsando sobre el botón Turbo, el motor aumenta la velocidad durante 1,5 segundos. La velocidad aumentada permite limpiar el colador si aparecen vibraciones. Cada vez que se use el Turbo, es necesario pulsar de nuevo la posición ON para volver a poner en marcha el motor. Solamente se podrá accionar el Turbo por intervalos de 10 segundos.

### Preparación, montaje y utilización

#### Preparación

Primero, cortar en trozos las frutas y verduras para que se deslicen mas fácilmente por la boca de entrada.

La calidad del zumo depende, ante todo, de la calidad de las frutas o verduras usadas para su extracción.

Comprar frutas y verduras frescas. Lavarlas con agua corriente antes de presionarlas ya que muchas frutas y verduras llevan productos nocivos. Tengan en cuenta que las frutas blandas como peras, plátanos, manzanas cocidas, ciruelas y demás frutas con hueso, no son convenientes para la extracción de zumos. Con dichas frutas no se obtendrá un zumo claro, ya que se reducen en puré. Además, pueden ensuciar o atascar el interior del aparato.

### Consumo de zumos

Es muy importante consumir el zumo cuando esté fresco. El efecto del zumo depende esencialmente de la frescura de la fruta, de su origen y del tiempo que ha estado conservado antes de ser servida.

La manera en que se consume un zumo influye en gran medida en su eficacia.

El zumo debe ser bebido lentamente, en pequeños tragos y mezclándolo bien con la saliva (se debe "masticar el zumo"). Los zumos de fruta consumidos sin discernimiento pueden tener una acción contraria al resultado que se busca. Esto concierne especialmente al zumo de verduras que es en general mas fuerte que el zumo de frutas.

La mayoría de zumos de frutas pueden ser consumidas en cantidades bastante grandes, por ejemplo 3-4 vasos al día, salvo que el médico indique lo contrario.

La absorción de zumos de verduras no mezcladas se debe tomar en pequeñas dosis, por ejemplo un pequeño vaso antes de las comidas.

No se deben consumir zumos de barzas, remolachas (zonahorias rojas), rábanos o patatas salvo prescripción médica.