



## ES

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato por primera vez. Guárdelas para futuras consultas. Su inobservancia puede provocar accidentes.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- Do not unplug it by pulling on the cable, nor leave the plug hanging freely.
- Make sure that the appliance is unplugged before cleaning.
- DO NOT IMMERSE THE MOTOR HOUSING INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Do not use the blender if the blade is damaged.
- Do not switch the appliance on if the cable or the plug are damaged or if it can be detected that the appliance is not working correctly.
- ATTENTION:** To reduce the risk of fire or electric shock, never remove any of the covers. There are no user serviceable parts on the inside. Cable repairs and replacements must be carried out exclusively by an Authorized Technical Service Centre.

## PARTS AND OPERATING CONTROLS

- Food pusher
- Filling tube
- Lid
- Stainless steel filter
- Juice collector
- Pulp container
- Clamp
- Control knob with the illuminated ring
- Driving shaft
- Motor unit
- Cord storage
- Juice jug lid
- Foam separator
- Juice jug
- Cleaning brush
- Spout

## A

- Before using it for the first time wash all of the removable parts in soapy water. To strip the juice extractor down, open the clamp (7) and then remove the parts.
- To reassemble the appliance, follow the sequence shown in the diagram.

Pull the power cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance. (B1)

Place the juice collector into the appliance and place the pulp container into the appliance. (B2 & B3)

Put the stainless steel filter (4) in the juice

- Debe tener cuidado cuando maneje las afiladas cuchillas de cortar, cuando vacíe el cuenco y durante la limpieza.
- Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o partes que puedan moverse durante el funcionamiento de la batidora.
- Conéctese únicamente a las tensiones indicadas en la placa de características.
- Este aparato es apto para uso alimentario.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Utilice siempre la batidora sobre una superficie nivelada y estable.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- No introduzca utensilios como cuchillos o tenedores en el interior de la jarría mientras el aparato está en funcionamiento.
- El uso de accesorios no suministrados por el fabricante puede originar accidentes.
- No haga funcionar el aparato en vacío.
- No ponga el aparato cerca de fuentes de calor y evite que el cable roce superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato con el cable enrollado.
- No monte o desmonte la jarría de la batidora mientras el aparato está en marcha.
- No abra la tapa de la batidora hasta que sea parado el motor por completo.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia, especialmente cerca de los niños.
- Desconecte el aparato cuando no lo use.
- No desconecte nunca tirando del cable ni deje la conexión colgando.
- Antes de su limpieza, compruebe que el aparato está desconectado.

## PIEZAS Y ELEMENTOS DE MANEJO

- Empujador
- Boca de llenado
- Tapa
- Filtro de acero inoxidable
- Colector de zumo
- Contenedor de pulpa
- Abrazadera de cierre
- Mando de control con iluminación
- Unidad del motor
- Almacenamiento del cable
- Tapa de la jarría de zumo
- Separador de espuma
- Jarra de zumo
- Cepillo de limpieza
- Tubo de vertido de zumo

## USO

- Antes de utilizar la licuadora por primera vez lave todas las piezas desmontables con agua y jabón. Para desmontar la licuadora, abra la abrazadera de cierre (7) y desmonte las piezas.
- Para volver a montar el aparato, siga la secuencia mostrada en el diagrama.
- El mando de control de la licuadora tiene 3 posiciones:
- El aparato está apagado. Si está conectado a la red eléctrica, el mando de control se iluminará en color verde.
- 1 - Velocidad baja, se utiliza para licuar frutas y verduras blandas (melón, uva, tomate, fresa, etc.). Durante el funcionamiento, el mando de control se iluminará en color azul.
- 2 - Velocidad alta, se utiliza para licuar frutas y verduras más manzanas, peras, zanahorias, frutas cítricas, etc. Durante el funcionamiento, el mando de control se iluminará en color azul.

Tire del cable de alimentación para sacarlo del compartimento en la parte trasera del aparato. (B1)

Coloque el colector de zumo en el aparato y después coloque el contenedor de pulpa en el aparato. (B2 & B3)

Coloque el filtro de acero inoxidable (4) en el colector de zumo (5) (B4). Sujete la tapa sobre el filtro y bájela hasta su posición. Ase-

guíese de que el filtro queda encajado en el eje correctamente. Compruebe siempre el filtro antes de cada uso. Si detecta alguna rajadura o daño, absténgase de usar el aparato y contacte con el centro de servicio técnico más cercano.

Bloquee la abrazadera de cierre (7) en la tapa y asegúrese de que la abrazadera de cierre (7) quede bloqueada en la posición adecuada (B5). Deslice el empujador (1) en la boca de llenado alineando el surco del empujador con el pequeño saliente del interior del tubo (B6). Nunca inserte los dedos ni cualquier otro objeto en la boca de llenado.

Coloque la jarría de zumo (14) debajo del tubo de vertido de zumo (B7). Coloque la tapa en la jarría del zumo para evitar que salpique y por si quiere guardarla en el refrigerador.

**NOTA:** La licuadora tiene un sistema de seguridad que evita que se encienda la abrazadera de cierre (7) no ha sido colocada correctamente.

• Coloque la licuadora en una superficie plana y estable, y ponga la jarría de zumo (14) o un contenedor similar debajo del tubo de vertido de zumo (B6).

• Prepare las frutas o vegetales tal como se describe en la sección «Preparando la comida».

• Pelear previamente las frutas con cascás gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). Retirar la piel blanca de los cítricos!

• La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es el zumo. Agregar al zumo de manzana unas gotas de zumo de limón a fin de demorar el proceso de oxidación (oscurecimiento) del zumo de manzana.

• Las hojas y pedúculos (por ejemplo los troncos de lechuga) se pueden procesar igualmente en esta máquina.

• Los zumos deberán consumirse inmediatamente después de su elaboración, dado que por lo general pierden rápidamente su sabor y su valor nutritivo.

• La licuadora no es adecuada para procesar frutas o verduras particularmente duras o de textura fibrosa (por ejemplo caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos chumbos -nopalas- y mangos),

• Antes de utilizar la licuadora por primera vez lave todas las piezas desmontables con agua y jabón. Para desmontar la licuadora, abra la abrazadera de cierre (7) y desmonte las piezas.

• Inserte la comida por la boca de llenado (B4). Presione la comida hacia abajo con el empujador (1). Nunca use las manos ni utensilios como cuchillos, tenedores o espatulas para empujar.

• Coloque la licuadora en una superficie plana y estable, y ponga la jarría de zumo (14) o un contenedor similar debajo del tubo de vertido de zumo (B6).

• Prepare las frutas o vegetales tal como se describe en la sección «Preparando la comida».

• Pelear previamente las frutas con cascás gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). Retirar la piel blanca de los cítricos!

• La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es el zumo. Agregar al zumo de manzana unas gotas de zumo de limón a fin de demorar el proceso de oxidación (oscurecimiento) del zumo de manzana.

• Las hojas y pedúculos (por ejemplo los troncos de lechuga) se pueden procesar igualmente en esta máquina.

• Los zumos deberán consumirse inmediatamente después de su elaboración, dado que por lo general pierden rápidamente su sabor y su valor nutritivo.

• La licuadora no es adecuada para procesar frutas o verduras particularmente duras o de textura fibrosa (por ejemplo caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos chumbos -nopalas- y mangos),

• Antes de utilizar la licuadora por primera vez lave todas las piezas desmontables con agua y jabón. Para desmontar la licuadora, abra la abrazadera de cierre (7) y desmonte las piezas.

• Inserte la comida por la boca de llenado (B4). Presione la comida hacia abajo con el empujador (1). Nunca use las manos ni utensilios como cuchillos, tenedores o espatulas para empujar.

• Coloque la licuadora en una superficie plana y estable, y ponga la jarría de zumo (14) o un contenedor similar debajo del tubo de vertido de zumo (B6).

• Prepare las frutas o vegetales tal como se describe en la sección «Preparando la comida».

• Pelear previamente las frutas con cascás gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). Retirar la piel blanca de los cítricos!

• La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es el zumo. Agregar al zumo de manzana unas gotas de zumo de limón a fin de demorar el proceso de oxidación (oscurecimiento) del zumo de manzana.

• Las hojas y pedúculos (por ejemplo los troncos de lechuga) se pueden procesar igualmente en esta máquina.

• Los zumos deberán consumirse inmediatamente después de su elaboración, dado que por lo general pierden rápidamente su sabor y su valor nutritivo.

• La licuadora no es adecuada para procesar frutas o verduras particularmente duras o de textura fibrosa (por ejemplo caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos chumbos -nopalas- y mangos),

• Antes de utilizar la licuadora por primera vez lave todas las piezas desmontables con agua y jabón. Para desmontar la licuadora, abra la abrazadera de cierre (7) y desmonte las piezas.

• Inserte la comida por la boca de llenado (B4). Presione la comida hacia abajo con el empujador (1). Nunca use las manos ni utensilios como cuchillos, tenedores o espatulas para empujar.

• Coloque la licuadora en una superficie plana y estable, y ponga la jarría de zumo (14) o un contenedor similar debajo del tubo de vertido de zumo (B6).

• Prepare las frutas o vegetales tal como se describe en la sección «Preparando la comida».

• Pelear previamente las frutas con cascás gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). Retirar la piel blanca de los cítricos!

• La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es el zumo. Agregar al zumo de manzana unas gotas de zumo de limón a fin de demorar el proceso de oxidación (oscurecimiento) del zumo de manzana.

• Las hojas y pedúculos (por ejemplo los troncos de lechuga) se pueden procesar igualmente en esta máquina.

• Los zumos deberán consumirse inmediatamente después de su elaboración, dado que por lo general pierden rápidamente su sabor y su valor nutritivo.

• La licuadora no es adecuada para procesar frutas o verduras particularmente duras o de textura fibrosa (por ejemplo caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos chumbos -nopalas- y mangos),

• Antes de utilizar la licuadora por primera vez lave todas las piezas desmontables con agua y jabón. Para desmontar la licuadora, abra la abrazadera de cierre (7) y desmonte las piezas.

• Inserte la comida por la boca de llenado (B4). Presione la comida hacia abajo con el empujador (1). Nunca use las manos ni utensilios como cuchillos, tenedores o espatulas para empujar.

• Coloque la licuadora en una superficie plana y estable, y ponga la jarría de zumo (14) o un contenedor similar debajo del tubo de vertido de zumo (B6).

• Prepare las frutas o vegetales tal como se describe en la sección «Preparando la comida».

• Pelear previamente las frutas con cascás gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). Retirar la piel blanca de los cítricos!

• La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es el zumo. Agregar al zumo de manzana unas gotas de zumo de limón a fin de demorar el proceso de oxidación (oscurecimiento) del zumo de manzana.

• Las hojas y pedúculos (por ejemplo los troncos de lechuga) se pueden procesar igualmente en esta máquina.

• Los zumos deberán consumirse inmediatamente después de su elaboración, dado que por lo general pierden rápidamente su sabor y su valor nutritivo.

• La licuadora no es adecuada para procesar frutas o verduras particularmente duras o de textura fibrosa (por ejemplo caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos chumbos -nopalas- y mangos),

• Antes de utilizar la licuadora por primera vez lave todas las piezas desmontables con agua y jabón. Para desmontar la licuadora, abra la abrazadera de cierre (7) y desmonte las piezas.

• Inserte la comida por la boca de llenado (B4). Presione la comida hacia abajo con el empujador (1). Nunca use las manos ni utensilios como cuchillos, tenedores o espatulas para empujar.

• Coloque la licuadora en una superficie plana y estable, y ponga la jarría de zumo (14) o un contenedor similar debajo del tubo de vertido de zumo (B6).

• Prepare las frutas o vegetales tal como se describe en la sección «Preparando la comida».

• Pelear previamente las frutas con cascás gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). Retirar la piel blanca de los cítricos!

• La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es el zumo. Agregar al zumo de manzana unas gotas de zumo de limón a fin de demorar el proceso de oxidación (oscurecimiento) del zumo de manzana.

• Las hojas y pedúculos (por ejemplo los troncos de lechuga) se pueden procesar igualmente en esta máquina.

• Los zumos deberán consumirse inmediatamente después de su elaboración, dado que por lo general pierden rápidamente su sabor y su valor nutritivo.

• La licuadora no es adecuada para procesar frutas o verduras particularmente duras o de textura fibrosa (por ejemplo caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos chumbos -nopalas- y mangos),

• Antes de utilizar la licuadora por primera vez lave todas las piezas desmontables con agua y jabón. Para desmontar la licuadora, abra la abrazadera de cierre (7) y desmonte las piezas.

• Inserte la comida por la boca de llenado (B4). Presione la comida hacia abajo con el empujador (1). Nunca use las manos ni utensilios como cuchillos, tenedores o espatulas para empujar.

• Coloque la licuadora en una superficie plana y estable, y ponga la jarría de zumo (14) o un contenedor similar debajo del tubo de vertido de zumo (B6).

• Prepare las frutas o vegetales tal como se describe en la sección «Preparando la comida».

• Pelear previamente las frutas con cascás gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). Retirar la piel blanca de los cítricos!

• La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es



se existem crianças por perto.  
● Desligue o aparelho da rede quando não estiver a utilizá-lo.  
● Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo nem deixe este último pendurado.  
● Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.  
● NÃO DEVERÁ MERCULHAR O CORPO MOTOR EM ÁGUA NEM EM NENHUM OUTRO LÍQUIDO.  
● Não utilize a batedeira se a lâmina estiver danificada.  
● Não o ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observar que o aparelho não funciona correctamente.  
● ATENÇÃO: Para diminuir o perigo de incêndios ou de descargas eléctricas, não retire nenhumas das tampas. No interior não existem peças que possam ser manipuladas pelo usuário. As reparações e mudanças de cabo devem ser realizadas exclusivamente por um Serviço Técnico Autorizado.

## COMPONENTES E ELEMENTOS DE COMANDO

- 1 Objeto de pressão dos alimentos
- 2 Goteira
- 3 Tampa
- 4 Filtro de aço inoxidável
- 5 Compartimento de acumulação de sumo
- 6 Recipiente para polpa
- 7 Travão
- 8 Botão de controlo com anel luminoso
- 9 Vento motor
- 10 Unidade do motor
- 11 Armazenamento da ficha
- 12 Tampa do jorro de sumo
- 13 Separador de espuma
- 14 Jorro de sumo
- 15 Escova de limpeza
- 16 Bico

## UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar pela primeira vez limpe todas as partes removíveis em água e sabão. Para desmontar a máquina de sumos abra o travão (7) para a tampa na sua posição. Certifique-se que o filtro está bem colocado no veio motor. Verifique sempre o filtro antes de utilizar.
- Para voltar a montar o aparelho, siga a sequência que é mostrada no diagrama.

Tire a ficha de alimentação do compartimento de armazenamento na parte de trás do aparelho. (B1)

Coloque o compartimento de acumulação de sumo no aparelho e coloque o recipiente para polpa no aparelho. (B2 & B3)

Coloque o filtro de aço inoxidável (4) no compartimento de acumulação de sumo (5) (B4) e posição a tampa na sua posição. Certifique-se que o filtro está bem colocado no veio motor. Verifique sempre o filtro antes de utilizar.

Retire o filtro e remova a polpa.

Lave a polpa.

Retire a polpa que se acumula na tampa.

Nota: uma vez que os sabores não se misturam, depois de preparar um certo tipo de fruto poderá continuamente utilizar outro tipo de fruto sem necessidade limpar o aparelho.

Coloque o travão (7) sobre a tampa e certifique-se que o travão (7) está colocado na posição correcta (B5). Deslique o objecto de pressão de alimentos (1) para o tubo de alimentação, alinhando a ranhura do objecto com a pequena ranhura no interior do tubo de alimentação (B6). Nunca coloque os dedos ou um objecto dentro do tubo de alimentação.

Coloque o jorro de sumo (14) sob o bico (B7).

Coloque a tampa no jorro de sumo para evitar que este entorne ou se desejar guardar o sumo no frigorífico.

NOTA: A máquina de sumos tem um sistema de segurança que impede que esta se ligue quando o travão (7) não estiver colocado corretamente.

Coloque a máquina de sumo numa superfície plana e estável e coloque o jorro de sumo (14) ou outro recipiente similar de baixo do bico (16).

• Prepare a fruta e os vegetais tal como a descrição da secção intitulada "Preparação dos alimentos".

Atenção! Funciona apenas com frutas e legumes maduros e descongelados. As Frutas e os legumes verdes irão bloquear o filtro muito rapidamente.

• Primeiro, lave as frutas e legumes.

• Retire os carcos da fruta. Remova caules de grandes dimensões.

Corte frutas e legumes grandes para que encaixem no recipiente de enchimento.

• Funcione apenas com frutas e legumes frescos.

• Descasque a fruta previamente se esta tiver casca grossa e dura, por exemplo, ananás, melão, laranjas, toranjas e beterraba crua. Retire a pele branca das frutas e beterraba.

• Corte a máquina de sumo numa superfície plana e estável e coloque o jorro de sumo (14) ou outro recipiente similar de baixo do bico (16).

• Coloque a máquina de sumo numa superfície plana e estável e coloque o jorro de sumo (14) ou outro recipiente similar de baixo do bico (16).

• Prepare a fruta e os vegetais tal como a descrição da secção intitulada "Preparação dos alimentos".

ADVERTÊNCIA DE DEPOSIÇÃO/ELIMINAÇÃO:

O nossos produtos são embalados em embalagens optimizadas. Este processo consiste basicamente na utilização de materiais não-poluentes que devem ser entregues no ecocentro local como matérias-primas secundárias.

Ante de deitar fora o aparelho deve certificar-se que este não funciona e deve eliminá-lo de acordo com a lei nacional actual. O seu Fornecedor, a Câmara Municipal ou Junta de Freguesia poderão fornecer-lhe informações detalhadas sobre isso.

Este aparelho foi classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/EU, considerando os aparelhos eléctricos e electrónicos utilizados (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos - WEEE). Este produto não deve ser eliminado juntamente com resíduos domésticos. Este produto deve ser eliminado em locais autorizados para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O guia determina os parâmetros de devolução e reciclagem de aparelhos usados no UE. Por favor questione o seu distribuidor acerca dos meios de eliminação de resíduos actuais.

• A consistência de sumo de maçã depende do tipo de maçã utilizada. Quanto mais suculenta a maçã, mais fina será o sumo. Adicionar algumas gotas de sumo de limão ao sumo de maçã. Isto faz com que o sumo de maçã não se torne logo castanho.

Folhas e caules (por exemplo, talos de folha de alface) também podem ser triturados nesta máquina de sumos.

• Se possível, basta o sumo logo após a sua preparação. Os sumos perdem o seu sabor e valor nutritivo num curto espaço de tempo.

• A máquina de sumo não é adequada para a Trituração de frutas e vegetais particularmente duras, fibrosas e com amido (por exemplo, cana-de-açúcar, bananas, papaias, abacates, figos e mangas).

• A máquina de sumo está desligada. Se estiver ligada à corrente eléctrica, o botão de controlo terá a cor verde.

1 - Baixa velocidade, utilizada principalmente para frutas e legumes moles (melão, uva, tomate, morango, etc.).

2 - Alta velocidade, apropriada para frutas e legumes duros (maçãs, pêssegos, cenouras, laranjas, limões, toranjas, etc.). O botão de controlo controla o躯zor aquado quando está em funcionamento.

Nota: Quando estiver a fazer grandes quantidades de sumo, não utilize o aparelho por mais de 30 segundos. Depois desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer.

• Desligue a máquina de sumos da tomada quando estiver a limpar o filtro. Espere que o filtro esteja imóvel antes de abrir a tampa. Retire o travão, retire o filtro e remova a polpa. Limpie a polpa que se acumula na tampa.

Nota: uma vez que os sabores não se misturam, depois de preparar um certo tipo de fruto poderá continuamente utilizar outro tipo de fruto sem necessidade limpar o aparelho.

Coloque o travão (7) sobre a tampa e certifique-se que o travão (7) está colocado na posição correcta (B5). Deslique o objecto de pressão de alimentos (1) para o tubo de alimentação, alinhando a ranhura do objecto com a pequena ranhura no interior do tubo de alimentação (B6). Nunca coloque os dedos ou um objecto dentro do tubo de alimentação.

Coloque o jorro de sumo (14) sob o bico (B7).

Coloque a tampa no jorro de sumo para evitar que este entorne ou se desejar guardar o sumo no frigorífico.

NOTA: A máquina de sumos tem um sistema de segurança que impede que esta se ligue quando o travão (7) não estiver colocado corretamente.

Coloque a máquina de sumo numha superfície plana e estável e coloque o jorro de sumo (14) ou outro recipiente similar de baixo do bico (16).

• Prepare a fruta e os vegetais tal como a descrição da secção intitulada "Preparação dos alimentos".

ADVERTÊNCIAS:

Nunca utilize frutas ou vegetais extremamente fibrosos.

• O sumo não pode ser extraído de alguns frutos tais como bananas, abacates, etc.

• Insira os alimentos na goteira (B4) Presione a fruta para baixo com o objecto de pressão de alimentos (1). Nunca utilize os dedos ou o objecto de pressão de alimentos (1) para o tubo de alimentação.

• Para retirar o máximo benefício do sumo este deverá ser consumido logo após a sua preparação.

O filtro de aço inoxidável (4) não deve ser usado para limpar a máquina de sumos.

O botão de controlo da máquina de sumos tem 3 posições:

0 - A máquina de sumos está desligada. Se estiver ligada à corrente eléctrica, o botão de controlo terá a cor verde.

1 - Baixa velocidade, utilizada principalmente para frutas e legumes moles (melão, uva, tomate, morango, etc.).

2 - Alta velocidade, apropriada para frutas e legumes duros (maçãs, pêssegos, cenouras, laranjas, limões, toranjas, etc.). O botão de controlo controla o躯zor aquado quando está em funcionamento.

Nota: Quando estiver a fazer grandes quantidades de sumo, não utilize o aparelho por mais de 30 segundos. Depois desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer.

• Desligue a máquina de sumos da tomada quando estiver a limpar o filtro. Espere que o filtro esteja imóvel antes de abrir a tampa. Retire o travão, retire o filtro e remova a polpa. Limpie a polpa que se acumula na tampa.

Nota: uma vez que os sabores não se misturam, depois de preparar um certo tipo de fruto poderá continuamente utilizar outro tipo de fruto sem necessidade limpar o aparelho.

Coloque o travão (7) sobre a tampa e certifique-se que o travão (7) está colocado na posição correcta (B5). Deslique o objecto de pressão de alimentos (1) para o tubo de alimentação, alinhando a ranhura do objecto com a pequena ranhura no interior do tubo de alimentação (B6). Nunca coloque os dedos ou um objecto dentro do tubo de alimentação.

Coloque o jorro de sumo (14) sob o bico (B7).

Coloque a tampa no jorro de sumo para evitar que este entorne ou se desejar guardar o sumo no frigorífico.

NOTA: A máquina de sumos tem um sistema de segurança que impede que esta se ligue quando o travão (7) não estiver colocado corretamente.

Coloque a máquina de sumo numha superfície plana e estável e coloque o jorro de sumo (14) ou outro recipiente similar de baixo do bico (16).

• Prepare a fruta e os vegetais tal como a descrição da secção intitulada "Preparação dos alimentos".

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Nunca utilize frutas ou vegetais extremamente fibrosos.

• O sumo não pode ser extraído de alguns frutos tais como bananas, abacates, etc.

• Insira os alimentos na goteira (B4) Presione a fruta para baixo com o objecto de pressão de alimentos (1). Nunca utilize os dedos ou o objecto de pressão de alimentos (1) para o tubo de alimentação.

• Para retirar o máximo benefício do sumo este deverá ser consumido logo após a sua preparação.

O filtro de aço inoxidável (4) não deve ser usado para limpar a máquina de sumos.

O botão de controlo da máquina de sumos tem 3 posições:

0 - A máquina de sumos está desligada. Se estiver ligada à corrente eléctrica, o botão de controlo terá a cor verde.

1 - Baixa velocidade, utilizada principalmente para frutas e legumes moles (melão, uva, tomate, morango, etc.).

2 - Alta velocidade, apropriada para frutas e legumes duros (maçãs, pêssegos, cenouras, laranjas, limões, toranjas, etc.). O botão de controlo controla o躯zor aquado quando está em funcionamento.

Nota: Quando estiver a fazer grandes quantidades de sumo, não utilize o aparelho por mais de 30 segundos. Depois desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer.

• Desligue a máquina de sumos da tomada quando estiver a limpar o filtro. Espere que o filtro esteja imóvel antes de abrir a tampa. Retire o travão, retire o filtro e remova a polpa. Limpie a polpa que se acumula na tampa.

Nota: uma vez que os sabores não se misturam, depois de preparar um certo tipo de fruto poderá continuamente utilizar outro tipo de fruto sem necessidade limpar o aparelho.

Coloque o travão (7) sobre a tampa e certifique-se que o travão (7) está colocado na posição correcta (B5). Deslique o objecto de pressão de alimentos (1) para o tubo de alimentação, alinhando a ranhura do objecto com a pequena ranhura no interior do tubo de alimentação (B6). Nunca coloque os dedos ou um objecto dentro do tubo de alimentação.

Coloque o jorro de sumo (14) sob o bico (B7).

Coloque a tampa no jorro de sumo para evitar que este entorne ou se desejar guardar o sumo no frigorífico.

NOTA: A máquina de sumos tem um sistema de segurança que impede que esta se ligue quando o travão (7) não estiver colocado corretamente.

Coloque a máquina de sumo numha superfície plana e estável e coloque o jorro de sumo (14) ou outro recipiente similar de baixo do bico (16).

• Prepare a fruta e os vegetais tal como a descrição da secção intitulada "Preparação dos alimentos".

ADVERTÊNCIA:

Nunca utilize frutas ou vegetais extremamente fibrosos.

• O sumo não pode ser extraído de alguns frutos tais como bananas, abacates, etc.

• Insira os alimentos na goteira (B4) Presione a fruta para baixo com o objecto de pressão de alimentos (1). Nunca utilize os dedos ou o objecto de pressão de alimentos (1) para o tubo de alimentação.

• Para retirar o máximo benefício do sumo este deverá ser consumido logo após a sua preparação.

O filtro de aço inoxidável (4) não deve ser usado para limpar a máquina de sumos.

O botão de controlo da máquina de sumos tem 3 posições:

0 - A máquina de sumos está desligada. Se estiver ligada à corrente eléctrica, o botão de controlo terá a cor verde.

1 - Baixa velocidade, utilizada principalmente para frutas e legumes moles (melão, uva, tomate, morango, etc.).

2 - Alta velocidade, apropriada para frutas e legumes duros (maçãs, pêssegos, cenouras, laranjas, limões, toranjas, etc.). O botão de controlo controla o躯zor aquado quando está em funcionamento.

Nota: Quando estiver a fazer grandes quantidades de sumo, não utilize o aparelho por mais de 30 segundos. Depois desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer.

• Desligue a máquina de sumos da tomada quando estiver a limpar o filtro. Espere que o filtro esteja imóvel antes de abrir a tampa. Retire o travão, retire o