

# ESTRATTORE DI SUCCHI



# PRECAUZIONI IMPORTANTI




Quando si utilizzano apparecchi elettrici ci sono delle importanti precauzioni da adottare. Le più importanti sono elencate qui sotto:

1. Leggere tutte le istruzioni relative all'Estrattore
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche non mettere la base con il motore nell'acqua o in un altro liquido.
3. Prestare particolare attenzione all'utilizzo dell'apparecchio, quando nelle vicinanze ci sono dei bambini.
4. Staccare la spina quando non si usa l'estrattore, prima di montare i componenti, e prima della pulizia.
5. Evitare di toccare le parti in movimento.
6. Non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione elettrica danneggiato.  
Far sostituire il cavo danneggiato presso un centro autorizzato di assistenza
7. L'utilizzo di ricambi non originali o non omologati, potrebbe causare pericolo di incendio.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
9. Non lasciare il cavo dell'alimentazione elettrica a penzolari.
10. Assicurarsi sempre che il coperchio dell'estrattore sia ben agganciato prima di avviare la macchina.  
Non sganciare dai fermi di sicurezza mentre lo spremitore è in funzione.
11. Spegnerne sempre la macchina dopo l'utilizzo. Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare le parti superiori per la pulizia.
12. Non mettere le dita o altri oggetti all'interno dell'apertura quando lo spremitore è in funzione.  
Se il cibo è bloccato all'interno della conduttura di carico, usare l'apposito pestello in dotazione.  
Se questo metodo non funziona, spegnere il motore e smontare il coperchio per rimuovere il cibo bloccato.
13. Non utilizzare l'apparecchio se il cestello rotante è danneggiato.
14. Non utilizzare l'apparecchio senza il filtro in dotazione

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI


### PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

Le seguenti informazioni sono intese per la prevenzione dei danni all'apparecchio e per evitare lesioni. Leggere le pagine seguenti per un corretto uso dell'estrattore.


 **Attenzione!:** questo simbolo indica pericolo di gravi lesioni.

 **Cautela!:** questo simbolo indica il pericolo di danneggiare l'apparecchio.


 Proibito

 Si devono seguire le istruzioni

 Togliere la spina dalla presa elettrica

 Non smontare

 Devi agire

 Prevenzione di scosse elettriche

## ISTRUZIONI

### Estrattore di succhi

#### **Apparecchio destinato all'estrazione del succo da frutta e verdura a bassa velocità**

Prima di metter in funzione l'apparecchio lavare tutti i componenti prima di utilizza l'Estrattore – assicurarsi che la guarnizione e l'anello di silicone siano assemblati correttamente – posizionare la vaschetta sulla base facendo combaciare le frecce disegnate sulle stesse – mettere il filtro dentro alla spazzola rotante e inserirli nella vaschetta allineando i puntini rossi disegnati sugli stessi – inserire la coclea all'interno del filtro ruotandola e premendola verso il basso fino al perfetto aggancio sull'albero motore (se la coclea non fosse ben agganciata, il coperchio non si chiuderà) – posizionare il coperchio, tenuto per il tubo di alimentazione, sulla vaschetta allineando i punti rossi, girare in senso orario per chiuderlo finché il segno II (close) combacia con il punto rosso della vaschetta – posizionare la caraffa della fibra sotto al beccuccio quadrato e quella del succo sotto il beccuccio con tappo di chiusura (tenere il tappo aperto per evitare che il succo trabocchi, tenerlo chiuso solo per miscelarlo facendo attenzione a non accumularne troppo e a non farlo traboccare) – **In caso di fuoriuscita di succo dalla parte inferiore della vaschetta, è necessario controllare che la guarnizione della vaschetta e il tappo sull'ugello di uscita della fibra siano inseriti correttamente, per evitare l'infiltrazione di succo nel motore, con conseguente e irreversibile danneggiamento del medesimo. Prestare molta attenzione ad evitare che il succo non fuoriesca dalla parte superiore della vaschetta per troppo pieno, poiché potrebbe infiltrarsi dentro la macchina e danneggiare irreversibilmente il motore. Detti problemi non sono coperti da garanzia in quanto dovuti ad un uso improprio della macchina e non ad un problema di fabbricazione** - preparare la frutta e la verdura da spremere tagliandola in piccoli pezzi per facilitare l'estrazione – introdurre il cibo, un pezzetto alla volta, e premere sul tasto di accensione FORWARD (gli ingredienti verranno tirati verso il basso e spremuti) – utilizzare il pressore, se necessario, senza forzare troppo – **non inserire mai le mani o utensili dentro al tubo di alimentazione, utilizzare esclusivamente il pressore in dotazione** – tra una spremitura e l'altra si può risciacquare la vaschetta introducendo un bicchiere d'acqua dal tubo di alimentazione tenendo il tappo chiuso – spegnere sempre l'interruttore dopo ogni uso e non togliere il coperchio se il motore gira ancora – prima di aprire il coperchio, lasciare girare l'Estrattore ancora per circa 30 secondi per completare l'estrazione — se il coperchio risultasse bloccato, premere sul tasto in questo ordine: REVERSE-OFF-FORWARD e ripetere, se necessario due o tre volte , ruotare quindi il coperchio premendo contemporaneamente con l'altra mano – se, a causa di eccessivo carico, l'Estrattore dovesse bloccarsi, premere su OFF e poi su REVERSE per invertire il senso di rotazione e sbloccare il cibo inceppato, premere poi su FORWARD; ripetere per tre volte se necessario – non utilizzare l'Estrattore senza ingredienti – **non utilizzare in maniera continuativa per più di 30 minuti** – non introdurre ingredienti secchi o duri come cereali, frutta con noccioli o semi duri (togliere tutti i noccioli prima di utilizzare; togliere anche le bucce dure e non commestibili) non introdurre ghiaccio o frutta congelata, ingredienti con eccessivo contenuto di olio o polpa già estratta in precedenza – pulire a fondo l'Estrattore e soprattutto le fessure sulla base della coclea se si dovessero usare cibi contenenti piccoli semi come l'uva – **spegnere sempre l'interruttore dopo ogni operazione e a fine lavoro - staccare sempre la spina prima di qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione**

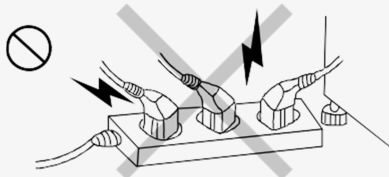
**ATTENZIONE: organi in movimento; spremere solo usando il pressore.**

**Smontaggio e pulizia:** dopo aver spento l'interruttore e tolto la spina dalla presa di corrente, aprire il coperchio girandolo in senso orario, girare leggermente la vaschetta e sollevarla quando le frecce si allineano - rimuovere la coclea, il filtro e la spazzola rotante e pulirli con la spazzola in dotazione sciacquare sotto l'acqua corrente la vaschetta e pulire il beccuccio dopo aver rimosso la guarnizione di silicone – pulire la base dell'Estrattore usando solamente un panno morbido umido e ben strizzato – asciugare e rimontare tutti i componenti



# Norme di Sicurezza

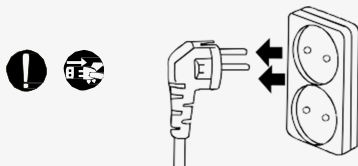
Per evitare rischi di incendio, non inserire spine multiple su una singola ciabatta.



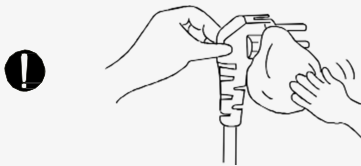
Per evitare scosse elettriche non inserire la spina con le mani bagnate.



Togliere la spina quando l'apparecchio non è in uso.



Utilizzare un panno asciutto per la pulizia.  
\*Altrimenti c'è il rischio di esplosione o scosse elettriche.



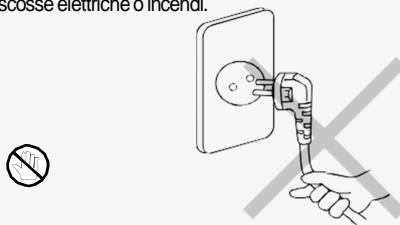
Evitare di far prendere colpo  
far cadere l'apparecchio.

\*nota: altrimenti si corre il rischio  
di mal funzionamento.



Non staccare la spina tirandola dal cavo elettrico.

\*Altrimenti la spina potrebbe rompersi e causare  
scosse elettriche o incendi.



Non inserire posate, oggetti metallici o le dita all'interno dell'apparecchio  
mentre il cavo dell'alimentazione è inserito nella presa di corrente.

\*Altrimenti c'è il rischio di provocare danni alla persona e all'apparecchio.

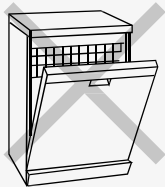




# Misure di Sicurezza

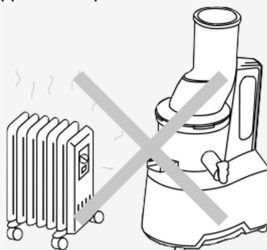
Non lavare le parti dell'Estrattore in lavastoviglie con acqua troppo calda.

\*Altrimenti, i componenti si usurano più velocemente.



Non utilizzare l'estrattore vicino a fonti di calore.

\*Altrimenti, l'apparecchio può cambiare colore.



Non riparare, smontare la base o cambiare la destinazione di utilizzo della macchina.

\*Altrimenti, potresti causare incendi o danni a te stesso.



Non utilizzare prodotti chimici per la pulizia dell'estrattore.

\*Altrimenti, potresti rovinare il colore e causare danni all'apparecchio.



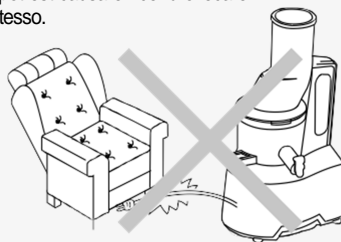
Non utilizzare l'apparecchio su superfici irregolare.

\*Altrimenti, l'apparecchio può cadere o funzionare male.



Non piegare o torcere il cavo di alimentazione, non appoggiare sopra oggetti pesanti.

\*Altrimenti, potresti causare incendi o recare danno a te stesso.



Non appoggiare o utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di bambini piccoli.

\*Altrimenti, potrebbero farsimale.



Non spruzzare acqua o altri spray infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

\*Altrimenti, potresti causare esplosioni o scosse di corrente.



# Caratteristiche

## Sistema di estrazione a bassa velocità

L'estrattore di succo conserva inalterati tutti i nutrienti e gli enzimi vitali; puoi bere un succo naturale in ogni momento della giornata.

## Multi-funzione: per succhi freschi e ricette da cucinare

Succhi di verdura, latte di soia, succhi di frutta, tofu e molto altro in modo conveniente e veloce.

## Facile da usare

Tutte le parti dell'Estrattore sono facili da montare e da pulire.

## Sistema di sicurezza

Tutte le parti dell'Estrattore devono essere montate correttamente e il coperchio deve essere ruotato nella posizione di sicurezza per far partire l'apparecchio. Ciò assicura un utilizzo in tutta sicurezza.

## Pratica impugnatura

L'ergonomia dell'impugnatura lo rende più facile da usare e spostare.

## Motore potente, non produce calore

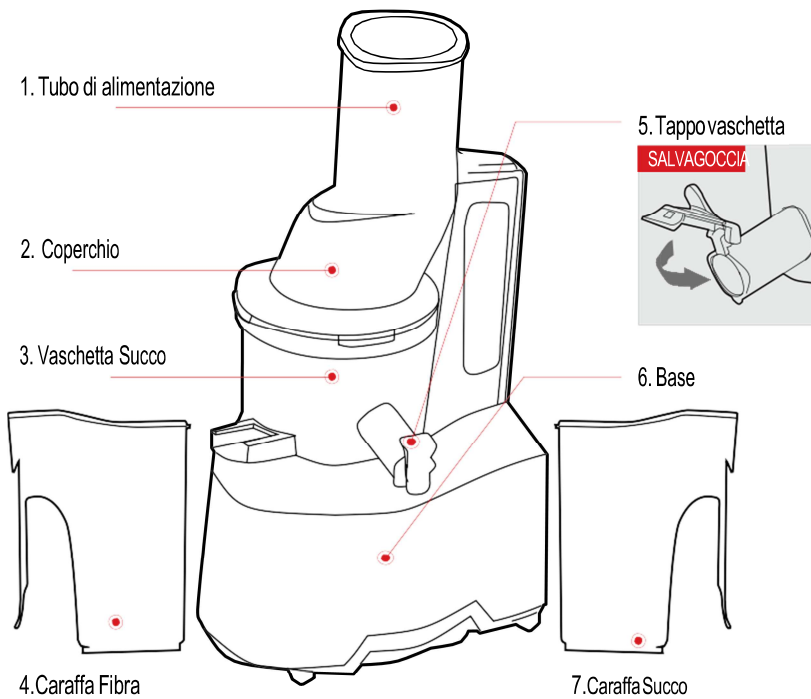
Il motore ad alta potenza e a bassa velocità può spremere completamente la frutta e la verdura molto fibrose.

## Silenzioso

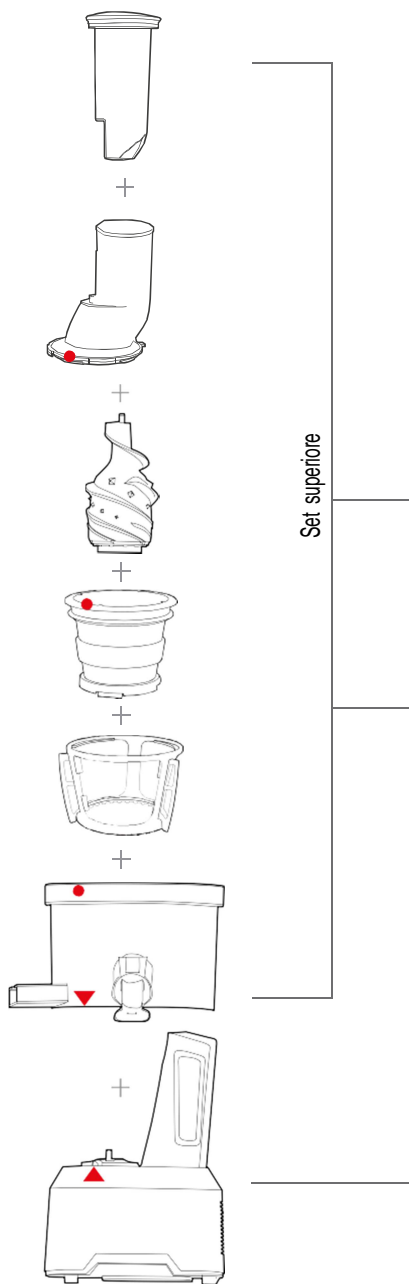
Il motore è silenzioso e l'estrazione del succo è veloce.

## Auto-pulizia veloce

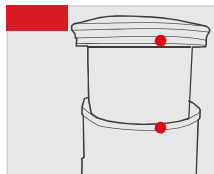
Per una semplice auto-pulizia, versa dell'acqua all'interno dell'apparecchio mentre è in funzione. Il succo avrà sempre un sapore fresco e non prenderà il gusto del succo precedente.



# Componenti



Pressore



Allineare i puntini ●

## STEP 2

Allineare come indicato nel punto **3** e inserire nella vaschetta allineando i puntini ●  
Inserire la Coclea **4** e il coperchio di alimentazione **5 - 8**

## STEP 1

Inserire la vaschetta nella base, allineando le due ▼▲ **1 - 2**

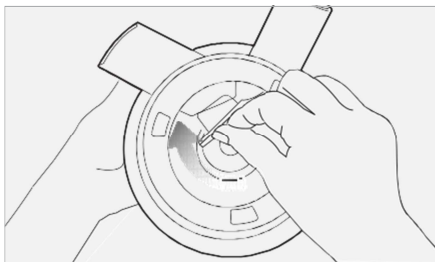


# Come si assembla

## STEP 1

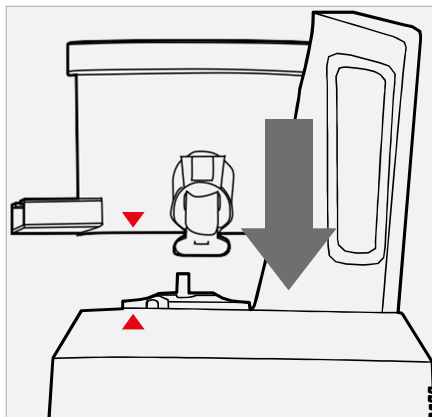
Prima di utilizzare l'Estrattore per la prima volta, lavare tutti i componenti. Assicurarsi inoltre che la guarnizione di silicone e l'anello di silicone siano assemblati correttamente.

- 1 Assemblare in maniera sicura la guarnizione in silicone nell'apposito alloggiamento.



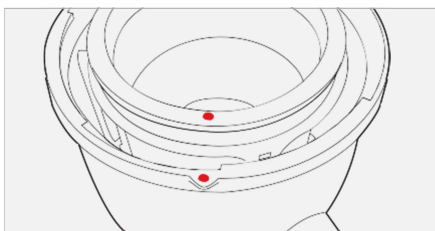
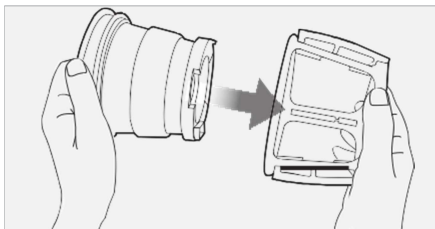
NOTA: il dispositivo potrebbe perdere se non assemblato correttamente

- 2 Posizionare la vaschetta sulla base in maniera tale che la freccia sulla vaschetta del succo si allinei con la freccia posizionata sulla base.

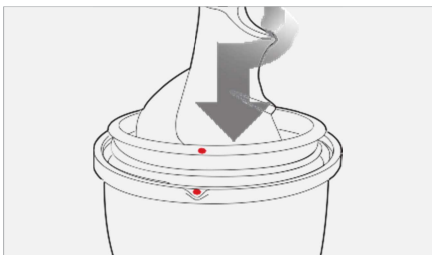


## STEP 2

- 3 Assemblare il filtro con la spazzola rotante, poi posizionarli nella vaschetta assicurandosi che il puntino rosso sul filtro sia allineato con il puntino rosso sulla vaschetta del succo.



- 4 Posizionare la coclea all'interno del filtro. Girare e premerla verso il basso ino a che sentirete che si è agganciata al perno del motore.

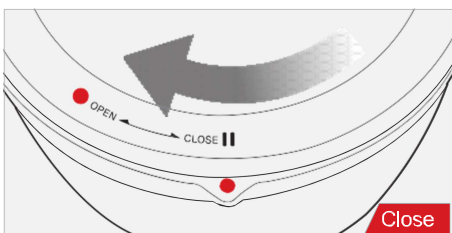
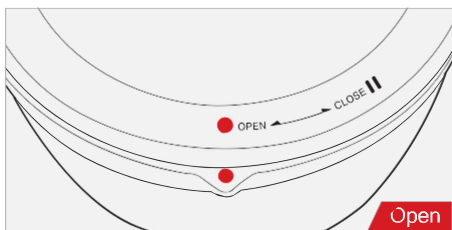


NOTA: La coclea deve essere assemblata correttamente finché il coperchio possa chiudersi in maniera adeguata.

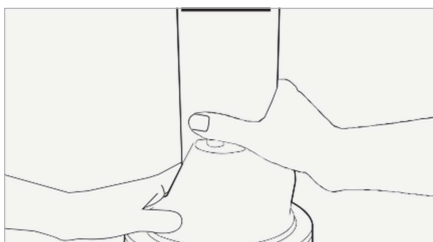
# Come si assembla

## STEP 2

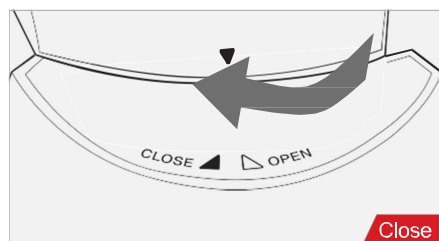
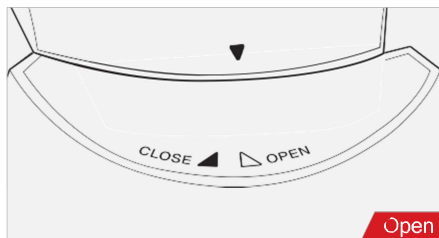
- 5** Posizionare il coperchio sulla vaschetta del succo allineando i punti rossi. Girare in senso orario per chiudere allineando il punto rosso sulla vaschetta con il segno di chiusura **||** posto sul coperchio



- 7** Per un facile montaggio tenete il coperchio afferrando il tubo di alimentazione girando in senso orario come mostrato in figura.

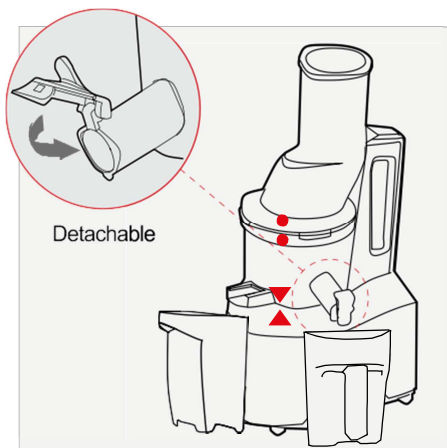


- 6** Marcature di apertura/chiusura poste sul set superiore.



**NOTA:** Il dispositivo non funzionerà se tutte le sue parti non sono montate adeguatamente.

- 8** Posizionare la caraffa della fibra sotto il beccuccio della fibra e posizionare la caraffa del succo sotto il beccuccio del succo come illustrato in figura.

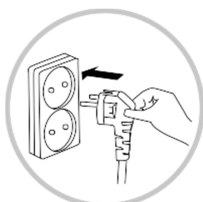


# Suggerimenti per l'utilizzo

**1** Dopo aver preparato tutti gli ingredienti, inserite la spina del dispositivo nella presa.

NOTE:

- Non toccare il filo elettrico con le mani bagnate. Potrebbe causare scosse elettriche, corto circuiti ed incendi.
- Controllare l'integrità della presa di corrente.



- Assicurarsi che la spina sia ben inserita nella presa di corrente prima di accendere la macchina.
- Non far girare la macchina per più di 1 minuto senza qualcosa dentro. (Può causare mal funzionamenti)
- Controllare che i recipienti del succo e della polpa siano posizionati in maniera corretta per evitare fuoriuscite del prodotto.
- Potreste sentire dei rumori mentre la macchina è in funzione. Tutto questo è normale e scompare subito dopo aver inserito il cibo per la spremitura.

**2** Introdurre il cibo e premere il tasto FORWARD per azionare il dispositivo.

NOTE:

- Forward: tira verso il basso gli ingredienti e li pressa.
- Reverse: spinge gli ingredienti indietro per rimuovere gli alimenti.



Non utilizzare l'estrattore con le mani bagnate. (Pericolo di scosse elettriche)



# Come si usa l'Estrattore

- 3** Lavare il cibo e tagliarlo in pezzi delle dimensioni giuste per il passaggio nel tubo di carico.

Inserire un pezzo alla volta, aspettare che il precedente abbia finito la spremitura per inserire il successivo.



Non inserire cucchiaini, bastoncini, dita o qualsiasi altro oggetto metallico. Utilizzare esclusivamente il pressore in dotazione per spingere il cibo nella condotta di carico.



## NOTE:

- Verdure con foglie e ricche di fibre (sedano, cavolo, ecc.): separate ogni gambo/stelo. Tagliate i gambi esterni più spessi in pezzi molto corti. Raggruppare le foglie ed inserirle nel dispositivo. Alternare tra gambi e parti con foglie.
- Quando dovete spremere frutta congelata con piccoli semi, assicuratevi che anche i semi siano scongelati.
- Inserite gli ingredienti un pezzo alla volta.

## CONSIGLI:

- Una volta inseriti gli ingredienti utilizzate il pressore se necessario.
- In caso di ingredienti morbidi come pomodori e mele, utilizzate il pressore in modo intermittente e senza forzare eccessivamente.

# Come si usa l'Estrattore

4

Tenete il tappo salva goccia chiuso per ottenere un mix di succhi, per evitare che cadano gocce dal beccuccio e per risciacquare la vaschetta tra la produzione di differenti succhi.

**CONSIGLI:**

- Spremere con il tappo salva goccia chiuso permette di ottenere creazioni di mix di succhi se utilizzate diversi tipi di frutta e di verdura.
- Nel caso doveste preparare differenti tipologie di succo, risciacquate la vaschetta introducendo dal tubo di alimentazione un bicchiere d'acqua ed azionando il dispositivo con il tappo salva goccia chiuso.

**NOTE:**

- Lasciate il tappo salva goccia aperto in caso stiate spremendo ingredienti che creano eccessiva schiuma durante l'estrazione (es. mele, sedano)
- Prestate molta attenzione quando utilizzate il dispositivo con il tappo salva goccia chiuso. Il succo potrebbe traboccare, se il succo raccolto nella vaschetta eccede la capacità segnata con una marcatura sulla stessa.

5

Una volta completato il processo di estrazione spegnere la macchina.

Il coperchio non deve mai essere aperto mentre la macchina è in funzione.

**NOTE:**

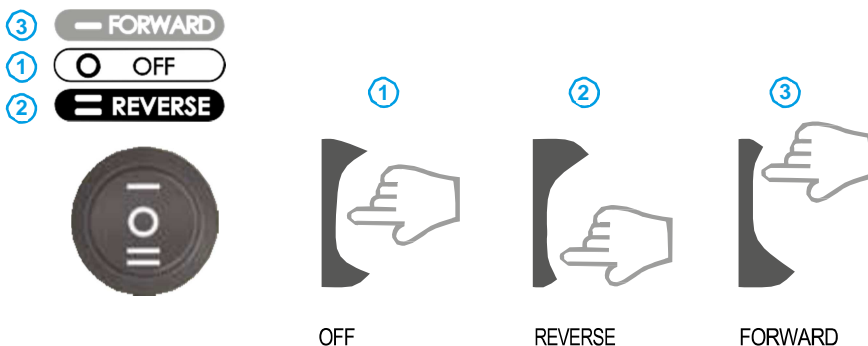
- Se tutti gli ingredienti o residui nella vaschetta non sono completamente estratti, il coperchio potrebbe non aprirsi facilmente. Dopo ogni estrazione lasciate operare il dispositivo per altri 30 secondi finché venga completamente estratta la polpa.
- Se il coperchio dovesse essere bloccato, premere i tasti REVERSE-OFF-FORWARD in questo ordine. Se necessario ripetete la procedura 2-3 volte per rimuovere. Dopo questa procedura ruotare il coperchio mentre con il palmo della mano premete sullo stesso. A seconda degli ingredienti utilizzati, potete aggiungere dell'acqua dal tubo di alimentazione per risciacquare e facilitare così lo sblocco.

# Come si usa l'Estrattore

## Quando l'estrattore si blocca durante l'utilizzo

Se l'apparecchio si blocca durante il funzionamento, prima premere su 'OFF' e successivamente su 'REVERSE' per invertire il senso di rotazione e sbloccare la frutta o la verdura inceppata. Poi premere su 'FORWARD'. (Ripetere per 3 volte la procedura se necessario).

REVERSE: inverte il senso di rotazione della coclea (il pulsante 'REVERSE' funziona solo tenendolo premuto)



Prima di azionare il tasto 'REVERSE', premere il tasto 'OFF' e attendere che la macchina sia completamente ferma.

Se si preme il tasto 'REVERSE' prima che la macchina sia ferma, si possono causare danni all'apparecchio.

Se con il tasto 'REVERSE' non si è riusciti a sbloccare l'apparecchio, smontare il coperchio e rimuovere a mano la frutta o verdura inceppata.



### ATTENZIONE

In caso di fuoriuscita di succo dalla parte inferiore della vaschetta, è necessario controllare che la guarnizione della vaschetta e il tappo sull'ugello di uscita della fibra siano inseriti correttamente, per evitare l'infiltrazione di succo nel motore, con conseguente e irreversibile danneggiamento del medesimo.

Prestare molta attenzione ad evitare che il succo non fuoriesca dalla parte superiore della vaschetta per troppo pieno, poiché potrebbe infiltrarsi dentro la macchina e danneggiare irreversibilmente il motore.

Detti problemi non sono coperti da garanzia in quanto dovuti ad un uso improprio della macchina e non ad un problema di fabbricazione.

# Come si usa l'Estrattore

## CONSIGLI D'UTILIZZO

- 1. L'utilizzo del dispositivo senza ingredienti potrebbe causare danni alla coclea.** Utilizzare sempre il dispositivo in presenza di ingredienti.
- 2. Non utilizzare il dispositivo in maniera continuativa per più di 30 minuti.** Questo potrebbe danneggiare il motore per un eccessivo surriscaldamento. Dopo un utilizzo continuo lasciar riposare il dispositivo per 30 minuti prima di ricominciare con una nuova sessione.
- 3. Non introdurre dita o altri oggetti nel tubo di alimentazione. Utilizzare esclusivamente il pressore in dotazione se necessario.** Se fossero introdotti oggetti nel tubo di alimentazione durante il funzionamento, questi oggetti potrebbero bloccare il dispositivo, danneggiare alcune parti del dispositivo e creare ferite o lesioni gravi.
- 4. Non introdurre ingredienti secchi o duri come cereali, frutta con noccioli o semi duri, ghiaccio nell'estrattore.** Ciò potrebbe danneggiare i componenti del dispositivo (vaschetta, coclea e filtro).
  - Fagioli e cereali possono essere utilizzati se lasciati in ammollo per 10 ore o bolliti.
  - Frutta con semi e noccioli (es. prugne, pesche, mango e ciliege) devono essere snocciate prima dell'utilizzo.
  - Quando si vuole spremere frutta congelata con piccoli semi, come ad esempio l'uva, scongelare completamente prima della spremitura.
- 5. Non utilizzare ingredienti con un eccessivo contenuto di olio vegetale o animale. Non utilizzare l'estrattore per ottenere olio vegetale dagli ingredienti.** Se olio vegetale o animale dovesse venire in contatto con la coclea, potrebbe ridurre le performance del dispositivo o addirittura danneggiarlo.
- 6. Non reintrodurre la polpa già precedentemente estratta. Questo potrebbe causare il bloccaggio del dispositivo e/o del coperchio.**
- 7. Dopo aver estratto ingredienti con piccoli semi come l'uva, pulire a fondo tutte le fessure sulla base della coclea.**

# Suggerimenti sugli ingredienti



Danneggiamenti all'estrattore dovuti a negligenza del proprietario o perché non si sono seguite le istruzioni del presente manuale annulleranno il servizio di garanzia.

**NON** introdurre nell'estrattore i seguenti ingredienti:

Noccioli o  
semi duri



Pesche, pesche noci, albicocche, prugne, avocado, mango, ecc.

**Rimuovere i noccioli prima di estrarre il succo.**

Bucce dure  
e non com-  
mestibili



Anguria, melone, mango, arancio, ecc.

**Rimuovere la buccia prima di estrarre il succo.**

Frutta  
congelata o  
ghiaccio



Fragole, mirtilli, lamponi surgelati, ecc.

**Scongelare completamente prima di estrarre il succo. Non utilizzare ghiaccio.**

Olive vegetali  
o animali



Semi di sesamo, burro, margarina, ecc.

**Non estrarre elementi contenenti oli vegetali o animali. Questo potrebbe ridurre le performance del dispositivo ed anche danneggiarlo**

Altri



Noci di cocco, zucchero di canna, cereali integrali

**Non estrarre ingredienti senza contenuto di acqua**

Sperimenta la miglior qualità dei succhi capendo e conoscendo le caratteristiche di ogni ingrediente e conoscendo il metodo ottimale per trattare gli ingredienti.

L'Estrattore è un prodotto innovativo che utilizza una tecnologia di spremitura lenta per estrarre efficacemente gli ingredienti. **L'estrattore è disegnato per ottenere il miglior risultato dagli ingredienti con elevati contenuti nutrizionali e con un elevato contenuto d'acqua.**

Per ottenere i migliori risultati, ogni ingrediente deve essere preparato ed estratto **in base alle proprie caratteristiche e proprietà.**





# Preparazione degli ingredienti

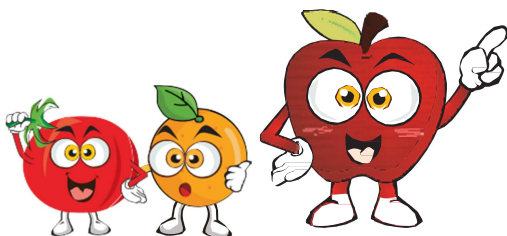
Prima di operare:

- Prima di operare: se l'estrattore è inceppato o se il coperchio non si apre, premere il tasto REVERSE e tenerlo premuto ino a quando non si sblocca. Ripetere la procedura REVERSE-OFF-FORWARD se necessario.
- Continuate a far funzionare l'estrattore sino a quando gli ingredienti verranno estratti nella vaschetta di raccolta del succo. Il coperchio potrebbe non aprirsi facilmente se ci fosse molta polpa nell'estrattore.
- Ogni ingrediente ha una differente resa in termini di quantità di succo prodotta.

Resa in Succo:

- Per una ottimale estrazione e per una massima resa, tagliare gli ingredienti utilizzando le linee guida evidenziate in questo paragrafo.
- **Inserire gli ingredienti lentamente monitorando come questi vengono estratti.**

**Frutta e verdura morbida** (es. arance, pomodori, mele, ecc.)



1-4 Spicchi

- Rimuovete la buccia delle arance.
- Se gli ingredienti sono più larghi rispetto al tubo di alimentazione, tagliateli in modo che ci possano passare.
- Frutti con semi devono essere snocciolati prima dell'estrazione. Tagliare in quattro spicchi ed inserire lentamente gli ingredienti nel tubo di alimentazione.

## Consigli per la preparazione

- Tagliare la frutta/verdura in 1-4 spicchi

## Consigli per l'estrazione:

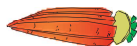
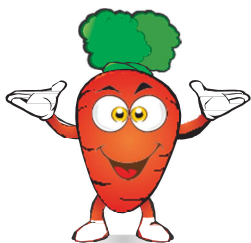
- Inserire lentamente i pezzi uno alla volta
- Utilizzare il pressore per spingere gli ingredienti all'interno del tubo di alimentazione (il pressore serve anche ad evitare che spruzzi di succo fuoriescano dal dispositivo in caso di ingredienti con elevato contenuto di acqua).
- Lasciare il beccuccio di uscita del succo aperto quando estraete succo che crea eccessiva schiuma durante l'estrazione (la schiuma si potrebbe accumulare se il tappo rimane chiuso durante l'estrazione).
- E' consigliabile che il succo estratto sia consumato entro 24 ore dopo l'estrazione. In base alla densità degli ingredienti, il succo estratto potrebbe stratificarsi col passare del tempo.
- Nel caso ci fosse un'eccessiva quantità di schiuma, utilizzare un colino per separarla dal succo.

# Preparazione degli ingredienti

Come utilizzare il tappo salva goccia:

- Procedere con l'estrazione con il tappo salva goccia chiuso permette di ottenere una miscela ottimale di succhi di frutta, verdura ed altri eventuali liquidi.
- Dopo aver estratto il succo, per rimuovere ogni residuo, mettete un bicchiere di acqua nel dispositivo ed azionatelo con il tappo salva goccia chiuso.
- **Lasciate il tappo salva goccia aperto quando state spremendo ingredienti che creano schiuma eccessiva durante l'estrazione (es. mele, sedano, ecc.)**
- Prestate molta attenzione quando utilizzate il dispositivo con il tappo salva goccia chiuso. Il succo potrebbe traboccare se il succo raccolto nella vaschetta eccede la capacità segnata con una marcatura sulla stessa.

**Frutta e verdura dura** (es. carote, patate, barbabietole e spinaci)



La frutta e verdura dura potrebbe causare un eccessivo sforzo sul motore e causare il suo blocco.

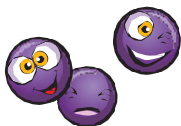


Per aumentare la resa del succo, utilizzate frutta e verdura con un elevato contenuto di acqua.

# Preparazione degli ingredienti

## Ingredienti con piccoli semi (es. mirtillo, melograno, uva)

Introdurre lentamente nel dispositivo frutta o verdura con piccoli semi per prevenire l'intasamento del filtro.



Inserire gli ingredienti lentamente per minimizzare i residui di semi nel filtro.



Per aumentare la resa del succo, utilizzate frutta e verdura con un elevato contenuto di acqua.



## Consigli per la preparazione

- Prima di spremere ingredienti surgelati (es. lamponi, fragole) assicuratevi che siano completamente scongelati.
- Sciacquare abbondantemente ingredienti come l'uva. Staccate gli acini e gettate il raspo e gli altri residui.
- Per quanto riguarda il melograno, rimuovete la buccia e introducete nel dispositivo solamente le parti interne.

## Consigli per l'estrazione

- A seconda delle dimensioni degli acini dell'uva, introducetene ad ogni caricamento una quantità moderata monitorando i risultati dell'estrazione.
- Scongelate ingredienti congelati come melograno e lamponi ed introducetene il corrispondente di un cucchiaino da cucina (5 gr) ad ogni caricamento.
- Gli ingredienti surgelati solitamente perdono una notevole quantità di acqua durante lo scongelamento. Quando estraete il succo da questi ingredienti aggiungete latte o yogurt per bilanciare la perdita di fluidi.



### ATTENZIONE

**Se il coperchio non si aprisse a causa di un'eccessiva quantità di piccoli semi residui all'interno della vaschetta del succo, continuate a far funzionare il dispositivo per 30 secondi per fare in modo di espellere ogni seme residuo. Se il coperchio è ancora bloccato, ripetete la procedura REVERSE-OFF-FORWARD in a quando gli elementi vengono rimossi. Dopo questa procedura ruotare il coperchio mentre con il palmo della mano premete sullo stesso. A seconda degli ingredienti utilizzati, potete aggiungere dell'acqua dal tubo di alimentazione per risciacquare e facilitare così lo sblocco.**

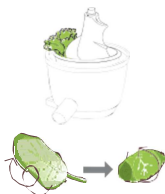
# Preparazione degli ingredienti

## Ingredienti ricchi di fibra e con foglie (es. sedano, cavolo, ananas, ecc.)

Ingredienti con molta fibra come sedano, cavolo ed in genere tutte le verdure a foglia verde, vanno tagliate in piccoli pezzi prima dell'estrazione.

In caso l'uscita per la polpa dovesse essere bloccata da ingredienti con molta fibra, premete i tasti REVERSE-OFF-FORWARD in questo ordine, riaccendendo il dispositivo per 2-3 volte.

Quando utilizzate ingredienti con foglie, come il sedano o il cavolo, non spremete più di 500 grammi per sessione. Per un risultato ottimale, smontate e lavate il set superiore prima di estrarre nuovamente.



Se gli ingredienti con foglie si avvolgono intorno la coclea, aprite il coperchio e rimuovete le parti fibrose prima di continuare ad estrarre.



E' suggeribile estrarre questi ingredienti insieme a frutta e verdura con un elevato contenuto di acqua come carote o mele.



## Consigli per l'estrazione

- Inserite lentamente ed uno alla volta gli ingredienti preparati.
- Inserite ulteriori ingredienti solamente dopo che gli ingredienti inseriti precedentemente siano stati spremuti completamente.
- Arrotolate le foglie a spirale ed inseritele nell'estrattore.
- Inserite prima le foglie degli ingredienti ed alternate tra foglie e steli.
- Per ingredienti come l'erba di grano, prendetene una manciata ed inseritela.



### ATTENZIONE

- **Le fibre in ingredienti come il sedano potrebbero avvolgere la coclea del dispositivo ed influire sulle prestazioni. Tagliare li steli lunghi in pezzi da 2 cm o meno.**
- **Potrebbe accumularsi della schiuma estraendo ingredienti con molte fibre. Utilizzare un colino per rimuovere la schiuma prima di servire il succo.**
- **Per ingredienti come l'ananas, rimuovere completamente la buccia ed eliminare la parte centrale fibrosa. Tagliare la polpa dell'ananas in pezzi piccoli.**
- **La quantità di succo raccomandata per sessione è 500 grammi. Se dovete estrarre più di 500 grammi, lavate il set superiore prima di ricominciare l'estrazione**

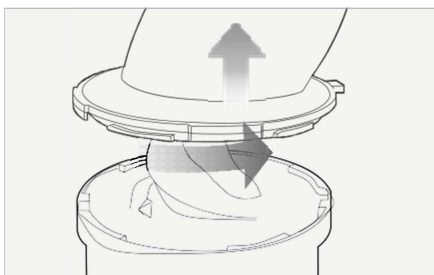
# Smontaggio e pulizia

- 1** Una volta terminata l'estrazione, spegnete il dispositivo e togliete la spina dalla presa di corrente.

**Note:**

- Estraiete tutta la polpa rimasta nella vaschetta prima di fermare l'estrattore.
- Per una facile pulitura, lasciate in funzione l'estrattore per altri 30 secondi dopo che il succo è stato estratto completamente.
- Se il coperchio dovesse bloccarsi, premere i tasti REVERSE-OFF-FORWARD in questo ordine, andando avanti ed indietro per 2 o 3 volte fino a che si sblocca. Poi premete con la mano sul coperchio girando simultaneamente lo stesso in senso antiorario per aprirlo.

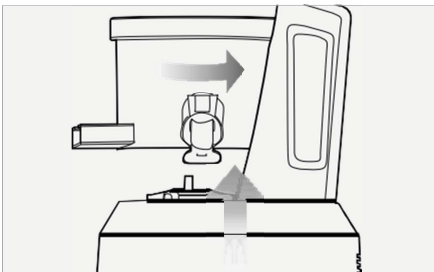
- 2** Girate il coperchio in senso antiorario per aprirlo.



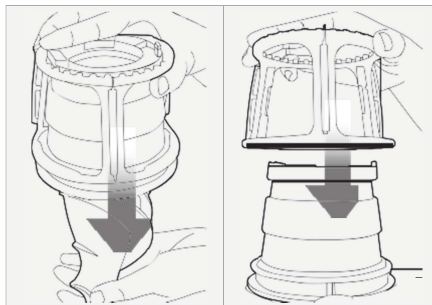
**Nota:**

- Quando spostate il dispositivo non prendetelo mai dal tubo di alimentazione. Sollevate il dispositivo prendendolo per la base o per il manico.

- 3** Sollevare la vaschetta dalla base nel punto in cui la sua freccia grigia si allinea con la freccia nera della base.



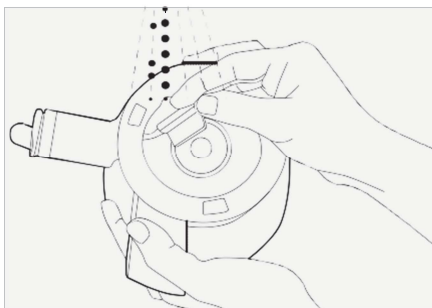
- 4** Rimuovere la coclea, il filtro e la spazzola rotante dalla vaschetta del succo. Puliteli con la spazzola in dotazione.



**Note:**

- Pulite immediatamente il dispositivo dopo ogni utilizzo. Se i residui all'interno del dispositivo dovessero seccare, potrebbero rendere difficoltoso lo smontaggio e la pulitura. Questo sua volta, a lungo andare, potrebbe influenzare le future prestazioni.
- Per un facile smontaggio, mettete il set superiore nel lavandino e fate scorrere l'acqua dalla parte superiore.
- Asciugare bene la parte inferiore della coclea, dove si va ad inserire l'albero posizionato sulla base.

- 3** Mettete la vaschetta sotto l'acqua corrente e rimuovere la guarnizione in silicone per pulire il beccuccio della polpa.

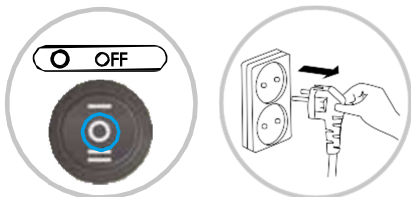


**Consiglio:** Mettete in ammollo la vaschetta in una soluzione di acqua calda e bicarbonato o un po' di candeggina per rimuovere eventuali accumuli di sporco.

# Come si pulisce

- 1** Premere il tasto "Off" e staccare la spina dalla presa di corrente.

Rimuovere il più possibile residui di frutta o verdura prima di fermare l'apparecchio.

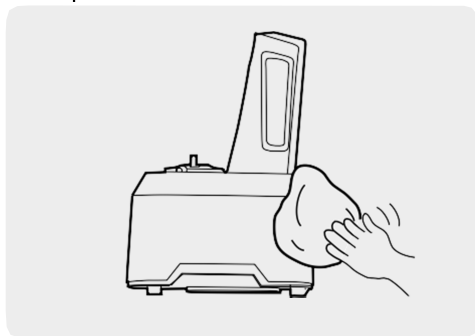


- 2** Smontare le parti nell'ordine inverso di come sono state assemblate.

- 3** Usa l'acqua del rubinetto per pulire le parti smontate con lo spazzolino in dotazione.



- 4** Pulisci la base dell'apparecchio con un panno umido.



## SUGGERIMENTI

Se dopo l'utilizzo dell'estrattore, si attende molto a pulirlo, poi risulterà più difficoltosa la pulizia in quanto i residui di succo si seccano facilmente.

Il colore del Beta-Carotene contenuto nelle Carote è molto persistente e rischia di colorare il raccogli succo. Per rimuoverlo efficacemente, passate prima dell'olio da cucina e poi lavate con il sapone.

Rimuovere e lavare accuratamente le spazzole in silicone.

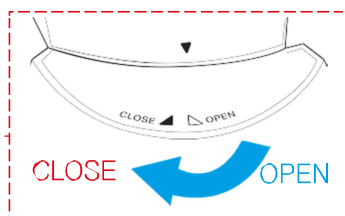
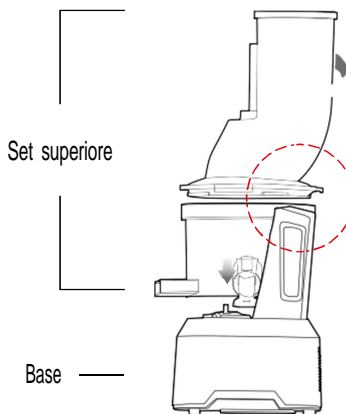
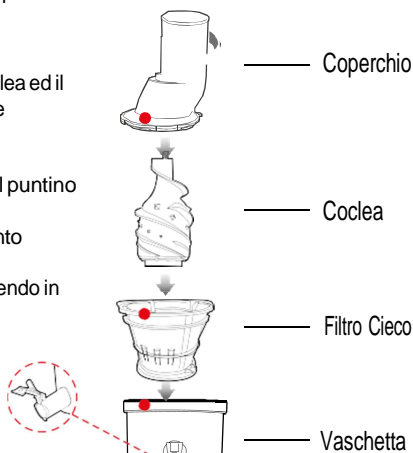
# Utilizzo del filtro per gelati (optional)

**!** Prima dell'utilizzo assicurarsi che la guarnizione in silicone sia montata correttamente.

**1** Per assemblare il set superiore, posizionare la coclea ed il filtro cieco all'interno della vaschetta del succo e chiudere il coperchio.

1. Inserire il filtro nella vaschetta allineando il puntino rosso del filtro con quello della vaschetta.
2. Inserire la coclea nel filtro con un movimento rotatorio.
3. Posizionare il coperchio sulla vaschetta facendo in modo che i puntini rossi si allineino.

**Quando utilizzate il filtro cieco assicuratevi che il tappo salva goccia sia aperto.**



Allineare la freccia del coperchio con la scritta OPEN della base e ruotate il set superiore in senso orario fino a che la freccia sul coperchio si posizioni su CLOSE.

**!** **ATTENZIONE**

Il filtro cieco si utilizza solamente per ingredienti surgelati. A seconda degli ingredienti fateli scongelare per 5/10 minuti prima di spremerli. Estraiete un piccolo quantitativo per volta.



- Non utilizzare ghiaccio o processare ingredienti contenenti oli vegetali o animali. Potrebbe compromettere il funzionamento.
- Rimuovere i semi duri dagli ingredienti e rimuovete la buccia prima di utilizzare frutta e verdura.

# Note



## Leggere le seguenti informazioni prima di utilizzare Estraggo

1. Per estrarre correttamente il succo tagliare la frutta o verdura e inserire un pezzo alla volta.
2. Tagliare la verdura molto fibrosa (sedano, prezzemolo dal gambo lungo, ecc.) in pezzi più corti possibile.
3. Quando si estra il succo della carota, è consigliabile abbinarla con altri tipi di verdura o frutta, perché la carota è fibrosa e contiene poco succo.
4. Se l'alimento non è fresco, la quantità di succo sarà inferiore. Per ottenere più succo, immergili nell'acqua pulita finché l'alimento non avrà assorbito parte dell'acqua. Così facendo, si otterrà più succo dai vari tipi di semi (soia, lino, mandorle, ecc).
5. Certi frutti (tipo le banane) non hanno molto succo quindi sono poco adatti per il processo di estrazione.
6. Mentre effettuate il processo di estrazione potreste sentire dei rumori o scricchiolii. Tutto questo è normale e dipende dalla frutta o verdura utilizzata.
7. Il processo di estrazione del succo può essere più o meno semplice in base alla frutta o verdura utilizzata.
8. Rimuovere il seme dai frutti tipo Pesca, Prugna, o cachi prima di iniziare la spremitura.

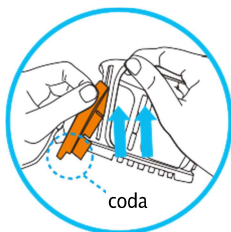
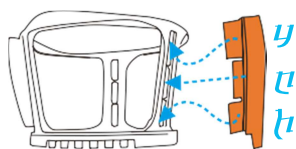


# Consigli sulle parti in silicone

## CONSIGLI

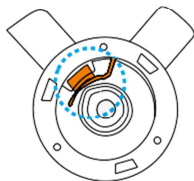
Le parti in silicone possono essere lavate. Asciugare le parti dopo il lavaggio. Assicurarsi successivamente che le parti in silicone siano correttamente montate.

\*Il succop potrebbe fuoriuscire se le parti in silicone non sono montate correttamente.



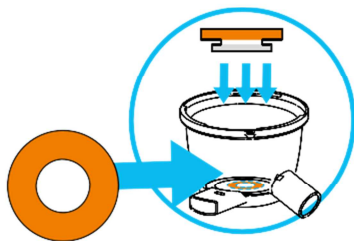
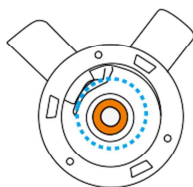
### <spazzole in Silicone >

Disporre la spazzola in Silicone con la coda verso il basso e inserirla nel cestello rotante come mostrato nella figura accanto.



### <linguettain Silicone>

Dopo il lavaggio, disporre la linguetta in Silicone come visualizzato nella figura accanto.



### <guarnizione in Silicone>

La guarnizione in Silicone può essere lavata. Rimettere, dopo il lavaggio, la guarnizione al suo posto.

La parte più grande della guarnizione va rivolta verso l'alto.

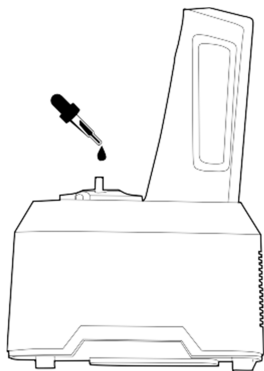
# Domande e Risposte

Problema	Soluzioni
Quando il motore si ferma durante l'utilizzo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare che la spina sia inserita correttamente.</li><li>• Controllare che le parti siano assemblate correttamente.</li><li>• Controllare se si è inserito troppo prodotto contemporaneamente.</li><li>• Quando la macchina si blocca premere il tasto "OFF" e tenere premuto "REVERSE" per invertire il senso di rotazione per rimuovere il cibo bloccato. Poi premere il tasto "FORWARD" finché il materiale venga portato avanti dalla coclea di spremitura. (Ripetere questa procedura per 3 volte.)</li><li>• Premere il tasto "OFF" e controllare la temperatura del motore. Se ti sembra eccessivamente caldo attendi circa un'ora prima di utilizzarlo di nuovo.</li><li>• Quando usi del materiale con i semi duri e grossi, è consigliabile rimuoverli. Essi potrebbero intasare il filtro dello spremitore.</li></ul>
Scarsa quantità di succo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ogni cibo ha diverse quantità di succo, dipende dalla freschezza del prodotto.</li><li>• Per estrarre più succo da prodotti surgelati, metterli in acqua pulita e attendere qualche istante prima di iniziare il processo di estrazione.</li><li>• Le carote hanno poche fibre e sono molto dure, per avere il miglior risultato utilizzatele assieme ad altri prodotti con più fibra. Tipole pere e arance. Tagliare le carote in 4 spicchi per risultati migliori.</li><li>• Assicurarsi che la guarnizione in silicone sia montata correttamente.</li><li>• Quando si estrae succo da frutta o verdura con molti semi, è consigliabile interrompere in processo, lavare i componenti della parte superiore e riprenderlo, per evitare intasamenti che impediscano il deflusso del succo.</li></ul>
La parte superiore vibra durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"><li>• È del tutto normale mentre è in funzione l'apparecchio.</li></ul>
Si ha l'impressione che la coclea stia frantumando.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La coclea e il filtro lavorano assieme, se notate che dopo un po' non si ottiene nessun succo, molto probabilmente il materiale non era adatto alla spremitura.</li></ul>
Si sentono parecchi rumori	<ul style="list-style-type: none"><li>• Premere il tasto "OFF" poi controllare che le parti siano montate correttamente.</li><li>• Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in una superficie regolare.</li><li>• Prima dell'inserimento del cibo le spatole in silicone creano attrito contro il raccogli succo. Normalmente questo rumore scompare dopo l'inserimento del prodotto.</li><li>• Assicurarsi che il cibo sia tagliato in pezzi delle giuste dimensioni.</li></ul>

Problema	Soluzioni
<p>Nel succo è presente la divisione tra parte liquida e la polpa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questo avviene a causa della diversa densità dei liquidi dopo il processo di estrazione. Questa separazione è molto più lenta con l'Estrattore che con una centrifuga, tuttavia questa condizione è normale nel succo di frutta o verdura.</li> </ul>
<p>Il succo è colato sulla base dell'apparecchio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>È molto probabile che la "linguetta" in silicone posta sotto il raccogli succo non sia stata chiusa in maniera corretta. Assicurarsi che essa sia chiusa correttamente.</li> </ul>
<p>Dopo l'estrazione del succo le parti superiori dell'apparecchio hanno cambiato colore.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dopo l'utilizzo si è aspettato molto prima di pulire l'apparecchio. È consigliabile lavare lo spremitore subito dopo il processo di estrazione, la pulizia risulterà più semplice e veloce.</li> <li>Il colore del Beta-Carotene contenuto nelle carote è molto persistente. Passare prima con l'olio da cucina e poi lavare con il sapone.</li> <li>Si consiglia di smontare le parti in silicone e lavarle accuratamente.</li> </ul> <p data-bbox="389 1203 945 1273"><b>VIVI IL SUCCO VIVO</b></p> <p data-bbox="389 1299 956 1385">Il sapore e il nutrimento della NATURA che solo il Succo Vivo può darti!</p>

# Suggerimenti

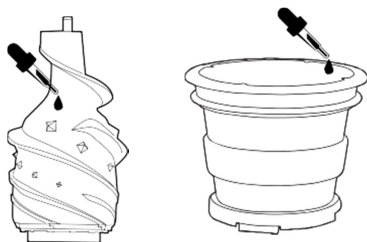
1



1

Oliare periodicamente il perno del motore con un velo di olio di oliva.

2



2

Oliare periodicamente con alcune gocce di olio d'oliva la coclea ed il filtro. Questo aumenta lo scorrimento e l'espulsione della fibra.

3

Per produrre latte vegetale da mandorle, avena, riso, soia, noci, ecc. seguire attentamente le avvertenze che seguono.

- Oliare coclea e l'interno del filtro con una salvietta imbevuta di olio di oliva.
- Introdurre lentamente e contemporaneamente semi e acqua e osservare che la fibra fuoriesca con regolarità dall'apposito beccuccio.
  - <sup>3</sup> Se ciò non fosse, fare alcuni REVERSE-OFF-FORWARD introducendo un po' d'acqua e poi proseguire.
  - <sup>3</sup> Se ancora la fibra non scorresse dal beccuccio, fermare, smontare e pulire le pareti e poi ripartire.

# Specifiche

<b>Prodotto</b>	Estrattore
<b>Modello No.</b>	ET 2102
<b>Voltaggio</b>	AC220V-240V, 50/60Hz
<b>Potenza</b>	240W - 60giri/min
<b>Utilizzo massimo</b>	30 minuti in continuo
<b>Peso</b>	7.2kg
<b>Dimensioni</b>	18,3cmx25cmx48,3cm
<b>Made in China</b>	Venduto da VEMA srl – Mirano (VE)
<b>Estrazione</b>	Spremitura a bassa velocità