



INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE
INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO
BEDIENUNGSANLEITUNG

LICUADORA POR PRESIÓN SIN FIN
SLOW JUICER
CENTRIFUGADORA POR PRESSÃO SEM FIM
CENTRIFUGEUSE À PRESSION SANS FIN
FRULLATORE A PRESSIONE CONTINUA
ENTSAFTER, KONTINUIERLICHE
ERZEUGUNG VON DRUCK

Mod. LI595

Electrodomésticos JATA, S.A.

ESPAÑA

Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia

Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3

1070-102 Lisboa

Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

MOD. LI595	220-240 V.~	50/60 Hz.	200 W.
-------------------	--------------------	------------------	---------------

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Empujador.
2. Boca de entrada.
3. Tapa.
4. Husillo.
5. Filtro.
6. Contenedor.
7. Salida zumo.
8. Salida pulpa.
9. Pinzas de cierre.
10. Interruptor puesta en marcha.
11. Jarra de pulpa.
12. Jarra de zumo.
13. Cepillo.
14. Cuerpo principal.

PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Êmbolo.
2. Abertura para entrada de alimentos.
3. Tampa.
4. Fuso – parafuso espiral.
5. Filtro.
6. Recipiente.
7. Saída sumo.
8. Saída polpa.
9. Pinças de fecho.
10. Interruptor de arranque.
11. Jarra de polpa.
12. Jarra de sumo.
13. Escova.
14. Estrutura principal.

MAIN COMPONENTS

1. Pusher.
2. Feeder tube.
3. Lid.
4. Spiral screw.
5. Filter.
6. Container.
7. Juice outlet.
8. Pulp outlet.
9. Lock clips.
10. On switch.
11. Pulp cup.
12. Juice cup.
13. Cleaning brush.
14. Main body.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Poussoir.
2. Goulotte d'introduction.
3. Couvercle.
4. Vis – spirale.
5. Filtre.
6. Récipient.
7. Bec verseur.
8. Sortie pulpe.
9. Pincés de fermeture.
10. Interrupteur.
11. Pichet à pulpe.
12. Pichet à jus.
13. Brosse.
14. Corps principal.

COMPONENTI PRINCIPALI

1. Premicibo.
2. Imboccatura di riempimento.
3. Coperchio.
4. Turbina - vite a spirale.
5. Filtro.
6. Contenitore.
7. Fuoriuscita succo.
8. Uscita polpa.
9. Pinze di chiusura.
10. Interruttore accensione.
11. Brocca della polpa.
12. Brocca del succo.
13. Spazzola.
14. Corpo base.

HAUPTBESTANDTEILE

1. Stöbel
2. Einfüllschaft
3. Deckel
4. Spindel - Obstpresse
5. Sieb-Filter
6. Behälter
7. Saftausgang
8. Fruchtfleisch-Ausgang
9. Verriegelungsklammern
10. An-/Aus-Schalter
11. Fruchtfleischbehälter
12. Saftbehälter
13. Bürste
14. Hauptteil/Motoreinheit

ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner su licuadora en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entienden los riesgos que entraña.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- No la conecte sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características del aparato y el de su casa coinciden.
- Verifique que la base del enchufe dispone de una toma de tierra adecuada.
- **MUY IMPORTANTE: No introduzca nunca el cuerpo principal en agua u otros líquidos.**
- No use la licuadora si el filtro está dañado.
- Mantenga el aparato desenchufado cuando no vaya a usarlo.
- No utilice nunca los dedos para empujar las frutas o verduras.
- No desmonte el aparato sin antes haberlo desconectado y hasta que el husillo esté totalmente parado.

- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga la licuadora fuera de su alcance.
- Colóquelo sobre una superficie estable y alejado de las fuentes de calor.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No debe mantenerlo en funcionamiento ininterrumpidamente por un período superior a 10 minutos. Después de este período, déjelo reposar.
- Desconéctela siempre de la red si la deja desatendida y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Al desconectarlo, tire de la clavija; nunca del cable.
- Si el cable de alimentación se deteriorase, debe ser sustituido por un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

ANTES DE SU PRIMERA UTILIZACION

- Lave y seque todas las piezas de la licuadora, excepto el cuerpo principal (14). Si necesita limpiarlo use un paño ligeramente humedecido.

Para desmontar el aparato

- Suelte las pinzas de cierre (9) extrayendo ligeramente de su parte inferior.
- Retire la tapa (3) girándola en dirección antihoraria hasta que la indicación (▼) de la misma coincida con la indicación (●) del contenedor (6). Extraiga el husillo (4) el filtro (5) y el contenedor (6).

Para montar el aparato

- Siga a la inversa los pasos anteriores.
 1. Coloque el contenedor (6) encima del cuerpo principal.
 2. Encaje el filtro (5) haciendo coincidir la indicación (●) que este posee con la indicación (●) del contenedor (6).
 3. Coloque a continuación el husillo (4), presione y gire para que quede correctamente encajado.
 4. Coloque la tapa (3). Para ello haga coincidir la indicación (▼) de la tapa con la indicación (●) del contenedor (6) y gírela en sentido horario hasta que haga tope.
 5. Coloque las pinzas de cierre (9) levantándolas, engancho la tapa y presionándolas de su parte inferior.

PREPARACION DE LAS FRUTAS Y VERDURAS

- Lave todas las frutas y verduras que va a utilizar. Si es necesario trocéelas para facilitar la introducción por la boca de entrada.

Tiene que tener en cuenta que:

- Melocotones, cerezas, albaricoques, ciruelas, etc.. debe quitarles el hueso.
- Las naranjas, limones, kiwis, mandarinas, limones, etc.. hay que pelarlas.
- A melones, pepinos, sandías, se les deben quitar las pepitas.
- Espinacas, acelgas frescas, tomates, cebollas, pimientos, perejil, zanahorias, etc.. no necesitan ninguna preparación especial.
- No es posible obtener zumo de plátanos, aguacates, berenjenas, etc.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de poner la licuadora en marcha coloque la jarra de zumo (12) y la jarra de pulpa (11) debajo de sus respectivas salidas (7 y 8).
- Conecte el aparato a la red y pulse el interruptor de puesta en marcha (10) a su posición "I".
- Introduzca los alimentos por la boca de entrada (2) y presiónelos con el empujador (1).
- Recuerde: no emplee nunca los dedos y tenga en cuenta que al introducir los alimentos el motor debe estar siempre en marcha.
- Una vez obtenido el zumo, coloque el interruptor de puesta en marcha (10) en posición apagado (0) y desconecte el aparato de la red.

ATENCIÓN

Si se atascan los alimentos coloque el interruptor en posición apagado (0). Espere 5 segundos, y a continuación MANTENGA PRESIONADO EL INTERRUPTOR EN SU POSICIÓN "II" durante unos segundos. Una vez efectuada esta operación coloque el interruptor en posición "0", espere 5 segundos y colóquelo de nuevo en su posición "I" para continuar con el licuado.

- Aunque es aconsejable tomar los zumos naturales inmediatamente después de licuarlos, con esta licuadora y debido a la extracción lenta, el zumo conservará sus vitaminas y antioxidantes por más tiempo.
- Si se quieren conservar durante algunas horas es recomendable añadirles limón.
- Ofrecemos una tabla con los correspondientes valores calóricos y nutritivos de las frutas y verduras más habituales.

Frutas y hortalizas	Calorías por cada 100 g.	Vitaminas	Sales minerales y otros elementos
Albaricoque	47	A,B1,B2,PP,C	Hierro, Calcio
Fresa	36	B,C	Calcio, Hierro, Fósforo, Magnesio
Kiwi	55	C	Fósforo, Hierro
Limón	35	C	Potasio
Mandarina	51	C,A	Sales minerales, Calcio, Fósforo, Hierro
Manzana	57	B1,B2	Potasio
Melocotón	50	A,B1,B2,PP,C	Calcio, Hierro
Melón	40	A,B	Potasio, Fósforo, Magnesio
Naranja	45	C	Potasio
Pepino	13	A,B,C	Azufre, Manganeso
Pera	60	A,B1,B2,PP,C	Calcio, Magnesio, Fósforo, Potasio
Piña	51	C	Potasio
Pomelo	35	A,B,C	Potasio, Magnesio
Sandía	0	-----	Propiedades diuréticas
Uva	77	A,B1,B2	Potasio, Manganeso, Calcio
Tomate	22	C	Fósforo, Hierro
Zanahoria	41	A,B,C	Fósforo, Calcio, Magnesio

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza asegúrese que el aparato está desconectado de la red y el motor parado.
- Retire la tapa (3), extraiga el husillo (4) el filtro (5) y el contenedor (6) para proceder a su limpieza.
- Excepto el cuerpo principal (14) limpie el resto de componentes con agua y en caso necesario con un detergente apto para vajillas.
- Nunca los lave en lavavajillas.
- No utilice en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc. que puedan deteriorar las superficies.
- El cuerpo principal puede limpiarlo con un paño ligeramente humedecido.
- Es importante que la operación de limpieza sea efectuada en el momento en que haya acabado la licuación, para evitar que los pigmentos de algunas frutas o verduras lleguen a decolorar el plástico.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.
- Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparato pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas ou tenham falta de experiência e conhecimento sempre que forem supervisionadas ou receberem instruções adequadas no que respeita ao funcionamento seguro do aparelho e entenderem os riscos que lhe estão associados.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças.
- Não deixe sacos de plástico ou partes da embalagem ao alcance das crianças. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Não o ligue sem se certificar que a voltagem indicada na placa de características e a da rede coincidem.
- Verifique que a tomada dispõe de uma ligação à terra adequada.
- **MUITO IMPORTANTE: Nunca introduza o corpo principal em água ou outro líquido.**
- Não utilize a liquidificadora se o filtro estiver danificado.
- Mantenha o aparelho desligado quando o não estiver a utilizar.
- Nunca utilize os dedos para empurrar as frutas ou verduras.
- Não desmonte o aparelho sem o desligar antes e até o fuso estar totalmente parado.

- Deve vigiar para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho fora do seu alcance.
- Coloque-a sobre uma superfície estável e afastada das fontes de calor.
- Este aparelho foi concebido para utilização intermitente. Não o deve manter em funcionamento de forma ininterrupta por um período superior a 10 minutos. Após este período deixe repousar.
- Desligue-a sempre da rede se a deixar sozinha, antes da montagem, da desmontagem ou da sua limpeza.
- Ao desligá-la puxe pela ficha e nunca pelo cabo.
- Se o cabo de alimentação do aparelho se deteriorar, deve ser substituído num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

ANTES DA PRIMERA UTILIZAÇÃO

- Lave e seque todas as peças da liquidificadora, excepto o corpo principal (14). Se necessário, use um pano levemente.

Para desmontar o aparelho

- Liberte as pinças de fecho (9) puxando ligeiramente pela sua parte inferior.
- Retire a tampa (3) rodando-a na direção contrária aos ponteiros do relógio até a indicação (▼) da mesma coincidir com a indicação (●) do recipiente (6). Extraia o fuso (4), o filtro (5) e o recipiente (6).

Para montar o aparelho

- Siga os passos anteriores pela ordem inversa.
 1. Coloque o recipiente (6) por cima do corpo principal.
 2. Encaixe o filtro (5) fazendo coincidir a indicação (●) que este possui com a indicação (●) do recipiente (6).
 3. Depois, coloque o fuso (4), pressione e rode para ficar corretamente encaixado.
 4. Coloque a tampa (3). Para isso, faça coincidir a indicação (▼) da tampa com a indicação (●) do recipiente (6) e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até fazer batente.
 5. Coloque as pinças de fecho (9) levantando-as, engatando a tampa e pressionando-as pela sua parte inferior.

PREPARAÇÃO DAS FRUTAS E VERDURAS

- Lave todas as frutas e verduras que vai utilizar. Se necessário corte-as em pedaços para facilitar a introdução pela boca de entrada.

Tem que ter em conta:

- Aos pêssegos, cerejas, alperces, ameixas, etc. deve ser retirado o caroço.
- As laranjas, limões, kiwis, tangerinas, melões, etc. devem ser descascados.
- Aos melões, pepinos, melancias, devem ser retiradas as pevides.
- Os espinafres, acelgas, morangos, tomates, cebolas, pimentos, salsa, cenouras, etc. não necessitam de qualquer preparação especial.
- Não é possível obter sumo de bananas, abacates, beringelas, etc.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes de pôr o liquidificador a funcionar, coloque a jarra de sumo (12) e a jarra de polpa (11) por baixo das respetivas saídas (7 e 8).
- Ligue o aparelho à rede e prima o interruptor de arranque (10) para a sua posição "I".
- Introduza os alimentos pela abertura (2) e pressione-os com o êmbolo (1).
- Lembre-se. Nunca utilize os dedos e tome atenção para que, ao introduzir os alimentos, o motor esteja sempre em funcionamento.
- Depois de obter o sumo, coloque o interruptor de arranque (10) na posição de desligado (0) e desligue o aparelho da rede.

ATENÇÃO

Se ficarem alimentos presos, coloque o interruptor na posição de desligado (0). Espere 5 segundos e depois MANTENHA PREMIDO O INTERRUPTOR NA POSIÇÃO "II" durante alguns segundos. Depois de efetuar esta operação, coloque o interruptor na posição "0", espere 5 segundos e coloque-o novamente na posição "I" para continuar com a liquidificação.

- Embora seja aconselhável tomar os sumos naturais imediatamente após a liquefação, com esta liquidificadora, devido à extração lenta, o sumo conservará as suas vitaminas e antioxidantes por mais tempo.
- Se, no tanto, desejar conservar o sumo durante algumas horas, deverá acrescentar limão.
- Seguidamente, oferecemos uma tabela com os correspondentes valores calóricos e nutritivos das frutas e verduras mais usuais.

Frutas e Hortalças	Calorias por cada 100 g.	Vitaminas	Sais minerais e outros elementos
Damasco	47	A,B1,B2,PP,C	Ferro, Cálcio
Morango	36	B,C	Cálcio, Ferro, Fósforo, Magnésio
Kiwi	55	C	Fósforo, Ferro
Límao	35	C	Potássio
Tangerina	51	C,A	Sais minerais, Cálcio, Fósforo, Ferro
Maça	57	B1,B2	Potássio
Pêssego	50	A,B1,B2,PP,C	Cálcio, Ferro
Melóia	40	A,B	Potássio, Fósforo, Magnésio
Laranja	45	C	Potássio
Pepino	13	A,B,C	Enxofre, Manganésio
Pera	60	A,B1,B2,PP,C	Cálcio, Magnésio, Fósforo, Potássio
Abacaxi	51	C	Potássio
Pomelo	35	A,B,C	Potássio, Magnésio
Melancia	0	-----	Propriedades diuréticas
Uva	77	A,B1,B2	Potássio, Manganés, Cálcio
Tomate	22	C	Fósforo, Ferro
Cenoura	41	A,B,C	Fósforo, Cálcio, Magnésio

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de o limpar certifique-se que o espremedor está desligado da rede e se motor está parado.
- Retire a tampa (3), extraia o fuso (4), o filtro (5) e o recipiente (6) para proceder à sua limpeza.
- À excepção do corpo principal (14) limpe o restantes componentes com água e se necesario, com um detergente para louça.
- Nunca os lave na máquina de lavar louça.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc. que possam deteriorar as superfícies.
- O corpo principal pode ser limpo com um pano levemente humedecido.
- É importante que a operação de limpeza seja efectuada no momento de acabar la liquefacção para evitar que os pigmentos de algumas frutas ou verduras manchem o plástico.

PROTECCÃO DO MEIO AMBIENTE

- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar desfazer-se do aparelho deposite-o, para o seu posterior tratamento, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado para tal fim.
- Nunca o deite para o lixo. Assim, estará a contribuir para o cuidado e o melhoramento do meio ambiente.



ATTENTION

- Carefully read these instructions before using your appliance for the first time and keep it for future enquiries.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been received supervision or instruction concerning the use of the appliances by a person responsible for their safety and understand the possible risk of this appliance.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children.
- Keep all plastic bags and packaging components out of the reach of children. They are potentially dangerous.
- Do not connect the appliance to the mains without checking that the voltage on the rating plate and that of your household are the same.
- Ensure the plug has an adequate earth base.
- **VERY IMPORTANT: never immerse the main body of the appliance in water or other liquid.**
- Do not use the juice extractor if the filter is damaged.
- Keep the appliance unplugged while not in use.
- Never use your fingers to push the fruit or vegetables.
- Do not disassemble the appliance without making sure it is switched off and wait for the spiral screw to stop.
- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- Always place over a resistance surface and keep out of heating elements.
- This appliance has been designed for domestic use only.

Do not use it for more than 10 minutes. After this period of time let it to rest.

- Always disconnect it from the mains when you do not use it and before assembling / disassembling or when cleaning.
- To unplug, pull from the plug, never from the cable.
- If the cable were to deteriorate it must be changed by an Authorised Service Centre.

BEFORE ITS FRIST USE

- Clean and dry all the pieces of the juice extractor, except the main body (14). If necessary, clean it with a slightly dampened cloth.

To disassemble the appliance

- Release the closing clips (9) taking out form its lower part.
- Remove the lid (3) turning it anti-clockwise till the indication (▼) of the lid coincides with the indication (●) of the container (6). Take out the spiral screw (4), the filter (5) and the container (6).

To assemble the appliance

- Follow inversely the previous steps.
 1. Place the container (6) over the main body .
 2. Fit the filter (5) making coincide the indication (●) of the filter with the indication (●) of the container (6).
 3. Next place the spiral screw (4), press and turn it to leave it correctly fixed.
 4. Place the lid (3). To do that make coincide the indication (▼) of the lid with the indication (●) of the container (6) and turn it clockwise till the end.
 5. Place the closing clips (9) by lift them up, hook the lid and press the closing clips form its lower side.

PREPARING THE FRUITS AND VEGETABLES

- Clean all the fruit and vegetables you are going to use. If necessary, you may cut them up into small pieces to help you put them through the food opening.

You must bear in mind:

- The stone must be taken out of peaches, cherries, apricots, plumbs, etc.
- Oranges, lemons, kiwis, tangerines, melons, etc. must be peeled.
- The pips of melons, cucumbers, water melons must be taken out.
- Spinach, fresh kale, tomatoes, onions, peppers, parsley, carrots and similar foods, need no special preparation.
- It is not possible to obtain any juice from bananas, avocados, aubergines, etc.

INSTRUCTIONS OF USE

- Before switching on the appliance place the juice cup (12) and the pulp cup (11) under the outlets (7 and 8).
- Plug the appliance into the mains and press the on switch (10) to the "I" position.
- Put the fruit or vegetables in the feed tube (2) and press them with the pusher (1).
- Remember: never use your fingers and bear in mind that when putting food into the appliance the motor must always be running.
- Once the juice has been obtained place the on switch (10) in the off position (0) and switch off the appliance from the mains.

ATTENTION:

If the food is obstructed place the switch in the off position (0). Wait for 5 seconds and next KEEP PRESSED THE SWITCH IN ITS "II" POSITION for some seconds. Once done this operation place the switch in the "0" position, wait for 5 seconds and place it again in its position "I" to continuous working with the appliance.

- Although it is advisable to consume the natural juice immediately after it is made, with this appliance and due to the slow extraction, the juice will keep all the vitamins and antioxidants more time.
- If you wish to keep them for some hours we recommend you add lemon juice to them.
- The following table shows the calories and nutritional values of the most common fruit and vegetables.

Fruit and vegetables	Calories per 100 g.	Vitamins	Minerals and other elements
Apricot	47	A,B1,B2,PP,C	Iron, Calcium
Strawberry	36	B,C	Calcium, Iron, Phosphorous, Magnesium
Kiwi	55	C	Phosphorous, Iron
Lemon	35	C	Potassium
Tangerine	51	C,A	Minerals, Calcium, Phosphorous, Iron
Apple	57	B1,B2	Potassium
Peach	50	A,B1,B2,PP,C	Calcium, Iron
Melon	40	A,B	Potassium, Phosphorous, Magnesium
Orange	45	C	Potassium
Cucumber	13	A,B,C	Sulphur, Magnesium
Pear	60	A,B1,B2,PP,C	Calcium, Magnesium, Phosphorous, Potassium
Pineapple	51	C	Potassium
Grapefruit	35	A,B,C	Potassium, Magnesium
Water melon	0	-----	Diuretic Properties
Grape	77	A,B1,B2	Potassium, Magnesium, Calcium
Tomato	22	C	Phosphorous, Iron
Carrot	41	A,B,C	Phosphorous, Calcium, Magnesium

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning it, ensure the appliance is unplugged and the motor is not running.
- Take out the lid (3), remove the spiral screw (4), the filter (5) and the container (6) to proceed with the cleaning.
- All the components except the main body (14) may be cleaned with water and if necessary you may use a liquid detergent.
- Never clean them in the dishwasher.
- Do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces of the appliance.
- The main body of the appliance may be cleaned with a slightly dampened cloth.
- It is important to clean the appliance as soon as you have finished, to avoid the pigments of some fruits or vegetables staining the plastic.

ENVIRONMENT PROTECTION

- Dispose the appliance according to the local garbage regulations.
- Never throw it away to the rubbish. So you will help to the improvement of the environment.



ATTENTION

- Lisez attentivement cette notice avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-la pour vous y reporter au besoin.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne reçoivent des instructions précises concernant l'utilisation de cet appareil ou ne soient supervisées par une personne responsable de la sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les sacs plastique ou les éléments de l'emballage à la portée des enfants. Ceux-ci peuvent constituer un danger.
- Avant de connecter le four, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique et celle de votre domicile coïncident.
- Vérifier que la base de la prise dispose d'une prise de terre adaptée.
- **TRÈS IMPORTANT: Ne plongez jamais le corps principal de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- N'utilisez pas la centrifugeuse si le panier est endommagé.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne poussez jamais les légumes ou les fruits avec les mains.

- Ne démontez pas l'appareil avant de l'avoir débranché et avant que la vis soit complètement arrêtée.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Maintenir l'appareil hors de leur portée.
- Placez l'appareil sur une surface stable et tenez-le éloigné des sources de chaleur.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minute sans interruption. Laissez-le reposer avant une nouvelle utilisation.
- Déconnectez-le toujours du secteur, lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de montage / démontage or lors du nettoyage.
- Pour le débrancher, tirez la prise, jamais le câble.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil se détériorait, il devra être remplacé par un Service Technique Autorisé.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez et séchez toutes les pièces de la centrifugeuse, à l'exclusion du corps principal (14). Si celui-ci doit être nettoyé, utilisez un chiffon légèrement humide.

Pour démonter l'appareil

- Ôtez les pinces de fermeture (9) en les tirant légèrement par le bas.
- Retirez le couvercle (3) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indication (▼) coïncide avec l'indication (●) du récipient (6). Ôtez la vis (4), le filtre (5) et le récipient (6).

Pour monter l'appareil

- Effectuez les étapes précédentes dans le sens inverse.
 1. Placez le récipient (6) au-dessus du corps principal.
 2. Placez le filtre (5) en faisant coïncider l'indication (●) avec l'indication (●) du récipient (6)
 3. Placez ensuite la vis (4), appuyez et tournez pour bien l'emboîter.
 4. Placez le couvercle (3). Pour cela, faites coïncider l'indication (▼) du couvercle avec l'indication (●) du récipient (6) et tournez-le à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
 5. Placez les pinces de fermeture (9) en les levant, en accrochant le couvercle et en appuyant sur le bas.

PRÉPARATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

- Lavez tous les fruits et légumes dont vous avez besoin. Si nécessaire, coupez-les en morceaux afin de faciliter leur passage par la goulotte.

Quelques consignes à respecter :

- Vous devez retirer le noyau des pêches, cerises, abricots, prunes, etc.
- Les oranges, citrons, kiwis, mandarines, etc. doivent être épluchés.
- Vous devez retirer les pépins des melons, concombres et pastèques.
- Les épinards, bettes, tomates, oignons, poivrons, carottes, le persil, etc., ne demandent aucune préparation particulière.
- Il n'est pas possible de faire des jus de bananes, d'avocats, d'aubergines, etc.

CONSEILS D'UTILISATION

- Avant de mettre en marche la centrifugeuse, placez le pichet à jus (12) et le pichet à pulpe (11) sous leurs sorties respectives (7 et 8).
- Branchez l'appareil et appuyez sur la position « I » de l'interrupteur (10).
- Introduire les aliments par la bouche d'entrée (2) et appuyer avec le poussoir (1).
- Attention : ne mettez jamais les doigts et souvenez-vous que, lorsque vous introduisez les aliments, le moteur doit toujours être en marche.
- Une fois le jus obtenu, placez l'interrupteur (10) sur sa position d'arrêt (0) et débranchez l'appareil.

ATTENTION

Si des aliments se coincent, placez l'interrupteur sur sa position d'arrêt (0). Attendez 5 secondes puis APPUYEZ SUR LA POSITION « II » DE L'INTERRUPTEUR pendant quelques secondes. Une fois cette opération effectuée, placez l'interrupteur sur sa position « 0 », attendez 5 secondes puis remplacez-le sur sa position « I » pour continuer à centrifuger.

- Il est conseillé de boire les jus naturels immédiatement après leur préparation, mais cette centrifugeuse à extraction lente permet de conserver les vitamines et antioxydants du jus plus longtemps.
- Si vous souhaitez les conserver quelques heures, il est préférable d'ajouter un peu de citron.
- Nous vous proposons un tableau indiquant les valeurs caloriques et nutritionnelles des principaux fruits et légumes.

Fruits et Légumes	Calories par 100 g.	Vitamines	Sels minéraux et autres éléments
Abricot	47	A,B1,B2,PP,C	Fer, Calcium
Fraise	36	B,C	Fer, Calcium, Phosphore, Magnésium
Kiwi	55	C	Fer, Phosphore
Citron	35	C	Potassium
Mandarine	51	C,A	Sels minéraux, Fer, Calcium, Phosphore
Pomme	57	B1,B2	Potassium
Pêche	50	A,B1,B2,PP,C	Fer, Calcium
Melon	40	A,B	Potassium, Phosphore, Magnésium
Orange	45	C	Potassium
Concombre	13	A,B,C	Soufre, Manganèse
Poire	60	A,B1,B2,PP,C	Calcium, Potassium, Phosphore, Magnésium
Ananas	51	C	Potassium
Pamplemousse	35	A,B,C	Potassium, Magnésium
Pastèque	0	-----	Propriétés diurétiques
Raisin	77	A,B1,B2	Calcium, Potassium, Magnésium
Tomate	22	C	Fer, Phosphore
Carotte	41	A,B,C	Calcium, Phosphore, Magnésium

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, assurez-vous que celui-ci est débranché et que le moteur est à l'arrêt.
- Retirez le couvercle (3), ôtez la vis (4), le filtre (5) et le récipient (6) pour les nettoyer.
- À l'exception du corps principal (14), nettoyez l'appareil à l'eau et, si besoin, utilisez du produit vaisselle.
- Ne jamais passer les éléments au lave-vaisselle.
- Le corps peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Il ne doit jamais être submergé dans de l'eau.
- N'utilisez pas de produit chimique ni abrasif, d'éponges métalliques, etc. pouvant détériorer les surfaces de l'appareil.
- Il est important que le nettoyage soit effectué après chaque utilisation pour éviter que les pigments de certains fruits ou légumes ne décolorent le plastique.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- En votre qualité de consommateur, lorsque vous souhaitez vous défaire de l'appareil, déposez-le pour son postérieur traitement dans un centre de recueil de déchets ou un container destiné à telle fin.
- Ne le jetez jamais à la poubelle. De cette façon, vous participerez aux soins et à l'amélioration de l'environnement.



ATTENZIONE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per eventuali future consultazioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di conoscenza tecnica, se consci dei pericoli che comporta l'apparecchio stesso e se ben istruiti sul funzionamento dello stesso.
- Quest'apparecchio non deve essere usata da bambini. Mantenga l'apparecchio e il cavo lontano dai bambini.
- Conservare fuori dalla portata dei bambini le borse di plastica o gli elementi d'imballaggio. Possono essere fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che il voltaggio indicato nella targhetta delle caratteristiche tecniche dell'apparecchio corrisponda al voltaggio della rete locale.
- Verificare che la presa di alimentazione sia provvista di una messa a terra idonea.
- **MOLTO IMPORTANTE: Non immergere il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.**
- Non utilizzare la centrifuga spremiagrumi se il filtro è danneggiato.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, la spina deve essere disinserita dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai le dita per spingere gli alimenti all'interno dell'imboccatura di riempimento.
- Non smonti l'apparecchio senza prima averlo staccato dalla corrente e fino a che la turbina sia completamente ferma

- Fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Collocare solo su superfici stabili e conservare lontano da fonti di calore.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere destinato solo all'uso domestico. Non far funzionare ininterrottamente per più di 10 minuti. Trascorsi questo tempo, lasciarlo riposare prima di rimetterlo in funzione.
- La stacchi sempre dalla corrente elettrica soprattutto se la lascia incustodita, prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Per disinserirlo staccare la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo d'alimentazione.
- Qualora il cavo dell'alimentazione fosse danneggiato, rivolgersi ad un Servizio Tecnico Autorizzato per la sua sostituzione.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Lavare ed asciugare tutti i componenti della centrifuga spremiagrumi, tranne il corpo base (14), che, se fosse necessario, dovrebbe essere pulito solo con un panno leggermente umido.

Per smontare l'apparecchio

- Apra le pinze di chiusura (9) aprendole leggermente dalla parte inferiore.
- Tolga il coperchio (3) girandolo in direzione antioraria fino a che l'indicazione (▼) coincida con l'indicazione (●) del contenitore (6). Estragga la turbina (4) il filtro (5) e il contenitore (6).

Per montare l'apparecchio.

- Segua all'inverso i passi anteriori.
 1. Collochi il contenitore (6) sopra il corpo principale.
 2. Incastri il filtro (5) facendo coincidere l'indicazione (●) che possiede con l'indicazione (●) del contenitore (6).
 3. Collochi a continuazione la turbina (4) e prema-girando in modo che rimanga corettamente ancorato.
 4. Collochi il coperchio (3). Per fare ciò faccia coincidere l'indicazione (▼) del coperchio con l'indicazione (●) del contenitore (6) e lo giri in senso orario fino al click.
 5. Collochi le pinze di chiusura (9) alzandole, agganciando il coperchio e premendole nella parte inferiore.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI (FRUTTA E VERDURA)

- Lavare bene la frutta e verdura da centrifugare. Tagliare la frutta in piccoli pezzi, se necessario, per agevolarne l'introduzione attraverso l'imboccatura di riempimento.

Si deve tener presente che:

- Pesche, ciliegie, albicocche, prugne, ecc. devono essere snocciolate.
- Arance, limoni, kiwi, mandarini, ecc. devono essere sbucciati.
- Meloni, cetrioli, angurie ecc. devono esser privati dei semi.
- Spinaci, bietole fresche, pomodori, cipolle, peperoni, prezzemolo, carote ecc. non richiedono preparazione specifica alcuna.
- Non è possibile ottenere succo da banane, avocado, melanzane ecc.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di accendere il frullatore collochi la brocca di succo (12) e la brocca di polpa (11) sotto le rispettive uscite (7 e 8).
- Attacchi l'apparecchio alla corrente e prema l'interruttore di accensione (10) mettendolo su "I".
- Introduca gli alimenti (2) e li spinga con il pressatore (1).
- Attenzione! Bisogna ricordare che: non si devono mai usare le dita per eseguire questa operazione, infatti gli alimenti devono essere introdotti mentre il motore è in funzione.
- Una volta ottenuto il succo, collochi l'interruttore (10) nella posizione di spegnimento (0) e stacchi l'apparecchio dalla corrente elettrica.

ATTENZIONE

Nel caso si attaccassero gli alimenti al frullatore, collochi l'interruttore nella posizione di spegnimento (0), aspetti 5 secondi e successivamente MANTENGA PREMUTO L'INTERRUTTORE NELLA POSIZIONE "II" per qualche secondo. Una volta effettuata questa operazione collochi l'interruttore nella posizione "0", aspetti 5 secondi e lo metta di nuovo su "I" per continuare a utilizzare l'apparecchio.

- Anche se è consigliabile bere i succhi di frutta naturali immediatamente dopo aver spremuto il frutto, con questo frullatore e dovuto all'estrazione lenta, il succo conserverà tutte le vitamine e gli antiossidanti per molto tempo.
- Si consiglia di aggiungere un po' di limone al succo se si desidera conservarlo per qualche ora.
- La tabella sottostante riporta i valori calorici e nutritivi dei diversi tipi di frutta e verdura.

Frutta e Ortaggi	Calorie su 100 g.	Vitamine	Sali minerali ed altri elementi
Albicocca	47	A,B1,B2,PP,C	Ferro, Calcio
Fragola	36	B,C	Ferro, Calcio, Fosforo, Magnesio
Kiwi	55	C	Fosforo, Ferro
Limone	35	C	Potassio
Mandarino	51	C,A	Sali minerali, Ferro, Calcio, Fosforo
Mela	57	B1,B2	Potassio
Pesca	50	A,B1,B2,PP,C	Ferro, Calcio
Melone	40	A,B	Potasio, Fosforo, Magnesio
Arancia	45	C	Potasio
Cetriolo	13	A,B,C	Zolfo, Manganese
Pera	60	A,B1,B2,PP,C	Calcio, Potasio, Fosforo, Magnesio
Ananas	51	C	Potasio
Pompelmo	35	A,B,C	Potasio, Manganese
Anguria	0	-----	Proprietà diuretiche
Uva	77	A,B1,B2	Calcio, Potasio, Magnesio
Pomodoro	22	C	Fosforo, Ferro
Carota	41	A,B,C	Calcio, Potasio, Magnesio

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserito la spina dalla rete elettrica e che il motore sia spento.
- Tolga il coperchio (3), estraiga la turbina (4) il filtro (5) e il contenitore (6) in modo da procedere con la pulizia.
- Tutte le componenti, tranne il corpo base (14), devono essere pulite con acqua, con l'eventuale aggiunta di detersivo per piatti.
- Non lavare mai in lavastoviglie.
- Il corpo motore può essere pulito con un panno leggermente umido. Non immergere in acqua.
- Nella pulizia dell'apparecchio evitare di utilizzare prodotti chimici o abrasivi, pagliette metalliche o simili che potrebbero deteriorare la sua superficie.
- È importante che la pulizia sia effettuata non appena conclusa la spremitura per evitare eventuali decolorazioni del plastico causate dai pigmenti presenti in alcuni tipi di frutta e verdura.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Quando sia necessario smaltire questo apparecchio, il consumatore, deve consegnarlo ad un apposito centro di raccolta di rifiuti o depositarlo in un apposito cassonetto.
- Mai buttare mai questo apparecchio nella spazzatura. Si contribuisce così al rispetto e alla protezione dell'ambiente.



ACHTUNG

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie für spätere Fragen auf.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen bzgl. des Umgangs mit dem Gerät benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder eine angemessene Einweisung zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Gerätefunktion erhalten haben und die mit der Nutzung verbundenen Risiken verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Plastiktüten bzw. Verpackungsteile für Kinder unzugänglich aufbewahren, da sie für diese gefährlich sein können.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne zuvor überprüft zu haben, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung und die der Steckdose übereinstimmen.
- Prüfen Sie, ob die Steckdose über einen ordnungsgemäßen Erdanschluss verfügt.
- **SEHR WICHTIG: Den Motorblock bzw. das Hauptteil des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- Verwenden Sie den Entsafter nicht, wenn der Sieb-Filter beschädigt ist.
- Bitte trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie niemals ihre Finger, um Obst oder Gemüse nachzudrücken, während sich der Entsafter in Betrieb befindet.

- Zerlegen Sie das Gerät nicht, ehe sie es vom Stromnetz getrennt haben und die Spindel komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt betreiben. Dies gilt im besonderen Maße, wenn Kinder in der Nähe sind. Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Stellen Sie das Gerät - weit entfernt von Wärmequellen - auf eine stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät wurde für den häuslichen Gebrauch konzipiert. Das Gerät sollte nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen benutzt werden. Danach sollte das Gerät erst einmal abgeschaltet werden.
- Trennen Sie den Mixer stets vom Stromnetz, wenn Sie ihn nicht benutzen und auch vor dem Aufbau, Abbau und der Reinigung.
- Ziehen Sie beim Abschalten immer am Stecker und nicht am Kabel.
- Sollte das Netzkabel des Gerätes beschädigt sein, muss es von einem Autorisierten Technischen Kundendienst ersetzt werden.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz alle Teile des Entsafters, abgesehen vom Hauptteil/Motorblock (14). Verwenden Sie zum Reinigen ein leicht angefeuchtetes Tuch.

Zerlegen des Geräts

- Lösen Sie die Verriegelungsklammern (9), indem Sie diese von unten her aufhaken.
- Entfernen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (3) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis das Zeichen (▼) auf dem Deckel mit dem Zeichen (●) auf dem Gerätekörper (6) übereinstimmt. Entfernen Sie die Spindel (4), den Filter (5) und den Behälter (6).

Zusammensetzen des Geräts

- Führen Sie die zuvor genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- 1. Setzen Sie den Behälter (6) auf den Gerätekörper.
- 2. Setzen Sie den Filter (5) so ein, dass das Zeichen (●) auf dem Filter mit den Zeichen (●) auf dem Behälter (6) übereinstimmt.
- 3. Setzen Sie dann die Spindel (4) ein, drehen Sie diese mit leichtem Druck, damit sie richtig einrastet.
- 4. Setzen Sie den Deckel (3) so auf, dass das Zeichen (▼) auf dem Deckel mit dem Zeichen (●) auf dem Gerätekörper (6) übereinstimmt und drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 5. Heben Sie die Verschlussklammern (9) zum Einsetzen an, haken den Deckel ein und drücken dann von unten gegen die Klammern.

VORBEREITUNG VON FRÜCHTEN UND GEMÜSE

- Waschen Sie die Früchte und das Gemüse gründlich. Falls nötig, schneiden Sie die Früchte und das Gemüse in kleine Stücke, um sie einfacher in den Einfüllschacht geben zu können.

Bitte beachten Sie:

- Entfernen Sie bei Pfirsichen, Kirschen, Aprikosen, Pflaumen, etc. den Kern.
- Schälen Sie Orangen, Zitronen, Kiwis, Mandarinen, etc.
- Entfernen Sie bei Honig- und Wassermelonen, Gurken, etc. die Kerne.
- Spinat, frischer Mangold, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Petersilie, Karotten, etc. können einfach so entsaftet werden.
- Es kann kein Saft aus Bananen, Avocados, Auberginen, etc. gewonnen werden.

NUTZUNGSHINWEISE

- Ehe Sie den Entsafter in Betrieb nehmen, setzen Sie den Saftbehälter (12) und den Fruchtfleischbehälter (11) unter die jeweiligen Ausgänge (7 – 8).
- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und stellen Sie den An-/Aus-Schalter (10) auf die Position „I“.
- Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung (2) und drücken Sie diese mit dem Stößel zusammen.
- Die Zutaten dürfen niemals mit den Fingern in den Entsafter gegeben und nachgedrückt werden. Bitte füllen Sie die Zutaten, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Nach Beendigung des Entsaftungsvorgang stellen Sie den An-/Aus-Schalter (10) auf die Position AUS (0) und trennen das Gerät vom Stromnetz.

ACHTUNG

Falls die Zutaten im Entsafter stecken bleiben sollten, stellen Sie das Gerät auf die Position AUS (0). Warten Sie 5 Sekunden und STELLEN SIE DANN DEN SCHALTER einige Sekunden AUF DIE POSITION „II“. Stellen Sie danach den Schalter auf die Position „0“, warten Sie 5 Sekunden und schalten Sie ihn dann erneut auf die Position „I“, um den Entsaftungsvorgang fortzusetzen.

- Obwohl empfohlen wird, frisch gepresste Säfte unmittelbar nach dem Entsaften zu trinken, erhalten mit diesem Entsafter zubereitete Säfte aufgrund des langsamen Vorgangs ihre Vitamine und Antioxidantien länger.
- Falls Sie die Säfte mehrere Stunden aufbewahren möchten, wird empfohlen, diesen Zitronensaft hinzuzufügen.
- Im Anschluss finden Sie eine Kalorientabelle mit Nährwertangaben der bekannten Obst- und Gemüsesorten.

Obst und Gemüse	Kalorien je 100 g.	Vitamine	Mineralsalze und andere Elemente
Aprikosen	47	A,B1,B2,PP,C	Eisen, Kalzium
Erdbeeren	36	B,C	Kalzium, Eisen, Phosphor, Magnesium
Kiwi	55	C	Phosphor, Eisen
Zitrone	35	C	Kalium
Mandarine	51	C,A	Mineralsalze, Kalzium, Phosphor, Eisen
Apfel	57	B1,B2	Kalium
Pfirsich	50	A,B1,B2,PP,C	Kalzium, Eisen
Honigmelone	40	A,B	Kalium, Phosphor, Magnesium
Orange	45	C	Kalium
Gurke	13	A,B,C	Schwefel, Mangan
Birne	60	A,B1,B2,PP,C	Kalzium, Magnesium, Phosphor, Kalium
Ananas	51	C	Kalium
Grapefruit	35	A,B,C	Kalium, Magnesium
Wassermelone	0	-----	Diuretische Eigenschaften
Weintrauben	77	A,B1,B2	Kalium, Mangan, Kalzium
Tomate	22	C	Phosphor, Eisen
Karotten	41	A,B,C	Phosphor, Kalzium, Magnesium

WARTUNG UND REINIGUNG

- Vor dem Reinigen des Geräts, vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Entfernen Sie die Abdeckung (3), entnehmen Sie die Spindel (5), den Filter (5) und den Behälter (6), um die Zubehörteile zu reinigen.
- Reinigen Sie die Teile des Geräts - außer die Motoreinheit (14) - mit Wasser und, falls notwendig, mit Spülmittel.
- Reinigen Sie die Teile des Geräts nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden oder chemisch aggressiven Mittel, etc., welche die Oberfläche des Geräts beschädigen können.
- Der Motorblock (Hauptteil des Geräts) sollte nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.
- Es ist wichtig, dass Sie das Gerät sofort nach Beenden des Entsaftungsvorgangs reinigen, um zu vermeiden, dass Obst- oder Gemüsestücke den Kunststoff des Gerät ver- oder entfärben.

UMWELTSCHUTZ

- Wenn Sie sich in Ihrer Eigenschaft als Verbraucher des Gerätes entledigen möchten, bringen Sie dieses bitte für seine korrekte Behandlung zu einem Entsorgungszentrum oder hierfür vorgesehenen Container.
- Werfen Sie es nie in den Hausmüll. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schützen und zu verbessern.





CONDIÇÕES DE GARANTIA – 20 DIAS *

- Esta garantia, cobre, durante 20 dias úteis, qualquer defeito de funcionamento, procedendo-se à troca do aparelho no domicílio do utilizador, sem custo algum para este (somente Jata Pae e aquecimento).
- Para a sua aplicação, é imprescindível a entrega ao mensageiro do recibo de compra, junto com o aparelho que vai ser devolvido.
- O aparelho a devolver, tem de estar completo, com todos os seus acessórios, papéis, etc. e na sua embalagem original.
- As exclusões a esta garantia, são as mesmas que as “exclusões da garantia geral (2 anos)”.

GARANTIA GERAL (2 ANOS) – GARANTIA TOTAL

- Esta garantia cobre, durante dois anos, a partir da data de compra, qualquer defeito de funcionamento, sem custo algum para o titular do mesmo.
- Adicionalmente, o titular da garantia desfrutará em cada momento de todos os direitos que a legislação vigente lhe conceda.

“Exclusões da garantia geral (2 anos)”

- A garantia não cobre as roturas ou avarias produzidas por quedas, instalação incorrecta, manipulação total ou parcial por pessoal alheio aos Serviços Técnicos da JATA, assim como por causas de força maior alheias à JATA (fenómenos geológicos, distúrbios, uso não doméstico, etc).
- Igualmente, a presente garantia não tem efeito sobre os componentes e acessórios que são objecto de desgaste como consequência do uso, assim como os perecíveis, tais como compostos plásticos, borracha, vidro, cabos, lâmpadas, papel, filtros, esmaltes, pinturas ou revestimentos deteriorados por uso indevido ou reacção a agentes como calor, água ou produtos químicos externos.
- Também ficam isentas da garantia as operações de ajuste e limpeza explicadas nos livros de instruções.

GARANTIA PLUS – 1 ANO ADICIONAL *

- JATA com esta garantia, aumenta de 2 para 3 anos a garantia geral, sem custo algum para o utilizador.
 - Para que a garantia JATA tenha validade, esta deverá estar devidamente preenchida, sem rasuras, nem emendas e carimbada pelo estabelecimento vendedor, com indicação clara da data de venda.
- * Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui Madeira e Açores).

Os textos, fotos, cores, figuras e dados, correspondem ao nível técnico do momento em que foram impressos. Reservamo-nos o direito de efectuar modificações, motivados pelo desenvolvimento permanente da técnica nos nossos produtos.

ENGLISH:

In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

ITALIANO:

Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.

FRANÇAIS:

Dans les autres pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

DEUTSCH:

Im Rest der Länder, der Garantieinhaber, genießt alle Rechte die ihn Ihre rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.



CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS*

- Esta garantía cubre durante 20 días naturales, cualquier defecto de funcionamiento, haciéndose el cambio del aparato en el domicilio del usuario, sin coste alguno para éste.
- Para su aplicación, es imprescindible la entrega al mensajero del ticket de compra junto con el aparato que se va a devolver.
- El aparato a devolver ha de estar completo, con todos sus accesorios, papeles, etc. y en su estuche original.
- Las exclusiones a esta garantía, son las mismas que las “exclusiones de la garantía general (2 años)”.

GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

PROMOCIONES:

Para que la garantía sea efectiva, si su aparato ha sido obtenido a través de una promoción, asegúrese de guardar algún documento que indique el modelo y la fecha de la entrega. Sin este justificante, la garantía no tendrá validez.

- Esta garantía cubre durante dos años, a partir de la fecha de compra, cualquier defecto de funcionamiento, sin coste alguno para el titular de la misma.
- Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

“Exclusiones de la garantía general (2 años)”

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc.)
- Igualmente, la presente garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste como consecuencia del uso, así como los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, cables, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.
- Asimismo quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones.

GARANTÍA PLUS – 1 AÑO ADICIONAL*

- JATA con esta garantía, amplía de 2 a 3 años la garantía general, sin coste alguno para el usuario.
 - Para que la garantía JATA tenga validez ésta deberá estar debidamente cumplimentada, sin tachaduras ni enmiendas y sellada por el establecimiento vendedor, con indicación clara de la fecha de venta.
- * Los 20 días y la Garantía Plus, sólo es aplicable a España peninsular y Baleares.

En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.



Resguardo para enviar a JATA por el S.A.T. como prueba de garantía en sus liquidaciones.
Para próximas liquidaciones en garantía, el usuario debe presentar al S.A.T., el certificado de garantía junto al recibo de la última reparación.



Fecha de compra



**Certificado de garantía
Certificado de garantia
Mod. LI595**

Sello del Vendedor
Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta
Data da Venta

Nombre y dirección del comprador

Nome e dirección do comprador

.....
.....
.....
.....

3 años de garantía

3 anos de garantia

Electrodomésticos JATA, S.A.

ESPAÑA

Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia
Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102
Lisboa Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



Recibo S.A.T. Nº.

Fecha de compra

