

I	Manuale d'uso e manutenzione Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
F	Notice d'utilisation et Entretien Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice
GB	User's Reference: Use and Maintenance Read all instructions and save for future reference



PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Siad segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da persone (compresi i bambini al di sopra degli 8 anni di età) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza, solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.**
- **I minori non devono poter giocare con l'apparecchio**
- **La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori non sorvegliati.**

V. 01.2016

Importato da: Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – www.rebersrl.it

ESTRATTORE DI SUCCHI A BASSA VELOCITA' **GREEN JUICER**

Il sistema di spremitura a bassa velocità preserva in maniera integrale tutti gli elementi nutritivi degli alimenti.

Con Il **Green Juicer** potrete creare i vostri succhi mescolando gli alimenti a piacere secondo il gusto personale ed il momento della giornata nel quale vorrete consumarlo

Correttamente miscelati con acqua e/o latte, reidratati ed eventualmente cotti, i semi di soia, avena, riso e farro potranno essere spremuti per essere consumati come bevanda.

Il sistema di spremitura del **Green Juicer** consente di ottenere il massimo rendimento in succo e riduce al minimo la quantità di fibre asciutte in uscita.

Tali fibre non sono da considerarsi uno scarto, mescolate a piacimento con miele e semi ed essiccate utilizzando **l'Essiccatore Reber in acciaio inox 10080 N**, possono creare barrette snack naturali da consumare nel corso della giornata

Il trascinamento mediante elica a doppia cresta e il sistema di pressione avanzato rispetto al filtro, riducono al minimo la possibilità che semi di piccole dimensioni possano mescolarsi al succo estratto.

Uso esclusivamente domestico.

Modello: 12000 N GREEN JUICER

V230/240 – 50Hz ____ 200 Watt





Assistenza / Parti di ricambio: www.rebersrl.it

Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso.

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dall'apparecchio cui questo manuale si riferisce.

Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.

L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti è a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.



TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto (targhetta dati tecnici).
Vedere le note allacciamento elettrico



AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME

- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo uguale a quello fornito in dotazione.
- Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Livello acustico inferiore a 60 dBA.
- In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
- **Non utilizzare all'esterno**
- **Non immergere il motore elettrico in acqua o altri liquidi in fase di pulizia**
- **Non usare prolunghe al cavo di alimentazione**
- **Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione**
- **Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi**
- **Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro**

NORME COSTRUTTIVE

I Prodotti sono stati progettati e costruiti rispondendo ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

REBER srl - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE)

tel. +39 0522 976153 - fax. +39 0522 976096

www.reber-snc.it – Reg. Imprese Trib.Reggio Emilia n.10.000 – P.Iva 00131370355

I documenti specifici di riferimento sono:

2004/108 – 2006/95 -2002/95-2011/65/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE

Inoltre si è tenuto conto della norma di prodotto:

EN 60335-2-15:2006 (fifth edition) + A1:2008 used in conjunction with

IEC 60335-1:2010 – EU: A11:2012 in conj. EN 60335-1:2012, EN 50366:2003 +A1:2006 or EN 62233:2008 (EMF)

2011/65/EU ex 2002/95/EC - EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 – EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 –

EN 61000-3-2:2006 +A1- A2:2009 – EN 61000-3-3:2013 – 1935/2004 – 10/2011 UE

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale e' parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:



Le informazioni contenute Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.



GARANZIA

Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **24 mesi dalla data di vendita**. Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo. Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o scontrino fiscale) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.



AVVERTENZE E NORME

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo

Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di ogni qualsivoglia operazione di manutenzione e/o di pulizia



AVVERTENZE ALL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente

- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello fornito.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'utilizzo lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.
- Fare attenzione affinché cravatte, sciarpe o collane lunghe non vengano invischiati nel tubo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 20 minuti consecutivi, l'apparecchio è equipaggiato con un microchip che interrompe il funzionamento trascorso tale periodo di tempo; l'apparecchio può ripartire dopo un breve intervallo di riposo
- Il microchip interrompe il funzionamento dell'apparecchio qualora venga inserito qualcosa di particolarmente duro che può danneggiare l'apparecchio; in questo caso un allarme tonale sarà emesso; si consiglia di posizionare l'interruttore su "off", smontare l'apparecchio e pulire il sistema di trascinamento.
- Urti o cadute possono danneggiare l'apparecchio
- Utilizzare esclusivamente il pestello in dotazione per far scendere gli alimenti, l'utilizzo di altri strumenti può danneggiare l'elica o il corpo
- Eliminare noccioli o semi duri dai prodotti prima di inserirli nell'apparecchio
- Frutta secca con guscio o cereali secchi non devono essere inseriti nell'apparecchio

- Per ottenere un succo corretto, gli ingredienti ricchi di fibre (sedano, spinaci, prezzemolo etc.) devono essere tagliati in piccoli pezzi max. 2/3 cm. prima di essere inseriti nell'apparecchio
- L'apparecchio sprema correttamente già alla prima passata, evitare di spremere nuovamente i residui fibrosi
- L'apparecchio non è predisposto per spremere carne o pesce; la frutta conservata con zucchero, miele, alcool o altri conservanti non sarà spremuta correttamente
- Il succo in uscita dall'apparecchio deve essere bevuto subito per evitarne l'ossidazione e la conseguente perdita dei valori nutrizionali propri



DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.



INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Il piano di appoggio deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e ad un'altezza da terra di circa 80 cm e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +1°C - Temperatura massima + 38°C

Umidità minima 30% - Umidità massima 80%



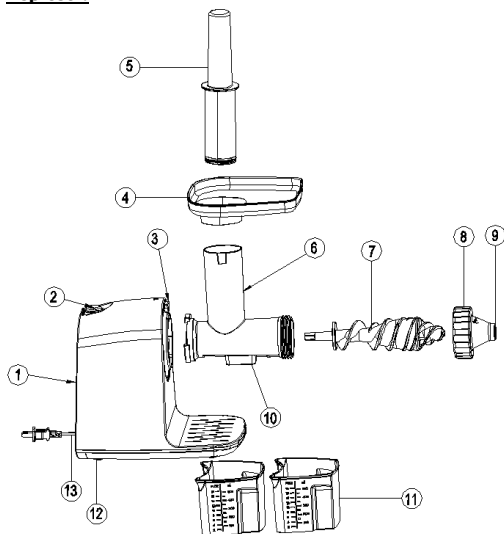
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalità di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- è responsabilità dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tecnico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, l'interruttore di rete mette in tensione la macchina che inizia il suo lavoro.

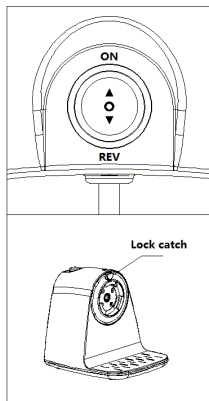
Esploso :



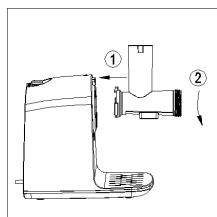
Legenda :

1- CARCASSA	2- INTERRUTTORE	3- PULSANTE DI BLOCCO CORPO
4- PIATTO DI ALIMENTAZIONE	5- PESTELLO	6- CORPO
7- ELICA	8- GHIERA	9- FORO DI USCITA SCARTI
10- FILTRO INOX USCITA SUCCHI	11- RACCOGLITORI	12- PIEDINI DI APPOGGIO

Assemblaggio:

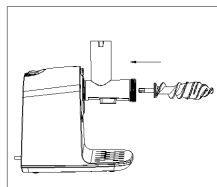


Il pulsante di blocco del corpo (3) serve a bloccare l'apparecchio al motore per l'utilizzo e a sbloccarlo dopo l'uso per le operazioni di pulizia.
Per bloccare il corpo, inserire la flangia del corpo nelle asole e ruotare in senso antiorario. Il blocco sarà automatico e si sentirà il click di blocco.
Per sbloccare il corpo, premere il pulsante e ruotare il corpo in senso orario.
Attenzione! Se il tasto di blocco non viene premuto, il corpo non potrà essere smontato.
Le operazioni di inserimento blocco e sblocco del corpo, devono essere effettuate con l'apparecchio spento e con la spina disinserita dalla presa.



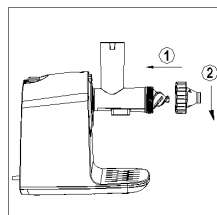
A. Inserimento e blocco del corpo:

- 1) Inserire le clips della flangia nelle asole del riduttore
- 2) Ruotare in senso antiorario il corpo fino a sentire il "click" di blocco.



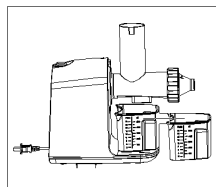
B. Inserire l'elica nel corpo e connetterla al riduttore

- ruotare leggermente l'elica per far entrare correttamente l'esagono nel riduttore

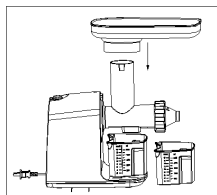


C. Connessione della ghiera

- 1) posizionare la ghiera e premere leggermente
- 2) Avvitare completamente la ghiera; non sono necessari utensili per il serraggio.
Se la ghiera non è completamente avvitata, l'apparecchio non funzionerà correttamente.

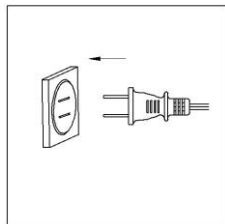


D. Posizionare i due raccoglitori forniti in dotazione, uno per il succo e uno per gli scarti

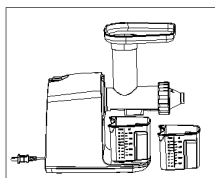


E. Posizionare il piatto di alimentazione sulla bocca superiore del corpo

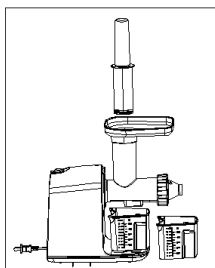
Il piatto Vi aiuterà ad inserire i prodotti nell'apparecchio, specialmente per la frutta di piccola pezzatura.



- F. 1) Inserire la spina in una presa facilmente accessibile
2) Premere l'interruttore su " On" per avviare l'apparecchio
Dopo 20 minuti di funzionamento in continuo, l'apparecchio si spegnerà automaticamente in autoprotezione, potrà ricominciare il lavoro dopo una pausa di 20 min.
Al termine del lavoro posizionare l'interruttore su e staccare la spina



G. Preparare gli alimenti da spremere come indicato nel paragrafo Uso dell'estrattore di succhi



- H. Inserire il cibo da spremere del tubo di alimentazione e premere con il pestello
Non è necessario premere con forza, se il cibo è tagliato in piccoli pezzi, verrà trascinato direttamente dall'elica
I. Al termine del lavoro, posizionare l'interruttore sulla posizione di mezzo e staccare la spina.
· Il succo spremuto va bevuto al più presto per evitarne l'ossidazione.

Dati tecnici :

- Potenza : 200 W. V 230/240 – 50 Hz
- Classe di isolamento 2
- Peso netto : (Kg) 3,00
- Fornito nell'imballo di due recipienti per contenere il succo e le bucce di scarto
- Giri/min. 85-95
- Diam. Fori filtro inox mm1,75
- Compreso nella confezione Grattugia/Affettaverdure
- Dimensioni esterne prodotto : (cm) 33,5x17,5x33 (escluso il pestello)
- Made in P.R.C. for REBER

Uso del Green Juicer

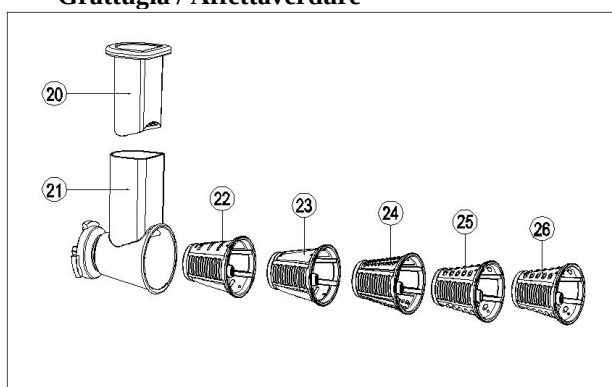
- **Lavare ed asciugare tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti**
- Al primo utilizzo far funzionare l'estrattore di succhi per 2 minuti e gettare il prodotto
- **Preparazione degli alimenti :**
Lavare ed asciugare gli alimenti / Togliere i noccioli dai frutti
- Frutta e verdura possono essere pelati o non pelati secondo i gusti dell'utilizzatore
- Per rallentare l'ossidazione degli alimenti da spremere, è possibile di sbianchirli in acqua e limone ed asciugarli accuratamente prima di posizionarli nell'apparecchio
- Tagliare il prodotto da spremere in pezzi che possano essere facilmente inseriti nella bocca di alimentazione
- Connettere l'apparecchio e premere l'interruttore su ON
- Non è necessario premere troppo con il pestello, se il prodotto da spremere è tagliato in pezzi sufficientemente piccoli, l'elica lo trascinerà facilmente; il succo sarà più limpido, meno schiumoso e il filtro non si intaserà mai, la pulizia sarà così molto semplice e facilitata
- Controllare che il foro di uscita dei residui sia sempre libero (il residuo secco deve uscire in continuo durante il lavoro), se il foro di uscita si intasa, il succo sarà meno limpido e più schiumoso; svitare la ghiera e pulire il foro di uscita se necessario
- Non è necessario passare una seconda volta il residuo secco, il succo viene estratto al massimo già alla prima passata; ripassare il residuo avrà il solo risultato di intasare il filtro rendendo più difficoltosa la sua pulizia

- La presenza di schiuma nel succo estratto è normale e dipende dalla tipologia, qualità e grado di maturazione dell'alimento base

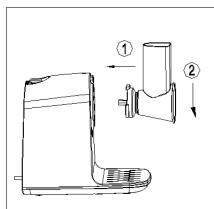
Qui di seguito alcune combinazioni di frutta e verdura per i vostri estratti:

UVA, LIMONE e CACHI - UVA e MELE - CAVOLFIORRE e CAROTA
ZUCCHINE, MELE, SPINACI, LIME e PREZZEMOLO
ZUCCA e CAROTE- MELE, CAROTE, ZENZERO e FINOCCHIO
MELE, PERE e CANNELLA - FINOCCHIO e MELE
LIMONE, PERE e CAVOLO CAPPUCCIO (del colore che più vi piace)
MORE, ARANCIA e MIRTILLI
SPINACI FRESCHI, FOGLIE DI CAVOLO, MENTA, MELA VERDE ed ANANAS
ZENZERO, CAVOLO NERO e PERE - KIWI e ARANCE

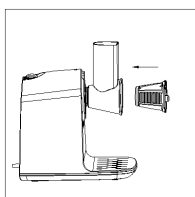
Grattugia / Affettaverdure



Utilizzo dell'apparecchio



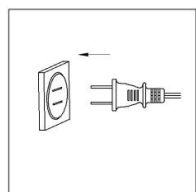
- a. collegare il tubo di alimentazione con il motore principale
- 1) Inserire le tre alette del corpo nella fessura del motore principale
 - 2) Ruotare in senso antiorario fino a quando si sente "click" di bloccaggio



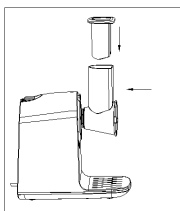
- b. Inserire il rullo desiderato nella bocca di uscita del corpo
incastrarlo nella croce del perno e ruotare in senso orario per bloccarlo



- c. Secondo il bisogno del cliente, ci sono cinque tipi di lame
- 1) Lama I per il taglio fetta
 - 2) Lama II per la Grattugia
 - 3) Lama III per taglio a julienne sottile
 - 4) Lama IV per taglio a julienne grande
 - 5) Lama V per il taglio a julienne



- d. 1) Inserire la spina
2) Premere il tasto "On / off", su ON per avviare l'apparecchio, su OFF per spegnere l'apparecchio



- e. 1) Mettere il cibo nella parte superiore del tubo di alimentazione. Spingere lentamente con il pestello.
2) Attenzione: Non toccare la bocca di uscita del prodotto durante il funzionamento.

FINE LAVORO

Terminato l'uso della macchina, posizionare l'interruttore su off, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.



MANUTENZIONE E PULIZIA :

Prima di effettuare qualsivoglia intervento sulla macchina è necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

In ottemperanza alle normative di igiene tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono totalmente e facilmente smontabili, per poter essere facilmente pulite.

In ottemperanza alle normative di sicurezza le parti smontabili che entrano in contatto con gli alimenti sono isolate dall'apparato elettrico.

Dopo ogni utilizzo lavare con acqua calda max. 60° e detergenti non aggressivi, asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con gli alimenti.

Le parti che entrano in contatto con gli alimenti non possono essere sterilizzate in microonde o in lavastoviglie.

Non utilizzare getti d'acqua sull'articolo

Non utilizzare spazzole o spugne con setole dure che potrebbero deteriorare le superfici della copertura della macchina.

Pulire con un panno umidificato con detergenti non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non immergere in soluzioni liquide.

Contattare subito il costruttore in caso di guasti.



PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permet de garder le produit performant et efficient dans le temps.
- Le manuel doit être donné et lu à la personne qui utilise et entretient le produit
- Le manuel doit être gardé en bon état et mis dans un endroit facilement accessible pour une consultation rapide.
- Le constructeur suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence de produit par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites sans expérience et sans connaissance si elles sont supervisées ou si des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre en comprenant les dangers impliqués**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil**
- **Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance**
- **Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.**

V. 01.2016

Importateur: Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – www.rebersrl.it

EXTRACTEUR DE JUS BASSE VITESSE GREEN JUICER 12000 N

EXTRACTEUR **DE JUS BASSE VITESSE GREEN JUICER**



V230/240 – 50Hz ____ 200 Watt

Le système d'extraction basse vitesse garanti le maximum de la préservation des valeurs nutritives des aliments pressés. Le **Green Juicer** Vous permet la création des jus selon Vos goûts personnels, Vous pourriez mélanger fruits et légumes selon ce que Vous préférez.

Correctement mélangées avec de l'eau et/ou du lait, réhydraté et éventuellement cuits, les grains de soja, avoine, riz, épeautre et autres, pourront être pressés pour devenir une boisson.

Le système d'extraction du **Green Juicer**, permet d'obtenir le maximum de jus et le minimum du résidu sec. Ce résidu n'est pas à considérer un déchet, mélangé selon Vos goûts avec du miel, des grains de sésame et autre et déshydraté avec le déshydrateur digital **Inox Reber 10080 N** peut devenir un snack à consommer long de la journée. La vis sans fin à double coupe et le système de pressurage après le filtre, empêche +/- à la totalité des pépins (aussi petits) de pouvoir être mélangés avec le jus.



S.A.V.: www.rebersrl.it

Les caractéristiques, photos et dessins sont indicatifs. Ils peuvent être changés ou modifiés par le constructeur sans avis.



RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les éventuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prévu par le constructeur même.

Le constructeur ne garantie pas la conformité des machines aux normes des pays extra CEE où les machines peuvent être installées, particulièrement aux normes faisant référence à la prévention des accidents du travail.

L'ajustement des machines aux normes de prévention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui soulève le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.



TENSION DU RESEAU ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil, contrôler que la tension du réseau corresponde au voltage mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.



AVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS ET NORMES

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés.
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni.
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non vendu par le constructeur peut provoquer un risque d'incendie, un choc électrique ou d'autres endommagements.
- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage**
- **Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation**
- **Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou pieds nus**
- **Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humide ou si le support est humide**
- **Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau**

NORMES DE CONSTRUCTION

Le produit à été conçu et construit selon les exigences demandées par les normes à la date de construction.

Les documents spécifiques de références sont:

2004/108 – 2006/95 – 2002/95-2011/65/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE

Les normes suivantes ont été également prises en compte:

EN 60335-2-15:2006 (fifth edition) + A1:2008 used in conjunction with

IEC 60335-1:2010 – EU: A11:2012 in conj. EN 60335-1:2012, EN 50366:2003 + A1:2006 or EN 62233:2008 (EMF)

2011/65/EU ex 2002/95/EC - EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 – EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 –

EN 61000-3-2:2006 + A1- A2:2009 – EN 61000-3-3:2013 – 1935/2004 – 10/2011 UE

IMPORTANCE DU MANUEL

Le Manuel fait partie de la machine, il contient les informations de base pour la sécurité et les précautions à prendre indiqué par les symboles:



Les informations du manuel vous permettront d'utiliser la machine en toute sécurité et satisfaction.



GARANTIE

Le fournisseur limite la garantie à la réparation ou le changement de tous les composants avec des défauts qui auront lieu sur les premiers 24 mois de la date de vente. Sont à considérer hors garantie tous les composants qui sont susceptibles de normales détériorations pendant l'usage normal de la machine. Pour être couvert par la garantie, le client doit indiquer le défaut trouvé, le numéro de série de la machine, la date d'achat (facture d'achat) et il doit envoyer à ses frais la pièce avec défaut pour la réparation ou l'échange. Suite à la réparation ou à l'échange, le fournisseur couvre la garantie du produit. Si la réparation est demandée sur le lieu où la machine est installée, tous les frais de déplacement, séjour et main d'oeuvre seront à la charge du client qui demande la réparation. Tout endommagements provenant d'un usage non approprié, manutention non correcte ou non effectué, violation de la machine sont cause de déchéance de la garantie.



AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lire attentivement tout le manuel avant d'utiliser la machine, avec une attention particulière aux paragraphes avec les symboles de sécurité et de danger. Débrancher la machine avant toute intervention.



AVERTISSEMENTS A' L'USAGE

Le constructeur est soulevé de toute responsabilité en cas d'usage non conforme à la notice.

- Contrôler fréquemment le câble d'alimentation. En cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type que celui fourni avec la machine
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur
- Ne jamais déposer de linge ou tout autre objet sur l'appareil pendant le fonctionnement, cela risquerait de provoquer un incendie.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- Avant d'utiliser la machine, laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humide ou sur un support humide
- Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble
- Débrancher la machine avant toute intervention.
- Faire attention afin que cravates, foulards, collier long ne puissent pas rentrer dans la bouche d'alimentation
- Au-delà de 20 min. d'utilisation en continu l'appareil se met en protection thermique automatique ; placer l'interrupteur sur off et débrancher la machine qui pourra rentrer en fonction une fois encore 20 min. seront passés.
- Le micro chip de protection déclenche l'appareil aussi en cas de blocage de la vis sans fin ; éteignier, débrancher et démonter l'appareil pour le nettoyage.
- Les bosses et les chutes peuvent endommager l'appareil
- N'utiliser que le pilon fourni avec la machine pour faire glisser et presser les aliments dans la machine ; l'utilisation de différents outils peut endommager sérieusement l'appareil
- Enlever les noyaux et les pépins dur des fruits et légumes avant de les mettre dans l'appareil.
- Fruits secs avec la coquille ne doivent pas être mis dans l'appareil
- Pour avoir un jus correct, les aliments riches en fibres (céleri, persil, épinards etc.) doivent être coupés en petits morceaux de 2-3 cm. max.
- L'extracteur de jus presse correctement déjà au premier passage, ne pas presser une deuxième fois.
- Cet appareil n'est pas prévu pour extraire des jus de viande ou du poisson ni des fruits en conserve avec du sucre, miel ou alcool.
- Le jus obtenu doit être bu de suite pour éviter l'oxydation



DIRECTIVE 2002/96/CEE

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sèche, robuste, à une hauteur de 80 cm. Prévoir un espace autour de la machine pour assurer l'usage et la maintenance sans obstacles.

Conditions d'usage:

Température minimale +10° - Température maximale + 38°

Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%

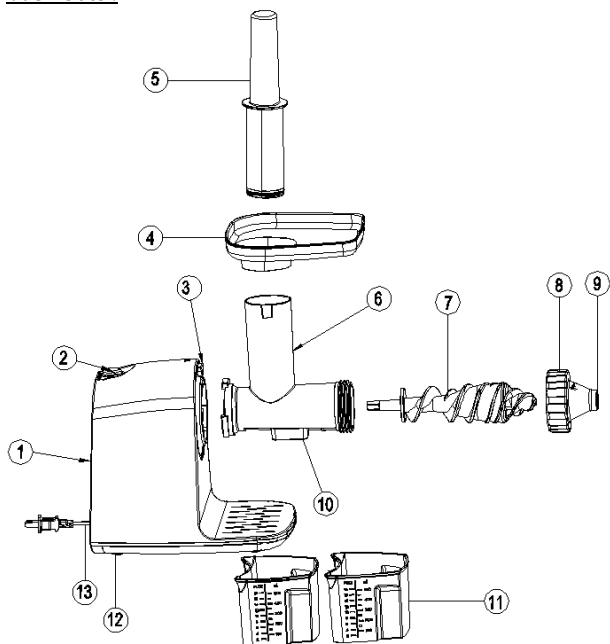


CONNEXION ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil veuillez contrôler que:

- La prise soit équipée du circuit de protection terre
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes voltages que ceux mentionnés sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- Faire attention à la connexion du câble afin d'éviter de glisser ou de trébucher
- L'utilisateur est responsable de contrôler que le reliement de l'appareil soit conforme aux normes du pays où l'appareil est installé et que l'installation soit effectuée par un technicien qualifié

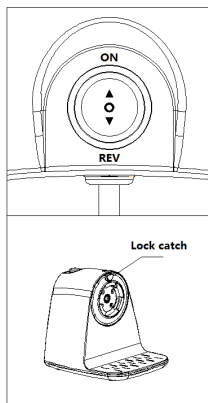
Vue Eclaté :



Legende :

13- CARCASSE	14- INTERRUPTEUR	15- BOUTON BLOQUAGE CORPS
16- PLATEAU	17- PILON	18- CORPS
19- VIS SANS FIN	20- BAGUE DE SERRAGE	21- SORTIE DECHETS
22- FILTRE INOX SORTIE JUS	23- CUVES DE RECOLTE	24- PIEDS

Assemblage:



Le bouton de verrouillage du corps (3) sert à verrouiller l'appareil pour le moteur pour l'utilisation et pour le déverrouiller après utilisation pour les opérations de nettoyage

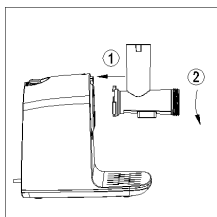
Pour verrouiller le corps, insérer le flasque de corps dans les fentes et tournez dans le sens antihoraire.

Le bloc sera automatique lors du « clic »

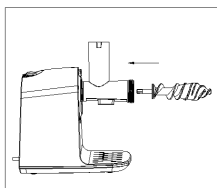
Pour déverrouiller le corps, appuyez sur le bouton et tourner le corps dans le sens horaire

Si le bouton de verrouillage n' est pas appuyé, le corps ne peut pas être démonté

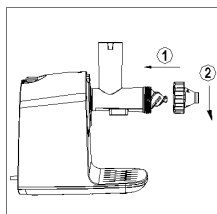
Les opérations d'insertion / verrouiller et déverrouiller le corps, doivent être faites avec l' appareil hors tension et la fiche retiré de la prise



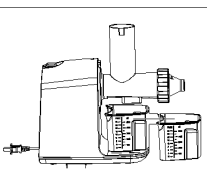
- a) Bloquage du corps:
- 1) Insérer les agrafes de la bride dans les fentes de la boîte de vitesses
 - 2) Tourner dans le sens antihoraire le corps jusqu'à ce que vous entendiez le "clac" de blocage



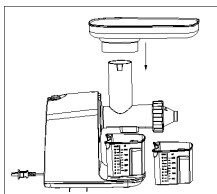
- b) Insérez l'hélice dans le corps et le connecter à la boîte de vitesses
- Tourner légèrement l'hélice pour faire rentrer correctement l'hexagone dans la boîte de vitesses



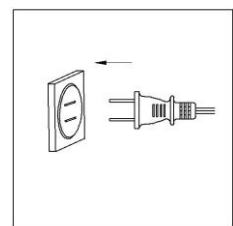
- c) Connexion de la bague de serrage
- 1) positionner la bague et appuyez doucement
 - 2) Serrer la bague; Aucun outil est nécessaires pour le serrage. Si l'écrou est pas complètement serré, la machine ne fonctionne pas correctement.



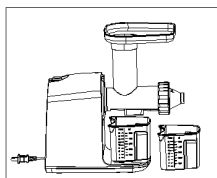
- d). Positionner les deux cuves de recolte fournis, un pour le jus et l'autre pour les rejets



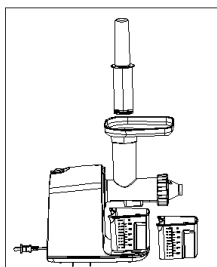
- e). Placer le plat sur la bouche d'alimentation haut du corps Le plat va vous aider à faire entrer les produits, en particulier pour les petits fruits



- f) .1- Brancher l'appareil à une prise toujours aisément accessible
- 2) Appuyez sur l'interrupteur « on » pour démarrer l'appareil
- Après 20 minutes de fonctionnement continu, elle se désactive automatiquement en rentrant en auto-protection, on peut re-commencer le travail après une pause de 20 min.
- A la fin du travail, appuyez sur l'interrupteur en « off », éteignez et débranchez



- g). Preparez la nourriture à presser comme décrit à la rubrique «Utilisation de l'extracteur de jus"



- h). Placez les aliments à presser dans tube d'alimentation et appuyez avec le pilon
- Pas besoin d'appuyer fort, si l'aliment est coupé en petits morceaux, il sera traîné directement par l'hélice
- i) . A la fin du travail, appuyez sur l'interrupteur en « off », éteignez et débranchez



- Le jus pressé doit être bu dès que possible pour éviter l'oxydation.

Données techniques :

- Puissance : 200 W. V 230/240 – 50 Hz
- Classe isolation 2
- Poids net : (Kg) 3,00
- Fourni avec 2 cuve de récolte, une pour le jus et une pour les déchets
- Tour/min. 85-95
- Diam. Tours du filtre inox mm1,75
- Dans l'emballage : Mandoline express
- Dimensions produit : (cm) 33,5x17,5x33 (à l'exclusion du pilon)
- Made in P.R.C. for Reber

Utilisation de l'extracteur de jus

- **Rincer soigneusement toutes les parties qui seront en contact avec les aliments**
- **Pour la première utilisation : faire tourner l'appareil pendant 2 min. avec des aliments et jeter le jus**
- **Préparation des aliments :**
Rincer les aliments à presser et enlever les noyaux et/ou les pépins durs
Fruits et légumes peuvent être pelé ou non pelé selon les goûts de l'utilisateur
- Pour ralentir l'oxydation des aliments à presser, les couper avec un couteau lame céramique et les blanchir en eaux citronné
- Couper les aliments à presser en morceaux suffisamment minces pour les faire passer aisément dans le tube d'alimentation du corps et les faire entrainer facilement par l'hélice
- Connecter l'appareil à une prise de courant toujours aisément accessible
- Appuyer sur l'interrupteur
- Pas besoin d'appuyer fort avec le pilon, si l'aliment est coupé en petit morceaux, il sera trainé aisément par l'hélice, le jus sera plus propre, sans mousse et le filtre ne sera jamais bouché ; le nettoyage sera donc très simple et facile
- Avoir de la mousse dans le jus est normale et dépend du type, qualité et de la maturité des produits alimentaires de base
- Contrôler fréquemment la sortie des déchets, si la sortie se bouche, le jus sera plus mousseux ; dévisser la bague de serrage et nettoyer la sortie des déchets si nécessaire
- Pas nécessaire de repasser les déchets, le jus il est extrait totalement déjà au premier passage ; repasser les déchets ne fera que de boucher le filtre et rendre le nettoyage plus difficile

IDEE DE RECETTES POUR EXTRACTEUR DE JUS ARTUS

1. Faire du lait d'amandes avec un extracteur Green Juicer

1 litre d'eau

450 grammes d'amandes crues

1. Faites tremper vos amandes pendant 12 heures

2. Enlevez la peau des amandes après que vous les ayez fait tremper

3. Mettez en marche votre extracteur de jus Green Juicer, et remplissez le bol de l'appareil en alternant entre amandes et eau, en vous assurant des parts égales.

4. Ouvrez votre capuchon à jus et versez la quantité

Votre lait est prêt à être consommé !



2. JUS VERT ENERGETIQUE

- 200 grammes d'épinard
- 200 grammes de concombre
- Une branche de céleri
- Un morceau de gingembre d'environ 1.25 cm
- Une poignée de persil
- Deux pommes
- Un citron vert
- Un demi-citron

Nettoyez bien vos aliments. Passez-les dans votre extracteur de jus Green Juicer.

3. Gazpacho glacé

- 4 tomates mûres
- 1 gros concombre
- 1 poivron rouge
- 1/4 d'oignon rouge
- 2 tasses de feuilles de persil
- 1 citron vert

Lavez tous les aliments puis passez les un à un dans l'extracteur de jus Green Juicer. Versez dans un verre dans lequel vous aurez mis des glaçons. Dégustez !

4. JUS EXOTIQUE

- 1 ananas
- 1 mangue
- 3 fruits de la passion
- 1 orange

Préparation : Epluchez la mangue et coupez-là en petits cube, l'orange et l'ananas doivent subir le même traitement. Les fruits de la passion devront être coupés en deux et leur intérieur vidé à l'aide d'une cuillère. Versez le tout dans votre extracteur de jus Green Juicer, et servez frais.

5. JUS STIMULANT POUR LE MATIN

- 3 pommes coupées en quartiers
- 1 citron sans sa peau et pépins
- 1 orange pelée et sans pépins
- 4 carottes (sans les bouts)

Laver et bien découper les pommes et les carottes. Passer tous les ingrédients dans l'extracteur Green Juicer. Servir, pour une matinée tonique !

Voici quelques combinaisons de fruits et légumes pour vos extraits:

Raisin, citron et kaki - Raisin, pommes - Chou-fleur, carotte

Courgette, pommes, épinards, persil, lime - Carottes, citrouille

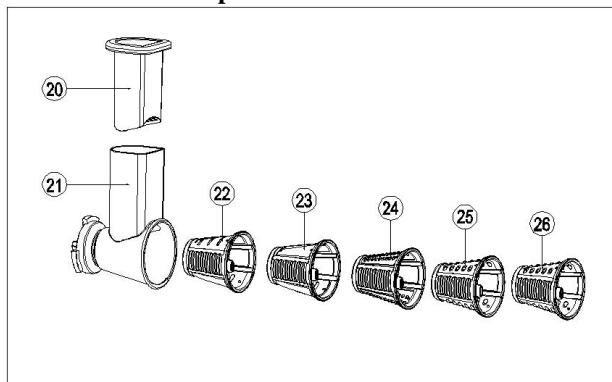
Pommes, carottes, gingembre, fenouil - Pommes, poires, cannelle

Fenouil, pommes - Citron, poires, chou (la couleur que vous aimez)

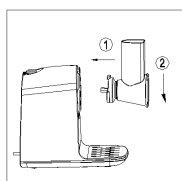
Mûres, orange, myrtilles - Épinards frais, feuilles de chou, menthe, pomme vert, ananas

Ginger, chou noir, poires - Orange, kiwis

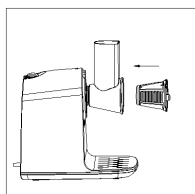
Mandoline Express



Utilisation de l'appareil



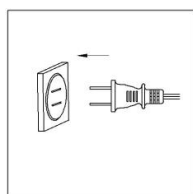
- a. connecter le tube d'alimentation avec le moteur principal
 - 1) Introduire les trois pattes du corps dans la fente du moteur principal
 - 2) Tourner vers la gauche jusqu'à ce que vous entendez "clac" de verrouillage



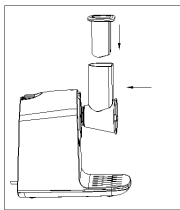
- b. Insérez le rouleau dans la bouche de sortie produit



- c. Selon le besoin du client, il existe cinq types de lames
 - 1) Lame I tranche de coupe
 - 2) Lame II râpe
 - 3) Lame III pour la coupe fine julienne
 - 4) Lame IV pour couper en julienne grande
 - 5) Lame V couper en julienne



- d.
 - 1) Insérer la fiche dans une prise toujours aisément accessible
 - 2) Appuyez sur l'interrupteur "ON-OFF", ON position pour démarrer l'appareil, OFF pour éteindre l'appareil



- e. 1) Placez les aliments dans le haut du tube d'alimentation. Poussez lentement avec le pilon.
- 2) Attention: Ne touchez pas la sortie du produit en cours de fonctionnement.



ENTRETIEN, NETTOYAGE FIN DU TRAVAIL :

Débrancher la machine à la fin du travail et avant toute intervention - Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage

Les parties en contact avec les aliments sont aisément démontables pour le nettoyage ; ces parties sont aussi isolées de la partie électrique

Après chaque utilisation, nettoyer l'appareil avec de l'eau max. 60°

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau

Ne pas nettoyer ni l'appareil ni les accessoires dans le lave-vaisselle

Ne pas stériliser l'appareil dans la microonde

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil

Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutre pour éviter d'endommager la surface de l'appareil

Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type de celui fourni avec la machine

Contacter le fabricant en cas d'endommagement



PRESENTATION

- The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently and to preserve performances.
- This handbook should be given to people in charge for the use and periodical maintenance of the item
- The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference.
- Siad is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved**
- **Acoustic level less than 60 dBA.**
- **Children shall not play with the appliance**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision**

V. 01.2016

Imported by: Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – www.rebersrl.it

Cod. 12000 N GREEN JUICER
V230/240 – 50Hz ____ 200 Watt





Service / Spare Parts: www.rebersrl.it

The characteristics – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER

The supplier will be not responsible of any damage to people or things different from the vacuum machine.

The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.

It is at purchasers charge to put machines in conformity to the above mentioned rules, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical data sticker of the machine. Pls. check the notes and instructions concerning electrical connection.



WARNINGS: CAUTIONS TO BE TAKEN AND SAFETY RULES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not use in wet places or wet support
- Do not submerge the electric parts in water or other liquid when cleaning
- Do not use extension cables
- Do not unplug by pulling the cable
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Acoustic level less than 60 dBA.
- Save these Instructions
- Do not plunge the unit into water and do not use it if the plug or plug cable are wet to avoid risks of fire or electric shock.
- Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
- Carry out any operations on the unit (cleaning included) with plug cable disconnected from the socket to avoid risks of electric shock.
- “Only for U.S.A. use” To reduce risks of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet.
- Do not change the plug in any way.
- Close supervision is required when this product is used near children.
- In case of deterioration, let the plug cable be replaced by a qualified electrician with the same type of cable.

CONSTRUCTION RULES

The item has been designed and manufactured in accordance with the machine directive **98/37 CEE** in conformity with the requirements requested by legislation at the manufactured date. The references are:

2004/108 – 2006/95 – 2002/95-2011/65/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE

Furthermore the Product rules has been taken into consideration:

EN 60335-2-15:2006 (fifth edition) + A1:2008 used in conjunction with

IEC 60335-1:2010 – EU: A11:2012 in conj. EN 60335-1:2012, EN 50366:2003 + A1:2006 or EN 62233:2008 (EMF)

2011/65/EU ex 2002/95/EC - EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 – EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 –

EN 61000-3-2:2006 + A1- A2:2009 – EN 61000-3-3:2013 – 1935/2004 – 10/2011 UE

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important informations regarding safety and warnings pointed with those symbols

REBER srl - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE)

tel. +39 0522 976153 - fax. +39 0522 976096

www.reber-snc.it – Reg. Imprese Trib.Reggio Emilia n.10.000 – P.Iva 00131370355



The informations included, will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve performances



WARRANTY

The supplier restricts himself to repair or replace all components should have constructions faults in the first 24 months from the selling date. Components subjected to normal consumption are excluded from warranty. The customer must indicate to the supplier, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out, the serial number of the machine, the purchase date (from invoice), and furthermore he will have to send the faulty part at his own charges for reparation or replacement. The supplier fulfills completely his warranty obligations by the reparation or replacement of the faulty piece. If reparation is requested where the machine is installed, all charges regarding, labour, trip and hotel fees of the technicians will be entirely at the purchaser's charges. The damage due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.



WARNING AND RULES

Read carefully all instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols.
Remove the plug before all maintenance and cleaning operations



WARNING FOR USE

The manufacturer declines all responsibility in case of improper use of the machine

- Check the power cord periodically, if damaged replace it with a power cord same as the one furnished; replacement must be done by qualified technician.
- Do not immerse the electric parts in water or other liquids for cleaning
- Do not remove the plug from the socket gripping the power cord
- Do not use extension cables
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Disconnect the plug from the socket before cleaning or maintenance
- The product's input voltage is 220-240V~ 50Hz, please check it before using.
- The product belongs to II type electrical equipment.
- If the product needs to be repaired, please contact our customer service department, or go directly to our maintenance point to repair, do not dismantle it by yourself, in order to avoid danger.
- Please disconnect the power when dismantling or timing any parts of the product.
- Please check power line, plug, juicing net, screw and other small parts in case if they are broken before using. Please stop using when found it is broken. Please contact our customer service department. Do not dismantle it by yourself, in order to avoid danger.
- Be sure that the removable parts were set well before power on. Feeding tube and feeding tube lid must be fully tightened, in order to avoid juice leakage and cover abnormal fall off when it is working condition.
- With brainpower safety chip, the product will stop automatically when working for 20 minutes, please stop using for 20 to 30 minutes, and using it when machine is cooling. It will extend the working life of the product by this way.
- If there are some overload or block up during working time, it will stop automatically, with a warning tone "di". It can be used again after the tone. If there are still stock up, we suggest to clean the food in the feeding tube and use again then.
- The food should be cut into patches, so that they can be put in easily. Food with nucleus, seed. Pachydermia or shell should be cleaned first, and process them after that.
- This product is not suitable for the food with many fibres. Like sugarcane and so on, They will be easily stock up, and the small parts will be broken, and affect the product's life.
- Do not push so hard when put the food inside, just cut size will be better.
- Strictly prohibit to put hands or hard stuff inside the feeding tube and touching the screw parts when the product is working. In order to avoid injured or broken the products, especially the old ones and children
- Strictly prohibit to use any stuff instead of charge bar, Strictly prohibit your eyes close to feeding tube in order to avoid accident.



- The product's parts do not allowed to disinfect in the microwave oven, in order to avoid heated transformation and broken. The components that connected to the ingredients are accordance with food grade material all certification requirements, clean, health, and reliable.
- The juice cup and cinder pot of the product can not be washed and disinfected over 60°C water.
- May be there are a little bit coloured in the juice net, screw, feeding tube and other small parts after squeeze. It is normal and will not affect edible and health.
- Do not put the product into water or other liquid. Or washed by water or other liquid.
- Do not use steel wool, grinder cleaser or corrosivity liquid to wash the products.
- The product shall be put away from children, do not let disabled or hinder in mentaled or lack of experience and technology person use and play
- Do not put any parts of the product into wash machine and wash them.
- The product can only be used at home.

TRANSPORT – HANDLING – STORAGE

The machine is pace in a cardboard box with protection plugs.

The package is proper to travel by alla means of transport.

It can be put a carton on another carton for a maximum of 5 cartons



The package must be stored in a dry and no dust place.
When on pallets, handle by transpallet or electric lifter.



DIRECTIVE 2002/96/CEE

At the end of his working life the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.



INSTALLATION

The surface where the machine ha sto be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with an height from the ground of about 80 cm. and with around the necessary space for use and maintenance.

The machine must be located on a plain surface and positions which can produce the falling of the machine must be avoided.

Environmental conditions :

Minimum temperature +1° - Max. temperature + 38°

Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%



ELECTRICAL CONNECTION

Preliminary controls

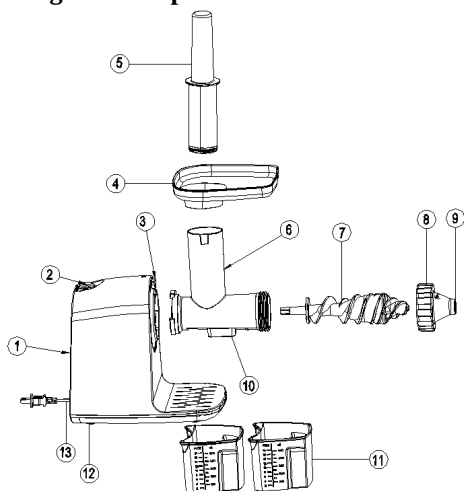
Before connecting the machine to a socie, take care:

- Make sure the socket is provided with a ground protection
- Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the data plate of the machine
- To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use
- Make sure about the way on how to connect the power cable to avoid the possibility of sliding and tripping
- It is user responsibility that the connection of the machine to the electric system is in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and it has been make by a qualified technician.
- Once all preliminary controls have been correctly done, use the main power switch to start use your machine

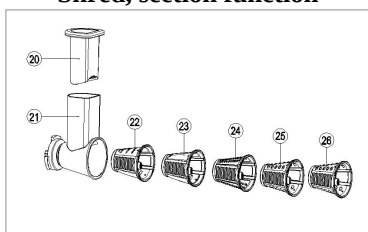
General rules

The electric heat dryer of vegetable and fruit (hereinafter referred to as dried food machine) is a kind of household machine used to dry vegetables, fruits, wild fruits, mushrooms and herbals.

Juicing function parts :



Shred, section function



Attention : The picture of product shall be subject to the real object inside package.

Parts name

Serial number	Parts name
1	Main engine
2	Switch button
3	Lock catch
4	Tray
5	Charge bar
6	Feeding tube
7	Screw
8	Feeding tube lid
9	Taphole
10	The juice mouth
11	Juice cup
12	Non-slip mats
13	Power line
20	Charging ram
21	Charging basket
22	Blade I
23	Blade II
24	Blade III
25	Blade IV
26	Blade V

Usage

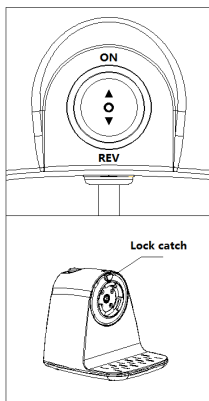
Please wash parts that connected with stuff thorough at the first time using the product.(reference “the chapter four maintain and safeguard).

Button and lock catch operating instructions :

“ON” button: gently forward click this button, the products begin to work. If you need to stop halfway, turn “REV” button.

“REV” button. When squeeze unsmoothly or block up, press reverse button back gently and do not release. The screw begin to reverse, loosen button and it will stop reverse. Press “ON” button and it will get right to work continually again.

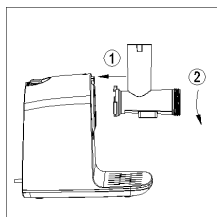
Lock catch : when you need to unsnatch feeding tube from main ware, please press the button without release, and get the feeding tube with clockwise rotation. The feeding tube can not be unsnatched if not press the lock catch.



Use of the product

Please follow the following step to install the use product

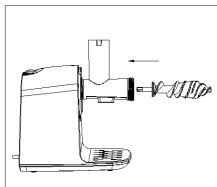
Squeeze juice



1.Connect the feeding tube with the main ware.

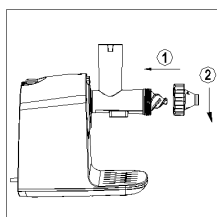
1)Push three clips of feeding tube into clip notch on the mainware ;

2)Then turnit contrarotate,when heard “click” it means connected well and right.



2.Push the hexagonalscrew into master ware’s hole,boost to the end

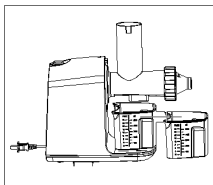
•Move screw a little bit when it can not get inside well.



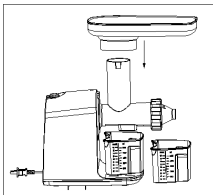
3. Connect the feeding tube lid with feeding tube

1) stagger the clips of tube lid with feeding tube, then push it.

2) Rotate it counterclockwise until seized, if failed, the feeding tube lid will drop when begin to work.



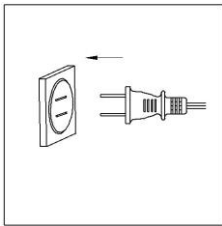
4. Prepare two Measure cups, one for juice and another for pomace



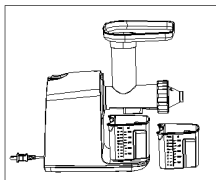
5. Put the Tray into the top of Feeding Tube

The tray will help to add food easily, especially for granules fruit

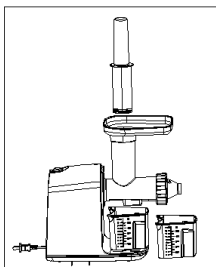
Like : Grape ,strawberry...etc.



6. 1) Insert the Plug
2) Push "On/Off" button, it begin to work. it will stop automatically after running for 20mins. Repush the button, if you want to cease it.



7. Clean the food and chop the suitable size to the feeding tube and put them into the tray for later use.
Please cut the spinach into small pieces before squeezing and control the speed of adding new spinach properly.



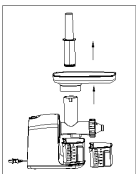
8. Put the food into to top of the feeding tube and then push them into the bottom of feeding tube through the charge bar with a low speed
do not push so hard when put the food inside, just cutted size will be better..
9. After squeezing and there is no juice from the juice mouth, Put "Switch" back to Middle Location and Power off.
·Drink the juice soon, or taste and nutrition will decrease after being exposed for a long time.

Tips for choosing suitable fruits for juicing

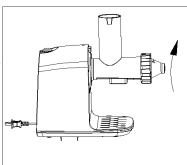
1. Choosing the fresh fruits & Vegetables ; Apple, Pear, Grape, watermelon, Hami Melon muskmelon, carrot, spanich would be a good option
2. Like Hamimelon & Beet which have thick pericarp, Get rid of the pericarp and fruit grain Firstly.
3. The juice & Taste depend on the kind of apple you choose.
4. The fresh cider will turn brown after oxidation, you can add a few drops of Lemonade to slowdown the juice oxidation
5. Celery & Lettuce are also suitable for juicing.
6. For Strawberry, tomato, pineapple, yangtao and orange should be mix the hard fruit but have heavy juice.
7. Like sugarcane which contain rich fiber fruit is unsuited for juicing.
8. For starchy fruit like: banana, pawpaw, avocado, fig and mango are unsuited for juicing, you can choose shredder or grater them.

Chapter Four: Maintance

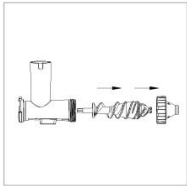
1. Close the "Switch" and power off before cleaning.
2. Cleaning the machine timely, After use.
3. Do not put the product into water or other liquid. Or washed by water or other liquid.
4. It should be keep in a dry plance and avoid the sunshine.
5. Make sure the machine is clean and Dry before storing.
6. Refer the following dismounting steps before clean.



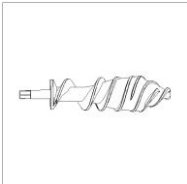
- 1) Take off the stick and tray.



- 2) Press on the clips and rotate the feeding tube clockwise, then, you can take it down



3) When juicing, Take down the "Feeding tube lid", "Screw" orderly



4) Clean the parts which taked down and keep dry.

Chapter Five: Safety index

Input Voltage	220-240V~
Power	200W
frequency	50Hz
continuous working period	≤20mins
spacing interval	≥20mins

Chapter Seven Fault Analysis & Removal

Fault phenomenon	Fault Analysis	Fault Removal
Push the "Switch" and No feedback	1. Check the Power cord and confirm it is inserted 2. Long time working, and protected intelligently	1. Insert the Power cord 2. Restart after 20-30 mins
Smell from the motor running, at the first few time use	It's common for New Motor	send to our maintance point for repair if it is still have smell
Stop working at midway	1. Too much food and fruit in the feeding tube which caused overload or block up then ceased 2. Long time working, and protected intelligently	1. Decrease adding food & Fruit and push the stick slightly. 2. Restart after 20-30 mins
Much fruit dreg contain in juice	Juice net damaged	Change a New Juice net
Abnormal vibration or Noisy	1. Screw are not settled well. 2. turbine damaged	1. Check the screw and settled well 2. Send to our Miantance point for repair

Note:

If the product need to be repaired, please contact to our customer service department, or go to directly to our maintenance point to repair., do not dismantle it by yourself, in order to avoid danger.



MAINTENANCE AND CLEANING :

Disconnect the plug from the soket before cleaning or maintenance

Do not use jets of water for cleaning

The parts in contact with food are totally and easily dismantled to be cleaned and washed properly, we suggest to do at each use

Once washed carefully dry all the parts in contact with food.

All the parts in contact with food, which are suitable to be dismantled, are insulated from the electric parts

Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine

Use a soft cloth moistened with normal neutral detergent to avoid deteriorate the surface of the cover of the item

Do not wash the electric parts and do not put in water or liquids to clean

Contact immediately the supplier in case of mal functioning or damaged parts



MADE IN P.R.C. FOR REBER



Extractor Säfte bei niedriger Drehzahl GREEN JUICER cod. 12000 n

Sehr geehrte Benutzer, vielen Dank für ihre Verwendung von Svms multifunktionale Lebensmittelsverarbeitungsmaschine. Vor Verwendung bitte lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanweisung, damit Sie dieses Produkt richtig anwenden. Bitte lesen Sie ernsthaft das Kapitel 1 Sicherheitsverwendungsankündigungen

Kapitel 1 Sicherheitsverwendungsankündigung

1. Die Eingangsspannung von diesem Produkt ist 220-240V~50Hz, verwenden Sie nach der Bestätigung.
2. Dieses Produkt gehört zum Typ II der Elektrogeräte.
3. Wenn dieses Produkt repariert werden muss, bitte nehmen Sie Kontakt mit unsere Kundenserviceabteilung auf oder gehen Sie direkt zu bestimmten Sevicestationen zur Reparatur. Bitte demontieren Sie es nicht selbstständig, damit die Gefahr vermeiden.
4. Schalten Sie die Stromquellen ab, bevor Sie irgendwelche Komponente dieses Produktes abbauen, installieren oder regulieren.
5. Vor Verwendung bitte prüfen Sie, dass die Einzelteile wie das Stromkabel, der Stecker, das Entsafternetz, die Spindel usw. keine Beschädigungen haben.
6. Bevor Sie die Stromquelle einschalten, stellen Sie bitte sicher, dass alle abmontierbare Einzelteile richtig installiert werden. Der Fütterungsanlagesdeckel und die Fütterungsanlage müssen völlig zudrehen, damit während des Ablaufes des Produktes keine ungewöhnliche Phänomen wie Säfte durchsickern, Fütterungsanlage lösen sich usw..
7. Das Produkt hat einen intelligenten Schutzchip, nach 20 Minuten serienmäßige Arbeit hört das Produkt automatisch auf, bitte stoppen Sie das Produkt 20-30 Minuten, verwenden Sie es nach dem Kühlen des Elektromotors weiter. Diese Methode dient der Lebensverlängerung dieses Produktes.
8. Falls während des Ablaufes des Produkt die Situationen erschienen, dass das Produkt überladet oder abriegelt, wird es automatisch stoppen und einen Warnungslaut Di erlassen. Wenn dieser Laut stoppt, können Sie erst dieses Produkt weiterverwenden. Wenn dieses Produkt immer noch abriegelt, dann sollen Sie die Lebensmittel in der Fütterungsanlage ausräumen und danach weiterverwenden.
9. Die Lebensmittel sollen in Würfel geschnitten werden, damit sie sich eignet, in die Fütterungsanlage einzulegen. Die Lebensmittel mit Kern, hartem Saatgut, dicker Pelle oder harter Kapsel sollen Sie diese entfernen und danach verarbeiten.
10. Für die Lebensmittel mit vielen Fasern wie Zuckerrohr ist dieses Produkt nicht passend. Wenn dieses Produkt die Lebensmittel von diesem Typ presst, wird dieses Produkt sehr leicht von der Rückstände verstopft. Danach werden die Einzelteile sehr leicht zur Beschädigung führen, die Lebenserwartung wird dadurch beeinflusst.
11. Wenn Sie die Lebensmittel einlegen, geben Sie nicht zu starke Kraft zu schieben oder pressen die Lebensmittel, die Kraft soll sich dafür eignen, dass die Lebensmittel richtig geschnitten werden.
12. Während des Ablaufes dieses Produkt ist es verboten, die Hände oder scharfe Gegenstände in den Eingang der Fütterungsanlage einzulegen, damit Sie nicht verletzen oder die Produkt schaden, besonders die ältere Leute und die Kinder.
13. Während des Ablaufes dieses Produkt ist es verboten, irgendeine Gegenstände kann nicht den Stößel ersetzen. Es ist streng verboten, die Augen an den Eingang der Fütterungsanlage zu nähern, damit die Unfälle vermeiden.
14. Alle Einzelelemente können nicht mit Mikrowellenherd entgiften, damit diese Einzelelemente nicht erwärmt, sich verformt und beschädigt. Alle mit den Lebensmittel berührende Einzelelemente und Materiellen entsprechen den Anforderungen der Lebensmittelsgenehmigungen, sie sind sauber, sanitär und verlässlich.
15. Das Saftglas und das Obstrückständenfass dieses Produkt können nicht mit Wasser über 60 Celsius reinigen und entseuchen.
16. Wenn das Produkt einige Lebensmittel gepresst hat, werden vielleicht das Entsafternetz, die Spindel und die Fütterungsanlage gefärbt, es ist normal, es beeinflusst nicht das Essen und hat keine Schädigung für die Gesundheit.
17. Legen Sie bitte nicht den Hauptteil ins Wasser oder andere Flüssigkeit ein und reinigen es nicht in dem Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

REBER srl - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE)

tel. +39 0522 976153 - fax. +39 0522 976096

www.reber-snc.it – Reg. Imprese Trib.Reggio Emilia n.10.000 – P.Iva 00131370355

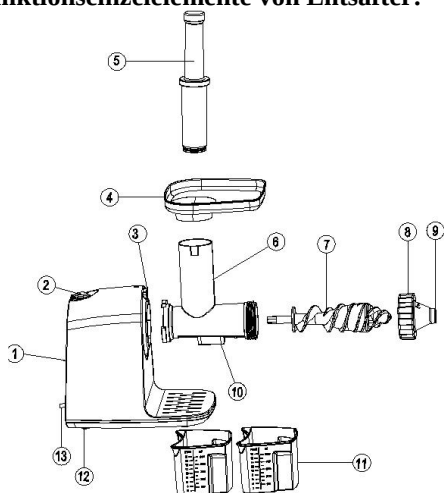
18. Reinigen Sie nicht das Produkt mit Stralwollen, ausschleifbaren Reinigungsmittel oder korrosiven Flüssigkeiten.(z.B. das Benzin oder das Aceton)

19. Das Produkt soll in die Ort, die die Kinder schwer berühren können, legen. Die Menschen mit ungesundem Körper, die Menschen, die im Fühlen und Geist Hinderungen haben oder den korrelativen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen, dürfen nicht dieses Produkt verwenden(einschließlich der Kinder) oder spielen.

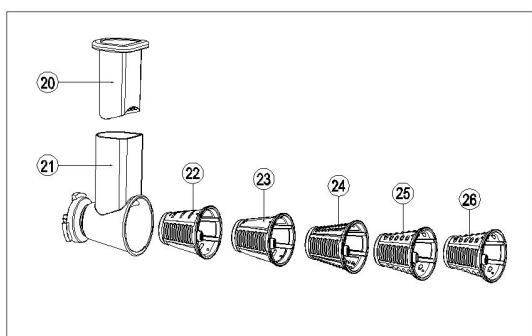
20. Reinigen Sie nicht irgendeine Einzelemente dieses Produktes in die Spülmaschine.

21. Dieses Produkt eignet sich nur für die Verwendung von Familie.

Kapitel 2 Einzelteile und Funktionen Funktionseinzelemente von Entsafter:



Schredderung und in Scheiben schneiden:



Die Anmerkung: nachsehen Sie die Bilder von dem Produkt in den realen

Gegenstände in der Verpackung.

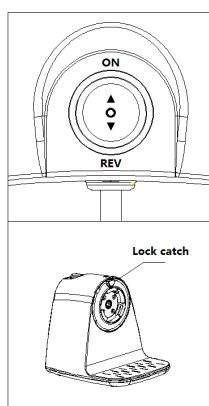
Nummer	Bezeichnung der Einzelement
1	der Hauptapparat
2	die Schalttaste
3	der Verschluss

4	das Tablett
5	der Stößel
6	die Fütterungsanlage
7	die Spindel
8	der Fütterungsanlagendeckel
9	der Rückständeausgang
10	die Saftklappe
11	das Saftglas
12	Rutschfeste Gummi
13	das Stromkabel
14	Die multifunktionale Fütterungsanlage
15	Die multifunktionale Spindel
16	der Extruder
17	das Fleischschneidewerkzeug
18	der Nudelnextruder
19	der Fütterungsanlagendeckel
20	der Stößel
21	das Fütterungsfass
22	die Rasierlinge I
23	die Rasierlinge II
24	die Rasierlinge III
25	die Rasierlinge IV
26	die Rasierlinge V

Kapitel 3 die Verwendungsweise

Vor der Erstverwendung dieses Produktes bitte reinigen Sie die mit den Lebensmittel berührende Einzelteile (nachsehen Sie das Kapitel 4 Pflege und Erhaltung)

Die Bedienungsanleitung von den Tasten und Verschlüsse:



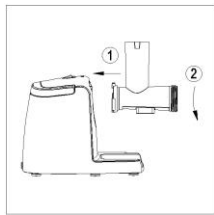
„ON“-Taste: Mit sanftem Druck dieser Taste nach unten wird das Produkt arbeiten. Beim Stoppen auf halbem Weg drücken Sie bitte leicht auf die „REV“-Taste.

„REV“-Taste: Wenn der Rückstand verstopft ist, drücken Sie vorsichtig die „REV“-Taste, die Schnecke wird umkehren. Lassen Sie die Taste und sie wird stoppen. Dann drücken Sie die Taste „ON“ und sie wird wieder normal weiter arbeiten.

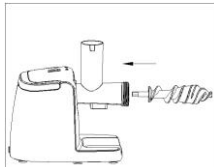
Die Verschlüsse: Wenn Sie die Fütterungsanlage von dem Hauptteil abmontieren möchten, bitte drücken Sie die Verschlüsse und lösen sie nicht, gleichzeitig rotieren Sie rechtgänglich die Fütterungsanlage. Falls Sie diese Taste nicht drücken, dann können Sie nicht die Fütterungsanlage abmontieren.

Bitte montieren und verwenden Sie dieses Produkt nach folgenden Schritten:

Entsaftensfunktion



1. Verbinden Sie die Fütterungsanlage mit dem Hauptteil
 - 1) Schieben Sie die drei Verschlüsse der Fütterungsanlage gegen die drei Rasten.
 - 2) Dann rotieren Sie rechtzeitig, wenn Sie eine Laut Kada gehört, es bedeutet, die Fütterungsanlage wird richtig verbunden.



2. Bitte ausrichten die sechseckige Spindelachse nach die Lochung des Hauptteils und schieben sie gerade bis die Ende.

Wenn Sie es nicht ausrichten können, bitte rotieren Sie die Spindel ein kleines bisschen, dann können Sie es leicht ausrichten.



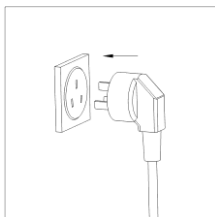
3. Festdrehen Sie den Fütterungsanlagendeckel und die Fütterungsanlage:
 - 1) Kreuzen Sie die drei Verschlüsse der Fütterungsanlagendeckel von der drei Verschlüsse der Fütterungsanlage und schieben sie nach innen.
 - 2) Dann rotieren es gegen den Uhrzeigersinn bis dahin, dass es nicht rotiert werden kann. Wenn es nicht in die richtige Ort rotiert, wird sich die Fütterungsanlagendeckel nach dem Betrieb lösen.



4. Legen Sie zwei Behältergläser, ein Glas für Säfte und ein Glas für die Obstrückstände



5. Montieren Sie das Tablett an die Oben der Fütterungsanlage.
Das Tablett kann die Fütterung immer leichter machen, besonders bei der Verarbeitung der kleinen körnigen Lebensmittel wie die Trauben, die Erdbeere usw..



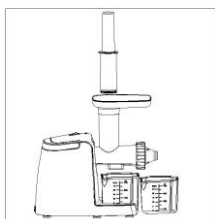
6. 1) Stecken Sie die Stromkabel
 2) „ON“-Taste: Mit sanftem Druck dieser Taste nach unten wird das Produkt arbeiten. Beim Stoppen auf halbem Weg drücken Sie bitte leicht auf die "REV"-Taste.
 „REV“-Taste: Wenn der Rückstand verstopft ist, drücken Sie vorsichtig die „REV“-Taste, die Schnecke wird umkehren. Lassen Sie die Taste und sie wird stoppen. Dann drücken Sie die Taste „ON“ und sie wird wieder normal weiter arbeiten.

7. Reinigen Sie die Lebensmittel und scheiden sie in die Größe, die in den Eingang der Fütterungsanlage eingelegt können, legen Sie in dem Tablett zur Reserve.

Wenn Sie den Spinat pressen, schneiden Sie den Spinat in kleinen Abschnitten und danach verarbeiten, sollen sie auch gebührendermaßen das Fütterungstempo kontrollieren.

Die Lebensmittel mit Kern, hartem Saatgut, dicker Pelle oder harter Kapsel sollen Sie zuerst diese entfernen.

Wählen Sie bitte die geeigneten Lebensmittel.



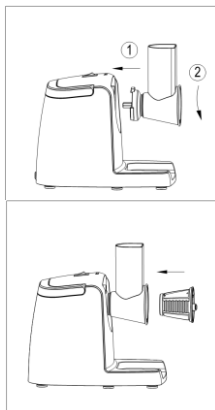
8. Legen Sie bitte die Lebensmittel in den Fütterungseingang der Fütterungsanlage, schieben Sie die Lebensmittel mit dem Stößel(mit dem Kopf nach unten) langsam in den Fütterungseingang.

Geben Sie nicht zu starke Kraft zu schieben oder pressen die Lebensmittel, die Kraft soll sich dafür eignen, dass die Lebensmittel richtig geschnitten werden.

9. Als die Lebensmittel verarbeitet werden, fließt die Säfte von der Saftklappe nicht mehr, drücken die Öffnen Schließen Taste nach mitten, machen den Schalter aus, unterbrechen die Stromquelle, wenn das Elektromotor und die Spindel völlig stoppen zu rotieren, nehmen Sie erst das Saftglas und das Obstrückständenfass aus der Saftklappe und dem Rückständigeausgang.

Sie sollen schnellstmöglich die gepressten Säfte trinken. Wenn die Säfte in der Luft zu lange exponiert, werden der Geschmack und der Nährwert davon beeinflusst.

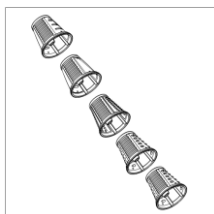
Die Funktionen von Schredderung und in Scheiben schneiden



1. Verbinden das Fütterungsfass mit dem Hauptteil:

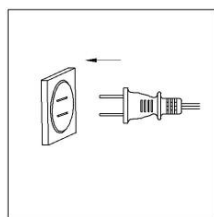
- 1) Schieben Sie die drei Verschlüsse der multifunktionalen Fütterungsanlage gegen die drei Rasten.
- 2) Dann rotieren Sie rechtzeitig, wenn Sie eine Laut Kada gehört, es bedeutet, die Fütterungsanlage wird richtig verbunden.

2. Legen Sie die Rasierlinge in das Fütterungsfass



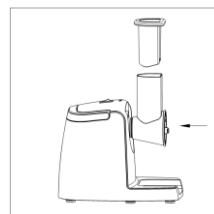
3. Nach den Anforderungen der Benutzer haben die Rasierlingen fünf Normen

- 1) Die Rasierlinge I für die dünne Scheibe
- 2) Die Rasierlinge II für die dicke Scheibe
- 3) Die Rasierlinge III für den dünnen Faden
- 4) Die Rasierlinge IV, V für den dicken Faden



4. 1) Stecken Sie die Stromkabel

2) Öffnen/Schließen Taste: drücken Sie diese Taste vorwärts, dieses Produkt beginnt zu arbeiten. Das Produkt hat einen intelligenten Schutzchip, nach 20 Minuten serienmäßige Arbeit hört das Produkt automatisch auf, wenn Sie dieses Produkt inmitten stoppt, drücken Sie noch einmal die Öffnen/Schließen Taste.



5. 1) **Legen Sie die Lebensmittel in den Eingang der Fütterungsanlage ein, schieben Sie die Lebensmittel mit dem Stößel (kleinen Kopf nach unten) in den Eingang.**

2) Die Unten des Fütterungsfass können Sie die andere Behälter, wie z.B. die Schale und die Essschälchen usw..

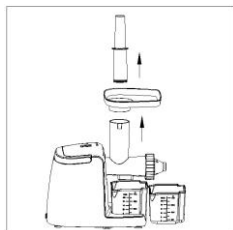
3) Achten Sie darauf, dass die Hände nicht die Vorne des Fütterungsfass berühren können, (die mit dem Pfeil gezeigte Ort).Damit die Gefahr vermeiden.

Kapitel 4 Pflege und Erhaltung

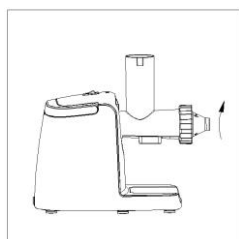
1. Bevor Sie dieses Produkt reinigen, müssen Sie den Schalter ausmachen und die Stromquelle Unterbrechen.

2. Nach der Verwendung reinigen Sie rechtzeitig dieses Produkt.

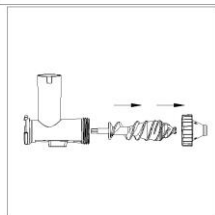
3. Die Oberfläche des Hauptteils können Sie mit dem nassen Stoff putzen. Legen Sie bitte nicht den Hauptteil ins Wasser oder andere Flüssigkeit ein und reinigen es nicht in dem Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
4. Dieses Produkt soll in der trockenen Ort legen, damit die direkte ultraviolette Strahlen Vermeiden.
5. Bevor Sie dieses Produkt speichern, sollen Sie festlegen, dass dieses Produkt gereinigt und trocknen ist.
6. Bitte demontieren Sie dieses Produkt nach den Schritten und danach reinigen.



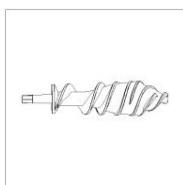
- 1) Nehmen Sie bitte den Stößel und das Tablett ab.



- 2) Drücken diese Taste und lösen sie nicht, rotieren Sie das Fütterungsanlagenfass rechtsgängig und nehmen das Fütterungsanlagenfass ab. Falls Sie diese Taste nicht drücken, dann können Sie nicht die Fütterungsanlage abmontieren.



3. 1) Während der Funktion von Entsaften nehmen Sie der Reihen nach den Fütterungsanlagendeckel, das Entsafternetz und die Spindel ab.



- 4) Reinigen Sie bitte die oben erwähnten demontierten Einzelteile mit klarem Wasser, bei der Reinigung von dem Nudelnertruder sollen Sie mit der Bürste Putzen.

Kapitel 5 Die Sicherheitsziffern des Produktes

Die Normalspannung	220-240V~
Die Nennleistung	200W
Die Sollfrequenz	50Hz
die durchgehende Arbeitszeit	≤20 Minuten
die Zwischenzeit	≥20 Minuten

Kapitel 6 Die Fehleranalyse und Fehlerbeseitigung

Das Fehlerphänomen	Die Ursachenanalyse	Die Fehlerbeseitigung
Nach der Anschließung des Stroms starten der Schalter, dieses Produkt nicht arbeitet.	1. Die Stromkabel wird nicht in die richtige Lage gesteckt. 2. Die durchgehende Arbeitszeit ist zu lang, intelligentes Schutz	1. Stecken die Stromkabel in die richtige Lage 2. Stoppen 20-30 Minuten und danach weiterverwenden.
Einige Male der Erstverwendung verbreitet das Elektromotor einen	Die normalen Phänomen während des Anfangs der Erstverwendung von neuem Elektromotor.	Wenn Sie vielmals verwendet, verbreitet es noch diesen Geruch ,dann können Sie es zur

stinkenden Geruch.		Reparatur schicken.
Stoppen während der Verwendung	1. Zu Viel Lebensmittel darin eingelegt werden, die Überladung oder die Abriegelung führen zum Stoppen dieses Produkt 2. Die durchgehende Arbeitszeit ist zu lang, intelligentes Schutz	1. Reduzieren Sie die Fütterungsanzahl der Lebensmittel, wenn Sie der Stößel drückt, geben Sie nicht zu starke Kraft. 2. Stoppen 20-30 Minuten und danach weiterverwenden.
Die Säfte enthalten zu viel Obstrückstände	Das Entsafternetz wird beschädigt	Wechseln Sie das Entsafternetz
Ungewöhnliche Erschütterung oder lauter Lärm	1. Die Fütterungsanlage und die Spindel werden nicht in die richtige Lage montiert, das Laufgleichgewicht ist schlecht 2. Das Wechselgetriebe wird beschädigt	1. Montieren in die richtige Lage 2. Schicken es zur Reparatur

Anmerkung:

Die oben erwähnten gehören zu den gebräuchlichen Fehleranalysen und Fehlerbeseitigungen.

Für die andere Fehlern bitte nehmen Sie Kontakt mit unserer Kundenserviceabteilung auf oder gehen Sie direkt zu bestimmten Servicestationen zur Reparatur. Bitte demontieren Sie es nicht selbstständig.

Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht über den Hausmüll.

Gemäß europäischer Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt werden und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Recycling-Alternative zur Rücksendeaufforderung: Der Eigentümer des Elektrogerätes ist alternativ anstelle Rücksendung zur Mitwirkung bei der sachgerechten Verwertung im Falle der Eigentumsaufgabe verpflichtet. Das Altgerät kann hierfür auch einer Rücknahmestelle überlassen werden, die eine Beseitigung im Sinne des nationalen Kreislaufwirtschafts und Abfallgesetzes durchführt.

Abfallgesetzes durchführt.

Nicht betroffen sind den Altgeräten beigelegte Zubehörteile und Hilfsmittel ohne Elektrobestandteile.