

Neumärker

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Obst- und Gemüsezentrifuge

Art.-Nr. 05-70195

www.neumaerker.de

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung.
2. Gerät gemäss Typenschild an der Unterseite des Gerätes anschliessen, Spannung (Volt) beachten.
3. Das Gerät darf nur ans Netz mit geerdeter Leitung angeschlossen werden.
4. Tauchen Sie den Motorsockel nie ins Wasser.
5. Kinder dürfen den Apparat nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
6. Ziehen Sie den Stecker aus, bevor Sie den Apparat reinigen oder Teile auswechseln.
7. Benutzen Sie nie einen Apparat mit defektem Kabel. Dieses muss sofort ausgewechselt werden.
8. Vergewissern Sie sich vor Einschalten des Motors, dass die Aufsätze richtig fixiert sind.
9. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter nach Gebrauch ausgeschaltet ist.
10. DARF NUR MIT AUFGESETZTEM DECKEL IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN.
11. Die Saftpresse darf nicht unter fliessendem Wasser gereinigt werden.
12. Der Turboschalter ist nur ausnahmsweise, bei evtl. auftretenden Vibrationen, zum Auswerfen der Rückstände auf dem Siebkorb zu benutzen.

Vorbereitungen, Zusammensetzung, Bedienung Vorbereitung

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

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

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

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

Zusammensetzung des Gerätes, Betrieb

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

1. Saftschale, Kunststoffeinsatz und Siebkorb auf den Motorsockel aufsetzen (s. Abbildung).
2. Siebkorb auf den Kupplungsflansch stecken. Drücken Sie anschliessend leicht auf den Boden des Siebkorb, damit sich dieser richtig in das

Kupplungsstück einfügt!

3. Deckel in richtiger Position aufsetzen und mit dem Metallbügel festspannen (s. Abbildung). Nun Motor einschalten. Die zubereiteten Früchte und Gemüse mit dem Stöpsel gleichmässig, nicht zu schnell, durch den Einfüllstutzen stossen.

Während des Arbeitsganges nicht in den Füllschacht greifen.

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

Reinigung

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

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

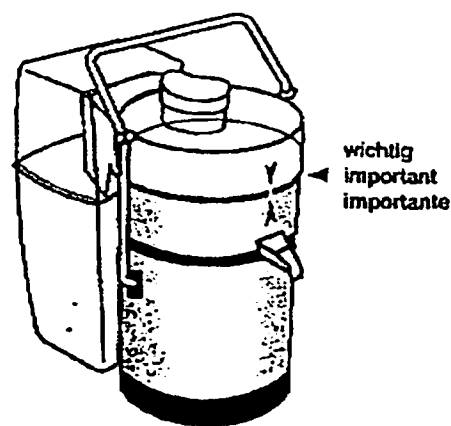
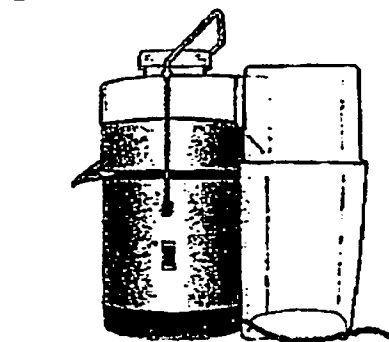
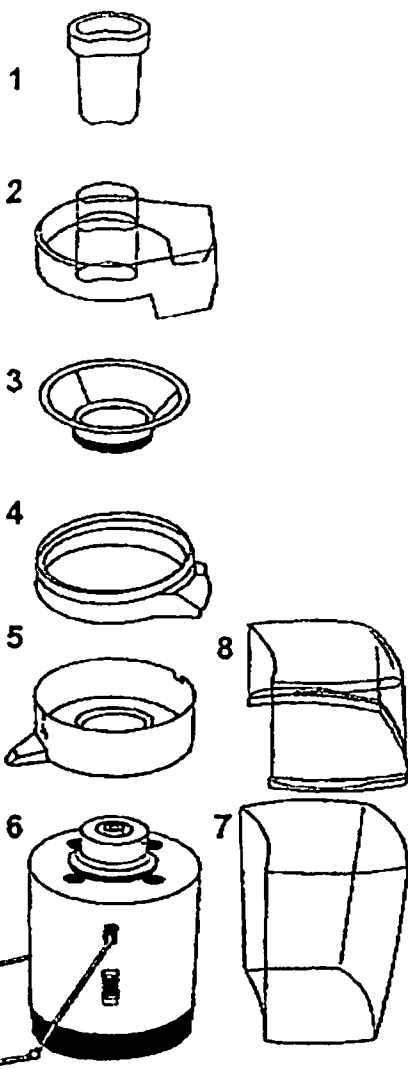
Wie soll man Säfte trinken und wieviel?

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

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

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

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



Ersatzteilliste

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

Accessoires

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

Ricambi

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

Part list

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

Lista de repuestos

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