

Manuale d'istruzioni

OSCAR
neo
THE LIVING FOOD KITCHEN

DA-1000

**Worlds first
Ultem Tough
Juicer!**



Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.

Tenere la guida utente a portata di mano.

Il design e le funzionalità del prodotto potrebbero essere migliorate senza pubblico avviso.



Geneva Inventions

MEDAGLIA D'ORO CONFERITA AL SALONE
INTERNAZIONALE DELLE INVENZIONI E DELLE
NUOVE TECNOLOGIE DI GINEVRA DEL 2004

Precauzioni di sicurezza e istruzioni d'uso Avvertenze importanti

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Per evitare i rischi di scossa elettrica, non immergere il corpo principale (motore) nell'acqua o in altri liquidi.
3. L'uso dell'elettrodomestico da parte o in presenza di bambini dovrà avvenire solamente sotto stretta sorveglianza.
4. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso, prima del montaggio o dello smontaggio dei pezzi e prima di effettuare le operazioni di pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento.
6. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo o la spina vengono danneggiati oppure in seguito a guasto, caduta o qualsiasi altro danneggiamento. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per le verifiche, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche necessarie.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non lasciare il cavo di alimentazione pendente dal bordo del tavolo o del piano cucina.
9. Assicurarsi che la ghiera di bloccaggio dell'estrattore sia sempre serrata quando l'apparecchio non è in funzione.
10. Dopo ogni uso dell'estrattore, assicurarsi di aver posizionato l'interruttore su OFF. Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di effettuare lo smontaggio.
11. Non inserire le dita o altri oggetti all'interno dell'estrattore durante il suo funzionamento. Se nel tamburo rimangono incastrati residui di cibo, utilizzare lo stantuffo o un altro pezzo di frutta o verdura per spingerli verso il basso. Nel caso non fosse possibile utilizzare questo metodo, spegnere il motore e smontare l'estrattore per rimuovere i residui di cibo.

Questo estrattore di succo ad alta resistenza è dotato di una coclea di triturazione brevettata, realizzata in un'igienica miscela di polycarbonato e melamina approvata dalla FDA (Agenzia statunitense per gli Alimenti e i Medicinali), che permette di evitare che metalli pesanti tossici contaminino il succo spremuto.

La velocità ridotta dell'**Estrattore di succo vivo NEO** permette di preservare tutto il sapore e le proprietà nutritive degli alimenti. Nulla viene disperso dal riscaldamento degli elementi grazie all'estrazione a freddo.

L'**Estrattore di succo vivo NEO** è facile da montare e smontare per essere pulito rapidamente.

L'**Estrattore di succo vivo NEO** vi assicura molti anni di impeccabile servizio.

Cinque anni di garanzia su tutti i pezzi e la riparazione.

Estrattore di succo multiuso

1. Estrattore di succo di frutta

L'**Estrattore di succo vivo NEO** sprema in maniera efficace frutta di qualsiasi consistenza, sia morbida che dura: persino gli agrumi, tra i frutti più difficili da spremere.

2. Estrattore di succo di verdura

L'**Estrattore di succo vivo NEO** sprema tutti i tipi di verdura, compreso il sedano, le carote, i peperoni, i ravanelli e il cavolo, senza comprometterne il sapore naturale e le proprietà nutritive. Grazie al suo innovativo processo di estrazione il gusto fresco e i valori nutrizionali rimangono intatti.

3. Estrattore di succo d'erba

I germogli di grano, le foglie di aloe e gli aghi di pino sono solo alcuni degli altri prodotti naturali che possono essere spremuti con l'**Estrattore di succo vivo NEO**. Goditi il meglio di quello che la natura ti offre sotto forma di alimenti crudi di tutti i tipi e trasformati in succo per un completo benessere nutrizionale.

4. Funzioni trita/sminuzza

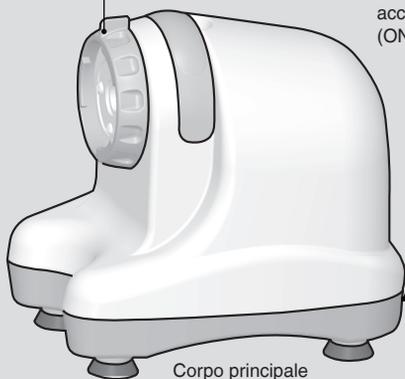
L'**Estrattore di succo vivo NEO** è inoltre in grado di tritare e sminuzzare, mantenendo inalterate caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive, aglio, scalogno, peperone rosso, zenzero, ravanello e molti altri alimenti, comprese erbe aromatiche e spezie. Le pappe per bambini e anziani sono facili e veloci da preparare grazie all'accessorio tritatutto.

5. Macchina per la pasta

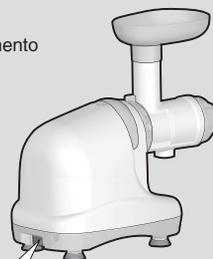
Fai la pasta fresca in pochi minuti grazie alle pratiche trafile per pasta. Consultare pagina 10 per ulteriori informazioni.

OSCAR
neo
THE LIVING FOOD KITCHEN

Ghiera di bloccaggio



Interruttore di accensione/spengimento (ON-OFF)



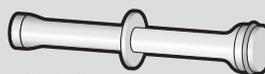
ON OFF REV



Vaschetta di raccolta della polpa



Vaschetta di raccolta del succo



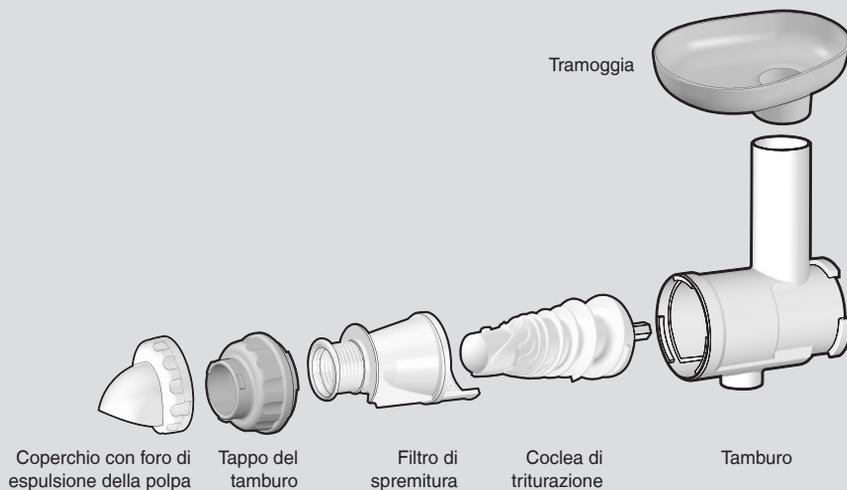
Stantuffo



Spazzola di pulizia

OSCAR
neo
THE LIVING FOOD KITCHEN

**ACCESSORI PER
L'ESTRAZIONE DEL SUCCO**



**ACCESSORI PER
LA TRITATURA**



L'Estrattore di succo vivo NEO multiuso ti aiuta a:

- Spremere frutta e verdura
- Spremere le erbe
- Tritare erbe aromatiche e spezie
- Fare la pasta e i grissini
- Preparare pappe e sorbetti

Specifiche

NOME DEL MODELLO	OSCAR neo
DIMENSIONI	Lunghezza: 250 mm Larghezza: 180 mm Altezza: 226 mm
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230V/50Hz (150W di potenza)
MOTORE	a induzione monofase
RPM DELLA COCLEA DI TRITURAZIONE	63 – 75
FUSIBILE	T5AL 250VAC
CERTIFICAZIONE	CE

PEZZI E ACCESSORI INCLUSI CON L'ESTRATTORE DI SUCCO VIVO NEO MULTIUSO	
1 Manuale Utente	1 Filtro di tritatura
2 Vaschette	1 Stantuffo
2 Trafila con foro circolare per pasta	1 Tramoggia
2 Trafila con foro piatto per pasta	1 Spazzola di pulizia
2 Trafila per grissini	1 Tappo del tamburo
1 Coclea di triturazione	1 Tamburo
1 Filtro di spremitura	1 Coperchio con foro di espulsione della polpa

Istruzioni d'uso dell'Estrattore di succo vivo NEO

- 1** Anche se l'**estrattore di succo vivo NEO** è in grado di estrarre il succo da frutta e verdura non sbucciata, raccomandiamo di lavare accuratamente e di sbucciare frutta e verdura fresca per rimuovere eventuali residui di sostanze chimiche.
- 2** Tagliare la frutta o la verdura a piccoli pezzi (di circa 5 centimetri) in modo da ottenere una spremitura più omogenea.
- 3** Accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione senza interruzioni finché è stato estratto tutto il succo.
- 4** Se l'estrattore inizia a vibrare leggermente durante il funzionamento, spegnerlo e svuotare il gruppo tamburo. Rimontare e riprendere il normale funzionamento.
- 5** Dopo aver inserito gli ultimi pezzi di frutta o verdura nella tramoggia, mantenere l'apparecchio in funzione ancora per alcuni secondi per assicurarsi che abbia estratto le ultime gocce di succo.
- 6** Spegnerne l'apparecchio.
- 7** Pulire il gruppo tamburo dopo ogni uso dell'**Estrattore di succo vivo NEO**.
- 8** NON utilizzare l'apparecchio per più di 30 minuti alla volta.

ISTRUZIONI DI PULIZIA

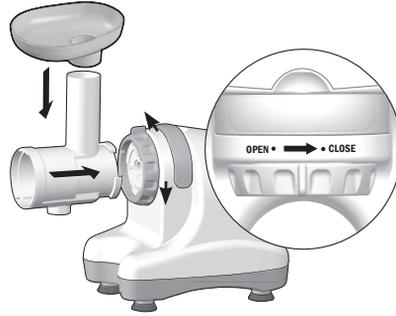
Lavare la coclea di triturazione e le altre parti dell'**estrattore di succo vivo NEO** con acqua tiepida e sapone nel lavello della cucina e risciacquare abbondantemente.

Non lavare pezzi o accessori in lavastoviglie.

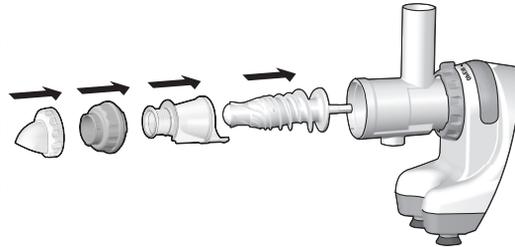
Non immergere il corpo principale nell'acqua. Pulire con un panno umido.

Istruzioni di montaggio

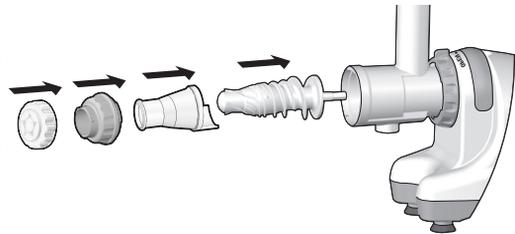
- 1 Collegare il tamburo al corpo principale ruotando la ghiera di bloccaggio in senso orario (di circa 60°). Inserire la tramoggia nella guida.



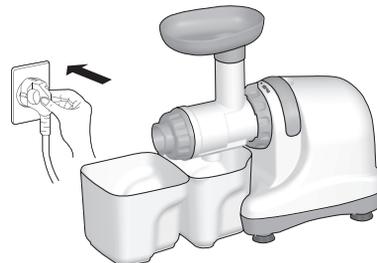
- 2 Per la funzione di spremitura: Inserire la coclea di tritatura nel tamburo. Inserire il filtro di spremitura nel tamburo. Collocare il tappo sul tamburo e ruotarlo in senso antiorario finché non sarà completamente serrato. Inserire il coperchio con foro di espulsione della polpa all'estremità del tappo del tamburo.



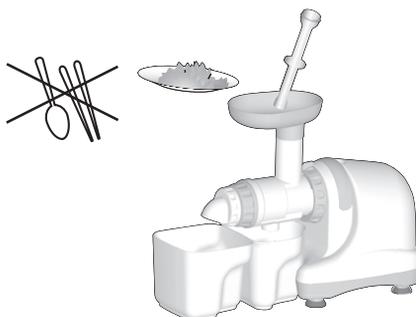
- 3 Per la funzione di tritatura: Inserire la coclea di tritatura nel tamburo. Inserire il filtro di tritatura nel tamburo. Collocare il tappo sul tamburo e ruotarlo in senso antiorario finché non sarà completamente serrato. Per fare pasta o u-dong, andare a pagina 10.



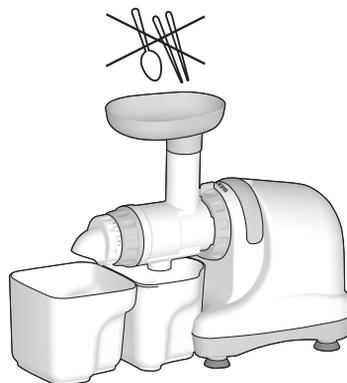
- 4 Collocare le vaschette di raccolta del succo e della polpa sotto il gruppo tamburo. Inserire il cavo di alimentazione nella presa a muro.



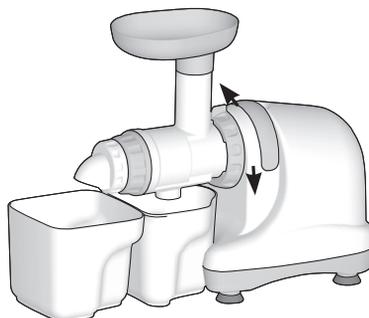
- 5** Posizionare l'interruttore su ON. Inserire alcuni pezzi di frutta o verdura, uno alla volta, nella guida. Utilizzare lo stantuffo per spingere delicatamente la frutta o la verdura lungo la guida. Lasciare l'apparecchio in funzione durante l'inserimento della frutta/verdura.



- 6** NON inserire oggetti di metallo nella tramoggia. Se il gruppo tamburo è otturato o l'apparecchio smette di funzionare, premere l'interruttore "rev" 2 o 3 volte e poi riposizionare l'interruttore su ON per riprendere il normale funzionamento.



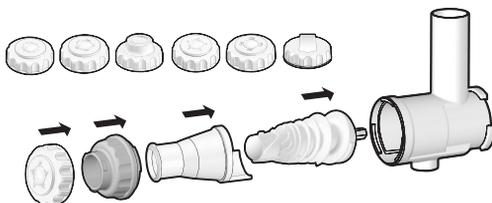
- 7** Spegner l'estrattore mediante l'interruttore OFF prima di cambiare accessori o di toccare parti in movimento. Smontare il gruppo tamburo dall'unità principale ruotando la ghiera di bloccaggio in senso antiorario. Tirare la coclea verso l'esterno per disinserirla dal gruppo tamburo. Dopo la spremitura, lavare tutti i pezzi con acqua tiepida e sapone. NON lavare gli accessori dell'estrattore in lavastoviglie.



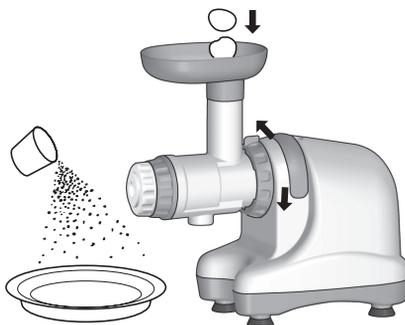
- 8** Non utilizzare l'estrattore per più di 30 minuti consecutivi alla volta.

Fare spaghetti, linguine, U-dong e grissini

- 1** Togliere il tappo del tamburo.
Sostituire il filtro di spremitura con il filtro di tritatura.
Collocare la trafila desiderata sull'estremità esterna del filtro di tritatura. Ruotare il tappo del tamburo in senso antiorario finché non sarà completamente serrato.



- 2** Spolverare una piccola quantità di farina di frumento su un piatto da portata, collocato sotto la trafila. Posizionare l'interruttore su ON. Inserire l'impasto nella tramoggia e spingerlo lungo la guida senza interruzioni.



- 3** Utilizzare le forbici per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata.
Cucinare seguendo la ricetta utilizzata.



- 4** Smontare l'unità e sciacquare tutti i pezzi e gli accessori in acqua fredda. Poi lavarli con acqua tiepida e sapone nel lavello – NON nella lavastoviglie.

Scelta del filtro adeguato

MATERIALE	FILTRO
Mele, arance, pere, uva, fragole, kiwi, pomodori, avocado, pianta dell'aloè, aghi di pino, cavolo, ravanelli, cime di barbabietola, spinaci, carote, ignami, germogli di grano.	Filtro di spremitura
Peperone rosso/verde, aglio, zenzero, erbe aromatiche, riso e fagioli lasciati a bagno, pesce e carne fresca	Filtro di spremitura
Spaghetti, linguine, U-dong, grissini.	Filtro di tritatura

Assistenza e riparazioni

Non tentare di riparare **OSCAR NEO** da soli (ciò invaliderà la garanzia).



OSCAR
neo
THE LIVING FOOD KITCHEN
DA-1000

PER LA VENDITA E L'ASSISTENZA, RIVOLGERSI A

