

# melchionifamily

## VEGA

### Estrattore a freddo

*Slow Juicer Extractor*

*Estractor en frio*

*Extracteur de jus froid*

*Slow Juicer-Extraktor*

Cod. 118440011



---

IT Manuale d'uso

2

EN User manual

13

ES Manual de instrucciones

24

FR Manuel d'instruction

36

DE Benutzerhandbuch

48



## NOTE GENERALI

*Leggere attentamente questo manuale prima di accendere il prodotto e utilizzarlo come descritto nel manuale. Non impiegarlo per altri scopi.*

### Informazioni sulla sicurezza

- 1. Non inserire il prodotto in una presa cui sono collegate altre apparecchiature che consumano molta energia, e prevedere la installazione di un interruttore da 30mA differenziale.**
- 2. Per evitare scosse elettriche, utilizzare il prodotto come descritto nel manuale.**
- 3. E' assolutamente vietato immergere in acqua o altri liquidi il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina.**
- 4. Tenere sotto controllo il prodotto, durante il funzionamento, per evitare incidenti.**
- 5. Se alcune parti del prodotto o della struttura sono danneggiate (specialmente il circuito di protezione o il cavo di rete), non utilizzare la centrifuga. Non tentarne la riparazione da soli, ma rivolgersi ad un centro assistenza.**
- 6. Non far utilizzare l'apparecchiatura a bambini o persone disabili se non sotto la supervisione di un adulto.**
- 7. Non utilizzare il prodotto in vicinanza di stufe o fonti di calore.**
- 8. Non utilizzare le dita, cucchiai o bacchette per premere il cibo nel contenitore.**
- 9. Durante l'uso, non toccare alcuna delle parti in movimento.**
- 10. Non inserire nel corpo motore parti od oggetti metallici, per evitare corti circuiti.**
- 11. Scollegare sempre la macchina dalla rete prima di pulirla o riporla o quando non è in uso.**
- 12. Non posizionarla vicino ad oggetti infiammabili.**
- 13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da personale qualificato.**

14. **Non toccare il cavo o la spina con le mani umide o bagnate e non tirare il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla rete, ma prendere la spina ed estrarla dalla presa elettrica.**
  15. **Posizionare la centrifuga su un piano stabile, prima di accenderla.**
  16. **Tenerla lontana dalla portata dei bambini e non riporla in un ambiente chiuso.**
  17. **Scollegare la spina dopo l'utilizzo.**
- *Il disegno fornisce solo una indicazione del prodotto.*
  - *Non collegare l'alimentazione prima di avere letto completamente questo manuale. Conservarlo con cura per possibili esigenze future dato che il prodotto, a causa dei continui miglioramenti, è soggetto a cambiamenti senza preavviso.*

## **ATTENZIONE**

Scollegare la spina dopo l'utilizzo

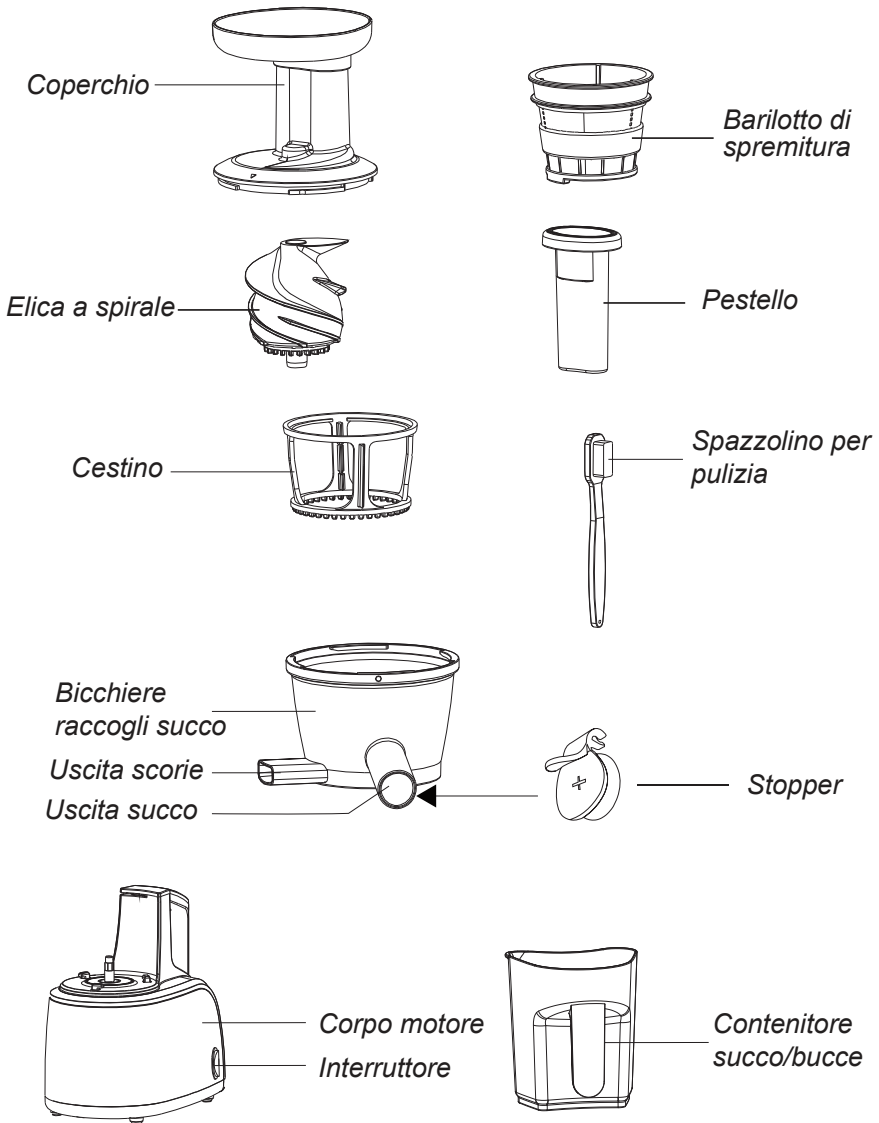
Non far giocare i bambini con questo prodotto

## **Caratteristiche del prodotto**

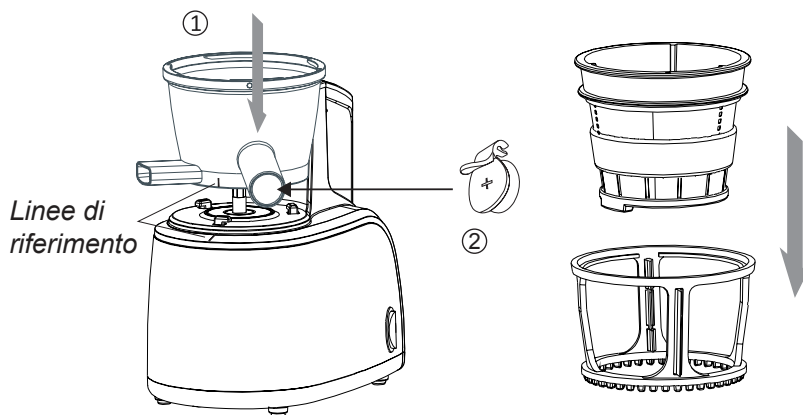
1. Il prodotto utilizza il sistema di spremitura senza macinatura, con centrifugazione a freddo, in modo da mantenere il sapore naturale e gli elementi nutrienti della frutta o degli ortaggi. La centrifuga ha molteplici funzioni, incluse spremute di ortaggi o frutta etc.
2. Il contenitore delle spremute può essere separato dal corpo centrale, per facilitarne la pulizia.
3. Un doppio interruttore assicura sicurezza: installare il contenitore delle spremute, inserire il coperchio e quindi premere l'interruttore.

**\*Nota:** *prodotto per il solo impiego domestico, non per utilizzo commerciale.*

## Composizione



## Assemblaggio



### **1. Inserire il bicchiere raccogli succo nel corpo motore.**

1 Inserire il bicchiere raccogli succo nel corpo motore.

2 Mettere lo stopper nell'uscita del succo

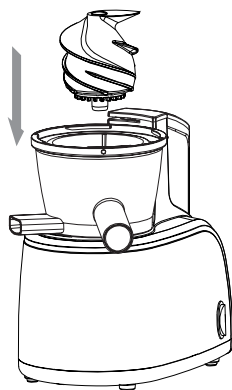
### **2. Inserire il barilotto dispremitura nel cestello.**

Quando è collocato in posizione corretta, le linee di riferimento sul bicchiere e sul corpo motore sono allineate.

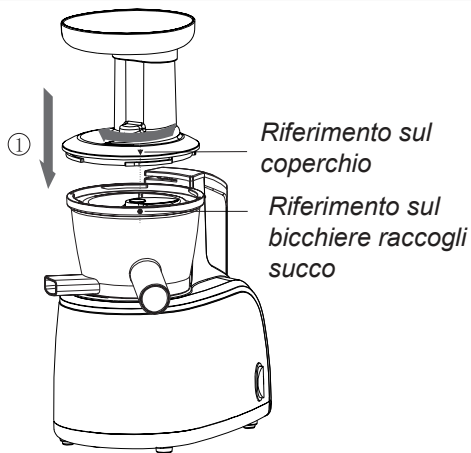


**3. Installare il barilotto di spremitura e il cestello così assemblati nel bicchiere raccogli succo**

*\*Durante l'installazione, allineare il riferimento sul barilotto di spremitura con quello sul bicchiere raccogli succo.*



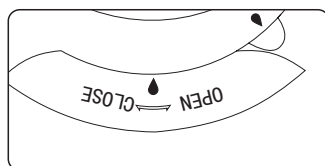
**4. Inserire l'elica a spirale nel barilotto di spremitura**



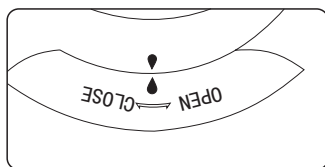
**5. Installare il coperchio**

**1** Quando è installato correttamente, la linea di riferimento sul coperchio è allineata a quella sul bicchiere.

**2 3** Ruotare in senso orario il segno "♠" sul retro della parte sporgente del coperchio verso il segno "♠" del bicchiere raccogli succo e bloccarlo.



②

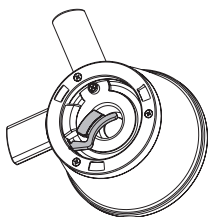


③

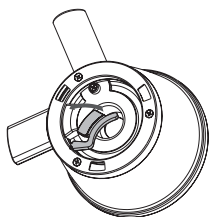
**6. Vedere la figura. Posizionare i due contenitori nella corretta posizione: uno è per la raccolta del succo e l'altro è per le scorie (i due contenitori hanno circa le stesse dimensioni).**

## Assemblaggio della guarnizione in gomma

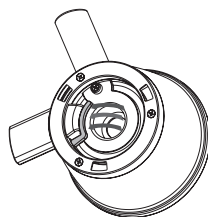
Dopo aver tolto la guarnizione per pulirla, reinserirla come indicato in figura.



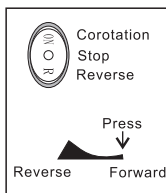
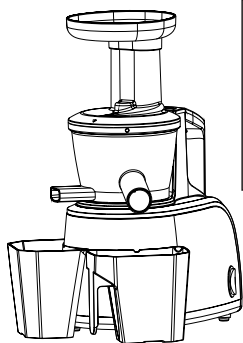
Parte inferiore del bicchiere



Direzione di inserimento della guarnizione



Inserire saldamente



Accendere l'interruttore (Forward-avanti / Reverse - indietro)

Forward: spinge la frutta o gli ortaggi verso il basso per la spremitura.

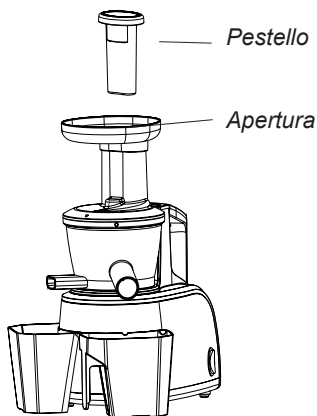
Reverse: la frutta o gli ortaggi ritornano verso l'alto.

⚠ Attenzione: non toccare l'interruttore con le mani bagnate. Non utilizzare il prodotto prima di aver inserito frutta o ortaggi: l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi.

Inserire nell'apertura sul coperchio la frutta o gli ortaggi puliti (se fossero troppo grossi, ridurli a pezzi piccoli) e premerli verso il basso con il pestello.

Nota: per le spremute, utilizzare frutta e verdura freschi. Frutta e verdura stantii conservati in frigorifero da lungo tempo, possono essere utilizzati dopo averli immersi in acqua fredda per 10 min.

\* I noccioli della frutta devono essere tolti.

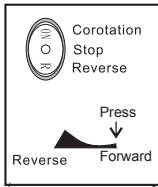
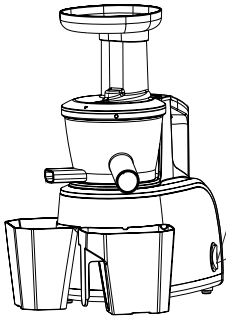


Se la macchina si ferma improvvisamente durante l'utilizzo, premere dapprima "Stop" e quindi "Reverse" per far risalire il cibo nella spirale; premere quindi "Forward" (ripetere il procedimento per circa 3 volte).

\* Durante l'operazione "reverse", utilizzare le mani per premere leggermente il coperchio (per evitarne l'allentamento).

\* Se la macchina non riparte nonostante quanto detto sopra, smontare il bicchiere per pulirlo e provare quindi a riutilizzare il prodotto.

\* Prodotti duri come le carote possono essere spremuti dopo averli tagliati a strisce. Diversamente, la macchina potrebbe danneggiarsi.

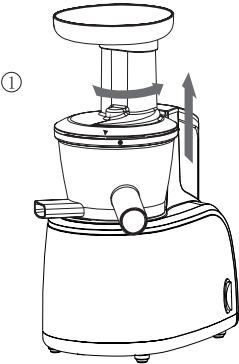


Al termine del processo di spremitura, premere Stop e scollegare la spina dalla presa elettrica.

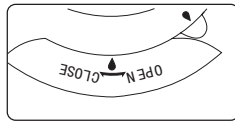


Attenzione: non conservare il succo per lungo tempo. La macchina non è utilizzabile per spremere il grano (si possono causare danni al motore o alla meccanica).

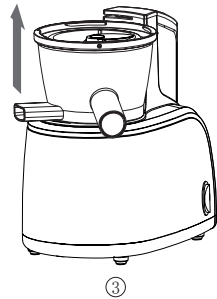
## Smontaggio



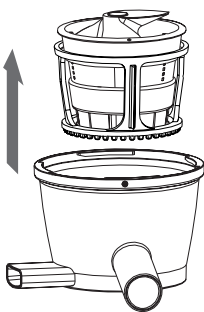
1. Spegnere la macchina e scollegare la spina



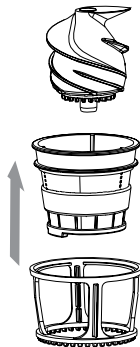
2. Utilizzare le mani per prendere il coperchio e ruotarlo in senso antiorario (vedere fig. 1 e 2); sollevare il coperchio, quando è ruotato nella posizione indicata in figura.



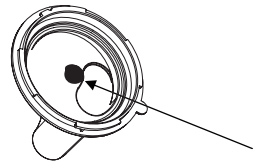
3. Afferrare il beccuccio di uscita del succo e ruotarlo in senso antiorario, quindi sollevarlo (vedere fig. 3).



4. Togliere l'elica a spirale + barilotto di spremitura + cestello dai bicchieri (vedere fig. 4).



5. Smontare rispettivamente l'elica a spirale, il barilotto di spremitura e il cestello.



IMPORTANTE. Assicurarsi che la parte nera sia fissata all'interno del coperchio del corpo di serraggio. L'uso di un dispositivo senza una parte nera può danneggiare i componenti del dispositivo.



## Pulizia

1. Lavare le parti smontate in acqua corrente; se le maglie del barilotto sono bloccate dalle scorie, per la pulizia utilizzare lo spazzolino.

Nota: per la pulizia non utilizzare spazzolini in metallo, oggetti appuntiti o abrasivi.

2. Non immergere il blocco motore in acqua, ma pulirlo con un panno morbido strizzato.

3. Dopo la pulizia, asciugare i componenti e porarli in un luogo pulito e ventilato.

### Notes:

1. Lavare l'apparecchiatura subito dopo l'uso, altrimenti le scorie si secheranno nel contenitore compromettendo l'assemblaggio e la pulizia e potrebbero anche ridurre le prestazioni del prodotto.

2. Sciacquare anche la guarnizione in gomma. Fare riferimento pag. precedenti



### Note sull'utilizzo:

\* Leggere attentamente prima dell'utilizzo

1. I pezzi di cibo devono essere inseriti nella macchina un pezzo alla volta e i pezzi nuovi vanno inseriti quando i precedenti sono stati spremuti.

2. Cibi contenenti molte fibre (come sedano) devono essere inseriti dopo essere stati tagliati a pezzetti di 1-2 cm. (Cibi con fibre particolarmente dure devono essere inseriti lentamente, dopo essere stati tagliati in pezzetti di 3 cm, circa).

3. Utilizzando per la spremitura carote che siano state conservate a bassa temperatura per oltre un anno, è preferibile spremerle assieme ad altri cibi con elevato contenuto di acqua (come pere o arance), poiché le carote hanno un basso contenuto di acqua. La quantità di succo sarà maggiore se viene aggiunto altro cibo dopo che il precedente è stato spremuto (la quantità di succo varia in funzione del contenuto di acqua dei cibi stessi).

4. Il succo sarà poco se il cibo non è fresco. Se viene spremuto cibo asciutto conservato in frigorifero, spremerlo dopo averlo immerso in acqua pulita per fargliela assorbire in quantità sufficiente, in modo che l'effetto sia migliore.

5. Materiali duri non sono spremibili (come kudzu, canna da zucchero, etc.)

6. Spremono carote (polpa dura) o mele (buccia dura), si potrà sentire un rumore di frizione: questo non ha effetto sulla macchina.

7. Del succo sarà schizzato dall'apertura di ingresso del cibo quando si spremono materiali come pomodori a ciliegia o uva.

## Specifiche del prodotto e parametri principali

Tensione nominale : 220 - 240V

Frequenza: 50 - 60Hz

Potenza: 150W

Tempo: ≤ 20min

## Risoluzione dei problemi

Fenomeno	CAUSA	SOLUZIONE
<b>Mentre sta lavorando la macchina si arresta improvvisamente</b>	A. Verificare che la spina sia inserita correttamente B. Nel bicchiere è stato inserito troppo materiale C. Frutta dura o verdure non sono state tagliate	A. Inserire la spina correttamente B. Premere "Reverse" per 2-3 sec per far risalire il cibo; quindi premere "forward" (ripetere il procedimento 3 volte). Se ancora non funziona, pulire la macchina e riutilizzarla. C. Cibi o verdure duri (come le carote) possono essere spremuti solo dopo averli tagliati a strisce.
<b>La quantità di succo è poca oppure il succo fuoriesce dal corpo principale</b>	A. E' stato utilizzato materiale duro conservato nel congelatore. B. La guarnizione in gomma alla base del bicchiere non è installato correttamente	A. La quantità di succo aumenterà se frutta / verdura vengono spremute dopo essere state immerse in acqua pulita per un sufficiente assorbimento d'acqua. B. Reinstallare la guarnizione in gomma facendo riferimento alle pagine di spiegazione
<b>Rumore anormale</b>	A. Accessori non installati correttamente B. La macchina non è orizzontale C. Durante la spremitura le parti causano rumore di estrusione	A. Verificare che gli accessori siano stati installati correttamente B. Posizionare la macchina in piano C. Questo è il rumore causato dalla spremitura di frutta o vegetali: non preoccuparsi.
<b>Il contenitore e gli accessori sono colorati dopo l'utilizzo</b>	A. Scorie attaccate al contenitore B. E' possibile che il contenitore si colora quando si spremono materiali con pigmenti (come carote, spinaci etc.).	A. Pulire la macchina dopo ogni uso B. Lavare la macchina con detergente, dopo averla pulita con olio di oliva.

## CONFORMITA' DEL PRODOTTO

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Centrifuga a freddo Mod. VEGA (cod. 118440011) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Centrifuga a freddo Mod. VEGA (cod. 118440011) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

### DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE SINTETICA


Il produttore Melchioni Spa dichiara che il tipo di apparecchiatura radio Centrifuga a freddo Mod. VEGA (cod. 118440011) è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <http://www.melchioni.it>.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Centrifuga a freddo Mod. VEGA (cod. 118440011) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Centrifuga a freddo Mod. VEGA (cod. 118440011) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la



presenza del simbolo del bidone barrato  indica che questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

## Condizioni di Garanzia

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra. Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasati o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

## GENERAL

*Before the first use, read these instructions carefully. Always follow the safety and operating instructions. Keep the instructions for future reference. Do not use the appliance for purposes other than intended. Important: This appliance can be used by children over 8 years only under supervision. Do not play with the appliance. Never leave the appliance or its cord unsupervised, or within reach of children under 8.*

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- **1. Do not plug the product into a socket connected to other appliances that consume a lot of energy, and provide for the installation of a 30mA differential switch.**
- **2. To avoid electric shock, use the product as described in the manual.**
- **3. It is absolutely forbidden to immerse the product, the power cord or the plug in water or other liquids.**
- **4. Monitor the product during operation to avoid accidents.**
- **5. If any parts of the product or structure are damaged (especially the protection circuit or the mains cable), do not use the centrifuge. Do not try to repair it yourself, but contact a service center.**
- **6. Do not let children or disabled people use the equipment unless under the supervision of an adult.**
- **7. Do not use the product near stoves or heat sources.**
- **8. Do not use your fingers, spoons or chopsticks to press the food into the container.**
- **9. During use, do not touch any of the moving parts.**
- **10. Do not insert metal parts or objects into the motor body, to avoid short circuits.**
- **11. Always disconnect the machine from the mains before cleaning or storing it or when not in use.**
- **12. Do not place it near flammable objects.**
- **13. If the power cord is damaged, have it replaced by qualified personnel.**

- **14. Do not touch the cord or plug with wet or damp hands and do not pull the power cord to disconnect it from the mains, but take the plug and pull it out of the electrical socket.**
- 15. Place the centrifuge on a stable surface before turning it on.**
- 16. Keep it out of the reach of children and do not store it indoors.**
- 17. Disconnect the plug after use.**

*(\*) Competent qualified electrician: the manufacturer's or importer's after-sales department, or any per-son who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs. Where necessary give the appliance to such an electrician for repairs.*

## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

The appliance has a short cord in order to reduce the risk of getting entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least 16 ampere. An extension cord of less than 16 ampere could overheat and get damaged.
- If you use a longer cord, arrange it properly so that it does not drape over the counter top or table top, where it could be pulled on by children or tripped over.

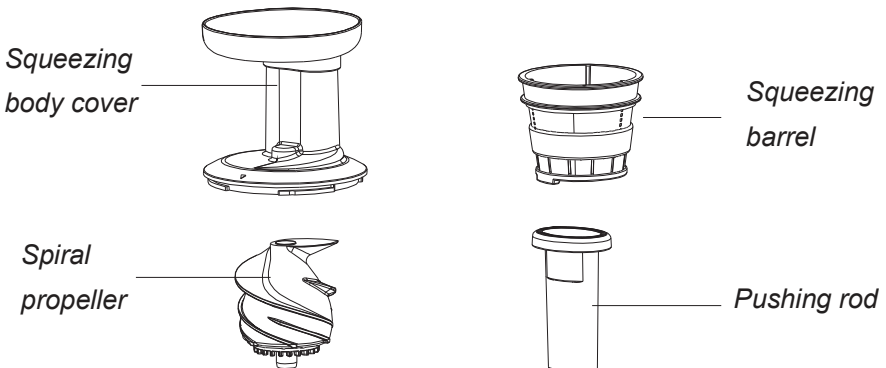
## Product characteristics

1. The appliance features a non-grinding juicing method which involves slow squeezing so the natural flavour and nutrients contained in fruit and vegetables are well retained. The appliance has been designed for juicing fruit and vegetables.
2. The squeezing cup may be separated from the main body for a more convenient cleaning.
3. The appliance has a dual switch for greater safety (install the squeezing cup onto the main body; position the front cover and turn on the switch to make the juicer run).

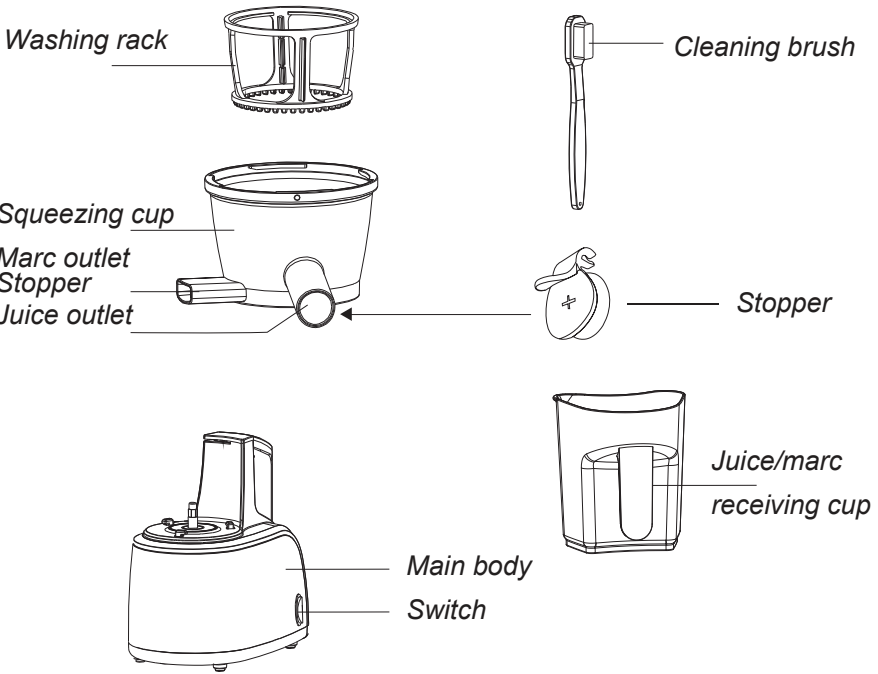
**\*Notes:** *The juicer has been designed for family use. Do not use it for commercial purposes so as not to shorten its service life.*

1. Do not connect the appliance to the same power supply with other high-power electric appliances. Use a 30A leakage circuit breaker.
2. To prevent electric leakage or other hazards, use the juicer according to these instructions.
3. Do not leave the appliance unattended when in operation.
4. Do not use your fingers, spoons or chopsticks to push fruit/vegetables into the feed inlet.
5. Do not touch or move any moving parts during the appliance's operation.
6. Do not insert any metal sheet or other conducting materials into the juicer, so as not to cause fire or short circuit.
7. Do not put the appliance near inflammable goods.
8. Hold the plug with your hands when pulling it out. Never pull the power line or touch the cord with wet hands.
9. Make sure the juicer stands on a firm plane.
10. Always pull out the power plug after use.
11. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
12. Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

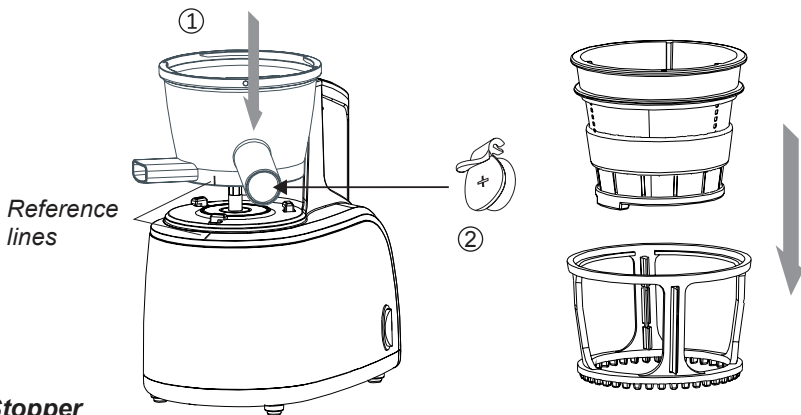
## Schematic diagrams for parts



## Schematic diagrams for parts



## Assembly Marking line



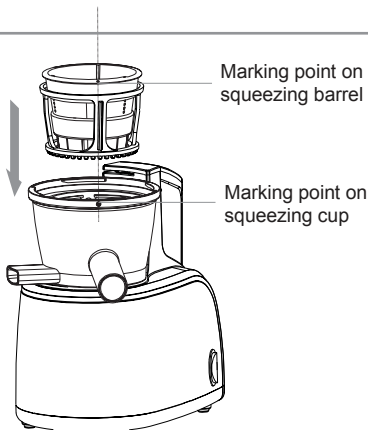
### 1. Stopper

1 Insert the squeezing cup into the main body so that it is fixed in the marked position.

2 Put the stopper on the juice outlet.

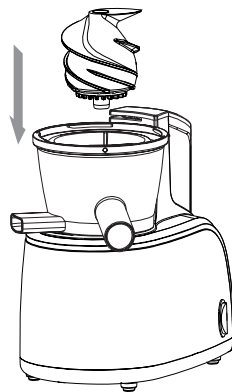
2. Put the squeezing barrel into the washing rack.



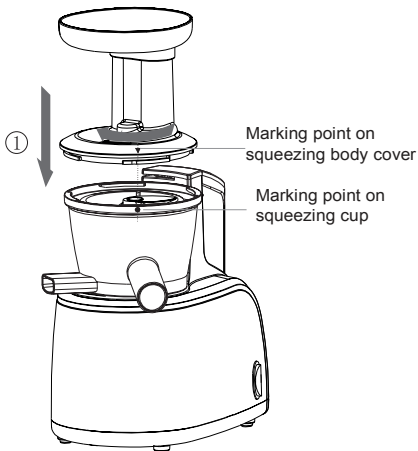


**3. Insert the assembled squeezing barrel and washing rack into the squeezing cup.**

*\*While inserting the barrel, align it to the marking point on the squeezing cup*



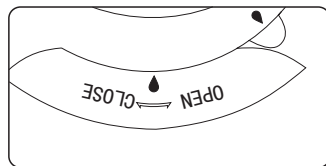
**4. Insert the spiral propeller into the squeezing barrel. Rotate the spiral propeller lightly to its right position.**



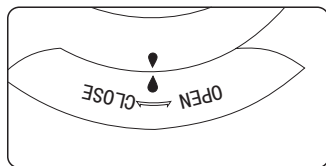
**5. Install the squeezing body cover**

**1** When it is installed downwards, the marking point on squeezing body cover shall align with that on the squeezing cup.

**2 3** Make “♥” at the back of the protruding part of squeezing body cover rotate towards “♠” on squeezing cup in clockwise direction and lock.



②



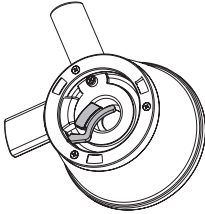
③

**6. See the figure.**

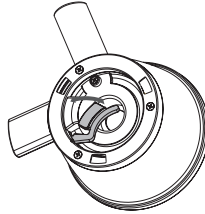
Place the juice/marc receiving cups in their appropriate positions (the two cups have the same overall dimensions).

## Assembly of the squeezing rubber pad

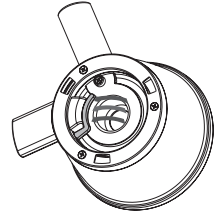
After the squeezing rubber pad is pulled out for cleaning, insert it back as indicated in the picture below.



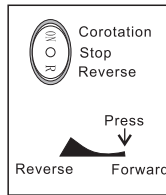
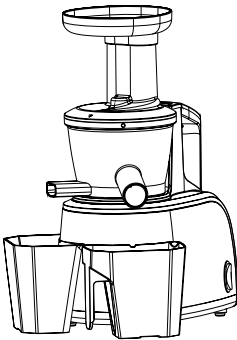
Bottom of the squeezing cup



Insert the rubber pad in the direction shown in the picture above



Insert it tight.



Turn on the switch (forward)  
Forward: Push fruit/vegetables downwards for squeezing.

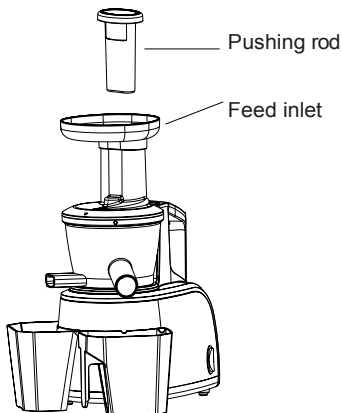
Reverse: Fruit/vegetables return upwards

**⚠ Note:** Don't press the switch with wet hands. Don't let the unit run empty so as not to cause damage.

Wash the fruit/vegetables. If their sizes are larger than that of the feed inlet, cut them into blocks with proper size. Put the fruit/vegetables into the feed inlet and push inwards with the pushing rod.

Note: Use fresh fruit/vegetables. Fruit/vegetables that have been stored in a refrigerator for a long time should first be immersed in cold water for over 10min.

\*Always remove kernels.



If the juicer stops suddenly during operation, press the "stop" button first, and then press the "reverse" button to push the fruit/vegetables in the spiral propeller upwards.

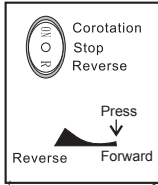
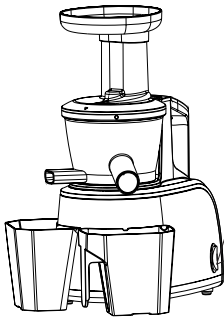
Press the "forward" button again (repeat the process about 3 times).

\*During the "reverse" phase press the cover slightly with your hands.

\*Unless the appliance runs properly after the aforesaid operation, disassemble the squeezing cup for cleaning, and then start squeezing again.

\*Hard vegetables (such as carrots) should first be cut into strips so as not to cause clamping or even product damage.

The appliance has not been designed to crush grains (motor clamp and mechanical failure are likely).

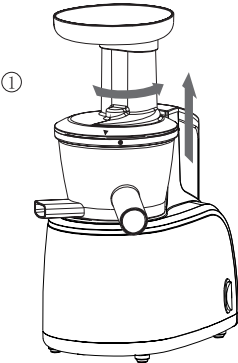


After the squeezing process is completed, press the stop switch, and pull out the power plug.

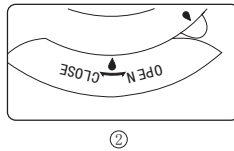


Warning: Do not store the squeezed juice for a long time.

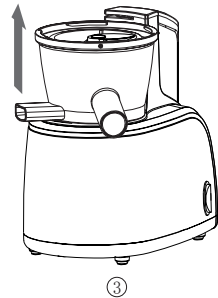
## Disassembly of the squeezing rubber pad



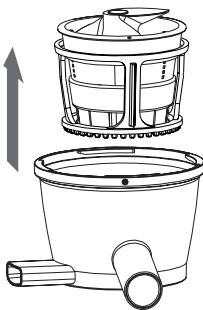
1. Power off to stop the appliance, and pull the power plug out.



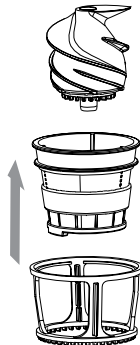
2. Hold the squeezing body cover with your hands anti-clockwise (see the figure 1 2). Take the squeezing body cover out when it is rotated to the position indicated in the figure.



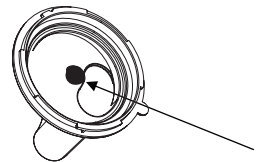
3. Hold the juicer outlet on the squeezing cup. Shake it lightly and take it out (see the figure 3).



4. Take the spiral propeller + squeezing barrel + washing rack module out of the squeezing cup (see the figure 4).



5. Disassemble the spiral propeller, squeezing barrel and washing rack module.



**IMPORTANT.** Make sure that black part is fixed inside the squeezing body cover. Using appliance without black part can damage the appliance components.

## Cleaning

1. Wash the disassembled parts with running water. If the meshes are blocked up by dreg, use the cleaning brush for the cleaning.

Note: Do not use iron wire brushes, abrasants or any sharp tools for cleaning.

2. Do not put the main body in water for cleaning. Clean the main body with a wringed soft cloth.

3. Let the parts dry after cleaning, and store them in a clean and ventilated place.

### Notes:

1. Wash the juicer in time after use, otherwise the dreg will attach to the container, which might affect the assembly and cleaning, or even result in deteriorated performance.

2. The rubber pad at the bottom of the squeezing cup is washable.



### Notes for use:

\* Please read the following contents before use

1. Put the fruit/vegetables into the juicer slowly, one by one. Add new fruit/vegetables only after the previous batch has been squeezed.

2. Fruit/vegetables with large fibre content (such as celery) should be put into the juicer after being cut into blocks of approx. 1-2 cm (Fruit/vegetables with particularly strong fibre should be put into the juicer slowly after being cut into blocks of about 3cm).

3. For carrots which have been stored at low temperature for over one year, it is recommended to squeeze them together with some fruit/vegetables with large water content (such as pear or orange). The amount of juice will be greater when new batches are put into the juicer after previous batches have been squeezed. The amount of juice will vary depending on the fruit/vegetables water content.

4. The amount of juice will be small if fruit/vegetables are not fresh. When using dry fruit/vegetables that have been stored in a refrigerator first immerse them in clear water for sufficient water absorption.

5. Do not juice hard products such as kudzu, sugarcane, etc.

6. There will be certain friction noise when carrots or apples are used for squeezing. It has no impact on the process.

7. When squeezing such products as cherry tomatoes or grapes, some juice may splash from the feed inlet.

## Product specification and main parameters

Nominal Voltage : 220 - 240V

Nominal Frequency: 50 - 60Hz

Nominal Power consumption: 150W

Nominal time: ≤ 20min

## Troubleshooting

Phenomenon	CAUSE	METHOD
<b>The appliance stops suddenly</b>	<p>A. The power plug is not properly inserted</p> <p>B. The quantity of fruit/vegetables put into the juicer is too large</p> <p>C. Hard fruit/vegetables are not cut</p>	<p>A. Insert the plug into the socket</p> <p>B. Press "reverse" for 2-3s to make fruit/vegetables return upwards; then press "forward"(repeat the process about 3 times). If the machine still does not run, clean the machine and start juicing again.</p> <p>C. Hard fruit/vegetables (such as carrots) should be squeezed after being cut into strips.</p>
<b>The juice amount is small or juice flows out of the main body</b>	<p>A. Dry materials stored in refrigerator are used for squeezing</p> <p>B. The rubber pad at the bottom of the squeezing cup is not installed properly</p>	<p>A. The juice amount will increase if fruit/vegetables are squeezed after being immersed in clear water for sufficient water absorption</p> <p>B. Reinstall the squeezing rubber pad by referring to the installation method</p>
<b>There is abnormal noise</b>	<p>A. Accessories are not property installed</p> <p>B. The appliance is put on an uneven-surface</p> <p>C. Parts cause extrusion sound during squeezing</p>	<p>A. Stop the appliance and check whether the accessories are property installed.</p> <p>B. Put the juicer on an even surface.</p> <p>C. Certain friction noise can be heard when carrots or apples are used for squeezing. It has no impact on the process.</p>
<b>The container and accessories are dyed after use</b>	<p>A. Dreg attaches to the container.</p> <p>B. The container and accessories are likely to be dyed when materials with pigment (such as carrots, spinach, etc.) are used for squeezing.</p>	<p>A. Clean the juicer soon after use.</p> <p>B. Wipe the appliance with some edible oil and clean it with some detergent.</p>

## CONFORMITY OF THE PRODUCT

The producer Melchioni Spa declares that the product Slow Juicer Mod. VEGA (cod. 118440011) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Slow Juicer Mod. VEGA (cod. 118440011) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electric equipment designed for use within certain voltage limits.


### SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby, manufacturer Melchioni Spa declares that the radio equipment type Slow Juicer Mod. VEGA (cod. 118440011) is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <http://www.melchioni.it>.

The producer Melchioni Spa declares that the product Slow Juicer Mod. VEGA (cod. 118440011) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Slow Juicer Mod. VEGA (cod. 118440011) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence

of the crossed-out bin symbol  indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

## WARRANTY

Melchioni Spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if reparability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than the one for which it is was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by falls or transport, lightning strikes, power surges, liquid infiltrations, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Spa is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter

*Leer cuidadosamente este manual antes de encender el producto y utilizarlo como descrito en el manual. No lo utilices por otros objetivos.*

## Informaciones sobre la seguridad

- 1. No insertes el producto en una cuyo toma son conectadas otras instrumentaciones que consumen mucha energía, y prever la instalación de un interruptor de 30mA diferencial.**
- 2. Para evitar descargas eléctricas, utilizar el producto como descrito en el manual.**
- 3. Y' absolutamente prohibido sumergir en agua u otros líquidos el producto, el cable de alimentación o la enchufe.**
- 4. Tiernas bajo control el producto, durante el funcionamiento, para evitar accidentes.**
- 5. Si algunas partes del producto o la estructura son perjudicadas, especialmente el circuito de protección o el cable de red, no utilices la centrifugadora. No intentes solo de ello la reparación, pero dirigir a un centro asistencia.**
- 6. No hagas utilizar la instrumentación a niños o a personas minusválido si no bajo la supervisión de un adulto.**
- 7. No utilices el producto cerca de estufas o fuentes de calor.**
- 8. No utilices los dedos, cucharas o varitas para comprimir la comida en el contenedor.**
- 9. Durante el empleo, no toques alguno de las partes en movimiento.**
- 10. No insertes en el cuerpo motor partes u objetos metálicos, para evitar cortos circuitos.**
- 11. Siempre desconectar la máquina de la red antes de limpiarla o reponerla o cuando no es en uso.**
- 12. No la posiciones cerca de objetos inflamables.**
- 13. Si el cable de alimentación es perjudicado, hacerlo reemplazar de personal calificado.**
- 14. No toques el cable o la enchufe con las manos húmedas o mojadas y no tires el cable de alimentación para desconectarlo de la red, pero tomar la enchufe y extraerla de la toma eléctrica.**



**15. Posicionar la centrifugadora sobre un llano inmueble, antes de encenderla.**

**16. Tenerla lejana del alcance de los niños y no la repongas en un entorno cerrado.**

**17. Desconectar la enchufe después del empleo.**

- *El dibujo sólo provee una indicación del producto.*
- *No conectes la alimentación antes de haber leído completamente este manual. Conservarlo con cura por posibles exigencias futuras puesto que el producto, a causa de las continuas mejoras, está sometido a cambios sin preaviso.*

### **ATENCIÓN**

Desconectar la espina después del empleo

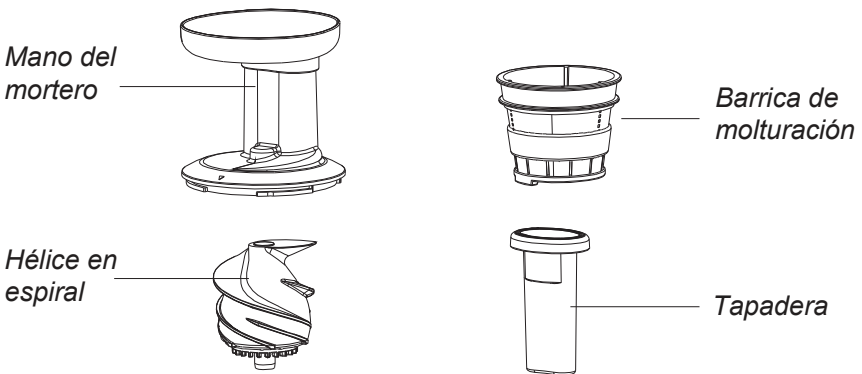
No hagas jugar a los niños con este producto

## Características del producto

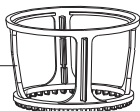
1. El producto utiliza el sistema de mouturación sin molienda, con centrifugazione a frío, de modo que mantener el sabor natural y los elementos nutritivos de la fruta o las hortalizas. La centrifugadora tiene múltiples funciones, incluso zumos de hortalizas o renta etc.
2. El contenedor de los zumos puede ser separado por el cuerpo central, para facilitar de ello la limpieza.
3. Un doble interruptor asegura seguridad: instalar el contenedor de los zumos, insertar la tapadera y por lo tanto comprimir el interruptor.

*\*Nota: producto para el solista empleo doméstico, no por empleo comercial.*

## Composición



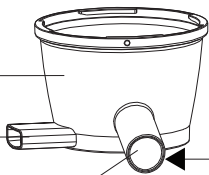
Cesta



Cepillo por  
limpieza



Vaso por  
recogido zumo

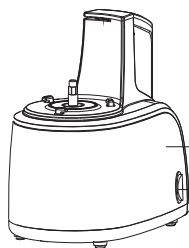


Salida escorias

Salida zumo

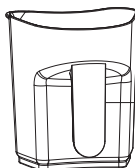


Stopper



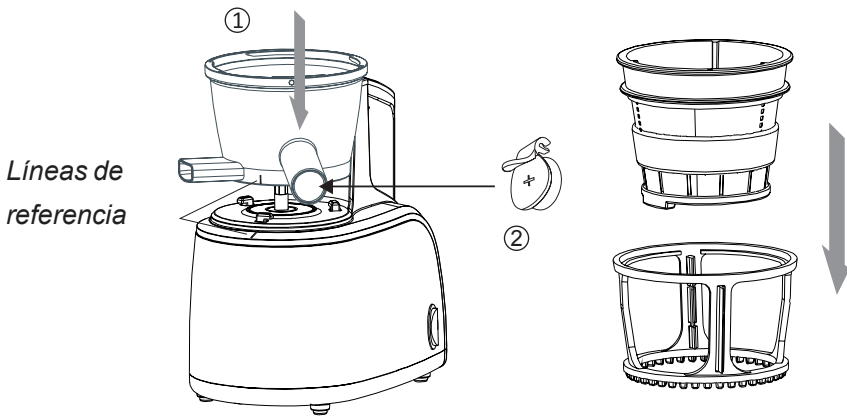
Cuerpo motor

Interruptor



Contenedor  
zumo/cáscaras

## Ensamblaje



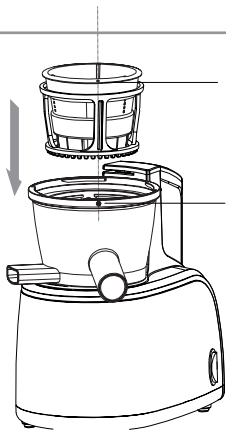
### 1. Insertar el vaso recoge zumo en el cuerpo motor

1 Insertar el vaso en la posición establecida en el cuerpo motor.

2 Girarlo en dirección horaria y pararlo.

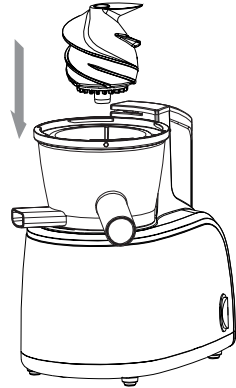
### 2. Insertar la barrica de molturación en el cesta.

Cuando es colocado en posición correcta, las líneas de referencia sobre el vaso y sobre el cuerpo motor son alineadas



Referencia sobre la barrica de molturación

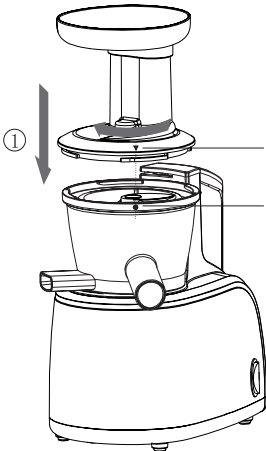
Referencia sobre el vaso Recoges zumo



**3. Instalar la barrica de molturación y la cesta tan ensamblados en el vaso recoge zumo**

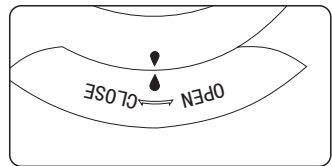
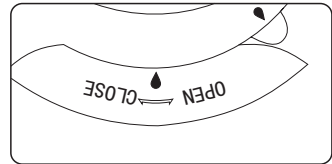
*\*Durante la instalación, alinear la referencia sobre la barrica de molturación con aquel sobre el vaso recoge zumo.*

**4. Insertar la hélice en espiral en la barrica de molturación.**



Referencia sobre la tapadera

Referencia sobre el vaso recoge zumo



**5. Instalar la tapadera**

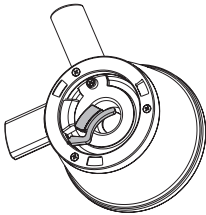
**1** Cuando es instalado correctamente, la línea de referencia sobre la tapadera es alineada a la sobre el vaso.

**2 3** Girar en sentido horario la señal "☹" sobre el reverso de la parte saliente de la tapadera hacia la señal "☹" del vaso recoge zumo y pararlo.

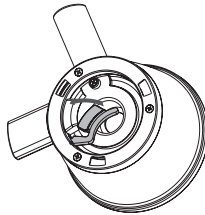
**6. Ver la figura. Posicionar los dos contenedores en la correcta posición: uno es por la colección del zumo y lo otro es por las escorias (los dos contenedores tienen acerca de las mismas dimensiones).**

## Ensamblaje de la guarnición de caochu

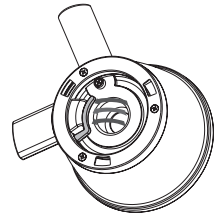
Después de haber sacado la guarnición para limpiarla, reinsertarla indicado como en figura.



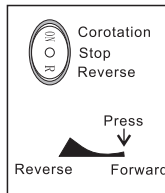
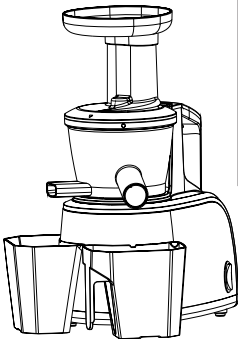
Parte inferior del vaso



Dirección de inserción de la guarnición



Insertar firmemente



Encender el interruptor (Forward - adelante / Reverse - atrás)

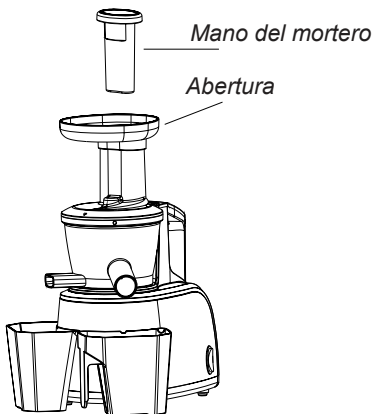
Forward: spinge la frutta o gli ortaggi verso il basso per la spremitura.

Reverse: la fruta o las hortalizas vuelven hacia arriba.

⚠ Atención: no toques el interruptor con las manos mojadas. No utilices el producto antes de haber insertado fruta u hortalizas: la máquina podría perjudicarse.

Insertar en la abertura sobre la tapadera la fruta o las hortalizas limpios (si fueran demasiado grandes, reducirlos a trozos pequeños) y comprimirlos hacia abajo con la mano del mortero.

Nota: por los zumos, utilizar fruta y hortaliza frescos. Fruta y hortaliza viejos guardados en la nevera de largo tiempo, pueden ser utilizados después de los haber sumergido en agua fría por 10 min.

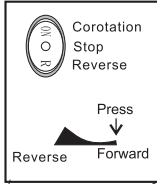
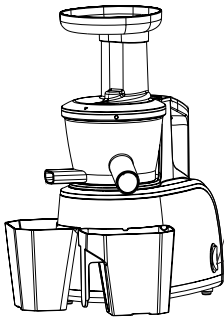


Si la máquina se para de repente durante el empleo, comprimir en un primer momento "Stop" y por lo tanto "Reverse" para hacer remontar la comida en la espiral; comprimir por lo tanto "Forward" (repetir el procedimiento por unos 3 veces).

\* Durante la operación "Reverse", utilizar las manos para comprimir ligeramente la tapadera, para evitar de ello el aflojamiento).

\* Si la máquina no reparte a pesar de cuánto dicho sobre, bajar el vaso para limpiarlo y probar por lo tanto a reutilizar el producto.

\* Productos duros como las zanahorias pueden ser exprimidos después de tenerlos cortos a tiras. De otra manera, la máquina podría perjudicarse.

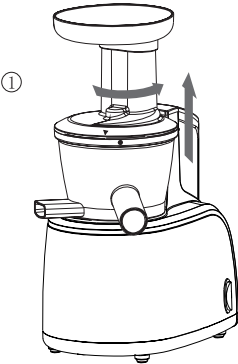


Al término del proceso de molidura, comprimir Stop y desconectar la enchufe de la toma eléctrica.

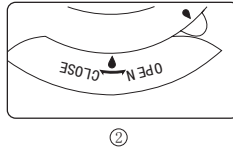


Atención: no conserves el zumo por largo tiempo. La máquina no es utilizable para exprimir el trigo (se pueden causar daños al motor o a la mecánica).

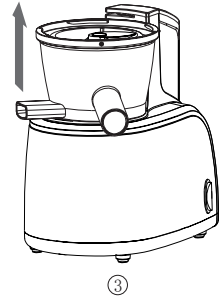
## Desmontaje



1. Apagar la máquina y de-sconectar la enchufe.



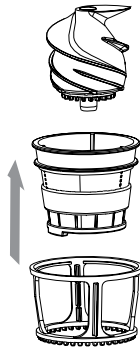
2. Utilizar las manos para tomar la tapadera y girarlo a izquierdas en sentido (ver fig. 1-2); levantar la tapadera, cuando es girado en la posición indicada en figura.



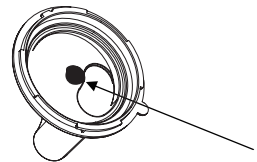
3. Agarrar el pitón de salida del zumo y girarlo en sentido a izquierdas, por lo tanto levantarlo (ver fig. 3).



4. Sacar la hélice en espiral + barrica de molidura + cesta del vaso (ver fig. 4).



5. Bajar respectivamente la hélice en espiral, la barrica de molidura y la cesta.



IMPORTANTE. Asegúrese de que la parte negra esté fija dentro de la cubierta del cuerpo de sujeción. El uso de un dispositivo sin una parte negra puede dañar los componentes del dispositivo.

## Limpieza

1. Lavar las partes bajadas en agua corriente; si los jerseys de la barrica son parados por las escorias, por la limpieza utilizar el cepillo.

*Nota:* por la limpieza no utilizar cepillos en metal, objetos puntiagudos o abrasivos.

2. No sumerjas el bloque motor en agua, pero limpiarlo con un paño blando estrujado.

3. Después de la limpieza, secar a los componentes y reponerlos en un lugar limpio y ventilado.

### **Nota:**

1. Lavar enseguida la instrumentación después del empleo, de otro modo las escorias se secarán en el contenedor comprometiendo el ensamblaje y la limpieza y también podrían reducir las prestaciones del producto.

2. También aclarar la guarnición de goma.



### **Notas sobre el empleo**

\* Leer cuidadosamente antes del empleo

1. Los trozos de comida tienen que ser insertados en la máquina un trozo a la vez y a los trozos nuevos deben ser insertados cuando los precedentes han sido exprimidos.

2. Comidas que contienen muchas fibras (como el apio) tienen que ser insertados después de haber sido cortados a pedacitos de 1-2 cm. (Comidas con fibras particularmente duras tienen que ser insertados lentamente, después de haber sido cortados en pedacitos de 3 cm acerca de).

3. Utilizando por la molturación zanahorias que hayan sido conservadas a baja temperatura por más de un año, es preferible exprimirle junto a otras comidas con elevado contenido de agua como peras o naranjas, ya que las zanahorias tienen un bajo contenido de agua. La cantidad de zumo será mayor si es añadido otra comida después de que el precedente ha sido exprimido (la cantidad de zumo varía en función del contenido de agua de las comidas mismas).

4. El zumo será poco si la comida no está fresca. Si es exprimido comida seca guardada en la nevera, exprimirlo después de tenerlo inmerso en agua limpia para hacerle absorberla en cantidad suficiente, de modo que el efecto sea mejor.

5. Materiales duros no son exprimidos (como kudzu, caña de azúcar, etc.)

6. Exprimiendo zanahorias (pulpa dura) o manzanas (cáscara dura), se podrá sentir un ruido de fricción: este no tiene efecto sobre la máquina.

7. Del zumo será salpicado por la abertura de entrada de la comida cuando se exprimen materiales como tomates a cereza o a uva.



## Especificaciones del producto parámetros principales

Tensión nominal : 220 - 240V

Frecuencia: 50 - 60Hz

Potencia: 150W

Tiempo : ≤ 20min

## Resolución de los problemas

Fenómeno	CAUSA	SOLUCIÓN
<b>Mientras está trabajando la máquina se para de repente</b>	<p>A .Averiguar que la espina sea insertada correctamente</p> <p>B. En el vaso ha sido insertado demasiado material</p> <p>C. Fruta duro u hortalizas no han sido cortadas</p>	<p>A .Insertar correctamente la espina</p> <p>B. Comprimir "Reverse" por 2-3 sec para hacer remontar la comida; luego comprimir "forward" (repetir el procedimiento 3 veces). Si echa el ancla no funciona, limpiar la máquina y reutilizarla.</p> <p>C .Comidas u hortalizas duras, como las zanahorias, pueden ser sólo exprimidos después de tenerlos cortos a tiras.</p>
<b>El zumo es poco o fluye fuera del cuerpo motor.</b>	<p>A. ES' estado utilizado material duro guardado en el congelador.</p> <p>B. La guarnición de goma a la base del vaso no es instalada correctamente</p>	<p>A .El zumo aumentará si la comida es exprimida después de haber sido sumergido en agua para absorber de ello a suficiencia</p> <p>B. Reinstalado la guarnición de goma</p>
<b>Ruido anormal</b>	<p>A .Accesorios no instalados correctamente</p> <p>B. Usted maquina no está horizontal</p> <p>C. Durante la molturación las partes causan ruido de extrusión</p>	<p>A. Averiguar que los accesorios sean instalados correctamente</p> <p>B. Posicionado la máquina en llano</p> <p>C. Éste es el ruido causado por la molturación de fruta o vegetales: no te preocupes.</p>
<b>El contenedor y los accesorios son pintados después del empleo</b>	<p>A. Escorias pegadas al contenedor</p> <p>B. Y' posible que el contenedor se colorea cuando se exprimen materiales con pigmentos como zanahorias, espinacas etc.).</p>	<p>A. Limpiar la máquina después de cada empleo</p> <p>B. Lavar la máquina con jabón, después tenerla limpia con aceite de aceituna.</p>

## CONFORMIDAD DE PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Extractor en frío Mod. VEGA(cod. 118440011) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Extractor en frío Mod. VEGA (cod. 118440011) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.


### DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

Por la presente, Melchioni Spa declara que el tipo de equipo radioeléctrico Extractor en frío Mod. VEGA (cod. 118440011) es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente: <http://www.melchioni.it>.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Extractor en frío Mod. VEGA (cod. 118440011) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Extractor en frío Mod. VEGA (cod. 118440011) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

(WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado  indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

## GARANTÍA

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea.

Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho de realizar una sustitución completa del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas de seguridad y / o técnicas nacionales o locales vigentes en un país distinto de aquél para el que fue diseñado y fabricado originalmente. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa
- manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caídas o transporte, rayos, subidas de tensión, infiltraciones de líquidos, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. usado con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.

La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

## NOTES GÉNÉRALES

*Lisez attentivement ce manuel avant d'allumer le produit et de l'utiliser comme décrit dans le manuel.  
Ne l'utilisez pas à d'autres fins.*

### Information sur la sécurité

- 1. N'insérez pas le produit dans une prise qui est connectée à un autre équipement qui consomme beaucoup d'énergie et prévoyez l'installation d'un RCD 30mA.**
- 2. Pour éviter les chocs électriques, utilisez le produit comme décrit dans le manuel.**
- 3. E 'ne peut pas être immergé dans l'eau ou tout autre produit liquide, le cordon d'alimentation ou la fiche.**
- 4. Gardez le produit sous contrôle pendant le fonctionnement pour éviter les accidents.**
- 5. Si certaines parties du produit ou de la structure sont endommagées (en particulier le circuit de protection ou le câble d'alimentation), n'utilisez pas la centrifugeuse. N'essayez pas de le réparer vous-même, mais contactez un centre de service.**
- 6. Ne laissez pas des enfants ou des personnes handicapées utiliser l'équipement sauf sous la surveillance d'un adulte.**
- 7. N'utilisez pas le produit à proximité de cuisinières ou de sources de chaleur.**
- 8. N'utilisez pas vos doigts, cuillères ou baguettes pour presser les aliments dans le récipient.**
- 9. Pendant l'utilisation, ne touchez aucune des pièces mobiles.**
- 10. N'insérez pas de pièces ou d'objets métalliques dans le corps du moteur pour éviter les courts-circuits.**
- 11. Débranchez toujours la machine de l'alimentation avant de la nettoyer ou de la ranger ou lorsqu'elle n'est pas utilisée.**
- 12. Ne le placez pas à proximité d'objets inflammables.**
- 13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par du personnel qualifié.**

- 14. Ne touchez pas le câble ou la fiche avec les mains mouillées ou mouillées et ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour le débrancher du secteur, mais prenez la fiche et retirez-la de la prise électrique.**
- 15. Placez la centrifugeuse sur une surface stable avant de l'allumer.**
- 16. Gardez-le hors de portée des enfants et ne le rangez pas dans un endroit clos.**
- 17. Débranchez la fiche après utilisation.**

- *Le dessin ne donne qu'une indication du produit.*
- *Ne branchez pas l'alimentation avant d'avoir lu entièrement ce manuel. Conservez-le soigneusement pour d'éventuels besoins futurs, car le produit, en raison d'améliorations continues, peut être modifié sans préavis.*

## **MISE EN GARDE**

Débranchez la fiche après utilisation

Ne laissez pas les enfants jouer avec ce produit

## Caractéristiques du produit

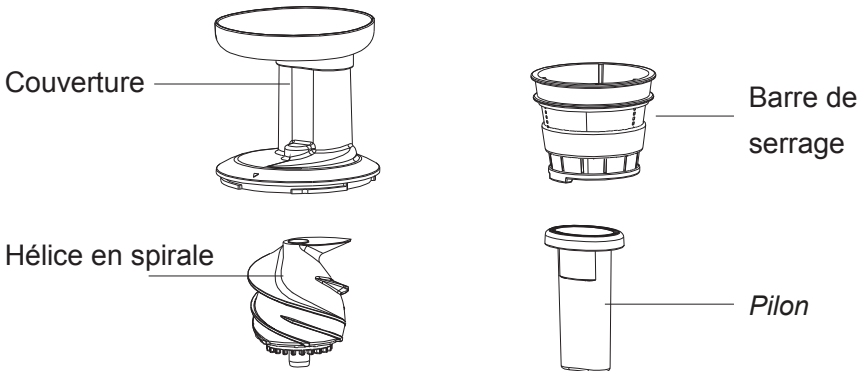
1. Le produit utilise le système de compression sans broyage, avec centrifugation à froid, afin de conserver la saveur et les nutriments naturels des fruits ou légumes. La centrifugeuse a de multiples fonctions, notamment des jus de fruits ou de légumes, etc.

2. Le récipient à jus peut être séparé du corps central pour faciliter le nettoyage.

3. Un double interrupteur garantit la sécurité: installez le réservoir de jus, insérez le couvercle et appuyez sur l'interrupteur.

\* Remarque: produit à usage domestique uniquement, pas à usage commercial.

## Composition



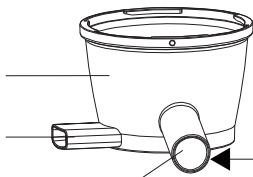
Poubelle



Brosse de nettoyage



Verre  
recueillir le  
jus

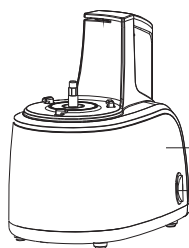


Sortie de laitier

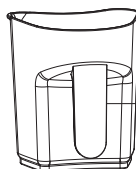
Sortie de jus



Bouchon

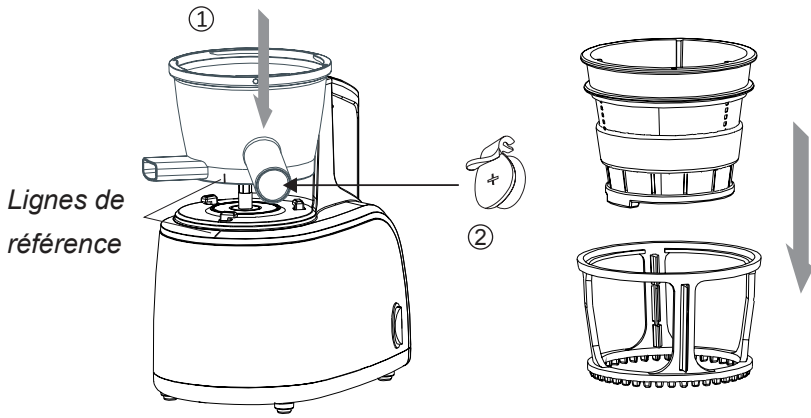


Commutateur de  
corps de moteur



Récipient à  
jus / zeste

## Assemblage

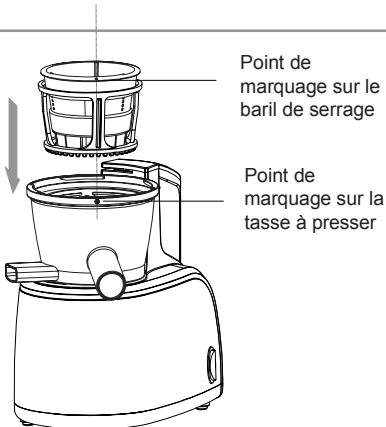


**1. Insérez le verre de collecte de jus dans le corps du moteur.**

- 1 Insérez le verre de collecte de jus dans le corps du moteur.
- 2 Mettez le bouchon dans la sortie de jus

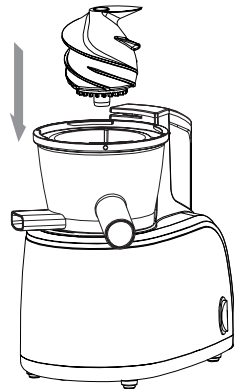
**2. Insérez le cylindre de compression dans le panier.**

Lorsqu'il est placé dans la bonne position, les lignes de référence sur la vitre et sur le corps du moteur sont alignées.



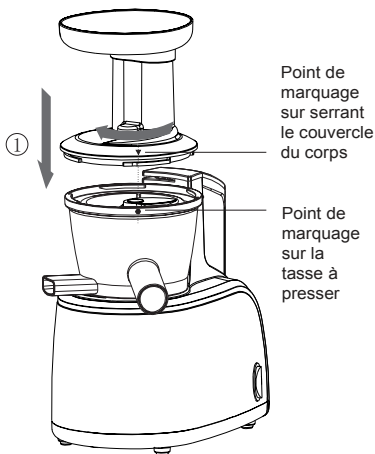
**3. Insérez le cylindre de pressage et le panier de lavage assemblés dans le godet de compression.**

\* Lors de l'insertion du canon, alignez-le sur le point de marquage sur le godet à presser



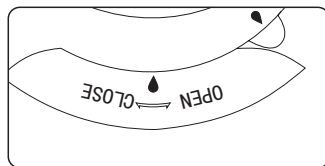
**4. Insérez l'hélice en spirale dans le baril de serrage. Tournez légèrement l'hélice en spirale dans sa bonne position.**



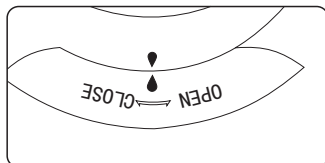


5. Installez le couvercle du corps de compression  
 1 Lorsqu'il est installé vers le bas, le point de marquage sur le couvercle du corps de compression doit être aligné avec celui sur la coupelle de compression.

2 3 Faire pivoter « ♣ » à l'arrière de la partie saillante du couvercle du corps de presse vers « ♣ » sur la tasse de compression dans le sens des aiguilles d'une montre et verrouiller.



2

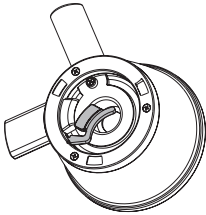


3

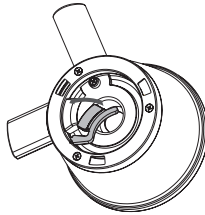
6. Voir la figure.  
 Placez les tasses de réception de jus / marc dans leurs positions appropriées (les deux tasses ont les mêmes dimensions hors tout).

## Assemblage du joint en caoutchouc

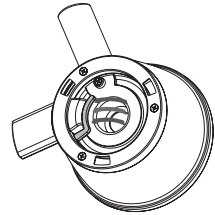
Après avoir retiré le joint pour le nettoyer, réinsérez-le comme indiqué sur la figure.



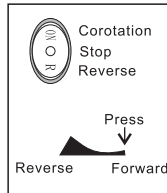
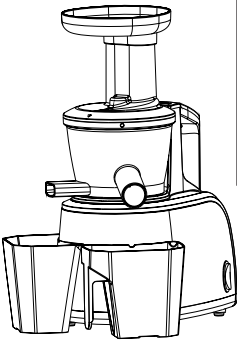
Fond de la vitre



Insérez fermement la direction de l'insert garnizion



Join



Allumez l'interrupteur (avant-avant / arrièreen arrière)  
Vers l'avant: pousse les fruits ou légumes vers le bas pour les appuyer.

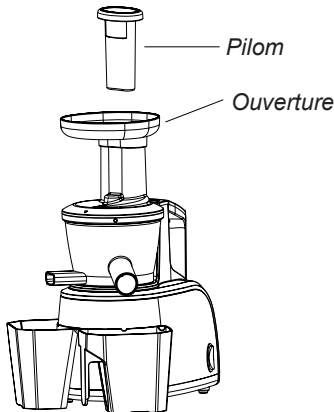
Revers: les fruits ou légumes reviennent en haut.

**!** Attention: ne pas toucher l'interrupteur avec les mains mouillées Ne pas utiliser le produit avant d'insérer des fruits ou légumes: l'équipement peut être endommagé.

Insérez les fruits ou légumes nettoyés dans l'ouverture du couvercle (s'ils sont trop gros, réduisez-les en petits morceaux) et appuyez dessus avec le pilon.

Remarque: pour les jus fraîchement pressés, utilisez des fruits et légumes frais. Les fruits et légumes rassis conservés longtemps au réfrigérateur peuvent être utilisés après les avoir plongés dans l'eau froide pendant 10 min.

\* Les amandes de fruits doivent être enlevées.



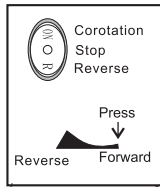
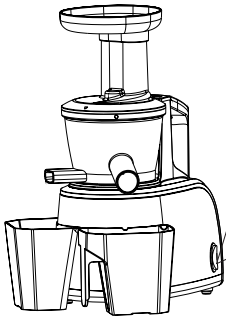
Si la machine s'arrête soudainement pendant l'utilisation, appuyez d'abord sur «Stop» puis sur «Reverse» pour ramener les aliments dans la spirale; puis appuyez sur "Suivant" (répétez la procédure environ 3 fois).

\* Pendant l'opération "inverse", utilisez vos mains pour appuyer légèrement sur le couvercle (pour éviter de le desserrer).

\* Si la machine ne démarre pas malgré ce qui précède, démontez la vitre pour la nettoyer, puis essayez de réutiliser le produit

\* Les produits durs comme les carottes peuvent être pressés après les avoir coupés en lanières. Sinon, la machine pourrait être endommagée

Cet appareil n'a pas été conçu pour écraser les grains (serrage du moteur et défaillance mécanique sont probables)



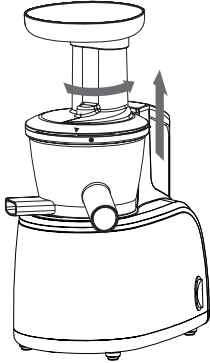
À la fin du processus de compression, appuyez sur Arrêter et débranchez la fiche de la prise électrique.



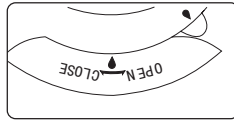
Attention: ne conservez pas le jus pendant longtemps. La machine ne peut pas être utilisée pour presser le grain (des dommages au moteur ou à la mécanique peuvent en résulter).

## Demontage

①

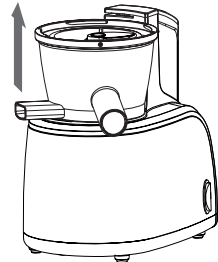


1. Éteignez la machine et débranchez la fiche.



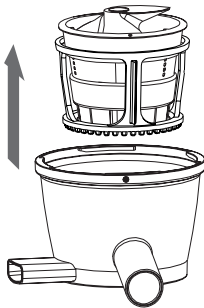
②

2. Utilisez vos mains pour prendre le couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir fig.1 et 2); soulevez le couvercle lorsqu'il est tourné dans la position indiquée sur la figure.



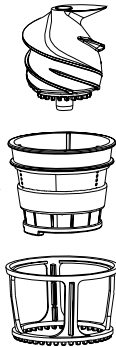
③

3. Saisissez le bec de sortie du jus et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le (voir fig.3).

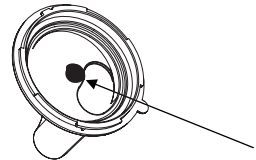


④

4. Retirez l'hélice en spirale + barillet de serrage + panier en verre (voir fig.4).



5. Démontez l'hélice en spirale, le cylindre de serrage et le panier respectivement.



IMPORTANT. Assurez-vous que la partie noire est fixée à l'intérieur du couvercle du corps de serrage. L'utilisation d'un appareil sans partie noire peut endommager les composants de l'appareil.

## Nettoyage

1. Laver les pièces démontées à l'eau courante; si les maillons du canon sont obstrués par le laitier, pour le nettoyage utiliser la brosse.

*Remarque: n'utilisez pas de brosses métalliques, d'objets pointus ou abrasifs pour le nettoyage.*

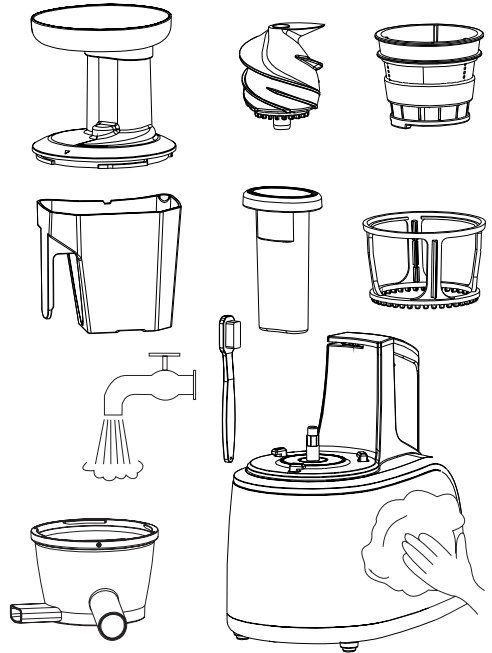
2. N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau, mais nettoyez-le avec un chiffon doux essoré.

3. Après le nettoyage, séchez les composants et placez-les dans un endroit propre et aéré.

### Remarque:

1. Lavez l'appareil immédiatement après utilisation, sinon les scories se dessèchent dans le récipient, ce qui compromet l'assemblage et le nettoyage et pourrait également réduire les performances du produit.

2. Rincez également le joint en caoutchouc. Reportez-vous pag. précédent



### Notes d'utilisation:

\* Lire attentivement avant utilisation

1. Des morceaux de nourriture doivent être insérés dans la machine une pièce à la fois et de nouveaux morceaux doivent être insérés lorsque les précédents ont été pressés.
2. Les aliments contenant beaucoup de fibres (comme le céleri) doivent être insérés après avoir été coupés en morceaux de 1 à 2 cm. (Les aliments contenant des fibres particulièrement dures doivent être coupés en petits morceaux d'environ 3 cm).
3. En utilisant des carottes qui ont été stockées à basse température pendant plus d'un an, il est préférable de les presser avec d'autres aliments à haute teneur en eau (comme les poires ou les oranges), car les carottes ont une faible teneur en eau. La quantité de jus sera plus importante si plus de nourriture est ajoutée après que le précédent a été pressé (la quantité de jus varie en fonction de la teneur en eau de la nourriture elle-même).
4. Il y aura peu de jus si la nourriture n'est pas fraîche. Si vous pressez des aliments secs stockés dans le réfrigérateur, pressez-les après les avoir plongés dans de l'eau propre pour les faire absorber en quantités suffisantes, de sorte que l'effet est meilleur.

5. Les matériaux durs ne sont pas compressibles (comme le kudzu, la canne à sucre, etc.)  
 6. En pressant des carottes (pulpe dure) ou des pommes (pelure dure), vous entendrez un bruit de friction: cela n'a aucun effet sur la machine.  
 7. Le jus sera éclaboussé par l'ouverture de l'alimentation lorsque vous serrez des matières telles que des tomates cerises ou des raisins.

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT ET PRINCIPAUX PARAMÈTRES

Tension nominale: 220 - 240V

Fréquence: 50 - 60 Hz

Puissance: 150W

Temps: ≤ 20min

### Dépannage

Phénomène	CAUSE	SOLUTION
<b>Pendant le travail, la machine s'arrête soudainement</b>	<p>A. Assurez - vous que la fiche est insérée correctement</p> <p>B. Trop de matière a été placée dans le verre</p> <p>C. Les fruits ou légumes durs n'ont pas été coupés</p>	<p>A. Insérez correctement la fiche</p> <p>B. Appuyez sur «Inverser» pendant 2-3 secondes pour faire lever les aliments; puis appuyez sur «suivant» (répétez la procédure 3 fois). Si cela ne fonctionne toujours pas, nettoyez la machine et réutilisez-la.</p> <p>C. La verdure ou les aliments durs (comme la carotte) ne peuvent être pressés qu'après les avoir coupés en lanières.</p>
<b>La quantité de jus est petite ou le jus s'écoule du corps principal</b>	<p>A. Des matériaux durs stockés dans le congélateur ont été utilisés.</p> <p>B. Le joint en caoutchouc à la base de la tasse n'est pas installé correctement</p>	<p>A. Le jus augmentera si les aliments sont pressés après avoir été immergés dans l'eau pour absorber suffisamment</p> <p>B. Réinstaller le joint en caoutchouc en se référant aux pages d'explication</p>
<b>Bruit anormal</b>	<p>A. Accessoires mal installés</p> <p>B. La machine n'est pas horizontale</p> <p>C. Pendant le serrage, les pièces provoquent un bruit d'extrusion</p>	<p>A. Assurez - vous que les accessoires sont correctement installés</p> <p>B. Placer la machine sur une surface plane</p> <p>C. C'est le bruit causé par la compression des fruits ou des légumes: ne vous inquiétez pas</p>
<b>Le récipient et les accessoires sont colorés plus tard l'utilisation</b>	<p>A. Laitier attaché au conteneur</p> <p>B. Il est possible que le récipient devienne coloré lors de la compression de matériaux avec des pigments (comme les carottes, les épinards, etc.).</p>	<p>A. Nettoyez la machine après chaque utilisation</p> <p>B. Lavez la machine avec du détergent, après l'avoir nettoyée avec de l'huile d'olive.</p>

## CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Extracteur froid Mod. VEGA (cod. 118440011) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Extracteur froid Mod. VEGA (cod. 118440011) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.


### DECLARATION UE DE CONFORMITE SIMPLIFIEE

Le soussigné, Melchioni Spa, déclare que l'équipement radioélectrique du type Extracteur froid Mod. VEGA (cod. 118440011) est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante: <http://www.melchioni.it>.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Extracteur froid Mod. VEGA (cod. 118440011) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Extracteur froid Mod. VEGA (cod. 118440011) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée  indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.

## GARANTIE

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux pour des causes de fabrication déterminées seront réparés ou remplacés gratuitement par le revendeur, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder au remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil de caractéristiques similaires (Décret Législatif 6 septembre 2005 n° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat initial : le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

En aucun cas, cet appareil ne sera considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il devait être adapté, modifié ou réglé, afin de se conformer aux normes nationales ou locales de sécurité et/ou techniques en vigueur dans un pays autre que celui pour lequel a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et construit pour un usage domestique uniquement : toute autre utilisation annulera le bénéfice de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

- les pièces sujettes à l'usure, ni les pièces qui nécessitent un remplacement et/ou un entretien périodique
  - utilisation professionnelle du produit
  - dysfonctionnements ou défauts dus à une mauvaise installation, configuration, mise à jour du logiciel / BIOS / firmware non effectuée par Melchioni Spa
  - réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
  - manipulation des composants de l'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
  - défauts causés par des chutes ou des transports, coups de foudre, surtensions, infiltrations de liquide, ouverture de l'appareil, intempéries, incendie, troubles publics, ventilation insuffisante ou alimentation électrique incorrecte
  - tous les accessoires, par exemple : boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
  - interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des vices présumés
- La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est subordonnée à la présentation d'un document fiscal prouvant la date effective d'achat. Le même ne doit présenter aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la prestation de soins sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à réparation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une quelconque inefficacité de l'appareil. Toutes prolongations, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le commerçant, seront à la charge de ce dernier.

## ALLGEMEINE HINWEISE

*Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt einschalten und wie im Handbuch beschrieben verwenden. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.*

### Sicherheitsinformation

- 1. Schließen Sie das Produkt nicht an eine Steckdose an, die an andere Geräte angeschlossen ist, die viel Energie verbrauchen, und installieren Sie einen 30-mA-Differenzschalter.**
- 2. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie das Produkt wie im Handbuch beschrieben.**
- 3. Es ist absolut verboten, das Produkt, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen.**
- 4. Überwachen Sie das Produkt während des Betriebs, um Unfälle zu vermeiden.**
- 5. Wenn Teile des Produkts oder der Struktur beschädigt sind (insbesondere die Schutzschaltung oder das Netzkabel), verwenden Sie die Zentrifuge nicht. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an ein Servicecenter.**
- 6. Lassen Sie Kinder oder behinderte Menschen das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.**
- 7. Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Öfen oder Wärmequellen.**
- 8. Drücken Sie die Lebensmittel nicht mit den Fingern, Löffeln oder Stäbchen in den Behälter.**
- 9. Berühren Sie während des Gebrauchs keine der beweglichen Teile.**
- 10. Führen Sie keine Metallteile oder Gegenstände in den Motorkörper ein, um Kurzschlüsse zu vermeiden.**
- 11. Trennen Sie die Maschine immer vom Stromnetz, bevor Sie sie reinigen oder lagern oder wenn Sie sie nicht benutzen.**
- 12. Stellen Sie es nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf.**
- 13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es von qualifiziertem Personal ersetzen.**



**14. Berühren Sie das Kabel oder den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen und ziehen Sie nicht am Netzkabel, um es vom Stromnetz zu trennen. Nehmen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.**

**15. Stellen Sie die Zentrifuge vor dem Einschalten auf eine stabile Oberfläche.**

**16. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf und bewahren Sie es nicht in Innenräumen auf.**

**17. Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch ab.**

- *Die Zeichnung gibt nur einen Hinweis auf das Produkt.*
- *Schließen Sie das Netzteil nicht an, bevor Sie dieses Handbuch vollständig gelesen haben. Bitte bewahren Sie es sorgfältig für mögliche zukünftige Anforderungen auf, da sich das Produkt aufgrund kontinuierlicher Verbesserungen ohne vorherige Ankündigung ändern kann.*

## **BEACHTUNG**

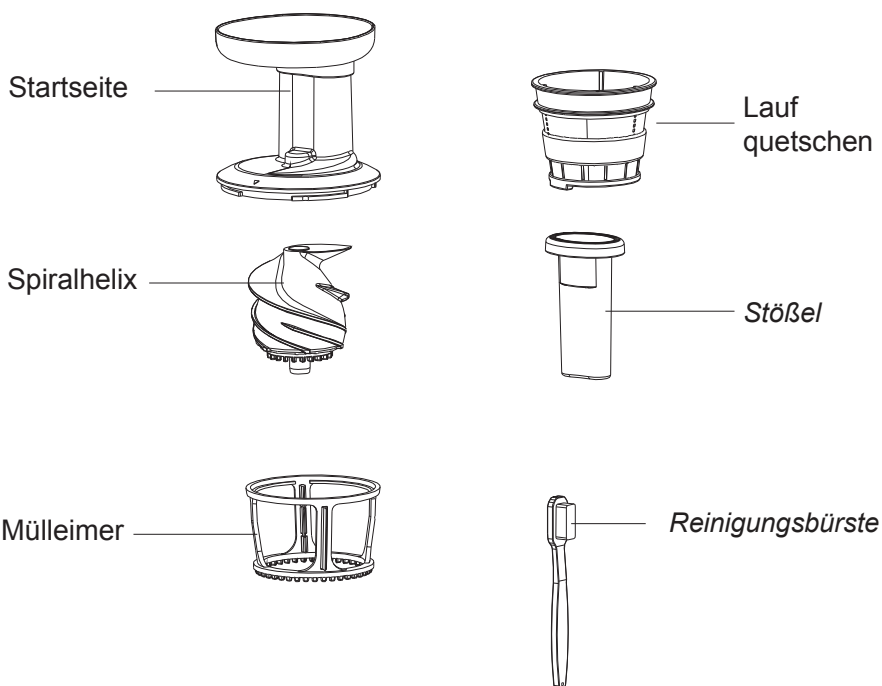
Ziehen Sie den Stecker nach Gebrauch ab

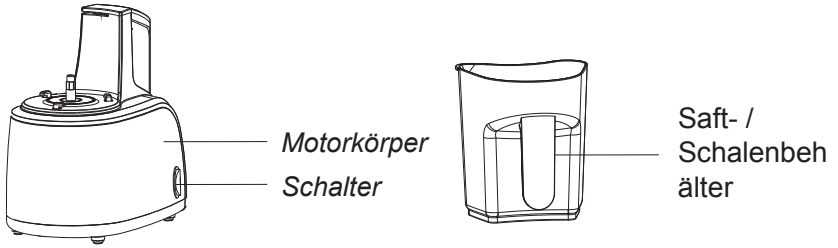
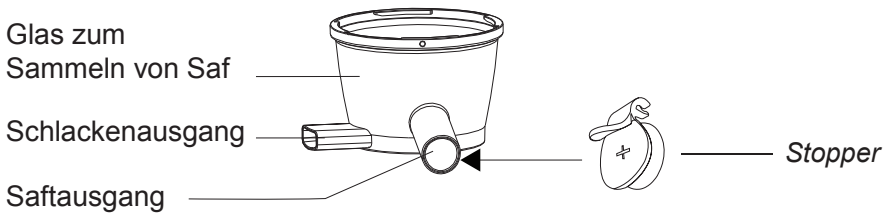
Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Produkt spielen

## Produktmerkmale

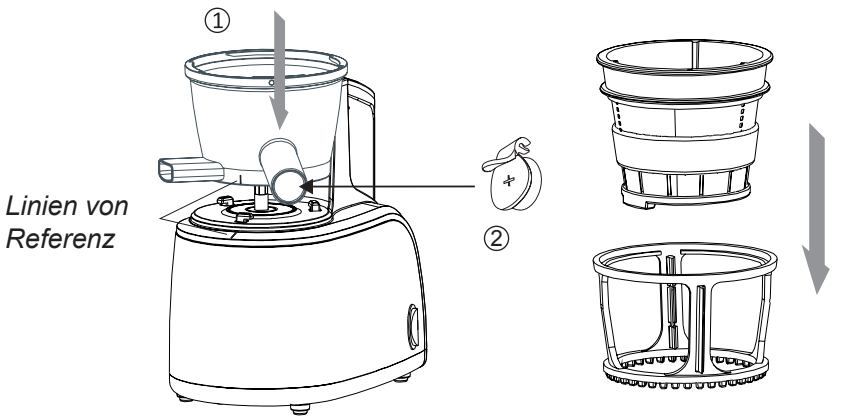
1. Das Produkt verwendet das System des Mahlens ohne Mahlen mit Kaltzentrifugation, um den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe des Obstes oder Gemüses zu erhalten. Die Zentrifuge hat mehrere Funktionen, einschließlich Gemüse- oder Fruchtsäfte usw.
  2. Der Saftbehälter kann vom Zentralkörper getrennt werden, um die Reinigung zu erleichtern.
  3. Ein Doppelschalter sorgt für Sicherheit: Installieren Sie den Saftbehälter, setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie den Schalter.
- \* Hinweis: Produkt nur für den Heimgebrauch, nicht für den gewerblichen Gebrauch.

## Komposition





## Versammlung



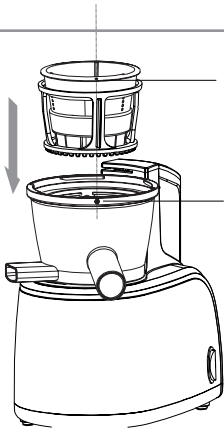
### **2. Setzen Sie das Saftglas in den Motorkörper ein.**

1 Setzen Sie das Saftglas in den Motorkörper ein.

2 Setzen Sie den Stopfen in den Saftauslass

### **2. Setzen Sie den Quetschzylinder in den Korb ein.**

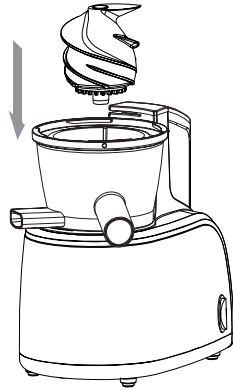
In der richtigen Position sind die Referenzlinien an der Schüssel und am Motorkörper ausgerichtet.



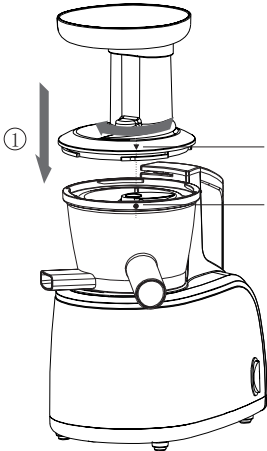
Hinweis auf  
den  
Quetschzylinder  
Hinweis auf das

**3. Setzen Sie den so  
zusammengebauten Quetschzylinder  
und Korb in den Saftbecher ein**

\* Richten Sie während der Installation die  
Referenz am Quetschzylinder mit der am  
Saftsammler aus.



**4. Setzen Sie die  
Spiralwende in den  
Quetschzylinder ein**

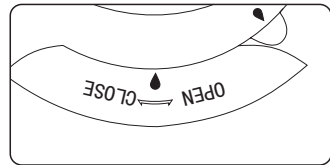


Referenz auf dem  
Deckel  
Hinweis auf das  
Saftglas

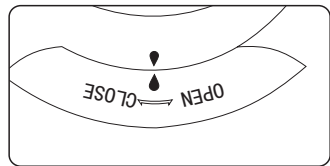
**5. Installieren Sie die Abdeckung**

**1** Bei korrekter Installation ist die  
Referenzlinie am Deckel mit der am  
Becher ausgerichtet.

**2 3** Drehen Sie die Markierung  
"♦" auf der Rückseite des hervorstehenden  
Teils im Uhrzeigersinn  
des Deckels in Richtung der Markierung "♦"  
des Saftsammlbechers und verriegeln Sie ihn



②

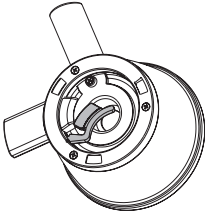


③

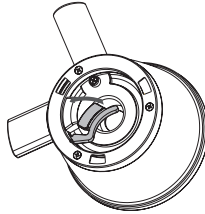
**6. Siehe Abbildung. Stellen Sie  
die beiden Behälter in die  
richtige Position: Einer dient  
zum Sammeln von Saft und der  
andere zum Abfall (die beiden  
Behälter sind ungefähr gleich  
groß).**

## Gummidichtung zusammenbauen

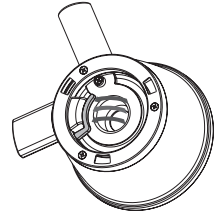
Nachdem Sie die Dichtung zum Reinigen entfernt haben, setzen Sie sie wie in der Abbildung gezeigt wieder ein.



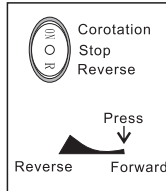
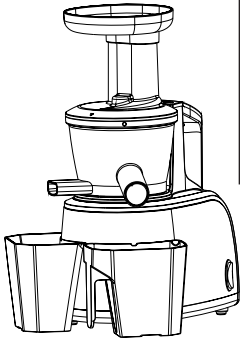
Boden des Glases



Einführrichtung der Dichtung



Fest einsetzen



Schalten Sie den Schalter ein (Vorwärts - Vorwärts / Rückwärts - zurück)

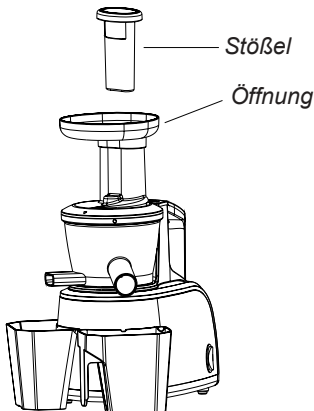
Vorwärts: Schiebt Obst oder Gemüse zum Entsaften nach unten. Umgekehrt: Das Obst oder Gemüse kehrt nach oben zurück.

**! Warnung:** Berühren Sie den Schalter nicht mit nassen Händen. Verwenden Sie das Produkt nicht, bevor Sie Obst oder Gemüse eingelegt haben. Das Gerät könnte beschädigt werden.

Führen Sie das saubere Obst oder Gemüse in die Öffnung am Deckel ein (wenn es zu groß ist, schneiden Sie es in kleine Stücke) und drücken Sie es mit dem Stößel nach unten.

**Hinweis:** Verwenden Sie für Säfte frisches Obst und Gemüse. Veraltetes Obst und Gemüse, das längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt wurde, kann nach 10-minütigem Einweichen in kaltem Wasser verwendet werden.

\* Die Fruchtsteine müssen entfernt werden.

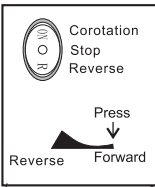
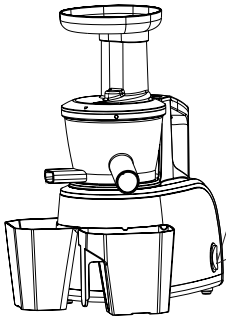


Wenn die Maschine während des Gebrauchs plötzlich stoppt, drücken Sie zuerst "Stop" und dann "Reverse", damit die Lebensmittel in der Spirale aufsteigen. Drücken Sie dann „Vorwärts“ (wiederholen Sie den Vorgang etwa dreimal).

\* Drücken Sie während des "Rückwärts" - Betriebs mit den Händen leicht auf den Deckel (um zu verhindern, dass er sich löst).

\* Die zu Sie, die sich auf die Deckel beziehen.

\* Harte Produkte wie Karotten können nach dem Schneiden in Streifen gepresst werden. Andernfalls könnte die Maschine beschädigt werden.



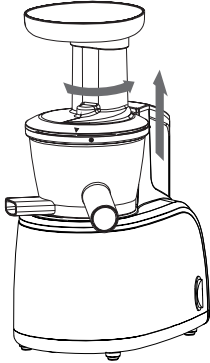
Drücken Sie am Ende des Entsaftungsprozesses auf Stopp und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



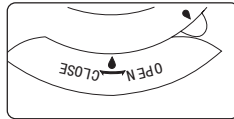
**Warnung:** Lagern Sie den Saft nicht lange. Die Maschine kann nicht zum Auspressen des Getreides verwendet werden (dies kann den Motor oder die Mechanik beschädigen).

## Demontage

①

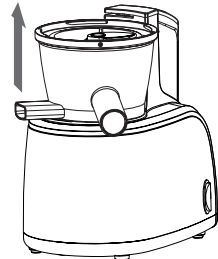


1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker ab.



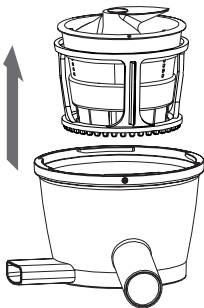
②

2. Nehmen Sie den Deckel mit den Händen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abb. 1 und 2). Heben Sie den Deckel an, wenn er in die in der Abbildung gezeigte Position gedreht wird.



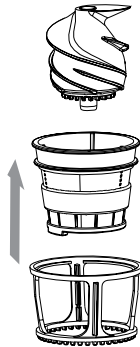
③

3. Fassen Sie den Saftauslauf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an (siehe Abb. 3).

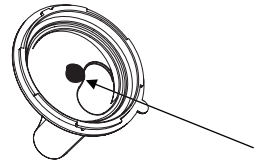


④

4. Entfernen Sie den Spiralpropeller + den Quetschzylinder + den Korb vom Glas (siehe Abb. 4).



5. Zerlegen Sie den Spiralpropeller, den Quetschzylinder und den Korb.



**WICHTIG.** Stellen Sie sicher, dass der schwarze Teil in der Abdeckung des Klemmkörpers befestigt ist. Die Verwendung eines Geräts ohne schwarzen Teil kann Gerätekomponenten beschädigen.

## Reinigung

• Waschen Sie die zerlegten Teile in fließendem Wasser. Wenn die Glieder des Fasses durch Schlacke blockiert sind, verwenden Sie die Bürste zum Reinigen.

Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallbürsten, scharfen oder abrasiven Gegenstände.

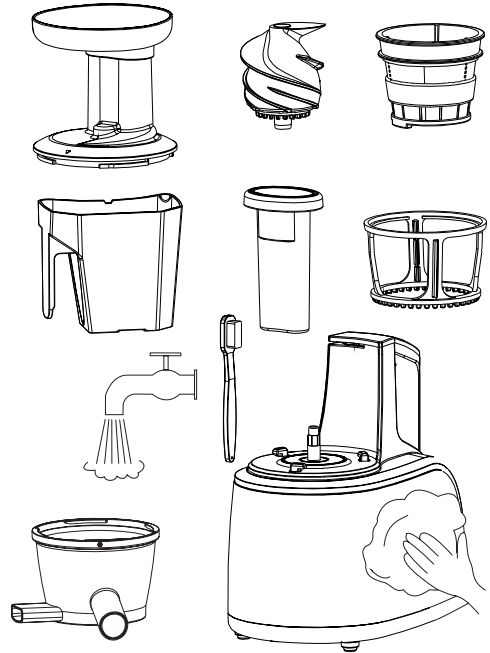
• Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser, sondern reinigen Sie sie mit einem weichen, ausgewrungenen Tuch.

• Trocknen Sie die Komponenten nach der Reinigung und lagern Sie sie an einem sauberen und belüfteten Ort.

### Anmerkungen:

1. Waschen Sie das Gerät sofort nach Gebrauch, da sonst die Schlacke im Behälter austrocknet, was die Montage und Reinigung beeinträchtigt und auch die Leistung des Produkts beeinträchtigen kann.

2. Spülen Sie auch die Gummidichtung. Siehe S. Bisherige



### Hinweise zur Verwendung:

\* Vor Gebrauch sorgfältig lesen

1. Die Lebensmittelstücke müssen Stück für Stück in die Maschine eingeführt werden, und die neuen Stücke müssen eingeführt werden, wenn die vorherigen zusammengedrückt wurden.
2. Lebensmittel, die viel Ballaststoffe enthalten (z. B. Sellerie), sollten nach dem Schneiden in 1-2 cm große Stücke hinzugefügt werden. (Lebensmittel mit besonders harten Fasern müssen nach dem Schneiden in ca. 3 cm lange Stücke langsam eingelegt werden).
3. Wenn Sie Karotten verwenden, die zum Entsaften über ein Jahr lang bei niedriger Temperatur gelagert wurden, ist es vorzuziehen, sie mit anderen Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt (wie Birnen oder Orangen) zusammenzudrücken, da Karotten einen niedrigen Wassergehalt haben. Die Saftmenge ist größer, wenn nach dem Auspressen des vorherigen mehr Lebensmittel hinzugefügt werden (die Saftmenge hängt vom Wassergehalt der Lebensmittel selbst ab).
4. Es wird wenig Saft geben, wenn das Essen nicht frisch ist. Wenn im Kühlschrank gelagerte Trockenfutter zusammengedrückt werden, drücken Sie sie nach dem Eintauchen in sauberes Wasser zusammen, damit sie in ausreichender Menge absorbiert werden, damit die Wirkung besser wird.
5. Harte Materialien sind nicht quetschbar (wie Kudzu, Zuckerrohr usw. )
6. Beim Auspressen von Karotten (hartes Fruchtfleisch) oder Äpfeln (harte Haut) ist möglicherweise ein Reibungsgeräusch zu hören, das sich nicht auf die Maschine auswirkt.
7. Beim Auspressen von Materialien wie Kirschtomaten oder Trauben wird Saft aus dem Lebensmitteleinlass gespritzt.



## Produktspezifikationen und Hauptparameter

Nennspannung: 220 - 240 V

Frequenz: 50 - 60 Hz

Leistung: 150 W

Zeit: ≤ 20 min

## Fehlerbehebung

Phänomen	URSACHE	LÖSUNG
<b>Während der Arbeit stoppt die Maschine plötzlich</b>	<p>A. Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist</p> <p>B. Es wurde zu viel Material in die Tasse gegeben</p> <p>C. Hartes Obst oder Gemüse wurde nicht geschnitten</p>	<p>A. Stecken Sie den Stecker richtig ein</p> <p>B. Drücken Sie 2-3 Sekunden lang auf „Rückwärts“, um das Essen aufgehen zu lassen. Drücken Sie dann „vorwärts“ (wiederholen Sie den Vorgang dreimal). Wenn es immer noch nicht funktioniert, reinigen Sie die Maschine und verwenden Sie sie erneut.</p> <p>C. Harte Lebensmittel oder Gemüse (wie Karotten) können nur nach dem Schneiden in Streifen gepresst werden.</p>
<b>Die Saftmenge ist gering oder der Saft fließt aus dem Hauptkörper.</b>	<p>A. Im Gefrierschrank gelagertes hartes Material wurde verwendet.</p> <p>B. Die Gummichtung am Boden des Bechers ist nicht richtig installiert</p>	<p>A. Die Saftmenge erhöht sich, wenn Obst / Gemüse nach dem Eintauchen in sauberes Wasser für eine ausreichende Wasseraufnahme gepresst wird.</p> <p>B. Bringen Sie die Gummichtung gemäß den Erläuterungsseiten wieder an</p>
<b>Ungewöhnliches Geräusch</b>	<p>A. Zubehör nicht richtig installiert</p> <p>B. Die Maschine ist nicht horizontal</p> <p>C. Teile verursachen beim Auspressen Extrusionsgeräusche</p>	<p>A. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör korrekt installiert wurde</p> <p>B. Die Maschine flach</p> <p>C. Dies ist das Geräusch, das durch das Auspressen von Obst oder Gemüse verursacht wird: Keine Sorge.</p>
<b>Der Behälter und das Zubehör sind nach Gebrauch gefärbt</b>	<p>A. Am Behälter befestigte Schlacke</p> <p>B. Es ist möglich, dass der Behälter beim Auspressen von Materialien mit Pigmenten (wie Karotten, Spinat usw.) gefärbt wird.</p>	<p>A. Reinigen Sie die Maschine nach jedem Gebrauch</p> <p>B. Waschen Sie die Maschine nach dem Reinigen mit Olivenöl mit Reinigungsmittel.</p>

## KONFORMITÄT DES PRODUKTS

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Kalter zentrifuge Mod. VEGA (cod. 118440011) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Kalter zentrifuge Mod. VEGA (cod. 118440011) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

### VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt Melchioni Spa dass der Funkanlagentyp Kalter zentrifuge Mod. VEGA (cod. 118440011) der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: <http://www.melchioni.it>.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Kalter zentrifuge Mod. VEGA (cod. 118440011) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauch srelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Kalter zentrifuge Mod. VEGA (cod. 118440011) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektround Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektround Elektronikgeräten (Elektround Elektronik- Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters



vorhanden. Das Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

## GARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien), über Colletta 37, erkennt eine konventionelle Garantie auf das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der geltenden Gesetzgebung über Konsumgüter (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 n. 206 Art. 128 ff.), dessen Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aufgrund festgestellter Herstellungsursachen als defekt befunden werden, werden während der oben genannten Garantiezeit kostenlos durch den Händler repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret vom 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130) zu ersetzen, wenn die Reparatur unmöglich oder übermäßig teuer ist. In diesem Fall bleibt die Garantiedauer die des ursprünglichen Kaufs: Die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall gilt dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem des Landes gelten für die es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde. Dieses Gerät wurde nur für den häuslichen Gebrauch entwickelt und gebaut: Bei jeder anderen Verwendung erlischt der Garantieanspruch.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Verschleißteile oder Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen
  - professionelle Verwendung des Produkts
  - Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Update, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
  - Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen durchgeführt wurden, die nicht von Melchioni Spa autorisiert wurden.
  - Manipulation von Baugruppenkomponenten oder ggf. der Software
  - Defekte durch Stürze oder Transport, Blitzschlag, Überspannung, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Gerätes, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Unruhen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
  - jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
  - Hausinterventionen wegen Bequemlichkeitsprüfungen oder vermuteten Mängeln
- Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa Voraussetzung ist die Vorlage eines Steuerdokuments, das das tatsächliche Kaufdatum nachweist. Diese dürfen keine Manipulationen oder Löschungen aufweisen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern. Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, berieben oder modifiziert sind.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Entschädigung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Sachen, die durch eine Ineffizienz des Geräts verursacht werden. Etwaige Verlängerungen, Zusagen oder Leistungen in diesem Zusammenhang, die vom Händler versichert sind, werden von diesem getragen.



**Melchioni Spa**

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | [www.melchioni-ready.com](http://www.melchioni-ready.com)