



LICUADORA - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
BLENDER - INSTRUCTION MANUAL  
MIXEUR - MANUEL D'INSTRUCTIONS  
LIQUIDIFICADOR - MANUAL DE INSTRUÇÕES



LI 5500

Sonifer,S.A.  
Avenida de Santiago, 86  
30007 Murcia  
España  
E-mail: [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)

Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

## INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.

10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
  - El aparato tiene riesgo de heridas en caso de uso indebido. Se debe tener cuidado cuando se manejan las cuchillas cortantes, cuando el vaso se vacía y durante la limpieza.
  - Desconectar siempre de la alimentación si se deja desatendida y antes del montaje, desmontaje o de la limpieza.
  - Utilice siempre la licuadora sobre una superficie nivelada y estable.
  - No introduzca utensilios como cuchillos o tenedores en el interior de la jarra mientras el aparato está en funcionamiento.
  - El uso de accesorios no suministrados por el fabricante puede originar accidentes.
  - No monte o desmonte la jarra de la licuadora mientras el aparato está en marcha.
  - Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o partes que puedan moverse durante el funcionamiento de la licuadora.
  - No abra la tapa de la licuadora hasta que se haya parado el motor por completo.

- No usar el aparato si el tamiz giratorio está dañado. Igualmente, si observa grietas o daños en cualquier parte del aparato, no lo utilice.
- No utilice los dedos para presionar los alimentos, utilice siempre el émbolo.

#### UBICACIÓN DEL APARATO

- Coloque el aparato siempre sobre la parte trasera de la encimera de la cocina.
- No lo coloque cerca de zonas calientes, por ejemplo fuegos de gas o placas eléctricas.

#### CABLE, ENCHUFE Y TOMA ELÉCTRICA

- Compruebe que el cable está totalmente fuera.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa/encimera y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas.
- Compruebe con regularidad que no haya daños en el cable o enchufe y no utilice el aparato si observa algún tipo de daño o si el aparato se ha caído o sufrido cualquier otro tipo de daño.
- Si el aparato o el enchufe ha sufrido algún tipo de daños, deben ser revisados y si es necesario, reparados por el técnico de reparaciones autorizado. Si no se hace esto, existe riesgo de descarga eléctrica. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Evite tirar del cable al desenchufar el aparato de la toma principal. Tire siempre del enchufe.
- Compruebe que no hay peligro de tirar o enredarse con el cable o con cualquier cable alargador.

#### COMPONENTES PRINCIPALES DEL APARATO

1. Empujador
2. Depósito para la pulpa
3. Motor
4. Mecanismo de bloqueo
5. Boca para el vertido de zumo
6. Base
7. Recipiente giratorio
8. Cable eléctrico con enchufe
9. Embudo
10. Tapa
11. Botón de encendido/apagado



#### ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar la licuadora por primera vez o si no se ha utilizado durante mucho tiempo, lave todas las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos.

#### UTILIZACIÓN DEL APARATO

##### MONTAJE ANTES DEL USO:

- Coloque el motor (3) sobre una superficie plana, por ejemplo, la encimera de la cocina y asegúrese de que apoya bien sobre las cuatro ventosas que tiene debajo.
- Coloque la base (6) sobre el motor de manera que la boca para el vertido (5) encaje en la ranura del lateral de la sección del motor.
- Empuje hacia arriba el depósito para pulpa (2) bajo el borde de drenaje sobre la base de manera que quede bien bloqueado sobre la base del compartimento del motor.
- Coloque el recipiente centrifugador (7) sobre la base.

- Tenga cuidado de no tocar las piezas afiladas en la parte inferior del recipiente centrifugador.
- Compruebe que el recipiente centrifugador descansa adecuadamente sobre su base, de manera que el engranaje de la parte inferior del recipiente centrifugador encaje con el engranaje de la base.
- Compruebe que el recipiente centrifugador no queda demasiado suelto sobre la base y que gira uniformemente.
- Coloque la tapa (10) sobre el aparato de manera que cubra el depósito para pulpa y la unidad del recipiente centrifugador. Asegúrese de que la tapa quede bien fijada sobre la base.
- Gire el mecanismo de bloqueo (4) hasta la posición vertical y compruebe que la tapa queda enganchada y bloqueada. El mecanismo de bloqueo hace clic cuando esto se realiza correctamente.
- Coloque un vaso, bol u otro recipiente adecuado bajo la boca para verter el zumo.
- El aparato está listo para utilizarse.

## PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA HACER EL ZUMO

- Antes de hacer un zumo lave bien las frutas y las verduras.
- No es necesario retirar las semillas, huesos o pieles finas antes de utilizar la licuadora.
- Las frutas con piel gruesa, como las naranjas y los limones, deben pelarse antes de hacer el zumo. Es especialmente importante retirar la piel (incluida la parte blanca), ya que incluso pequeñas cantidades de piel pueden dar un mal sabor al zumo.
- También hay que quitar los huesos grandes (como los huesos de ciruela y albaricoque) para evitar que el aparato se dañe.
- Las frutas y verduras grandes se deben cortar en trozos más pequeños que quepan bien por el embudo (9).

## UTILIZACIÓN

- Ponga en marcha el aparato girando el botón On/Off a la posición "1" (velocidad baja) o a la posición "2" (velocidad alta).
- El ajuste a baja velocidad es adecuado para hacer zumos de frutas y verduras blandas.
- El ajuste a alta velocidad es adecuado para hacer zumos de frutas y verduras más duras.
- Introduzca las frutas y/o verduras seleccionadas a través del embudo poco a poco, empujándolas con el empujador (1).
- Asegúrese de girar el empujador de manera que la ranura en el empujador coincida perfectamente con la del embudo.
- Las verduras largas como las zanahorias deben introducirse en el embudo con el extremo más puntiagudo hacia abajo.
- Empuje las frutas y/o verduras con el embudo. Demasiada presión reduce la cantidad de zumo extraída y puede dañar el aparato.
- Detenga el aparato antes de retirar el empujador para añadir más fruta/verduras y evitar así salpicaduras.
- Vigile siempre el recipiente para pulpa y deje de licuar antes de que éste se llene demasiado.
- Apague siempre el aparato girando el botón "Encendido/Apagado" a la posición "0" antes de retirar la tapa. Tenga en cuenta lo siguiente: No permita que el aparato funcione de manera continuada durante más de 3 minutos cada vez. Si el aparato ha estado funcionando durante 3 minutos, deje que se enfríe durante 20 minutos antes de utilizarlo de nuevo.

## RECETAS

### Zumo de naranja, piña y fresas

Muy refrescante, ideal para los calurosos días de verano, le vendrá bien para calmar la sed y le aportará muchos nutrientes. Para prepararlo mezcle 1 naranja, 150 gr. de piña fresca pelada y 2 fresas.

### Zumo de mango y pomelo

Este zumo le ayudará a relajarse y a tener un mejor sueño gracias a las propiedades del mango, especial para tomar por la tarde después de un día estresante. Para prepararlo necesita 1 mango pequeño en trozos y 1 pomelo rojo.

### Zumo de frutas del bosque

Rico en antioxidantes y muy bueno para el sistema inmune. Mezcle 3 fresas, 40 gr. de arándanos y 40 gr. de frambuesas. Sírvalo bien frío.

## Zumo de kiwi y uvas blancas

Este zumo además de ser rico en antioxidantes contiene mucha fibra. Para prepararlo necesita 3 kiwis pelados y en trozos y 70 gr. de uvas blancas sin pepitas.

## TRUCOS

- Si rodea el depósito para pulpa con una bolsa de plástico antes de utilizar el aparato, será más fácil limpiarlo.
- Utilice frutas y verduras frescas, son las que más zumo contienen.
- Las mejores frutas para hacer zumo son piñas, manzanas, pepinos, apio, zanahorias, espinacas, melones, tomates y la mayoría de cítricos.
- Las diferentes clases de manzana producen zumo con diferente sabor y consistencia. Pruebe con diferentes combinaciones para encontrar la que más le guste.
- También se puede hacer zumo con verduras de hoja verde, como col y espinacas. Forme cilindros del tamaño adecuado con las hojas antes de introducirlas por el embudo.
- Las frutas y verduras muy fibrosas, además de aquellas con tallo duro como plátanos, mangos, papayas y aguacates no son adecuadas para hacer zumo, ya que normalmente lo que se consigue es puré de fruta en lugar de zumo.
- Todos los tipos zumos se deben consumir justo después de realizarlos, ya que el zumo fresco pierde los nutrientes importantes rápidamente cuando se expone al oxígeno del aire, lo que también puede afectar al sabor.
- El zumo puro de manzana se pone marrón rápidamente cuando se expone al aire. Para evitar esta decoloración, sirva el zumo inmediatamente después de realizarlo o añada un poco de zumo de limón.
- Recuerde que la pulpa de la fruta se puede utilizar para hacer pasteles, lasaña vegetal, muffins, etc.

## ALMACENAMIENTO

- Compruebe que el aparato está limpio y seco antes de guardarlo.
- El aparato contiene piezas afiladas, manténgalas fuera del alcance de los niños.

## LIMPIEZA

- Retire el enchufe de la toma eléctrica y permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- La mejor forma de limpiar la parte del motor es con un paño humedecido ligeramente y si es necesario, con un poco de jabón. NO sumerja la parte del motor en ningún tipo de líquido.
- El recipiente centrifugador, el depósito para pulpa, la base y todas las otras piezas desmontables se pueden fregar a mano o en el lavaplatos.
- Tenga cuidado de no tocar las piezas afiladas en la parte inferior del recipiente de centrifugación.
- No aplique ningún tipo de producto de limpieza fuerte o abrasivo sobre el aparato o sus accesorios. No utilice nunca un estropajo que rasque o similar para limpiarlo, ya que la superficie podría resultar dañada.
- Deje que todas las piezas del aparato se sequen bien antes de volver a montarlo después de la limpieza.



Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.

11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.
  - The appliance is at risk for injury in the event of misuse. Care should be taken when handling the cutting blades when the glass is empty and during cleaning.
  - Always disconnect the power if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
  - Always use the blender on a flat, level work surface.
  - Never insert metal utensils, such as knives or forks, into the inside of the jug while the appliance is operating.
  - The use of accessories not supplied by the manufacturer may cause accidents.
  - Never try to fit or remove the jug on the blender while the appliance is still running.
  - Unplug the appliance before attempting to change any accessory or accessing any part of the liquidizer that might move during operation.
  - Do not open the lid on the blender until the motor has stopped.
  - Do not use the liquidizer if the filter is damaged. Do not use the appliance if you observe any cracks or damage to any part of it.
  - Do not use your fingers to press the food, always use the plunger.

## POSITIONING THE APPLIANCE

- Always place the appliance at the back of the kitchen counter.
- Do not place next to hot areas, for example gas rings and electric hotplates.

## CORD, PLUG AND MAINS SOCKET

- Ensure that the cord is fully extended.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- Check regularly that neither cord nor plug is damaged and do not use if they are, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
- If the apparatus or plug is damaged, it must be inspected and if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.

## KEY TO MAIN COMPONENTS OF THE APPLIANCE

1. Tamper
2. Fruit pulp holder
3. Motor section
4. Locking mechanism
5. Spout
6. Base
7. Centrifuge bowl
8. Power cord with plug
9. Funnel
10. Lid
11. On/Off button



## PRIOR TO FIRST USE

Before using for the first time, or after prolonged storage without use, wash any parts that will come into contact with food.

## USING THE APPLIANCE ASSEMBLY BEFORE USE:

- Place the motor section (3) on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly on the four suckers underneath.
- Place the base(6) on the motor section so that the spout (5) fits in the slot on the side of the motor section.
- Push the fruit pulp holder (2) up under the drain edge on the base so that it locks on the foot of the motor unit tightly.
- Carefully lock the centrifuge bowl (7) onto the base.
- Be careful not to touch the sharp parts in the bottom of the centrifuge bowl.
- Make sure that the centrifuge bowl sits properly on its base, so that the gear on the bottom of the bowl engages the gear in the base.
- Make sure that the centrifuge bowl doesn't sit too loosely on the base and that it rotates evenly.
- Place the lid (10) on the appliance so that it covers both the fruit pulp holder and the centrifuge bowl unit. Make sure that the lid fits tightly onto the base.
- Turn the lock mechanism (4) to the vertical position and make sure that it engages the lid and locks it fast. The lock mechanism makes a clicking sound when this is done correctly.
- Place a glass, bowl or other suitable container under the spout.
- The apparatus now ready for use.

## PREPARING FRUITS AND VEGETABLES FOR JUICING

- Always wash fruits and vegetables thoroughly before juicing.
- It is not necessary to remove seeds, pits or thin peels before using the appliance.
- Fruits with thick peels such as oranges and lemons must be peeled before juicing. It is particularly important to remove all the peel (including the pith), as even small amounts of peel can impart an unpleasant taste to the juice.
- It is also necessary to remove large pits (such as plum and apricot pits) to avoid damaging the appliance.
- Large fruits and vegetables should be cut into pieces that can fit into the funnel (9).

## USE

- Start the appliance by turning the On/Off button to position "1" (low speed) or position "2" (high speed).
  - The low speed setting is suitable for juicing soft fruits and vegetables.
  - The high speed setting is suitable for juicing harder fruits and vegetables.
  - Feed the selected fruits and/or vegetables into the appliance through the funnel a little at a time, pushing them down using the tamper (1).
  - Make sure that you turn the tamper so that the groove in the tamper fits into the funnel properly.
  - Long vegetables such as carrots should be fed into the funnel pointy end first.
  - Press the fruits and/or vegetables gently with the funnel. Too much pressure reduces the amount of juice extracted and can damage the appliance.
  - Stop the appliance before removing the tamper to add more fruit/vegetables in order to avoid splashes.
  - Keep an eye on the fruit pulp holder and stop juicing before the holder becomes too full.
  - Always turn off the power by turning the "On/Off" button to "0" position before taking off the lid.
- Please note: Do not leave the appliance running for more than 3 minutes at a time. If the appliance has been running for 3 minutes, allow it to cool down for 20 minutes before you use it again.

## RECIPES

### Orange, pineapple and strawberries juice

Very refreshing, perfect for hot summer days, it will work well to quench thirst and provide many nutrients. To prepare mix 1 orange, 150 gr, fresh peeled pineapple and two strawberries.

### Mango and grapefruit juice

This juice will help you relax and have a better sleep thanks to the properties of the mango, especially to drink in the evening after a stressful day. To prepare you need 1 small mango chunks and 1 red grapefruit.

### Red fruits juice

It is rich in antioxidants and good for the immune system. Mix 3 strawberries, 40 gr. Blueberry and 40 gr. raspberries. Serve chilled.

### Kiwi and white grape fruit

This juice besides is rich in antioxidants, high in fiber. To prepare needs 3 peeled and chopped kiwis and 70gr. white seedless grapes.

## TIP

- If you line the fruit pulp holder with a plastic bag before using the appliance, it will be easier to clean the appliance.
- Use fresh fruits and vegetables – they contain the most juice.
- Good candidates for juicing include pineapple, apples, cucumbers, celery, carrots, spinach, melons, tomatoes and most citrus fruits.
- The various varieties of apple yield juice with different flavors and consistency. Experiment with different combinations to find your own favorite.
- Leafy green vegetables such as cabbage and spinach can be juiced. Roll the leaves into cylinders of an appropriate size before feeding them into the funnel.
- Fibrous fruits and vegetables as well as those with very firm flesh such as bananas, mangoes, papayas and avocados are not well-suited to juicing, as the result is often mashed fruit instead of juice.

- All types of juice should be consumed right after juicing, as fresh juice quickly loses important nutrients when exposed to the oxygen in the air. Taste can also be affected.
- Pure apple juice turns brown quickly when exposed to air. To prevent discoloration, serve apple juice immediately after juicing or add a little lemon juice.
- Remember that fruit pulp can be used in cakes, vegetable lasagne, muffins, etc.

#### STORAGE

- Ensure the appliance is clean and dry before storing.
- The appliance contains sharp parts - keep out of the reach of children.

#### CLEANING

- Remove the plug from the wall socket and allow the apparatus to cool down before cleaning.
- The best way to clean the motor section is with a slightly dampened cloth and, if necessary, a little detergent. Do NOT immerse the motor section in any form of liquid!
- The centrifuge bowl, fruit pulp holder, base and all other detachable parts can be washed up by hand or in a dishwasher.
- Be careful not to touch the sharp parts in the bottom of the centrifuge bowl.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the appliance or its accessories. Never use a scouring sponge or similar to clean it, as the surface may be damaged.
- Allow all parts of the appliance to dry completely before reassembling it after cleaning.



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

#### DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

## CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas très effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.

9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationaux pour les installations électriques.
12. Cet appareil est seulement apte pour une utilisation domestique.
13. En cas qui vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à l'adresse e-mail [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il ya un risque de blessure.
  - L'appareil est à risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames de coupe quand le verre est vide et pendant le nettoyage.
  - Toujours débrancher l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
  - Le bol mixeur doit être utilisé sur une surface lisse et stable.
  - Ne pas introduire d'ustensiles : couteaux ou fourchettes dans le bol en fonctionnement.
  - L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des accidents.
  - Ne pas monter ni démonter le bol du mixer quand celui-ci est en cours de fonctionnement.
  - Déconnecter l'appareil avant de remplacer les accessoires ou avant d'accéder aux parties susceptibles de tourner durant le fonctionnement.

- Ne pas ouvrir le couvercle du mixer avant l'arrêt du moteur.
- N'utilisez pas la centrifugeuse se le filtre est endommagé. De même, si vous notez des fissures ou des dommages sur une partie de l'appareil, arrêtez de l'utiliser.
- Ne pas utiliser les doigts pour appuyer sur les aliments, utilisez toujours le poussoir.

#### POSTITIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Placez toujours l'appareil au fond du plan de travail.
- Ne le posez pas près de sources de chaleur comme une gazinière ou des plaques électriques.

#### CABLE, FICHE ET PRISE ELECTRIQUE

- Assurez-vous que le câble est complètement déroulé.
- Veillez à ce qu'il ne pende pas du bord d'une table ou d'un plan de travail et éloignez-le des éléments chauds et des flammes.
- Vérifiez régulièrement que ni le câble ni la fiche ne sont endommagés et si c'est le cas, ou que l'appareil est tombé ou a été abîmé, ne l'utilisez pas.
- Si l'appareil ou la fiche est endommagé, il doit être révisé et éventuellement réparé par un service après-vente agréé afin d'éviter tout risque de choc électrique. N'essayez jamais de le réparer vous-même.
- Évitez de tirer sur le câble pour débrancher l'appareil. Tenez plutôt la fiche.
- Assurez-vous qu'il est impossible de tomber ou de trébucher sur le câble ou sur une rallonge.

#### DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poussoir
2. Réservoir à pulpe
3. Bloc moteur
4. Bride de sécurité
5. Bec verseur
6. Base
7. Bol de centrifugation
8. Câble d'alimentation et fiche
9. Tube de remplissage
10. Couvercle
11. Interrupteur Marche / Arrêt.



#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, ou après avoir rangé la centrifugeuse pendant un long moment, lavez toutes les pièces amenées à être en contact avec les aliments.

#### UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE ASSEMBLAGE AVANT UTILISATION

- Placez le bloc moteur (3) sur une surface plane comme le plan de travail et assurez-vous qu'il est posé fermement sur les quatre ventouses inférieures.
- Posez la base (6) sur le bloc moteur de manière à ce que le bec verseur (5) coïncide avec la fente placée sur le côté du bloc moteur.

- Soulevez le réservoir à pulpe (2) sous le bord du drain de la base de façon à ce qu'il s'emboîte correctement au pied du bloc moteur.
- Verrouillez soigneusement le bol de centrifugation (7) sur la base.
- Assurez-vous de ne pas toucher les parties coupantes du fond du bol de centrifugation.
- Veillez à ce que le bol de centrifugation est correctement placé sur sa base afin que l'engrenage du fond du bol entraîne l'engrenage de la base.
- Le bol de centrifugation doit être posé bien solidement sur la base et tourner régulièrement.
- Placez le couvercle (10) sur l'appareil afin qu'il recouvre le réservoir à pulpe et le bol de centrifugation. Assurez-vous que le couvercle est fermement posé sur la base.
- Tournez la bride de sécurité (4) en position verticale et assurez-vous qu'elle retient le couvercle et le verrouille solidement. Vous entendrez un clic lorsque la bride de sécurité sera correctement placée.
- Posez un verre, un bol ou tout autre récipient adapté sous le bec verseur.
- L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## PREPARATION DES FRUITS ET LEGUMES POUR EXTRAIRE LEUR JUS

- Nettoyez toujours les fruits et légumes soigneusement avant d'en extraire le jus.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever les pépins, noyaux ou peaux fines avant d'utiliser l'appareil.
- Les fruits dont la peau est épaisse comme les oranges et citrons doivent être pelés au préalable. Il est très important de peler complètement le fruit (y compris les peaux blanches). En effet, même une très petite quantité de peau peut donner un mauvais goût au jus.
- Il faut également retirer les gros noyaux (comme ceux des prunes et des abricots) afin de ne pas endommager l'appareil.
- Les gros fruits et légumes doivent être coupés en morceaux afin qu'ils puissent passer dans le tube de remplissage (9).

## UTILISATION

- Allumez l'appareil en tournant l'interrupteur Marche/Arrêt en position « 1 » (vitesse lente) ou position « 2 » (vitesse élevée).
- Utilisez la vitesse lente pour réaliser des jus de fruits et légumes tendres.
- Utilisez la vitesse rapide pour réaliser des jus de fruits et légumes plus durs.
- Introduisez petit à petit les fruits et/ou légumes choisis dans l'appareil par le tube de remplissage, en utilisant le poussoir (1).
- Assurez-vous que le poussoir est dans le bon sens : Sa rainure doit parfaitement s'adapter au tube de remplissage.
- Les légumes longs comme les carottes doivent être introduits dans le tube par la partie la plus fine.
- Poussez les fruits et / ou légumes doucement dans le tube. Une pression trop forte réduit la quantité de jus extraite et peut endommager l'appareil.
- Arrêtez l'appareil avant de retirer le poussoir pour ajouter d'autres fruits / légumes afin d'éviter les éclaboussures.
- Surveillez le réservoir à pulpe et arrêtez l'opération avant qu'il ne soit trop plein.
- Éteignez toujours le courant en mettant l'interrupteur « Marche/Arrêt » sur la position « 0 » avant d'enlever le couvercle.

Remarque : ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de trois minutes à la suite. Si l'appareil a fonctionné pendant trois minutes, laissez-le refroidir vingt minutes avant de l'utiliser de nouveau.

## RECETTE

Jus d'orange, d'ananas et de fraises.

Très rafraîchissant, parfait pour les journées chaudes de l'été, il va bien travailler pour éteindre la soif et de fournir de nombreux éléments nutritifs. Pour préparer mélange 1 orange, 150 gr. Ananas pelé fraîche et deux fraises.

Jus de mangue et de pamplemousse

Ce jus vous aidera à vous détendre et avoir un meilleur sommeil grâce aux propriétés de la mangue, surtout à boire dans la soirée après une journée stressante. Pour préparer vous devez 1 petit morceaux de mangue et 1 pamplemousse rouge.

Jus de fruits rouges.

Il est riche en antioxydants et bon pour le système immunitaire. Mélanger 3 fraises, 40 gr. bleuet et 40 gr. framboises. Servir frais.

Jus de kiwi et raisin blanc

Ce jus en plus d'être riche en antioxydants, riches en fibres. Pour préparer besoins 3 kiwis et hachés et 70 gr. blancs raisins sans pépins.

## CONSEILS

- Le nettoyage de l'appareil sera plus facile si vous mettez un sac plastique dans le réservoir à pulpe avant utilisation.
- Utilisez des fruits et légumes frais : ils donnent plus de jus.
- La centrifugeuse convient particulièrement aux ananas, pommes, concombres, céleri, carottes, épinards, melons, tomates et à la plupart des agrumes.
- Les nombreuses variétés de pommes produisent des jus de différentes saveurs et textures. Essayez différents mélanges afin de trouver votre préféré !
- Vous pouvez extraire le jus des légumes verts à feuille comme les choux et les épinards. Roulez les feuilles en tubes pas trop gros avant de les introduire dans le tube.
- Les fruits et légumes fibreux ainsi que ceux dont la chair est très ferme tels que les bananes, mangues, papayes et avocats ne sont pas vraiment adaptés à ce processus : ils produisent souvent une sorte de purée plutôt que du jus.
- Consommez rapidement le jus après l'extraction : les jus frais perdent rapidement leurs propriétés nutritionnelles au contact de l'oxygène dans l'air. Le goût peut également être altéré.
- Le jus de pomme pur fonce rapidement au contact de l'air. Afin d'éviter la décoloration, servez le jus de pomme immédiatement après l'extraction ou ajoutez un peu de jus de citron.
- N'oubliez pas que la pulpe de fruit peut être utilisée dans les gâteaux, les lasagnes aux légumes, les muffins, etc.

## RANGEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est propre et sec avant de le ranger.
- La centrifugeuse contient des pièces coupantes. Conservez-la hors de portée des enfants.

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humidifié et si nécessaire un peu de liquide vaisselle. **NE PLONGEZ PAS** le bloc moteur dans un liquide, quel qu'il soit.
- Le bol de centrifugation, le réservoir à pulpe, la base et toutes les autres pièces amovibles peuvent être lavées à la main au ou lave-vaisselle.
- Veillez à ne pas toucher les parties coupantes du fond du bol de centrifugation.
- N'utilisez aucune sorte de produits nettoyants forts ou abrasifs sur l'appareil ou ses accessoires. N'utilisez jamais de tampon à récurer ou autre pour le nettoyer. Ceci pourrait endommager la superficie.
- Laissez sécher toutes les pièces de l'appareil avant de le remonter après le nettoyage.



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

## INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
  10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
  11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
  12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
  13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por a escrita um e-mail para [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)
  14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
- O aparelho está em risco de lesões em caso de uso indevido. Cuidados devem ser tomados ao manusear as lâminas de corte quando o jarro está vazio e durante a limpeza.
  - Sempre desconecte a alimentação, se deixados sozinhos e antes de montar, desmontar ou de limpeza.
  - Utilize sempre a batedeira sobre uma superfície nivelada e estável.
  - Enquanto o aparelho estiver em funcionamento não introduza utensílios como facas ou garfos no interior do jarro.
  - O uso de acessórios não fornecidos pelo fabricante poderá causar acidentes.
  - Não monte nem desmonte o jarro da batedeira enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
  - Desconecte o aparelho antes de mudar os acessórios ou aceder a partes que se possam mover durante o funcionamento da liquidificadora.

- Não abra a tampa da batedeira até que o motor tenha parado.
- Não utilize a centrifugadora se o filtro estiver danificado. Da mesma forma, se observar rachas ou danos em qualquer parte do aparelho, não o utilize.
- Não utilize os dedos para pressionar os alimentos, utilize sempre o êmbolo.

#### COLOCAÇÃO DO APARELHO

- Coloque sempre o aparelho na parte de trás do balcão da cozinha.
- Não o coloque junto de áreas quentes, como por exemplo, discos a gás e placas de aquecimento eléctricas.

#### CABO, FICHA E TOMADA ELÉCTRICOS.

- Assegure-se de que o cabo está completamente esticado.
- Não deixe o cabo pendurado numa das margens de uma mesa/um balcão, e mantenha-o afastado de objectos quentes e de chamas abertas.
- Verifique regularmente que nem o cabo nem a ficha está danificado e não os utilize nesse caso, ou se o aparelho tiver sido deixado cair ou danificado de alguma maneira.
- Se o aparelho ou a ficha estiver danificado, deve ser inspeccionado e, se necessário, ser reparado por um técnico de reparações autorizado, caso contrário há risco de choque eléctrico. Nunca tente reparar o aparelho por si próprio.
- Evite puxar o cabo quando retirar a ficha da tomada. Em vez disso, segure pela ficha.
- Verifique se não é possível ficar preso ou tropeçar no cabo ou noutra extensão qualquer.

#### FUNÇÕES DOS COMPONENTES PRINCIPAIS DO APARELHO

1. Tampa de centrifugação
2. Suporte da polpa de fruta
3. Corpo do motor
4. Mecanismo de fixação
5. Bico
6. Base
7. Taça de centrifugação
8. Cabo com ficha
9. Funil
10. Tampa
11. Botão Ligar/Desligar



#### ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de utilizá-lo pela primeira vez, ou de utilizá-lo depois de ter estado durante muito tempo guardado, lave todas as peças que venham a estar em contacto com os alimentos.

#### UTILIZAÇÃO DO APARELHO

##### MONTAGEM ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Coloque o corpo do motor (3) sobre uma superfície plana, por ex., um balcão da cozinha, e certifique-se de que as quatro ventosas inferiores estão assentes firmemente.
- Coloque a base (6) no corpo do motor para que o bico (5) fique encaixado na ranhura no lado do corpo do motor.

- Puxe para cima o suporte da polpa de fruta (2) debaixo da extremidade de escoamento na base para que fique firmemente fixado na base do motor.
- Fixe com cuidado a taça de centrifugação (7) à base.
- Tenha cuidado para não tocar nas peças afiadas no fundo da taça de centrifugação.
- Certifique-se de que a taça de centrifugação encaixa correctamente na sua base, para que o motor no fundo da taça arranque o motor na base.
- Certifique-se de que a taça de centrifugação não fica encaixada demasiado solta na base e que roda de maneira uniforme.
- Coloque a tampa (10) no aparelho para que tape o suporte da polpa de fruta e a taça de centrifugação. Certifique-se de que a tampa encaixa firmemente na base.
- Rode o mecanismo de fixação (4) para a posição vertical e certifique-se de que a tampa fica encaixada e bem fixada. O mecanismo de fixação emite o som de um clique quando é accionado correctamente.
- Coloque um copo, uma taça ou outro recipiente adequado debaixo do bico.
- O aparelho está agora pronto a ser utilizado.

## PREPARAR A CENTRIFUGAÇÃO DE FRUTA E LEGUMES

- Lave sempre a fruta e os legumes completamente antes de os centrifugar.
- Não é necessário retirar sementes, caroços ou cascas finas antes de utilizar o aparelho.
- A fruta de casca grossa, como por exemplo, laranjas e limões devem ser descascados antes de centrifugá-los. É particularmente importante retirar toda a casca (incluindo o caroço), pois mesmo as pequenas quantidades de casca podem dar um sabor desagradável ao sumo.
- Também é necessário retirar caroços grandes (como por exemplo, os das ameixas e os dos damascos) de modo a evitar danificar o aparelho.
- A fruta e os legumes grandes devem ser cortados aos pedaços de modo a que caibam no funil (9).

## UTILIZAÇÃO

- Coloque o aparelho a funcionar rodando o botão "Ligar/Desligar" para a posição "1" (velocidade baixa) ou posição "2" (velocidade alta).
- A definição de a velocidade baixa adequa-se para uma centrifugação de fruta e legumes moles.
- A definição de a velocidade alta adequa-se para uma centrifugação de fruta e legumes duros.
- Coloque a fruta e/ou os legumes que escolheu no aparelho através do funil adicionando-os aos poucos e pressionando-os utilizando a tampa de centrifugação (1).
- Certifique-se de que roda a tampa de centrifugação para que a sua ranhura encaixe no funil correctamente.
- Os legumes compridos, como por exemplo, as cenouras, devem ser colocados no funil previamente as respectivas pontas.
- Pressione a fruta e/ou os legumes devagar com o funil. Demasiada pressão diminui a quantidade de sumo extraída e pode danificar o aparelho.
- Pare o aparelho antes de retirar a tampa de centrifugação para acrescentar mais fruta/legumes de modo a evitar salpicos.
- Tenha atenção ao suporte da polpa de fruta e pare de centrifugar antes de o suporte ficar demasiado cheio.
- Desligue sempre a alimentação rodando o botão "Ligar/Desligar" para a posição "0" antes de retirar a tampa.
- Nota: Não deixe que o aparelho funcione durante mais de 3 minutos sem que faça uma pausa. Se o aparelho esteve a funcionar durante 3 minutos, deixe que arrefeça durante 20 minutos antes de o voltar a utilizar.

## RECEITAS

### Suco de laranja, abacaxi e morangos

Muito refrescante, perfeito para os dias quentes de verão, ele vai funcionar bem para matar a sede e fornecem muitos nutrientes. Para preparar mix 1 laranja, 150 gr. abacaxi descascado fresco e dois morangos.

### Suco de manga e toranja

Este suco irá ajudá-lo a relaxar e ter um melhor sono graças às propriedades da manga, especialmente para beber à noite, após um dia estressante. Para preparar você precisa um pequenos pedaços de manga e uma toranja vermelha.

### Suco de frutas vermelhas

É rica em antioxidantes e boa para o sistema imunológico. Misture 3 morangos, 40 gr. mirtilo e 40 gr. framboesas. Sirva gelado.

### Suco de kiwi e uva branca

Este suco, além de ser rico em antioxidantes, é rico em fibras. Para preparar você precisa 3 kiwis descascados e cortados e 70 gr. uvas brancas sem sementes.

### INDICAÇÕES

- Se envolver o suporte da polpa de fruta com um saco plástico antes de utilizar o aparelho, será mais fácil limpá-lo.
- Utilize fruta e legumes frescos, pois contêm muito sumo.
- Os melhores alimentos para fazer sumo são o ananás, a maçã, o pepino, o aipo, a cenoura, o espinafre, o melão, o tomate e a maioria dos citrinos.
- Os vários tipos de sumo que provêm da maçã adquirem um sabor e uma consistência diferentes. Experimente diferentes combinações de modo a encontrar o seu sumo favorito.
- Os legumes de folhas verdes, como por exemplo, a couve e o espinafre podem ser centrifugados. Enrole as folhas em forma de rolos com um tamanho adequado antes de as colocar no funil.
- A fruta e os legumes fibrosos, assim como os que contêm polpa mais grossa, como por exemplo, a banana, a manga, a papaia e o abacaxi não se adequam para a centrifugação, pois o resultado é, na maior parte das vezes, puré de fruta em vez de sumo de fruta.
- Todos os tipos de sumo devem ser consumidos imediatamente após terem sido centrifugados, pois a sabor também pode ser afectado.
- O sumo de maçã natural rapidamente ganha uma cor acastanhada quando exposto ao ar. Para evitar a mudança de cor, sirva o sumo de maçã imediatamente após centrifugar ou acrescente um pouco de sumo de limão.
- Lembre-se que a polpa de fruta pode ser utilizada em bolos, lasanha de vegetais, *muffins*, etc.

### ARMAZENAMENTO

- Assegure-se de que o aparelho está limpo e seco antes de guardá-lo.
- O aparelho tem peças afiadas, mantenha-o fora do alcance das crianças.

### LIMPEZA

- Desligue a ficha da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer antes de limpá-lo.
- A melhor maneira de limpar o corpo do motor é utilizar um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, com um pouco de detergente. NÃO mergulhe o corpo do motor em qualquer forma de líquido!
- A taça de centrifugação, o suporte da polpa de fruta, a base e todas as outras peças amovíveis podem ser lavadas à mão ou na máquina de lavar loiça.
- Tenha cuidado para não tocar nas peças afiadas no fundo da taça de centrifugação.
- Não utilize nenhum tipo de produto de limpeza forte ou abrasivo no aparelho ou nos seus acessórios. Nunca utilize um esfregão ou utensílio idêntico para o limpar, pois a superfície pode ficar danificada.
- Deixe que todas as peças do aparelho sequem completamente antes de as voltar a montar após a limpeza.



Recolha dos eletrodomésticos.

A directiva Européia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.