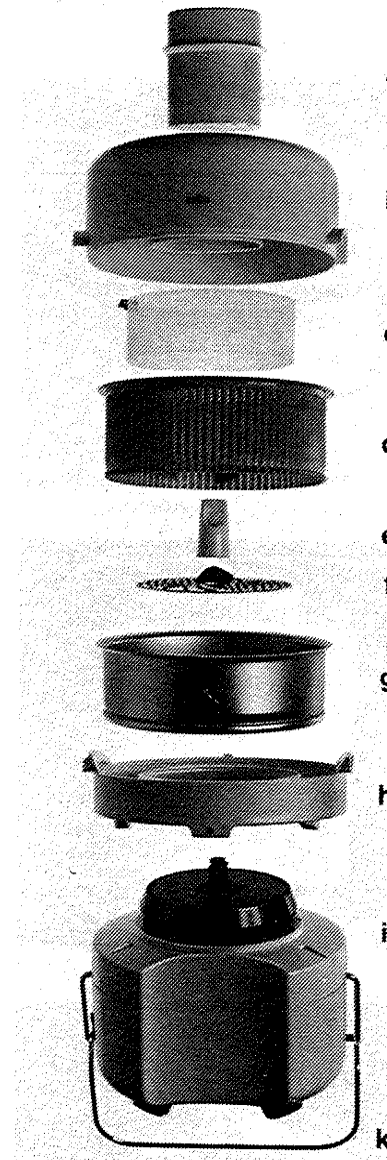


Braun Multipress MP 50

Type 4154

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 6 | Gebruiksaanwijzing | 11 | Gebruiksaanwijzing |
| 18 | Vitaminfahrplan | 20 | Vitaminentabel |
| 22 | Garantie | 25 | Garantie |
| 28 | Garantiebüros und
Kundendienst-Zentralen | 28 | Garantie bureaux en service-centrales |
| 32 | Garantiekarte | 32 | Garantiebewijs |
| 7 | Use Instructions | 12 | Brugsanvisning |
| 18 | Vitamin Chart | 20 | Vitaminplan |
| 22 | Guarantee | 25 | Garanti |
| 28 | Guarantee and Service Centers | 28 | Garantikontorer og
centrale serviceafdelinger |
| 32 | Guarantee Card | 32 | Garantibevis |
| 8 | Mode d'emploi | 13 | Bruksanvisning |
| 18 | Guide des vitamines | 20 | Vitaminplan |
| 23 | Garantie | 26 | Garanti |
| 28 | Bureaux de garantie et
stations service centrales | 28 | Garanti og servicecenter |
| 32 | Carte de garantie | 32 | Garantibevis |
| 9 | Indicaciones para el uso | 14 | Bruksanvisning |
| 18 | Cuadro de vitaminas | 20 | Vitamintabell |
| 23 | Garantía | 26 | Garanti |
| 28 | Oficinas de garantía y
oficinas centrales del servicio | 28 | Garantikontor och
centrala kundtjänstplatser |
| 32 | Tarjeta de garantía | 32 | Garantikort |
| 10 | Istruzioni per l'uso | 15 | Käyttöohje |
| 19 | Tabella delle vitamine | 21 | Vitamiinitaulukko |
| 24 | Garanzia | 26 | Takuu |
| 28 | Uffici e sede centrale del
servizio clienti | 28 | Takuukorttien rekisteröimisasastoja ja
huoltokeskuksia |
| 32 | Carta di garanzia | 32 | Takuukortti |
| | | 16 | طريق الاستعمال |
| | | 17 | جدول الفيتامين |
| | | 27 | ضمانتہ |
| | | 28 | مشاركز الخدمه مسته والضمانتہ |
| | | 32 | بطاقتہ الضمانتہ |

BRAUN



- | | |
|------------------|---------------|
| a Stopfer | a Naduwstop |
| b Deckel | b Deksel |
| c Filterstreifen | c Zeefstrook |
| d Siebkorb | d Zeeftrommel |
| e Haltemutter | e Schroefdoop |
| f Reibscheibe | f Snijplaat |
| g Trommel | g Trommel |
| h Safring | h Sapgoot |
| i Motorsockel | i Motorhuis |
| k Spannbügel | k Spanbeugel |

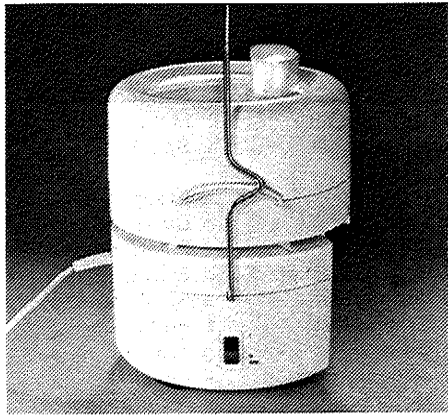
- | | |
|-------------------|------------------|
| a Stopper | a Stopper |
| b Cover | b Dæksel |
| c Filter strip | c Filterstrimmel |
| d Strainer basket | d Sikurv |
| e Locking nut | e Samlemøtrik |
| f Grating disc | f Riveplade |
| g Drum | g Tromle |
| h Juice ring | h Saftskål |
| i Motor base | i Motorsokkel |
| k Clamping handle | k Spændbøjle |

- | | |
|--|------------------|
| a Poussoir | a Stapper |
| b Couvercle | b Deksel |
| c Bande filtrante | c Filterstrimmel |
| d Passoire | d Filterkurv |
| e Ecrou de serrage | e Finger Mutter |
| f Disque râpe | f Riveskive |
| g Tambour | g Trommel |
| h Boîtier de la centrifugeuse avec goulotte incorporée | h Safring |
| i Socle du moteur | i Motorsokkel |
| k Etrier de serrage | k Spennbøjle |

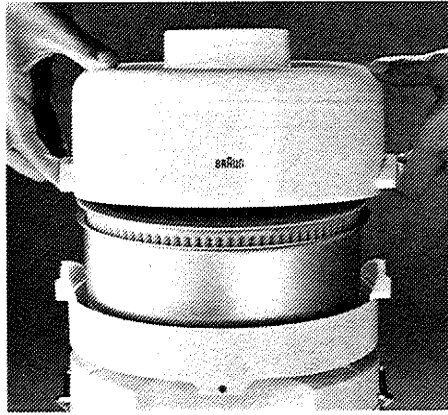
- | | |
|----------------------|---------------|
| a Tapón de presión | a Stoppare |
| b Tapa | b Lock |
| c Cinta filtrante | c Filterremsa |
| d Filtro | d Silkorg |
| e Tuerca soporte | e Fästmutter |
| f Disco rallador | f Rivskiva |
| g Carcasa centrifuga | g Trumma |
| h Cinta filtro | h Safring |
| i Carcasa motor | i Motorsockel |
| k Gancho de cierre | k Spännbygel |

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| a Tappo | a Survin |
| b Coperchio | b Kansí |
| c Striscia filtrante | c Suodatinkaista |
| d Filtro | d Jätessiviliä |
| e Vite d'arresto | e Kiinnitysmutteri |
| f Disco-grattugia | f Raastinlevy |
| g Tamburo | g Mehu-ura |
| h Anello di raccolta del succo | h Kehys |
| i Basamento motore | i Moottoriossa |
| k Staffa di tensione | k Kiinnityssalpa |

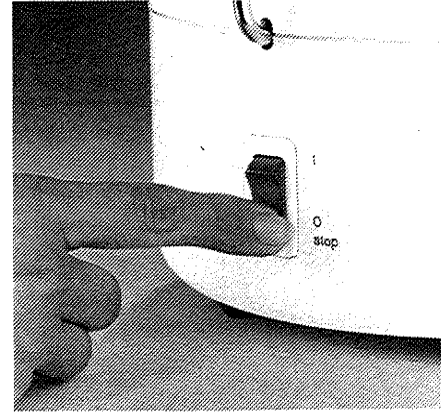
- ١ السدادة
٢ الغطاء
٣ الفلتر
٤ علية المصفاة
٥ غرفة التثبيت
٦ المنخل
٧ اسطوانة
٨ طوق العصير
٩ قاعدة الموتور
١٠ الخيط



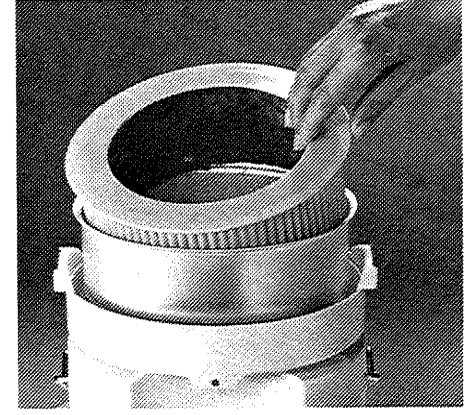
1



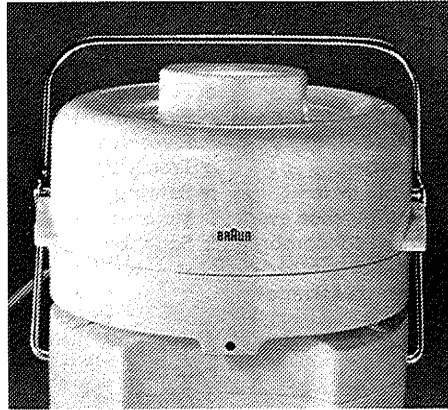
2



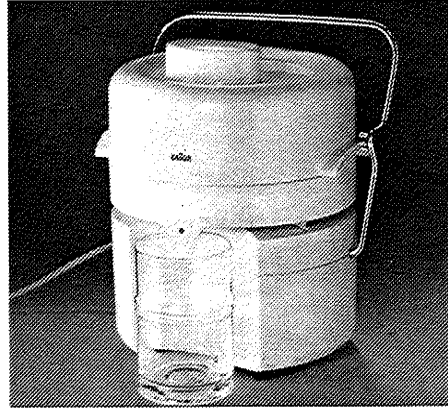
7



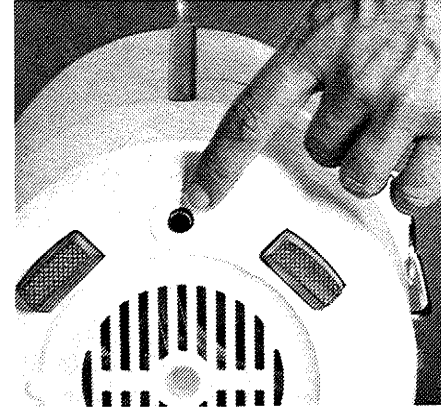
8



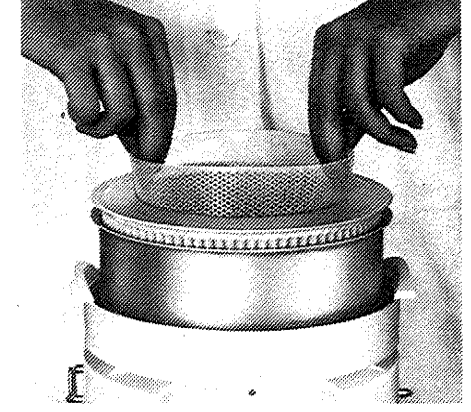
3



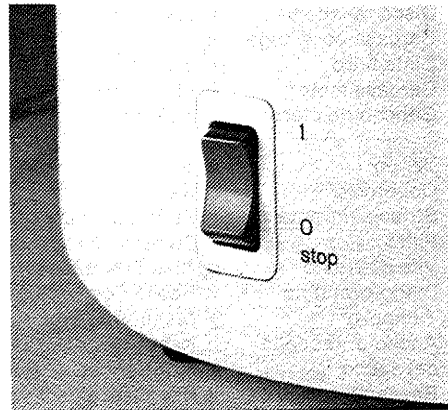
4



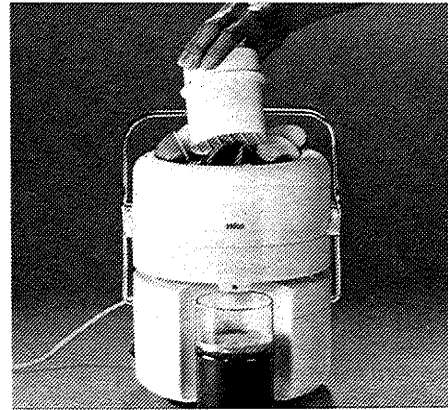
9



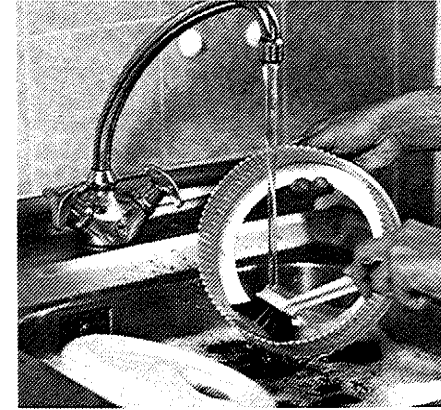
10



5



6



11

Deutsch

Stellen Sie die Multipress immer auf eine ebene, feste Unterlage, damit die Kühlluft von unten ungehindert angesaugt werden kann (1).

Vor dem ersten Gebrauch sollten die einzelnen Teile gespült werden. Spannbügel nach hinten herunterklappen, Deckel mit Stopfer abnehmen, Siebkorb herausnehmen, Haltemutter lösen, Trommel mit Reibscheibe und Safring abheben (2).

Wichtig: Die Haltemutter ganz trocknen lassen; dann erst Teile wieder zusammensetzen.

Achten Sie beim Wieders zusammensetzen darauf, daß der Saftauslauf am Safring über der Einbuchtung im Motorteil steht und die Reibscheibe **mit den Zähnen nach oben fest angeschraubt wird** (3).

Der Einfüllschacht im Deckel soll über der Einbuchtung stehen und der Spannbügel in Arbeitsstellung einrasten (4).

Der Schalter:

1 = Ein
0 = Aus
stop = Bremsen bis zum Stillstand der Trommel (5).

Die Multipress einschalten und anlaufen lassen. Nun das vorbereitete Gut in den Einfüllschacht geben (6).

Wichtig: Das Gerät nur mit geschlossenem Oberteil betreiben. Zum Nachdrücken stets den Stopfer verwenden.

Nach Beendigung des Entsaftens kurz nachschleudern lassen; dann bremsen, bis die Trommel steht. Erst jetzt das Gerät öffnen (7).

Siebkorb aus der Trommel heben. Durch leichtes Biegen fällt der Trester heraus (8).

Ist einmal zuviel Trester im Siebkorb oder verklemmen sich Stücke zwischen Schacht und Reibscheibe, schaltet ein Temperaturschutz den Motor ab. Dabei springt der Sicherungsknopf im Gehäuseboden heraus.

Gerät abschalten, Korb entleeren bzw. Stücke entfernen. Nach kurzer Abkühlzeit läßt sich der Sicherungsknopf wieder eindrücken — Sie können weiterarbeiten (9).

Sollten Sie statt naturtrüber Säfte klare Säfte bevorzugen, legen Sie den beigegebenen Filterstreifen in die Siebtrommel (10).

Obst und Gemüse nicht in kleine Stücke schneiden, sondern so groß wie möglich lassen. Weiche Früchte langsam verarbeiten. Kernobst mit Gehäuse und Schale entsaften. Zitrusfrüchte vorher schälen. Steinobst entsteinen, Blattgemüse und Kräuter fest zusammenrollen.

Reinigung: Unbedingt zuerst den Netzstecker ziehen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Alle Aufsatzteile unter fließendem Wasser abspülen. Spülmittel können Sie verwenden, nicht aber Scheuersand oder Stahlwolle. Den Motorsockel nur feucht abwischen (11).

Änderungen vorbehalten.

Dieses Produkt entspricht der Richtlinie des Rates der Europäischen Gemeinschaft über Funkentstörungen, 76/889 EWG.

English

Place your MP 50 upon a hard, level surface to allow cooling air to be sucked in from below (1).

Components should be washed before first use. Tilt clamp backwards down. Remove cover with stopper; take out strainer basket; unscrew locking nut; lift and remove drum with grating disc and juice ring (2).

Important: Please allow the locking nut to dry thoroughly first before assembling again.

When assembling be sure that the juice outlet on the juice ring is located above the recess in the motor base and the grating disc is **screwed on tightly with its teeth showing upwards** (3).

The feeding pit must also be located above the recess and the clamping handle must snap into its operating position (4).

The switch

1 = on

0 = off

stop = braking until the drum stops (5).

Turn on switch and permit unit to start. Only then feed prepared product into the feeding pit (6).

Operate the unit only with the top locked and always use the prodor to press the product down.

When feeding is completed, allow some more centrifuging. Brake and open only after drum has stopped (7).

To discharge lift the strainer basket off carefully. Slight bending makes residue drop out (8).

If there is too much residue in the strainer basket or pieces jam the pit a thermostatic switch will stop the motor and release the safety button at the bottom. Switch off the unit, empty basket and/or remove pieces. After a brief cooling period the safety button can be depressed again, permitting you to go on working (9).

Should you prefer clear juices to clouded juices, then install the enclosed filter strip in the strainer basket (10).

Don't cut fruits or vegetables to small pieces; leave them as large as possible. Soft fruit should be processed slowly. Juice from seed fruit is made with cores and skin left on; peel citrus fruit before processing. Remove stones from stone-fruit. Make a tight roll of leaf vegetables and herbs.

Always disconnect power supply before cleaning the unit.

Do not clean in a dish-washer. Wash and rinse all upper components in running water. Detergents may be used; don't use scouring sand or steel wool. Wipe motor base with damp cloth only (11).

Subject to change without notice.

This product conforms to the radio interference suppression requirements as laid down by the Council Directive, 76/889/EEC.

For UK only: Important

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
Blue: Neutral Brown: Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

The appliance must be protected by a 3A fuse if a 13A (BS 1363) plug is used or, if any other type of plug is used, by a 5A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.

La centrifugeuse MP 50 doit toujours être posée sur une partie plane afin que la ventilation du moteur se fasse normalement (1).

Avant la première utilisation, il est conseillé de laver toutes les pièces. Pour le démontage, dégager l'étrier en arrière, enlever le couvercle avec le poussoir ainsi que la passoire, débloquer l'écrou de serrage, retirer le tambour avec le disque-râpe ainsi que le boîtier (2).

Important: Veuillez vous assurer que l'écrou de serrage est bien sec avant d'assembler à nouveau.

Pour le montage, faire attention à la position de la goulotte incorporée, qui doit se trouver au-dessus de l'échancrure du boîtier et au sens du disque-râpe qui **doit être dirigé vers le haut et vissé solidement** (3).

En outre, l'entonnoir du couvercle doit être également au-dessus de l'échancrure et l'étrier doit être enclenché (4).

L'interrupteur:

1 = marche

0 = arrêt

Stop = stopper jusqu'à l'arrêt du tambour (5).

Faire démarrer l'appareil; introduire dans l'entonnoir les fruits ou les légumes préparés à l'avance (6).

Ne mettre l'appareil en marche qu'après la fermeture du couvercle. Afin de remplir l'entonnoir, utiliser toujours l'embouchoir.

A la fin de l'opération, laisser tourner encore quelques instants puis stopper jusqu'à l'arrêt du tambour. Maintenant vous pouvez ouvrir l'appareil (7).

Pour nettoyer retirer la passoire. En inclinant légèrement le tambour, faire tomber les résidus (8).

S'il y a trop de résidus dans la passoire ou trop de fruits dans l'entonnoir, un protec-

teur thermique arrête le moteur. En même temps, le bouton coupe-circuit à la base de l'appareil sort. Arrêtez l'appareil, videz la passoire resp. l'entonnoir. Après un court temps de refroidissement, le bouton coupe-circuit peut à nouveau être enfoncé — vous pouvez continuer votre travail (9).

Si l'on préfère un jus limpide, placer le filtre dans la passoire (10).

Ne pas couper les fruits ou les légumes en petits morceaux. Les garder aussi grands que possible. Introduire les fruits fondants lentement dans l'entonnoir, les fruits à pépins avec leurs trognons et leurs peaux, les agrumes après les avoir épluchés, les fruits à noyaux après avoir enlevé les noyaux et les légumes à feuilles et les herbes en les roulant bien.

Avant le nettoyage, débranchez sans faute l'appareil. Non lavable en machine à laver la vaisselle. Laver toutes les pièces amovibles sous l'eau courante. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage, mais pas d'éponge métallique. Nettoyer le socle du moteur avec un chiffon humide (11).

Sauf modifications.

Ce produit est conforme aux dispositions sur l'antiparasitage de la directive 76/889 de la CEE.

Colocar el Multipress sobre una superficie fija para que pueda entrar aire fácilmente desde abajo sin dificultad para la refrigeración (1).

Antes del primer uso, deberían limpiarse las piezas con agua. Mover el gancho de cierre hacia atrás, quitar seguidamente la tapa con el tapón de presión, levantar el filtro, desenroscar la tuerca soporte, sacar la carcasa centrífuga junto con la cinta filtro (2).

Muy importante: Seque bien la tuerca soporte antes de volverla a montar.

Obsérvese al montar el licuador que la salida de zumo en la cinta filtro se encuentre encima del ensanche de la parte del motor y que el disco rallador **esté fijado con los dientes en la parte superior** (3).

La tolva (entrada) tiene que situarse por encima del ensanche y a continuación debe ajustarse el gancho en la posición de trabajo (4).

El interruptor:

1 = Marcha

0 = Paro

Stop = Frenar hasta el paro de la carcasa centrífuga (5).

Una vez conectado el aparato, póngase la fruta preparada en la tolva (entrada) (6).

El aparato sólo debe hacerse funcionar con la tapa superior bien cerrada; para empujar los productos, utilizar siempre el tapón de presión.

Después de haber terminado el relleno, déjese marchar un instante el aparato, entonces frénalo hasta conseguir el paro de la carcasa centrífuga. El licuador no debe abrirse prematuramente (7).

Para vaciar el licuador saque el filtro fuera de la carcasa centrífuga. Al inclinar mucho el filtro, podría caerse la pulpa (8).

Si se deposita demasiado orujo en el tambor o se atascan los trozos en la caja alimentadora, entonces actúa el elemento protector de la temperatura y para el motor, saltando hacia afuera el botón de seguridad en el suelo del aparato. Desconectar el aparato, vaciar el tambor o sacar los trozos. Tras un breve tiempo de refrigeración el aparato puede volver a funcionar. Para ello se aprieta el botón de seguridad (9).

Si se desea un zumo claro en lugar del zumo turbio natural, entonces poner la cinta superfiltro adjunta dentro del filtro centrífugo (10).

No corte la fruta ni la verdura en trozos demasiado pequeños, déjelos tan grandes como sea posible. Haga trabajar la fruta blanda con más lentitud. La fruta de pepitas y pieles no precisa preparación previa, simplemente introducir en la tolva (entrada). Pelé previamente la fruta cítrica. No introduzca fruta con huesos. Verduras y hierbas deben enrollarse para pasar bien.

Antes de limpiar el aparato, desenchufar necesariamente la toma de corriente.

No limpiar en la máquina lavaplatos. Lavar todas las piezas sobrepuestas bajo chorro de agua. Pueden utilizarse detergentes, pero no arena ni estropajos. Limpiar la carcasa motor con un trapo húmedo (11).

Modificaciones reservadas.

Porre la centrifuga su una superficie liscia in modo che l'aria fredda possa venire assorbita senza difficoltà (1).

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavarne ogni parte. Spingere all'indietro verso il basso la staffa, levare il coperchio e il tappo, sollevare il filtro, allentare la vite di fissaggio, staccare il tamburo con il disco-grattugia e l'anello di raccolta del succo (2).

Importante: Attendere che la vite di arresto si sia completamente asciugata prima di rimontarla.

Nel rimontare, occorre fare attenzione che il foro d'uscita del succo, nell'anello di raccolta, stia sopra l'incavo della base motore, e che il disco grattugia **venga fissato con le punte rivolte verso l'alto** (3).

Inoltre il cunicolo di raccolta, posto nel coperchio, deve trovarsi sopra l'incavo della base motore. Inserire la staffa in posizione di lavoro, assicurandosi che scatti (4).

L'interruttore:

1 = acceso

0 = spento

stop = frenare fino all'arresto del tamburo (5).

Avviare l'apparecchio; mettere quindi il cibo, preparato precedentemente, nel cunicolo di raccolta del coperchio (6).

Usare normalmente l'apparecchio con la parte superiore saldamente fermata e riempire il recipiente della centrifuga servendosi del pressino.

Dopo aver riempito il contenitore, lasciare brevemente centrifugare. Poi frenare fino all'arresto del tamburo. Quindi aprire l'apparecchio (7).

Pulizia: sollevare il filtro e, piegandolo leggermente, lasciare cadere le scorie (8).

Un dispositivo di protezione della temperatura spegne il motore, qualora si racco-

gliessero troppi residui nel cestino o qualora pezzi si incastrassero nell'incavo. Al contempo, scatta il pulsante di sicurezza che si trova alla base dell'apparecchio. Spegnerne l'apparecchio, vuotare il cestino o eliminare i pezzi. Dopo breve periodo di raffreddamento si può premere nuovamente il pulsante di sicurezza. Lei può continuare a lavorare (9).

Se preferite succhi chiari ai succhi densi mettete nel cestello il filtro supplementare (10).

Non tagliare frutta e verdura in pezzetti troppo piccoli. Nel centrifugare frutti polposi, premere leggermente col tappo. La frutta si può centrifugare con semi, torsoli e buccia ad esclusione di noccioli e gusci. Le verdure in foglie devono essere introdotte a mazzetti.

Prima della pulizia, estrarre assolutamente la presa di corrente. Non pulire nella lavastoviglie. Per la pulizia della centrifuga potete usare del detergente non abrasivo mettendo tutti i componenti sotto acqua corrente. La base motore invece deve essere pulita con un panno umido (11).

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle direttive del Consiglio Europeo riguardante la soppressione delle interferenze radio (76/889 EEC).

De Multipress opstellen op een vaste ondergrond, zodat via de onderzijde ongehinderd koude lucht aangezogen kan worden (1).

Voor het eerste gebruik moeten alle delen afgespoeld worden. Spanbeugel naar achteren omlaag drukken, deksel met stop eraf nemen, zeeftrammel eruit nemen, schroefdop losmaken, trommel met snijplaat en sapgoot eraf tillen (2).

Belangrijk: Laat de schroefdop grondig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

Bij het in elkaar zetten erop letten, dat de uitlooptuit van de sapgoot over de uitsparing in het motorhuis staat en de snijplaat **met de tanden naar boven vastgeschroefd wordt** (3).

Bovendien moet de vultrechter in de deksel eveneens boven de uitsparing staan en de spanbeugel in de uitsparingen klikken (4).

De schakelaar:

1 = in

0 = uit

stop = remmen tot de trommel stilstaat (5).

Het apparaat inschakelen en op gang laten komen. Pas dan de voorbereide ingrediënten in de vultrechter doen (6).

Het apparaat altijd met een gesloten bovenhuis laten werken en voor het naduwen steeds de naduwstop gebruiken.

Als het vullen klaar is even door laten draaien. Dan remmen tot de trommel stilstaat. Pas daarna het apparaat openen (7).

Leegmaken

Zeeftrammel uit de trommel tillen. Door iets te buigen valt het vruchtvlees eruit (8).

Is er bijgeval eens teveel droesem in de mand of komen er stukjes vrucht in de schacht vast te zitten, dan schakelt een temperatuur-beveiligingsrelais de motor uit. Daarbij springt de veiligheidsknop in de bodem van het huis naar buiten.

Apparaat uitschakelen en de mand leegmaken resp. de stukjes vrucht verwijderen. Na een korte afkoelperiode kan de veiligheidsknop weer ingedrukt worden — u kunt doorwerken (9).

Wanneer u helderder sap verkiest, plaatst u dan de bijgevoegde zeefstrook in de zeeftrammel (10).

Groente en fruit niet in kleine stukjes snijden, maar zo groot mogelijk laten. Zachte vruchten langzaam verwerken. Klokhuis en schil van steenvruchten eerst verwijderen, citrusvruchten eerst schillen. Bladgroenten en kruiden in elkaar draaien.

Vóór het reinigen in geen geval vergeten de stekker uit het stopkontakt te trekken. Niet in de afwasmachine afwassen. Alle delen van het bovenstuk onder stromend water afspoelen. Afwasmiddelen kunnen gebruikt worden, maar geen schuurmiddel of staalwol. Het motorhuis alleen met een vochtige doek afnemen (11).

Wijzigingen voorbehouden.

Dit product voldoet aan de radio-ontstoringsvoorschriften volgens de EEG richtlijn 76/889.

Maskinen bør stå på et fast underlag, så luftcirkulationen gennem bunden ikke hindres (1).

Inden maskinen bruges første gang spules centrifugedelene. Spændbøjlen svinges bagud, dæksel og stopper tages af, sikurven tages ud, møtrikken løsnes, tromle med riveplade og saftskål tages af (2).

Vigtigt: Samlemøtrikken skal være helt tør inden montering.

Når maskinen samles skal afløbet sidde over buen i motorsoklen, rivepladen skal vende **med tænderne opad og være spændt godt fast** (3).

Påfyldningsskakten skal vende samme vej som afløbet, og spændbøjlen skal låse i arbejdsstilling (4).

Afbryder:
1 = tændt
0 = afbrudt
stop = bremse til tromlen står stille (5).

Start motoren inden De begynder at fylde i skakten (6).

Maskinen må kun startes, når spændbøjlen på overdelen er låst fast. Benyt altid stopperen.

Når påfyldning er slut bør maskinen løbe en kort tid, så trykkes på bremsen til tromlen står stille. Først derefter åbnes maskinen (7).

Tømning af maskinen sker ved at sikurven tages ud af tromlen. Når kurven bøjes let falder affaldet ud (8).

Hvis maskinen blokeres, enten p.g.a. for meget pulp i kurven eller p.g.a. småstykker indeklemt i skakten, frakobles motoren af en overbelastningssikring (termosikring). Den sikringsknap i bunden af huset springer derved automatisk ud og De bør slukke for maskinen og fjerne årsagen til blokeringen. Efter kort afkølingstid kan sikringsknappen trykkes ind igen og De kan arbejde videre (9).

De får en dejlig klar saft, når De anbringer vedlagte filterstrimmel inde i sikurven (den røde snip skal vende indad) (10).

Frugt og grønt skal ikke skæres i små stykker, men bør være så store som muligt. Bløde frugter skal forarbejdes langsomt. Kærnefrugt kommes i med skræl og kærnehus, mens citrusfrugter skal skrælles. Ved stenfrugter fjernes stenene, salat og kål rulles fast sammen.

Før rengøringen trækkes stikproppen ud af kontakten. Må ikke rengøres i opvasker-maskinen. Alle centrifugedelene kan skylles under rindende vand. Der kan bruges et opvaskemiddel, men ikke skurepulver eller ståluld. Selve motorsoklen aftørres med en hårdt opvredet klud (11).

Ændring forbeholdes.

Dette produkt opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EF-direktiv 76/889.

Sett multipressen på et fast underlag slik at kald luft uhindret kan suges inn nedenfra (1).

Før første gangs bruk må delene skylles. Spennbøylen trekkes helt ned. Dekslet med stapperen tas av, filterkurven tas ut. Låseknappene løsnes, trommelen med riveskive og saftring tas ut (2).

Viktig: La låsemutteren tørke grundig før montering.

Når det hele settes sammen igjen, pass da på at avløpstuten passer inn i innbuktingen på motordelen og at **riveskiven skrues fast med tennene vendt oppover** (3).

Likeledes må påfyllingssjakten i lokket plaseres over innbuktingen, og spennbøylen låses fast i arbeidsstilling (4).

Av og på-bryteren.
1 = på
0 = av
Stop = brems til trommelen står stille (5).

Slå apparatet på og la det gå. Først da puttes de ferdiggjorte grønnsaker ned i påfyllingssjakten (6).

Påse at toppdekslet er godt fastlåst når sentrifugen settes i gang. Bruk stapperen.

Når påfyllingen av grønnsakene er ferdig skal maskinen ennå gå litt. Brems så til trommelen står. Først da åpnes maskinen (7).

Tømming
Filterkurven tas ut av trommelen. Ved lett bøyning faller restene ut (8).

I tilfelle det kommer for mye avfall i kurven, eller også om stykker av grønnsaker klemmes inn i sjakten, skjer motorens avkopling gjennom en temperaturbeskyttelse. Derved springer den sikringsknappen i husets bunn ut. Apparatet avkobles, kurven tømmes eller stykkene fjernes. Etter kort avkjølingstid er det mulig å trykke sikringsknappen inn igjen, og multipressen arbeider videre (9).

Hvis De ønsker enda renere og klarere saft, legges vedlagte filter inn i trommelen (10).

Frugt og grønnsaker skal ikke skjæres i for små stykker, la de være så store som mulig. Myke frukter bearbejdes langsomt. Kjernefrukt beholder både kjernehus og skall, sitrusfrukter skrelles først, i stenfrukter fjernes stenene, bladgrønnsaker og urter rulles fast sammen.

Stikkkontakten må trekkes ut før rengjøringen. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Alle sentrifugedelene kan spyles under rennende vann. Oppvaskmiddel kan benyttes, men ikke stålull. Motorsokkelen tørres kun med en fuktig klut (11).

Ændring forbeholdes.

Ställ multipressen på ett fast underlag så, att kylluften obehindrat kan sugas in underifrån (1).

Före första användning skall delarna diskas. Fäll ned spännbygeln bakåt, lossa locket med stopparen, lyft ur silkorgen, lossa fästmuttern, lyft av trumman med rivskivan och safringen (2).

Viktigt: När multipressen är diskad skall fästmuttern, som håller rivskivan, ovillkorligen vara helt torr innan den åter påskruvas.

Se vid sammansättningen till att saftutloppet på safringen står över inbuktningen i motordelen och att **rivskivan skruvas fast med tänderna uppåt** (3).

Dessutom måste påfyllningsschaktet i locket också stå över inbuktningen och spännbygeln låsas i arbetsläget (4).

Strömbrytaren:

1 = till
0 = från
stop = bromsning tills trumman stannar (5).

Starta apparaten och låt den gå lite. Först därefter kan apparaten matas med de beredda frukterna och grönsakerna (6).

Kör apparaten bara när locket är påsatt och använd alltid proppen för att trycka ner materialet.

Låt apparaten gå lite efter sista påfyllningen. Bromsa sedan tills trumman stannar. Öppna apparaten först därefter (7).

Lyft upp silkorgen ut över trumman för tömning. Med en lätt böjning faller fruktrester ut (8).

Om det någon gång förekommer för mycket drav i korgen, eller om stycken skulle bli inklämda i schaktet, slås motorn ifrån genom ett temperaturskydd. Vid detta tillfälle springer den säkringsknappen vid huskåpans botten ut. Apparaten slås ifrån, korgen blir tömd, resp. tas styckena bort. Efter en kort avkylningstid kan man

trycka in säkringsknappen igen — Ni kan fortsätta med Ert arbete (9).

Skulle Ni istället för grumlig saft föredra klar saft, lägg den bifogade filterremsan i filtertrumman (10).

Skär inte frukt och grönsaker i små stycken, utan åt dem förbli så stora som möjligt. Mjuka frukter bearbetas långsamt. Pressa kärnfrukter med kärnhus och skal, citrusfrukter skalas däremot först. Kärnorna tas ut ur stenfrukter, bladgrönsaker etc. rullas fast samman.

Stickpropp för nätanslutning dras ut absolut före rengöringen.

Tål ej maskindisk. Apparatsens löstagbara delar kan spolås av i rinnande vatten. Använd gärna diskmedel men inte skurpulver eller stålull. Motorsockeln rengöres endast med en fuktad trasa (11).

Ändringar förbehålles.

Aseta tuoremehulinko tukevalle alustalle, jotta moottori voisi alhaalta imeä tarpeeksi jäähdytysilmaa (1).

Ennen ensimmäistä käyttöä osat on hyvä huuhtoa. Käännä kiinnityssalpa taaksepäin, irrota kansi survimiseen, ota jätesiivilä pois, irrota kiristysmutteri, nosta linkolieriö raastinlevyineen sekä kehys pois (2).

Tärkeää: Anna kiinnitysmutterin kuivua kunnolla, ennenkuin kiinnität sen uudelleen.

Tuoremehulinkoa kootessasi tarkista, että nokka on moottoriosassa olevassa syvennyksessä ja että raastinlevyn **hampaat ovat ylöspäin, kun kierrät sen kiristysmutterilla kiinni pyörittäessävyn** (3).

Tyhjentäminen:

Samoin tulee kannessa olevan syöttöaukon olla moottoriosassa olevan syvennyksen yläpuolella. Survimen tulee olla työskentelyasennossa (4).

Kytkin:

1 = virta kytkettynä
0 = virta katkaistuna
stop = moottori jarruttaa kunnes linkolieriö pysähtyy (5).

Käynnistä kone aine ennen kuin syötät sinne aineksia. Kun kaikki esivalmistelut on tehty (6), **muista aina sulkea kansi ennen kuin alat käyttää linkoa. Käytä aineiden syöttämiseen aina survinta.**

Kun olet lopettanut aineksien syöttämisen koneeseen, anna linkolieriön vielä pyöriä hetken. Katkaise sitten virta, anna moottorin jarruttaa kunnes linkolieriö pysähtyy ja avaa vasta sitten kansi (7).

Nosta jätesiivilä linkolieriöstä. Siivilää hiukan taivuttamalla irtoaa jätemassa helposti (8).

Jos korissa on liian paljon sakkaa tai jos puristettavien hedelmien palaset juuttuvat kiinni, varmista katkaisee virran. Tällöin pohjassa oleva varmuusnappula pomppaa ulos. Pysäytä koje, tyhjennä kori tai poista kiinni juuttuneet hedelmäkappaleet.

Lyhyen jäähtymisajan jälkeen voidaan varmuusnappula jälleen painaa alas — voitte työskennellä edelleen (9).

Jos haluat erittäin kirkasta mehua, aseta oheinen suodatinnauha jätesiivilään (10).

Älä leikkaa hedelmiä ja vihanneksia kovin pieniksi palasiksi, vaan jätä ne niin suuriksi kuin mahdollista. Syötä pehmeitä hedelmiä hitaasti. Hedelmät voit lingota siemenineen ja kuoriineen, mutta kuori sitrushedelmät. Poista kivet kivellisistä hedelmistä. Kierrä lehtivihannekset ja yrtit tiukasti rullalle.

Ennen lingon puhdistamista on sähkökokein ehdottomasti irrotettava pistorasiasta. Ei siedä konepesua. Kaikki irrotettavat osat voidaan huuhtoa juoksevassa vedessä. Voit käyttää lisäksi astianpesuainetta, mutta ei hankausaineita eikä teräsvillaa. Moottoriosaa ei saa kastella (11).

Muutosoikens pidätetään.

لا تقطع الفواكه والخضروات الى قطع صغيرة بل اتركها كبيرة كلما امكن ، دع الفواكه الطرية تعمل ببطء . يعمل عصير الذور من لب الثمرة ويبقى الغشاء عليها ، قشر الليمون قبل العمل ، ضع ، الفاكهه ذات النواة يجب ان تكون منواة ، اعمل حزمة مثبته من اوراق الخضروات والاعشاب دائما افصل مزود الطاقة قبل غسل الوحدة .

اغسل واشطف كل المواد العالقة بماء جاري
ويمكن استعمال المنظفات ، لا تستعمل نفايات
الرمال او الصوف الصلب . رطب قاعـدة
الجهاز بقطعة مبللة فقط (١١) .

ضع الآم بي ٥٠ على سطح ثابت حتى يتسنى امتصاص الهواء الجارء من أسفل (١) *

يجب غسل كل الاجزاء قبل الاستعمال الاول .
امل الملزم الى الخلف ثم الى اسفل . انزع
الغطاء مع السدادة ، انزع عليه المصفاة ،
فك غرفة التثبيت ، ارفعها وانزع الاسطوانة
مع المنخل وطوق العصير (٢) .

عند التركيب تأكد ان مكان خروج العصير على طوق العصير توجد فوق مكان الاستراحة عند قاعدة الموتور وان المنخل مثبت تماما مع الاضراس الظاهرة الى اعلى (٣) •

**مكان الإدخال يجب أن يكون فوق الاستراحة
ويجب على المثبت أن يأخذ مكانه الطبيعي (٤)**

• مفقاح التحويل

١- التشغيل

• ۵۔ لایقافی

قف - حتى تقف الاسطوانة •

ادر الزرار واترك الماكينة تدور تماما ، عندها فقط ضع الشيء الذي تنوي عصره في المكان المخصص له (٦) .

ادر الماكثة عندما يكون الاعلى مغلقا تماما ،
واستعمل اداة الرص للدفع الى الداخل •

عندما تنتهي التعب ، اعطي مجالا من الوقت
اقف الماكينة وافتحها فقط عندما تقف الاسطوانة
تماما .

المتنظيف ، ارفع المصفاة بحذر (٨)

في حالة وجود الكثير من الفضلات داخل
المصفاة ، فان مفتاح التحويل يوقف الماكينة
وتشغل مفتاح الامان في الاسفل ، اوقف مفتاح
التحويل ارفع الماكينة وبعد فترة التبريد
اضغط مفتاح الامان ، واستمر في العمل (٩)٠

هل تفضل العصير النقي او المعكر ، اذا ركب
الفلتر في علبة المصفاة (١٠) .

جدول الفيتامين

يوضح الجدول

المصنفات المحتواة

اذا كان منخفضا (+)

عالیہ (+ +)

عالي جدا (+ + +)

الفواكه

- والخضروات المقشرة

“ ”

التغذية وخفة الوزن	C	B	فيتامين A	معادن	أسيد الفواكه	سكر الفواكه	
العنب الأبيض	++	+	+	++	+	+++	+++
العنب الأحمر	++	+	++	+++	++	++	+++
التفاح	+	+	++	++	++	+	+++
الكُمثرى	+	+	+	++	++	+	+++
البلح والخوخ	+	++	++	++	++	++	+++
الكرز	+	++	++	++	++	++	+
المشمش	+	+	+++	++	+	++	+
البرقوق	+	+	++	+++	++	+	+
المفرجل	++	+	++	++	++	+	+++
الطماطم	++	+	+++	++	++	+	+
الخيار	+	++	++	++	+	+	+++
القرع	++	++	+	++	+	+	+++
البطيخ	++	++	+	++	+	+	+++
الجزر	+++	+	+++	++	+	++	+++
البنجر	+++	+	++	++	+	+	+++
الفجل الأبيض	++	+	+	++	+	+	+++
الكرفس	+++	++	+	++	+	+	+++
الكرنب الساقى	+++	+	++	+++	+	+	+++
البطاطا	+++	++	+	++	+	+	++
الراوند	++	+	+	++	+	+	++
السبانخ	+++	++	+	++	+	+	+++
الملفوف الأبيض	++	+	+	+	+	+	+
الملفوف الأحمر	++	+	++	+	+	+	++
الساهاوا	+++	++	+	+++	+	+	+

Deutsch	English	Français	Español	Italiano	Frucht- zucker	Frucht- säure	Mineral- stoffe	Vitamine A bzw. Carotin	B	C	Entschlak- kung und Gewichts- abnahme
Vitaminfahrplan	Vitamin Chart	Guide des Vitamines	Cuadro de vitaminas	Tabella delle vitamine	fruit sugar	fruit acid	minerals	vitamine A (carotin)	B	C	diet and wight loss properties
Die Tabelle zeigt, ob die jeweiligen Obst- und Gemüsesorten wenig (+), viel (++) oder sehr viel (+++) der einzelnen Be- standteile enthalten.	The table shows the properties contained, in terms of low (+), high (++) or very high (+++) by po- pular fruits and vegetables.	Le tableau ci-des- sous vous indique si les fruits ou légumes contiennent peu (+), beaucoup (++) ou une quantité plus im- portante (+++) de composants indiqués.	Este cuadro indica si las diferentes es- pecies de fruta y ver- dura contienen pocas (+), muchas (++) o muchísimas (+++) sustancias.	La tabella indica la quantità delle sud- dette sostanze con- tenute nella frutta e nella verdura. (+) = poco; (++) = molto; (+++) = moltis- simo.	Sucre de fruits	Acide de fruits	Sels minéraux	Vitamines A	B	C	Régime amaigr.
					glucosa	ácido	sustan- cias minerales	vitaminas A	B	C	depura- ción y re- ducción de peso
					Fruttosio	acidi di frutta	sostanze minerali	Vitamine A	B	C	Snellimento e perdita di peso
Weintrauben weiß	white grapes	Raisin blanc	Uvas blancas	Uva bianca	+++	+	++	+	+	++	+++
Weintrauben rot	red grapes	Raisin rouge	Uvas negras	Uva nera	++	++	+++	++	+	++	+++
Äpfel	apples	Pommes	Manzanas	Mele	+	++	++	++	+	+	+++
Birnen	pears	Poires	Peras	Pere	+	++	++	+	+	+	+++
Zwetschen und Pflaumen	plums and prunes	Prunes et Quetches	Ciruelas	Prugne e susine	++	++	++	++	++	+	+++
Kirschen und Mirabellen	cherries / mirabelle plums	Cerises et Mirabelles	Cerezas y Ciruelas amarillas	Ciliege e prugne gialle	++	++	++	++	++	+	+
Aprikosen	apricots	Abricots	Albaricoques	Albicocche	++	+	++	+++	+	+	+
Pflirsiche	peaches	Pêches	Melocotones	Pesche	+	++	+++	++	+	+	+
Quitten	quinces	Coings	Membrillos	Mele cotogne	+	++	++	++	+	++	+++
Tomaten	tomatos	Tomates	Tomates	Pomodori	+	++	++	+++	+	++	+
Gurken	cucumber	Concombres	Pepinos	Cetrioli	+	+	++	++	++	+	+++
Kürbis	pumpkin	Citrouilles	Sandías	Zucca	+	+	++	+	++	++	+++
Melonen	melons	Melons	Melones	Melone	+	+	++	+	++	++	+++
Möhren	carrots	Carottes	Zanahorias	Carote	++	+	++	+++	+	+++	+++
Rote Rüben	beets	Betteraves Rouges	Remolachas	Barbabietole	+	+	++	++	+	+++	+++
Rettich	radishes, white	Radis noir	Rabanos	Remolacci	+	+	++	+	+	++	+++
Sellerie	celery	Céleri	Apio	Sedano	+	+	++	+	++	+++	+++
Kohlrabi	kohlrabi	Navets	Colinabos	Rape	+	+	++	+	+	++	++
Radieschen	radishes	Radis rouges	Rabanitos encarnados	Ravanelli	+	+	+++	++	+	+++	+++
Kartoffeln	potatoes	Pommes de terre	Patatas	Patate	+	+	++	+	++	+++	++
Rhabarber	rhubarb	Rhubarbe	Ruibarbo	Rabarbaro	+	+	++	+	++	+++	+++
Weißkraut	white cabbage	Choux blanc	Repollo	Cavolo bianco	+	+	+	+	+	++	+
Rotkraut	red cabbage	Choux rouge	Lombarda	Cavolo rosso	+	+	+	++	+	++	++
Spinat	spinach	Epinards	Espinacas	Spinaci	+	+	+++	+	++	+++	+
Wirsing	savoy	Choux frisé	Coles	Verze	+	+	+	+	+	++	+

Nederlands	Dansk	Norsk	Svenska	Suomi	Vrucht- suiker	Vrucht- zuur	Mineraal- stoffen	Vitamine			Slank- makend en afnemen van gewicht
								A	B	C	
Vitaminentabel	Vitaminplan	Vitaminplan	Vitamintabell	Vitamiinitaulukko	Frugt- sukker	Frugt- syre	Mineral- stoffer	Vitaminer A hhv. carotin	B	C	vægttab
De tabel toont aan, of de genoemde groenten- en fruit- soorten weinig (+), veel (++) of zeer veel (+++) van de verschillende be- standdelen bezitten.	Tabellen viser hvilke frugt- og grøntsor- ter, der indeholder mindre (+), mere (++) eller meget (+++) af de enkelte bestanddele.	Tabellen viser om de forskjellige frukt- og grønnsakesorter in- neholder lite (+), mye (++) eller svært mye (+++) av de enkelte bestand- deler.	Tabellen visar om frukt- och grönsaks- sorterna innehåller lite (+), mycket (++) eller väldigt mycket (+++) av de olika beståndsdelarna.	Oheinen taulukko osoittaa Teille he- delmien ja vihanne- sten vitamiini — ja kivennäisainepitoi- suuden. Ristit merkit- sevät vitamiini- ja kivennäisainemääriä; vähän (+), paljon (++) tai erittäin run- saasti (+++).	Frucht- sukker	Frucht- syre	Mineral- stoffer	Vitaminer A hhv. carotin	B	C	
					Frucht- sukker	Frucht- syre	Mineral- stoffer	Vitaminer A henh. carotin	B	C	Slanking og vekt- reduksjon
					frukt- socker	frukt- syra	mineral- ämnen	vitaminer A resp. carotin	B	C	Slankgörande och viktreducerande
					Hedelmä- sokeria	Hedelmä- happoja	Kivennäis- aineita	Vitamiineja A	B	C	Hoikentava ja painoapudottava
witte druiven	Vindruer, grønne	Vindruer, grønne	vita vindruvor	Viinirypäle (vihreä)	+++	+	++	+	+	++	+++
blauwe druiven	Vindruer, blå	Vindruer, blå	röda vindruvor	Viinirypäle (tumma)	++	++	+++	++	+	++	+++
appels	Æbler	Epler	äpplen	Omena	+	++	++	++	+	+	+++
peren	Pærer	Pærer	päron	Päärynä	+	++	++	+	+	+	+++
kwetsen en pruimen	Blommer	Plommer og svsker	plommon	Luumu	++	++	++	++	++	+	+++
kersen en mirabellen	Kirsebær	Kirsebær og moreller	körsbär	Kirsikka, mirabelliluumu	++	++	++	++	++	+	+
abrikozen	Abrikoser	Aprikoser	aprikoser	Aprikoosi	++	+	++	+++	+	+	+
perziken	Fersken	Fersken	persikor	Persikka	+	++	+++	++	+	+	+
kweeperen	Kvæder		kvitten	Kvitteni	+	++	++	++	+	++	+++
tomaten	Tomater	Tomater	tomater	Tomaatti	+	++	++	+++	+	++	+
komkommer	Agurker	Agurker	gurkor	Kurkku	+	+	++	++	++	+	+++
kalebassen	Græskar	Gresskar	pumpor	Kurpitsa	+	+	++	+	++	++	+++
meloen	Meloner	Meloner	meloner	Meloni	+	+	++	+	++	++	+++
wortelen	Gulerødder	Gulrøtter	morötter	Porkkana	++	+	++	+++	+	+++	+++
rode bieten	Rødbeder	Rødbeter	rödbetor	Punajuuri	+	+	++	++	+	+++	+++
ramanas	Ræddiker	Pepperrot	rättika	Retikka	+	+	++	+	+	++	+++
selderieknollen	Selleri	Selleri	selleri	Selleri	+	+	++	+	++	+++	+++
koolrapen	Kålraabi	Kålraabi	kålraabi	Kaalirapi	+	+	++	+	+	++	++
radijs	Radiser	Redlikker	rädisor	Retiisi	+	+	+++	++	+	+++	+++
aardappelen	Kartofler	Poteter	potatis	Peruna	+	+	++	+	++	+++	++
rabarber	Rabarber	Rabarbra	rabarber	Raparperi	+	+	++	+	++	+++	+++
witte kool	Hvitkål	Hvitkål	vitkål	Valkokaali	+	+	+	+	+	++	+
rode kool	Rødkål	Rødkål	rödkål	Punakaali	+	+	+	++	+	++	++
spinazie	Spinat	Spinat	spenat	Pinaatti	+	+	+++	+	++	+++	+
savoyekool	Savojkål	Rosenkål	savoykål	Savojjinkaali	+	+	+	+	+	++	+