



# Tutti Frutti Inox



## Manuel d'utilisation

ROHS

CE



#### **ATTENTION:**

- **Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.**
- **Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.**
- **En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.**



#### **MERCI D'AVOIR CHOISI NOS PRODUITS**

- \* Lire soigneusement ce manuel avant de faire fonctionner l'appareil
- \* Ranger ce manuel de manière appropriée

#### **PRECAUTIONS IMPORTANTES**

Pour utiliser un appareil électrique, il est nécessaire de toujours respecter des précautions fondamentales de sécurité, parmi lesquelles :

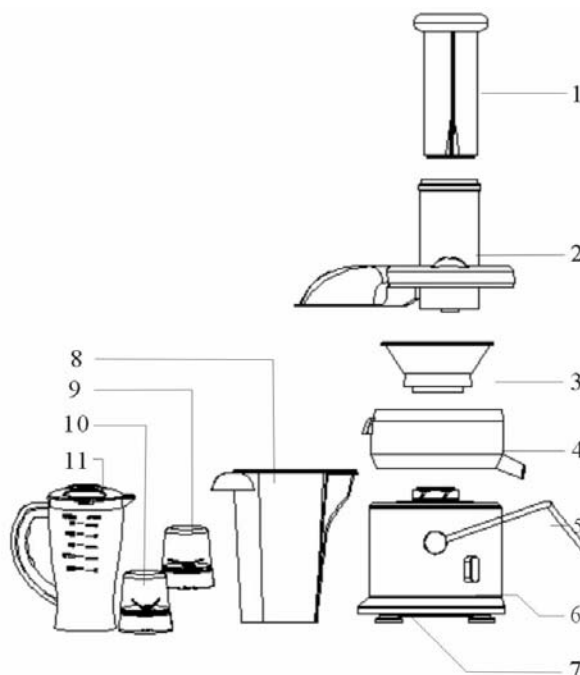
1. Cet appareil ne doit être utilisé que par un adulte ou sous la supervision de celui-ci. Le maintenir toujours à l'écart des jeunes enfants.
2. Placer l'appareil sur une surface stable et de niveau pour le faire fonctionner. Ne jamais le mettre au voisinage d'une source de chaleur directe ou en contact avec une surface chaude..
3. Saisir et poser l'équipement avec délicatesse ; il peut ne plus fonctionner après plusieurs chocs.
4. Afin de vous protéger contre le risque de choc électrique, ne pas mettre le corps principal ni l'alimentation dans l'eau ni dans un autre liquide. Et ne pas les placer au voisinage d'une source d'eau, par exemple un évier de cuisine.
5. Ne pas utiliser cet appareil s'il est endommagé, s'il fonctionne mal, ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Renvoyer l'appareil au détaillant s'il est encore dans sa période de garantie. Dans le cas contraire, contacter un professionnel pour sa réparation.
6. Débrancher l'appareil quand il n'est pas en utilisation, avant d'installer ou d'enlever un élément quelconque, avant de le nettoyer ; mettre l'interrupteur en position "0". Après le

fonctionnement, placer l'interrupteur en position "0" et débrancher l'appareil. C'est seulement alors que vous pouvez verser le jus et la pulpe.

7. Il peut y avoir surchauffe s'il y a du jeu dans la prise. Dans ce cas, demander l'aide d'un professionnel.
8. S'assurer toujours que l'appareil est assemblé de façon appropriée et complète avant de l'utiliser.
9. Afin d'éviter de vous couper, ne pas toucher le support de la lame de l'extracteur.
10. Quand vous lavez les éléments amovibles de ce produit, l'eau ne doit pas être à plus de 50 degrés. Ne jamais mettre au lave-vaisselle à des fins d'antiseptie à haute température.
11. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand il est vide ou surchargé.
12. Quand le moteur est en fonctionnement, ne pas introduire votre doigt ni aucun autre objet dans la machine, et ne pas essayer de pousser des fruits ou des légumes vers le bas de la cuve au moyen de quelque chose d'autre que le poussoir.
13. S'assurer que le tamis grillagé est complètement à l'arrêt avant d'ôter le couvercle.
14. Après un fonctionnement continu de 30 secondes, attendre 30 secondes avant de faire à nouveau fonctionner l'appareil afin d'éviter toute surchauffe du moteur.

**USAGE MENAGER SEULEMENT. NON APPROPRIÉ POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR. NE PAS LAISSER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE QUAND IL EST EN UTILISATION. RANGER À L'ABRI DU RAYONNEMENT SOLAIRE DIRECT.**

## Nom des Composants

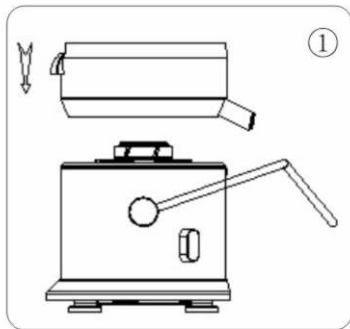


- |                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Pousseur          | 2. Couvercle pour jus       |
| 3. Ensemble de lames | 4. Plateau du presse-fruits |
| 5. Poignée           | 6. Interrupteur (0, 1, 2)   |
| 7. Corps principal   | 8. Récipient à pulpe        |
| 9. Broyeur à sec     | 10. Hacheur à viande        |
| 11. Pot              |                             |

## Assemblage

Déballer tous les éléments.

Placer l'unité de support sur une surface plane de niveau et stable.



Placer le plateau du presse-fruits sur l'unité de support, de manière à ce que la goulotte du support du plateau à jus soit alignée avec l'espace du corps principal.

Placer l'ensemble de lames sur le raccord de l'unité de support et appuyer dessus fermement. Nota : faire attention au dessous des lames lors de l'assemblage.



Placer le couvercle du presse-fruits sur le support su plateau à fruits.

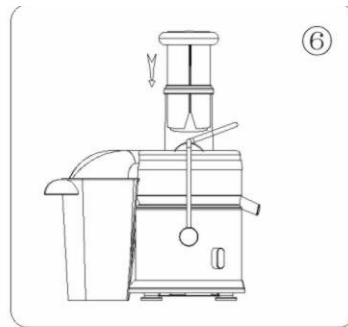
Prendre soin de l'assembler correctement.

Tirer la poignée de verrouillage de sécurité sur le capot du presse-fruits de manière à ce que la poignée s'adapte dans les rainures du capot.

Nota : le presse-fruits ne fonctionnera pas si la poignée n'est pas correctement montée. Ne pas utiliser la poignée pour soulever l'appareil.



Incliner légèrement le support afin d'insérer le récipient à pulpe au-dessous du couvercle du presse-fruits.



Faire glisser le pousseeur d'aliments vers le bas du tube d'alimentation en alignant la rainure du pousseeur d'aliments avec la petite saillie.

## Démontage

- Ramener vers le haut la poignée de verrouillage de sécurité.
- Soulever le couvercle du presse-fruits de l'unité de support du plateau du presse-fruits..
- Retirer l'ensemble de lames.
- Soulever le plateau du presse-fruits de l'unité de support du plateau du presse-fruits.

## Extracteur de jus

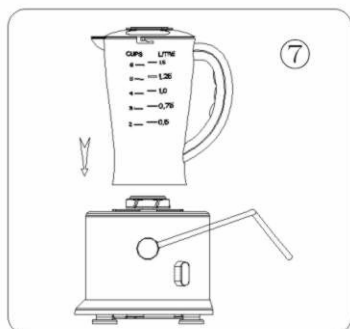
1. Laver les fruits ou légumes de manière à ce qu'ils soient prêts à être pressés ; il n'est pas nécessaire de couper en morceaux la plupart des fruits et des légumes, tels que les pommes, les carottes et les concombres, du fait que leur taille s'adapte au tube d'alimentation.
2. S'assurer d'avoir placé un verre ou un récipient au-dessous de la goulotte ; le récipient à pulpe doit être placé au-dessous de la goulotte.
3. Mettre l'interrupteur en position 0 et brancher sur la prise d'alimentation.
4. Mettre en marche l'équipement, placer les aliments dans le tube d'alimentation. Au moyen du pousseeur d'aliments, guider doucement les aliments vers le bas dans le tube d'alimentation.

### Nota :

- 1 Pour extraire la quantité maximale de jus, pousser toujours lentement le pousseeur d'aliments vers le bas.**
- 2 Ne jamais employer les mains ni d'objets étrangers pour pousser les aliments vers le bas dans le tube d'alimentation ou pour les en retirer. Utiliser toujours le pousseeur d'aliments fourni.**
- 5 Le jus va s'écouler dans le verre ou le récipient et la pulpe séparée va s'accumuler dans le récipient à pulpe.

### Nota :

- 1 Ne pas laisser déborder le récipient à pulpe, car cela pourrait endommager l'équipement.**
- 2 Arrêter l'appareil pour vider le récipient à pulpe.**
- 3 Afin de faciliter le nettoyage, nous suggérons de placer un sac plastique dans le récipient à pulpe pour recueillir la pulpe.**
- 6 Après la confection du jus, il est nécessaire de couper l'alimentation. Le fonctionnement à vide n'est pas autorisé.



Placer le pot du mélangeur en position verticale sur le dessus du corps principal



Fixer le pot du mélangeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un son. De façon correspondante, on peut le desserrer en tournant en sens inverse.

### 1. Légumes :

Couper les légumes en morceaux, placer 150 à 200 g de légumes dans le pot, verser une certaine quantité d'eau froide, mélanger pendant 30 secondes, répéter deux fois, afin d'obtenir ainsi du jus de légumes frais.

### 2. Fruits :

Peler les fruits, les couper en morceaux, en placer 150 à 200 g dans le pot, verser une certaine quantité d'eau froide avec les ingrédients, mélanger pendant 30 secondes, répéter deux fois, afin d'obtenir une marmelade de fruits frais.

## Nettoyage du mélangeur

Couper l'alimentation de l'appareil et le débrancher.

Faire tourner le pot du mélangeur sur l'unité de support dans le sens des aiguilles d'une montre.

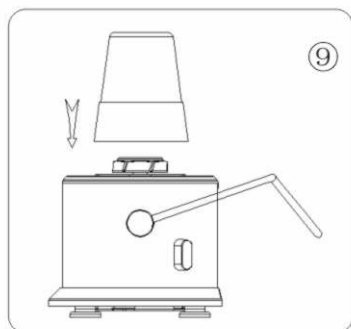
Evacuer toute matière de mélange restante.

Laver le mélangeur, le couvercle et le capot du couvercle à l'eau savonneuse chaude.

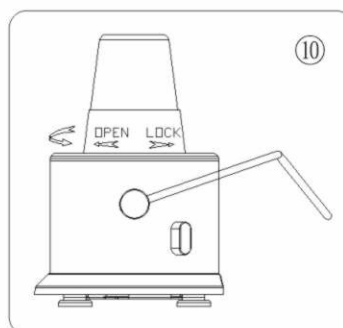
Il est possible d'enlever la lame du récipient du mélangeur pour un nettoyage complémentaire.

**Quand vous nettoyez la lame, faire attention au fait que les bords sont tranchants.**

## Broyeur à sec et hacheur de viande



Placer le broyeur ou le hacheur en position verticale sur l'unité de support



Fixer le broyeur ou le hacheur en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un son. De façon correspondante, on peut le desserrer en tournant en sens inverse.

## Broyeur à sec

Le broyeur est adapté aux aliments secs tels que les légumes secs, les cacahuètes, les ingrédients. En placer 150 g à la fois dans le récipient du broyeur, recouvrir le support de lame, le fixer en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le tourner la tête en bas, appuyer sur le bouton, faire fonctionner 30 secondes, et répéter 2 à 3 fois.

**Nota : si le broyeur fonctionne sans aliments, la lame ne peut pas entrer en contact avec ceux-ci.**

Vous devez arrêter l'appareil.

## Hacheur de viande

Retirer les os, les fibres et la peau de la viande, la couper en morceaux, placer 150 g à la fois dans le récipient du hacheur, recouvrir le support de lame, le fixer en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le tourner la tête en bas, appuyer sur le bouton, faire fonctionner 30 secondes, arrêter 30 secondes et répéter 2 ou 3 fois.

On obtient un résultat délicieux en ajoutant une certaine quantité d'huile alimentaire ou d'ingrédients lors du hachage.

**Nota : si vous trouvez des fibres entortillées autour de la lame, il y a diminution de la vitesse ; il faut alors arrêter l'appareil et retirer les fibres.**

## INSTRUCTIONS POUR LA CONFECTION DES JUS

### 1 Suggestions et lignes directrices

- Peler les fruits ou légumes tels que les oranges, les citrons, les ananas, les potirons.
- Les fruits avec de petits noyaux ou pépins, tels que les citrons, les oranges, les melons d'eau, les raisins peuvent être placés dans le tube d'alimentation pour la confection de jus. Les fruits avec de gros noyaux ou pépins tels que les nectarines, les pêches, les abricots, les prunes, les cerises, doivent être dénoyautés avant la confection de jus.
- Il est possible de placer des fruits ou des légumes avec les queues ou les feuilles dans le tube d'alimentation.
- Tresser les feuilles des fruits ou légumes avant de les placer dans le tube d'alimentation.
- Les aliments mous tels que les bananes et les figues ne sont pas adaptés à la confection de jus ; la pulpe bloquerait l'appareil et endommagerait le moteur.

### 2 Suggestions utiles

- Consommer immédiatement les jus frais ; ils perdent leur pouvoir nutritif s'ils sont stockés trop longtemps
- Quand vous buvez, conservez le jus dans la bouche pendant 30 à 60 secondes ; il sera plus doux et cela accélérera l'absorption.
- Mélanger les jus de légumes verts tels qu'épinards et céleri avec des jus de fruit légers et doux tels que pommes et carottes ; une proportion d'un quart de légumes verts est suffisante.

### 3 Temps approprié pour le traitement des fruits ci-dessous :

Fruit	Quantité (kg)	Temps de traitement
Pomme	0.8	6
Orange	0.8	6
Raisin	0.8	8
Poire	0.8	8
Melon d'eau	0.8	8
Ananas	0.8	6
Carotte	0.8	6
Melon Cantaloup	0.8	8
Kiwi	0.8	8

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Mettre l'interrupteur d'alimentation en position "0" et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Démontez l'appareil. Nota : soulever le support du plateau du presse-fruit avec le panier de filtrage en acier inoxydable à l'intérieur ; puis, tourner le support du plateau du presse-fruit la tête en bas et enlever avec précaution le panier de filtrage.
- A l'exception du support moteur, tous les éléments démontables peuvent être immergés dans l'eau.
- Essuyer le support moteur avec un chiffon humide ou une feuille de papier absorbant.
- Pour le rangement, s'assurer que tous les éléments sont suffisamment secs et ranger dans un endroit propre et sec.

## Principaux paramètres techniques

Tension	220 V – 240 V	Puissance	500 – 800 W
Fréquence	50 Hz	Poids	5,0 kg
Capacité	1200 ml	Vitesse de rotation	18000 t/m

## SCHEMA ELECTRIQUE

