



Tutti frutti



Manuel d'utilisation

ROHS

CE



PRECAUTIONS IMPORTANTES

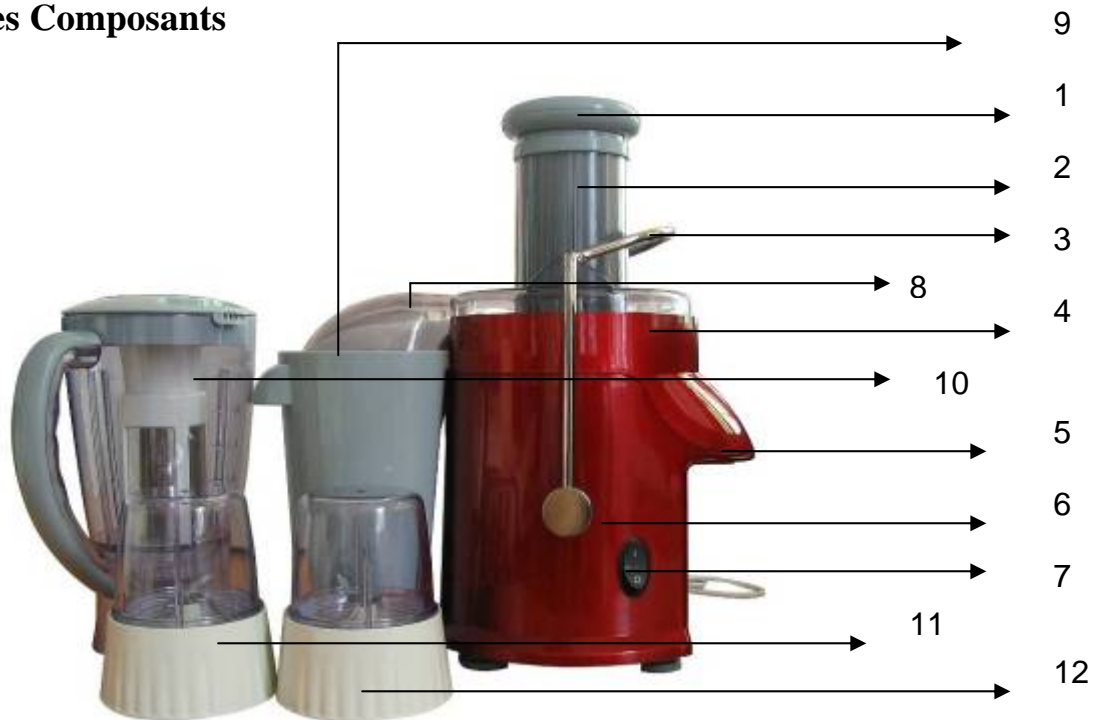
Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Pour utiliser un appareil électrique, respecter toujours les précautions fondamentales de sécurité comprenant les précautions suivantes :

- Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou dans le voisinage de ceux-ci. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Placer le presse-fruits de puissance dans un endroit plat et sec. Ne pas le placer sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à proximité de celui-ci ni dans un four chaud.
- Manipuler l'appareil avec soin ; si on le laisse tomber ou si on le cogne, cela peut entraîner son mauvais fonctionnement.
- Afin de vous protéger contre un choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le support du moteur dans l'eau ni dans un autre liquide
- Ne faire fonctionner aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou après qu'il ait été endommagé d'une manière quelconque. Renvoyer votre appareil à votre centre de maintenance aux fins d'examen.
- Il est nécessaire de toujours placer le commutateur à la position "0" et de débrancher l'appareil quand celui-ci n'est pas utilisé ni assemblé, et aussi après emploi, puis évacuer le jus et la pulpe.
- Si votre prise murale de courant alternatif se desserre, cela peut entraîner une surchauffe. Si cela se produit, consulter un technicien qualifié.
- Etre toujours certain que l'appareil est correctement et complètement assemblé avant de le faire fonctionner.
- Ne pas toucher les petites lames de coupe dans la base du panier de filtrage en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser d'abrasifs durs, de nettoyant caustique ou de nettoyant pour four pour nettoyer cet appareil.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans produit alimentaire ni en surcharge.
- L'appareil est muni d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur fonctionne longtemps ou est en surcharge, l'appareil va s'arrêter automatiquement, mais pourra fonctionner à nouveau au bout d'environ 1 minute.

Nom des Composants



- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Pousseur de produit alimentaire | 7. Commutateur d'énergie |
| 2. Tube d'alimentation | 8. Couvercle |
| 3. Poignée de verrouillage de sécurité | 9. Réservoir de pulpe |
| 4. Support de plateau du presse-fruits | 10. Mélangeur |
| 5. Bec verseur | 11. Broyeur |
| 6. Corps principal | 12. Moulin à sec |

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



Placer le support de plateau du presse-fruits sur le dessus du corps principal.



Placer le panier de filtrage en acier inoxydable sur le dessus du support, le presser légèrement vers le bas. Faire attention aux petites lames de coupe à la base du panier de filtrage.



Placer le couvercle du presse-fruits sur le support de filtre.



Relever la poignée du verrouillage de sécurité en position verticale. Placer la poignée de verrouillage dans les deux rainures sur les deux côtés du couvercle du presse-fruits.



Placé le réservoir à pulpe en position en inclinant légèrement le réservoir à pulpes



Faire glisser le pousseur de produit alimentaire en bas du tube d'alimentation en alignant la rainure du pousseur de produit alimentaire avec la petite saillie sur l'intérieur du haut du tube d'alimentation. Placer une cruche ou un verre sous le bec verseur sur le côté droit de l'extracteur de jus.



Placer le bol du mélangeur en position verticale sur le dessus du corps principal.



Fixer le bol du mélangeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez une voix. Ainsi, vous pouvez le desserrer en le tournant en sens inverse.



Placer le moulin à sec ou le broyeur de viande en position verticale sur le dessus du corps principal.



Fixer le moulin à sec ou le broyeur de viande en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Ainsi, vous pouvez le desserrer en le tournant en sens inverse.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Avant l'utilisation

- 1 Déballer et enlever tous les matériaux d'emballage du carton.
- 2 Etre toujours certain que l'appareil est correctement et complètement assemblé avant de le faire fonctionner.
- 3 Quand on utilise l'appareil pour la première fois, il est normal que le moteur dégage une petite quantité de fumée et d'odeur.

Extracteur de jus

- 1 Laver les fruits ou les légumes destinés à être transformés en jus ; il ne sera pas nécessaire de couper à la taille la plupart des fruits et légumes tels que les pommes, les carottes et les concombres du fait que ceux-ci vont s'adapter au tube d'alimentation.
- 2 Etre certain d'avoir placé un verre ou un récipient sous le bec verseur avant de faire du jus. Le récipient à pulpe doit être placé sous le bec verseur de pulpe.
- 3 Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise appropriée et amener le commutateur en position "1".
- 4 Quand le moteur tourne, enfoncer le produit alimentaire dans le tube d'alimentation. L'utilisation du poussoir de produit alimentaire guide doucement le produit jusqu'en bas du tube d'alimentation.

Note : ① Pour extraire la quantité maximale de jus, pousser toujours doucement le poussoir de produit alimentaire vers le bas.

② Ne jamais utiliser les mains ou des objets étrangers pour pousser le produit alimentaire vers le bas dans le tube d'alimentation. Utiliser toujours le poussoir de produit alimentaire fourni.

- 5 Le jus va s'écouler dans le verre ou le récipient et la pulpe séparée va s'accumuler dans le réservoir à pulpe.

- Note :**
- ① **Ne pas laisser le réservoir à pulpe déborder car cela peut endommager l'appareil.**
 - ② **Veillez couper l'appareil pour vider le réservoir à pulpe.**
 - ③ **Pour faciliter le nettoyage, il est suggéré de placer un sac plastique dans le réservoir à pulpe pour recueillir la pulpe.**

6 Après avoir fait le jus, il est nécessaire de couper l'appareil. Le fonctionnement sans produit alimentaire n'est pas autorisé.

Mélangeur

1 Légumes

Couper les légumes en morceaux, placer 150 g à 200 g de légumes dans le bol, verser une certaine quantité d'eau froide, laisser se mélanger pendant 30 secondes, répéter deux fois l'opération, puis faire ensuite du jus de légumes frais.

2 Fruits

Peler le fruit, le couper en morceaux, placer 150 g à 200 g de légumes dans le bol, verser une certaine quantité d'eau froide en même temps que les ingrédients, laisser se mélanger pendant 30 secondes, répéter deux fois l'opération, puis faire ensuite du jus de fruits frais.

3. Fèves de soja

Avant de faire du lait de fèves de soja, faire tremper les fèves de soja dans l'eau pendant 8 heures (2 à 5 heures dans de l'eau bouillie). Ouvrir le couvercle du mélangeur, placer les fèves de soja sur le grillage du filtre (environ 100 à 150 g), verser 750 ml d'eau, fermer le couvercle et laisser se mélanger pendant 30 secondes, répéter deux fois l'opération.

Moulin à sec

1 Le moulin est adapté aux produits alimentaires secs tels que des légumes secs, des cacahuètes, des ingrédients. Placer 150 g dans le récipient du moulin, couvrir le support de lames, serrer dans le sens des aiguilles d'une montre puis tourner de haut en bas, appuyer sur le bouton, laisser fonctionner 30 secondes, arrêter 30 secondes, répéter 2 à 5 fois l'opération.

Note : Si le moulin tourne sans produit alimentaire, c'est-à-dire si les lames ne peuvent pas toucher le produit alimentaire, vous devez arrêter l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR FAIRE DU JUS

① Conseils & lignes directrices

- Peler les fruits ou les légumes tels qu'orange, citron, ananas, pamplemousses.
- Les fruits avec de petits pépins ou graines, tels que les citrons, les oranges, les melons d'eau, le raisin, peuvent passer dans le tube d'alimentation pour être transformés en jus.

Les fruits avec de gros pépins ou noyaux, tels que les nectarines, les pêches, les abricots, les prunes et les cerises doivent être dénoyautés avant d'être transformés en jus.

- On peut placer les fruits ou les légumes avec les tiges ou les feuilles dans le tube d'alimentation.
- Grouper les feuilles du fruit ou du légume avant de les placer dans le tube d'alimentation.
- Les produits mous, tels que les bananes, les figues ne sont pas adaptés à faire du jus et leur pulpe pourrait bloquer l'appareil et endommager le moteur.

② **Conseils utiles**

- Boire le jus frais sans attendre Il perd ses qualités nutritives s'il est stocké trop longtemps.
Mélanger du jus de légumes verts, tels qu'épinards, céleri, avec du jus de fruits léger et doux tels que pomme, carotte ; une proportion de 1/4 de jus de légume vert est suffisante.
- Mélanger du jus de fruits léger et doux tels que pomme, carotte avec du jus de légume ; une proportion de 1/4 de jus de légume doux est suffisante.

③ Temps adapté de traitement des fruits ci-dessous

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

Si le temps dépasse les paramètres ci-dessus, l'appareil peut s'arrêter automatiquement, mais il peut fonctionner à nouveau au bout d'environ 1 minute.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Ramener le commutateur de puissance à la position "0" et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Démonter l'appareil. Note : enlever vers le haut le support de plateau du presse-fruits avec le panier de filtrage en acier inoxydable à l'intérieur, puis tourner le support de plateau du presse-fruits de haut en bas et enlever avec précaution le panier de filtrage.

Sauf le support du moteur, tous les éléments démontables peuvent être immergés dans l'eau ou dans un autre liquide quelconque.

- Laver avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge ou un chiffon. Ne pas utiliser d'abrasif dur ni d'éléments caustiques. Rincer complètement à l'eau et essuyer à sec avec un chiffon.
- Pour le panier de filtrage en acier inoxydable, le laver sous l'eau courante et le brosser de l'intérieur du panier vers l'extérieur avec la brosse de nettoyage en nylon fournie. Manipuler toujours le panier de filtrage avec précaution car il peut être facilement endommagé.
- Il peut se produire une décoloration du plastique avec des fruits et des légumes fortement colorés.
- Pour aider à éviter ceci, laver les parties en acier immédiatement après usage.
- Essuyer le support du moteur avec une éponge humide ou une serviette en papier.
- Il est recommandé de ne laver aucun élément de l'appareil au lave-vaisselle.
- Pour le stockage, s'assurer que tous les éléments sont suffisamment secs et stocker dans un endroit propre et sec.

PARAMETRES TECHNIQUES PRINCIPAUX

Tension	220 V – 240 V	Puissance	450 W – 500 W
Fréquence	50 Hz – 60 Hz	Poids net	5,0 kg
Capacité en jus	600 ml	Rotation	18.000 – 23.000 t/m
Capacité de mélange	750 ml	Capacité de broyage	150 g

SCHEMA DE CIRCUIT

