

Top Juicer



150145

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 2.0

Date de création : 2020-12-14

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	4
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	5
2	Généralités	6
2.1	Responsabilité et garantie	6
2.2	Protection des droits d'auteur	6
2.3	Déclaration de conformité	6
3	Transport, emballage et stockage	7
3.1	Inspection suite au transport	7
3.2	Emballage	7
3.3	Stockage	7
4	Paramètres techniques	8
4.1	Indications techniques	8
4.2	Éléments de l'appareil	9
4.3	Fonctions de l'appareil	10
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Utilisation	12
6	Nettoyage	18
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	18
6.2	Nettoyage	18
7	Élimination des déchets	20



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Personnel utilisant l'équipement

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

FR

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

Sécurité

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation de jus de fruits et de légumes.

Cet appareil est destiné uniquement a un usage ménager.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Traitement de produits alimentaires inadaptés.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom:	Centrifugeuse Top Juicer
Numéro d'article :	150145
Matériau:	acier inoxydable, plastique
Vitesses :	2
Vitesse de rotation max. (tr. /min.) :	18000
Capacité du récipient à pulpe en l :	2
Diamètre de l'orifice de remplissage en mm :	75
Puissance :	0,7 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	210 x 310 x 400
Poids en kg :	4,4

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Conçu pour : des fruits et légumes mous et durs
- Interrupteur de marche/arrêt
- Commande : manette
- Orifice de remplissage XXL pour fruits (p.ex. les pommes) et légumes entiers
- Moteur puissant et silencieux
- Tamis fin en acier inoxydable
- Différents accessoires lavables en machine (sauf l'unité de base)
- L'appareil comprend :
 - 1 gobelet en plastique avec protection contre les projections
 - brosse de nettoyage

4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Unité de base / bloc moteur | 2. Poignée de serrage avec élément de verrouillage |
| 3. Poussoir | 4. Orifice de remplissage |
| 5. Protection | 6. Protection contre les projections |
| 7. Gobelet en plastique | 8. Panier du tamis |
| 9. Brosse de nettoyage | 10. Tuyau d'écoulement du jus |
| 11. Support de tamis | 12. Touche des vitesses (0-1-2) |
| 13. Bac récupérateur | |

Description de l'appareil

La centrifugeuse Top Juicer est un appareil qui permet de préparer rapidement des jus de fruits et de légumes de forte teneur en vitamines.

Le très grand orifice de remplissage intégré dans le couvercle **orifice de remplissage d'un diamètre de 75 mm** réduit le temps de travail : il est possible de presser le jus de fruits (p.ex. les pommes) ou de légumes entiers, sans nécessité de les couper auparavant.

Le **moteur de 700 watts avec deux niveaux de vitesse** assure des résultats optimaux. Le niveau de vitesse inférieure « **1** » est parfait pour les fruits et légumes mous, en particulier pour ceux qui contiennent beaucoup d'eau comme p.ex. les oranges ou les pastèques. Le niveau de vitesse supérieure « **2** » est parfait pour les légumes et les fruits durs, fibreux comme les pommes, le gingembre, le céleri et les carottes.

Le compartiment de 2 litres pour les restes permet de presser une grande quantité de jus sans nécessité de faire des pauses. Quand le compartiment pour les restes est plein, il suffit de le retirer et de le vider, sans démonter l'appareil entier.

Le couvercle est fixé à l'aide d'une **poignée de serrage**, qui est équipée **d'un élément de serrage**. Cet élément arrête immédiatement l'appareil quand la poignée de serrage est relâchée.

FR

4.3 Fonctions de l'appareil

Appareil destiné à une préparation efficace de jus. Le moteur puissant, ainsi que le grand orifice de remplissage et le récipient à pulpe, permettent de presser sans problème les fruits et légumes entiers.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Utilisation

Préparation des fruits et légumes

- Lors de la préparation des fruits et légumes, prendre en considération les consignes suivantes et les données indiquées dans le tableau ci-dessous.
- Avant la préparation du jus, laver soigneusement les fruits et légumes pour éliminer toute saleté et tout résidu de produits utilisés pour la protection des plantes.
- N'utiliser que des fruits et légumes frais pour de meilleurs résultats et un meilleur goût.
- La centrifugeuse est particulièrement adaptée au traitement des fruits et légumes comme les pommes, les ananas, les oranges, le raisin, les melons, les carottes, le céleri, les betteraves rouges et les tomates.
- Certains produits alimentaires ne sont pas adaptés au traitement dans la centrifugeuse, en raison de leur dureté (p.ex. la noix de coco).
- Il n'est pas nécessaire d'éplucher les légumes à peau fine. Vous pouvez les gratter légèrement avec une éponge pour éliminer la saleté éventuelle ou la couche de cire.
- Les fruits et légumes à peau épaisse, comme les melons, les ananas ou les agrumes doivent être épluchés.
- Enlever les peaux épaisses comme p.ex. celles de citrons, oranges ou ananas.
- Les noyaux et les pépins des fruits à noyaux comme la mangue, la papaye et autres doivent être enlevés pour éviter d'endommager la lame dans le panier du tamis.
- Certains pépins d'agrumes peuvent être amers. Enlever les pépins de ce type de fruits avant de presser le jus.
- Couper en morceaux les fruits et légumes trop grands. Introduire les légumes coniques, comme les carottes, par leur extrémité plus fine.

Fruits/légumes	Préparation
Carottes	Peler et laisser entières, introduire par 2-3 pièces à la fois
Pommes	Laver et laisser entières (enlever le pédoncule et l'étiquette)
Betteraves rouges	Laver, couper en morceaux
Fraises	Enlever les pédoncules
Raisin	Enlever les pédoncules
Bananes	Enlever la peau
Mangue	Peler et enlever le noyau
Ananas	Peler et couper en morceaux
Agrumes (oranges, citrons, mandarines, pamplemousses)	Peler tous les agrumes Les oranges et les mandarines peuvent rester entières
Melons	Peler et couper en morceaux
Céleris-raves	Couper en morceaux de 6-7 cm
Concombres	Enlever la peau, couper en morceaux d'env. 15 cm
Tomates	-
Fenouil	Couper en morceaux de 6-7 cm
Cerises	Enlever les noyaux
Abricots	Enlever les noyaux
Pêches	Enlever les noyaux
Prunes/quetsches	Enlever les noyaux

Indications et conseils

- En pressant le jus de différents fruits et légumes, différentes combinaisons/ associations peuvent s'avérer utiles, p.ex. En pressant un jus de pommes et d'oranges, commencer par les fruits à chair tendre (les oranges) et ensuite, presser les fruits plus durs. Cela permet de presser les fruits le plus efficacement.
- En pressant le jus des herbes fraîches comme la menthe ou le persil, il faut les presser entre-temps, à savoir entre le jus de fruits et le jus de légumes, pour atteindre la plus grande efficacité. Presser les petites quantités d'herbes fraîches avec les morceaux de fruits ou de légumes.
- Les fruits avec de l'amidon (les bananes, les papayes, les figues, l'avocat, les mangues, etc.) sont difficiles à presser (la purée de ces fruits peut boucher le panier du tamis). Traiter ces fruits de préférence dans un mixeur ou mélangeur. S'il est nécessaire d'utiliser dans votre jus une banane, presser le en premier ou comme deuxième fruit. En se mélangeant avec d'autres jus de fruits, la purée de banane coulera plus facilement. Mais de la mousse peut se former.
- En pressant de petits fruits comme le raisin ou la fraise, les mettre dans l'appareil en portion d'une taille de poignée, ne pas jeter les fruits l'un après l'autre. Ainsi, de meilleurs résultats sont obtenus.
- Prendre en compte le fait que la betterave teintera les autres fruits et légumes en rouge. En préparant plusieurs jus de suite, presser le jus de betterave en dernier pour éviter que les autres jus se teintent en rouge.
- Le jus de pomme brunit rapidement à l'air, ajouter un peu de jus de citron.
- Servir les jus de préférence juste après leur préparation, car les jus perdent leur saveur et leurs valeurs nutritives avec le temps à l'air libre.
- Ne jamais mettre de glaçons ou de fruits surgelés dans la buse de remplissage.

FR

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement tous les éléments amovibles de l'appareil et les accessoires en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Rincer les éléments lavés à l'eau claire, les essuyer à l'aide d'un chiffon qui ne s'effiloche pas ou les laisser sécher à l'air libre.
3. Essuyer le bloc moteur avec le socle et le câble de raccordement à l'aide d'un chiffon doux humide.

Montage

ATTENTION !

Veiller à débrancher l'appareil de la prise d'alimentation électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsque ses éléments sont retirés ou montés.

Lors du montage, suivre la figure 2.

1. Placer l'unité de base / le bloc moteur (1) sur une surface plane et sèche.
2. Bien serrer l'unité de base / le bloc moteur (1) contre la surface, pour que les ventouses des pieds adhèrent bien.
3. Monter le compartiment pour les restes sur le support correspondant dans l'unité de base / le bloc moteur.

Pour faciliter le nettoyage, placer un petit sachet en plastique dans le compartiment.

4. Fixer le support de tamis (11) sur l'unité de base/ le bloc moteur (1) de manière à ce que la sortie d'évacuation des restes se trouve au-dessus du compartiment pour les restes.
5. Placer délicatement le panier du tamis (8) dans le support de tamis et le presser vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

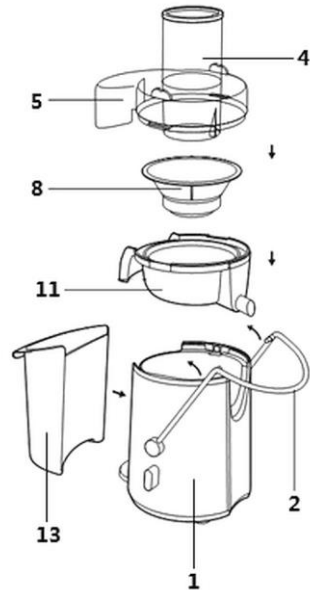


Fig. 2

AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

Les lames du panier du tamis sont très tranchantes.

Faire particulièrement attention en fixant le panier du tamis.

6. Ensuite, fixer le couvercle (5), en veillant à ce que l'orifice de remplissage (4) se trouve au-dessus du panier du tamis (8).
7. Ensuite, tirer la poignée de serrage (2) au-dessus du couvercle (5). La bloquer dans les encoches des deux côtés du couvercle (5).

ATTENTION !

L'appareil fonctionne seulement si tous les éléments sont correctement assemblés et si la poignée de serrage avec l'élément de verrouillage est bien connecté à l'interrupteur de sécurité sur le couvercle.

Traitement des fruits et légumes



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures causé par les éléments mobiles

Ne pas introduire les mains dans l'orifice de remplissage. Toujours pousser les produits alimentaires vers le panier du tamis, à l'aide du poussoir fourni.

Lors du travail, tenir les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine éloignés des éléments mobiles.

Ne jamais retirer le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du panier du tamis.

ATTENTION !

Ne jamais mettre en marche l'appareil, même si tous les accessoires sont montés, mais aucun aliment n'est encore traité.

FR



Fig. 3

1. Placer le gobelet en plastique (7) avec la protection contre les projections (6) sous le tuyau d'écoulement du jus (10) (fig. 1).
2. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.
3. Positionner la touche des vitesses (12) sur la position « 1 » ou « 2 ».

Le niveau « 1 » permet de presser le jus des fruits et légumes mous, tandis que le niveau « 2 » des fruits et légumes durs.

4. Remplir l'orifice de remplissage (4) avec les fruits ou légumes préparés.
5. Insérer le poussoir (3) dans l'orifice de remplissage (4) en contrôlant l'encoche dans le poussoir et la came se trouvant à l'intérieur de l'orifice de remplissage.

6. Glisser lentement le poussoir vers le bas en appuyant légèrement, pour obtenir le maximum de jus.

Installation et utilisation

Si le poussoir est trop pressé, la quantité de jus obtenue est moindre et l'appareil peut être endommagé.

Le jus de fruits ou de légumes pressé sort du tuyau d'écoulement dans le support de tamis et est récupéré dans le gobelet dans le gobelet en plastique. La pulpe est séparée et s'accumule dans le compartiment pour les restes.

Ajouter les fruits et légumes tant que le gobelet en plastique ou le compartiment pour les restes ne se remplissent complètement.

7. Veiller à garder le gobelet en plastique avec la protection contre les projections sous le tuyau d'écoulement du jus du support de tamis.
8. En pressant le jus, surveiller le niveau de remplissage du compartiment pour les restes.
9. Éteindre l'appareil quand le compartiment est plein.
10. Vider le compartiment pour les restes.

ATTENTION !

Un récipient à pulpe surchargé peut entraîner le mauvais fonctionnement de l'appareil. Si la pulpe pénètre dans le corps du moteur, il peut être endommagé.

Surveiller le récipient à pulpe et le vider régulièrement !

ATTENTION !

L'appareil ne devrait pas travailler en continu plus de 3 minutes. Après 3 minutes de travail continu, laisser l'appareil refroidir pour environ 20 minutes avant de le remettre en marche.

11. Si la quantité de jus voulue n'a pas pu être pressée dans les 3 minutes, éteindre l'appareil (la touche des vitesses doit être positionnée sur « 0 »). Laisser l'appareil refroidir, avant de relancer le travail et continuer à presser.
12. Une fois tout le jus pressé, éteindre l'appareil et le débrancher de la prise d'alimentation (retirer la fiche !)

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
2. Directement après l'utilisation de l'appareil, démonter les éléments amovibles pour les nettoyer, en suivant l'ordre présenté ci-dessous :
 - retirer de l'appareil le récipient à pulpe et éliminer la pulpe
 - relâcher la poignée de serrage sur le couvercle,
 - retirer le couvercle
 - retirer le support de tamis avec le panier du tamis, en le soulevant de l'unité de base / du bloc moteur
 - retirer délicatement le panier du tamis du support de tamis.
3. Nettoyer soigneusement à l'eau chaude courante le support de tamis, le compartiment pour les restes, le poussoir et le gobelet en plastique avec la protection contre les projections.

AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

Les lames du panier du tamis sont très tranchantes !

Utiliser la brosse fournie pour nettoyer le panier du tamis.

4. Maintenir le panier du tamis sous l'eau courante et brosser d'abord la partie extérieure du panier à l'aide de la brosse fournie.
5. Ensuite, brosser l'intérieur du panier à l'aide de la brosse, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour éliminer les restes.

Nettoyage

Pour vérifier si tous les restes qui bloquaient les orifices du panier du tamis ont été éliminés, contrôler le panier du tamis sous la lumière.

6. Rincer soigneusement tous les éléments lavés à l'eau claire.
7. Laisser les éléments sécher à l'air ou les essuyer à l'aide d'un chiffon qui ne s'effiloche pas.

INDICATION : tous les éléments amovibles de l'appareil peuvent être également lavés dans un lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT !

Il est interdit de laver l'unité de base / le bloc moteur à l'eau courante, de le tremper dans de l'eau ou de le laver dans un lave-vaisselle.

8. Nettoyer l'unité de base / le bloc moteur et le câble de raccordement uniquement à l'aide d'un chiffon doux humide.
9. Ensuite sécher l'unité de base / le bloc moteur et le câble de raccordement uniquement à l'aide d'un chiffon doux.
10. Après le séchage, avant de réutiliser l'appareil ou de l'entreposer, monter de nouveau les éléments retirés.

7 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.