

essentiel 

---

## Extracteur de jus

PITAYA



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

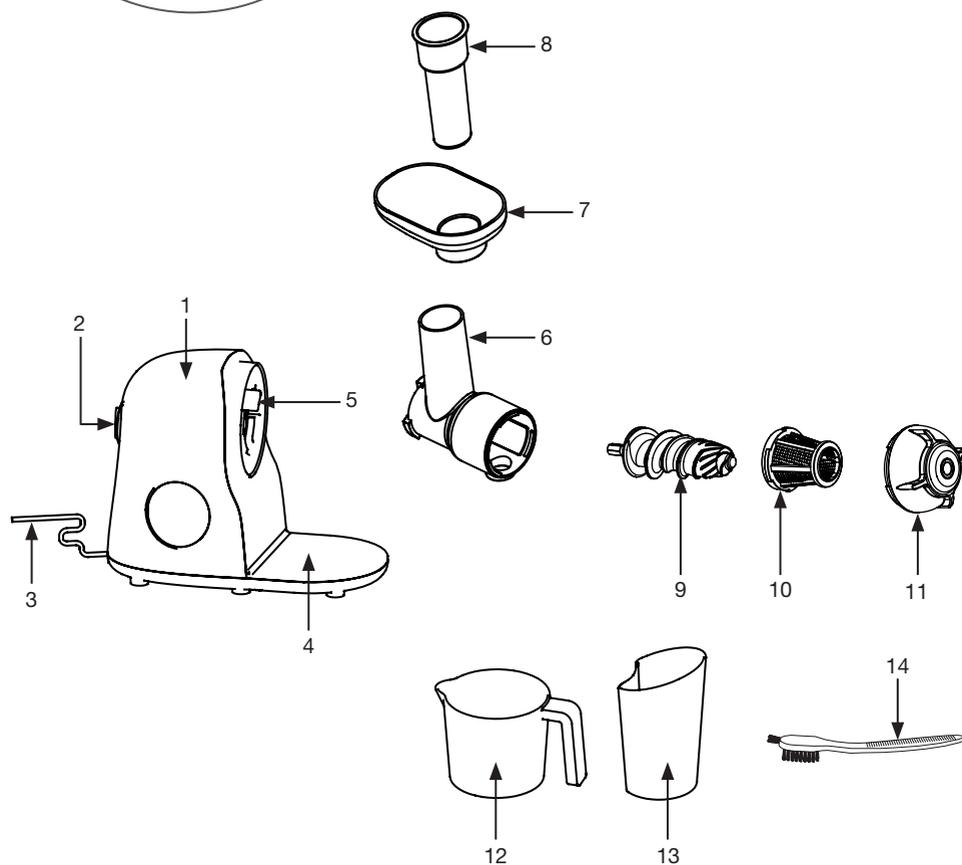
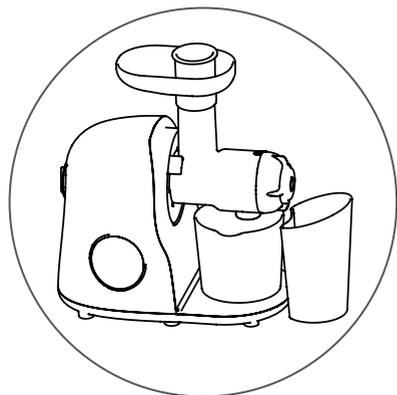
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cet extracteur de jus vous donnera entière satisfaction.

---

## votre produit

### Description de l'appareil



1. Bloc moteur
2. Interrupteur marche/arrêt
3. Cordon d'alimentation
4. Emplacement du bac récupérateur de jus
5. Bouton poussoir de déverrouillage du support avec cheminée
6. Support avec cheminée de remplissage de fruits et légumes
7. Plateau d'insertion des fruits et légumes
8. Poussoir à aliments
9. Vis sans fin
10. Tamis
11. Écrou de verrouillage du tamis avec orifice d'expulsion de la pulpe
12. Pichet récupérateur de jus gradué
13. Bac à pulpe
14. Brossette de nettoyage

### Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Puissance : 150 W
- Vitesse de rotation : 110 tr/min
- Capacité du bac récupérateur de jus : 600 ml
- 6 pieds antidérapants
- Cheminée d'insertion (L x P) : 4,5 x 4,11 cm
- Non compatible lave-vaisselle
- Longueur du cordon d'alimentation : 118 cm
- Dimensions (P x L x H) : 30 x 17 x 34,5 cm
- Poids : 3,48 kg

### avant la première utilisation

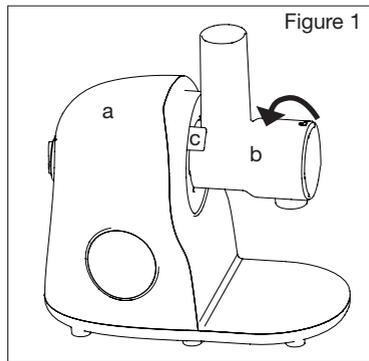
- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement.
- Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

## montage

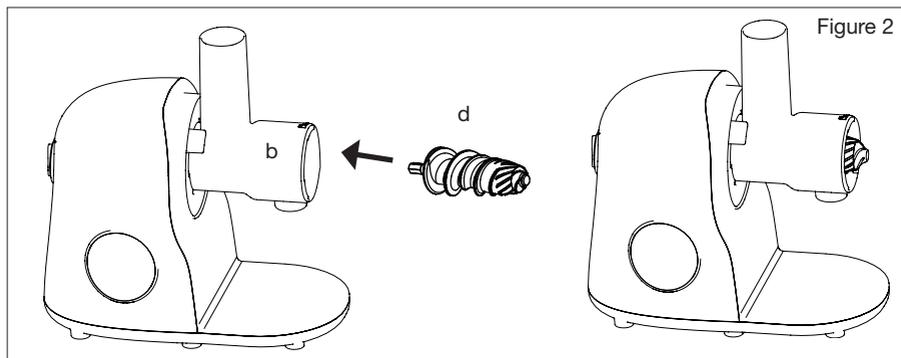
### ATTENTION !

- Assurez-vous que l'appareil est éteint (bouton marche/arrêt sur la position centrale) et débranché de la prise de courant avant de procéder au montage.
- Contrôlez l'état du tamis avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil si le tamis est endommagé.

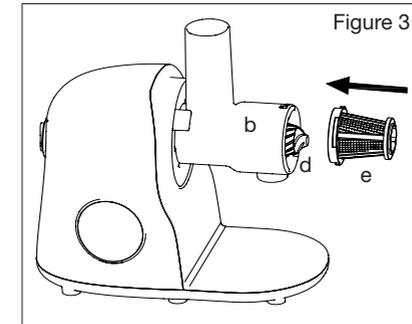
1. Placez le bloc moteur (a) sur une surface plane et stable.
2. Inclinez légèrement le support avec cheminée de remplissage (b) à 45° vers la position , insérez-le dans l'orifice prévu à cet effet sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position  pour le verrouiller (Figure 1). Vous entendez un « clic » de verrouillage au niveau du bouton poussoir (c) lorsque le support est correctement fixé.



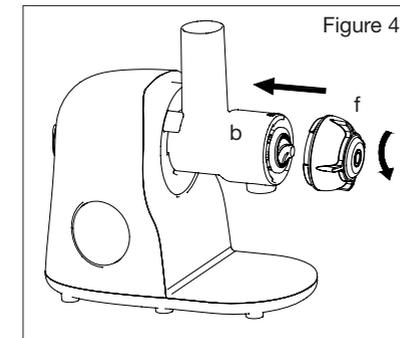
3. Insérez complètement la vis sans fin (d) dans le support avec cheminée (b) (Figure 2).



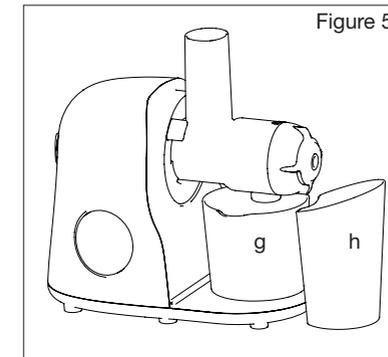
4. Insérez le tamis (e) dans le support (b) en orientant l'extrémité la plus large vers la vis sans fin (d) (Figure 3). Assurez-vous que les 3 clips du tamis sont correctement positionnés dans les encoches correspondantes sur le support avec cheminée.



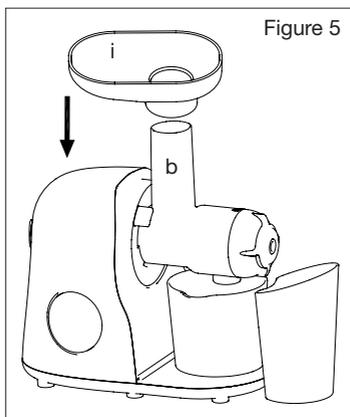
5. Vissez complètement l'écrou de fixation à l'extrémité du support avec cheminée en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position  jusqu'en butée (Figure 4).



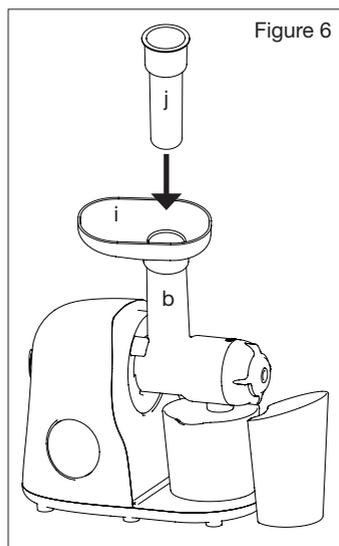
6. Placez le pichet récupérateur de jus (g) sur l'appareil, sous l'orifice d'écoulement du support avec cheminée. Placez ensuite le bac à pulpe (h) à côté du pichet récupérateur de jus sous l'orifice d'écoulement de la pulpe (Figure 5).



7. Placez le plateau d'insertion des fruit et légumes (i) sur la cheminée de remplissage (b).



L'appareil est prêt à être utilisé. Il sera nécessaire d'insérer le poussoir d'aliments (j) dans la cheminée (b) en cours d'utilisation.



## utilisation



- Votre extracteur de jus retient les fibres des fruits et des légumes. Ces fibres ralentissent l'absorption du sucre.
- Nous vous recommandons de boire vos jus dès qu'ils ont été faits afin d'en conserver tous les bienfaits.
- N'hésitez pas à mélanger ensemble fruits et légumes pour équilibrer la teneur en sucre. Variez également les saveurs en ajoutant des herbes aromatiques riches en vitamines telles que le persil, la coriandre, le thym, etc.

### Avant chaque utilisation

- Les fruits et légumes doivent être lavés avant de les passer à l'extracteur de jus.
- Il n'est pas nécessaire de peler les fruits et légumes à peau fine comme les pommes, les poires, etc. En revanche, les fruits et légumes à peau épaisse comme les agrumes, les mangues, les ananas, les betteraves, etc. doivent être pelés et dénoyautés.
- Les fruits à noyaux (cerises, mangues, pêches, etc.) doivent être dénoyautés avant de les passer à l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu **pendant plus de 10 minutes**. Laissez-le reposer pendant 20 à 30 minutes avant de l'enclencher de nouveau. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre extracteur de jus.

### Utilisation

1. Assurez-vous que le bouton marche/arrêt est sur la position centrale (arrêt) et que vous avez correctement assemblé l'appareil (Cf. section « Montage »).
2. Branchez l'appareil sur une prise de courant facilement accessible.
3. Retirez le poussoir de la cheminée de remplissage.
4. Allumez l'appareil en plaçant le bouton marche/arrêt sur la position  (marche).
5. Introduisez les fruits et/ou légumes petit à petit dans la cheminée de remplissage. Il peut être nécessaire de découper les fruits et légumes en morceaux s'ils ne passent pas en entier. **Veillez à ne pas surcharger l'appareil.**
6. Si nécessaire en cas d'encombrement de l'appareil, poussez progressivement et sans forcer les aliments à l'aide du poussoir dans l'orifice prévu à cet effet.

**ATTENTION !** Utilisez uniquement le poussoir dans la cheminée de remplissage pour guider les aliments dans l'appareil. N'utilisez aucun autre ustensile. N'introduisez jamais vos doigts dans la cheminée lorsque l'appareil fonctionne ou lorsqu'il est branché.

7. La pulpe s'accumule dans le bac à pulpe et le jus s'écoule dans le pichet récupérateur de jus. Surveillez régulièrement le contenu des 2 bacs afin qu'ils ne débordent pas.



#### Fonction « Inverse » :

- Si des aliments sont coincés dans l'appareil et empêchent celui-ci de fonctionner normalement, placez d'abord le bouton marche/arrêt sur la position centrale (arrêt) puis restez appuyé sur le bouton  (inverse) pendant 3 secondes : la vis sans fin tourne alors en sens inverse pour libérer les aliments.
- Lorsque l'appareil est débloqué, placez à nouveau le bouton marche/arrêt sur la position centrale (arrêt) puis sur  (marche) pour reprendre l'extraction.

## ATTENTION ! Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de retirer la cheminée de l'appareil.

8. Si l'appareil vibre fortement en cours de fonctionnement, arrêtez-le et nettoyez le tamis.
9. Après utilisation, placez le bouton marche/arrêt sur la position centrale (arrêt), débranchez l'appareil et procédez immédiatement au nettoyage (Cf. section « Nettoyage et entretien »).

### Dispositif de sécurité

L'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner après 20 minutes de fonctionnement en continu. Le cas échéant, placez le bouton marche/arrêt sur la position centrale (arrêt), débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de le réutiliser.

### conseils pratiques d'utilisation

- Préférez les fruits et légumes frais et de saison qui sont plus savoureux et contiennent plus de vitamines.
- Retirez les étiquettes éventuellement présentes sur les fruits et légumes. Rincez les fruits et légumes à l'eau froide et coupez-les en morceaux si nécessaire.
- Dénoyautez les fruits à noyau (pêches, cerises, mangues, etc.).
- Retirez la peau blanche des agrumes (oranges, citrons, pamplemousses) car elle donnera un goût amer à vos préparations.
- Pelez les fruits et légumes à peau épaisse tels que les mangues, ananas, goyaves, melons, pastèques, etc.
- Les fruits/légumes contenant beaucoup d'amidon (bananes, avocats, figues, aubergines, etc.) ou les aliments fibreux ou à tige (canne à sucre) produisant peu de jus doivent être utilisés en premier dans l'appareil, avant les fruits/légumes plus juteux, afin de se diluer par la suite.

- Commencez de préférence par les fruits/légumes à chair tendre (bananes, fruits rouges, tomates, agrumes), puis finissez par ceux à chair dure (pommes, poires).
- Si vous préparez des raisins, groseilles ou myrtilles, prévoyez de nettoyer fréquemment le tamis (environ tous les 500 g de fruits).
- Certains aliments comme les carottes ou les betteraves peuvent colorer le couvercle. Nous vous recommandons de nettoyer immédiatement le couvercle avec un peu d'huile alimentaire puis à l'eau chaude savonneuse.
- Pour éviter l'oxydation de certains fruits et légumes (comme les pommes), ajoutez un filet de citron dans le bac récupérateur de jus.
- Pour faciliter l'insertion de la vis sans fin, nous vous recommandons de huiler légèrement le joint gris au fond du bol avec de l'huile alimentaire (type huile d'olive, de tournesol, de pépins de raisin, etc.).

### propriétés des fruits et légumes

Les informations ci-après sont présentées à titre indicatif uniquement.

| Fruits/légumes     | Propriétés                             | Calories                     |
|--------------------|--|------------------------------|
| Pomme              | Vitamines C                            | 200 g = 150 KJ (75 calories) |
| Abricot            | Fibres, potassium                      | 30 g = 5 KJ (20 calories)    |
| Myrtilles          | Vitamines C                            | 125 g = 295 KJ (70 calories) |
| Mûres              | Vitamines C, fer, potassium, magnésium | 125 g = 130 KJ (31 calories) |
| Raisin             | Vitamines C et B6, potassium           | 125 g = 355 KJ (85 calories) |
| Kiwi               | Vitamines C, potassium                 | 100 g = 100 KJ (40 calories) |
| Pêche              | Vitamines C et B3, potassium, fibres   | 150 g = 205 KJ (49 calories) |
| Brugnon            | Vitamines C et B3, potassium, fibres   | 180 g = 355 KJ (85 calories) |
| Ananas             | Vitamines C                            | 150 g = 245 KJ (59 calories) |
| Choux de Bruxelles | Vitamines C, B, B6 et E, fibres        | 100 g = 110 KJ (26 calories) |
| Choux              | Vitamines C, B6, potassium, fibres     | 100 g = 110 KJ (26 calories) |
| Carottes           | Vitamines A, C et B6, fibres           | -                            |
| Céleri             | Vitamines C, potassium                 | 80 g = 55 KJ (7 calories)    |
| Concombre          | Vitamines C                            | 280 g = 120 KJ (29 calories) |
| Fenouil            | Vitamines C, fibres                    | 300 g = 145 KJ (35 calories) |
| Tomate             | Vitamines C, E et A, fibres            | 100 g = 90 KJ (22 calories)  |

## nettoyage et entretien

### ATTENTION :

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage ou au remplacement des pièces.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou tampon à récurer.
- Nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.



Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez l'accessoire concerné avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la coloration. Procédez ensuite au nettoyage habituel.

### Démontage de l'appareil

1. Après avoir retiré le pichet récupérateur de jus et le bac à pulpe, retirez d'abord le poussoir d'aliments de la cheminée, puis retirez le plateau d'insertion des fruits et légumes.
2. Dévissez l'écrou de fixation à l'extrémité du support avec cheminée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position  (déverrouillage).
3. Sortez le tamis puis la vis sans fin du support avec cheminée.
4. Appuyez sur le bouton poussoir de déverrouillage du support avec cheminée, puis pivotez le support à 45° vers la position  (déverrouillage) et retirez-le.

### Nettoyage de l'appareil

1. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux légèrement humidifié.
2. Passez la vis sans fin et le tamis sous l'eau, et utilisez la brosse de nettoyage (fournie) pour retirer les résidus.
3. Nettoyez le tamis délicatement car il peut facilement être endommagé. Contrôlez que le tamis soit bien dépourvu de tout résidu car la pulpe séchée obstrue les mailles du tamis. Vous pouvez faire tremper le tamis dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes si nécessaire.

4. Lavez les pièces suivantes à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle : support avec cheminée, pichet récupérateur de jus, bac à pulpe, écrou de fixation, plateau et poussoir.
5. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réinstaller sur l'appareil.

### ATTENTION : ne placez jamais les pièces au lave-vaisselle au risque de les endommager !

### guide de dépannage

#### L'appareil ne fonctionne pas :

- Débranchez l'appareil et vérifiez que les accessoires sont assemblés correctement.
- Débranchez l'appareil et vérifiez que le tamis n'est pas bloqué ou que la cheminée n'est pas obstruée par des aliments.
- Vérifiez que votre prise murale fonctionne.

#### L'appareil est anormalement bruyant / de la fumée se dégage :

- Vérifiez que des noyaux, pépins, graines, aliments congelés, glaçons ou autres substances solides ne sont pas présents dans l'appareil.
- Débranchez l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

#### L'appareil s'arrête en cours d'utilisation :

- Des aliments sont coincés dans l'appareil. Utilisez la fonction  pour faire tourner la vis sans fin en sens inverse et débloquent les aliments. Sinon, éteignez et débranchez l'appareil et débloquent les aliments manuellement.
- Le temps d'utilisation est trop long : n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Effectuez des pauses régulières de 20 à 30 minutes environ entre chaque utilisation.

#### Le tamis est endommagé :

- L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation avec des noyaux, pépins, aliments congelés, glaçons ou autres substances solides. **N'utilisez pas le tamis s'il est endommagé !**

#### Une odeur désagréable se dégage :

- Ceci est normal lors de la première utilisation. Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Débranchez l'appareil et vérifiez que le tamis n'est pas bloqué ou que la cheminée n'est pas obstruée par des aliments.
- Le temps d'utilisation est trop long : n'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Effectuez des pauses régulières de 20 à 30 minutes environ entre chaque utilisation.
- Si l'odeur persiste, débranchez l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

## Extracteur de jus

PITAYA



### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

