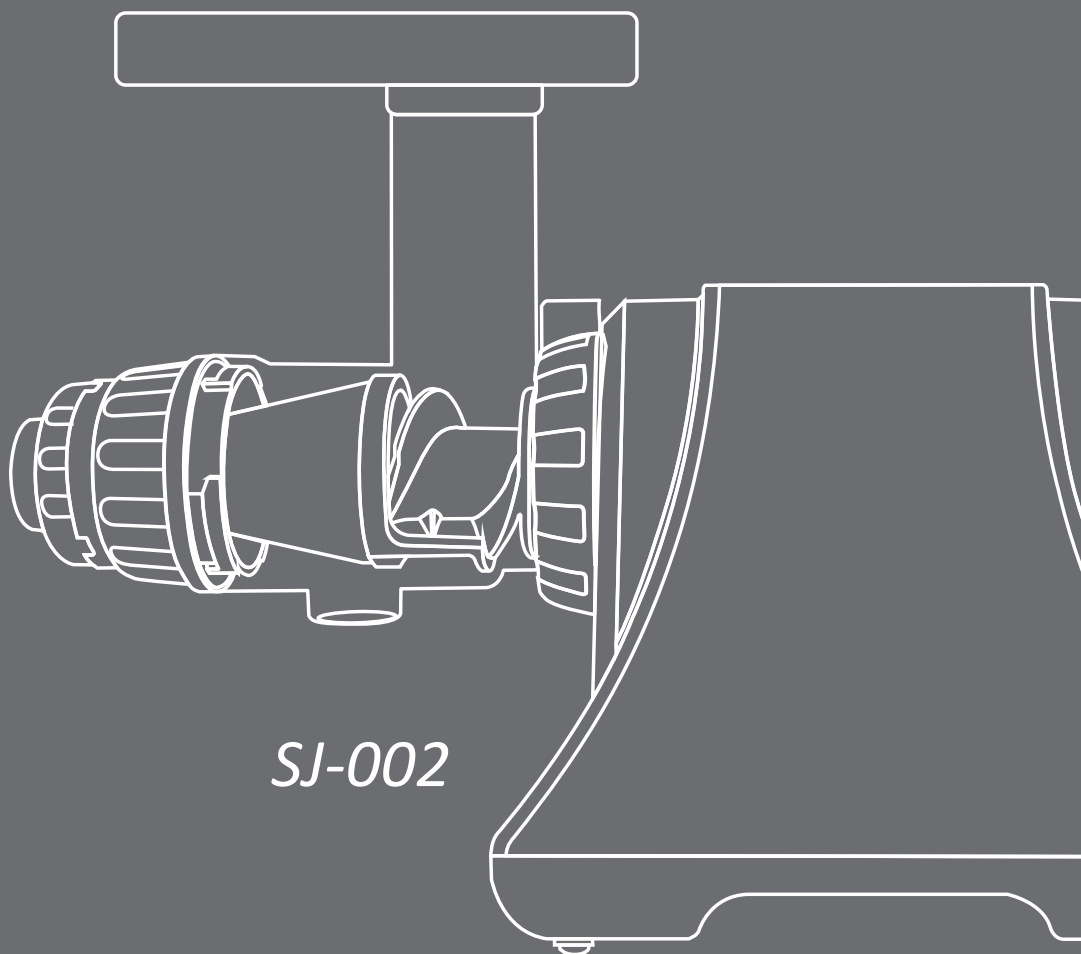


Vidia

Extracteur



SJ-002

Manuel d'Utilisation



Om Juicers

Précautions d'usage

1. Veuillez lire "Précaution d'usage"
2. Suivre les "Précaution d'usage"
3. Précaution d'usage classées comme suit



Attention Ne pas suivre les indications suivantes peuvent causer blessures sérieuses ou un danger de mort .



NE PAS BRANCHER OU DÉBRANCHER AVEC DES MAINS HUMIDES. Risque d'électrocution ou de blessures



NE PAS UTILISER AVEC UN VOLTAGE AUTRE QUE 220-230V.

Risques d'électrocution, d'incendie ou de dysfonctionnement. Un voltage est différent peut réduire la durée de vie du moteur ou causer une panne



BRANCHER LE CORDON DIRECTEMENT ET FERMEMENT DANS LA PRISE MURALE

Risque d'électrocution ou d'incendie



EN CAS DE SON, ODEUR, FUMÉE, SURCHAUFFE ET AUTRE SITUATIONS ANORMALE DURANT L'UTILISATION, ÉTEINDRE IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE APRÈS VENTE. Risque de blessure ou de dysfonctionnement



NE JAMAIS ALTÉRER L'APPAREIL. AUSSI, NE PAS DÉMONTER OU TENTER UNE RÉPARATION SOI-MÊME. NE PAS INSÉRER DE DOIGTS, DE SUBSTANCES NON AUTORISÉES OU D'OBJETS TELS QUE DES ÉPINGLES DANS LES TROUS OU LES ENCOCHES DU SOCLE.

Risque de feu, d'électrocution ou de panne. Contacter le SAV au cas échéant.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA FICHE EST ENDOMMAGÉ(E) , NE PAS ACTIONNER LA MACHINE. Risque d'électrocution, blessure ou d'incendie



NE PAS METTRE LE SOCLE EN CONTACT OU ECLABOUSSER AVEC UN LIQUIDE

Prendre garde à éviter que tout liquide entre en contact avec l'interrupteur de l'appareil de ne pas mettre en marche avec des mains humides ou mouillées



NE PAS BRANCHER OU DÉBRANCHER AVEC DES MAINS HUMIDES OU MOUILLÉES.

Risque d'électrocution ou de blessures



POUR VOTRE SÉCURITÉ LA CONNEXION TERRE EST IMPÉRATIVE ET NE DOIT PAS ÊTRE FAITE SUR UNE CONDUITE DE GAZ, D'EAU, D'UN FIL DE TÉLÉPHONE, ETC. Risque d'électrocution, d'incendie, de dysfonctionnement ou d'explosion. Utiliser une prise murale avec une prise terre.



NE JAMAIS DÉSASSEMBLER L'APPAREIL PENDANT LA MARCHÉ OU Y METTRE LES DOIGTS OU QUELCONQUE OBJET TEL QUE FOURCHETTES, CUILLÈRES ETC. DANS LA GOULOTTE OU LE BEC VERSEUR. Risque de blessures, accidents ou panne.



CET APPAREIL NE CONVIENT PAS À DES ENFANTS NI DES PERSONNES AUX CAPACITÉS MENTALES PHYSIQUES OU SENSORIELLES RÉDUITES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE OU DE CONNAISSANCE À MOINS QU'ELLES AIENT BÉNÉFICIÉ DE SUPERVISION OU D'INSTRUCTION CONCERNANT L'UTILISATION PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. NE PAS LAISSER LES ENFANTS JOUER AVEC OU UTILISER CETTE MACHINE. SON NETTOYAGE ET SA MAINTENANCE NE DOIVENT PAS ÊTRE ASSURÉS PAR DES ENFANTS SANS SUPERVISION. NE PAS LAISSER UTILISER PAR ET LAISSER LE CORDON HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. This appliance is not intended for use by persons lack of experience and knowledge including children. Use of the appliance by the children concerning cause of injury, accident or failure.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE CONSTRUCTEUR, LE SERVICE APRÈS-VENTE OU UNE PERSONNE ACCRÉDITÉE POUR ÉVITER TOUT DANGER.



NE JAMAIS ALTÉRER L'APPAREIL. AUSSI, NE PAS DÉMONTER OU TENTER UNE RÉPARATION SOI-MÊME

 **SI LE CORDON EST ROMPU OU ENDOMMAGÉ OU LA FICHE DEVIENT LÂCHE. NE PAS ACTIONNER.**



ATTENTION: Aller à l'encontre de ces recommandations d'usage peut causer des blessures sévères ou la détérioration de l'appareil.



NE PAS INSÉRER LES DOIGTS, SUBSTANCES ÉTRANGÈRES OU AUTRES OBJETS COMME DES ÉPINGLES DANS LES FENTES OU LES OUVERTURES DU BLOC. Utiliser d'autres objets ou ustensiles pourrait causer un casse, une défaillance ou un danger physique.



WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO ITS SLOT. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY. It may cause injury or failure. It may cause an injury or a failure.



SI LA VIS NE TOURNE PLUS, APPUYER SUR LE BOUTON [REVERSE/REV] PENDANT 2-3 SECONDES PUIS APRÈS L'ARRÊT TOTAL DE LA ROTATION INVERSE, APPUYER DE NOUVEAU SUR [ON]. Si le blocage continue durant l'utilisation, les pièces détachées peuvent être endommagées et l'appareil peut être détérioré à cause d'une surchauffe moteur. Si le problème continue, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez le centre local de SAV.



SI LES INGRÉDIENTS SONT COINCÉS DANS L'APPAREIL, VEUILLEZ L'ARRÊTER ET UTILISER LE POUSSOIR FOURNI 3-4 FOIS POUR ÉVITER TOUTE CASSE. Risque de casse ou de perte d'efficacité pendant l'extraction.



PIÈCES PENDANT L'UTILISATION. Risque de danger physique ou de casse. S'assurer que l'appareil est complètement arrêté et débranché avant d'assembler ou désassembler. En cas de besoin d'intervention, couper le contact avec le bouton [OFF] et débrancher l'appareil.



PRIÈRE DE PRÊTER ATTENTION AUX CRAVATES, LONGS COLLIERS, ÉCHARPES ETC. POUR ÉVITER QUE CEUX-CI SE TROUVENT HAPPÉS DANS LA GOULOTTE. Risque de blessure ou de panne.



PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE AFIN D'ÉVITER TOUTE CASSE. Risque de casse ou danger physique.



NE PAS UTILISER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30MIN PAR SESSIONS. Risque de panne moteur causée par la surchauffe. Laisser refroidir pendant 5 minutes et utiliser à nouveau.



NE PAS UTILISER DOIGTS, COUTEAU, FOURCHETTE, OU D'AUTRES USTENSILES QUE LE POUSSOIR FOURNI POUR POUSSER LES INGRÉDIENTS. Risque majeur de blessure et de casse de l'appareil.



PRENDRE GARDE À TOUTE CHUTE VIOLENTE DE L'APPAREIL ET ÉVITER DE LE FAIRE TOMBER. Risque d'électrocution, d'incendie ou de dégâts matériels.



TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS USAGE. TOUJOURS TENIR LE CORDON PENDANT QUE LA FICHE EST DÉBRANCHÉE. Risque d'électrocution ou d'incendie si l'appareil est débranché en tirant sur le cordon.

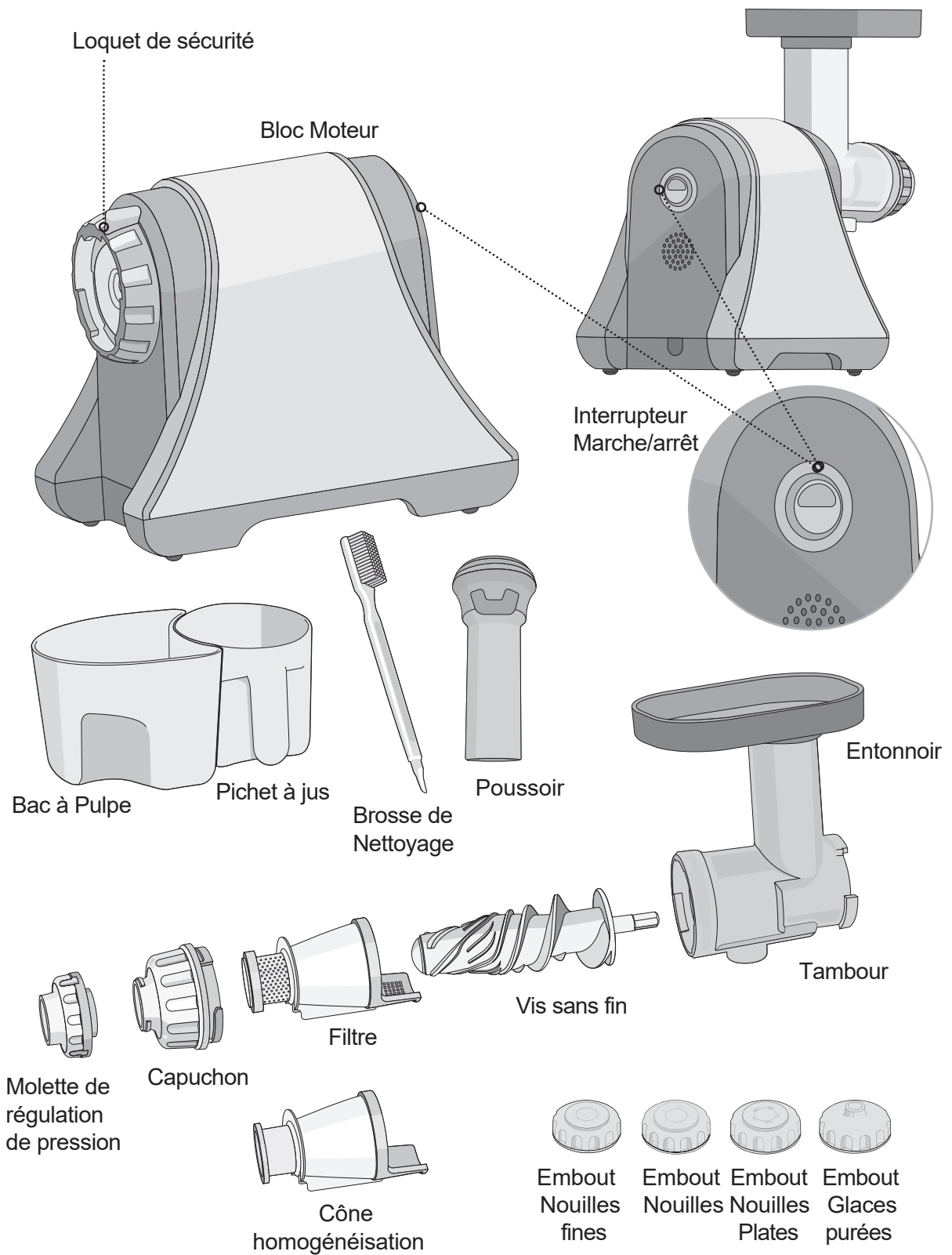


NE PAS NETTOYER À DES TEMPÉRATURES EXCÉDANT 80 DEGRÉS CELSIUS (176 DEGRÉS FAHRENHEIT). NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE, SÉCHOIR, MICROONDE, ETC. Risque de dégâts et de déformation des pièces.

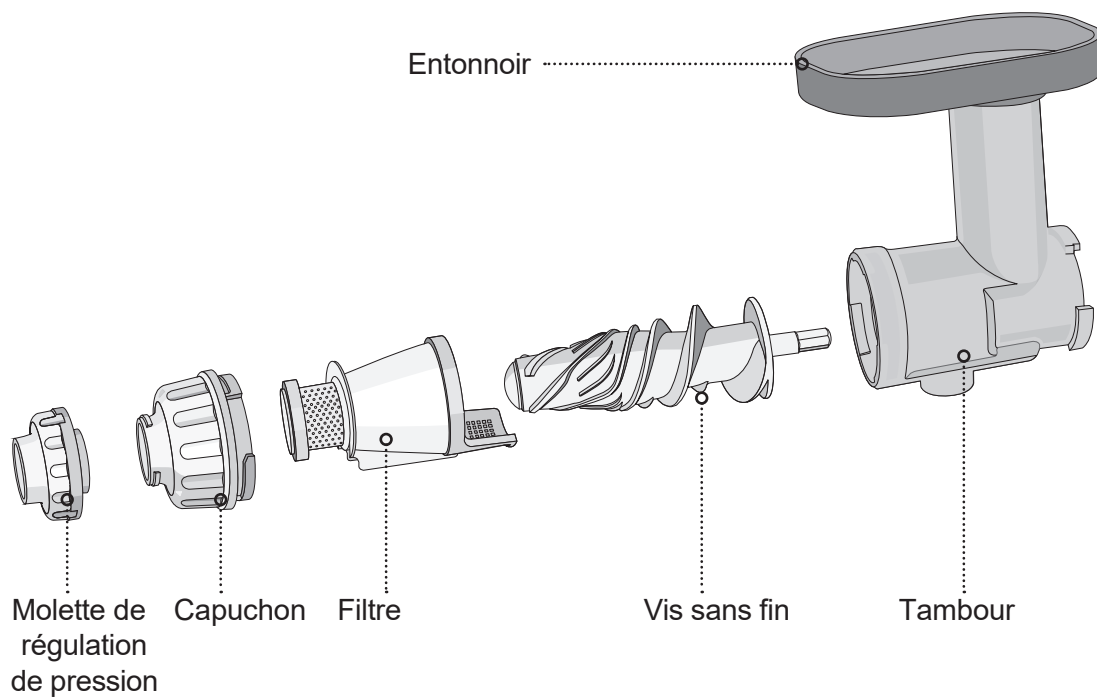


L'APPAREIL PESE À PEU PRES 6KG (13,2LB) POUR LE DÉPLACER, TENIR FERMEMENT PAR LES HANCHES DU SOCLE AVEC LES DEUX MAINS. Risque de chute du socle si l'appareil est tenu par le bol ou les côtés.

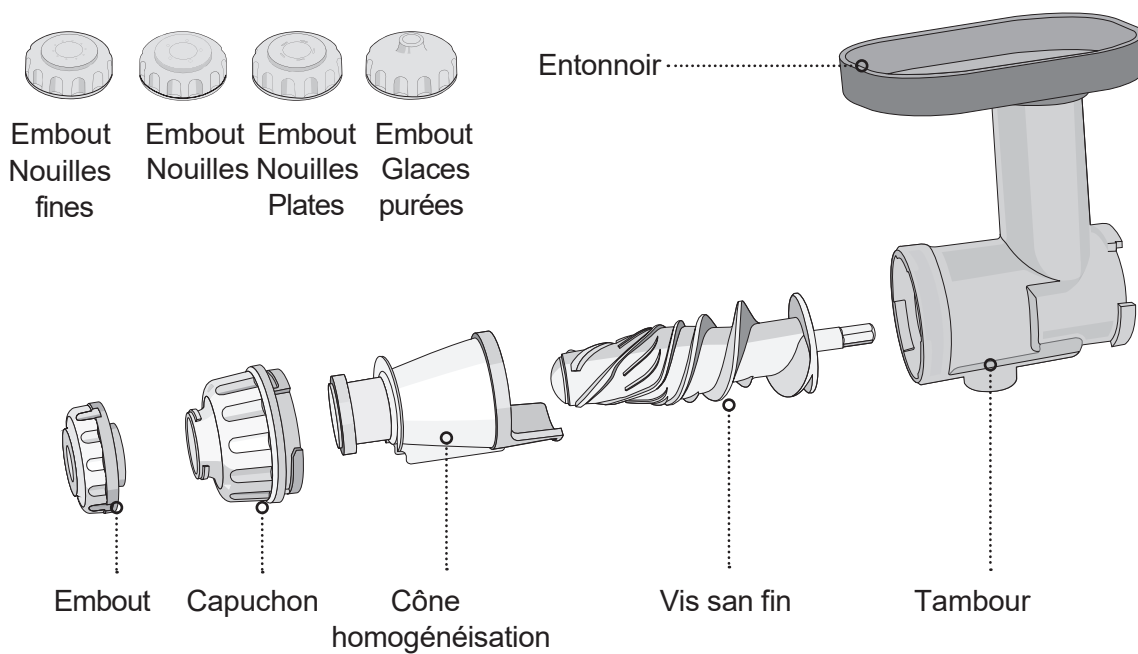
Glossaire Pièces / Pièces et Moteur



Glossaire Pièces / Pièces Extraction



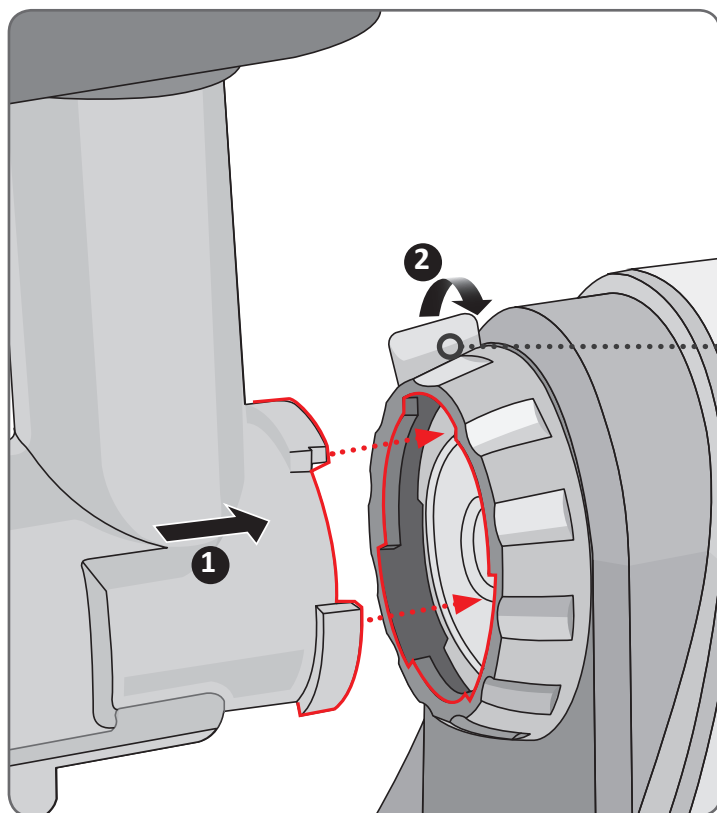
For Food Processing



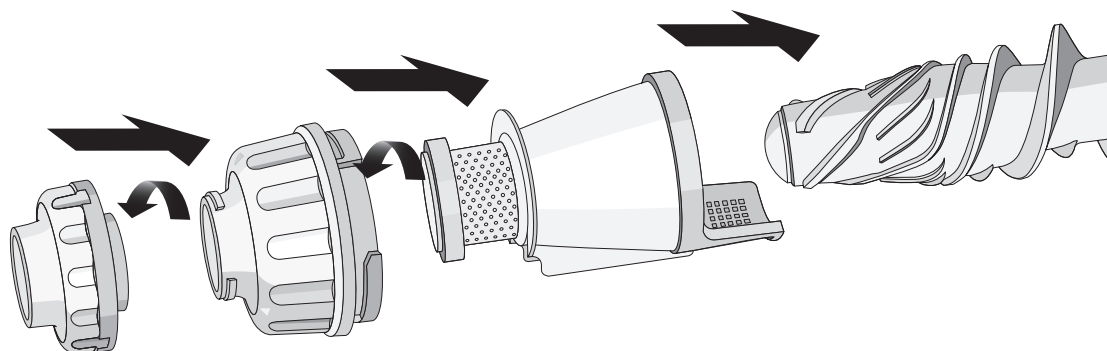
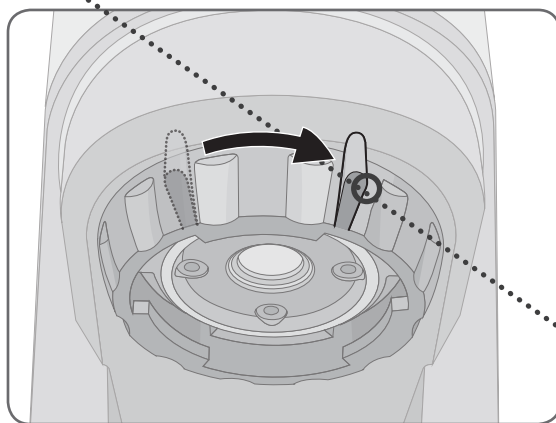
Assemblage



Utiliser le cône d'homogénéisation pour concasser ou faire des pâtes and le filtre pour extraire les jus de légumes ou de fruits



1 Connecter le tambour avec le block moteur en tournant le loquet dans le sens des aiguilles d'une montre (à peu près 60°)



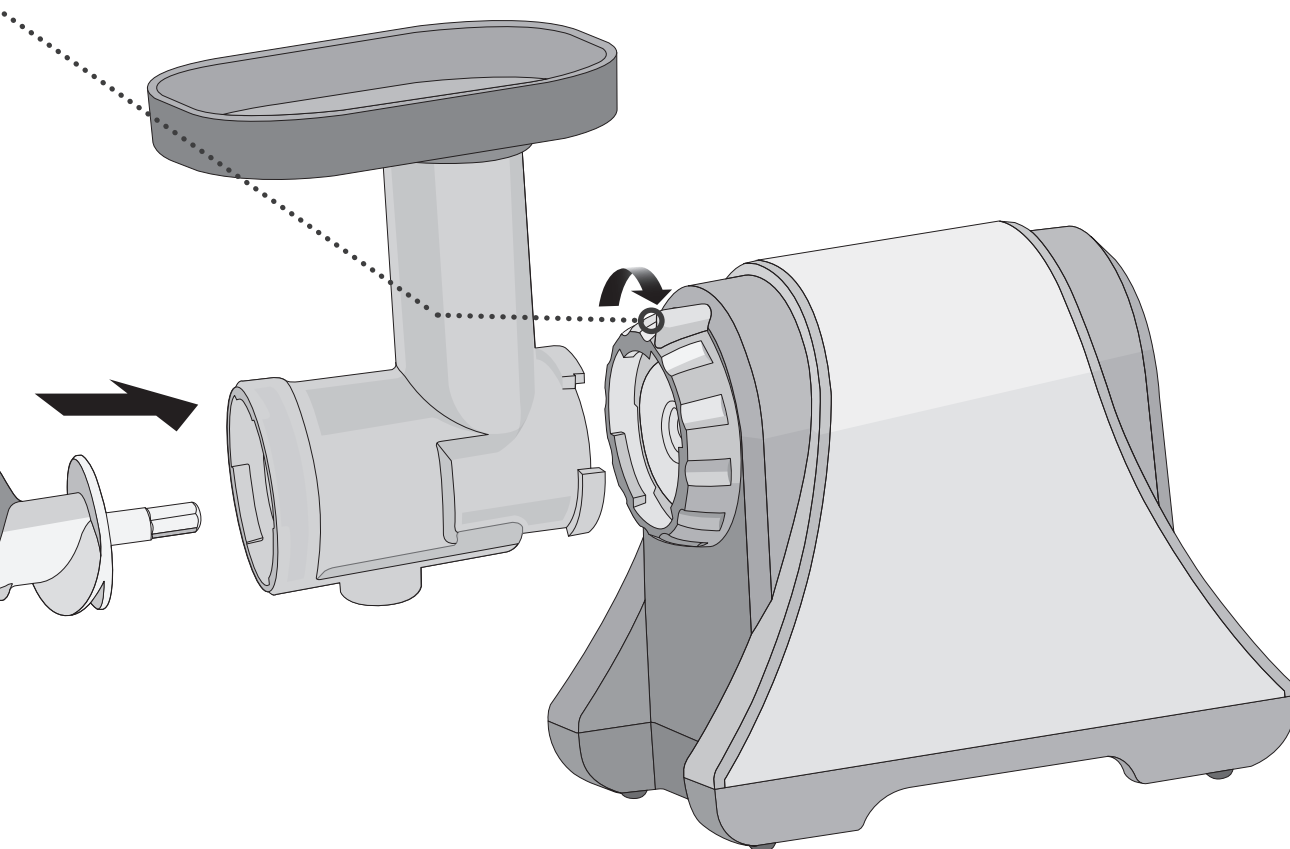
2-A

Pour les jus

Assembler comme dans 1, puis assembler dans cet ordre vis > filtre > capuchon > molette .

Placer le capuchon au bout du tambour et le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il y soit fermement fixé. Fixer la molette sur le capuchon.

Régler sur « 1 » ou « 2 » pour les fruits à chair molle comme les agrumes, fraises, etc. Régler sur « 5 » sur le régulateur pour une pression maximale. Ce réglage est optimal pour les carottes betteraves et feuillages. <Voir page 19>





2-B

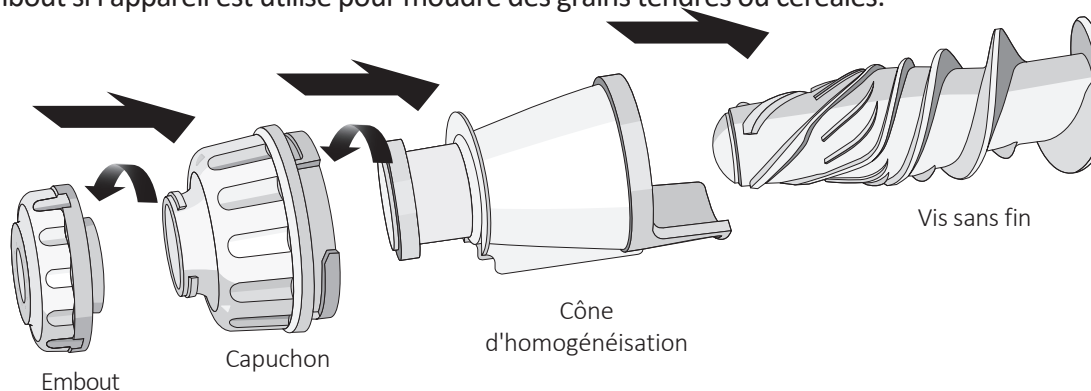
Pour les préparation alimentaires

Assembler comme dans 1, puis assembler dans cet ordre vis > cône > capuchon > molette .

Fixer le tambour au bloc moteur en faisant tourner le loquet de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre (à peu près 60°)

Puis, placer le cône d'homogénéisation, puis le capuchon au bout du tambour et le faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il y soit fermement fixé. (Utiliser l'embout adéquat.)

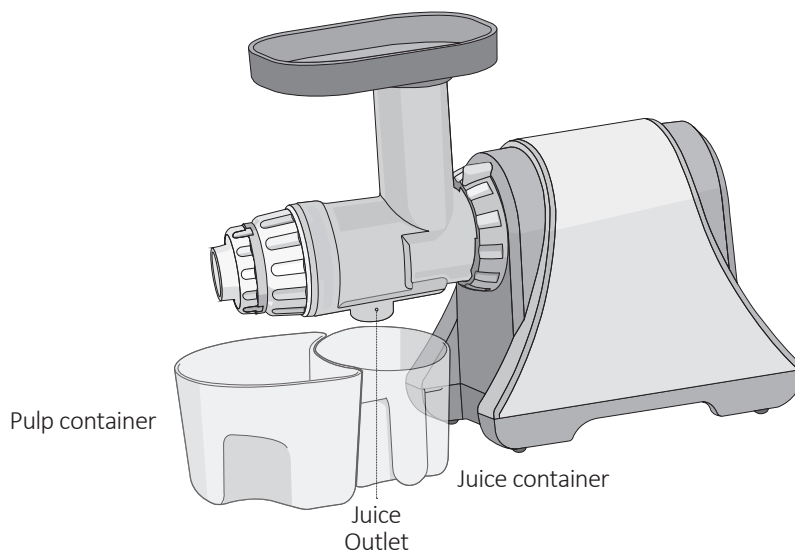
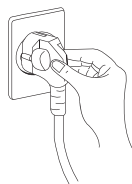
Ne pas utiliser d'embout si l'appareil est utilisé pour moulin des grains tendres ou céréales.

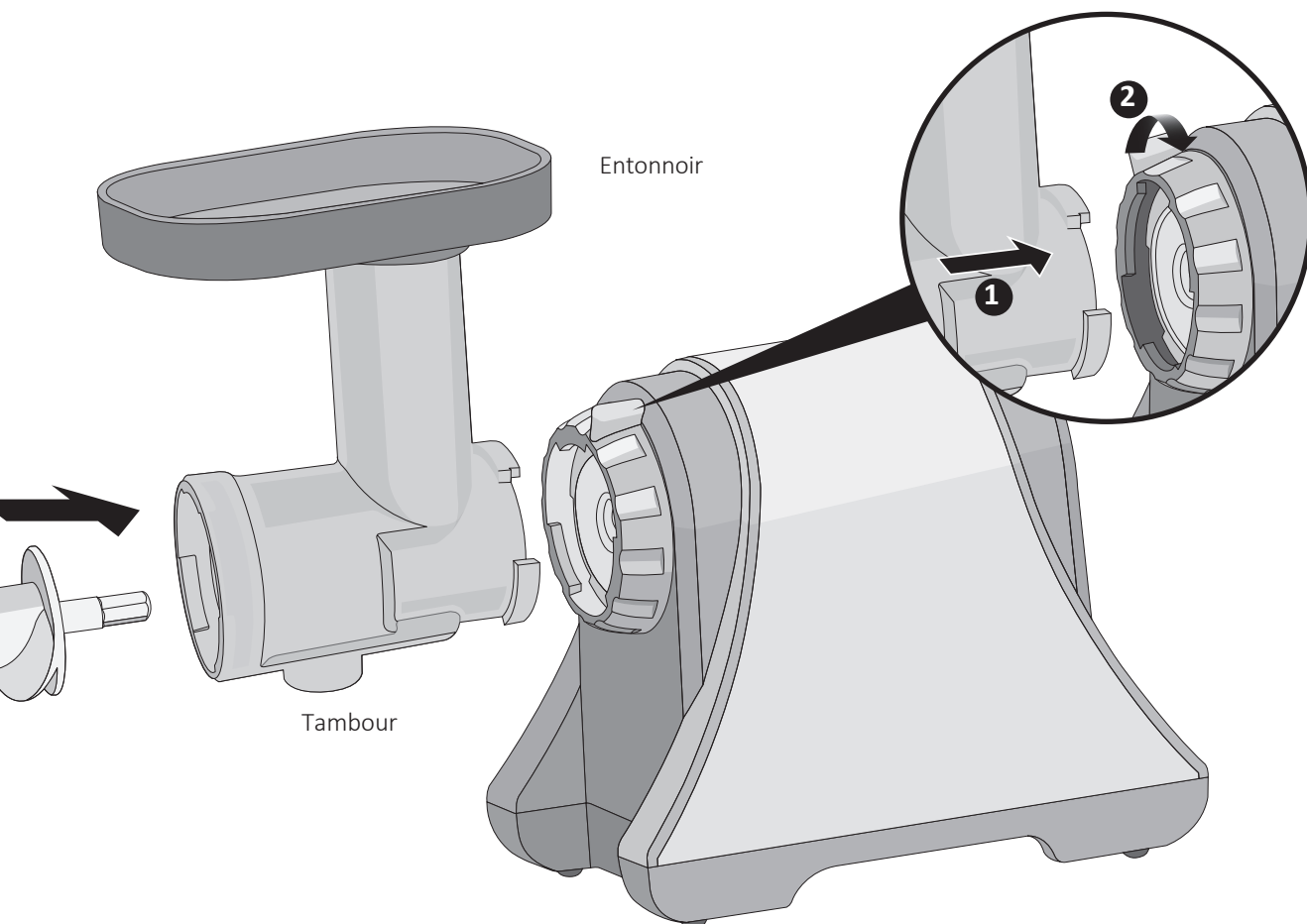


3

1) Placer le bac à pulpe et le pichet à jus sous le tambour.

2) Brancher





Choisir le bon filtre/ cône

<i>Ingrédients ou aliment</i>	<i>Filtre/Cône</i>
Pommes, Oranges, Poires, Raisins, Fraises, Kiwis, Tomates, Avocats, Aloès, Aiguilles de pin, choux Kale, radis, fanes, bettraves, épinards, carottes, patates douce, pousses de blé et autres feuillages, etc.	<i>Filtre</i>
Poivrons, ails, gingembre, herbes aromatiques, riz trempé et haricots, etc.	<i>Cône d'homogénéisation</i>
Pâtes, Oudong, nouilles, gressini, sorbet, beurre de noix, etc.	<i>Cône d'homogénéisation</i>

Faire des jus de légumes ou fruits

! Utiliser le filtre uniquement

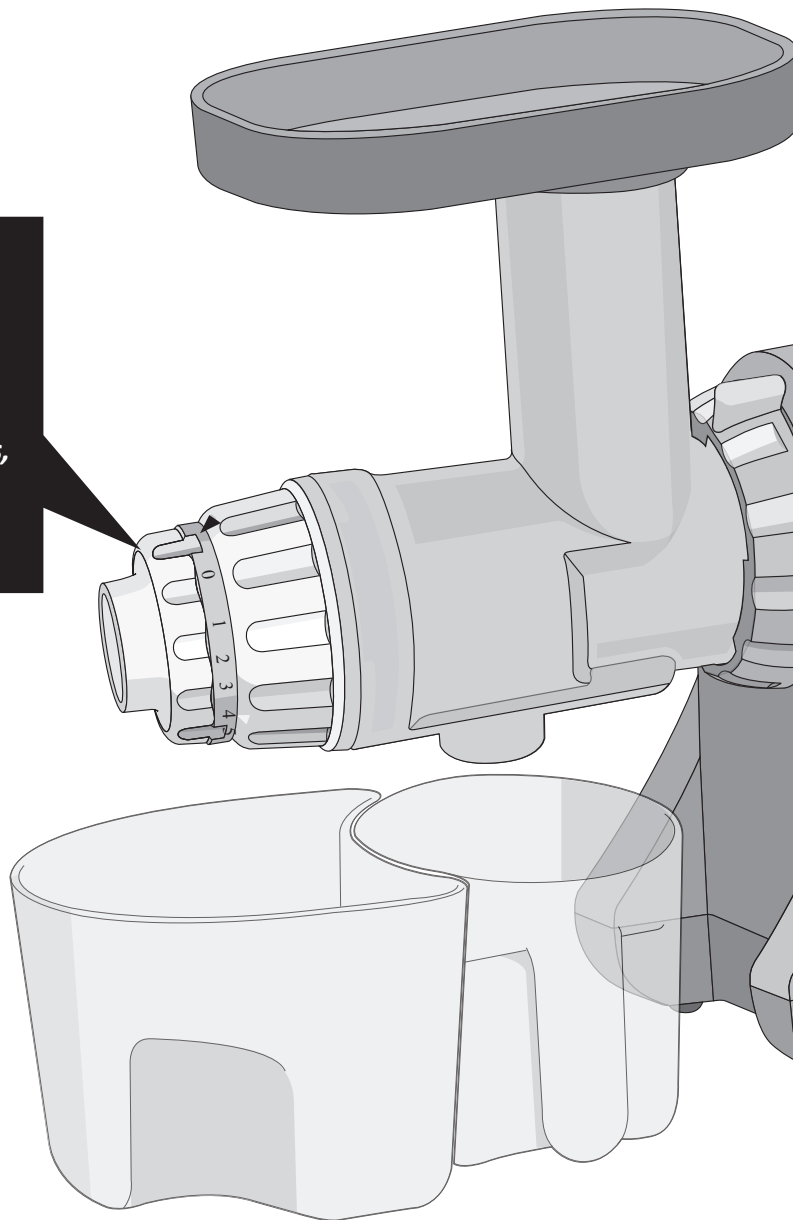
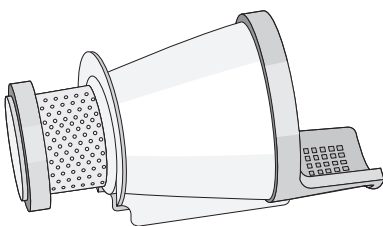
1 *Vis sans fin -> tambour -> Capuchon -> Molette de régulation*

- 1) Pour sécuriser le capuchon, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- 2) Placer la molette de régulation sur le capuchon

*Pour les fruits mous comme les
organges et les fraises, ajuster à 1
ou 2.*

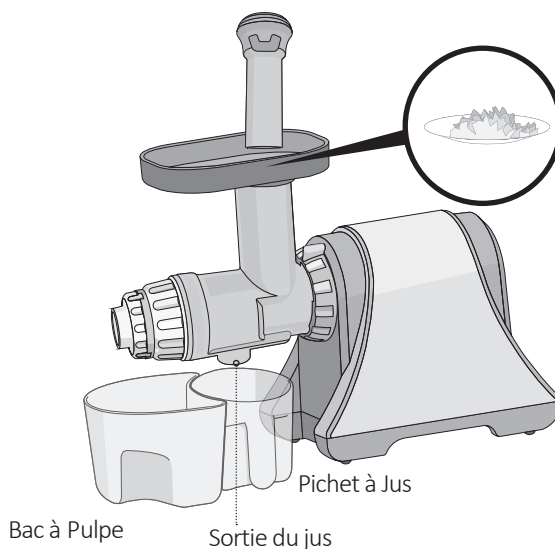
*Pour les aliments plus fermes
comme les carottes ou les betteraves,
ajuster à 5 (Se référer à la page 19)*

! Utiliser le filtre uniquement



2 Insérer les ingrédients **PROGRESSIVEMENT** dans l'entonnoir et accompagner sans forcer avec le poussoir.

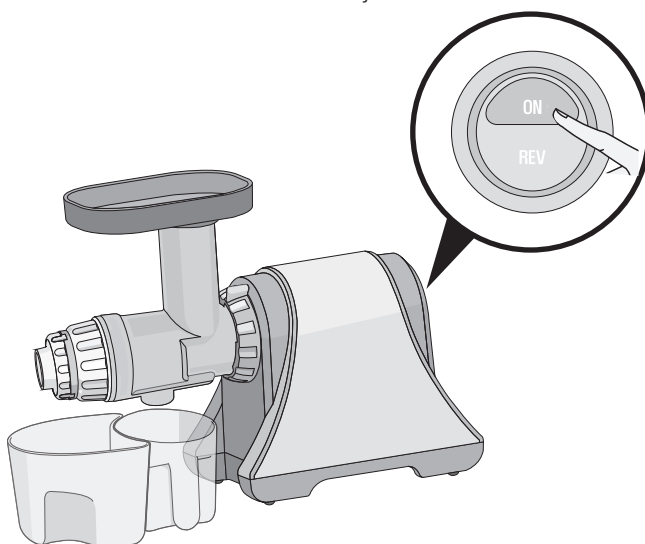
Si les ingrédients sont trop gros, ou si vous forcez, la machine pourrait se bloquer.



3 1) Appuyer sur [ON] pour démarrer.

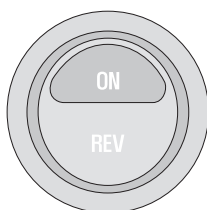
2) Laver les ingrédients et les couper assez petit pour entrer dans la goulotte

3) **Accompagner SANS FORCER avec le poussoir fourni UNIQUEMENT**



Pour lancer la vis en sens inverse, appuyer rapidement sur [REV], puis sur [ON]

L'axe ne s'arrête pas de tourner immédiatement après avoir appuyé sur le bouton d'arrêt. Il continue à tourner de moins en moins vite, puis s'arrête. Une fois la rotation complètement arrêtée, appuyer sur le bouton dans la direction souhaitée.



<ON>



<REV>



Faire des Pâtes, Oudongs, nouilles, gressini

1 *Vis sans fin > cône d'homogénéisation > capuchon > embout.*

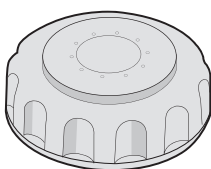
Placer la vis sans fin dans le tambour.

Placer le cône dans le tambour.

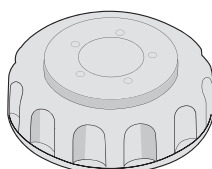
Placer le capuchon sur le tambour et vise dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Utiliser les embouts selon l'effet désiré.

Embout

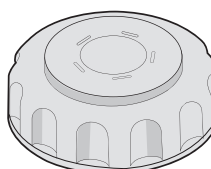
Embout Nouilles
Fines



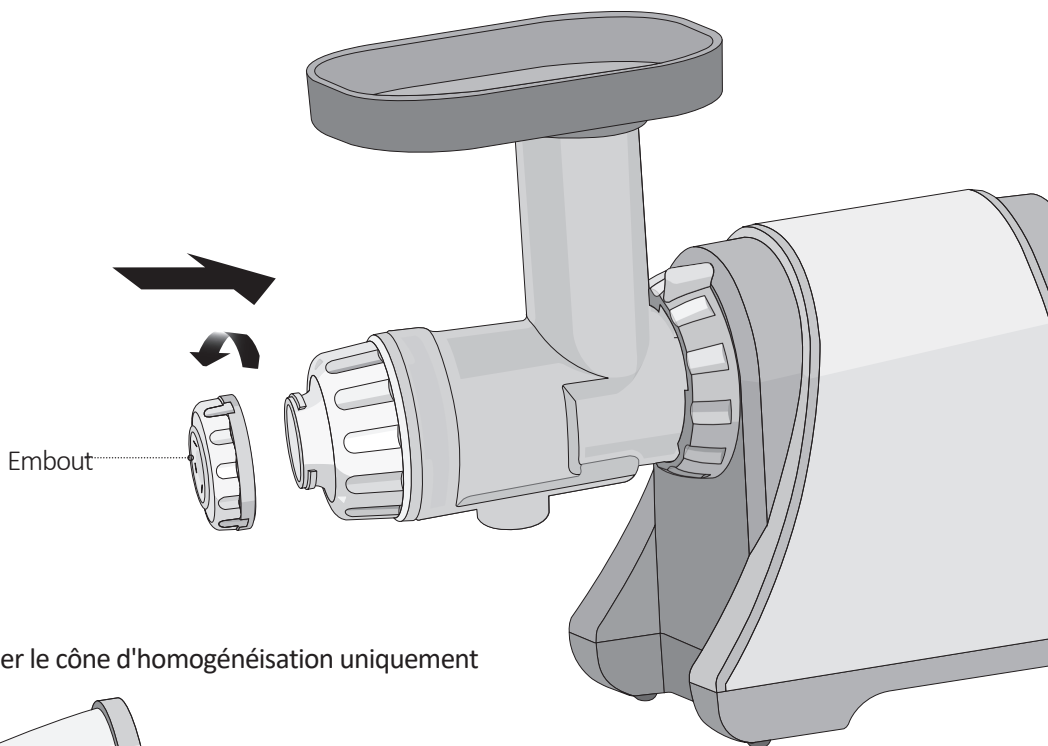
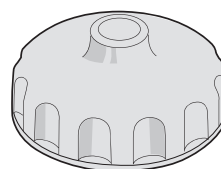
Embout Nouilles
Oudong



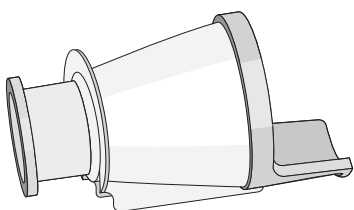
Embout Nouilles
Plates



Embout glaces, purées
Gressini

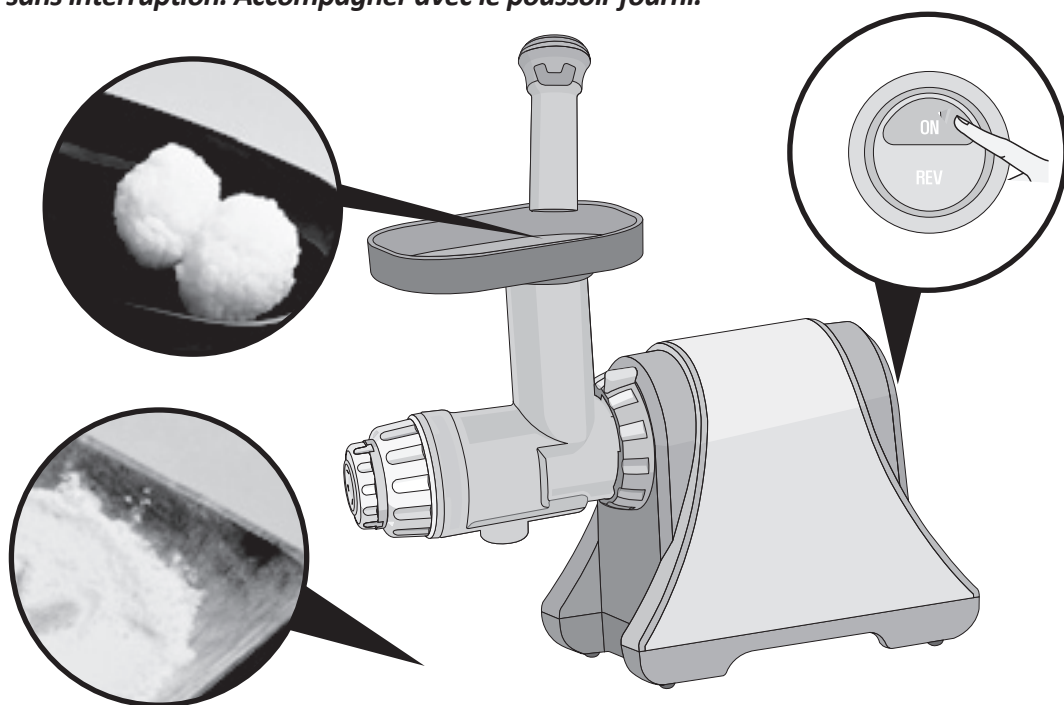


⚠ Utiliser le cône d'homogénéisation uniquement

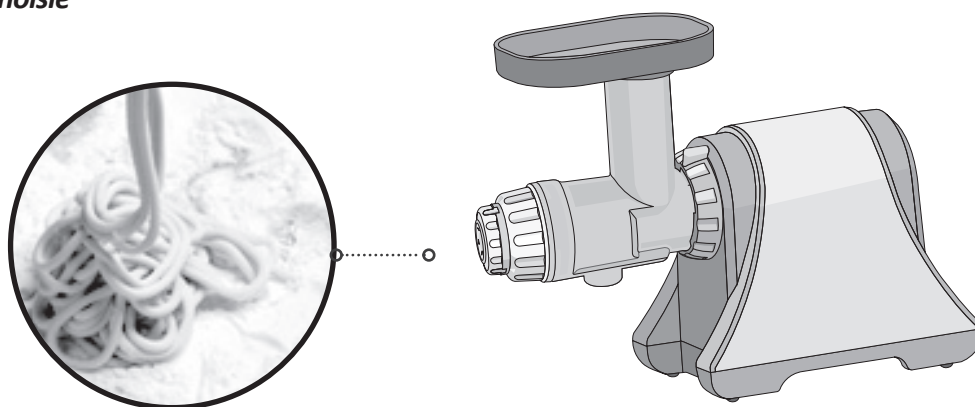


! Utiliser le cône d'homogénéisation uniquement

2 Saupoudrer une petite quantité de farine de froment sur le récipient placé sous le museau de l'extracteur. Appuyer sur ON (Marche). Insérer la pâte dans la goulotte sans interruption. Accompagner avec le poussoir fourni.

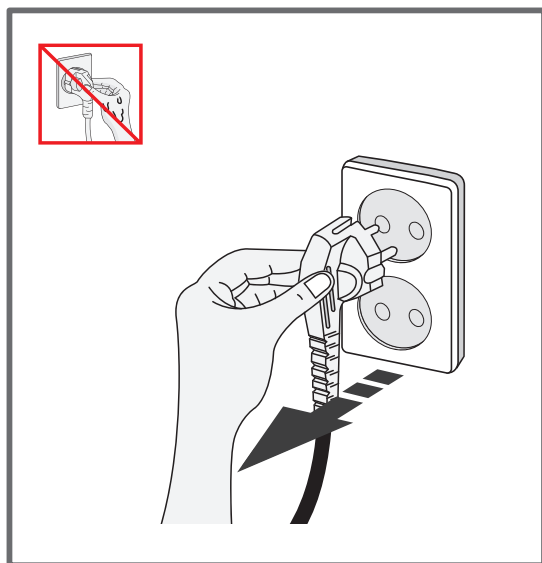


3 Avec des ciseaux, couper les pâtes selon la longueur souhaitée. Faire cuire selon les indications de la recette choisie

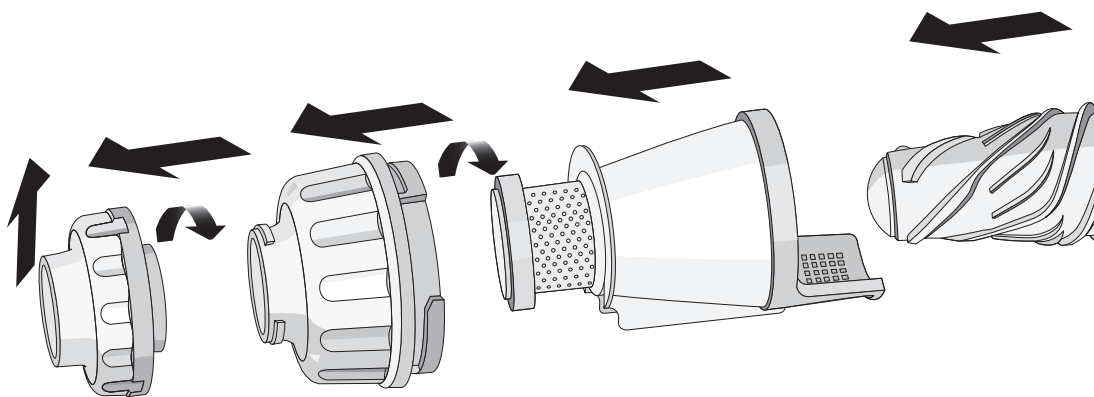


4 Désassembler et rincer toutes les pièces d'abord avec une eau froide. Puis laver à l'eau tiède savonneuse dans l'évier – **NE PAS laver au lave-vaisselle**

Démontage et Nettoyage



- 1** **Débrancher l'appareil avant de déassembler.**
(Pour votre sécurité, veuillez ne pas toucher le cordon avec des mains mouillées ou humides)



2

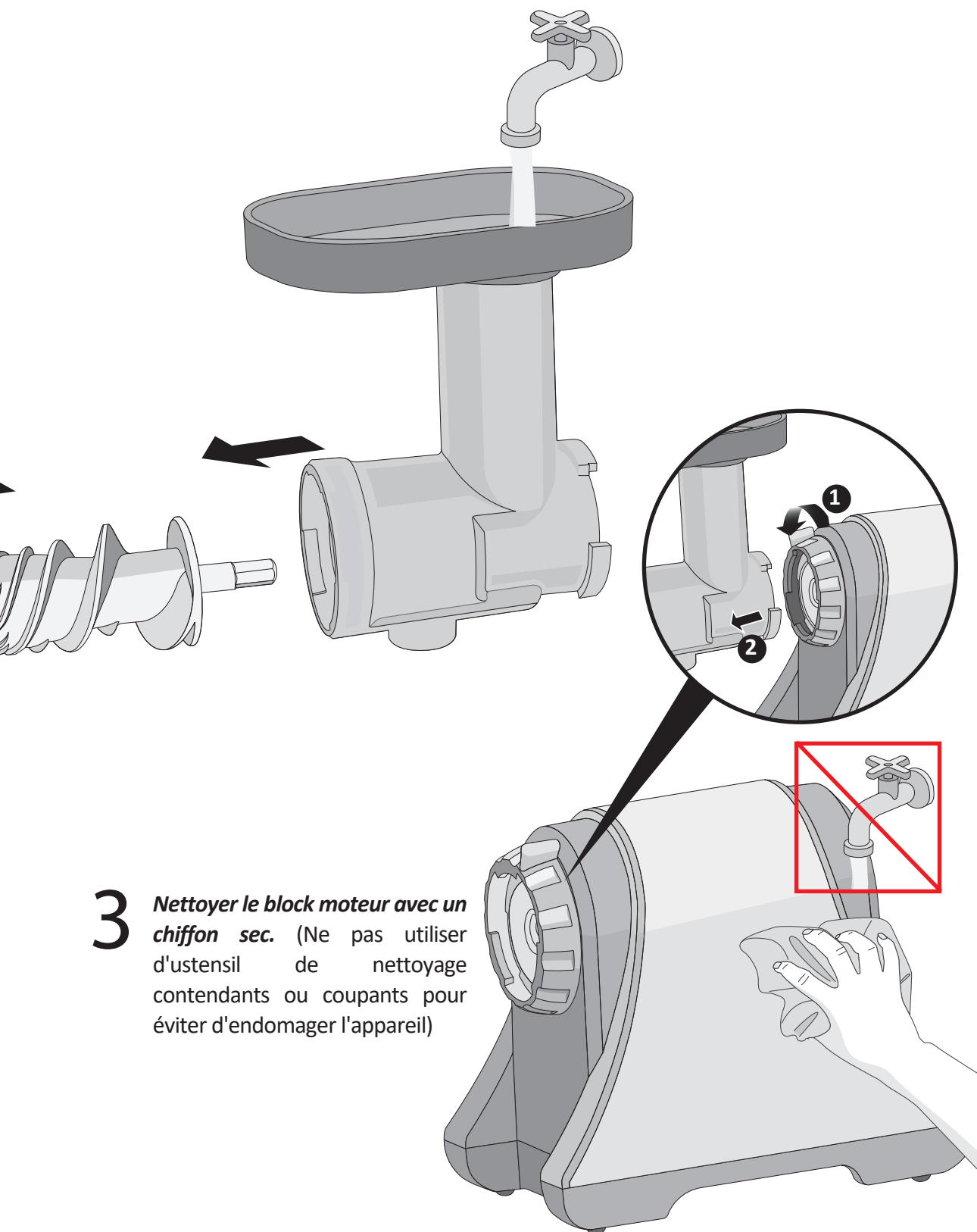
Démonter comme décrit sur le dessin ci-dessus. Nettoyer le tambour avec la brosse de nettoyage fournie sous l'eau courante.

L'assemblage et le demontage se feront dans l'ordre inverse.

Dans le cas d'une utilisation pour une confection de pâte de beurre ou de purée, le dessassemblage est identique à ce qui est montré ci-dessus.

NOTE

1. Si l'appareil n'est pas nettoyé immédiatement après utilisation, les résidus risquent de se dessécher et de coller aux parties mobiles, ce qui rendra le démontage et le nettoyage bien plus laborieux, en plus de risquer de réduire la performance de l'appareil.
2. Ne pas laver à l'eau trop chaude ou bouillante, ni avec de la laine de fer ou de métal, ou d'autres matériaux abrasifs, solvants quelconques ou des ustensiles de nettoyages coupants ou affûtés. Ne pas laver au lave-vaisselle ni au séchoir à vaisselle. Après nettoyage, laisser complètement sécher à l'air. Entreposer dans un endroit sec et propre.



3 Nettoyer le block moteur avec un chiffon sec. (Ne pas utiliser d'ustensil de nettoyage contenant ou coupants pour éviter d'endommager l'appareil)

Précautions d'emploi

- **Utilisez des fruits et légumes le plus frais possible pour assurer un rendement maximum. Les produits frais contiennent plus de jus que les produits entreposés longtemps**
- **Les produits entreposés longtemps au réfrigérateur devraient être trempés dans de l'eau froide une dizaine de minute avant l'extraction.**
- **Les aiguilles de pin doivent être trempées dans l'eau froide pendant 1h avant extraction.**
- **Pour extraire des tubercules de Kudzu (Puéraire), veuillez débiter les racines en petits morceaux et introduire dans la goulotte au fur et à mesure.**
- **Boire les jus de fruits et les jus verts immédiatement après extraction. Ces jus s'oxydent relativement vite et perdent rapidement de leur saveur.**

● Ingrédients déconseillés

- Assaisonnement sec, Poivre Noir, Écorce de canelle
- Graines telles que les céréales, le riz sec, l'orge, les légumes secs etc.
- Algues fraîches, gingembre déshydraté, champignons déshydratés, plantes médicinales chinoises séchées, coquillages et coquilles, coquilles de noix, etc.
- fruits avec leurs noyaux, graines dures

Vous risquer de vous blesser et d'endommager le tambour, le filtre et la vis sans fin.

● Ne pas utiliser la machine en continu plus de 30min

Risque de surchauffe du moteur. Si besoin, laisser l'appareil refroidir 5-10min entre chaque utilisation.

● Ne pas surcharger la machine avec une quantité excessive d'aliment à la fois.

Surcharger la machine n'aide pas à extraire plus de jus. Au contraire

● Vérifier que la pulpe ressort bien de l'orifice à l'avant du bec de l'appareil, et introduire les ingrédients au fur et à mesure pour éviter tout accident, dommage matériel ou panne.

● N'utiliser que le poussoir fourni pour pousser les aliments..

D'autres objets se coinceront irrémédiablement dans le tambour et provoqueront casses, pannes et dangers physiques.

● Éteindre l'appareil avant de changer un embout ou un filtre/cône.

Risque de dysfonctionnement ou de panne..

Vérifier les détails ci-dessous avant de contacter le service après vente du revendeur.

Si vous contactez le service après vente de votre revendeur, munissez-vous de votre numéro de série et/ ou de votre numéro de facture.

- **La machine fait du bruit quand elle est en marche.**

- quand on extrait le jus de plante fermes ou coriaces, il est possible d'entendre des crissements. c'est tout a fait normal quand la vis sans fin tourne. Gardez à l'esprit que ceci n'est pas un dysfonctionnement.

- Placer l'appareil sur une surface plane.

- **La quantité de jus extrait a diminué.**

- Vérifier que les trous du filtre ne sont pas bouchés ou obstrués.

- Les ingrédients réfrigérés, moins frais ou fanés auront tendance à obstruer les trous du filtre à cause de l'épaisseur du jus extrait.

- Si les trous sont obstrués, nettoyer le filtre et réutiliser. Les produits congelés ou réfrigérés depuis longtemps feront beaucoup moins de jus.

- **La machine s'arrête en cours d'utilisation.**

- Avez vous surchargé la machine ou forcé des morceaux trop gros?

Appuyer sur le bouton [Rev] pendant 3-5 secondes puis sur [ON]. Répéter 2-3 fois.

Si la vis sans fin ne tourne toujours pas, débrancher, désassembler, laver et retenter l'utilisation. Lire le manuel Page 11 et suivre les explications sur le mode [REV]

- **Une grande quantité de jus s'accumule dans le tambour au niveau de la vis sans fin.**

- L'utilisation d'une grande quantité de produits à chair molle comme les tomates, kiwis, fraises etc. peuvent s'accumuler dans la chambre d'extraction ou même la goulotte et causer un reflux. Utiliser dans ce cas quelques morceaux d'un produit fibreux comme la carotte ou le céleri pour évacuer la chambre plus rapidement. Si le problème persiste, débrancher, désassembler, laver et retenter l'utilisation.

* **Pour le démontage , Nettoyage et Entretien, se référer à la page 14 ou contacter le service après vente de votre revendeur.**

Caractéristiques Techniques / Garantie

● **Type de machine** Extracteur de Jus

● **Modèle** Vidia SJ-002

● **Voltage nominal** 230 V

● **Fréquence nominale** 50 Hz

● **Puissance nominale** 200 W

● **Vitesse de rotation** 70 tr/min

● **Longueur
cordon** 1.4 m

● **Moteur** Induction monophasée

● **Fusible** 250 V 5 A

● **Poids** 6 kg

● **Dimension
Extérieures** Largeur 420 mm
Longueur 167 mm
Hauteur 320 mm

● **Temps
d'utilisation
nominale** moins de 30min

Mémo

<i>Ingrédients</i>	<i>Ajustement de la molette</i>				
	Chair molle		racines tendres et légumes verts		
	1	2	3	4	5
<i>Tomate</i>	✓				
<i>Kiwi</i>	✓				
<i>Raisins</i>	✓				
<i>Pomme</i>	✓				
<i>Orange (Mandarine)</i>	✓	✓			
<i>Pastèque</i>		✓	✓	✓	
<i>Concombre</i>			✓	✓	
<i>Carotte</i>				✓	✓
<i>Chou frisé (Kale)</i>				✓	✓
<i>Céleri</i>				✓	✓
<i>Angelica Utilis Makino</i>				✓	✓
<i>Choux</i>				✓	✓
<i>Céleri Chinois</i>				✓	✓
<i>Pousse de blé</i>				✓	✓
<i>Aiguilles de pin</i>				✓	✓

● Ce tableau recommande les l'ajustement de la molette selon les aliments

● Utiliser la molette selon l'ingrédient et la quantité de pupe produite.

(ex. quand ils a y atrop de puple dans le jus ajuster à un chiffre plus grand, quand la puple ne s'évacue pas facilement du tambour ajuster à un chiffre plus petit.

02

Précautions d'Usage

04

*Glossaire des Pièces /
Pièces et Moteur*

05

*Glossaire des Pièces /
Pièces extraction*

06

Assemblage

10

Faire des jus

12

*Faire des Pâtes,
Oudong, Nouilles,
Gressins*

14

*Démontage et
Nettoyage*

16

Précautions d'emploi

17

*Information avant
de contacter le SAV*

18

Caractéristiques

19

*Ajustement de la
molette*

- 1) Lire "Précautions d'emploi" (P2) attentivement et utiliser l'appareil comme indiqué
- 2) Conserver ce manuel et le garder dans un endroit facile d'accès pour référence future.
- 3) Vérifier que le volatge indiqué sous l'appareil soit compatible avec le volatage local avant de brancher l'appareil.
- 4) Toute ammélioration pourra être changée sans préavis

