

„Bartscher PRO“**150137**

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	42
1.1 Explication des symboles	42
1.2 Consignes de sécurité	43
1.3 Utilisation conforme	46
2. Généralités	47
2.1 Responsabilité et garantie	47
2.2 Protection des droits d'auteur	47
2.3 Déclaration de conformité	47
3. Transport, emballage et stockage	48
3.1 Inspection suite au transport	48
3.2 Emballage	48
3.3 Stockage	48
4. Données techniques	49
4.1 Indications techniques	49
4.2 Caractéristiques de la centrifugeuse	49
4.3 Aperçu des composants	50
5. Installation et utilisation	51
5.1 Montage	51
5.2 Installation	53
5.3 Utilisation	54
6. Nettoyage	57
7. Anomalies de fonctionnement	59
8. Elimination des éléments usés	60

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation 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 sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine.
Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !

- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. 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.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.

- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !

Afin d'écarter les dangers, veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement **ne jamais** placer les mains, des cuillères ni aucun autre ustensile de cuisine dans la goulotte de remplissage. Ils peuvent être pris à travers le tamis, ce qui peut entraîner plaies, fractures ou autres blessures.
- La grille du tamis est particulièrement coupante. Afin d'éviter les coupures, ne pas la toucher à mains nus.
- Ne pas toucher aux parties mobiles de l'appareil.
- Après avoir arrêté l'appareil, le moteur tourne encore pendant quelques secondes. L'appareil peut être ouvert et ses éléments enlevés seulement après l'arrêt complet du moteur.



ATTENTION !

Afin d'éviter d'éventuels dommages de l'appareil, veuillez respecter les consignes suivantes.

- Afin de ne pas endommager le bloc moteur ni d'autres parties de l'appareil, ne pas déplacer ou ne pas remuer celui-ci en cours de fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'une de ses parties est endommagée ou lorsque des fissures/cassures sont visibles.
- **Ne jamais** laver le bloc moteur ni le câble d'alimentation sous l'eau courante ni sous aucun autre liquide. Ces parties doivent être nettoyées uniquement à l'aide d'un chiffon doux, en veillant bien à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur de l'enceinte du bloc moteur ni dans la prise. **Ne jamais** laver le **bloc moteur** dans un lave-vaisselle.

1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

La centrifugeuse est destinée uniquement à la confection de jus de fruits et de légumes.



ATTENTION !

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

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications 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. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et 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 de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Centrifugeuse „Bartscher PRO”
Code-No. :	150137
Matériaux de l'enceinte :	acier inoxydable, plastique
Conception :	<ul style="list-style-type: none">▪ Orifice de remplissage XXL, Ø 83 mm▪ Tours / min.: max. 3.000▪ Tamis très fin en acier inoxydable pour assurer un goût parfait des fruits▪ Capacité du réservoir à pulpe: 7 litres▪ Interrupteur de sécurité▪ Dispositif de protection thermique du moteur
Valeur d'alimentation :	0,7 kW / 220-240 V 60 Hz
Dimensions :	L 260 x P 430 x H 530 mm
Poids :	12,8 kg

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Caractéristiques de la centrifugeuse

A l'aide de la **centrifugeuse** électrique „**Bartscher PRO**”, vous pouvez confectionner de manière professionnelle des jus de fruits et de légumes.

Le couvercle, avec sa **goulotte** spéciale de **remplissage XXL** intégrée de diamètre 83 cm, améliore la préparation de manière significative.

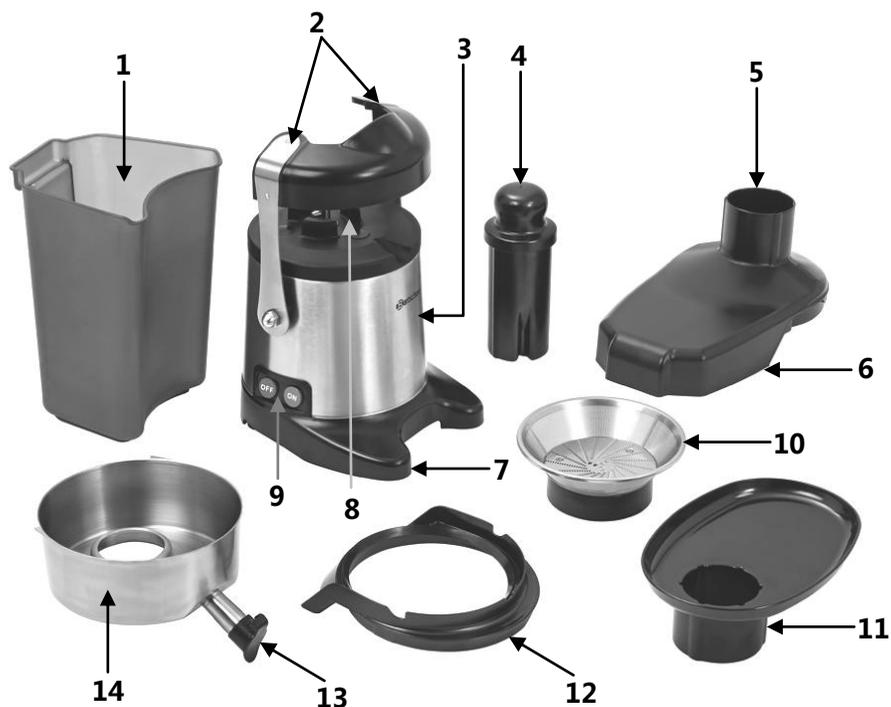
Un grand réservoir à pulpe de 7 l permet de confectionner une grande quantité de jus sans interrompre le travail. Lorsque le réservoir à pulpe est plein, il est facile de le démonter et de le vider sans nécessité de démonter le reste de l'appareil.



Le couvercle de la centrifugeuse est fixé à l'aide d'un **étrier de verrouillage avec protection**, ce qui permet, lorsque l'appareil est assemblé correctement, de fermer le circuit du moteur grâce à un **rupteur d'urgence** intégré, et l'appareil peut être mis en marche seulement dans ce cas. Le rupteur d'urgence coupe immédiatement le moteur lorsque l'étrier de verrouillage avec protection est libéré.

L'appareil possède une fonction de **protection contre la surchauffe**. En cas de surchauffe résultant d'un fonctionnement trop long ou d'une surcharge, ce système provoque la mise hors tension, puis après refroidissement (env. 15 minutes) la remise sous tension de l'appareil.

4.3 Aperçu des composants



- | | |
|---|---|
| 1 Réservoir à pulpe | 8 Entraînement moteur |
| 2 Etrier de verrouillage avec protection | 9 Eléments de commande |
| 3 Bloc-moteur | 10 Tamis |
| 4 Poussoir | 11 Plateau de remplissage |
| 5 Goulette de remplissage | 12 Bague intermédiaire |
| 6 Couvercle | 13 Tuyau d'écoulement avec le capot de fermeture |
| 7 Socle avec pieds en caoutchouc | 14 Bac à jus |

Éléments de commande



5. Installation et utilisation

5.1 Montage

- Déballez l'appareil et éliminez l'emballage.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil selon les consignes indiquées au point **6 «Nettoyage»**.
- Assemblez l'appareil selon le **dessin** à la **page 50** et suivant les indications ci-dessous.

1



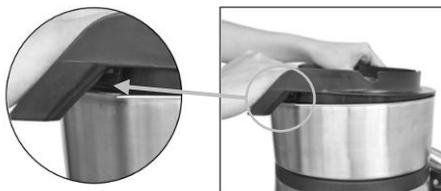
Placer le bloc-moteur (**3**) sur une surface plane et sèche, de manière à ce que les éléments de commande (**9**) soient facilement accessibles. Appuyer le bloc-moteur (**3**) contre la surface afin que les pieds en caoutchouc du socle (**7**) adhèrent bien à la surface.

2



Placer le bac à jus (**14**) sur le bloc-moteur (**3**), de manière à ce que le tuyau d'écoulement avec le capot de fermeture (**13**) se trouve au-dessus de l'encoche du socle (**7**).

3



Fixer la bague intermédiaire (12) sur le bord du bac à jus (14).

Veiller à ce que l'orifice de sortie du réservoir à pulpe se trouve du côté opposé au tuyau d'écoulement avec le capot fermeture (13).

4



Pencher le tamis (10) au dessus du bac à jus (14) et le fixer sur entraînement moteur l'arbre de transmission (8) en le tournant légèrement, de manière à ce que la tige de l'arbre de transmission entre et se bloque dans l'encoche se trouvant dans le fond du tamis (10).

5



Placer ensuite le couvercle (6) en veillant à ce que les languettes du couvercle (6) correspondent aux entailles de la bague intermédiaire (12).

6



Fixer le plateau de remplissage (11) sur l'orifice de remplissage (5). placer le réservoir à pulpe (1) sous le couvercle (6). Pour faciliter le nettoyage, placer dans le réservoir à pulpe un sac en plastique.

7



Enfin, étrier de verrouillage avec protection (2) au dessus du couvercle (6), jusqu'au moment de blocage. De cette façon, la connexion avec l'interrupteur de sécurité est effectuée.



ATTENTION !

L'appareil peut fonctionner seulement si tous les éléments sont correctement assemblés et le levier de blocage connecté à l'interrupteur de sécurité.

5.2 Installation

Mise en place

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur le bord de la table, pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.
- La surface doit être facilement accessible et suffisamment grande. Pour que l'appareil soit facile à utiliser et qu'une bonne circulation d'air soit assurée, veillez à maintenir un espace sur les côtés et à l'arrière d'au moins 15 cm des murs, armoires, etc., ainsi que de 50 cm min. en hauteur et à l'avant.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes nues, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

L'appareil peut être branché qu'à une prise monophasée avec mise à la terre et installée convenablement.

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de min. 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.

5.3 Utilisation

Préparation des fruits et légumes



ATTENTION !

Avant de presser le jus, veuillez nettoyer soigneusement les fruits et légumes afin d'en ôter toutes impuretés et traces de produits de traitement.

- Pour obtenir un résultat optimal et le meilleur goût, n'utiliser que des fruits et légumes frais.
- Les pommes, ananas, oranges, raisins, melons, carottes, céleri, betteraves et tomates sont des fruits et légumes particulièrement bien adaptés à la confection de jus à l'aide de la centrifugeuse.
- En raison de l'ouverture particulièrement large de la goulotte de remplissage, il est possible de confectionner des jus à l'aide de fruits ou de légumes entiers, certains nécessitent cependant un traitement supplémentaire, par exemple épluchage, dénoyautage, découpage. Lors de la préparation des fruits et légumes, veuillez prendre en compte les conseils et informations figurant dans le tableau ci-dessous.
- Il n'est pas nécessaire d'éplucher les fruits et légumes à peau fine. Il suffit de les laver délicatement en utilisant une éponge afin d'éliminer la saleté ou le tanin.
- Les peaux épaisses doivent être épluchées, par exemple celles des citrons, oranges, ananas.
- Pour éviter d'endommager les grilles coupantes du tamis, veuillez retirer les graines et noyaux des fruits tels que les mangues, papayes et autres fruits à noyau.
- Les pépins de certains agrumes peuvent être amers. Avant de presser le jus de ces fruits, veuillez retirer les pépins.
- Les fruits et légumes trop grands doivent être coupés en petits morceaux. Les fruits et légumes coniques tels que les carottes, devraient être introduits à partir de leur extrémité la plus étroite.
- Certains produits ne sont pas adaptés à être pressés dans la centrifugeuse du fait de leur dureté (par exemple la noix de coco).

Fruits / légumes	Préparation
Pommes	-
Carottes	-
Betteraves rouges	-
Fraises	équeuter
Raisins	équeuter
Bananes	éplucher

Fruits / légumes	Préparation
Mangue	éplucher, dénoyauter
Ananas	éplucher et couper en morceaux
Agrumes (oranges, citrons, mandarines, pamplemousse)	éplucher
Melons	éplucher et couper en morceaux
Céleris racine	couper en morceaux de 6 -7 cm
Concombres	éplucher, couper en morceaux env. 15 cm
Tomates	-
Fenouil	couper en morceaux 6 -7 cm
Cerises	dénoyauter
Abricots	dénoyauter
Pêches	dénoyauter
Prunes	dénoyauter

Indications et conseils

- Lors de la confection de jus de différents fruits et légumes, il peut être utile d'utiliser différents assortiments / combinaisons : par exemple, lors de la confection de jus de pomme et d'orange, veuillez commencer par les fruits les plus tendres (oranges), et terminer avec les plus durs (pommes). De cette façon, vous pouvez obtenir un meilleur résultat de confection des jus.
- Si vous confectionnez des jus aux herbes aromatiques telles que de la menthe ou du persil, introduisez ces herbes au fur et à mesure entre les morceaux de fruits et légumes et en petite quantité, afin d'obtenir de meilleurs résultats.
- Il est difficile de confectionner du jus à base de fruits contenant de l'amidon (banane, papaye, figue, avocat, mangue, etc.) (la mousse qui en résulte peut boucher le tamis). Ce type de fruit peut être préparé dans un robot culinaire ou au mélangeur. Si, toutefois, les compositions nécessitent l'arôme de banane, les bananes doivent être introduites en premières ou en deuxième position. Mélangé avec d'autres jus de fruits, le jus de banane pourra mieux s'écouler. De la mousse risque cependant de se former.
- Dans le cas de la confection de jus de petits fruits tels que les raisins ou des fraises, vous devez les introduire par poignées, et non pas un par un. Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

- Gardez à l'esprit que la teinture de betterave rouge tout comme celle de certains autres fruits et légumes, est particulièrement forte. Si vous prévoyez de préparer des jus de fruits différents, confectionnez le jus de betteraves de préférence tout à la fin pour ne pas modifier la teinte des autres jus.
- Au contact avec l'air, le jus de pomme prend rapidement une teinte brune. Pour éviter ce brunissement, ajoutez un peu de jus de citron.
- Les jus de fruits et légumes doivent être servis de préférence immédiatement après leur confection, car ils perdent rapidement leur saveur et la valeur nutritive au contact de l'air.
- Ne jamais introduire de fruits ou légumes surgelés ni de cubes de glace dans la centrifugeuse.

La confection de jus de fruits et légumes



ATTENTION !

Ne jamais laisser la centrifugeuse fonctionner à vide, sans articles alimentaires, même si l'appareil est monté correctement.

- Placer le récipient sous le tuyau d'écoulement du jus.
- Brancher l'appareil à une prise individuelle mise à la terre.
- Appuyer sur l'**interrupteur vert**.
- Mettre les fruits et légumes préparés sur le plateau de remplissage et les pousser lentement, petit à petit, en utilisant le poussoir, dans l'orifice de remplissage se trouvant dans le couvercle.
- Glisser le poussoir en le pressant délicatement dans l'orifice de remplissage. Pour obtenir le plus de jus possible, glisser lentement le poussoir vers le bas. Si le poussoir est trop pressé, la quantité de jus est moindre et l'appareil peut être endommagé.



ATTENTION ! Risque de blessures!

**Ne jamais pousser les fruits et légumes avec les doigts.
Toujours utiliser le poussoir qui est fourni avec l'appareil!**

- Le jus extrait des fruits et légumes s'écoule du tuyau d'écoulement dans le récipient à jus. La pulpe est séparée et est évacuée dans le réservoir à pulpe.
- Vous pouvez ajouter les fruits et légumes jusqu'à ce que le bac à jus et le réservoir à pulpe soient pleins.
- Veiller à ce que le récipient se trouve toujours sous le tuyau d'écoulement quand les fruits sont pressés. Si le récipient est plein, fermer le tuyau d'écoulement et l'ouvrir seulement si le récipient est placé en dessous.

- Contrôler le remplissage du réservoir à pulpe. Quand le réservoir est plein, éteindre l'appareil et vider le réservoir.



ATTENTION !

Ne pas faire déborder le réservoir à pulpe car cela peut entraîner un fonctionnement incorrect de l'appareil. Si la pulpe pénètre dans le corps du moteur, il peut être endommagé. Toujours contrôler et vider régulièrement le réservoir à pulpe!

- Une fois tous les fruits et légumes pressés, laisser l'appareil allumée pendant quelques secondes encore, pour que les dernières gouttes de jus puissent s'écouler.
- Une fois le jus extrait, éteindre la centrifugeuse à l'aide de l'**interrupteur rouge**. Attendre quelques secondes que le moteur s'arrête complètement. Débrancher alors l'appareil de la prise d'alimentation (retirer la fiche!) et le démonter pour le laver



ATTENTION !

Veiller à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation, la fiche retirée de la prise, s'il n'est plus utilisé, s'il doit être lavé ou s'il doit être assemblé ou démonté.

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche!).

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez toujours l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser.
- Pour nettoyer l'appareil immédiatement après usage, démontez-le dans l'ordre suivant:
 - démonter le réservoir à pulpe de l'appareil et retirer le marc,
 - retirer l'étrier de verrouillage du couvercle;

- retirer le plateau de remplissage de l'orifice de remplissage,
 - détacher le couvercle de la bague intermédiaire et l'enlever,
 - retirer prudemment le tamis du bac à jus,
 - retirer la bague intermédiaire du bac à jus,
 - retirer le bac à jus du bloc moteur.
- Sous l'eau courante et avec un produit nettoyant doux, nettoyer avec soin le récipient à jus, la bague intermédiaire, le couvercle, plateau de remplissage le réservoir à pulpe et le presseur puis rincer à l'eau claire.
 - Placer le tamis sous l'eau courante et brosser d'abord sa partie extérieure à l'aide d'une brosse appropriée en plastique. Puis à l'aide de la brosse, brosser la partie intérieure du tamis dans le sens antihoraire afin d'enlever les restes de marc.
Conseil: Si la pulpe de fruit adhère au tamis ou a séché, laissez le tamis tremper dans l'eau chaude pendant 5 à 10 minutes.
 - Afin de vérifier si toutes les traces de marc qui obturaient les ouvertures du tamis ont bien été éliminées, observez attentivement le tamis à travers la lumière.



AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !

Les grilles du tamis sont très coupantes. Afin d'éviter les blessures, ne les touchez pas à mains nus.

- Avant le remontage, toutes les pièces nettoyées doivent être parfaitement sèches.



ATTENTION !

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide, ne pas le laver sous l'eau courante ni dans un lave-vaisselle.

- Le bloc moteur et le câble d'alimentation doivent être essuyés avec un chiffon doux et humide. Assurez-vous que l'eau ne pénètrent pas dans l'appareil ni dans la fiche électrique. Séchez bien l'appareil avec un chiffon doux et sec.
- Pour nettoyer le bloc moteur ne pas utiliser d'agents de nettoyage agressifs, abrasifs, d'acétone, d'alcool, etc., car ils peuvent endommager les surfaces.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil reste longtemps inutilisé, le nettoyer selon la description ci-dessus. Le stocker dans un endroit sec, propre et le conserver à l'abri du gel, du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer des objets lourds sur l'appareil.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La centrifugeuse ne fonctionne pas après avoir été mise en marche	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est mal branchée. • Le rupteur d'urgence n'est pas activé, vérifiez la position de l'étrier de verrouillage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez la fiche et la rebranchez correctement. • Consultez les instructions de la section 5.1 „Montage”.
Bruits anormaux lors du fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • La centrifugeuse est mal assemblée. • Endommagement d'une pièce. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez les instructions de la section 5.1 „Montage”. • Contactez votre vendeur.
L'appareil vibre	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir à pulpe est plein. • A cause des frottements du marc, le tamis est déséquilibré. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videz le réservoir à pulpe. • Eteignez l'appareil, nettoyez le tamis (tenir compte des instructions de la section 6 „Nettoyage”).
Le moteur semble fonctionner en surcharge	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir à pulpe est plein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Videz le réservoir à pulpe.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le marc s'est introduit sous le couvercle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eteignez l'appareil, ouvrez l'étrier de verrouillage, retirez le couvercle et nettoyez le marc. Tenez compte des instructions de la section 6 „Nettoyage”. Ralentir de rythme de pressage – ne pas introduire le pressoir trop rapidement dans la goulotte de remplissage.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le tamis est obstrué par l'excès de marc/pulpe après le pressage d'une grande quantité de fruits/légumes fibreux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interrompez le processus de pressage, débranchez l'appareil et désassemblez-le selon les instructions figurant à la section 6 „Nettoyage” puis nettoyez le tamis et le couvercle le cas échéant.

Si le problème de fonctionnement ne peut être éliminé:

- déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !),
- **ne pas** ouvrir l'enceinte,
- contactez votre vendeur.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120