



MANUEL D'UTILISATION

CONTENU

- 02 Précautions pour une utilisation sécurisée
- 04 Glossaire des pièces
- 06 Démontage : le bol
- 07 Préparation des ingrédients / Choix du tamis
- 08 Montage : presser du jus
- 10 Montage : préparer de la crème glacée
- 12 Montage du bol sur le bloc moteur
- 13 Précautions d'emploi
- 14 Utilisation pour la préparation de jus / de crème glacée
- 15 Utilisation du levier de contrôle par mode
- 16 Utilisation du levier de contrôle selon le type d'ingrédient (préparation de jus)
- 17 Que faire lorsque la vis de pressage se bloque
- 18 Montage et nettoyage du presse-agrumes
- 19 Utilisation du presse-agrumes
- 20 Nettoyage / Nettoyage des silicones
- 22 Avant de nous contacter pour une réparation
- 24 Spécifications du produit / Garantie

Versapers 5G (pour utilisation domestique uniquement / garantie incluse)

1. Lisez les « Précautions pour une utilisation sécurisée » (page 2) et utilisez l'appareil comme il se doit.
2. Après avoir lu le manuel, conservez-le à portée de main pour une consultation ultérieure.
3. N'utilisez pas l'appareil dans les pays où le voltage diffère.
4. L'appareil pourra être sujet à des améliorations sans mention spécifique.

02

- 01 Il est conseillé de lire les <Précautions pour une utilisation sécurisée>
02 utilisation sécurisée>
03 Nous vous recommandons de suivre les <Précautions pour une utilisation sécurisée>
Ces précautions sont classées comme suit.



Avertissement Le non-respect des indications reprises sur les étiquettes d'avertissement peut causer des blessures graves ou endommager l'appareil.

Précautions pour une utilisation sécurisée

NE BRANCHEZ OU NE DEBRANCHEZ PAS L'APPAREIL AVEC LES MAINS MOUILLEES. Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.

UTILISEZ UNIQUEMENT DU 230V - 240V AC. Dans le cas contraire, vous risqueriez de vous électrocuter, de provoquer un incendie ou d'endommager l'appareil. Une tension différente pourrait raccourcir la durée de vie du moteur ou provoquer une panne.

VEILLEZ A INTRODUIRE ET A ENFONCER CORRECTEMENT L'ALIMENTATION DANS UNE PRISE MURALE. Vous éviterez les risques d'électrocution ou d'incendie.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, PAR SON SERVICE APRES-VENTE OU PAR TOUTE AUTRE PERSONNE QUALIFIEE, AFIN D'EVITER TOUT RISQUE D'ACCIDENT. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer une électrocution ou un incendie.

NE MODIFIEZ JAMAIS L'APPAREIL ET NE TENTEZ JAMAIS DE LE DEMONTER OU DE LE REPARER PAR VOUS-MEME. N'INSEREZ PAS VOS DOIGTS, DES SUBSTANCES OU OBJETS ETRANGERS TELLES DES EPINGLES DANS LES INTERSTICES OU OUVERTURES SITUES A LA BASE DE L'APPAREIL. Vous risqueriez de provoquer un incendie, de vous électrocuter ou d'endommager l'appareil. Pour toute assistance technique, contactez le revendeur ou l'importateur agréé.

LORSQUE LE CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE, CASSE OU DÉNUDE, N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Vous risqueriez de provoquer un incendie, de vous électrocuter ou de vous blesser.

NE MOUILLEZ PAS LE BLOC MOTEUR ET VEILLEZ À NE PAS PROJETER D'EAU DESSUS. Faites attention à ne pas laisser de liquide ou toute autre substance s'écouler sur l'interrupteur de l'appareil.

N'UTILISEZ PAS L'INTERRUPTEUR AVEC DES MAINS MOUILLEES. Vous risqueriez de provoquer un incendie ou de vous électrocuter.

POUR VOTRE SECURITE, UTILISEZ UNE PRISE MISE A LA TERRE. N'EFFECTUEZ PAS LA MISE A LA TERRE SUR UNE CONDUITE DE GAZ, UNE CONDUITE D'EAU EN PLASTIQUE, UN CABLE DE TELEPHONE, ETC. Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie, un dysfonctionnement ou une explosion. Veillez donc toujours à utiliser une prise électrique mise à la terre.

NE TENTEZ PAS DE DEMONTER LE BOL LORSQUE L'APPAREIL FONCTIONNE. N'INTRODUISEZ PAS NON PLUS VOS DOIGTS OU TOUT AUTRE OBJET ETRANGER COMME UNE FOURCHETTE, UNE CUILLERE, ETC., DANS LE GOULOT OU LA SORTIE D'EXTRACTION. Vous risqueriez de vous blesser ou de provoquer une panne.

L'APPAREIL PEUT ETRE UTILISE PAR DES PERSONNES AUX CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES, OU MENTALES REDUITES OU PAR DES PERSONNES MANQUANT D'EXPERIENCE POUR AUTANT QU'ELLES AIENT ETE INFORMEES SUR L'UTILISATION ADEQUATE PAR UNE PERSONNE COMPETANTE ET POUR AUTANT QU'ELLES COMPRENNENT LES RISQUES INHERENTS A L'UTILISATION DE L'APPAREIL. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DEVRONT PAS ETRE ASSURES PAR DES ENFANTS. CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISE PAR DES ENFANTS. PLACEZ L'APPAREIL ET LE CORDON HORS DE LEUR PORTEE. NE PAS FAIRE FONCTIONNER SANS AVOIR FERME LE GOULOT CORRECTEMENT. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

EN CAS DE FUITE DE GAZ, N'INSEREZ PAS LE CABLE D'ALIMENTATION DANS LA PRISE. OUVREZ IMMEDIATEMENT LA FENETRE ET VENTILEZ ABONDAMMENT. Vous risqueriez de provoquer une explosion

03



Avertissement Le non-respect des indications reprises sur les étiquettes d'avertissement peut causer des blessures graves ou endommager l'appareil.

NE JAMAIS INSERER UN DOIGT, UNE FOURCHETTE OU UNE CUILLERE DANS LA SORTIE PREVUE POUR LE JUS. Vous pourriez vous blesser ou endommager l'appareil.

SI LA VIS SE BLOQUE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL, APPUYEZ SUR LE BOUTON [REV] PENDANT 3 à 5 SECONDES. UNE FOIS CETTE OPERATION TERMINEE, APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON [ON]. Si la vis continue de se bloquer, il se pourrait que certaines pièces soient endommagées et que l'appareil ne fonctionne plus efficacement en raison d'une surchauffe au niveau moteur. Si ce problème devait persister, arrêtez immédiatement d'utiliser la machine et contactez le service à la clientèle.

LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ, NE LE DEPLACEZ JAMAIS, NE DEMONTEZ JAMAIS LE BOL OU SES ELEMENTS ET N'ESSAYEZ PAS DE LES VERROUILLER A NOUVEAU. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Si vous deviez néanmoins intervenir sur la machine pour une raison ou l'autre, éteignez d'abord l'appareil et débranchez-le.

LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL, SOYEZ PRUDENT SI VOUS PORTEZ UNE CRAVATE, UN LONG COLLIER, UNE ECHARPE, ETC., QUI POURRAIT S'INSERER DANS LE GOULOT. Vous pourriez vous blesser ou provoquer une panne de l'appareil.

PLACEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE. Pour éviter les blessures ou les pannes.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES EN CONTINU. Cela peut causer une panne moteur due à une surchauffe. Refroidissez suffisamment l'appareil pendant environ 5 minutes avant de le refaire fonctionner.

LORSQUE VOUS INTRODUISEZ LES ALIMENTS DANS LE GOULOT, VEILLEZ A UTILISER LE POUSSOIR FOURNI A CET EFFET, afin d'éviter les blessures et les pannes.

EVITEZ LES CHOCS IMPORTANTS SUR L'APPAREIL ET NE LE LAISSEZ PAS TOMBER: vous risqueriez de l'endommager et de provoquer un choc électrique ou un incendie.

SI L'APPAREIL VENAIT A DEGAGER UNE ODEUR DESAGEABLE OU UNE FUMEE DUE A UNE SURCHAUFFE, ARRETEZ SON UTILISATION IMMEDIATEMENT ET CONTACTEZ LE SERVICE A LA CLIENTELE. Lors des premières utilisations, tout nouvel appareil dégage une odeur, qui disparaît naturellement au fil du temps.

VEILLEZ A TOUJOURS DEBRANCHER L'APPAREIL APRES UTILISATION OU S'IL EST LAISSE SANS SURVEILLANCE. FAITES DE MEME AVANT LE MONTAGE, LE DEMONTAGE OU LE NETTOYAGE. LORSQUE VOUS DEBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION, VEILLEZ A LE FAIRE EN TIRANT LA PRISE. Tirer le fil pour débrancher l'appareil peut causer une électrocution ou un incendie, et est susceptible d'abîmer le cordon.

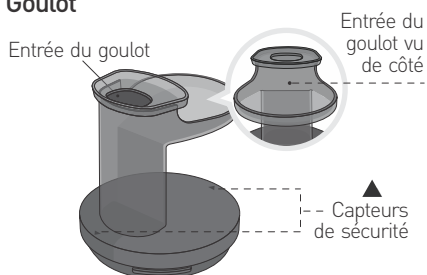
NE PAS LAVER A PLUS DE 80°C. NE PAS PLACER L'APPAREIL ET SES DIFFERENTS ELEMENTS DANS LE LAVE-VAISSELLE, LA SECHEUSE, LE MICRO-ONDES, ETC. Cela peut provoquer une panne ou une déformation des pièces

L'APPAREIL PESE ENVIRON 6,3 kg. DEPLACEZ-LE EN LE SOULEVANT PAR LE BAS AVEC VOS DEUX MAINS. En le prenant par le bol ou le côté, vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil s'il venait à chuter.

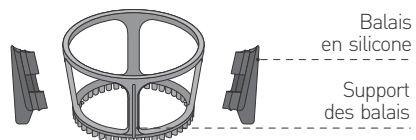
N'UTILISEZ PAS DES APPAREILS MENAGERS A USAGE DOMESTIQUE A DES FINS COMMERCIALES. L'utilisation de cet appareil pour extraire le jus de larges quantités d'ingrédients peut l'endommager. Contactez le service à la clientèle pour en savoir plus sur la façon d'utiliser ce produit à des fins commerciales.

Glossaire des pièces

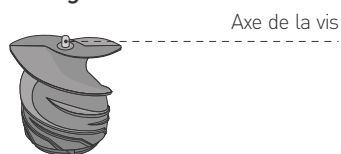
01 Goulot



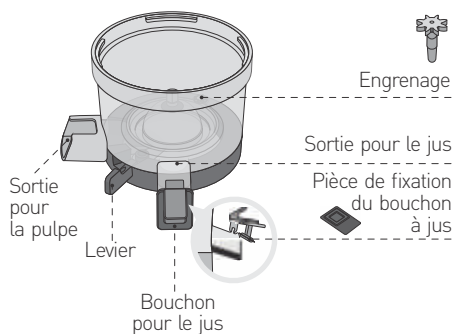
02 Balais rotatifs



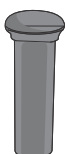
03 Vis de pressage



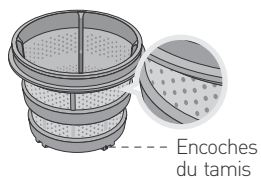
04 Bol



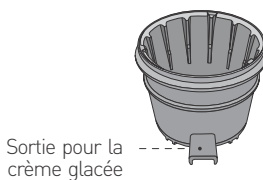
05 Poussoir



06 Tamis fin



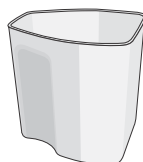
07 Tamis pour la crème glacée



08 Récipient pour le jus



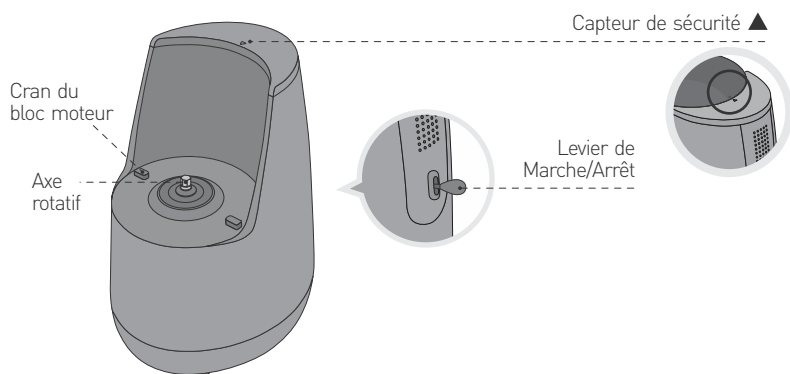
09 Récipient pour la pulpe



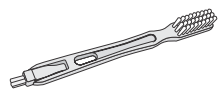
05

Glossaire des pièces

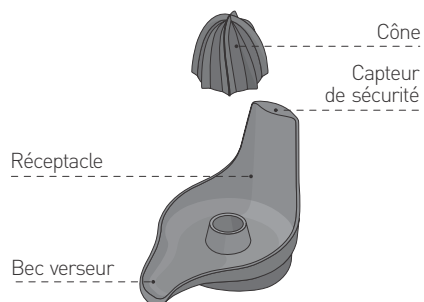
10 Bloc moteur



11 Brosse de nettoyage

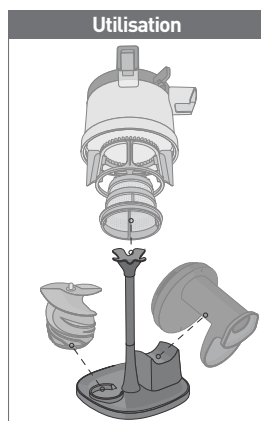
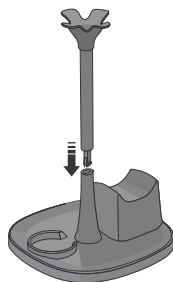


12 Presse-agrumes



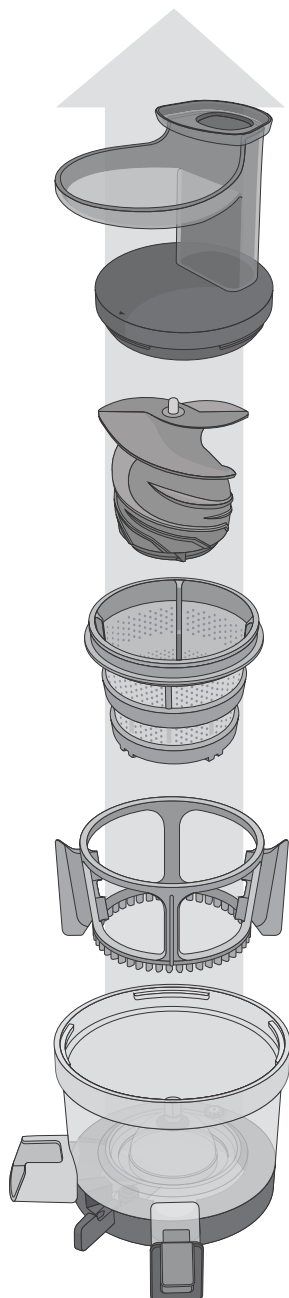
13 Support du bol

*Il n'est plus possible de démonter le support du bol une fois assemblé

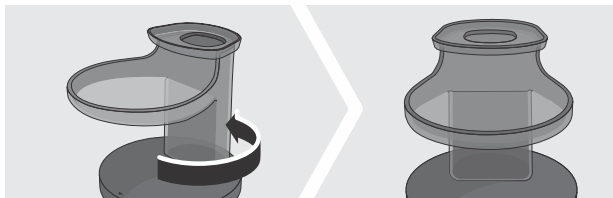


Démontage du bol

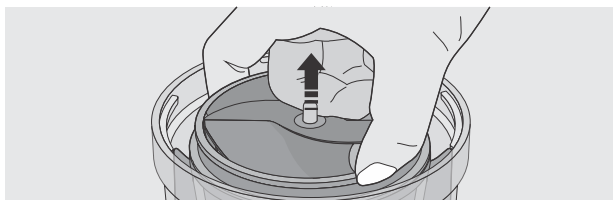
REM. : il est plus pratique de retirer l'ensemble du bol en le soulevant verticalement puis en suivant les étapes 1 à 4.



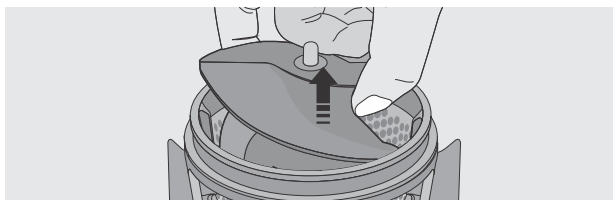
- 1 Dévissez le goulot dans le sens contraire des aiguilles d'un montre et retirez-le.



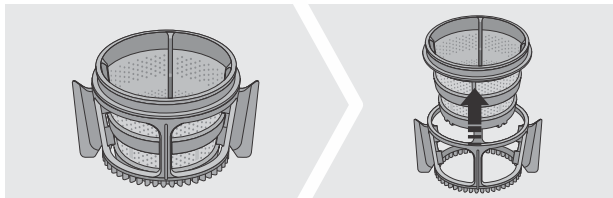
- 2 Détachez le tamis et les balais rotatifs du bol.



- 3 Retirez la vis en la soulevant par les deux côtés des ailettes.



- 4 Séparez les balais du tamis.



Préparation des ingrédients / Choix du tamis



Préparer les ingrédients pour l'extraction du jus

Pomme, poire, kiwi, concombre	Pour un jus réalisé à base de pomme, de poire, de kiwi, de concombre, etc., vous ne devez pas retirer les pépins/graines et la peau si vous le souhaitez.
Grenade, raisins, baies	Dans le cas du raisin, retirez les grains de la grappe. En ce qui concerne la grenade, pelez-la et n'utilisez que la chair. Veillez à ne pas presser trop de fruits à pépins (raisins, baies) en une fois et nettoyez les pépins du bol avant saturation pour un fonctionnement optimal.
Pastèque, melon, orange, pamplemousse, citron	Pelez la peau de ces différents fruits et coupez-les en morceaux de taille adéquate.
Mangue, cerise, pêche, citron	Les fruits comme la mangue, la cerise, la pêche, le citron ou la prune, etc. ont des graines ou noyaux durs, difficiles à avaler. Ces graines peuvent causer un arrêt ou endommager les pièces, elles doivent donc être enlevées avant d'utiliser l'extracteur.
Blé, ciboulette, persil, aneth, céleri, chou frisé	Coupez les aliments fibreux en petits morceaux ne dépassant pas 3 à 4 cm. Idéalement, coupez-les en sections d'un cm de long. Introduisez de petites quantités à la fois. Nous vous conseillons de mélanger ces ingrédients avec des carottes ou des betteraves pour une meilleure évacuation de la pulpe.
Gingembre, ail, carotte, betterave	L'extraction de jus provenant d'ingrédients extrêmement fibreux, comme le gingembre, requiert un découpage en fines sections. Il est également recommandé d'introduire doucement les ingrédients dans l'appareil. Lorsque vous souhaitez extraire le jus de légumes racines, comme le gingembre, les carottes, le pissenlit, la pomme de terre, la betterave, etc., veillez à bien nettoyer la surface pour éviter que de la terre n'endommage l'appareil. Lorsque vous prévoyez de presser une grosse quantité de jus, démontez et nettoyez le bol tous les 1 kg d'ingrédients pressés.

Préparation des ingrédients pour la fabrication de la crème glacée

Fruits congelés	Coupez les fruits congelés en cubes de 1 cm. Retirez les noyaux et pépins. Veillez à utiliser des raisins sans pépins. Vérifiez que le fruit soit assez mou pour être mâché avant de le placer dans le tamis à crème glacée. Certains fruits nécessitent une décongélation avant utilisation.
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Les aliments trop congelés peuvent endommager le tamis à crème glacée. Dégelez-les légèrement avant utilisation. ▶ N'introduisez pas trop d'aliments congelés en même temps sous peine d'endommager l'appareil. Versez de petites quantités et surveillez le processus. 	

Choix du tamis

Tamis fin		Le tamis fin possède de petits trous et est idéal pour réaliser des jus exempts de pulpe.
Tamis à crème		Ce tamis sert à la réalisation de smoothies, de granitas et de crème glacées aux fruits congelés. N'introduisez pas de trop grosses quantités d'aliments ou de trop gros morceaux pour en extraire le jus. Il se peut que du jus s'écoule par la sortie réservée à la pulpe ou en dehors du tamis lorsque vous utilisez des fruits légèrement décongelés. Il s'agit d'un phénomène normal et n'est pas à imputer à un défaut de l'appareil. N'utilisez pas d'eau congelée ou de glaçons.

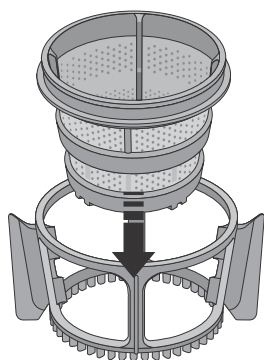
Remarque

Ce tamis à crème glacée convient uniquement à l'utilisation de fruits légèrement congelés. Ne l'utilisez pas pour piler la glace ni pour mouliner des graines ou du café.

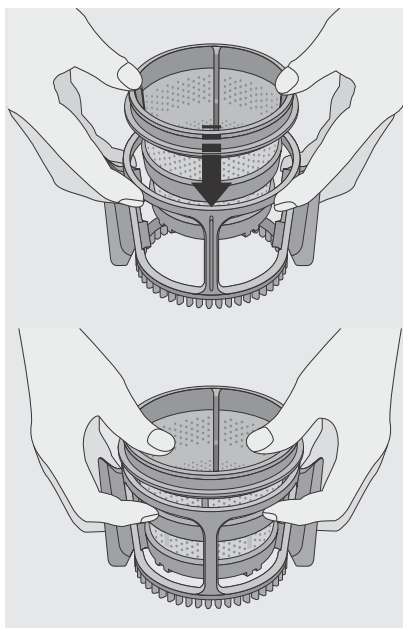
Montage : presser du jus

1

ETAPE

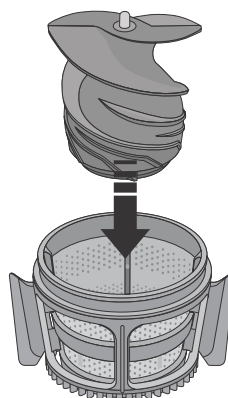


Placez le filtre dans l'armature des balais rotatifs comme illustré.

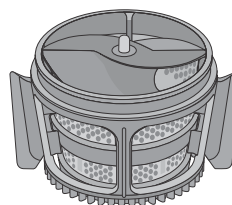
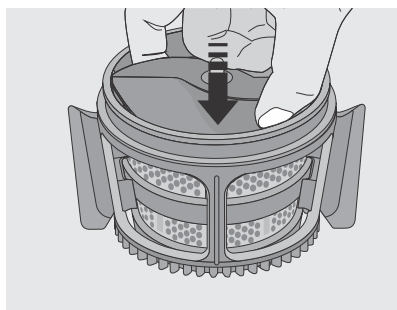


2

ETAPE



Insérez la vis de pressage au milieu.

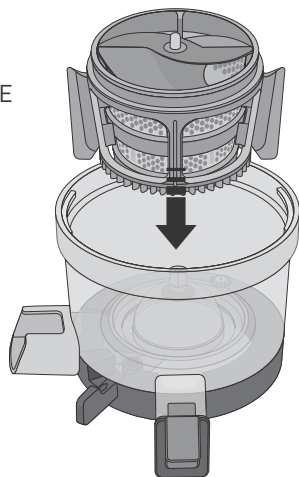


09

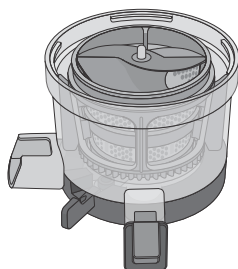
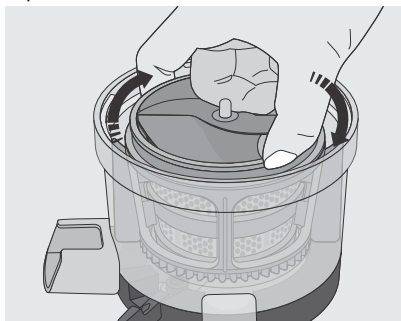
Montage : presser du jus

3

ETAPE

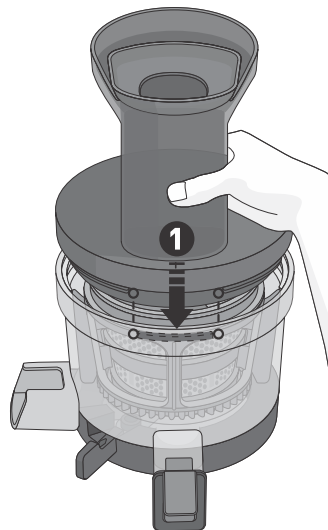


Placez l'assemblage obtenu à l'ETAPE 2 dans le bol en faisant bouger le tamis d'un côté et de l'autre jusqu'à ce qu'il se clipse dans les encoches du bol.

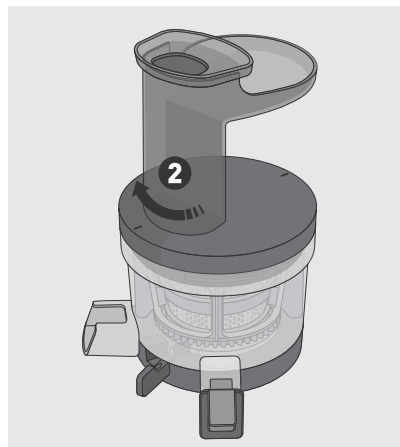


4

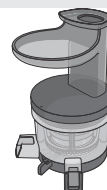
ETAPE



Placez le goulot sur le bol et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet.

**Remarque**

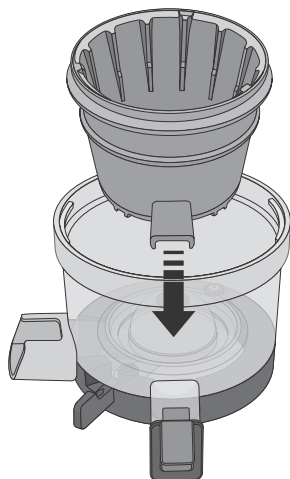
Lors de l'assemblage, le goulot peut être placé dans n'importe quel sens.



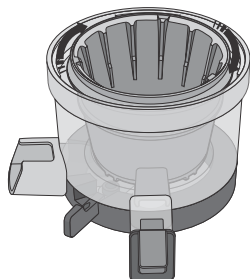
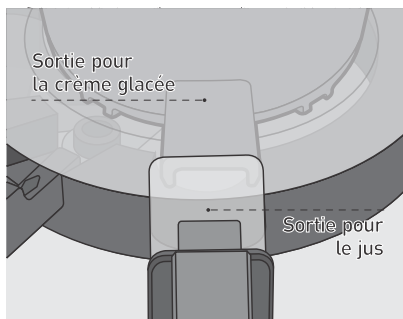
Montage : préparer de la crème glacée

1

ETAPE

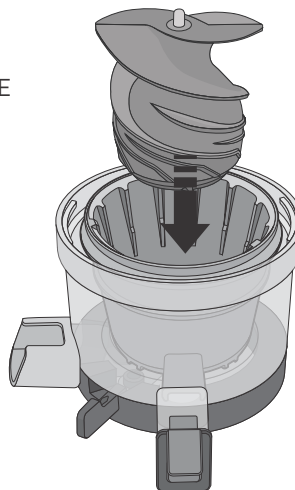


Placez le tamis pour crème glacée dans le bol. Fixez l'embout de sortie pour la glace et alignez-le sur l'embout de sortie pour le jus.

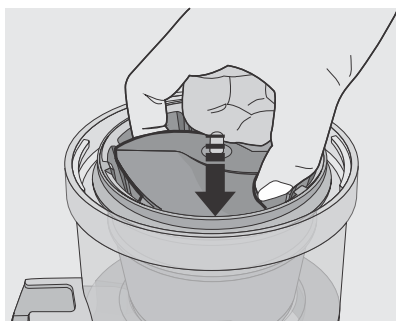


2

ETAPE

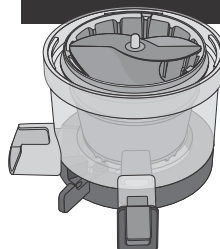


Poussez la vis de pressage au milieu de l'assemblage obtenu à l'ÉTAPE 1 jusqu'à ce que la vis se place correctement.



Remarque

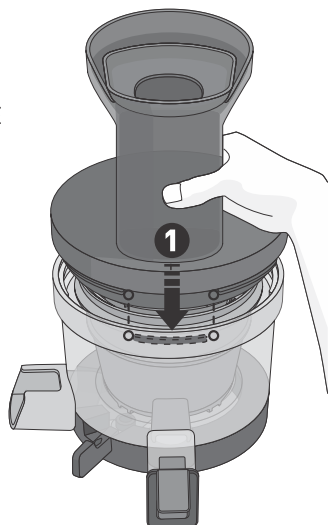
Les balais en silicone ne sont pas nécessaires pour la préparation de la crème glacée.



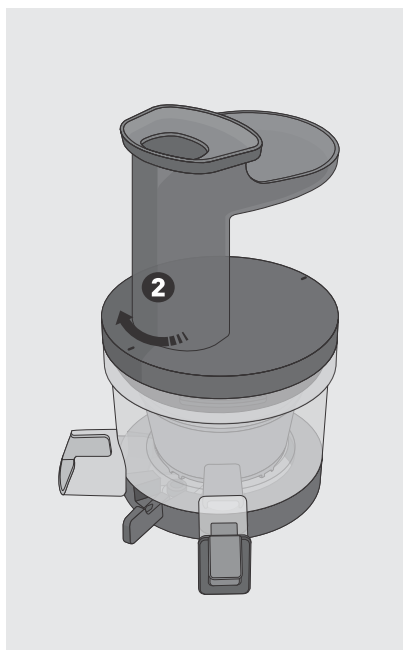
Montage : préparer de la crème glacée

3

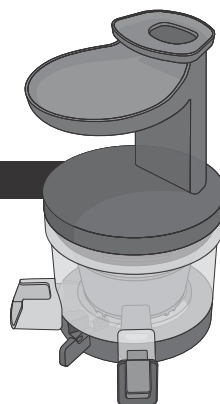
ETAPE



Placez le goulot sur le bol et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet.

**Remarque**

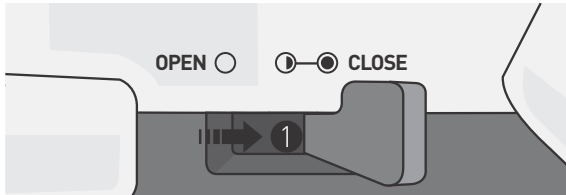
Lors de l'assemblage, le goulot peut être placé dans n'importe quel sens.



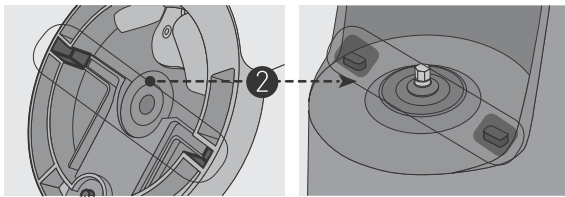
Comment placer le bol sur le bloc moteur

La méthode de montage ne varie pas peu importe le tamis utilisé.

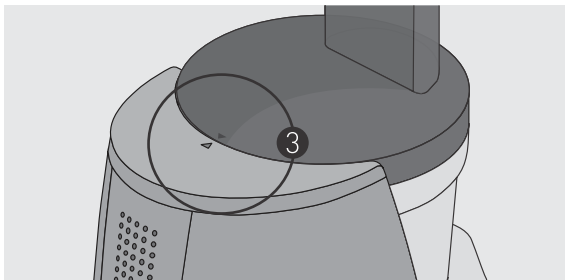
- 1 Positionnez le levier de contrôle du bol sur [●●CLOSE] comme illustré à l'image ①



- 2 Emboîtez la base du bol sur les crans du bloc moteur. Si le levier de contrôle n'est pas sur la position [●●CLOSE] le bol ne s'emboîtera pas correctement. not fit completely.

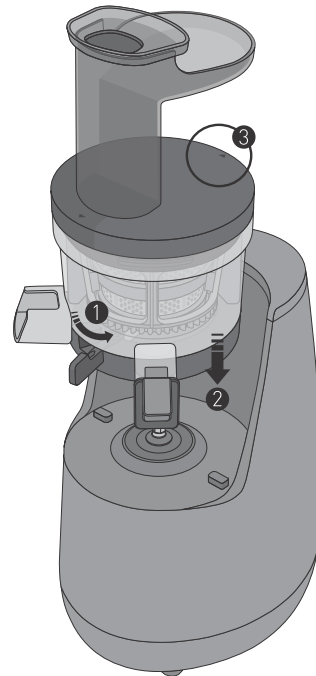


- 3 Si la marque [▼] située sur le bloc moteur et la marque <▲> située à l'arrière du bol sont alignées correctement, les deux parties ont correctement été assemblées.



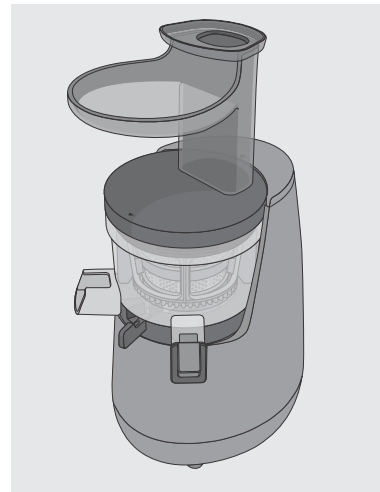
Remarque

Le bloc moteur ne fonctionnera pas seul.
L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas correctement installé, même s'il se trouve sur le bloc moteur.



Remarque

Du moment que les capteurs de sécurité du bloc moteur détectent que le goulot est assemblé correctement, l'appareil fonctionnera même si le goulot est monté dans l'autre sens (cf. illustration).



Précautions d'emploi

Aliments à utiliser avec précaution, car ils pourraient entraîner des dégâts ou causer des pannes.

- Dans le cas des fruits à noyaux durs comme le kaki, l'abricot, le citron, la prune, la pêche, la cerise, etc., veillez à retirer le noyau avant pressage.
- Dans le cas des légumes à tiges contenant beaucoup de fibres comme le persil, l'aneth, le céleri, etc., nous vous conseillons de les couper en sections de 3-4 cm voire moins avant de les placer dans le goulot.
- N'introduisez pas dans l'appareil des grains de sésame, des grains de café, de l'écorce d'arbre, du poivre, etc. Cet appareil n'est pas fait pour les traiter.
- N'introduisez pas de fruits ayant été conservés dans l'alcool, le sucre, le miel, etc. (raisins, abricots, baies, etc.).
- N'introduisez pas d'aliments dont on ne peut extraire de jus en raison de leur nature, comme les figues, l'aloès et les algues (contactez le service à la clientèle pour en apprendre plus sur les aliments pouvant être utilisés).
- Extraire du jus d'une grande quantité de légumes racines (dont le gingembre) peut endommager l'appareil ou causer des pannes. Démontez et nettoyez l'appareil tous les 1 kg de légumes racines pressés.

Nous vous conseillons de boire les jus de légumes verts et les jus de fruits immédiatement après pressage plutôt que de les conserver pendant un long moment.

N'utilisez pas l'appareil pour moudre des grains.

- Cela peut l'endommager ou provoquer des pannes.

Ne repressiez pas les résidus évacués via la sortie pour la pulpe.

- Les fruits tendres peuvent être repressés.

Ne faites pas fonctionner l'appareil avant d'y avoir introduit les aliments.

N'utilisez pas l'appareil plus de 30 minutes en continu.

- Cela peut provoquer une panne en raison de la surchauffe du moteur.
- En cas d'utilisation prolongée, stoppez l'appareil et laissez-le refroidir 5 minutes avant de le réutiliser.

N'introduisez jamais de baguettes ou une cuillère dans la sortie de la pulpe pendant l'extraction.

- Ces objets pourraient être entraînés par la vis d'extraction et endommager l'appareil.

Ne pas enfoncer les aliments avec quoi que ce soit d'autre que le poussoir.

- L'objet en question pourrait s'enrouler autour de la vis. Vous risqueriez alors d'être blessé ou d'endommager l'appareil.

Ne manipulez pas l'interrupteur avec les mains mouillées.

- Vous risqueriez de vous électrocuter ou de provoquer un incendie. Ne placez pas non plus d'objets étrangers près de l'interrupteur.

Tous les 400 ml de jus extrait, placez le levier de contrôle sur [OPEN] pour permettre l'expulsion de la pulpe.

- Il est impossible d'ouvrir le goulot ou l'appareil peut être endommagé lorsque la pression augmente dans le bol.

Utilisez uniquement le tamis à crème glacée lorsque vous introduisez des fruits congelés dans l'appareil.

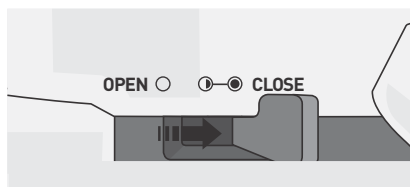
N'introduisez pas de glaçons ou tout autre ingrédient en vue de les moudre.

- Vous risqueriez d'endommager l'appareil ou de provoquer une panne.

Remarque

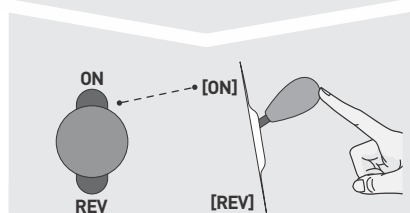
Les aliments flétris après un long séjour dans le frigo peuvent donner moins de jus, voire pas du tout. Si les éléments de l'appareil ne sont pas nettoyés immédiatement après usage, des résidus pourront sécher et coller à l'appareil avec pour conséquence de rendre le montage et le nettoyage plus compliqués ultérieurement. Cela pourrait également nuire aux performances de l'appareil.

Utilisation pour la préparation de jus / de crème glacée



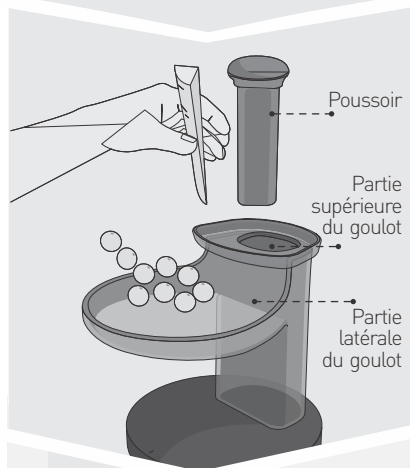
- 1** Positionnez le levier sur [● CLOSE] avant de faire fonctionner l'appareil.

Le bol ne s'emboîtera pas au bloc moteur si le levier de contrôle n'est pas sur la position CLOSE [● CLOSE].



- 2** Appuyez sur le bouton [ON] pour commencer.

For your safety, this appliance only works when it's correctly assembled with chamber set.

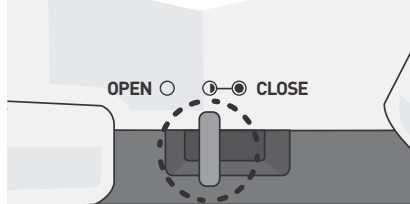


- 3** Introduisez les aliments petit à petit dans le goulot et enfoncez-les avec le poussoir.

N'enfoncez pas les aliments avec quoi que ce soit d'autre que le poussoir fourni. Introduisez les ingrédients en sections de 3 à 4 cm.

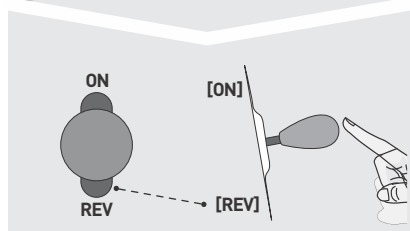
Lorsque vous utilisez le tamis à crème glacée, il est tout à fait normal que du jus s'écoule de la sortie.

Tous les 400 ml de jus extrait, positionnez le levier de contrôle sur [OPEN] pour permettre l'expulsion de la pulpe.



- 4** Jus : placez le levier en position intermédiaire [○] avant d'introduire les derniers aliments. Crème glacée : placez le levier sur Close [● CLOSE] avant utilisation.

Le goulot s'ouvrira facilement si la pulpe est expulsée du tamis.



- 5** Une fois le pressage terminé, positionnez l'interrupteur sur [REV].

Cette opération permet de stopper l'appareil en douceur et en toute sécurité. Elle permet également d'en améliorer les performances.

Remarque

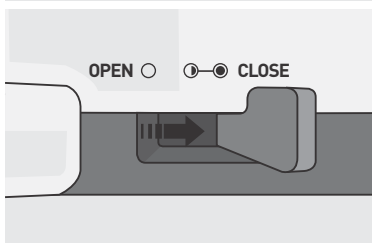
Avant de passer de la position [ON] à [REV] ou inversement, attendez que la vis soit complètement à l'arrêt.

15

Utilisation du levier de contrôle par mode

- Le levier de contrôle se situe entre le capuchon à jus et la sortie pour la pulpe.
- Le levier de contrôle dispose de différentes fonctions et peut aider à faciliter les processus d'extraction de jus et de nettoyage..

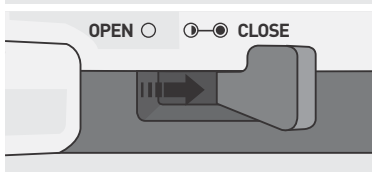
[●CLOSE] Préparation au mode d'extraction du jus



De manière générale, le taux d'extraction est bon lorsque le levier est placé en position [●CLOSE] pendant le pressage. Tous les 400 ml de jus extrait, positionnez le levier de contrôle sur [OPEN] pour permettre l'expulsion de la pulpe.

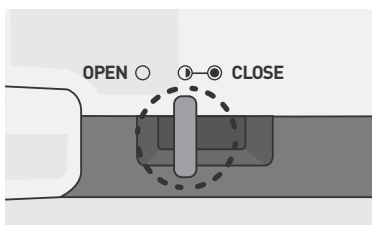
Pour le pressage de fruits ou de baies à pépins, comme les raisins, les fruits rouges ou la grenade, il est recommandé de placer le levier de contrôle sur [●CLOSE] puis de passer en position intermédiaire [⊙] lorsque le jus commence à couler.

[●CLOSE] Mode crème glacée



Placez le levier de contrôle sur [●CLOSE] étant donné que la pulpe n'est pas extraite séparément.

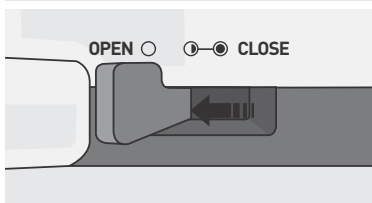
[⊙] Fin de l'opération, mode de nettoyage simple



Placez le levier de contrôle en position intermédiaire [⊙] lorsque vous introduisez les derniers aliments afin de libérer la pulpe. Le goulot s'ouvrira facilement lorsque la pulpe aura été extraite du tamis.

Pour passer en mode nettoyage simple, il suffit de placer le levier de contrôle en position intermédiaire [⊙] afin de libérer la pulpe.

[OPEN○] Mode nettoyage



Pour retirer le bol en vue de le nettoyer, positionnez le levier de contrôle sur [OPEN ○]. De cette manière, vous pourrez facilement détacher et nettoyer le bol.

Le levier de contrôle ne peut pas être positionné sur [OPEN ○] lorsque le bol est placé sur le bloc moteur.

Remarque

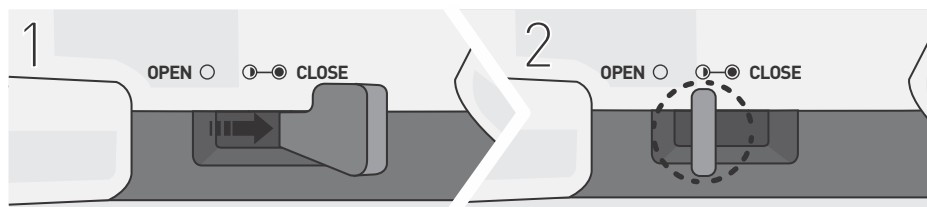
Si vous n'arrivez pas à ouvrir le goulot après utilisation, placez le levier de contrôle en position intermédiaire [⊙] et appuyez sur la position [REV] de l'interrupteur pendant 3 à 5 secondes. Répétez l'opération 2 à 3 fois et vous pourrez dévisser le goulot facilement.

Utilisation du levier de contrôle selon le type d'ingrédient (extraction de jus)

Remarque Le bon positionnement du levier de contrôle suivant le type d'aliment vous permettra d'en tirer le meilleur. Tous les 400 ml de jus extrait, placez le levier de contrôle sur [OPEN] pour permettre l'expulsion de la pulpe. Il est impossible d'ouvrir le goulot ou l'appareil peut être endommagé lorsque la pression augmente dans le bol.

Ingrédients

Pomme, poire, melon, pastèque, fraise, myrtille, orange, pamplemousse, citron, mangue, prune, pêche, cerise, kaki, ananas, herbe de blé, persil, céleri, pissenlit, carotte, gingembre, pomme de terre, betterave, tomate, paprika, brocoli, chou-fleur, chou, chou frisé, épinards (cuites), patate douce, potiron, maïs.



Lancez le processus en positionnant le levier de contrôle sur [●●CLOSE].

Lorsque l'extraction du jus est quasiment terminée, placez le levier de contrôle sur la position intermédiaire [◐].

Ingrédients comportant des pépins / graines

Raisins, grenade, kiwi, tomate, mûres, framboises, etc.

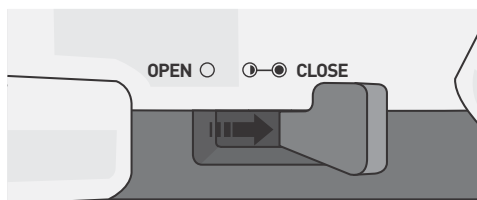


Lancez le processus en positionnant le levier de contrôle sur [●●CLOSE].

Lorsque le jus sort, placez le levier de contrôle sur la position intermédiaire [◐].

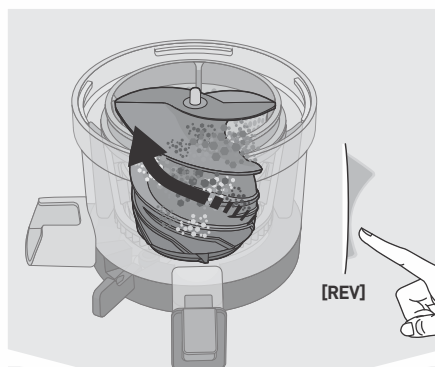
Mélangé avec du lait (de noisettes)

Banane, fraise, myrtille, etc.



Que faire lorsque la vis de pressage se bloque ?

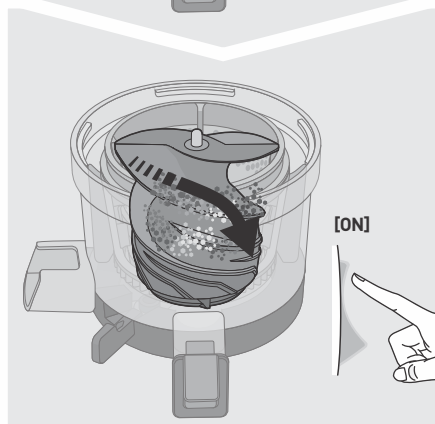
- L'appareil peut se bloquer en cas de trop grosse quantité d'aliments ou si ces derniers ont été introduits dans la machine trop rapidement.
- Introduisez les aliments graduellement : l'appareil ne les déchiquette pas mais les écrase.



- 1 Positionnez l'interrupteur sur [REV] pendant 3 à 5 secondes puis relâchez. Répétez l'opération 2 à 3 fois.**

La fonction "Reverse" fait tourner la vis (le moteur) en sens inverse.

Cette rotation en sens inverse est uniquement possible lorsque l'interrupteur est maintenu dans la position [REV]. La rotation s'arrête lorsque l'interrupteur est relâché.



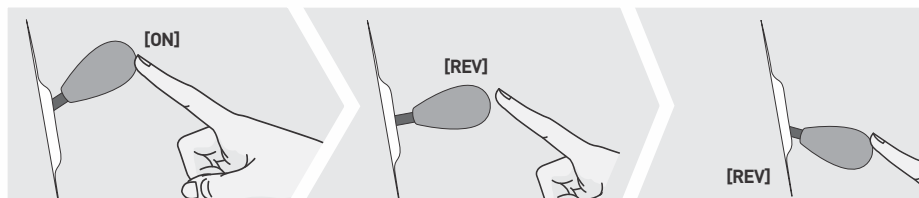
- 2 Positionnez l'interrupteur sur [ON] pour relancer l'appareil une fois la rotation en sens inverse complètement terminée.**

Passez de la position [ON] à [REV] et inversement uniquement après arrêt complet de la vis.

REMARQUE

Si après avoir effectué cette opération, la machine ne redémarre pas, débranchez-la pour démonter le bol et le nettoyer. Essayez ensuite à nouveau.

Précautions d'emploi de l'interrupteur

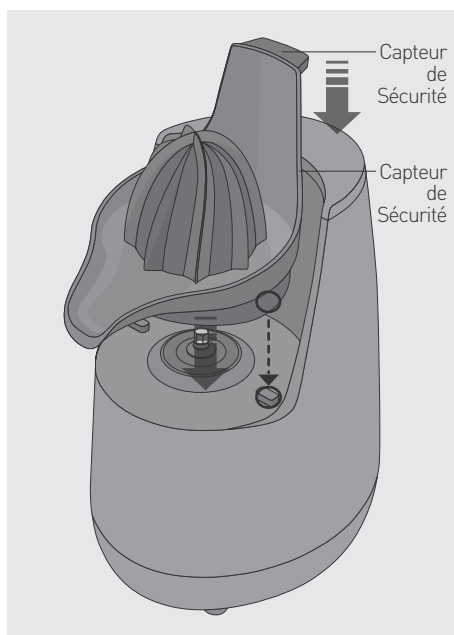


REMARQUE

Pour faire tourner la vis en sens inverse pendant l'extraction, appuyez brièvement sur [REV] pour faire stopper l'appareil, puis appuyez sur [REV]. En effet, l'appareil ne stoppe pas immédiatement la rotation, qui continue lentement jusqu'à l'arrêt complet. Ce n'est qu'à ce moment que vous pouvez positionner l'interrupteur dans le sens de rotation qui vous convient.

Montage et nettoyage du presse-agrumes

Montage du presse-agrumes sur le bloc moteur



1 Placez le receptacle à jus sur le bloc moteur.

Alignez les encoches du bec-verseur sur les crans du bloc moteur.

Nettoyage

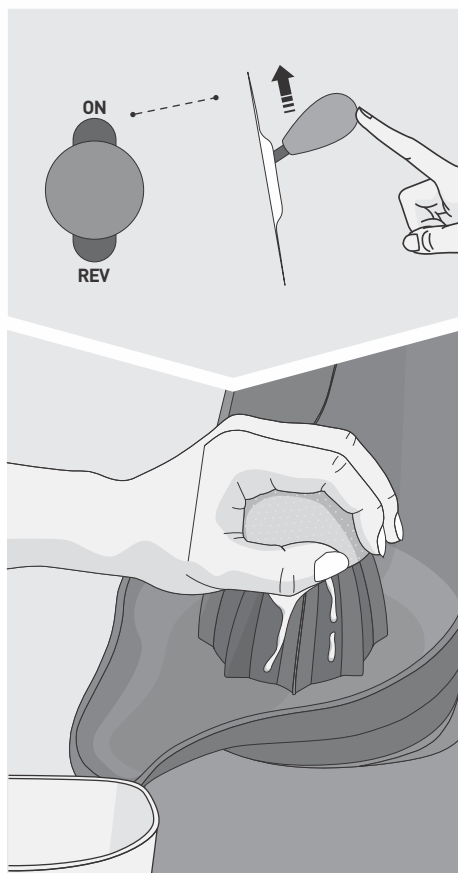
1. Eteignez l'appareil et débranchez la prise avant nettoyage.
2. Retirez le cône et le bec-verseur du bloc moteur et passez ces deux éléments sous l'eau.
3. Rincez ou lavez tous les éléments du presse-agrumes immédiatement après usage. La pulpe de citron séchée est difficile à nettoyer.

Remarque

NE PAS LAVER A PLUS DE 80°C. NE PAS PLACER L'APPAREIL ET SES DIFFERENTS ELEMENTS DANS LE LAVE-VAISSELLE, LA SECHEUSE OU LE MICRO-ONDES.
Cela peut provoquer une panne ou déformer les pièces.

Utilisation du presse-agrumes

Comment utiliser le presse-agrumes



1 Placez l'interrupteur sur la position [ON] pour allumer.

Placez le récipient pour le jus sous le bec verseur.

2 Coupez l'agrumes en deux. Placez une moitié d'agrumes sur le cône et appuyez doucement.

Si vous pressez une trop grande quantité d'agrumes, il se peut que cela déborde.

Comment utiliser le presse-agrumes

Retirez les pépins avant pressage pour éviter qu'ils ne se retrouvent dans le jus.

Pour un jus sans pulpe, utilisez le bol Versapers pour le pressage.

Veillez à nettoyer les fruits avant de les presser.

Pour obtenir plus de jus, pressez les fruits à température ambiante plutôt qu'à la température du frigo.

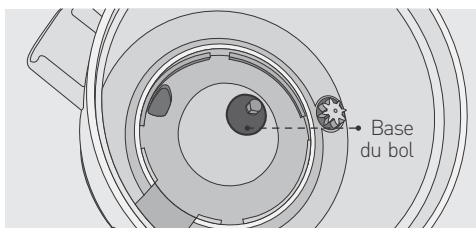
Sélectionnez des fruits à la peau lisse et aux couleurs vives plutôt que des fruits abîmés ou à la peau desséchée.

Nous vous conseillons de boire le jus immédiatement après pressage plutôt que de le conserver au frigo pour une longue période.

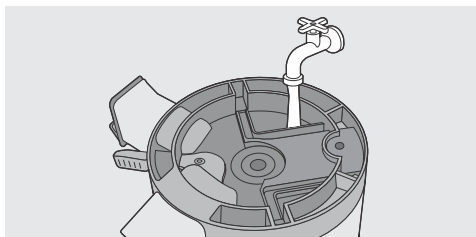
Nettoyage

Nettoyage des éléments

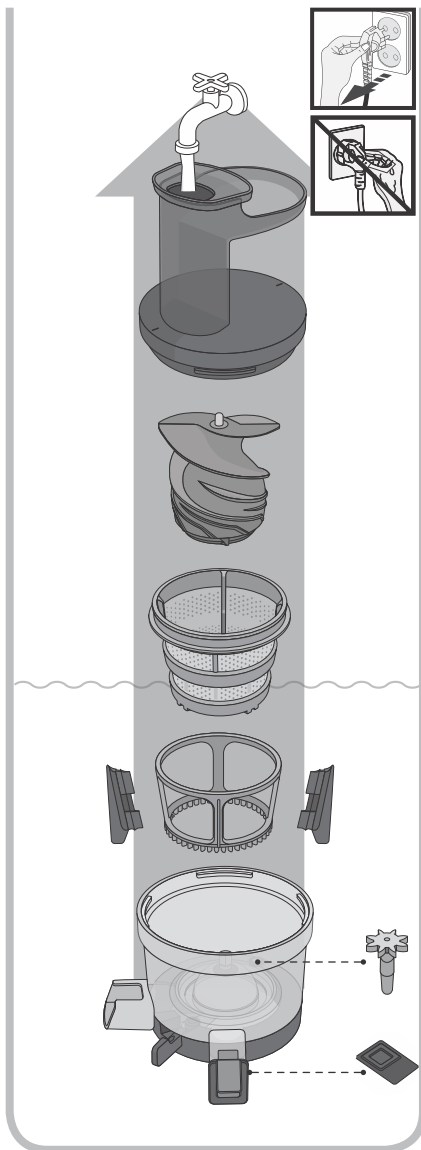
- 01 Débranchez le cordon d'alimentation après arrêt complet de l'appareil. Veillez à avoir les mains sèches.
- 02 Détachez le bol du bloc moteur. Déverrouillez le goulot et démontez les différents éléments.
- 03 Utilisez une brosse et nettoyez chaque élément sous l'eau courante.
- 04 Positionnez le levier de contrôle sur **[OPEN O]** et ouvrez le bouchon à jus pour laver le bol.
- 05 Essuyez le bloc moteur avec un torchon humide ou un chiffon doux.
- 06 Le support des balais et les balais en silicone peuvent être détachés et nettoyés (en ce compris le bouchon à jus et les balais en silicone).
- 07 Vous pouvez stériliser et nettoyer les éléments du bol en les faisant baigner dans une solution d'eau et bicarbonate de soude, d'eau et d'acide citrique ou d'eau et vinaigre pendant 30 minutes.



La base du bol n'est pas démontable. N'essayez pas de la faire sous peine d'endommager le bol.



Lorsque vous nettoyez la base du bol, débarrassez-le des résidus en passant sous l'eau courante la paroi interne et le côté en contact avec le bloc moteur.



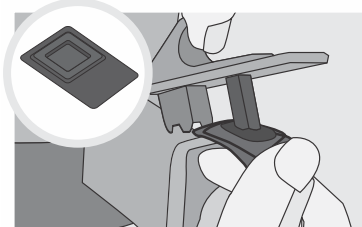
Remarque

Si vous ne nettoyez pas le bol et ses éléments immédiatement après utilisation, des résidus pourraient sécher et coller aux différents éléments. Cela compliquera le désassemblage et le nettoyage et pourra diminuer les performances de l'appareil. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'eau chaude ou bouillante, pas d'éponge métallique, d'ustensiles abrasifs, de produit déboucheur ou d'ustensiles de nettoyage pointus. Ne placez pas le bol et ses éléments dans le lave-vaisselle ou le séchoir. Après nettoyage complet, laissez sécher à l'air libre et rangez les éléments dans un endroit propre.

21

Nettoyage des silicones

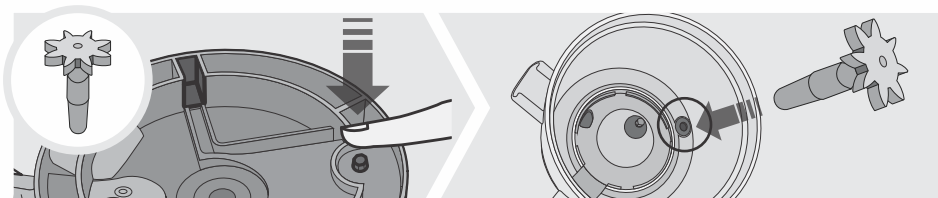
Bouchon à jus



Ouvrez le bouchon à jus. Tenez le bol et le bouchon dans une main et retirez l'attache du bouchon de l'autre.

Faites attention à ne pas laisser tomber ou endommager le bouchon et le bol pendant le démontage.

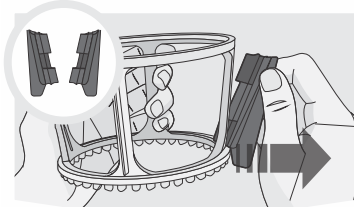
Engrenage



Appuyez sur l'engrenage situé au fond du bol et il sortira tout seul.

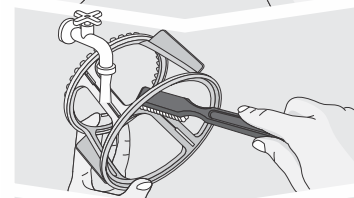
Replacez-le après nettoyage.

Balais en silicone



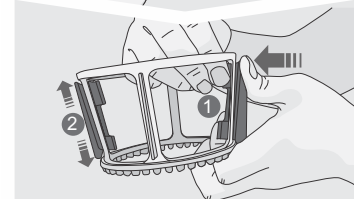
1 Retirez les balais en silicone de leur support.

Veillez suivre les instructions de démontage sous peine d'endommager les balais et leur support.



2 Utilisez une brosse et nettoyez sous l'eau courante le support à balais sur toutes ses faces.

Nettoyez les balais en silicone de la même façon.

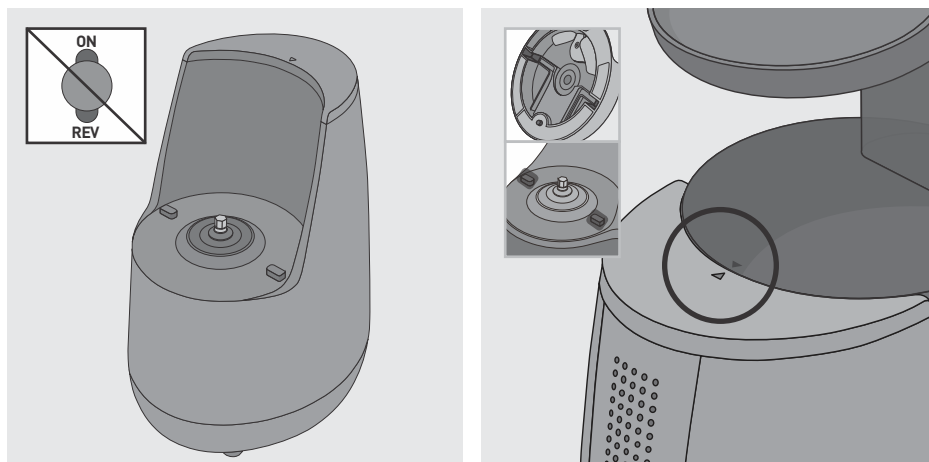


3 Après nettoyage, remplacez les balais en silicone en poussant sur le dos du support ① et en tirant l'ailette interne vers l'intérieur à l'aide de votre autre main comme illustré. Tirez jusqu'à ce que le balai ne puisse pas aller plus loin. Vous risquez d'endommager les balais s'ils ne sont pas repositionnés correctement ②. Tirez sur le haut et le bas de l'ailette externe pour la positionner correctement.

Si les balais en silicone ne sont pas remplacés correctement, ils pourront se plier ou se détacher pendant le pressage.

Avant de nous contacter pour une réparation

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, contactez le service à la clientèle ou rendez-vous sur www.versapers.fr. Lors de votre demande de prise en charge par le service après-vente, veillez à avoir à portée de main le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Vous les trouverez sur une étiquette située sous le bloc moteur.



01 Le bloc moteur ne fonctionne pas.

Pour votre sécurité, le bloc moteur ne fonctionne pas seul. Il est nécessaire d'y assembler correctement le bol pour qu'il se mette en marche.

02 Assemblez les pièces en respectant les marques des capteurs de sécurité.

Pour votre sécurité, l'appareil se met en marche uniquement s'il est correctement monté.

03 L'appareil ne fonctionne pas.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché. Vérifiez si le goulot est correctement assemblé. Il se peut que l'appareil s'arrête après une utilisation prolongée (30 minutes et plus). L'appareil fonctionnera normalement une fois que le moteur aura refroidi. Si le goulot n'a pas été verrouillé correctement, l'appareil ne fonctionne pas par mesure de sécurité. Vérifiez si l'appareil est monté selon les instructions du manuel. Consultez les instructions d'assemblage du manuel ou contactez votre revendeur pour une aide supplémentaire.

04 L'appareil s'arrête pendant le presage.

Il se peut que vous ayez surchargé l'appareil en ingrédients ou que vous y ayez introduit des morceaux trop gros. Rendez-vous à la page 17 du manuel et suivez les indications sur l'utilisation du bouton [Rev]. Si le problème n'est pas résolu, contactez votre revendeur.

05 L'appareil présente de fines lignes ou des éraflures autour de la vis.

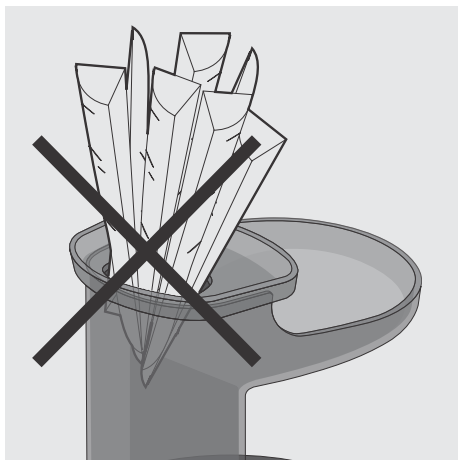
Il s'agit de marques de moulage résultant du processus normal de fabrication. Il est donc tout à fait normal de les trouver sur cette pièce et cela ne pose aucun problème pour l'utilisation.

06 Le bol ne s'emboîte pas sur le bloc moteur.

Lorsque le levier de contrôle est positionné sur **OPEN** ○, le bol ne s'emboîte pas sur le bloc moteur. Pour ce faire, placez le levier sur la position **●CLOSE**.

23

Avant de nous contacter pour une réparation



07 N'introduisez pas une trop grande quantité d'ingrédients à la fois.

L'appareil pourra s'arrêter si vous introduisez une trop grande quantité d'aliments ou des aliments coupés trop gros.



08 N'utilisez que le poussoir et n'introduisez aucun autre objet dans le goulot.

Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

09 Du jus coule sur le bloc moteur.

Peut-être avez-vous introduit une trop grande quantité d'aliments dans le goulot ? Lorsque vous introduisez une quantité plus élevée d'aliments que la sortie destinée à évacuer la pulpe n'est capable de traiter, la base du bol s'écarte légèrement sous la pression et du jus peut se mettre à couler sur le bloc moteur. Pour éviter ce désagrément, introduisez progressivement les aliments. Contactez le service à la clientèle si le problème persiste.

10 Le goulot ne s'ouvre pas.

Il se peut qu'un nombre important de résidus encombre le bol. Placez le levier de contrôle sur la position intermédiaire et appuyez sur le bouton [ON] de l'interrupteur pour évacuer les résidus. Mettez l'appareil sur arrêt, puis appuyez sur la position [REV] pendant 3 à 5 secondes. Répétez l'opération 2 à 3 fois.

Si vous avez introduit des substances étrangères ou des éléments durs (graines de kaki) dans l'extracteur, appuyez sur le bouton [REV] pour faire remonter ces éléments dans le goulot. Ne tentez pas d'ouvrir par la force. Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

11 Le bol tremble pendant l'extraction.

Le moteur peut parfois faire légèrement vibrer le bol. La texture des aliments introduits pourra également faire trembler l'appareil de façon plus ou moins prononcée.

Ce phénomène est tout à fait normal lorsque la vis tourne. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil. Les ingrédients durs (carotte, pomme de terre, radis, betterave, chou-rave, etc.) peuvent générer plus de vibrations que les aliments plus tendres.

Spécifications du produit / Garantie

Nom du produit	Versapers Emotion	Longueur du cordon	1.4 m
Modèle	5G	Moteur	moteur à induction monophasé
Tension	230 - 240 V	Fusible	250 V 8 A
Fréquence	60 Hz	Poids	6.3 kg
Consommation	150 W	Dimensions	Largeur 280 mm Longueur 187 mm Largeur 428 mm
Rotation par minute	43 rpm	Dimension du Largeur Presse-agrumes	Largeur 137 mm Longueur 191 mm Largeur 137 mm
Temps d'utilisation en continu	Moins de 30 minutes	Poids du presse-agrumes	205 g

Garantie

Vous pouvez enregistrer votre achat sur le site de Versapers: <http://versapers.fr/garantiemogelijkheden> La garantie prend effet chez le distributeur où vous avez acheté le produit.

Gardez toujours la facture ou le reçu comme preuve d'achat originale dans le cas où vous feriez valoir la garantie. Ces documents certifient que les extracteurs Versapers sont garantis par Versapers comme étant exempts de défauts matériels et de fabrication.

A compter de la date d'achat, l'acheteur original bénéficie d'une garantie de dix (10) ans sur le moteur et d'une garantie de deux (2) ans sur les autres pièces.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une chute, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale, une intervention sur l'appareil, le non-respect des instructions du manuel ou des dommages causés par des pièces ou service non autorisés par Versapers.

Les dégâts causés lors du transport doivent faire l'objet d'une réclamation auprès du transporteur.

versapers[®]
The juice revolution

Fabricant: VERSAPERS
Site web: www.versapers.fr

25

MEMO

Lorsque votre mode
d'alimentation est mauvais,
La médecine est inutile.

Lorsque votre mode
d'alimentation est sain,
La médecine n'est
pas nécessaire.

Faites de votre alimentation
votre médecine!