

# ZEN & PUR



MANUEL D'UTILISATION / USER GUIDE

1

## EXTRACTEUR HORIZON

### Multi-fonction

Extraction de jus de légumes, de feuilles vertes, de fanes et de graines germées.

Extraction de jus de fruits.

Réalisation de purées (adultes et enfants),  
de glaces & sorbets, de tapenades, de pâtés végétaux, de houmous,  
de purées d'oléagineux et de fruits secs, par homogénéisation.

Fabrication de pâtes.

Possibilité de moudre des épices, des graines.

Très silencieux (50dB) & peu gourmand en énergie (150W)

Rendement accru grâce au cône d'extraction à réglage de pression

Rotation lente (60 tours/min) pour préserver tous les nutriments essentiels

Nettoyage ultra-rapide (moins de 2 minutes)

Durée de vie de 15 ans – Garantie moteur 10 ans & pièces 1 an

Garanti sans Bisphénol-A

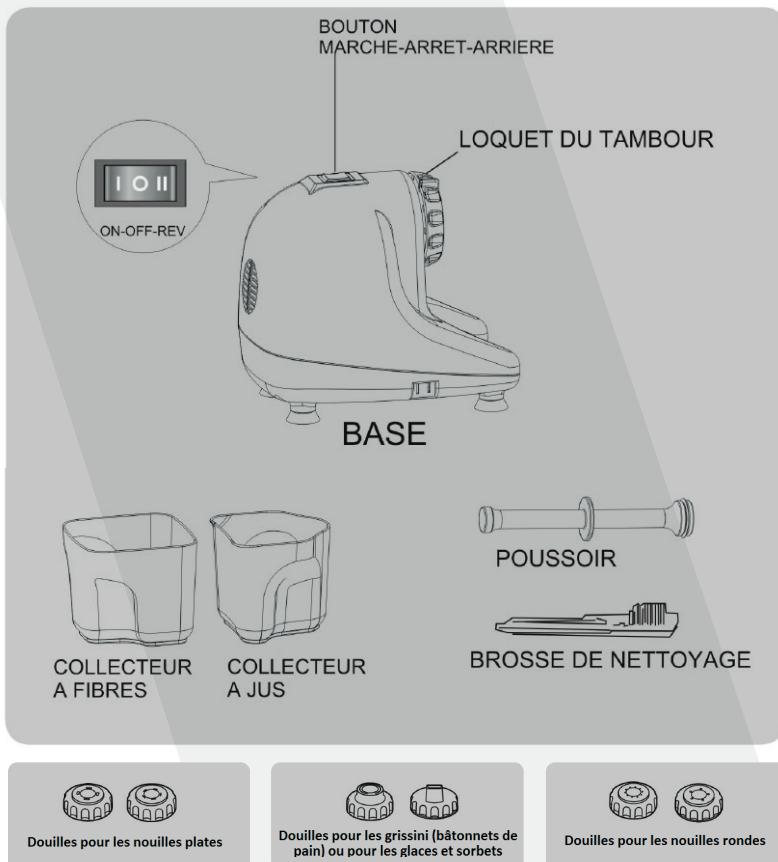
## TABLE DES MATIÈRES

Pièces et accessoires	p.4
Montage	p.5
Instructions de sécurité et utilisation	p.6
Assemblage et précautions	p.8
- Extraction de jus	p.9
- Multifonction	p.9
- Pates, nouilles, spaghetti, batonnets de pains, etc	p.11
Nettoyage	p.13
Durée de vie des pièces détachées	p.13
Ingrédients récalcitrants	p.14
Données techniques	p.16

## 3

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

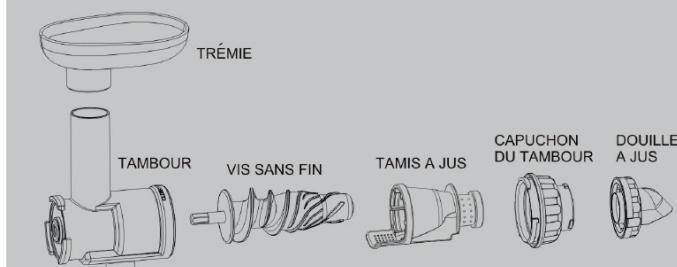
**1** base moteur, **1** collecteur à fibres, **1** collecteur à jus, **1** poussoir, **1** brosse de nettoyage, **1** tremie, **1** tambour, **1** vis sans fin, **1** tamis fin, **1** tamis sans trous, **1** capuchon du tambour, **1** douille à jus graduée de 1 à 5, **6** douilles de mise en forme.



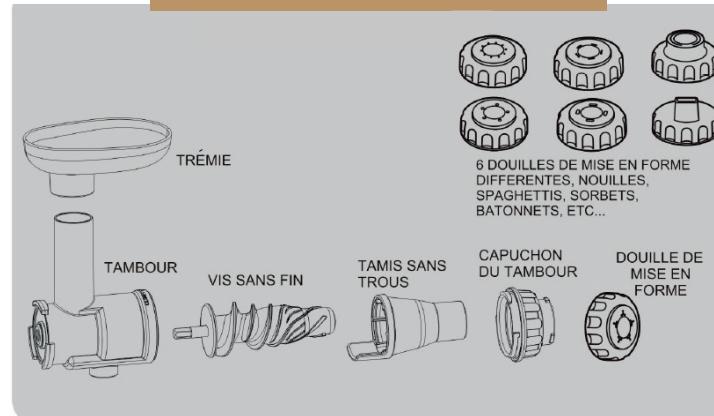
## 4

## MONTAGE

## Montage pour jus



## Montage pour multi-fonctions



# 5

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET UTILISATION

- Lire toutes les instructions avant utilisation de l'appareil.
- N'utiliser que le courant AC 220V-240V.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas mettre le corps principal (moteur) dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil doit être branché à une prise raccordée à la terre.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé, et lors du montage et démontage des accessoires.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant afin d'éviter de provoquer incendie, choc électrique ou blessure, et d'annuler votre garantie.
- Attendre que le moteur soit complètement à l'arrêt avant de désassembler.
- Ne pas utiliser vos doigts ou un corps étranger, comme un couteau, dans l'extracteur de jus alors qu'il est en fonctionnement. Si la nourriture est bloquée dans l'entrée, utiliser le pousoir pour pousser vers le bas, ou utilisez le bouton de marche arrière. Si ce n'est pas possible, éteindre et débrancher l'extracteur de jus pour le démonter et enlever la nourriture.
- Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 20 minutes en continu, laisser refroidir le moteur une dizaine de minutes avant de continuer.

## UTILISATION

- Respectez le rythme d'extraction de votre appareil, soyez Zen et Pur :). Insérez de nouveaux aliments uniquement quand les fibres des premiers aliments insérés sont sorties de l'appareil. Si le tambour se remplit placez la mollette graduée sur 1 ou 2, et laissez l'appareil travailler, sans utiliser le poussoir pour accélérer le processus. Au besoin, servez-du poussoir pour accélérer la sortie du jus.
- Ne coupez pas vos fruits et légumes en petit morceaux, s'ils peuvent être introduits dans le tambour tels quels, ne les coupez pas davantage. Ne forcez jamais les ingrédients dans l'appareil. Coupez les fruits et légumes uniquement s'ils ne rentrent pas dans le tambour. Coupez les légumes fibreux, comme le céleri ou la rhubarbe en bâtonnets de 10 cm, pour éviter l'enroulement des fibres sur la vis sans fin.
- N'insérez aucun élément trop dur (voir Ingrédients Récalcitrants) dans le trou d'insertion.
- Laissez tourner l'appareil sans interruption jusqu'à extraction totale du jus.
- Si l'appareil se met à vibrer légèrement, éteignez l'appareil, démontez les accessoires afin de vider le tambour, réassembliez, puis recommencez.
- Quand vous avez fini d'ajouter des fruits ou autres ingrédients mous et juteux dans la trémie, laissez tourner encore quelques secondes afin de vous assurer que l'appareil a fini d'extraire complètement.
- Appuyez sur le bouton du côté «REV» pour arrêter le moteur. Pour des raisons de sécurité, le moteur met quelques instants pour s'arrêter complètement.
- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation ou laissez tremper les pièces détachées dans de l'eau tiède.
- NE JAMAIS METTRE LES ACCESSOIRES de l'HORIZON dans le lave-vaisselle. Cela annule votre garantie sur les pièces détachées.
- Ne pas laisser tremper les accessoires dans aucun liquide ou produit autre que de l'eau, cela risquerait d'altérer l'efficacité de l'appareil.
- En cas de blocage lors de l'utilisation, vous pouvez utiliser la fonction « REV » en laissant le doigt appuyé dessus, cela correspond à la fonction marche inverse. Si cela ne suffit pas, éteignez l'appareil, démontez les accessoires afin de vider le tambour, réassembliez, puis recommencez.
- Introduisez la peau de citron, des pastèques et autres peau dures en fines lamelles seulement, et en alternance avec d'autres aliments.
- Utilisez la mollette graduée en fonction des aliments : 1 à 2 pour le mou, 4 à 5 pour le dur et le fibreux. Pour extraire uniquement un jus de fruit mou et juteux comme l'orange, retirer complètement la douille à jus graduée de 1 à 5.
- Réservez la noix de coco à votre blender, elle ne peut pas être passée à l'extracteur de jus !
- Alternez les aliments durs et mous. Par exemple un morceau de carotte après chaque poignée d'épinard. Choisissez des fruits et légumes frais et juteux. La qualité et la texture de votre jus en dépend !
- Lorsque vous utilisez le tamis sans trous (tamis broyeur ou tamis d'homogénéisation), pour broyer des épices, des graines, des oléagineux ou encore des dattes, retirez toujours la douille à jus graduée de 1 à 5. Vous pouvez utiliser une douille de mise en forme pour la confection de pâtes fraîches.

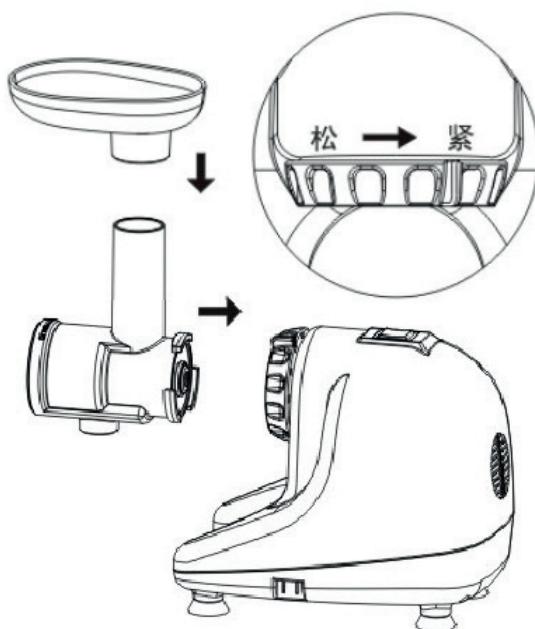
6

## ASSEMBLAGE ET PRÉCAUTIONS

1

### Base

Connectez le tambour dans la fente prévue à cet effet. Verrouillez le loquet à 60 degrés.  
Placez la trémie sur le tambour.



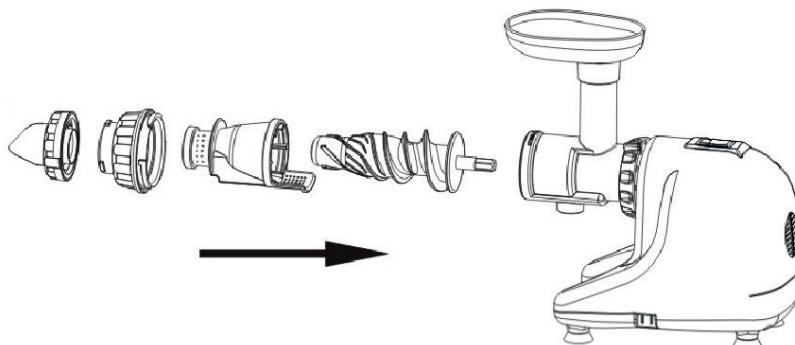
## 2

**Extraction de Jus**

Placez la vis sans fin au fond du tambour. Insérez le tamis fin dans le tambour.

Fermez avec le capuchon du tambour en le tournant pour le verrouillez.

Fermez ensuite en ajoutant la douille a jus.



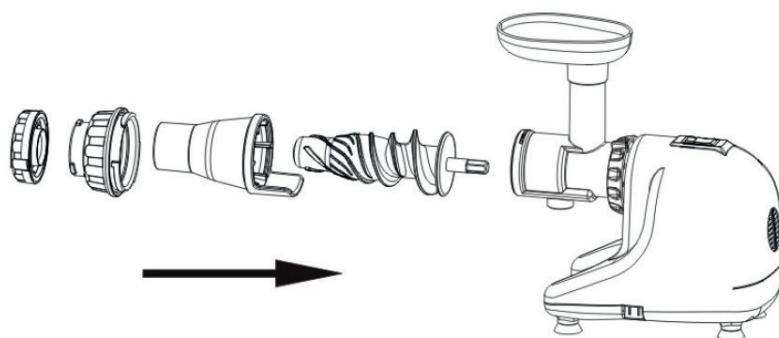
## 3

**Multi-Fonctions ( broyer )**

Placez la vis sans fin au fond du tambour. Insérez le tamis sans trous dans le tambour.

Fermez avec le capuchon du tambour en le tournant pour le verrouillez.

N'ajoutez pas la douille a jus pour broyez des aliments.



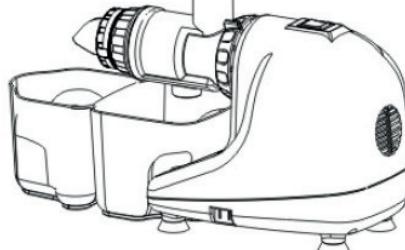
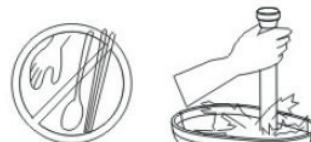
## Démarrer

Placez les collecteurs à jus et à fibres sous le tambour.

Branchez l'appareil dans la prise.

Appuyez sur le bouton « ON » et ajoutez vos fruits ou légumes, un morceau à la fois.

Utilisez le poussoir si nécessaire.



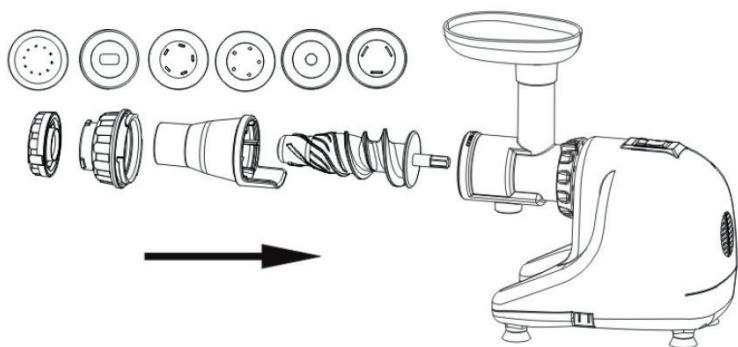
## 5

**Pâtes, nouilles, spaghetti, batonnets de pains, etc...**

Placez la vis sans fin au fond du tambour. Insérez le tamis sans trous dans le tambour.

Fermez avec le capuchon du tambour en le tournant pour le verrouiller.

Fermez ensuite en ajoutant la douille de mise en forme que vous avez choisie.



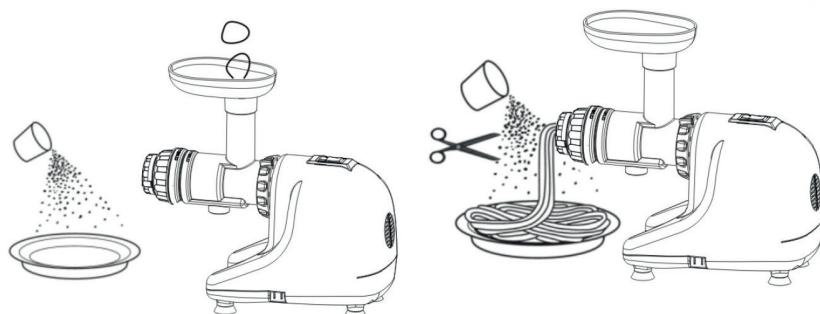
Saupoudrez un plat de farine et placez le sous la douille d'extraction de l'appareil.

Appuyez sur le bouton « ON » pour mettre en route l'appareil.

Ajoutez votre pâte dans la trémie de manière régulière et en continu.

Utilisez une paire de ciseaux pour couper les pâtes à la longueur désirée.

Ensuite, cuisinez les pâtes selon votre recette.



## Précautions

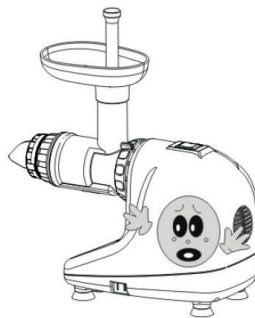
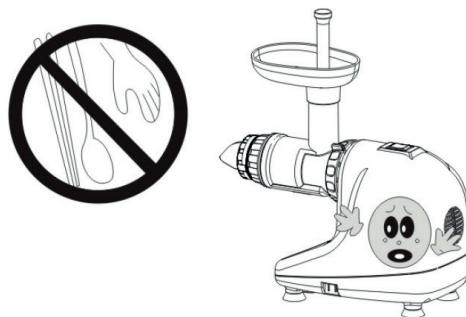
### Ne pas utiliser d'objet métallique ou autres.

N'utilisez que le poussoir prévu à cet effet.

Si la rotation de l'appareil est bloquée, Pressez le bouton « REV » pendant quelques secondes,

puis reprendre l'opération normale en appuyant de nouveau sur le bouton « ON ».

Si cela ne fonctionne pas, démontez le tambour, nettoyez, puis remontez et continuez l'extraction.



### Mettre l'appareil sur « OFF » avant toute manipulation, tout changement ou démontage des accessoires.

Ensuite déverrouillez le loquet du tambour, puis enlevez complètement les accessoires  
pour le désassembler dans l'évier afin de le rincer.

Ne JAMAIS laver au lave-vaisselle.



### Ne pas laisser tourner l'appareil plus de 20 minutes en continu.

Pour continuer à l'utiliser, vous devez simplement le laisser refroidir environ 10 minutes,  
et ensuite reprendre normalement l'utilisation.

7

## NETTOYAGE

- (Optionnel) Effectuez un pré-nettoyage du tambour (avec le tamis à jus uniquement), en versant suffisamment d'eau chaude dans le trou d'insertion des ingrédients (trémie) jusqu'à ce que l'eau et les déchets sortent. Ensuite, vous pouvez soit réaliser un nouveau jus, soit passer au nettoyage dans l'évier.
- Immédiatement (ou maximum 20 minutes) après l'extraction et pré-nettoyage éventuel, démontez l'appareil et nettoyez bien chaque pièce à l'eau chaude et liquide vaisselle avec la brosse pour éviter qu'il ne se forme un dépôt sur les parois. C'est important, car si un fin film recouvre le plastique, cela va gêner l'extraction et générer une pression supplémentaire sur le moteur et les autres pièces.
- Utilisez la petite brosse ou une éponge côté gratté pour nettoyer le tamis. Il ne doit pas rester de fibres coincées dans les trous du tamis.
- De temps à autres, un nettoyage intensif sera nécessaire, car il est inévitable qu'un petit dépôt reste, même après le nettoyage à l'eau savonneuse. Faites tremper les pièces toute une nuit dans un mélange eau 50% - vinaigre blanc 50%, puis nettoyez-les. Un maximum de résidus sera ainsi éliminé.
- Temps de nettoyage : environ 1 minute pour le pré-nettoyage et démontage et 1 minute sous l'évier.

8

## DURÉE DE VIE

Les durées mentionnées ici supposent une utilisation quotidienne de la machine. Les pièces détachées subissent une usure mécanique normale à l'utilisation, comme toute partie d'un appareil subissant des tensions et des dépôts en surface (curcuma, jus de fruits et légumes, ...)

**Tamis à jus :** une fois par an.

**Tambour, capuchon du tambour et douille à jus :** tous les deux ans.

**Vis sans fin et autres pièces,** uniquement si vous les endommagez ou remarquez une usure.

# 9

## INGRÉDIENTS RÉCALCITRANTS

### Curcuma

Il est fortement déconseillé d'utiliser de grandes quantités de curcuma dans tout type d'extracteur qui n'est pas entièrement métallique. En effet, le curcuma colore toutes les pièces en jaune et génère un dépôt très difficile à faire partir. Un petit bout d'un centimètre coupé en petits morceau répartis dans d'autres ingrédients est acceptable, mais à terme il y aura quand-même un dépôt. Quelles sont les solutions ?

1.

dévier une tête d'extraction complète au jus contenant du curcuma. Cela implique un coût supplémentaire.  
2.

dans un mini mixer, mixer un peu de curcuma dans de l'eau, puis filtrer avec une passoire et ajouter le jus obtenu dans votre jus à l'extracteur.

### Gingembre, ou autre aliment fibreux trop vieux et sec

Le gingembre est très dur, il faut le couper en petits morceaux d'un demi-centimètre maximum. Attention à ne pas mettre du gingembre ou un autre végétal fibreux séché, car les fibres sèches sont trop dures et peuvent casser le tamis.

### Peaux dures

Les peaux d'agrumes (pamplemousse, citron, orange, pomelo, ...), d'ananas, de pastèque ou toute autre peau dure, ne devraient pas être placées dans un extracteur de jus, ainsi que tout autre ingrédient trop dur. Si vous décidez de les extraire, coupez-les en fines lamelles.

### Grains de grenade et de framboise

Les grains de ces petits fruits ont tendance à s'agglutiner pour former un dépôt qui peut endommager votre tamis. Soyez très prudents en extrayant ces fruits.

### Noyaux durs

Pêche, nectarine, abricot, cerise, ...

### Chef de coco sèche et dure, coco râpée

Ces ingrédients ne doivent pas être insérés dans le tambour.

Pour la coco râpée, saupoudrez-la **après extraction**.

### **Insérer une trop grande quantité d'aliments à la fois**

Cela peut créer un bouchon et augmenter la pression, surtout avec les ingrédients fibreux. Si vous constatez un bouchon, passez la marche arrière ou démontez le tambour pour le nettoyer avant de continuer. Si vous constatez un bruit anormal du moteur ou tambour suite à une surpression, coupez immédiatement le moteur, démontez et nettoyez avant de continuer l'extraction.

### **Aliments congelés**

Ne placez jamais des aliments directement sortis du congélateur dans le tambour sans les passer sous l'eau tiède. Ils doivent être légèrement fondus en surface. Un aliment congelé peut casser votre tamis.

### **Aliments dur, compacts, peu juteux et non-coupé en petits morceaux**

Ces aliments, comme le chou de Bruxelles ou les tiges de chou frisé (chou Kale), doivent être coupés en petits morceaux avant d'être extraits, afin de protéger le tamis et d'éviter une surpression.

### **Corps étrangers**

Quand vous extrayez des épinards, de la salade ou autres légumes à feuilles, lavez-les soigneusement à l'eau. Il n'est pas impossible qu'un petit caillou s'y cache. Votre tamis n'y résistera pas.

**Tout autre objet susceptible d'endommager le tamis.**



### **AVERTISSEMENT**

**Si une pièce casse suite à l'insertion de ces ingrédients, la garantie ne s'applique pas sur la pièce détachée et sur le moteur s'il a été endommagé à cause de cette manipulation. La garantie s'applique uniquement dans le cas d'un défaut d'usine ayant entraîné la rupture ou la déformation de la pièce détachée suite à une utilisation normale de l'appareil.**

# 10

## DONNÉES TECHNIQUES

Gamme de tension nominale	220-240 V
Fréquence nominale	50/60 Hz
Puissance nominale	150 W
Vitesse de rotation	60 TRS/MIN
Temps max. d'utilisation	20 MIN

La valeur d'émission déclarée de bruit de cet appareil est de 85 dB(A), ce qui représente le niveau de sortie acoustique A en ce qui concerne la sortie acoustique de référence 1 pW.

### Glossaire des termes techniques

Niveau de protection contre les chocs électriques :

Classe II - La protection contre les chocs électriques est assurée par une isolation double ou renforcée.

Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

### Garantie

Garantie moteur : 10 ans / Garantie pièces détachées : 1 an (uniquement si défaut d'usine)

### Informations de contact

Service après-vente : [sav@vidya.bio](mailto:sav@vidya.bio)

Téléphone : France : +33 9 72 11 50 75 / Belgique : 0032 (0)2 319 77 33

## INSTRUCTIONS ET INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Disposez des emballages usagés dans une installation d'élimination des déchets désignée.

## ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGÉS



Ce symbole sur les produits ou les documents originaux indique que l'équipement électrique et électronique utilisé ne doit pas être jeté avec des déchets municipaux ordinaires. Pour une élimination, une récupération et un recyclage appropriés, apportez ces produits aux points de collecte désignés. Alternativement, dans certains pays de l'Union européenne ou d'autres pays européens, vous pouvez retourner vos produits à votre détaillant local lors de l'achat de nouveaux produits équivalents.

L'élimination correcte de ce produit permet d'économiser des ressources naturelles précieuses et aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui résulteraient d'une élimination incorrecte. Pour plus de détails, communiquez avec votre bureau municipal ou le site de collecte le plus proche.

L'élimination inadéquate de ce type de déchets peut être passible d'amendes en vertu de la réglementation nationale.

### Pour les entités commerciales de l'Union européenne

Pour disposer d'un équipement électrique ou électronique, demandez les renseignements nécessaires à votre détaillant ou à votre fournisseur.

### Élimination dans les pays en dehors de l'Union européenne

Ce symbole est valable dans l'Union européenne. Pour disposer de ce produit, demandez les renseignements nécessaires sur la méthode d'élimination correcte auprès de votre bureau municipal ou de votre détaillant.



Ce produit répond à toutes les exigences de base des directives de l'UE qui s'appliquent à lui.

# 1

## UW HORIZON MULTIFUNCTIELE SAPCENTRIFUGE

Extractie van sappen uit groenten, groene bladeren en ontkiemde zaden.

• Extractie van vruchtsappen.

Productie van purees (volwassenen en kinderen), ijsjes & sorbets, tapenades, groentepatés, hummus, vruchtsappen, oliezaad en gedroogde vruchtenmues, door homogenisatie.

• Productie van pasta.

• Mogelijkheid tot het vermalen van specerijen, zaden.

• Zeer stil (50dB) & laag energieverbruik (150W)

• Verhoogde efficiëntie door drukgestuurde afzuigkegel

• Trage rotatie (60 omwentelingen per minuut) om alle essentiële voedingsstoffen te behouden

• Ultrasnelle reiniging (minder dan 2 minuten)

• 15 jaar levensduur - 10 jaar motor & 1 jaar onderdelengarantie

- Gegarandeerd Bisphenol-A gratis

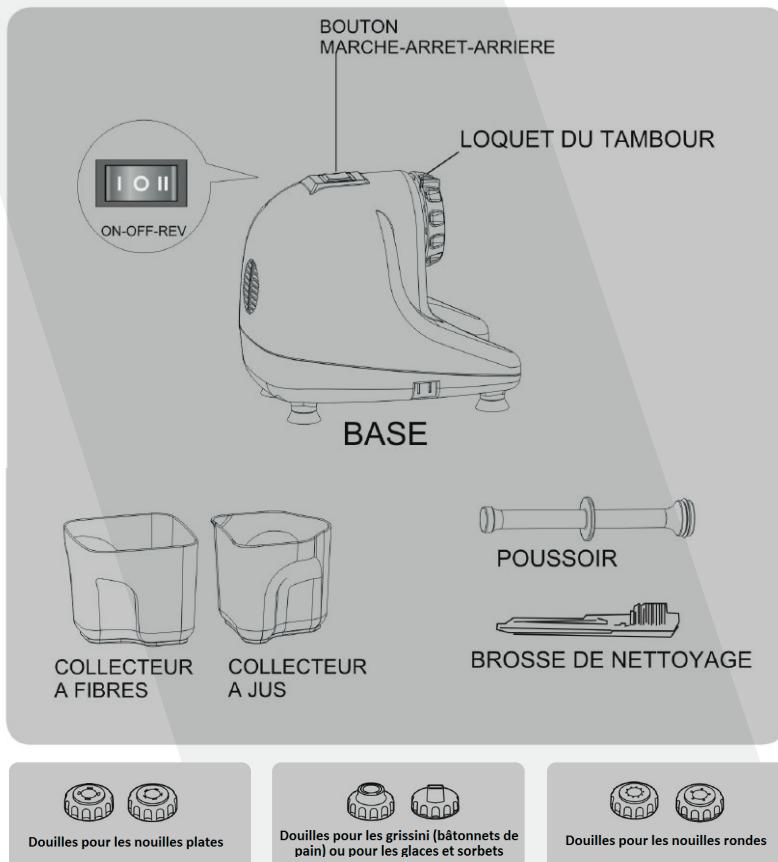
## INHOUDSTAFEL

Onderdelen en accessoires	p.4
Montage	p.5
Veiligheidsinstructies	p.6
Montage, voorzorgsmaatregelen	p.8
- Sapextractie	p.9
- Multifunctioneel	p.9
- Pasta, noedels, spaghetti, broodstengels,...	p.11
Reiniging	p.13
Levensduur van de reserveonderdelen	p.13
Tegenstrijdige ingrediënten	p.14
Specificaties en garantie van het apparaat	p.16

# 3

## ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

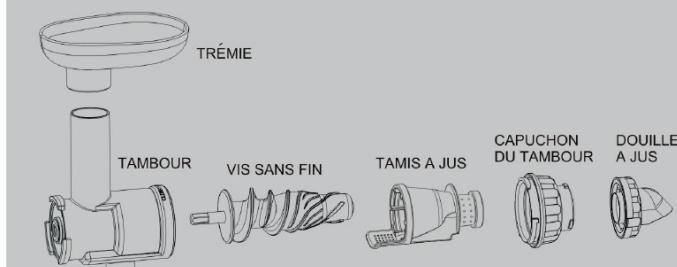
1 motorbasis, 1 vezelverzamelaar, 1 opvangbak voor sap, 1 plunjer, 1 reinigingsborstel, 1 trechter, 1 trommel, 1 wormschroef, 1 fijne zeef, 1 zeef zonder gaten, 1 trommeldorf, 1 sapsbus gegradeerd van 1 tot 5, 6 vormbussen



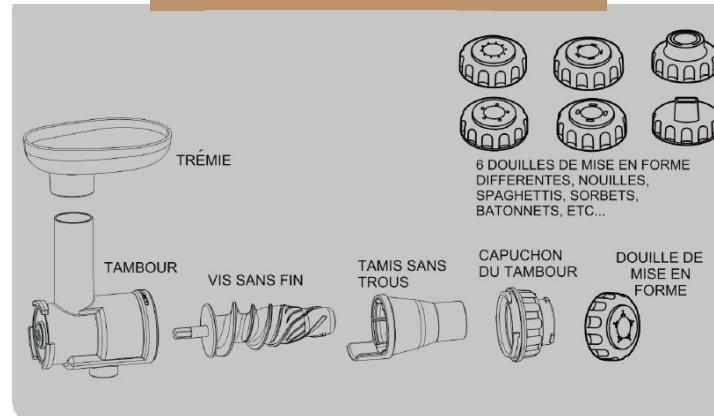
## 4

## MONTAGE

## Sap extractie



## Multifunctioneel



# 5

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik alleen 220V-240V wisselstroom.
- Om risico's op elektrische schokken te vermijden, mag u het belangrijkste onderdeel (de motor) niet in water of andere vloeistoffen plaatsen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en als u accessoires installeert of verwijdert.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet ii door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of gekwalificeerd onderhoudspersoneel worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht om brand, elektrische schokken of verwondingen te voorkomen en hierdoor vervalt de garantie.
- Wacht tot de motor volledig is gestopt voordat u hem demonteert.
- Gebruik uw vingers of een vreemd voorwerp, zoals een mes, niet in de sapcentrifuge terwijl deze in werking is. Als er voedsel vastzit in de inlaat, gebruik dan de drukknop om naar beneden te drukken, of gebruik de omgekeerde knop. Als dit niet mogelijk is, schakel dan de sapcentrifuge uit en haal de stekker uit het stopcontact om deze te demonteren en het voedsel te verwijderen.
- Laat het apparaat niet leeg lopen.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 20 minuten onafgebroken, laat de motor ongeveer 10 minuten afkoelen voordat u verder gaat.

## GEBRUIK

- Respecteer de extractiesnelheid van uw apparaat, wees "Zen en Pure"). Breng pas nieuwe voedingsmiddelen in als de vezels van de eerste ingebrachte voedingsmiddelen uit het apparaat zijn verwijderd. Als de trommel volloopt, plaats dan het gegradeerde wiel op 1 of 2, en laat het apparaat werken, zonder de duwer te gebruiken om het proces te versnellen. Gebruik indien nodig de plunjер om de sapstroom te versnellen.
- Snijd uw fruit en groenten niet in kleine stukjes, als ze in de trommel kunnen worden gevoerd zoals ze zijn, snijdt u ze niet verder. Forceer nooit ingrediënten in de machine. Snij de groenten en fruit alleen in als ze niet in de trommel passen. Snijd vezelachtige groenten, zoals selder of rabarber, in stokjes van 10 cm om te voorkomen dat de vezels zich rond de boor wikkelen.
- Steek niets te hard in het inbrenggat (zie Tegenstrijdige ingrediënten).
- Laat de machine continu draaien totdat het sap volledig is ontrokken.
- Als de machine licht begint te trillen, schakel dan de machine uit, verwijder de accessoires om de trommel te legen, monteren opnieuw en begin opnieuw.
- Wanneer u klaar bent met het toevoegen van fruit of andere zachte en sappige ingrediënten aan de trechter, laat het nog een paar seconden lopen om er zeker van te zijn dat het apparaat helemaal klaar is met het extraheren.
- Druk op de knop aan de «REV»-zijde om de motor te stoppen. Om veiligheidsredenen zal de motor enkele ogenblikken nodig hebben om volledig tot stilstand te komen.
- Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik of dompel de onderdelen onder in warm water.
- Stop de HORIZON'S ACCESSOIRES NOOIT in de vaatwasser. Hierdoor vervalt uw garantie op reserveonderdelen.
- Laat de accessoires niet weken in een andere vloeistof of product dan water, omdat dit de efficiëntie van het apparaat kan aantasten.
- In geval van verstopping tijdens het gebruik kunt u de «REV» functie gebruiken door uw vinger erop te houden, dit komt overeen met de omgekeerde functie. Als dit niet voldoende is, schakel het apparaat uit, verwijder de accessoires om de trommel te legen, monteren opnieuw en begin opnieuw.
- Introduceer citroenschillen, watermeloenen en andere harde huiden alleen in dunne reepjes, afgewisseld met andere voedingsmiddelen.
- Gebruik het gegradeerde wiel afhankelijk van het voedsel: 1 tot 2 voor zacht, 4 tot 5 voor hard en vezelig. Om alleen zacht en sappig vruchtsap zoals sinaasappel te extraheren, verwijder je de 1 tot 5 gegradeerde sapbekker volledig.
- Reserveer de kokosnoot voor uw blender, deze kan niet worden doorgegeven aan de sapcentrifuge!
- Wissel hard en zacht voedsel af. Bijvoorbeeld een stuk wortel na elke handvol spinazie. Kies voor verse en sappige groenten en fruit. De kwaliteit en de textuur van uw sap hangt ervan af!
- Bij gebruik van de zeef zonder gaten (brekerzeef of homogeniseerzeef) om kruiden, zaden, oliezaden of dadels te pletten, verwijder altijd de sapbus met een schaalverdeling van 1 tot 5. Voor het maken van verse pasta kunt u gebruik maken van een vormspuitmond.

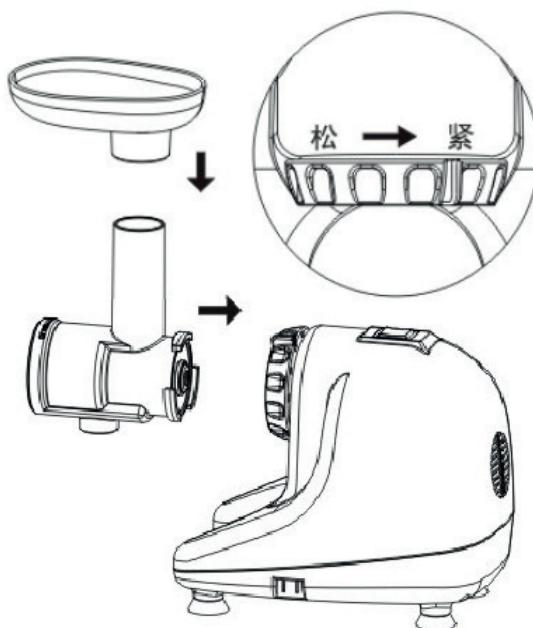
6

## MONTAGE, VOORZORGSMAAATREGELLEN

1

### De basis

Sluit de trommel aan op de meegeleverde sleuf. Vergrendel de grendel op 60 graden.  
Plaats de trechter op de trommel.



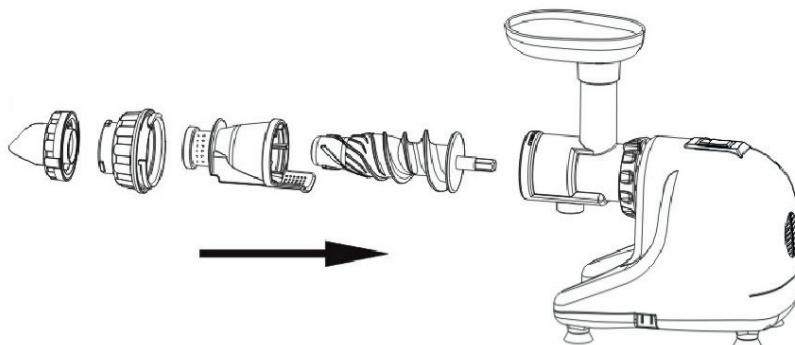
2

### Sapextractie

Plaats de boor op de bodem van de trommel. Plaats de fijne zeef in de trommel.

Sluit met de trommeldop door deze te draaien om deze te vergrendelen.

Sluit dan af door de sapbus toe te voegen.



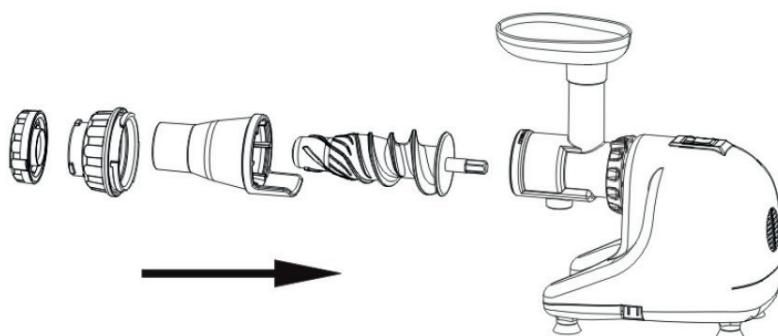
3

### Multifunction (het slijpen)

Plaats de boor op de bodem van de trommel. Plaats de zeef zonder gaten in de trommel.

Sluit met de trommeldop door deze te draaien om deze te vergrendelen.

Voeg de sapbus niet toe om voedsel te vermalen..



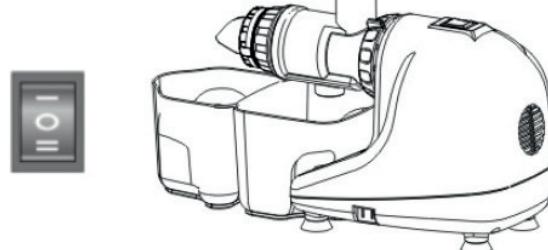
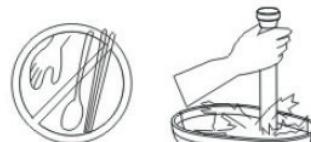
## 4

### Démarrer

Plaats de sap- en vezelopvangers onder de trommel. Steek de stekker in het stopcontact.

Druk dan op de «ON» knop en voeg uw fruit of groenten toe, stuk voor stuk.

Gebruik de drukknop indien nodig.



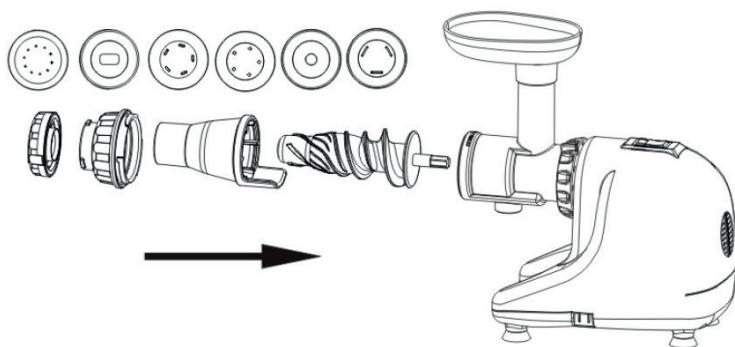
## 5

**Pasta, noedels, spaghetti, broodstengels,...**

Plaats de boor op de bodem van de trommel. Plaats de zeef zonder gaten in de trommel.

Sluit met de trommeldop door deze te draaien om deze te vergrendelen.

Sluit dan af door de door u gekozen vormgevende mouw toe te voegen.

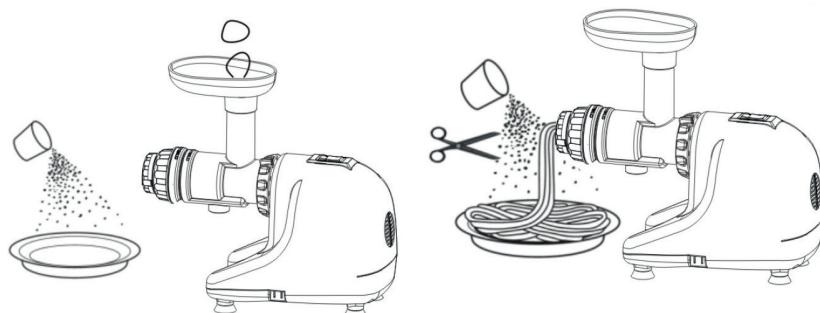


Bestrooi een schaal met meel en plaats deze onder de afzuigaansluiting van het apparaat.

Druk op de «ON»-knop om het toestel in te schakelen. Voeg uw deeg gelijkmatig  
en continu toe aan de trechter.

Gebruik een schaar om de pasta op de gewenste lengte te knippen.

Kook dan de pasta volgens uw recept.



## Voorzorgsmaatregelen

### Gebruik geen metalen of andere voorwerpen.

Gebruik alleen de daarvoor bestemde drukknop.

Als de rotatie van het toestel geblokkeerd is, druk dan enkele seconden op de « REV » knop en hervat de normale werking door opnieuw op de « ON » knop te drukken.

Als dit niet werkt, demonteren dan de trommel, maak hem schoon, monteer hem dan opnieuw en ga verder met het afzuigen.



### Zet het apparaat op «OFF» voordat u de accessoires hanteert, verwisselt of demonteert.

Ontgrendel vervolgens de vergrendeling van de trommel en verwijder de accessoires om deze in de gootsteen te demonteren en af te spoelen. NOOIT in de vaatwasser wassen.



### Laat het apparaat niet langer dan 20 minuten onafgebroken draaien.

Om het te blijven gebruiken, laat je het gewoon ongeveer 10 minuten afkoelen en hervat dan het normale gebruik.

7

## REINIGING

- (Optioneel) Reinig de trommel (alleen met de sapzeef) door voldoende heet water in het insteekgat (trechter) te gieten tot er water en afval uitkomt. Daarna kunt u ofwel nieuw sap maken of overgaan tot reiniging in de gootsteen.
- Onmiddellijk (of maximaal 20 minuten) na de afzuiging en eventuele voorreiniging, het toestel demonteren en elk onderdeel grondig reinigen met heet water en afwasmiddel met de borstel om te voorkomen dat er zich afzettingen op de wanden vormen. Dit is belangrijk, want als een dunne film het plastic bedekt, zal dit de afzuiging belemmeren en extra druk op de motor en andere onderdelen genereren.
- Gebruik de kleine borstel of een spons aan de kant van de schraper om het scherm te reinigen. Er mogen geen vezels in de gaten in het scherm zitten.
- Van tijd tot tijd zal een intensieve reiniging nodig zijn, omdat het onvermijdelijk is dat er een kleine aanslag achterblijft, zelfs na het reinigen met zeepwater. Week de delen een nacht in een mengsel van water 50% - witte azijn 50% en maak ze dan schoon. Hierdoor wordt zoveel mogelijk residu verwijderd.
- Reinigingstijd: ca. 1 minuut voor de voorreiniging en demontage en 1 minuut onder de gootsteen..

8

## LEVENSDUUR VAN DE RESERVEONDERDELEN

De hier genoemde tijden gaan uit van dagelijks gebruik van de machine. Reserveonderdelen zijn onderhevig aan normale mechanische slijtage tijdens het gebruik, net als elk onderdeel van de machine dat onderhevig is aan stress en oppervlakkige afzettingen (kurkuma, fruit- en groentesappen, ...).

**Sapzeef:** één keer per jaar.

**Trommel, trommeldop en saphoes:** om de twee jaar.

**Worm en andere onderdelen alleen** als ze beschadigd of versleten zijn.

## TEGENSTRIJDIGE INGREDIËNTEN

### Kurkuma

Het wordt sterk geadviseerd om geen grote hoeveelheden kurkuma te gebruiken in een niet geheel metalen extractor. Inderdaad, kurkuma kleurt alle onderdelen geel en genereert een aanslag die zeer moeilijk te verwijderen is. Een klein stukje van een centimeter dat in kleine stukjes is gesneden, verspreid over andere ingrediënten, is acceptabel, maar uiteindelijk zal er toch een afzetting zijn. Wat zijn de oplossingen?

1. wijdt een volledige extractiekop aan het sap dat kurkuma bevat. Dit brengt extra kosten met zich mee.
2. in een mini-menger een beetje kurkuma in water mengen, dan filteren met een zeef en het verkregen sap toevoegen aan de extractor.

### Gember, of ander vezelachtig voedsel dat te oud en te droog is

Gember is erg hard, het moet in kleine stukjes van niet meer dan een halve centimeter worden gesneden. Wees voorzichtig met het gebruik van gember of andere gedroogde vezels, omdat de droge vezels te hard zijn en de zeef kunnen breken.

### Harde schillen

Schillen van citrusvruchten ( pompelmoes, citroen, sinaasappel, pomelo, ...), ananas, watermeloen of een andere harde schil, mogen niet in een sapcentrifuge worden geplaatst, evenals elk ander ingrediënt dat te hard is. Als u besluit om ze te extraheren, snijd ze dan in dunne reepjes.

### Granaatappel- en frambozenzaden

De zaden van deze bessen hebben de neiging om samen te klonteren tot een afzetting die uw zeef kan beschadigen. Wees zeer voorzichtig bij het extraheren van deze vruchten.

### Harde pitten

Perzik, nectarine, abrikoos, kers, ..

### Droog en hard kokosvlees, geraspte kokos

deze ingrediënten mogen niet in de trommel worden gestopt.  
Voor geraspte kokosnoot, strooi het na de extractie.

### Te veel inbrengen in een keer

Dit kan een kurk creëren en de druk verhogen, vooral met vezelachtige ingrediënten. Als u een kurk opmerkt, schakel dan naar de achteruitversnelling of demonter de trommel om deze te reinigen voordat u verder gaat. Als u een abnormaal geluid van de motor of de trommel opmerkt als gevolg van overdruk, moet u de motor onmiddellijk uitschakelen, demonteren en reinigen voordat u verder gaat met de afzuiging.

### Bevroren voedsel

Plaats voedsel nooit rechtstreeks uit de vriezer in de trommel zonder het onder warm water te laten lopen. Ze moeten lichtelijk gesmolten zijn aan het oppervlak. Bevroren voedsel kan je zeef breken.

### Voedingsmiddelen die hard, compact en niet erg sappig zijn en niet in kleine stukjes worden gesneden

Deze voedingsmiddelen, zoals spruitjes of boerenkoolstengels, moeten vóór de extractie in kleine stukjes worden gesneden om de zeef te beschermen en overdruk te voorkomen.

### Vreemde stoffen:

Wanneer u spinazie, salade of andere bladgroenten extraheert, moet u deze grondig wassen met water. Het is niet onmogelijk dat er een kleine kiezelsesteen in verstopt zit. Je zeef zal het niet kunnen weerstaan.

### Elk ander voorwerp dat de zeef kan beschadigen.



### WAARSCHUWING

Als een onderdeel breekt als gevolg van het inbrengen van deze ingrediënten, geldt de garantie niet voor het reserveonderdeel en voor de motor als deze als gevolg van deze behandeling is beschadigd. De garantie is alleen van toepassing in het geval van een fabrieksfout die heeft geleid tot breuk of vervorming van het reserveonderdeel als gevolg van normaal gebruik van het apparaat.

## SPECIFICATIES & GARANTIE

Voltage	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Kracht	150 W
Nelheid van de rotatie	60 TRS/MIN
Max. Gebruikstijd	20 MIN

De opgegeven geluidsemissiewaarde van dit apparaat is 85 dB(A), wat overeenkomt met het akoestische uitgangsniveau A in met betrekking tot het referentie-akoestische vermogen 1 pW.

### Woordenlijst van technische termen

Niveau van bescherming tegen elektrische schokken:

Klasse II - Bescherming tegen elektrische schokken wordt geboden door dubbele of versterkte isolatie.

Wij behouden ons het recht voor om tekst en technische parameters te wijzigen.

### Garantie

Motorgarantie: 10 jaar / Onderdelengarantie: 1 jaar (alleen bij fabrieksfouten)

### Contactgegevens

Dienst na verkoop: sav@vidya.bio

Telefoon: Frankrijk: 0033 (0)9 72 11 50 75 / België: 0032 (0)2 319 77 33

## INSTRUCTIES EN INFORMATIE OVER HET VERWIJDEREN VAN GEBRUIKTE VERPAKKINGEN

Gooi gebruikte verpakkingen weg bij een aangewezen afvalverwijderingsbedrijf.

## VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR.



Dit symbool op producten of originele documenten geeft aan dat gebruikte elektrische en elektronische apparatuur mag niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid. Voor de juiste verwijdering, terugwinning en recycling, breng deze producten naar aangewezen inzamelingspunten. Of in sommige landen van de Europese Unie of andere Europese landen, u kunt uw producten teruggesturen naar uw plaatselijke winkelier bij aankoop van gelijkwaardige nieuwe producten.

Een correcte verwijdering van dit product helpt waardevolle natuurlijke hulpbronnen te sparen en helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, waardoor het gevolg zijn van een onjuiste verwijdering. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw gemeentekantoor of de dichtstbijzijnde inzamelpaats. Voor het onjuist verwijderen van dit soort afval kunnen boetes worden opgelegd onder de nationale regelgeving.

### Voor bedrijven in de Europese Unie

Om zich te ontdoen van een elektrische of elektronische apparatuur, vraagt u de nodige informatie bij uw detailhandelaar of leverancier.

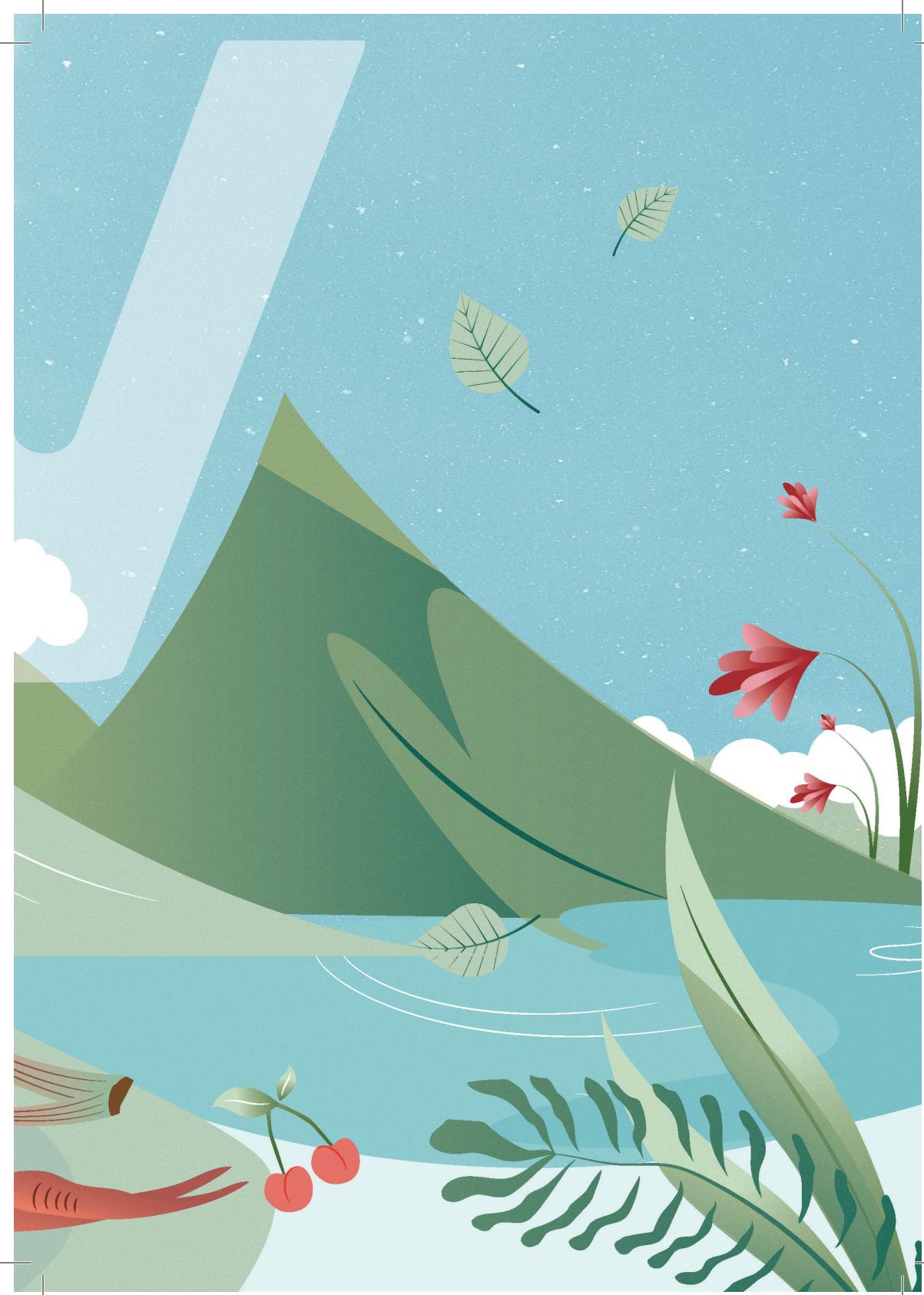
### Verwijdering in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is geldig in de Europese Unie. Om zich van dit product te ontdoen, vraagt u de nodige informatie over de juiste verwijderingsmethode aan bij uw gemeentekantoor of detailhandelaar.



Dit product voldoet aan alle basisvereisten van de EU-richtlijnen die erop van toepassing zijn.





**VIDYA.**

*Live Your Best Life*