

VITAFRUIT

F

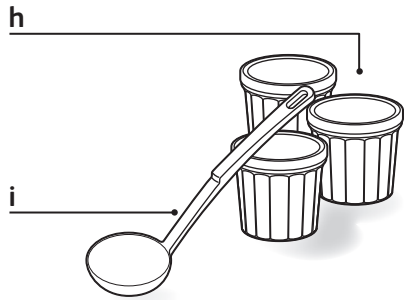
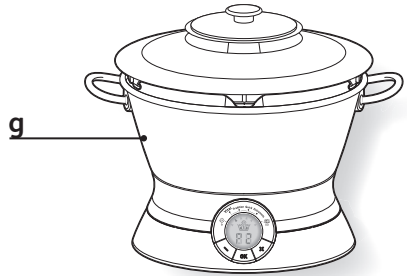
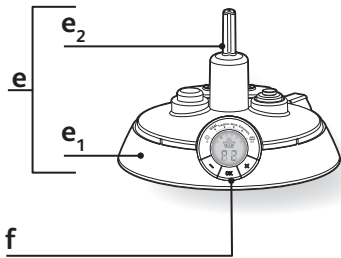
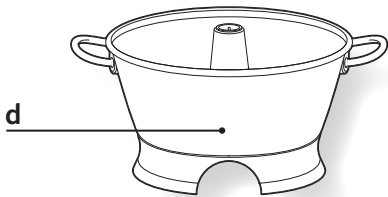
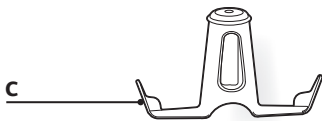
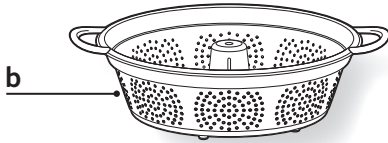
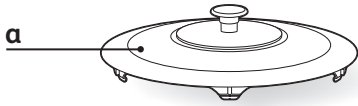
GB

D

NL

I





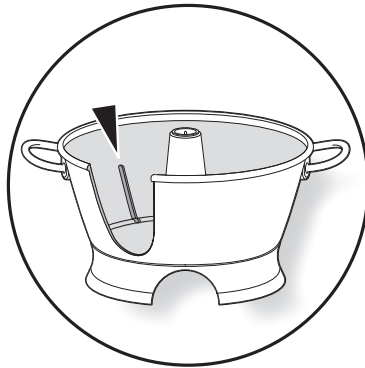


fig. 1

fig. 2

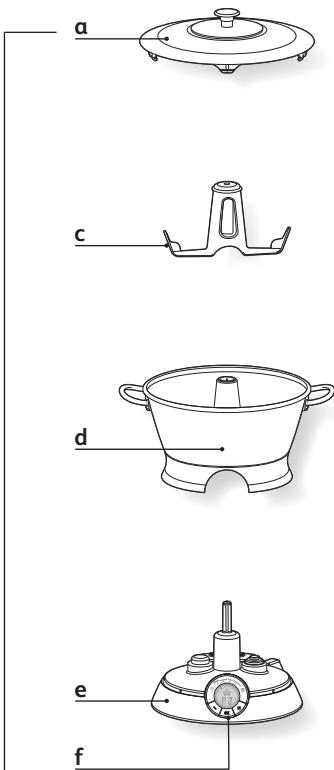
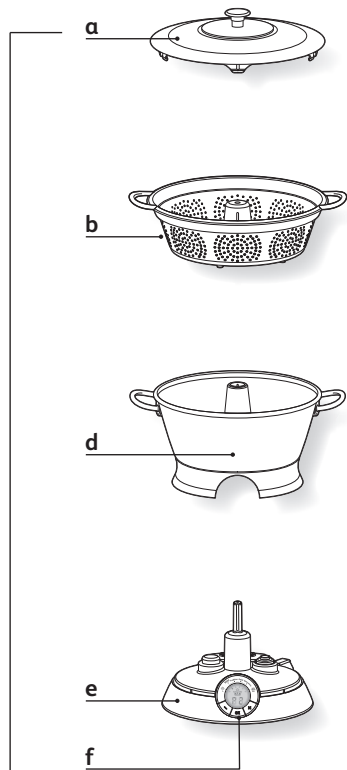


fig. 3



Consignes de sécurité

- Votre appareil est un appareil électrique qui doit être utilisé dans des conditions normales. Il est destiné uniquement à un usage domestique.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation de votre appareil. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Un appareil électroménager n'est pas un jouet, utilisez-le hors de la portée des enfants, ne laissez pas pendre le cordon.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil doit être rangé froid.
- L'appareil doit être débranché et froid avant chaque nettoyage et entretien.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance tant qu'il n'a pas refroidi.
- Lors de la mise en service de cet appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées. Elles peuvent occasionner des brûlures. Touchez le produit par les parties froides (corps en plastique, poignées).
- Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.
- Mettez toujours le couvercle pendant la cuisson afin d'éviter toute brûlure par éclaboussure. Cependant, il est préférable de ne pas mettre le couvercle pour la confection des gelées (voir les programmes concernés).
- Ne plongez jamais le bloc moteur de l'appareil dans l'eau.
- Évitez les projections d'eau.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé si :
 - le cordon présente des anomalies ou des détériorations,
 - l'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au Centre Service Agréé le plus proche.
- Nous ne pouvons engager notre responsabilité en cas d'utilisation non prévue dans la présente notice.
- La sécurité des appareils est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Courant alternatif seulement. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil sur une prise raccordée au circuit de terre. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez que la prise est bien équipée d'un conducteur de terre.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Description

- | | |
|--|---|
| a Couvercle avec bouton et diffuseur vapeur (double position) | e Bloc moteur (e ₁) avec entraîneur(e ₂) |
| b Passoire | f Panneau de commande |
| c Pale | g Couvercle en position vapeur |
| d Cuve anti-adhésive | h 3 pots de confiture |
| | i Louche |

Figure 1: niveau maximum de remplissage de la cuve

Figure 2: position confiture ou entremets (programmes P2, P3, P4, P5)

Figure 3: position extraction de jus (programme P1)

Utilisation

Montage du bouton sur le couvercle

- Retirez la vis du bouton, placez le bouton sur le couvercle et vissez la vis sur le bouton par l'intérieur du couvercle.

Mise en place de la cuve

- Posez la cuve sur le bloc moteur. La cuve doit être correctement positionnée sur le bloc moteur pour que l'appareil fonctionne.

Disposition de la pale et du couvercle

- Déposez la pale sur l'entraîneur situé à l'intérieur de la cheminée de la cuve. La pale doit être complètement descendue.
- Posez le couvercle sur la cuve. Pour la réalisation de confitures/entremets (fig.g), le diffuseur de vapeur doit être soulevé.

Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué dans la cuve par deux bossages afin d'éviter tout débordement pendant la cuisson car certains fruits augmentent fortement de volume.

Remarques importantes

- Le produit est conçu pour détecter l'ébullition : il ne décompte le temps programmé qu'à partir de ce moment là.
- Attention, le couvercle comporte 2 orifices d'évacuation de vapeur. En fonctionnement, ne passez pas la main au-dessus de ces orifices.
- La cuisson maximale est de 1h30. Ce temps est nettement supérieur au temps nécessaire pour l'ensemble des préparations.
- Si un message d'erreur s'affiche sur l'écran (E2, E3, E4), c'est que le produit a détecté une anomalie :
E2 : pas d'ingrédient dans le bol.
E3 et E4 : problème interne au produit.
- Pour effacer le message d'erreur, débranchez le produit pendant 30 secondes minimum et rebranchez.

- Si le symbole de la cuve clignote sur l'écran et que vous ne pouvez pas passer à l'étape suivante, cela signifie que le bloc moteur ne détecte pas la cuve. Si le défaut persiste c'est que votre produit présente une anomalie, rapprochez-vous alors d'un centre agréé de service après-vente.
- Votre appareil est équipé d'une sécurité de surchauffe en cas d'anomalie lors d'une utilisation (préparation trop sèche, ...). Dans ce cas, le produit s'arrête et sonne. Débranchez, nettoyez, votre appareil est à nouveau fonctionnel.
- Avant la première utilisation, lavez les pièces qui seront en contact avec les aliments, ainsi que le couvercle.
- Ne nettoyez pas la cuve avec une éponge abrasive pour ne pas détériorer le revêtement.
- Si vous êtes habitué à faire macérer les ingrédients avant de faire la confiture, ne le faites pas dans la cuve du confiturier.
- Avant de mettre en pot votre confiture, avec certains fruits il vous faudra écumer la préparation.
- Après une utilisation du confiturier, il est préférable d'attendre 30 minutes avant de refaire une préparation.

Auto clean (P6)

Couvercle, passoire, pale, louche, pots de confiture passent au lave-vaisselle.

Ce programme permet de réaliser un pré lavage de la cuve.

Sélectionnez le programme Auto clean à l'aide des touches **+** / **-** ...

- Remplissez-la aux $\frac{3}{4}$ d'eau avec un peu de liquide vaisselle.
- Sélectionnez le programme puis lancez le pré lavage en appuyant sur le bouton OK.
- Lorsque le cycle est fini, l'appareil s'arrête et sonne.
- Finissez le lavage de la cuve sous l'eau du robinet (ne pas utiliser d'éponge abrasive pour ne pas détériorer le revêtement de la cuve).

Les Programmes

Panneau de commandes



- P1 Extraction de jus
- P2 Vital
- P3 Tradition
- P4 Quick
- P5 Entremets
- P6 Auto clean

VOTRE APPAREIL POSSÈDE 3 TOUCHES ET UN ÉCRAN DE CONTRÔLE

- Lorsque vous branchez votre appareil, sélectionnez tout d'abord le programme que vous souhaitez utiliser.
- Pour sélectionner un programme, appuyez sur les touches **+** et **-** pour faire bouger la flèche afin qu'elle se positionne en face du programme souhaité. Ensuite, validez le programme par la touche OK.
- Le produit commence à travailler. Si l'écran clignote, c'est que l'appareil attend une information : programmez le temps avec les touches **+** et **-**. Validez en appuyant sur la touche OK.
- Lorsque le programme est lancé, vous pouvez arrêter le produit à tout moment, en appuyant sur la touche OK.
- Si vous vous êtes trompé de programme ou si vous voulez sortir d'un programme en fin de réalisation, réappuyez sur le bouton OK pendant quelques secondes pour revenir au menu « choix des programmes ».

- P1** Extraction de jus : votre appareil vous permet d'extraire le jus des fruits par cuisson à la vapeur.
- P2** Vital : ce programme permet de réaliser des confitures allégées en sucre.
- P3** Tradition : ce programme vous permet de réaliser des confitures traditionnelles.
- P4** Quick : ce programme vous permet de réaliser des confitures rapidement grâce à l'ajout de sucre gélifiant.
- P5** Entremets : ce programme est spécialisé pour réaliser les entremets tels que le riz au lait.
- P6** Ce programme vous permet de réaliser un pré-lavage de la cuve.

Confiture allégée en sucre

Programme Vital (P2)

1. Préparez les fruits selon la recette choisie.
2. Mettez dans la cuve (munie de la pale) le sucre (pour les quantités, se référer à la recette), 15 cl d'eau, ¼ de citron non traité avec sa peau. Mettez le couvercle.
3. Sélectionnez le programme Vital P2 à l'aide des touches **+** et **-**.
4. Appuyez sur la touche OK pour lancer la cuisson du boulé (sucre + eau + citron).
5. Lorsque le produit sonne (aux alentours de 20 minutes), appuyez sur OK. Ajoutez les fruits et éventuellement les autres ingrédients de la recette.
6. Programmez le temps de cuisson indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
7. Lorsque la cuisson est terminée, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
8. Faire le test de cuisson de la confiture (voir page 11).
9. Si le test est réussi, retirez le citron et les pépins éventuels. Mettez en pot la confiture avec la louche fournie puis verrouillez le couvercle. Retournez immédiatement le pot pour une meilleure conservation pendant le temps de refroidissement de la confiture.
10. Si le test n'est pas réussi, il manque du temps de cuisson. Rajoutez du temps de cuisson à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur OK pour relancer la cuisson. Revenez alors à l'étape 7 et suivez les indications suivantes.

Confiture traditionnelle

Programme Tradition (P3)

1. Préparez les fruits selon la recette choisie.
2. Mettez dans la cuve (munie de la pale) le sucre, les fruits et éventuellement les autres ingrédients (pour les quantités se référer à la recette) et 20 cl d'eau. Mettez le couvercle.
3. Sélectionnez le programme Tradition P3 à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.

4. Programmez le temps de cuisson indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
5. Lorsque la cuisson est terminée, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
6. Faire le test de cuisson de la confiture (voir page 11).
7. Si le test est réussi, mettez en pot la confiture avec la louche fournie puis verrouillez le couvercle. Retournez immédiatement le pot pour une meilleure conservation pendant le temps de refroidissement de la confiture.
8. Si le test n'est pas réussi, il manque du temps de cuisson. Rajoutez du temps de cuisson à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur OK pour relancer la cuisson. Revenez alors à l'étape 5 et suivez les indications suivantes.

Confiture « rapide »

Programme Quick (P4)

1. Préparez les fruits selon la recette choisie.
2. Mettez dans la cuve (munie de la pale) les fruits coupés en morceaux (pour les quantités se référer à la recette) et 20 cl d'eau. Mettez le couvercle.
3. Sélectionnez le programme Quick P4 à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
4. Programmez le temps de pré cuisson indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
5. Lorsque la pré-cuisson est terminée, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
6. Ajoutez le sucre gélifiant dans la cuve (pour les quantités se référer à la recette) et appuyez sur la touche OK.
7. Le temps de 7 minutes est autoprogrammé et s'affiche. Vous pouvez augmenter ou réduire ce temps en appuyant sur les touches **+** et **-**. Lancez la cuisson avec la touche OK.
8. Lorsque la cuisson est terminée, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
9. Faire le test de cuisson de la confiture (voir page 11).
10. Si le test est réussi, mettez en pot la confiture avec la louche fournie puis verrouillez le couvercle. Pour une meilleure conservation, retournez immédiatement le pot pendant le temps de refroidissement de la confiture.
11. Si le test n'est pas réussi, il manque du temps de cuisson. Rajoutez du temps de cuisson à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur OK pour relancer la cuisson. Revenez alors à l'étape 8 et suivez les indications suivantes.

Gelée allégée en sucre

Programme Extraction des jus (P1) + Programme Vital (P2)

1. Préparez les fruits selon la recette choisie.
2. Mettez dans la cuve (sans la pale) 750 ml d'eau.
3. Placez la passoire avec les fruits à l'intérieur (pour les quantités se référer à la recette). Puis posez le couvercle sur l'ensemble.
4. Sélectionnez le programme Extraction P1 à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
5. Programmez le temps d'extraction indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
6. Lorsque le temps d'extraction est terminé, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.

7. Si vous souhaitez poursuivre l'extraction, rajoutez du temps avec les touches **+** et **-** puis validez par la touche OK.
8. Lorsque vous estimez l'extraction terminée, pressez avec la louche les fruits pour en extraire le reste du jus. Retirez les fruits de la passoire.
9. Retirez le jus de la cuve.
10. Mesurez ou pesez la quantité de jus extrait afin de doser, pour la suite de la recette, le sucre nécessaire.
11. Mettez dans la cuve (munie de la pale) le sucre (pour les quantités se référer à la recette), 15 cl d'eau, ¼ de citron non traité avec sa peau. Il est préférable de ne pas mettre le couvercle pour faciliter l'évaporation.
12. Sélectionnez le programme Vital P2 à l'aide des touches **+** et **-**.
13. Appuyez sur la touche OK pour lancer la cuisson.
14. Lorsque le produit sonne, appuyez sur OK. Ajoutez le jus provenant de l'extraction et éventuellement les autres ingrédients de la recette.
15. Programmez le temps de cuisson indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
16. Lorsque la cuisson est terminée, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
17. Faire le test de cuisson de la gelée (voir page 11).
18. Si le test est réussi, retirez le citron et les pépins éventuels. Mettez en pot la gelée avec la louche fournie puis verrouillez le couvercle. Pour une meilleure conservation, retournez immédiatement le pot pendant le temps de refroidissement de la gelée.
19. Si le test n'est pas réussi, il manque du temps de cuisson. Rajoutez du temps de cuisson à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur OK pour relancer la cuisson. Revenez alors à l'étape 16 et suivez les indications suivantes.

Attention : le dosage de sucre préconisé dans les recettes est pour 1 litre de jus, il faut donc ajuster le dosage du sucre proportionnellement à la quantité de jus obtenu. Par exemple, si vous avez moins d'1 litre de jus, vous mettrez moins de sucre que ce qui est préconisé dans la recette et, inversement, si vous avez plus d'1 litre de jus, vous mettrez plus de sucre que préconisé dans la recette.

Gelée traditionnelle

Programme Extraction des jus (P1)

+ Programme Tradition (P3)

1. Préparez les fruits selon la recette choisie.
2. Mettez dans la cuve (sans la pale) 750 ml d'eau.
3. Placez la passoire avec les fruits à l'intérieur (pour les quantités se référer à la recette). Puis posez le couvercle sur l'ensemble.
4. Sélectionnez le programme Extraction P1 à l'aide des touches **+** et **-** et validez par la touche OK.
5. Programmez le temps d'extraction indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
6. Lorsque le temps d'extraction est terminé, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
7. Si vous souhaitez poursuivre l'extraction, rajoutez du temps avec les touches **+** et **-** puis validez par la touche OK.
8. Lorsque vous estimez l'extraction terminée, pressez avec la louche les fruits pour extraire le reste du jus. Retirez les fruits de la passoire.
9. Retirez le jus de la cuve.
10. Mesurez ou pesez la quantité de jus extrait afin de doser pour la suite de la recette, le sucre nécessaire.

Attention : le dosage de sucre préconisé dans les recettes est pour 1 litre de jus, il faut donc ajuster le dosage du sucre proportionnellement à la quantité de jus obtenu. Par exemple, si vous avez moins d'1 litre de jus, vous mettrez moins de sucre que ce qui est préconisé dans la recette et, inversement, si vous avez plus d'1 litre de jus, vous mettrez plus de sucre que préconisé dans la recette.

11. Rajoutez dans la cuve (munie de la pale) le sucre (pour les quantités se référer à la recette) et le jus. Il est préférable de ne pas mettre le couvercle pour faciliter l'évaporation.
12. Sélectionnez le programme Tradition P3 à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant par la touche OK.
13. Programmez le temps de cuisson indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
14. Lorsque la cuisson est terminée, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
15. Faire le test de cuisson de la gelée (voir page 11).
16. Si le test est réussi, mettez en pot la gelée avec la louche fournie puis verrouillez le couvercle. Pour une meilleure conservation, retournez immédiatement le pot pendant le temps de refroidissement de la gelée.
17. Si le test n'est pas réussi, il manque du temps de cuisson. Rajoutez du temps de cuisson à l'aide des touches **+** et **-**. Appuyez sur OK pour relancer la cuisson. Revenez alors à l'étape 14 et suivez les indications suivantes.

Entremets

Programme Entremets (P5)

- 1- Placez tous les ingrédients dans la cuve munie de la pale (pour les quantités se référer à la recette). Puis posez le couvercle sur l'ensemble.
- 2- Sélectionnez le programme Entremet P5 à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
- 3- Programmez le temps de cuisson indiqué dans la recette à l'aide des touches **+** et **-** et validez en appuyant sur la touche OK.
- 4- Lorsque la cuisson est terminée, le confiturier s'arrête et sonne. Appuyez sur OK pour arrêter la sonnerie.
- 5- Si vous souhaitez plus de cuisson, rajoutez du temps avec les touches **+** et **-** puis validez par la touche OK. Vous revenez alors à l'étape 4.

Test de cuisson de la confiture/gelée

Ce test vous permet de savoir quelle sera la consistance finale de votre confiture/gelée

- Prélevez une petite quantité du sirop de la confiture que vous déposez sur une assiette froide. Attendez quelques instants puis inclinez l'assiette.
- Si le sirop se fige sans s'étaler ou a des difficultés à couler, la confiture est prête.

Conseils

- Pour la préparation des fruits, coupez ceux-ci en morceaux assez petits.
- Pour définir la quantité de sucre à rajouter, goûtez les fruits. Si ceux-ci ne vous paraissent pas assez sucrés, augmentez la quantité de sucre préconisée selon votre goût.
- Lors de la programmation du temps de cuisson de la confiture, programmez le temps préconisé et rajoutez du temps si la confiture est jugée trop liquide après le test de cuisson. Il est conseillé de rajouter du temps par tranche de 5 minutes.
- Vous trouverez toutes les réponses aux questions fréquemment posées par les consommateurs sur le livre recettes fourni avec votre Vitafruit.

Élimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



- L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, renseignez-vous auprès du service approprié de votre commune.

Produits électroniques ou électriques en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !



■ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

F p. 5 - 12

GB p. 13 - 19

D p. 20 - 27

NL p. 28 - 35

I p. 36 - 43