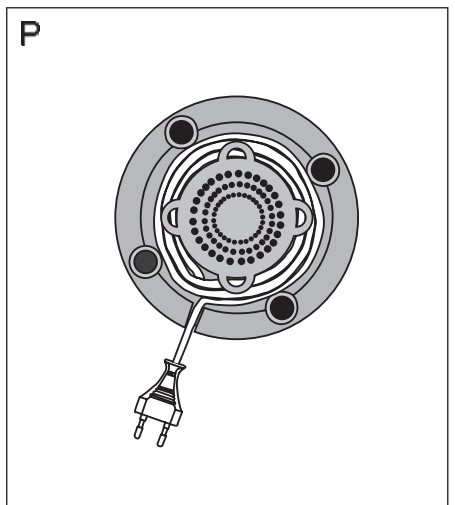
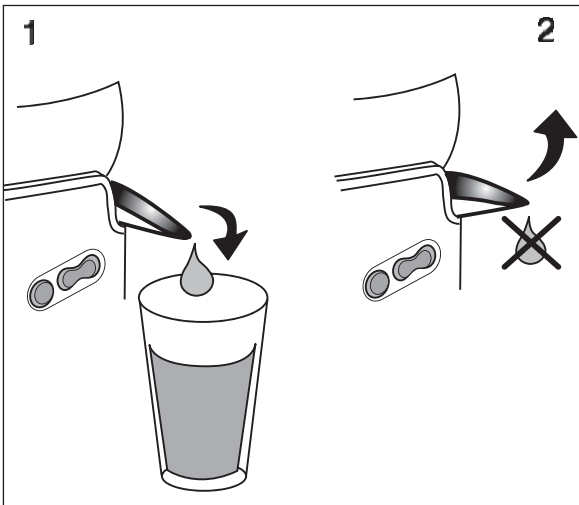
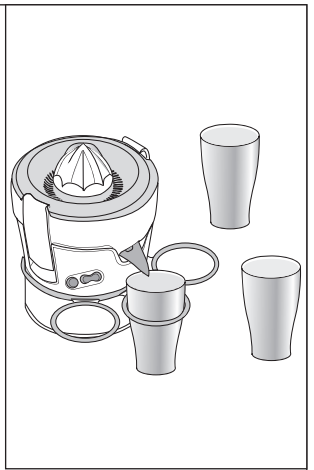
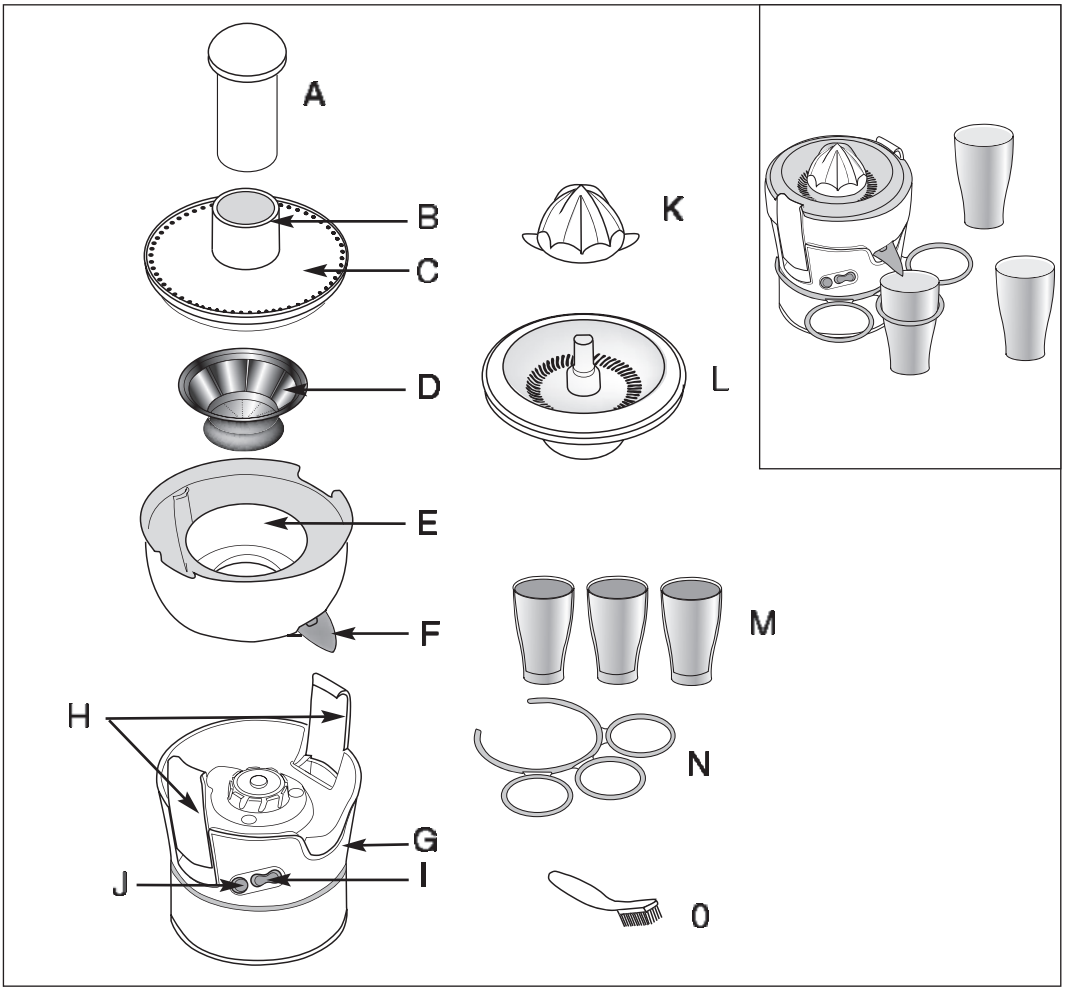


F
GB
D
NL
E
I
P
GR
DK
N
S
FIN
TR
ARA
IR
ROK



1. Consignes de sécurité

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris, les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou 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.
- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule ou tout autre objet.
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif est endommagé.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
 - * avant chaque nettoyage ou entretien
 - * après utilisation
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- 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 un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.

2. Description de l'appareil

A	Poussoir	I	Interrupteur Marche/Arrêt
B	Cheminée	J	Sélectionneur de vitesse
C	Couvercle	K	Cône (selon modèle)
D	Filtre	L	Grille presse-agrumes (selon modèle)
E	Réservoir à pulpe	M	3 verres (selon modèle)
F	Bec verseur stop goutte	N	Accessoire porte-verres (selon modèle)
G	Corps de l'appareil	O	Brosse de nettoyage
H	Brides latérales de sécurité	P	Range-cordon

3. Avant la première utilisation

- Dégagez complètement les brides latérales de sécurité (**H**). Enlevez le poussoir (**A**), le couvercle (**C**), le filtre (**D**), le réservoir à pulpe (**E**), l'accessoire porte-verres (**N**), les verres (**M**).
- Nettoyez tous les accessoires à l'eau tiède additionnée de détergent, séchez-les puis remontez l'appareil.

4. Utilisation de la centrifugeuse

Une centrifugeuse permet d'extraire le jus de pratiquement tous les fruits ou légumes durs ou mous. Il est toutefois impossible d'extraire du jus de banane, noix de coco, avocat, mûres, figues, aubergines...

4 A - MISE EN MARCHÉ DE LA CENTRIFUGEUSE

1. Verrouillez bien les brides latérales de sécurité (H) et le couvercle (C).
2. Coupez les fruits ou légumes en morceaux en retirant les noyaux.
3. Placez un verre sous le bec verseur pour recueillir le jus.
4. Assurez vous que le bec verseur est bien en position basse (fig 1).
5. Branchez l'appareil.
6. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur (I).
7. Sélectionnez la vitesse selon le fruit utilisé (cf. tableau ci-dessous) avec le bouton (J).
8. Otez le poussoir, introduisez les fruits ou les légumes en morceaux par la cheminée.
Les fruits et les légumes doivent être introduits moteur en marche.
9. Poussez, sans forcer, les aliments avec le poussoir. N'utilisez aucun autre ustensile. Ne poussez SURTOUT PAS avec vos doigts. Le jus s'écoule dans le verre par le bec verseur, la pulpe s'accumule dans le réservoir à pulpe.
10. Lorsque votre verre est plein, arrêtez l'appareil et remontez le bec verseur en position haute (fig 2).
11. Lorsque le réservoir vous semble plein ou que le débit de jus ralentit, videz le réservoir à pulpe avec le manche de la brosse (O) et nettoyez le filtre si nécessaire avec la brosse.
12. En fin d'utilisation, il est conseillé de nettoyer rapidement les accessoires avec la brosse (O) afin que les aliments ne sèchent pas dessus. Hormis le corps de l'appareil, tous ces accessoires passent au lave-vaisselle (panier supérieur).
13. Quelques points de repère :

Ingrédients	Vitesse recommandée : I : lente, II : rapide, Max : 2 minutes	Nombre approximatif de fruits avant de vider le réservoir à pulpe	Poids approximatif	Quantité de jus obtenu (*) (1verre = 25cl approximativement)
Carottes	II	10	1 kg	50 cl
Concombres	II	2	1 kg	60 cl
Pommes	II	5	1,2 kg	70 cl
Poires	II	5	1,2 kg	75 cl
Melons	I	1 à 2	1,5 kg	90 cl
Ananas	II	2	2 kg	100 cl
Raisins	I		2 kg	120 cl
Salade	II	2 à 3	0,5 kg	25 cl
Tomates	I	7	1,5 kg	90 cl
Céleri	II	3	1,5 kg	90 cl
Gingembre	II	2	80 g	6 cl

(*) La qualité et la quantité des jus varient beaucoup selon la date de récolte et la variété de chaque légume ou fruit. Les quantités de jus indiquées ci-dessus sont donc approximatives.

4 B - CONSEILS D'UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE

1. Choisissez des fruits et des légumes mûrs et frais.
2. Lavez soigneusement les fruits et légumes avant de les couper en morceaux et d'en retirer les noyaux.
3. Pelez les fruits à peau épaisse.
4. Plus le fruit est juteux (comme la tomate) plus la vitesse doit être lente (cf. le tableau indicatif ci-dessus).

5. Si vous préparez des jus de raisins, coings, myrtilles ou cassis, il faudra nettoyer le filtre à chaque 1/2 kg.
6. Si vous centrifugez des fruits trop mûrs, vous obtiendrez un liquide assez épais, et le filtre aura tendance à s'obstruer. Vous devrez alors procéder à un nettoyage plus rapide. Vous serez amené à vider plus ou moins souvent le réservoir à pulpe en fonction de la qualité du fruit ou légume traité.
7. **Important** : tous les jus doivent être consommés immédiatement. En effet, au contact de l'air, ils s'oxydent très rapidement, ce qui peut altérer leur goût et leur couleur. Les jus de pommes ou de poires prennent rapidement une couleur brune. Ajoutez quelques gouttes de citron, ils bruniront moins vite.

5. Utilisation de l'accessoire Presse-Agrumes (selon modèle) _____

1. Dégagez les brides latérales de sécurité (H).
2. Enlevez le couvercle (C) et le filtre (D).
3. Positionnez la grille presse-agrumes (L) sur le réservoir à pulpe (E) avec le cône (K).
4. Fixez la grille presse-agrumes (L) sur le réservoir à pulpe (E) avec les brides de sécurité (H).
5. Branchez l'appareil.
6. Assurez-vous que le bec verseur est bien en position basse. (fig 1)
7. Sélectionnez la vitesse la plus lente (J) et mettez l'interrupteur (I) sur "On".
8. Pressez l'agrumes.



6. Nettoyage et entretien

- Toutes les pièces démontables (A, B, C, D, E, M, N) peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- L'accessoire presse-agrumes ne va pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le sous l'eau.
- **Cet appareil est plus facile à nettoyer si vous le faites immédiatement après utilisation.**
- N'utilisez pas de tampons à récurer, d'acétone, d'alcool (white spirit) etc. pour nettoyer l'appareil.
- Le filtre doit être manipulé avec précaution. Evitez toute mauvaise manipulation pouvant l'endommager. Le filtre peut être nettoyé avec la brosse (O).
Remplacez le filtre dès qu'il présente des signes d'usure ou de détérioration.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne plongez jamais le bloc moteur sous l'eau courante.

7. Produits électriques ou électroniques 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.