

En cuisine

Fraich' PRO

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

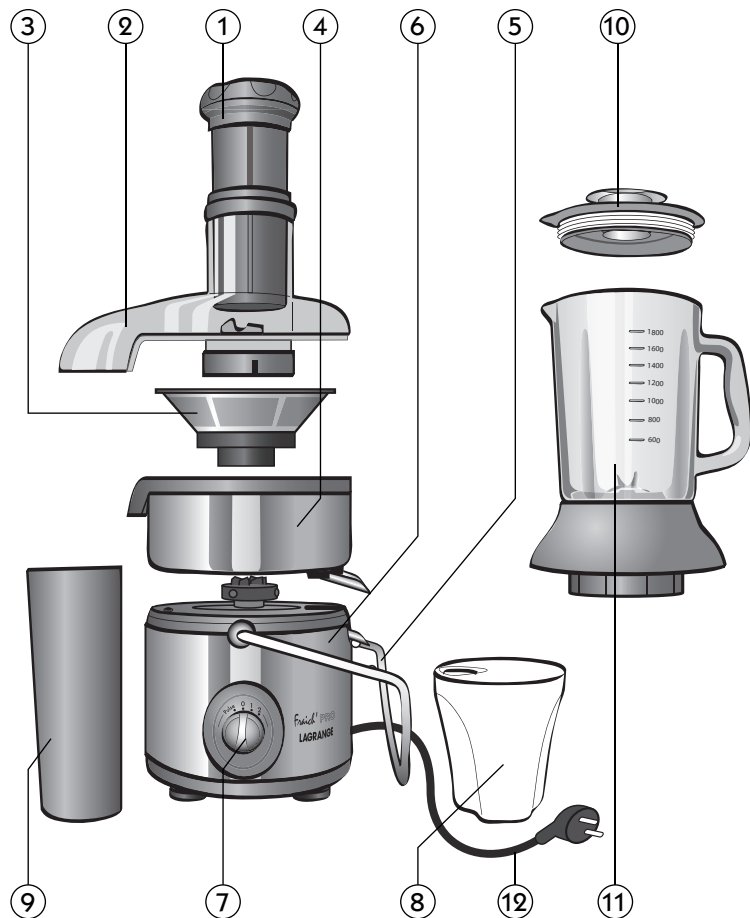
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



Fraich' PRO
Ref: 409 006

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Beschrijving van het apparaat

- Gerätebeschreibung

1. **Poussoir** - Pers - Druckknopf
2. **Couvercle transparent** - Transparant deksel
- Durchsichtiger Deckel
3. **Filtre** - Filter - Filter
4. **Cuve avec bec verseur** - Kuip met schenkduit
- Saftbehälter mit Auslaufftülle
5. **Barre de sécurité** - Beveiligingshendel - Sicherheitsbügel
6. **Bloc moteur** - Motorblok - Motorteil
7. **Bouton marche/arrêt** - Knop start/stop
- Ein/Aus-Knopf
8. **Pichet doseur** - Schenkan met maataanduiding -
Dosierbecher
9. **Bac à pulpe** - Pulpbak - Fruchtfleischbehälter
10. **Couvercle du bol en verre** - Deksel van het glazen recipiënt
- Deckel des Glasgefäßes
11. **Bol en verre avec couteaux** - Glazen recipiënt met messen
- Glasgefäß mit Schneidwerk
12. **Cordon** - Snoer - Netzkabel

CENTRIFUGEUSE & MÉLANGEUR

Caracteristiques Communes

- ❖ Base en inox brossé
- ❖ Patins antidérapants
- ❖ 2 vitesses (fruits mous, fruits durs) + fonction pulse
- ❖ Système de sécurité
- ❖ Puissance 800 watts

Centrifugeuse :

- ❖ Filtre en inox avec mailles ultrafines
- ❖ Large tube d'alimentation
- ❖ Récupérateur de pulpe de grande capacité (2L)
- ❖ Pichet doseur (1L)

Mélangeur :

- ❖ Bol en verre de grande capacité (1.8L)
- ❖ Lames en acier inoxydable

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.

Le cordon ne doit être remplacé que par un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un HO5VV-F 3 x 0.75 mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.



Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- ❖ Toujours dérouler complètement le cordon.
- ❖ Placer votre appareil sur une surface plane et sèche. Ne jamais placer l'appareil prêt d'une source de chaleur.
- ❖ Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- ❖ Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.

- ❖ En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75mm².
- ❖ Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- ❖ Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- ❖ Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.
- ❖ Ne jamais plonger l'appareil avec son cordon dans l'eau.
- ❖ Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- ❖ Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou laissé sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage, déconnectez-le de l'alimentation électrique.
- ❖ N'utilisez aucun accessoire non fourni avec votre appareil pendant son fonctionnement.
- ❖ Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- ❖ Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou emballés.
- ❖ Après utilisation de l'appareil en fonction centrifugeuse, toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de rabattre la barre de sécurité.
- ❖ Veillez à vérifier l'état du filtre rotatif avant chaque utilisation, si il est endommagé ne pas utiliser l'appareil.
- ❖ Veiller à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage. L'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- ❖ Le bol mélangeur ne doit être utilisé que sur le bloc moteur fourni avec l'appareil.

ATTENTION :

Conserver les mains et tout ustensile hors de la centrifugeuse et du mélangeur lorsqu'ils sont en place sur le bloc-moteur.
Ne jamais toucher les lames tranchantes.

1/ Centrifugeuse

MISE EN SERVICE

A - Assemblage

Attention : assurez-vous que l'appareil soit toujours débranché avant toute opération.

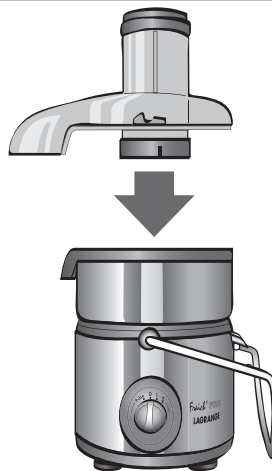
1

Posez le bloc moteur sur une surface plane.



3

Mettez le couvercle en plastique de façon à couvrir la cuve.



2

CLIC
2



Positionnez la cuve avec bec verseur sur le bloc moteur. Mettez le filtre en appuyant légèrement pour qu'il soit bien accroché.

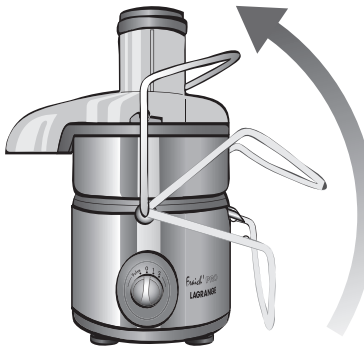
1



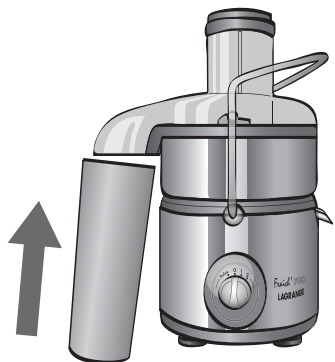
4

CLIC

SYSTEME DE SECURITE :
il faut impérativement fermer le système de sécurité en remontant la barre au maximum pour que l'appareil fonctionne.



5



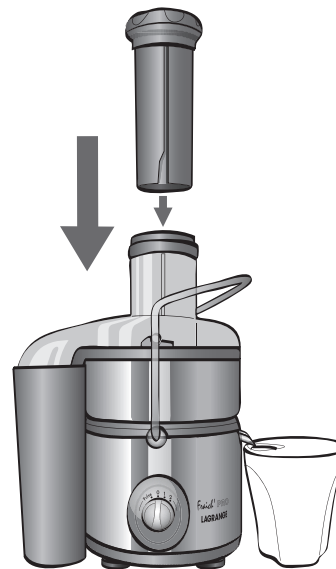
Mettez le bac récupérateur de pulpe sous le couvercle en plastique de manière à ce que l'ensemble soit stable. Pour un nettoyage plus simple, vous pouvez placer un petit sac en plastique (ex : sachet de congélation) sur le bac à pulpe.

6



Placez le récupérateur de jus ou un verre sous le bec verseur.

7



Glissez le poussoir à l'intérieur du tube d'alimentation en plaçant bien les rainures dans les crans prévus à cet effet.

- ❖ Une fois l'appareil assemblé, vous pouvez le brancher au secteur.
- ❖ Mettez les fruits (voir «conseils de préparation») dans l'ouverture du couvercle en plastique et mettez une vitesse (1 pour les fruits mous ou 2 pour les fruits durs voir tableau page 7).
- ❖ Appuyez légèrement et de façon homogène avec le poussoir. Pour extraire un maximum de jus, il est conseillé de pousser lentement.
- ❖ Remettez l'appareil sur la position « 0 » dès que le jus est terminé.
- ❖ Il est recommandé de vider régulièrement le bac récupérateur de pulpe. Pour cela, mettez l'appareil sur la position « 0 » et retirez le bac avec précaution.
- ❖ **IMPORTANT** : ne laissez pas déborder le bac récupérateur de pulpe car cela pourrait endommager votre appareil.

C - Entretien

ATTENTION, lorsque l'appareil est en fonctionnement :

- Ne jamais ouvrir le couvercle en plastique
- Ne jamais mettre la main ou tout autre accessoire autre que le poussoir dans le tube d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la centrifugeuse plus de 60 secondes en continu lorsque vous utilisez la vitesse 2 et que la pression sur le poussoir est trop forte.

- ❖ Avant de nettoyer votre appareil, vérifiez qu'il soit bien débranché.
- ❖ Avant de rabattre la barre de sécurité, enlevez le bac récupérateur de pulpe en l'inclinant légèrement.

Parties amovibles :

- ❖ Une fois votre appareil démonté, rincez immédiatement toutes les pièces amovibles afin d'éviter que la pulpe sèche.
- ❖ Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- ❖ Nettoyez le **filtre** avec une brosse à vaisselle. Veillez à bien vérifier que toutes les micro perforations soient bien débouchées car sinon cela pourrait réduire l'efficacité de votre appareil. Si toutefois toutes vous avez du mal à déboucher toutes les micro perforations, laissez tremper le filtre 10 minutes dans de l'eau chaude savonneuse. Examinez le filtre rotatif, si il est détérioré, ne plus utiliser l'appareil.
- ❖ Les aliments peuvent teinter légèrement le couvercle en plastique de votre appareil. Pour supprimer ces colorations, vous pouvez laisser tremper le couvercle dans de l'eau chaude mélangée à un peu de jus de citron.
- ❖ Séchez bien toutes les pièces après le nettoyage.
- ❖ **IMPORTANT** : ne passez jamais le filtre ni le poussoir au lave-vaisselle.

Bloc moteur :

- ❖ Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- ❖ **IMPORTANT** : ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Conseils de préparation des fruits

- ❖ Vous pouvez mettre des fruits entiers dans votre centrifugeuse. Si toutefois certains fruits ne passent pas dans le tube d'alimentation, coupez-les en gros morceaux.
- ❖ Si vous utilisez des fruits à peau dure ou non comestible (agrumes, mangues, melon, ananas,...), pelez-les toujours avant de les passer à la centrifugeuse.
- ❖ Lavez vos fruits avant de les passer à la centrifugeuse.
- ❖ **Veillez à enlever les noyaux des fruits au risque de détériorer votre appareil.**
- ❖ Pour minimiser le brunissement du jus de pomme, vous pouvez ajouter un peu de jus de citron.
- ❖ Lorsque vous réalisez une préparation nécessitant plusieurs fruits et légumes à consistances différentes, il est recommandé de commencer par les aliments à texture tendre (vitesse faible).
- ❖ La quantité de jus obtenue dépend de chaque fruit et légume. Pour obtenir une quantité satisfaisante de jus, il est donc recommandé de varier les fruits et légumes (par exemple, ajoutez du jus de pomme qui donne beaucoup de jus avec des fraises qui elles donnent peu de jus)

SELECTION DES VITESSES

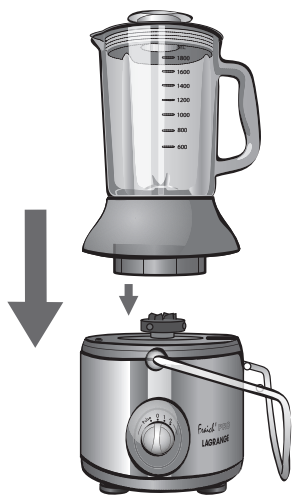
- ❖ Utilisez la vitesse 1 pour les fruits mous et la vitesse 2 pour les fruits durs.
- ❖ Le tableau ci-contre vous permettra de choisir la vitesse à sélectionner (cette liste n'est pas exhaustive).

Abricots	1
Brocolis	1
Cerises	1
Choux-fleurs	1
Concombres	1
Fraises	1
Framboises	1
Kiwis	1
Mangues	1
Melons	1
Nectarines	1
Pêches	1
Pastèques	1
Prunes	1
Raisins	1
Tomates	1
Raisins	1
Ananas	2
Betteraves	2
Carottes	2
Fenouils	2
Pommes	2
Agrumes	1 ou 2
Poires	1 ou 2

2/ Mélangeur

A - Assemblage

1



Posez le bloc moteur sur une surface plane et sèche.
Placez le bol en verre directement sur le bloc moteur
en le mettant bien dans les crans prévus à cet effet.

2



Mettez le couvercle en plastique et le « bouchon »
en place en le tournant jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

B- Mise en route :

Précautions avant emploi :

- ❖ Assurez-vous que l'appareil soit débranché du secteur et sur la position « 0 »
- ❖ Conservez les mains et tout ustensile hors du mélangeur lorsqu'il est en place sur le bloc-moteur.
- ❖ Laissez les liquides chauds refroidir avant de les mélanger : si le couvercle est mal fixé et se déboîte, vous risquez des projections. **Le mixage de liquides très chauds peut provoquer un débordement soudain de liquide chaud ou de vapeur chaude par le couvercle.**
- ❖ Quand vous retirez le mélangeur du bloc-moteur : **ATTENTION attendez l'arrêt complet des lames et débranchez l'appareil du secteur, retirez-le en le soulevant.**
- ❖ Afin de ne pas endommager votre appareil, ne le laissez pas fonctionner en continu pendant plus de 60 secondes. Ne le faites pas fonctionner à vide.

Mise en marche :

- ❖ Enlevez le bouchon de remplissage et mettez les ingrédients dans le bol
ATTENTION : ne remplissez jamais le bol au-delà de son niveau maximum (1800 ml).
IMPORTANT : ne faites jamais fonctionner le mélangeur à vide
 Conseil : si vous réalisez une préparation à base de fruits et de yaourts ou lait, mettez les fruits en premier.
Si vous utilisez des ingrédients congelés, ne les mettez jamais dans le mélangeur sans avoir cassé les blocs de glace formés par la congélation au préalable.

- ❖ Remplacez le bouchon en le tournant jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
IMPORTANT : ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans le couvercle, et ce pour éviter tout risque de projection.
- ❖ Commencez par actionner le mélangeur en donnant quelques à-coups grâce au bouton « pulse »
- ❖ Lorsque le mélange a commencé, vous pouvez mettre la vitesse maximum et laissez agir quelques instants.
- ❖ Si le mélange n'est pas suffisamment lisse, répétez l'opération.
- ❖ En cas de difficulté à mélanger (notamment pour les mélanges épais) rajoutez un peu de liquide.
- ❖ Dès que le mélange est prêt, débranchez l'appareil et attendez l'arrêt complet des lames.

Glace pilée :

- ❖ Mettez les glaçons dans le bol mélangeur.
IMPORTANT : veillez à bien mettre en place le couvercle et le bouchon (voir assemblage) afin d'éviter des projections.
- ❖ Actionnez la fonction pulse, par à-coups, jusqu'à ce que tous les glaçons soient réduits en petits bouts.
- ❖ Débranchez l'appareil du secteur et versez la glace pilée dans un saladier.

Entretien

Attention : assurez-vous que l'appareil soit bien débranché et que les lames soient complètement arrêtées.

- ❖ Enlevez le bol mélangeur du bloc-moteur.
Attention : L'ensemble bol mélangeur ne se démonte pas. N'essayez pas de démonter les lames. Remplissez le bol en verre d'eau chaude et de produit vaisselle et laissez-le tremper environ 15 minutes.
- ❖ Conseil pour bien nettoyer : remplissez la moitié du bol d'eau chaude savonneuse. Remettez le en place, rebranchez l'appareil, mettez l'appareil en fonctionnement (vitesse 1) quelques secondes.
- ❖ **Pensez à bien attendre l'arrêt complet des lames et débranchez bien l'appareil avant d'enlever a nouveau le bol.**
- ❖ Frottez le bol et les lames uniquement à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- ❖ **ATTENTION : Ne mettez jamais les mains dans le bol et ne touchez jamais les lames tranchantes.**
- ❖ Les éléments amovibles (couvercle et bouchon de remplissage) passent au lave-vaisselle programme température basse ≤ 40° sans séchage.
- ❖ Nettoyez le bloc-moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- ❖ **IMPORTANT : ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau.**

SELECTION DES VITESSES :

- ❖ Utilisez la vitesse 1 pour les mélanges légers tels que des milk-shakes, mousses de lait, pâtes légères,...
- ❖ Utilisez la vitesse 2 pour les mélanges plus épais (pâtes épaisses, sauces, mayonnaise, boissons aux yaourts, fruits frais,..)
- ❖ Utilisez la fonction pulse pour contrôler la texture de la préparation (le moteur tourne tant que vous appuyez sur le bouton puis s'arrête dès que vous le relâchez).

Conditions Générales de Garantie

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr)

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE.

Idees Recettes

❖ BOISSON TONIQUE MATINALE

4 carottes - 3 pommes en quartiers - 1 citron épluché et épépiné - 1 orange épluchée et épépinée
 Passez les fruits à la centrifugeuse. Mélangez et servez avec des glaçons.

❖ JUS DE SANTE

4 carottes - un peu de citron et quelques feuilles de menthe
 Passez les carottes à la centrifugeuse avec 2 feuilles de menthe. Ajoutez un peu de citron et servez frais.

❖ JUS ENERGISANT

1 orange, 1 citron et 200g de carottes
 Passez les carottes à la centrifugeuse. Passez ensuite le citron et l'orange dans la centrifugeuse. Mélangez et servez.

❖ JUS REMINERALISANT

1 orange, 1/4 d'ananas, et 2 carottes.
 Pelez puis coupez en morceaux l'ananas. Passez-le à la centrifugeuse avec les carottes. Passez ensuite l'orange à la centrifugeuse. Versez le jus dans un verre.
 Préparez un peu de glace pilée dans votre mélangeur. Ajoutez le jus et mélangez. Servez.

❖ COCKTAIL DE FRUITS

*3 tomates - 1 branche de céleri - 2 carottes - 2 citrons
 1 pointe de muscade - 200 g de framboises - 200 g de fraises
 150 g de groseilles - 2 oranges*
 Passez tous les légumes dans la centrifugeuse. Pelez le citron et les oranges puis passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez la muscade puis passez tous les fruits à la centrifugeuse. Mélangez bien et servez frais.

❖ ARLEQUIN

1/4 de poivrons rouges - 2 tomates - 10cl d'eau - 3 feuilles de coriandre - 1 feuille de céleri
 Dans la centrifugeuse, mettez 1/4 de poivrons rouges, 2 tomates.
 Versez le jus recueilli dans le mélangeur. Ajoutez 10cl d'eau, 3 feuilles de coriandre et 1 feuille de céleri. Mélangez le tout et servez frais.

❖ MILK-SHAKE POMME-CASSIS

*250 ml de jus pomme-cassis - 2 c.à s.de yaourt nature
 185 ml de lait - 3 boules de glace vanille*
 Dans votre mélangeur, mixez le jus de fruits, le yaourt, le lait et la glace jusqu'à obtention d'un mélange homogène et mousseux.

CENTRIFUGE & MENGER:

Gemeenschappelijke Eigenschappen

- ❖ Basis in geborsteld inox
- ❖ Anti-slipgeleideschoenen
- ❖ 2 snelheden (hard fruit, zacht fruit) en pulsfunctie
- ❖ Veiligheidssysteem
- ❖ Vermogen 800 watt

Centrifuge :

- ❖ Filter in inox met ultrafijne mazen
- ❖ Brede voedingsbuis
- ❖ Pulprecyclage met grote inhoud (2L)
- ❖ Schenkan met maataanduiding (1L)

Menger :

- ❖ Glazen recipiënt met grote inhoud (1.8 L)
- ❖ Bladen in roestvrij staal

Snoer :

U dient de voedingskabel aandachtig te onderzoeken voor elk gebruik. Als hij beschadigd is, dient u het apparaat niet te gebruiken. Het gebruikte snoer is een HO5RR-F 3 x 0.75 mm² voorzien van een stekker voor hoge temperaturen. Als het nodig is, vervang dan alleen door een snoer met dezelfde definitie.

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 73/23/EEG, 89/336/EEG, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.

Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.



Dit wordt aangegeven met het symbool

Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponneerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.

Alvorens Het Apparaat Te Gebruiken

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar ze voor een later gebruik.

- ❖ Ontrol de kabel altijd volledig
- ❖ Plaats uw apparaat altijd op een vlak en droog oppervlak.
Plaats het apparaat nooit op een warmtebron
- ❖ Plaats nooit uw apparaat nooit op een warm oppervlak of in de buurt van vuur.

- ❖ Verbind de stekker van de kabel met een stopcontact 10/16 met aarding.
- ❖ Bij het gebruik van een verlengsnoer moet verplicht een model met aarding en geleiders met doorsnede groter dan 0.75mm² worden gebruikt.
- ❖ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ❖ Personen (en kinderen) die moeilijkheden ondervinden met het veilig gebruik van het apparaat, hetzij wegens een motorische, sensuele of mentale handicap, of vanwege een gebrek aan kennis, mogen enkel het apparaat gebruiken onder leiding van een verantwoordelijke persoon
- ❖ We bevelen aan het apparaat aan te sluiten op een circuit met een differentieelschakelaar met een verliesstroom van ten hoogste 30mA.
- ❖ Dompel nooit het apparaat met zijn kabel onder in water.
- ❖ Voor uw veiligheid raden we u aan nooit uw apparaat bloot te stellen aan vochtigheid en aan het weer.
- ❖ **Trek de stekker uit wanneer u het apparaat niet gebruikt of onbewaakt achterlaat en vóór montage, demontage.**
- ❖ Gebruik enkel accessoires die mee zijn geleverd met uw apparaat.
- ❖ Deze apparaten zijn niet bedoeld voor in bedrijfstelling met externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

- ❖ Gebruik nooit voedingsmiddelen die te groot zijn of nog in de verpakking zitten.
- ❖ Wacht na het gebruik van het apparaat als centrifuge, altijd tot de motor volledig tot stilstand is gekomen alvorens de veiligheidshendel terug te klappen.
- ❖ **Controleer de staat van de rotatieve filter vóór ieder gebruik. Als deze beschadigd is, gebruik dan het apparaat niet.**
- ❖ Let erop het vergrendelingmechanisme niet te forceren. Het apparaat kan daarbij worden beschadigd en kan verwondingen veroorzaken.
- ❖ Het mengrecipiënt mag enkel worden gebruikt op het met het apparaat meegeleverde motorblok.

OPGELET :
Houd uw handen en alle gerei buiten de menger als deze zich op het motorblok bevindt.
Raak nooit de scherpe bladen aan.

1/ Centrifuge _____

HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

A - Montage :

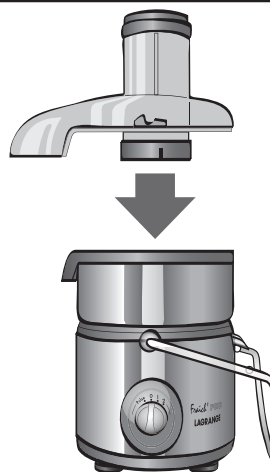
1

Plaats het motorblok op een plat oppervlak



3

Plaats het deksel zodanig dat het de kuip bedekt



2

CLIC
2



Plaats de kuip met schenkuit op het motorblok. Plaats de filter en druk deze licht aan zodat deze vastklikt.

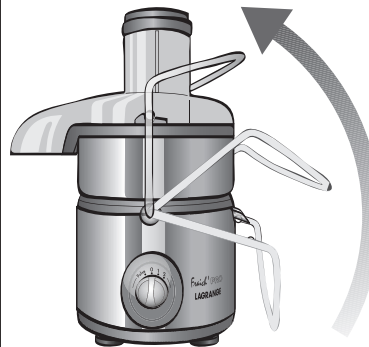
1



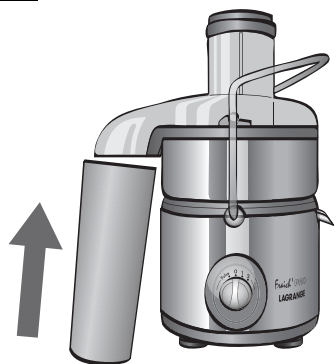
4

CLIC

BEVEILIGINGSSYSTEEM : Men moet verplicht het veiligheidssysteem sluiten door de hendel maximaal terug te plooiën, anders zal het apparaat niet functioneren



5



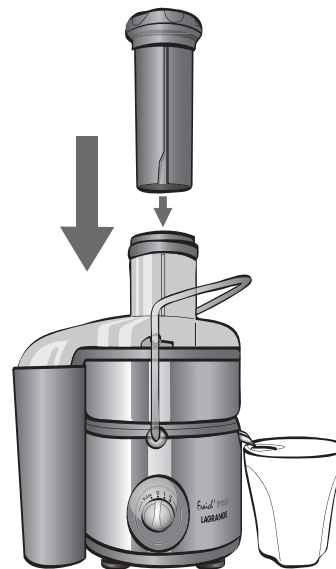
Plaats de pulprecuperatiebak onder het plastic deksel zodanig dat het een stabiel geheel vormt. U kunt er om het schoonmaken te vereenvoudigen een klein plastic zakje in plaatsen (bijv. : diepvrieszakje).

6



Plaats de sapopvang of een glas onder de schenktuit.

7



Laat de pers in de voedingsbuis zakken door de inkepingen in de voorziene gleuven van de voedingsbuis te laten glijden.

B - De werking

- ❖ Het apparaat moet ontkoppeld zijn van het net
- ❖ Wanneer het apparaat gemonteerd is, kunt u de stekker insteken.
- ❖ Doe het fruit (zie «voor het voorbereiden van fruit») in de opening van het plastic deksel en stel de snelheid in (1 voor zacht fruit en 2 voor hard fruit - zie tabel pagina 17).
- ❖ Druk zacht en op homogene wijze op de pers. Om een maximale hoeveelheid sap te verkrijgen, bevelen we aan langzaam te drukken.
- ❖ Zet het apparaat terug in de stand « 0 » van zodra het sap klaar is.
- ❖ We bevelen aan om regelmatig de pulprecuperatiebak te leeg te maken. Zet hiervoor het apparaat in de stand « 0 » en verwijder voorzichtig de bak.
- ❖ **BELANGRIJK** : laat de pulprecuperatiebak niet overlopen. Uw apparaat kan hierbij beschadigd raken.

OPGELET, wanneer het apparaat in werking is:
 -Maak nooit het plastic deksel open
 -Steek behalve de pers nooit uw hand of een accessoire in de voedingsbuis.
 -Laat de centrifuge bij snelheid 2 of wanneer de druk op de pers te sterk is, nooit langer dan 60 seconden draaien.

C - Onderhoud :

- ❖ Vooraleer uw apparaat schoon te maken, controleer of het is uitgeschakeld.
- ❖ Verwijder de veiligheidshendel pas nadat de pulprecuperatiebak is verwijderd door deze lichtjes op te tillen.

Verwijderbare onderdelen:

- ❖ Maak direct na de demontage alle verwijderbare onderdelen schoon. Zo vermijdt u dat er gedroogde pulp aan blijft kleven.
 - ❖ Gebruik enkel warm zeepwater. Gebruik nooit schuurmiddelen.
 - ❖ Maak de **filter** schoon met een vaatborstel. Controleer goed of alle microperforaties goed zijn ontstopt, anders verminderd dit de capaciteit van uw apparaat. Indien de microperforaties zich niet gemakkelijk laten ontstoppen, kunt u de filter gedurende 10 minuten laten weken in warm zeepwater. Controleer de rotatieve filter: gebruik het apparaat niet langer, als deze versleten is.
 - ❖ De natuurlijke kleurstoffen van voedingsmiddelen kunnen een lichte verkleuring veroorzaken van het plastic deksel uw apparaat. Om deze verkleuring te verwijderen kunt u het deksel laten weken in warm water waaraan een beetje citroensap is toegevoegd.
 - ❖ Droog alle onderdelen goed na het schoonmaken.
BELANGRIJK : doe nooit de filter of de pers in de vaatwas.
- motorblok :**
- ❖ Maak het motorblok schoon met een vochtig doek.
 - ❖ **BELANGRIJK** : dompel het motorblok nooit onder in water

Voor Het Voorbereiden Van Fruit :

- ❖ U kunt volledige vruchten in uw centrifuge doen. Als bepaalde vruchten toch niet door de voedingsbuis gaan, snij deze dan in grote stukken
- ❖ Als u fruit met een harde of niet eetbare schil gebruikt (citrusvruchten, mango's, meloen, ananas,..), schil deze dan altijd voor u ze in de centrifuge doet.
- ❖ Was het fruit alvorens deze in de centrifuge te doen.
- ❖ **Let erop dat u de pitten van de vruchten verwijdert, deze kunnen uw apparaat beschadigen.**
- ❖ Om het oxideren van appelsap te beperken kunt u er een beetje citroensap aan toevoegen.
- ❖ Als u een bereiding klaarmaakt met verschillende soorten fruit en groenten met verschillende textuur, bevelen we aan te beginnen met de zachte texturen (op lage snelheid).
- ❖ De bekomen hoeveelheidsap is afhankelijk van ieder type en de staat van fruit en groenten. Om voldoende sap te verkrijgen bevelen we aan om fruit en groenten te mengen(bijvoorbeeld het combineren van appels die veel sap geven, met aardbeien die weinig sap geven)

KEUZE VAN DE SNELHEDEN

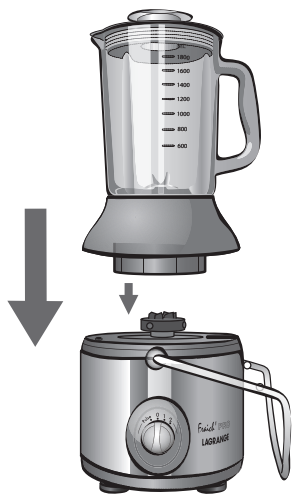
- ❖ Pas snelheid 1 toe voor zachte vruchten en snelheid twee voor harde vruchten.
- ❖ Onderstaande tabbel helpt u bij de snelheidskeuze (Deze lijst is niet volledig).

Abrikozen	1
Broccoli	1
Kersen	1
Bloemkolen	1
Komkommer	1
Aardbeien	1
Frambozen	1
Kiwi's	1
Mango's	1
Meloen	1
Nectarine	1
Perzik	1
Watermeloen	1
Pruimen	1
Rozijnen	1
Tomaten	1
Rozijnen	1
Ananas	2
Biet	2
Wortel	2
Venkel	2
Appels	2
Citrusvruchten	1 of 2
Peren	1 of 2

2/ Menger

A- Montage

1



Plaats het motorblok op een vlak en droog oppervlak
Plaats het glazen recipiënt op het motorblok en pas dit goed in de voorziene inkepingen.

2



Plaats het plastic deksel en breng de « stop »
draaiend op zijn plaats tot deze geblokkeerd is.

B- Het gebruik van het apparaat :

Voorzorgen voor het gebruik :

- ❖ Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en zich in de stand « 0 » bevindt.
- ❖ Houd uw handen en alle gerei buiten de menger als deze zich op het motorblok bevindt.
- ❖ Laat hete vloeistoffen afkoelen voor deze worden gemengd: als het deksel slecht is bevestigd en loskomt, riskeert u spatten. **HET MENGEN VAN ZEER HETE VLOEISTOFFEN KAN HET PLOTSE OVERKOKEN VAN DE HETE VLOEISTOF OF HET ONTSNAPPEN VIA HET DEKSEL VAN HETE STOOM VEROORZAKEN.**
- ❖ Als u de menger van het motorblok neemt: **OPGELET** wacht tot de bladen volledig tot stilstand zijn gekomen en trek de stekker uit. Schroef niet per ongeluk de schenkan of de bokaal van de unit met bladen los
- ❖ Laat uw apparaat om het niet beschadigen, niet langer dan 60 seconden functioneren. Laat het niet leeg lopen.

Werking :

- ❖ Verwijder het vuldeksel en doe de ingrediënten in het recipiënt.
BELANGRIJK : laat het apparaat nooit leeg lopen
Tip: als u een bereiding maakt met fruit en yoghurt of melk, doe er dan eerst het fruit bij.
Wanneer u diepvries ingrediënten gebruikt moet u altijd vooraf het ijsblok in stukjes breken alvorens deze aan de menger toe te voegen.
- ❖ Breng de stop aan door deze vast te draaien tot deze is geblokkeerd

BELANGRIJK : laat de menger nooit werken zonder deksel om spatten te vermijden.

- ❖ Begin met het mengen door enkele ogenblikken te mengen met telkens onderbrekingen m.b.v. de knop « pulse »
- ❖ Eens het mengen aan de gang is, kunt u de maximale snelheid gebruiken en deze enkele ogenblikken laten doorgaan.
- ❖ Indien het mengsel niet voldoende glad is, moet u de bewerking herhalen.
- ❖ Als het mengen moeizaam verloopt (vooral voor bij dikke mengsels), kunt u een beetje vloeistof toevoegen.
- ❖ Schakel het apparaat uit wanneer het mengsel klaar is, en wacht tot de bladen volledig tot stilstand zijn gekomen.

Ijssnippers

- ❖ Doe de ijsblokjes in het mengerrecipiënt.
BELANGRIJK : als de stop op het deksel slecht is bevestigd (zie montage) en loskomt, riskeert u rondvliegende stukken.
- ❖ Druk de pulsfunctie in met korte onderbrekingen tot alle ijsblokjes zijn gereduceerd tot kleine stukjes.
- ❖ Trek de stekker van het apparaat uit en giet de ijssnippers in een schotel.

Onderhoud

Opgelet: controleer het apparaat correct is uitgeschakeld en of de bladen volledig tot stilstand zijn gekomen

- ❖ Verwijder het mengrecipiënt van het motorblok. Vul het glazen recipiënt met warm water en afwasmiddel. Laat ongeveer 15 minuten weken.
- ❖ Om goed schoon te maken: vul het recipiënt tot de helft met zeepwater. Breng dit terug op zijn plaats, schakel het apparaat terug in, en laat gedurende enkele seconden draaien (snelheid 1).
- ❖ **wacht tot de bladen volledig tot stilstand zijn gekomen en schakel het apparaat op correcte wijze uit alvorens het recipiënt opnieuw te verwijderen.**
Gebruik bij het reinigen van het recipiënt en de bladen enkel een vaatborstel.
OPGELET : Steek nooit uw handen in het recipiënt en raak nooit de scherpe bladen aan.
- ❖ De verwijderbare elementen (deksel en vulstop) kunnen in de vaatwas met een programma op lage temperatuur ≤ 40° zonder drogen.
- ❖ Maak het motorblok schoon met een vochtig doek.
- ❖ **BELANGRIJK : dompel het motorblok nooit onder in water.**

Keuze van de snelheden :

- ❖ Gebruik snelheid 1 voor lichte mengsels zoals milkshakes, mousses op basis van melk, licht deeg,...
- ❖ Gebruik snelheid 2 voor dikkere mengsels (zwaar deeg, sausen, mayonaise, dranken met yoghurt, vers fruit,..)
- ❖ Gebruik pulsfunctie voor de textuurcontrole van de bereiding (de motor draait wanneer u op de knop drukt en stopt zodra u deze loslaat).

Algemene voorwaarden waarborg

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van LAGRANGE (www.lagrange.fr)

De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.

Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper.

In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van LAGRANGE

Enkele Ideeën Voor Recpten _____

❖ TONISCH OCHTENDDRANKJE

4 wortels - 3 appels in kwartjes gesneden - 1 gepelde en ontpitte citroen - 1 gepelde en ontpitte sinaasappel
Doe het fruit in de centrifuge. Goed mengen en serveren met ijsblokjes.

❖ GEZONDHEIDSSAPJE

4 wortels - een beetje citroen en enkele muntblaadjes
Doe de wortels in de centrifuge met 2 muntblaadjes. Voeg een beetje de citroen toe en serveer koel.

❖ ENERGETISCH SAPJE

1 sinaasappel, 1 citroen en 200g wortels
Doe de wortels in de centrifuge. Doe vervolgens de citroen en de sinaasappel in de centrifuge. Meng en serveer.

❖ MINERALENRIJK SAPJE

1 sinaasappel, 1/4 ananas, 2 wortels.
Schil de ananas en snij deze in stukjes. Doe deze in de centrifuge met de wortels. Doe vervolgens de sinaasappel in de centrifuge. Giet het sap in een glas.
Maak een beetje fijn gemaakt ijs klaar in uw menger. Voeg het sap en meng. Serveer.

❖ FRUITCOCKTAIL

3 tomaten - 1 takje selderie - 2 wortels - 2 citroen - 1 een puntje muskaatnoot - 200 g frambozen - 200 g aardbeien - 150 g aalbessen - 2 sinaasappel

Doe alle groenten in de centrifuge. Schil de citroen en de sinaasappels en doe ze in de centrifuge. Voeg de muskaatnoot toe en doe alle fruit in de centrifuge.
Meng goed en serveer koel.

❖ HARLEKIJN

1/4 rode paprika's - 2 tomaten - 10cl water - 3 blaadjes koriander - 1 blaadje selderie

Doe in de centrifuge, 1/4 rode paprika en 2 tomaten.
Giet het opgevangen sap in de menger. Voeg 10cl water, 3 blaadjes koriander en 1 blaadje selderie toe. Menger alles goed en serveer koel.

ZENTRIFUGE & MISCHER

Gemeinsame Angaben

- ❖ Untersatz aus gebürstetem Inox
- ❖ Rutschfeste Füße
- ❖ 2 Drehzahlen (weiche Früchte, harte Früchte) + stufenloser Kurzbetrieb
- ❖ Sicherheitssystem
- ❖ Leistung 800 Watt

Zentrifuge:

- ❖ Filter aus rostfreiem Stahl mit ultrafeinen Maschen
- ❖ Weites Füllrohr
- ❖ Großer Aufnahmebehälter für das Fruchtfleisch (2l)
- ❖ Dosierbecher (1l)

Mischer :

- ❖ Großes Glasgefäß (1.8l)
- ❖ Messerwerk aus rostfreiem Stahl

Netzkabel :

Vor jedem Gebrauch muss das Netzkabel genau untersucht werden. Sollte es beschädigt sein, darf das Gerät nicht benutzt werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein HO5RR-F 3 x 0.75 mm² mit Hochtemperaturstecker. Bei Bedarf ist es ausschließlich gegen ein Kabel gleicher Definition auszutauschen.

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 73/23/EWG, 89/336/EWG, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.



Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

Vor Benutzung Des Geräts

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- ❖ Geräteschnur stets vollkommen abrollen
- ❖ Gerät auf einer ebenen, trockenen Fläche aufstellen, nie in der Nähe einer Hitzequelle installieren
- ❖ Gerät nie auf einer heißen Fläche oder nahe einer Flamme abstellen.
- ❖ Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose für 10/16 A anschließen.

- ❖ Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Masseanschluss und Drähten mit Mindestquerschnitt von 0.75mm² verwenden.
- ❖ Gerät vor Kinderhänden schützen.
- ❖ Personen (einschließlich Kinder), von denen aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse keine sichere, erfahrene oder umsichtige Benutzung des Gerätes erwartet werden kann, dürfen ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nicht zu dessen Bedienung zugelassen werden.
- ❖ Das Gerät sollte an eine Anlage angeschlossen werden, die eine Reststromdifferentialvorrichtung mit Auslösestrom von höchstens 30mA besitzt.
- ❖ Das Gerät nie mit seiner Schnur in Wasser eintauchen.
- ❖ Für Ihre Sicherheit sollte das Gerät an einer vor Witterung und Feuchtigkeit geschützten Stelle aufbewahrt werden.
- ❖ Wenn das Gerät unbenutzt oder unbewacht steht, sowie vor seinem Zusammenbau, vor Auseinandernehmen und Reinigung den Stecker ziehen.
- ❖ Wenn das Gerät in Betrieb steht, kein Zubehörteil benutzen, das nicht mitgeliefert wurde.
- ❖ Diese Geräte sind nicht dafür vorgesehen, von einer separaten Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.

- ❖ Keine überdimensionierten oder noch verpackten Lebensmittel verarbeiten.
- ❖ Nach Benutzung des Gerätes als Zentrifuge vor Absenken des Sicherheitsbügels stets den völligen Stillstand des Motors abwarten.
- ❖ Vor jeder Benutzung den Zustand des Drehfilters kontrollieren und bei Beschädigung das Gerät nicht benutzen
- ❖ Darauf achten, den Verriegelungsmechanismus nicht zu beschädigen. Das Gerät wäre dann unbrauchbar, da es Verletzungen verursachen kann.
- ❖ Das Mischgefäß darf nur auf dem mit dem Gerät gelieferten Motorteil benutzt werden.

ACHTUNG:

Hände und Geräte aus Zentrifuge bzw. Mischer nehmen, wenn diese sich auf dem Motorteil befinden.

Die Schneidmesser niemals berühren.

1/ Zentrifuge

INBETRIEBNAHME

A - Zusammenbau:

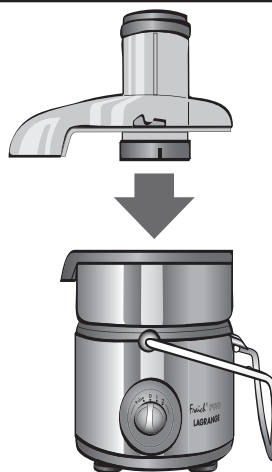
1

Motorteil auf eine ebene Fläche stellen.



3

Plastikdeckel aufsetzen, so dass er die Zentrifuge abdeckt.



2

CLIC
2



Zentrifuge mit Auslauffülle auf das Motorteil setzen.
Filter mit leichtem Druck einsetzen, so dass er richtig einrastet.

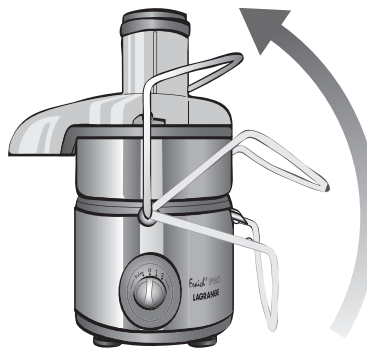
1



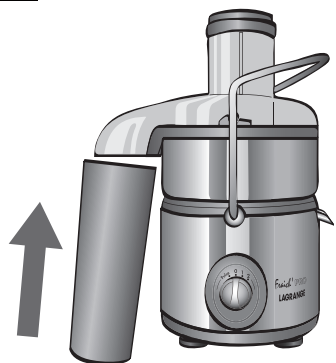
4

CLIC

SICHERHEITSSYSTEM :
das Gerät kann erst in
Betrieb gesetzt werden,
wenn der Bügel bis zum
Anschlag hochgestellt
und dadurch das
Sicherheitssystem
geschlossen ist.



5



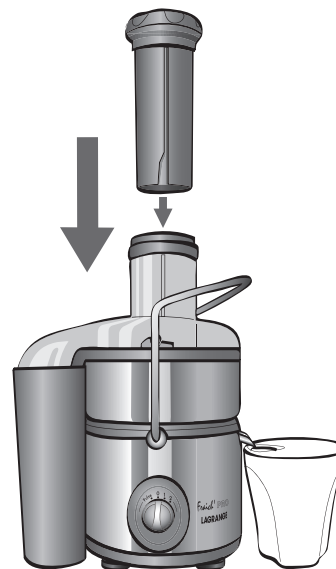
Aufnahmebehälter für das Fruchtfleisch gut unter dem Plastikdeckel befestigen.
Zur einfacheren Reinigung kann ein kleiner Plastikbeutel in den Aufgangehälter eingelegt werden (z.B. Gefrierbeutel).

6



Saftaufnehmer oder ein Glas unter die Auslauffülle stellen.

7



Schieber so in das Füllrohr gleiten lassen, dass die Rillen und Nuten übereinstimmen.

B – Inbetriebnahme

- ❖ Der Stecker des Gerätes muss gezogen sein.
- ❖ Erst wenn das Gerät zusammengebaut ist, kann es an den Strom angeschlossen werden.
- ❖ Obst (siehe «Tips zur Vorbereitung») in die Öffnung des Kunststoffdeckels einführen und eine Drehzahlstufe einstellen (1 für weiches Obst, 2 für hartes Obst – siehe Tabelle Seite 27).
- ❖ Obst mit dem Schieber leicht und gleichmäßig einschieben. Um möglichst viel Saft zu gewinnen, sollte langsam nachgeschoben werden.
- ❖ Wenn kein Saft mehr kommt, Gerät auf « 0 » zurückstellen.
- ❖ Den Auffangbehälter für das Fruchtfleisch regelmäßig leeren. Gerät vorher auf « 0 » stellen, dann den Behälter vorsichtig abnehmen.
- ❖ **WICHTIG** : Den Auffangbehälter für das Fruchtfleisch nicht überlaufen lassen, um das Gerät nicht zu beschädigen.

ACHTUNG, wenn das Gerät in Betrieb steht:
 -nie den Kunststoffdeckel öffnen
 -nie die Hand oder einen Gegenstand in das Füllrohr einführen.
 -die Zentrifuge auf Stufe 2 nicht länger als 60 Sekunden laufen lassen, wenn der Druck auf den Schieber zu groß ist.

C - Pflege :

- ❖ Vor Reinigung des Gerätes darauf achten, dass der Stecker gezogen ist.
- ❖ Vor Senken des Sicherheitsbügels den Fruchtfleischbehälter durch leichtes Kippen entnehmen.

Abnehmbare Teile :

- ❖ Wenn das Gerät auseinander genommen ist, alle abgenommenen Teile gleich abspülen, damit das Fruchtfleisch nicht antrocknet.
- ❖ Nur warmes Wasser mit Spülmittel und niemals Scheuermittel benutzen.
- ❖ Den **Filter** mit einer Spülbürste reinigen. Darauf achten, dass alle kleinen Filterlöcher durchgängig sind, da sonst die Effizienz Ihres Gerätes beeinträchtigt wird. Falls es Ihnen nicht gelingt die Filterlöcher zu reinigen, den Filter 10 Minuten im warmen Wasser mit Spülmittel einweichen. Den Drehfilter kontrollieren; wenn er beschädigt ist, das Gerät nicht mehr benutzen.
- ❖ Die Lebensmittel können eine leichte Färbung des Kunststoffdeckels Ihres Gerätes verursachen. Zum Entfernen dieser Verfärbung kann der Deckel in warmem Wasser mit etwas Zitronensaft eingeweicht werden.
- ❖ Nach dem Reinigen alle Teile gut trocknen.
- ❖ **WICHTIG: Filter und Schieber nicht im Geschirrspüler reinigen.**

Motorteil:

- ❖ Motorteil mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ❖ **WICHTIG:** das Motorteil nie in Wasser eintauchen

Tips Zur Obstvorbereitung: _____

- ❖ Sie können die ganzen Früchte in die Zentrifuge geben. Früchte, die für das Füllrohr zu groß sind, in grobe Stücke schneiden.
- ❖ Obst mit harter oder ungenießbarer Schale (Zitrusfrüchte, Mangofrüchte, Melonen, Ananas,..) vor Verarbeitung in der Zentrifuge stets schälen.
- ❖ Obst vor der Verarbeitung waschen.
- ❖ **Nicht vergessen, die Kerne aus dem Obst zu entfernen, um das Gerät nicht zu beschädigen.**
- ❖ Um zu verhindern, dass Apfelsaft braun wird, kann etwas Zitronensaft beigefügt werden.
- ❖ Wenn ein Saft aus verschiedenen Obst- und Gemüsearten von unterschiedlicher Konsistenz gefertigt werden soll, ist es ratsam, mit den weichsten Sorten anzufangen (niedrige Stufe).
- ❖ Die Menge an gepresstem Saft hängt von den Obst- und Gemüsesorten ab. Um eine genügende Saftmenge zu erhalten, empfiehlt es sich also, die Obst- und Gemüsesorten zu mischen (z.B. bei Erdbeeren, die nur wenig Saft ergeben, Apfelsaft hinzufügen).

Wahl der Drehzahlstufe

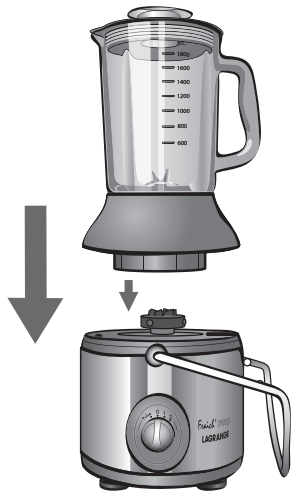
- ❖ Für weiches Obst Stufe 1, für hartes Obst Stufe 2 einstellen.
- ❖ Die zu wählende Drehzahlstufe ist aus nachstehender Tabelle zu ersehen (die Liste ist nicht erschöpfend).

Aprikosen	_____	1
Brokkoli	_____	1
Kirschen	_____	1
Blumenkohl	_____	1
Schlangengurke	_____	1
Erdbeeren	_____	1
Himbeeren	_____	1
Kiwis	_____	1
Mangofrüchte	_____	1
Melone	_____	1
Nektarine	_____	1
Pfirsich	_____	1
Wassermelone	_____	1
Pflaumen	_____	1
Trauben	_____	1
Tomaten	_____	1
Rosinen	_____	1
Ananas	_____	2
Rote Beete	_____	2
Möhren	_____	2
Fenchel	_____	2
Äpfel	_____	2
Zitrusfrüchte	_____	1 oder 2
Birnen	_____	1 oder 2

2/Mischer _____

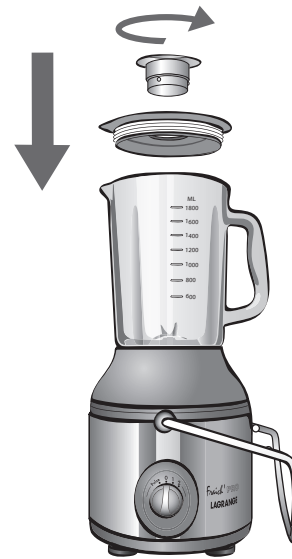
A- Zusammenbau

1



Motorteil auf eine ebene, trockene Fläche stellen
Glasgefäß direkt auf das Motorteil stellen und passend
in die hierzu vorgesehenen Rillen einsetzen.

2



Kunststoffdeckel aufsetzen und den « Stopfen »
festdrehen.

B- Inbetriebnahme:

Vorsichtsmaßnahmen vor der Benutzung:

- ❖ Darauf achten, dass der Stecker gezogen ist und das Gerät auf « 0 » steht.
- ❖ Wenn der Mischer auf dem Motorteil steht, Hände und Gerät aus dem Mischbehälter fern halten.
- ❖ Flüssigkeiten vor dem Mischen abkühlen lassen: wenn der Deckel nicht fest sitzt und sich öffnet, werden Sie bespritzt.
BEIM MIXEN VON SEHR HEISSEN FLÜSSIGKEITEN KANN DIE HEISSE FLÜSSIGKEIT PLÖTZLICH ÜBERLAUFEN ODER HEISSER DAMPF AUS DEM DECKEL AUSTRETEN.
- ❖ Wenn Sie den Mischer vom Motorteil abnehmen wollen: ACHTUNG. Auf den völligen Stillstand der Messer warten und den Stecker ziehen ; Becher oder Gefäß nicht versehentlich vom Messerträger abschrauben
- ❖ Um Ihr Gerät nicht zu beschädigen, sollte es nicht länger als 60 Sekunden lang ununterbrochen laufen. Nicht leer in Betrieb setzen.

Einschalten:

- ❖ Füllstopfen abnehmen und die Zutaten in den Behälter geben.

WICHTIG: den Mischer nie leer laufen lassen

TIP: Wenn Sie Obst mit Yoghurt oder Milch mixen wollen, zuerst das Obst einfüllen.

Wenn Sie eingefrorenes Obst verarbeiten, unbedingt vorher die beim Tiefgerieren entstandenen Eisbrocken zerkleinern.

- ❖ Stopfen wieder festdrehen

WICHTIG: Um Spritzgefahr zu vermeiden, den Mischer nicht einschalten, wenn der Deckel nicht verschlossen ist.

- ❖ Mischer zunächst mit dem Schalter « Pulse » durch einige kurzen Stöße anlaufen lassen.
- ❖ Wenn die Mischung begonnen hat, kann die höchste Stufe eingeschaltet werden und einen kleinen Moment laufen.
- ❖ Ist das Mischergebnis nicht fein genug, den Vorgang wiederholen.
- ❖ Kommt keine gute Mischung zustande (besonders bei dicker Konsistenz) etwas Flüssigkeit hinzufügen.
- ❖ Wenn die Mischung beendet ist, Stecker ziehen und warten, bis die Messer stehen.

Gestoßenes Eis:

- ❖ Eiswürfel in den Mischbehälter füllen.
- ❖ **WICHTIG:** darauf achten, dass Deckel und Stopfen fest aufgesetzt sind (siehe Zusammenbau), um ein Spritzen der Eisstücke zu vermeiden.
- ❖ Mehrmals die Kurzbetriebfunktion Pulse benutzen, bis alle Eiswürfel zerkleinert sind.
- ❖ Stecker ziehen und das gestoßene Eis in eine Schüssel füllen.

Pelege

Achtung: Achten Sie darauf, dass der Gerätestecker gezogen ist und die Messer vollkommen still stehen

- ❖ Mischgefäß vom Motorteil abnehmen. Glasbehälter mit heißem Wasser und Spülmittel füllen und rund 15 Minuten weichen lassen.
- ❖ Tip zur Reinigung: Gefäß zur Hälfte mit Wasser und Spülmittel füllen, wieder auf das Gerät setzen, Stecker anschließen und Gerät einige Sekunden in Betrieb setzen (Stufe 1).
- ❖ **Denken Sie daran, den völligen Stillstand der Messer abzuwarten und den Stecker zu ziehen, bevor Sie das Gefäß wieder abnehmen.**
- ❖ Gefäß und die Messer nur mit einer Spülbürste reinigen.
ACHTUNG: Nie die Hände in das Gefäß halten und nie die Schneidmesser berühren.
- ❖ Die abnehmbaren Teile (Deckel und Füllstopfen) können im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur $\leq 40^\circ$ und ohne Trockenprogramm gereinigt werden.
- ❖ Motorteil mit einem feuchten Tuch abwischen.
WICHTIG : Motorteil nie in Wasser eintauchen.

Wahl der Drehzahlstufen:

- ❖ Für leichte Mischungen wie Milch-Shakes, Milchschaumgetränke, leichte Teige usw. Stufe 1 benutzen
- ❖ Für dichtere Mischungen (feste Teige, Soßen, Mayonnaise, Joghurtgetränke, frisches Obst,..) Stufe 2 einschalten
- ❖ Die stufenlose Pulse-Funktion benutzen, um die Konsistenz der Mischung zu kontrollieren (der Motor arbeitet, solange der Knopf gedrückt wird und schaltet sich ab, sobald der Knopf losgelassen wird).

Allgemeine Garantiebedingungen

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.
Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.
Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.
Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.
DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französischen Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.
Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler.
Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst LAGRANGE repariert.

Rezeptideen

❖ MORGENDLICHES TONIC-GETRÄNK

4 Möhren - 3 Äpfel in Viertel geschnitten - 1 geschälte, entkernte Zitrone - 1 geschälte, entkernte Orange
Obst in der Zentrifuge verarbeiten. Mischen und mit Eiswürfeln servieren.

❖ GESUNDHEITSGETRÄNK

4 Möhren – etwas Zitrone und ein paar Pfefferminzblätter
Möhren mit 2 Pfefferminzblättern in der Zentrifuge verarbeiten. Etwas Zitrone hinzufügen und kühl servieren.

❖ ENERGIEGETRÄNK

1 Orange, 1 Zitrone und 200 g Möhren
Möhren in der Zentrifuge verarbeiten. Danach Zitrone und Orange in die Zentrifuge hinzufügen. Mischen und servieren.

❖ MINERALSAFT

1 Orange, 1/4 Ananas und 2 Möhren.
Ananas schälen und in Stücke schneiden. Mit den Möhren in der Zentrifuge verarbeiten. Danach die Orange in die Zentrifuge geben. Saft in ein Glas schütten.
In Ihrem Mischer etwas gestoßenes Eis zubereiten. Saft hinzufügen und vermischen. Servieren.

❖ OBSTCOCKTAIL

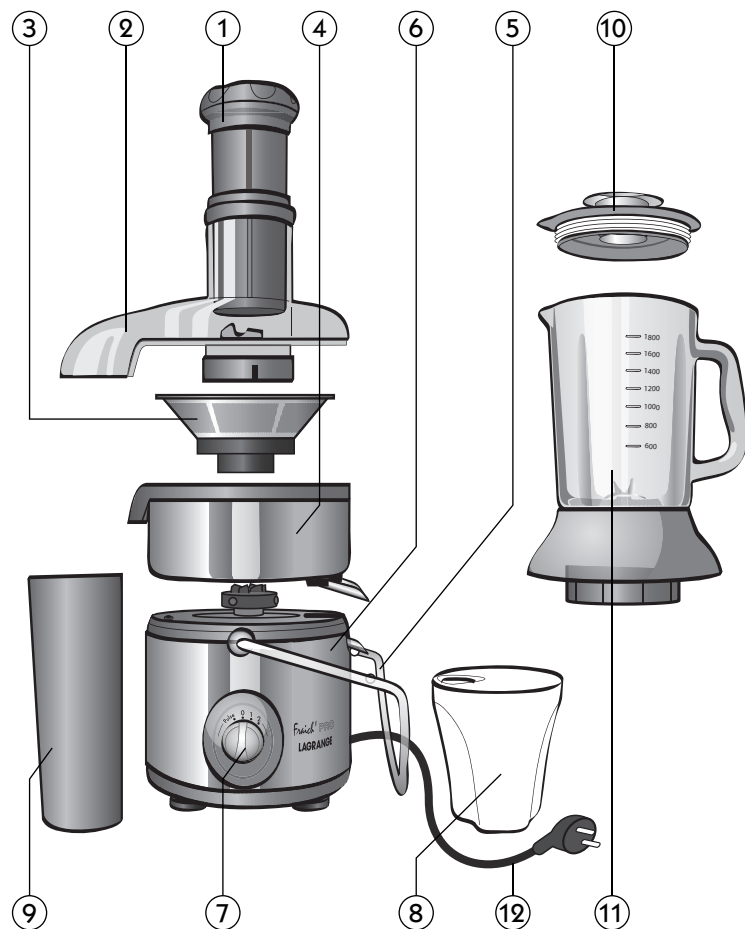
3 Tomaten - 1 Selleriestange - 2 Möhren - 2 Zitronen - 1 Prise Muskat - 200 g Himbeeren - 200 g Erdbeeren - 150 g Johannisbeeren - 2 Orangen

Alle Gemüsesorten in der Zentrifuge verarbeiten. Zitronen und Orangen schälen und ebenfalls in die Zentrifuge geben. Muskat hinzufügen und alle Früchte in der Zentrifuge verarbeiten.
Gut mischen und kühl servieren.

❖ HARLEKIN

1/4 rote Paprikaschote - 2 Tomaten - 10cl Wasser - 3 Korianderblätter - 1 Sellerieblatt

Die 1/4 rote Paprikaschote und 2 Tomaten in der Zentrifuge verarbeiten.
Den erhaltenen Saft in den Mischer geben. 10cl Wasser, 3 Korianderblätter und 1 Sellerieblatt hinzufügen. Alles mischen und kühl servieren.



Fraich' PRO
Ref: 409 006

- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO

- Descripción del aparato - Description of appliance

1. **Premitore** - Pulsador - Pusher
2. **Coperchio trasparente** - Tapa transparente
- Transparent cover
3. **Filtro** - Filtro - Filter
4. **Recipiente con beccuccio per versare** - Cuba con pico
vertedor - Bowl with pouring spout
5. **Barra di sicurezza** - Barra de seguridad - Safety bar
6. **Blocco motore** - Bloque motor - Motor unit
7. **Pulsante acceso/spento** - Botón marcha/parada
- On/off button
8. **Boccale dosatore** - Jarro dosificador - Measuring pitcher
9. **Vassoio per recupero polpa** - Recipiente para pulpa - Pulp pan
10. **Coperchio del recipiente di vetro** - Tapa del cuenco de vidrio
- Glass bowl cover
11. **Recipiente di vetro con coltelli** - Cuenco de vidrio con
cuchillas - Glass bowl with cutters
12. **Cordone** - Cordón - Cord

CENTRIFUGA E FRULLATORE

Caratteristiche Comuni

- ❖ Base in inox spazzolato
- ❖ Pattini antisdrucciolevoli
- ❖ 2 velocità (frutta morbida, frutta dura) + funzione pulse
- ❖ Sistema di sicurezza
- ❖ Potenza 800 watts

Centrifuga:

- ❖ Filtro in inox con retine ultrafini
- ❖ Tubo largo per alimentazione
- ❖ Recipiente di grande capacità (2 L) per recupero della polpa
- ❖ Boccale dosatore (1 L)

Frullatore:

- ❖ Vaso di vetro di grande capacità(1,8 L)
- ❖ Lame d'acciaio inossidabile

Cordone:

E' necessario controllare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Se il cavo dovesse risultare danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato. Il cavo in dotazione è di tipo HO5RR-F 3 x 0.75 mm² con una presa alta temperatura. In caso di bisogno, sostituire soltanto con un cavo dello stesso tipo.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 73/23/CEE, 89/336/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..

Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.



Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.

Prima d'usare l'apparecchio

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e conservarle per poterle consultare successivamente.

- ❖ Svolgere sempre completamente il cordone.
- ❖ Sistemare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta. Non mettere mai l'apparecchio vicino a una fonte di calore.
- ❖ Non mettere mai l'apparecchio su una superficie calda o nelle vicinanze di una fiamma.
- ❖ Collegare la spina del cordone a una presa 10/16 A munita del contatto di terra.
- ❖ In caso d'impiego di una prolunga, è obbligatorio usare un modello munito di una presa di terra e di fili di sezione uguale o superiore a 0,75 mm².

- ❖ Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- ❖ Le persone (compresi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio nella massima sicurezza a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro mancanza d'esperienza o di conoscenze, per nessun motivo possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o senza le istruzioni di una persona responsabile.
- ❖ Si raccomanda di collegare l'apparecchio a un impianto dotato di un dispositivo per corrente differenziale residua con una corrente di scatto non eccedente 30mA.
- ❖ Non immergere mai l'apparecchio col cordone nell'acqua.
- ❖ Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non lasciare mai l'apparecchio in un posto esposto alle intemperie e all'umidità.
- ❖ **Nei periodi in cui l'apparecchio non è utilizzato o lasciato senza sorveglianza e prima del montaggio, smontaggio o pulizia, scollegarlo dall'alimentazione elettrica.**
- ❖ Durante il funzionamento, non usare alcun accessorio che non sia stato fornito con l'apparecchio.
- ❖ Questi apparecchi non possono essere messi in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema separato di comando a distanza.
- ❖ Non usare mai alimenti fuori dimensione o ancora confezionati.

- ❖ Dopo l'impiego dell'apparecchio usato con la funzione centrifuga, aspettare sempre l'arresto completo del motore prima d'abbassare la barra di sicurezza.
- ❖ **Controllare bene lo stato del filtro rotativo prima di ogni uso; se il filtro è danneggiato, non usare l'apparecchio.**
- ❖ Non forzare il meccanismo di chiusura. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi e causare delle ferite.
- ❖ Il recipiente frullatore deve essere usato unicamente sul blocco motore fornito con l'apparecchio.

ATTENZIONE:

Tenere le mani e tutti gli utensili fuori della centrifuga e del miscelatore quando quest'ultimi sono montati sul blocco motore.

Non toccare mai le lame trancianti.

1/ Centrifuga

MESSA IN FUNZIONE

A - Assemblaggio:

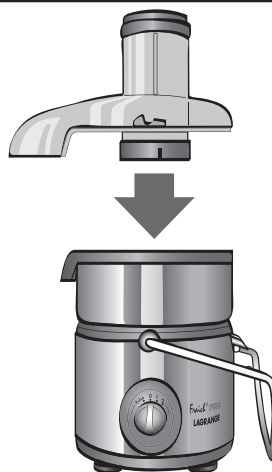
1

Mettere il blocco motore su una superficie piana.



3

Mettere il coperchio di plastica in modo da coprire la bacinella.

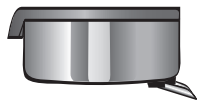


2

CLIC
2



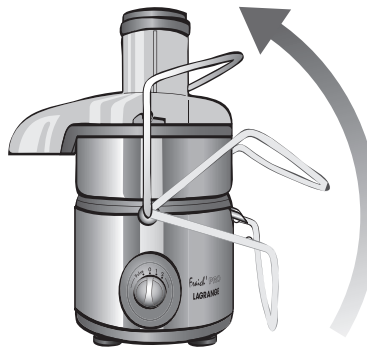
1



Sistemare la bacinella col beccuccio per versare sul blocco motore. Mettere il filtro premendo leggermente in modo che sia ben agganciato.

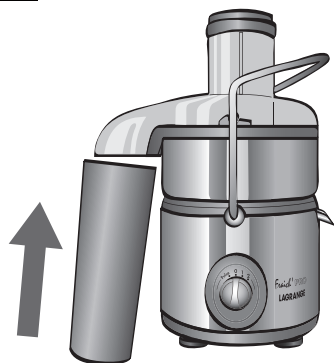
4

CLIC



SISTEMA DI SICUREZZA:
È obbligatorio chiudere il sistema di sicurezza rialzando al massimo la barra affinché l'apparecchio funzioni.

5



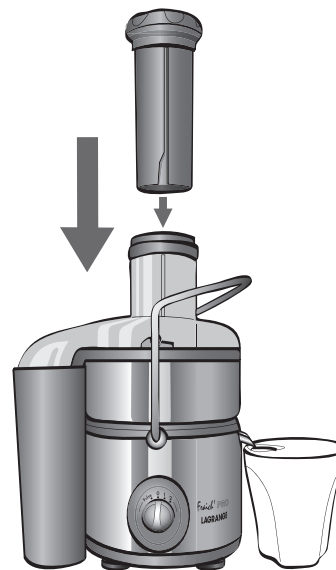
Mettere il recipiente per recupero della polpa sotto il coperchio di plastica in modo che l'insieme sia stabile. Per una pulitura più semplice, si può sistemare un sacchetto di plastica (es.: sacchetto da congelamento) sul recipiente per la polpa.

6



Mettere il recuperatore del succo o un bicchiere sotto il becchetto per versare.

7



Introdurre il premitore all'interno del tubo d'alimentazione sistemando bene le scanalature negli incavi prestabiliti.

B – Messa in moto

- ❖ L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete.
- ❖ Dopo che l'apparecchio è assemblato, collegarlo alla rete.
- ❖ Mettere la frutta (ved. «consigli per la preparazione») nell'apertura del coperchio di plastica e inserire una marcia (1 per la frutta morbida o 2 per la frutta dura, ved. tabella pag. 37).
- ❖ Premere leggermente e in modo omogeneo col premitore. Per estrarre il massimo del succo, si consiglia di spingere lentamente.
- ❖ Rimettere l'apparecchio sulla posizione « 0 » dopo che il succo è stato estratto.
- ❖ Si consiglia di svuotare regolarmente il recipiente per recupero della polpa. Per fare ciò, mettere l'apparecchio sulla posizione « 0 » e togliere il recipiente con precauzione.
- ❖ **IMPORTANTE:** non lasciar traboccare il recipiente per recupero della polpa, perché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.

ATTENZIONE, quando l'apparecchio è in funzione:

Non aprire mai il coperchio di plastica.

- Non mettere mai le mani o qualsiasi altro accessorio, salvo il premitore, nel tubo d'alimentazione.

- Non far funzionare di continuo la centrifuga per più di 60 secondi quando si usa la velocità 2 e la pressione sul premitore è troppo forte.

C - Manutenzione:

- ❖ Prima di pulire l'apparecchio, controllare che sia ben scollegato.
- ❖ Prima d'abbassare la barra di sicurezza, togliere il recipiente per recupero della polpa inclinandolo leggermente.

Parti amovibili:

- ❖ Dopo che l'apparecchio è smontato, sciacquare immediatamente tutte le parti amovibili per evitare che la polpa si secchi.
- ❖ Usare unicamente acqua saponata calda. Non usare mai prodotti abrasivi.
- ❖ Pulire il **filtro** con una spazzola per stoviglie. Controllare bene che tutte le microperforazioni siano ben sturate, altrimenti sarebbe ridotta l'efficienza dell'apparecchio. In ogni modo, se ci sono difficoltà nello sturare le microperforazioni, lasciare immergere per 10 minuti il filtro in acqua calda saponata. Esaminare il filtro rotativo, se è deteriorato, non usare più l'apparecchio.
- ❖ Gli alimenti possono colorare leggermente il coperchio di plastica. Per eliminare queste colorazioni, si deve lasciare immerso il coperchio in acqua calda mescolata a un po' di succo di limone.
- ❖ Asciugare bene tutti i componenti dopo la pulitura.
- ❖ **IMPORTANTE: non mettere mai il filtro o il premitore nella lavastoviglie.**

Blocco motore:

- ❖ Pulire il blocco motore con uno straccio umido.
- IMPORTANTE:** Non immergere mai il blocco motore nell'acqua.

Consigli per la preparazione della Frutta:

- ❖ Nella centrifuga si può mettere la frutta intera. Tuttavia, se alcuni frutti non passano attraverso il tubo d'alimentazione, tagliarli in grossi pezzi.
- ❖ Se si impiega frutta dalla buccia dura o non commestibile (agrumi, manghi, melone, ananas,..), sbucciarla sempre prima di metterla nella centrifuga.
- ❖ Lavare la frutta prima di metterla nella centrifuga.
- ❖ Aver cura di togliere i noccioli, altrimenti c'è pericolo di deteriorare l'apparecchio.
- ❖ Per ridurre al massimo che il succo di mela diventi scuro, si può aggiungere un po' di succo di limone.
- ❖ Quando si effettua una preparazione che richiede differenti frutti e verdure di consistenza diversa, si raccomanda di cominciare dagli alimenti di consistenza morbida (bassa velocità).
- ❖ La quantità di succo ottenuta dipende da ciascun frutto e verdura. Per ottenere una soddisfacente quantità di succo, si raccomanda di variare la frutta e le verdure (per esempio, aggiungere del succo di mela che dà molto succo con le fragole, le quali danno poco succo).

SELEZIONE DELLE VELOCITÀ

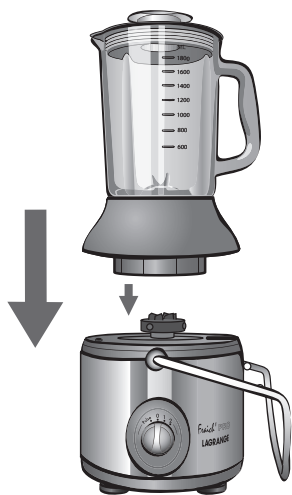
- ❖ Usare la velocità 1 per la frutta morbida e la velocità 2 per la frutta dura.
- ❖ La tabella che segue permette di scegliere la velocità da selezionare (l'elenco non è esaustivo).

Albicocche	1
Broccoli	1
Ciliege	1
Cavolfiori	1
Cetriolo	1
Fragole	1
Lamponi	1
Kivi	1
Manghi	1
Melone	1
Pescanoce	1
Pesca	1
Cocomero	1
Prugne	1
Uva	1
Pomodori	1
Uva	1
Ananas	2
Barbabietola	2
Carota	2
Finocchio	2
Mele	2
Agrumi	1 o 2
Pere	1 o 2

2/ Miscelatore

A- Assemblaggio

1



Mettere il blocco motore su una superficie piana e asciutta. Sistemare il vaso di vetro direttamente sul blocco motore mettendolo bene negli incavi prestabiliti.

2



Mettere il coperchio di plastica e il « tappo » inserito girandolo finché si bloccato.

B- Messa in funzione:**Precauzioni prima dell'uso:**

- ❖ Controllare che l'apparecchio sia scollegato dal settore e che si trovi sulla posizione « 0 ».
- ❖ Tenere le mani e tutti gli utensili fuori del frullatore quando quest'ultimi sono montati sul blocco motore.
- ❖ Lasciar raffreddare i liquidi caldi prima di mescolarli: se il coperchio è fissato male e se si disinserisce, c'è pericolo di schizzi. **LA MESCOLANZA DI LIQUIDI MOLTO CALDI PUÒ PROVOCARE UN'IMPROVVISA FUORIUSCITA DI LIQUIDO CALDO O DI VAPORE DAL COPERCHIO.**
- ❖ Quando si toglie il frullatore dal blocco motore: **ATTENZIONE**, attendere l'arresto completo delle lame e scollegare l'apparecchio dalla rete, non svitare accidentalmente il boccale dosatore o il recipiente dell'elemento portalamo.
- ❖ Per non danneggiare l'apparecchio, non lasciarlo funzione di continuo per più di 60 secondi. Non farlo funzionare a vuoto.

Messa in moto:

- ❖ Togliere il tappo di riempimento e introdurre gli ingredienti nel recipiente.
IMPORTANTE: non fare mai funzionare il frullatore a vuoto.
Consiglio: se si effettua una preparazione a base di frutta e di yogurt o latte, introdurre prima la frutta.
Se si impiegano ingredienti congelati, non metterli mai nel frullatore senza aver rotto prima i blocchi di ghiaccio formati dal congelamento.
- ❖ Rimettere il tappo girando finché si blocca.
IMPORTANTE: non far mai funzionare il frullatore senza il coperchio, per evitare il pericolo di schizzi.

- ❖ Cominciare con azionare il frullatore dando alcune scosse col pulsante « pulse ».
- ❖ Dopo che è cominciata l'azione del frullatore, si può inserire la velocità massima e lasciare agire per alcuni momenti
- ❖ Se la miscela non è sufficientemente liscia, ripetere l'operazione.
- ❖ Se vi sono difficoltà per mescolare (in particolare per i frullati spessi) aggiungere un po' di liquido.
- ❖ Appena il frullato è pronto, scollegare l'apparecchio e attendere l'arresto completo delle lame.

Ghiaccio tritato:

- ❖ Mettere i cubetti di ghiaccio nel recipiente miscelatore.
- ❖ **IMPORTANTE:** sistemare bene il coperchio e il tappo (ved. assemblaggio) per evitare gli schizzi.
- ❖ Azionare la funzione pulse a scatti, fino a che i cubetti sono ridotti in pezzetti.
- ❖ Scollegare l'apparecchio dalla rete e versare e pezzetti di ghiaccio tritato in un'insalatiera.

Manutenzione

Attenzione: controllare che l'apparecchio sia ben scollegato e che le lame siano completamente ferme.

- ❖ Togliere il recipiente frullatore dal blocco motore. Riempire il recipiente di vetro con acqua calda e con un prodotto per stoviglie e lasciarlo così per 15 minuti.
- ❖ Consiglio per una buona pulizia: riempire la metà del recipiente con acqua calda saponata. Rimetterlo a posto, ricollegare l'apparecchio, mettere l'apparecchio in moto (velocità 1) per alcuni secondi.

- ❖ **Fare attenzione ad aspettare l'arresto completo delle lame e scollegare bene l'apparecchio prima di togliere di nuovo il recipiente.**
- ❖ Strofinare il recipiente e le lame unicamente con una spazzola per stoviglie.
ATTENZIONE: Non mettere mai le mani nel recipiente e non toccare mai le lame trancianti.
- ❖ Gli elementi amovibili (coperchio e tappo di riempimento) vanno messi nella lavastoviglie col programma di bassa temperatura $\leq 40^\circ$ senza asciugatura.
- ❖ Pulire il blocco motore con uno straccio umido.
IMPORTANTE: non immergere mai il blocco motore nell'acqua.

Selezione delle velocità:

- ❖ Usare la velocità 1 per i frullati leggeri come milk-shakes, panna montata, impasti leggeri,...
- ❖ Usare la velocità 2 per i frullati più spessi (impasti spessi, salse, maionese, bevande con yaourt, frutta fresca,...)
- ❖ Usare la funzione pulse per controllare la consistenza (il motore gira fintanto che si preme il pulsante, poi si ferma non appena è rilasciato).

Idee per ricette

❖ BEVANDA TONICA MATTINALE

4 carote - 3 mele a spicchi - 1 limone sbucciato e privato di semi - 1 arancia sbucciata e privata di semi.
Mettere la frutta nella centrifuga. Frullare e servire con ghiaccio.

❖ SUCCO DI SALUTE

4 carote - un po' di limone e alcune foglie di menta.
Mettere le carote nella centrifuga con 2 foglie di menta. Aggiungere un po' di limone e servire freddo.

❖ SUCCO ENERGIZZANTE

1 arancia, 1 limone e 200 g di carote
Mettere le carote nella centrifuga. Poi aggiungere il limone e l'arancia. Frullare e servire.

❖ SUCCO REMINERALIZZANTE

1 arancia, 1/4 d'ananas e 2 carote.
Sbucciare, poi tagliare a pezzi l'ananas. Metterlo nella centrifuga con le carote. Quindi introdurre l'arancia nella centrifuga. Versare il succo in un bicchiere.
Preparare un po' di ghiaccio tritato nel frullatore. Aggiungere il succo e mescolare. Servire.

❖ COCKTAIL DI FRUTTA

3 pomodori - 1 gambo di sedano - 2 carote - 2 limoni - 1 punta di noce moscata - 200 g di lamponi - 200 g di fragole - 150 g di ribes - 2 arance.

Mettere tutte le verdure nella centrifuga. Sbucciare il limone e le arance, poi metterli nella centrifuga. Aggiungere la noce moscata, poi mettere tutta la frutta nella centrifuga. Frullare bene e servire freddo.

❖ ARLECCHINO

1/4 di peperoni rossi - 2 pomodori - 10 cl d'acqua - 3 foglie di coriandolo - 1 foglia di sedano.

Mettere nella centrifuga 1/4 di peperoni rossi, 2 pomodori. Versare il succo raccolto nel frullatore. Aggiungere 10 cl d'acqua, 3 foglie di coriandolo e 1 foglia di sedano. Frullare il tutto e servire freddo.

LICUADORA y MEZCLADOR

Características Comunes

- ❖ Base de acero inoxidable cepillado
- ❖ Patas antideslizantes
- ❖ 2 velocidades (frutas blandas y frutas duras) + función pulso
- ❖ Sistema de seguridad
- ❖ Potencia 800 Vatios

Licuadora:

- ❖ Filtro de acero inoxidable con mallas ultrafinas
- ❖ Tubo de alimentación ancho
- ❖ Recuperador de pulpa de gran capacidad (2 l)
- ❖ Jarro dosificador (1 l)

Mezclador:

- ❖ Cuenco de vidrio de gran capacidad (1,8 l).
- ❖ Hojas de acero inoxidable

Cordón:

Examine atentamente el cable de conexión eléctrica antes de usarlo. Si está dañado, no se podrá utilizar el aparato. El cable utilizado es un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² provisto de una toma de alta temperatura. En caso de necesidad, sustituirlo únicamente por un cable con la misma definición.

Estos aparatos cumplen las Directivas 73/23/CEE, 89/336/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.

Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.



Antes de utilizar el aparato

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- ❖ Desenrollar siempre completamente el cordón.
- ❖ Colocar el aparato sobre una superficie plana y seca. No colocar nunca el aparato cerca de una fuente de calor
- ❖ No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- ❖ Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A provisto de toma de tierra.
- ❖ Si se tiene que utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75 mm².
- ❖ Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- ❖ Las personas (incluidos los niños) que no son aptos para utilizar el aparato con total seguridad, o debido a sus

capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden en ningún caso utilizar el aparato sin vigilancia o bajo las instrucciones de una persona responsable.

- ❖ Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- ❖ No introducir nunca el aparato dentro del agua.
- ❖ Por su seguridad, recomendamos no dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- ❖ **Cuando el aparato no se utiliza o se deja sin vigilancia y antes de montar, desmontar o limpiar, desenchufar la alimentación eléctrica.**
- ❖ No utilizar ningún accesorio no suministrado con el aparato mientras funciona.
- ❖ Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento mediante de un minuterio exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
- ❖ No utilizar nunca alimentos de grandes dimensiones o embalados.
- ❖ Después de utilizar el aparato en función licuadora, esperar siempre a que se pare completamente el motor antes de bajar la barra de seguridad.
- ❖ Prestar atención para comprobar el estado del filtro giratorio antes de cada utilización, si está deteriorado no utilizar el aparato.

- ❖ Prestar atención para no forzar el mecanismo de bloqueo. El aparato estará entonces deteriorado y podría provocar heridas.
- ❖ El cuenco mezclador sólo debe utilizarse en el bloque motor suministrado con el aparato.

CUIDADO:

Mantener las manos y todos los utensilios fuera de la licuadora y del mezclador cuando están colocados en el bloque-motor.

No tocar nunca las cuchillas cortadoras.

1/ licuadora

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

A - Ensamblaje:

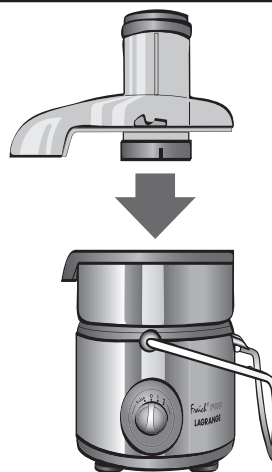
1

Colocar el bloque motor en una superficie plana.



3

Poner la tapa de plástico de tal forma que cubra la cuba.



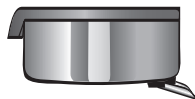
2

CLIC
2



Colocar la cuba con el pico vertedor en el bloque-motor. Poner el filtro apretando suavemente para que esté bien enganchado.

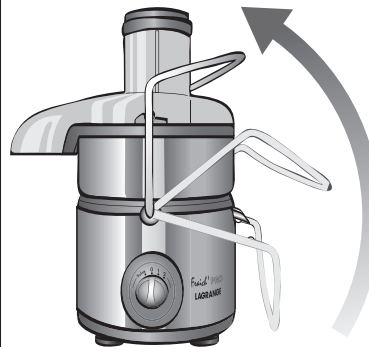
1



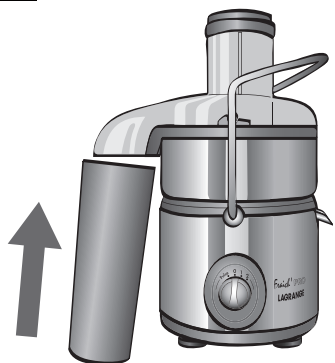
4

CLIC

SISTEMA DE SEGURIDAD : es imprescindible cerrar el sistema de seguridad subiendo la barra lo máximo para que el aparato funcione.



5



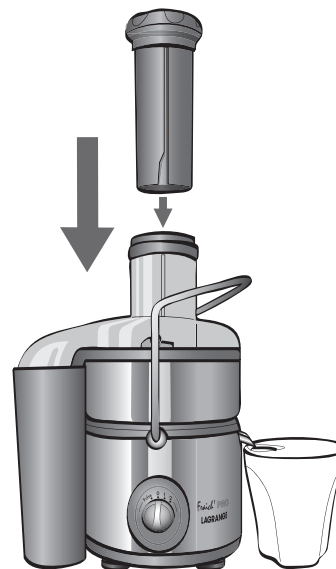
Poner el recipiente recuperador de pulpa debajo de una tapa de plástico de tal forma que el conjunto sea estable. Para limpiar más fácilmente, se puede colocar una bolsa pequeña de plástico (p.e. bolsa de congelación) en el recipiente para pulpa.

6



Colocar el recuperador de zumo o un vaso debajo del pico vertedor.

7



Deslizar el empujador en el interior del tubo de alimentación colocando bien las ranuras en las muescas previstas a tal efecto.

B – puesta en funcionamiento

- ❖ El aparato debe enchufarse a la red eléctrica.
- ❖ Una vez ensamblado el aparato, se puede enchufar a la red eléctrica.
- ❖ Poner la fruta (véase "consejos de preparación") en la abertura de la tapa de plástico y seleccionar una velocidad (1 para fruta blanda o 2 para fruta dura, ver cuadro página 46).
- ❖ Pulsar suavemente y de forma homogénea con el empujador. Para extraer un máximo de zumo, se recomienda empujar lentamente.
- ❖ Poner el aparato en la posición "0" en cuanto se acaba el zumo.
- ❖ Se recomienda vaciar con regularidad el recipiente recuperador de pulpa. Para ello, poner el aparato en la posición "0" y retirar el recipiente con precaución.
- ❖ **IMPORTANTE:** no deje que el recipiente recuperador de pulpa desborde ya que podría dañar el aparato.

CUIDADO, cuando el aparato está funcionando:

- No abrir la tapa de plástico.
- No meter la mano o cualquier otro accesorio en el tubo de alimentación que no sea el empujador.
- No hacer que la centrifugadora funcione durante más de 60 segundos de forma continua cuando se utiliza la velocidad 2 y si la presión en el empujador es demasiado fuerte.

C - Mantenimiento:

- ❖ Antes de limpiar el aparato, comprobar que está desenchufado.
- ❖ Antes de bajar la barra de seguridad, retirar el recipiente recuperador de pulpa inclinándolo ligeramente.

Partes desmontables:

- ❖ Una vez desmontado el aparato, aclarar inmediatamente todas las piezas desmontables para evitar que la pulpa se seque.
- ❖ Utilizar solamente agua caliente con jabón. No utilizar nunca productos abrasivos.
- ❖ Limpiar el **filtro** con un cepillo para vajilla. Comprobar atentamente que todas las microperforaciones no están obstruidas ya que esto podría reducir la eficacia del aparato. Si, no obstante, tiene dificultad para desatascar todas las microperforaciones, introduzca el filtro 10 minutos en agua caliente con jabón. Examine el filtro giratorio, si está deteriorado, no volver a utilizar el aparato.
- ❖ Los alimentos pueden teñir ligeramente la tapa de plástico del aparato. Para suprimir estas coloraciones, se puede dejar la tapa introducida en agua caliente mezclada con un poco de zumo de limón.
- ❖ Secar bien todas las piezas después de limpiarlas.
- ❖ **IMPORTANTE:** no meter nunca el filtro ni el empujador en el lavavajillas.

Bloque motor:

- ❖ Limpiar el bloque motor con un trapo húmedo.
- ❖ **IMPORTANTE:** no introducir nunca el bloque motor en el agua.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS:

- ❖ Puede introducir frutas enteras en su licuadora. No obstante, si algunas frutas no pasan por el tubo de alimentación, cortarlas en trozos grandes.
- ❖ Si utiliza frutas con piel dura o no comestible (cítricos, mango, melón, piña,...), pelarlas siempre antes de pasarlas por la licuadora.
- ❖ Lave sus frutas antes de pasarlas por la licuadora.
- ❖ Preste atención para retirar los huesos de las frutas ya que pueden deteriorar su aparato.
- ❖ Para minimizar el oscurecimiento del zumo de manzana, se puede añadir un poco de zumo de limón.
- ❖ Cuando se realiza una preparación que requiere varias frutas y hortalizas de diferente consistencia, se recomienda comenzar por los alimentos de textura blanda (velocidad baja).
- ❖ La cantidad de zumo obtenida depende de cada fruta y hortaliza. Para obtener una cantidad satisfactoria de zumo, se recomienda variar las frutas y hortalizas (por ejemplo, añadir manzana, que da mucho zumo, con fresas que dan poco zumo).

Selección de las velocidades

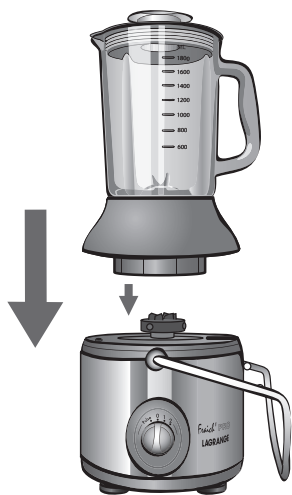
- ❖ Utilizar la velocidad 1 para las frutas blandas y la velocidad 2 para las frutas duras.
- ❖ La siguiente tabla le permitirá elegir la velocidad que debe seleccionarse. (Esta lista no es exhaustiva).

Albaricoques	1
Brécol	1
Cerezas	1
Coliflor	1
Pepino	1
Fresas	1
Frambuesas	1
Kiwis	1
Mango	1
Melón	1
Nectarinas	1
Melocotón	1
Sandía	1
Ciruelas	1
Uva	1
Tomates	1
Uva	1
Piña	2
Remolacha	2
Zanahoria	2
Hinojo	2
Manzanas	2
Cítricos	1 ó 2
Peras	1 ó 2

2/ Mezclador

A - Ensamblaje:

1



Colocar el bloque-motor sobre una superficie plana y seca. Colocar el cuenco de cristal directamente en el bloque-motor encajándolo perfectamente en las muescas previstas a tal efecto.

2



Poner la tapa de plástico y el "tapón" en su sitio girándolo hasta que quede bloqueado.

B- Puesta en funcionamiento:

Precauciones antes de utilizar:

- ❖ Cerciórese de que el aparato está desenchufado a la red eléctrica y en la posición "0".
- ❖ Mantenga las manos y cualquier utensilio fuera del mezclador cuando está colocado en el bloque-motor.
- ❖ Deje que los líquidos calientes se enfríen antes de mezclarlos: si la tapa está mal fijada y se desenchaja, pueden salir objetos despedidos. **MEZCLAR LÍQUIDOS MUY CALIENTES PUEDE HACER QUE DESBORDE REPENTINAMENTE POR LA TAPA LÍQUIDO O VAPOR CALIENTES.**
- ❖ Cuando retire el mezclador del bloque-motor: CUIDADO espere a que las cuchillas se paren completamente y desenchufar el aparato de la red eléctrica, no destornillar accidentalmente el jarro o el bocal de la unidad portacuchillas.
- ❖ Para no dañar su aparato, no deje que funcione en continuo durante más de 60 segundos. No permita que funcione en vacío.

Puesta en marcha:

- ❖ Retire el tapón de llenado y ponga los ingredientes en el cuenco.
- ❖ **IMPORTANTE:** no permita nunca que el mezclador funcione en vacío.
Consejo: si se realiza una preparación a base de frutas y yogures o leche, poner primero las frutas.

Si utiliza ingredientes congelados, no ponerlos nunca en el mezclador sin haber roto previamente el bloque de hielo formado por la congelación.

- ❖ Ponga de nuevo el tapón girándolo hasta que quede bloqueado.
IMPORTANTE: no permita nunca que el mezclador funcione sin la tapa, para evitar cualquier riesgo de proyección.
- ❖ Comience por accionar el mezclador dando algunas sacudidas con el botón "Pulse".
- ❖ Una vez comenzada la mezcla, se puede poner la velocidad máxima y dejar que funcione durante un tiempo.
- ❖ Si la mezcla no es suficientemente lisa, repetir la operación.
- ❖ En caso de que resulte difícil realizar la mezcla (en particular, para las mezclas espesas) añadir un poco de líquido.
- ❖ En cuanto la mezcla esté lista, desenchufar el aparato y esperar a que las cuchillas se paren completamente.

Hielo machacado:

- ❖ Poner los cubitos de hielo en el cuenco mezclador.
IMPORTANTE: prestar atención para colocar la tapa y el tapón correctamente (véase ensamblaje) para evitar las salpicaduras.
- ❖ Accionar la función "Pulse", con sacudidas, hasta que todos los cubitos de hielo se reduzcan a trozos pequeños.
- ❖ Desenchufar el aparato de la red eléctrica y verter el hielo machacado en una ensaladera.

Mantenimiento

Cuidado: cerci6rese de que el aparato est6 enchufado correctamente y que las cuchillas est6n completamente paradas.

- ❖ Retire el cuenco mezclador del bloque-motor. Llene el cuenco de vidrio de agua caliente y producto lavavajillas y d6jelo dentro unos 15 minutos.
- ❖ Consejo para limpiar bien: llenar la mitad del cuenco de agua caliente con jab6n. Volver a colocarlo, enchufar el aparato, poner el aparato en funcionamiento (velocidad 1) durante varios segundos.
- ❖ **esperar a que est6n completamente paradas las cuchillas y desenchufar el aparato antes de retirar de nuevo el cuenco.**
- ❖ Frotar el cuenco y las cuchillas solamente con un cepillo para vajilla.
CUIDADO: No poner nunca las manos en el cuenco ni tocar las cuchillas cortadoras.
- ❖ Los elementos desmontables (tapa y tap6n de llenado) pueden introducirse en el lavavajillas, programa temperatura baja = 40° sin secado.
- ❖ Limpiar el bloque motor con un trapo h6medo.
IMPORTANTE: no introducir nunca el bloque motor en el agua.

Selecci6n de las velocidades:

- ❖ Utilizar la velocidad 1 para las mezclas ligeras tales como batidos, mousses de leche, pastas ligeras,...
- ❖ Utilizar la velocidad 2 para las mezclas m6s espesas (pastas gruesas, salsas, mayonesa, bebidas de yogur, frutas frescas,...)
- ❖ Utilizar la funci6n "Pulse" para comprobar la textura de la preparaci6n (el motor gira mientras se pulsa el bot6n y se para en cuanto se suelta).

Condiciones generales de garant6a

La garant6a del aparato es de 2 a6os.

Para disfrutar gratuitamente de un a6o adicional de garant6a, inscribirse en la pagina web LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garant6a comprende piezas y mano de obra e incluye los defectos de fabricaci6n.

Quedan excluidos de la garant6a: los deterioros debidos a una mala utilizaci6n o al incumplimiento de las instrucciones del modo de empleo, la ca6da del producto y las roturas de esmalte.

ESTA GARANT6A SE APLICA A LOS USOS DOM6STICOS, Y EN NING6N CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garant6a legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garant6a legal debida por el Fabricante por defectos o vicios de fabricaci6n conforme a los art6culos 1641 y siguientes del C6digo Civil franc6s.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.

En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente LAGRANGE

Ideas de recetas

❖ BEBIDA TÓNICA MATINAL

4 zanahorias - 3 manzanas cortadas - 1 limón pelado y sin pepitas - 1 naranja pelada y sin pepitas
 Pasar la fruta por la licuadora. Mezclar y servir con cubitos de hielo.

❖ ZUMO DE SALUD

4 zanahorias - un poco de limón y algunas hojas de menta
 Pasar las zanahorias por la licuadora con 2 hojas de menta.
 Añadir un poco de limón y servir frío.

❖ ZUMO ENERGÉTICO

1 naranja, 1 limón y 200 g de zanahorias
 Pasar la fruta por la licuadora. Pasar a continuación el limón y la naranja por la licuadora. Mezclar y servir.

❖ ZUMO REMINERALIZANTE

1 naranja, 1/4 de piña y 2 zanahorias.
 Pelar y cortar la piña en trozos. Pasar la fruta por la licuadora con las zanahorias. Pasar a continuación la naranja por la licuadora. Verter el zumo en un vaso.
 Preparar un poco de hielo machacado en el mezclador.
 Añadir el zumo y mezclar. Servir.

❖ COCKTAIL DE FRUTAS

3 tomates - 1 rama de apio - 2 zanahorias - 2 limones - 1 punta de nuez moscada - 200 g de frambuesas - 200 g de fresas - 150 g de grosellas - 2 naranjas
 Pasar todas las verduras por la licuadora. Pelar el limón y las naranjas y pasar por la licuadora. Añadir la nuez moscada y pasar todas las frutas por la licuadora.
 Mezclar bien y servir frío.

❖ ARLEQUIN

1/4 de pimientos rojos - 2 tomates - 10 cl de agua - 3 hojas de cilantro - 1 hoja de apio
 En la licuadora, poner 1/4 de pimientos rojos, 2 tomates .
 Verter el zumo recogido en el mezclador. Añadir 10 cl de agua, 3 hojas de corrián re y 1 hoja de apio. Mezclarlo todo y servir frío.

JUICER & BLENDER

Common Characteristics

- ❖ Scratch brushed stainless steel base
- ❖ Non-slip pads
- ❖ 2 speeds (soft fruits, hard fruits) + pulse function
- ❖ Safety system
- ❖ 800 watts power

Juicer:

- ❖ Stainless steel filter with ultra fine mesh
- ❖ Large feed tube
- ❖ Large capacity pulp collector (2l)
- ❖ Measuring pitcher (1l)

Blender:

- ❖ Large capacity glass bowl (1.8l)
- ❖ Stainless steel blades

Cord:

The mains cord must be carefully examined before each use. If it is damaged, the appliance must not be used. The cord supplied is type HO5RR-F 3 x 0.75 mm² fitted with a high-temperature plug. Any replacement cord MUST be of the same type and specification.

These appliances conform to directives 73/23/EEC, 89/336/EEC, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.



Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.

Before using the appliance

Read carefully these operating instructions and keep them so that you can consult them later.

- ❖ Always unwind the cord fully
- ❖ Place your appliance on a flat and dry surface. Never place the appliance close to a heat source
- ❖ Never place the appliance on a hot surface or close to a flame.
- ❖ Connect the cord plug to a 10/16 A socket equipped with an earth connection.
- ❖ In case an extension cord is used, always use a model equipped with an earth wire and wires of cross-section greater than or equal to 0.75mm².
- ❖ Keep the appliance out of the reach of children.

- ❖ Persons (including children) who are not capable of using the appliance safely, either because of their physical, sensory or mental abilities, or because of their lack of experience or knowledge, may under no circumstances use the appliance without supervision or instructions from a responsible person
- ❖ It is recommended that the appliance be connected to an installation with a differential residual current system having a breaking current of not more than 30mA.
- ❖ Never immerse the appliance with its cord in water.
- ❖ For your safety, it is recommended that the appliance must never be left in an area exposed to bad weather and humidity.
- ❖ Disconnect the appliance from the power supply when it is not used or left unsupervised and before installing, dismantling or cleaning.
- ❖ Do not use any accessory not supplied with your appliance when operating it
- ❖ These appliances are not designed to be activated using an external timer or a separate remote control system.
- ❖ Never use food that is off size or packaged.
- ❖ After using the appliance in the juicer function, always wait for the motor to stop completely before folding the safety bar.
- ❖ Make sure to check the condition of the rotary filter before each use, do not use the appliance if it is damaged

- ❖ Make sure that you do not force the locking mechanism. The appliance could then get damaged and cause injuries.
- ❖ The mixing bowl must be used only on the motor unit provided with the appliance.

CAUTION:

**Keep the hands and all utensils outside the juicer and blender when they are in place on the motor-unit.
Never touch the cutting blades.**

1/ Juicer

COMMISSIONING

A - Assembly:

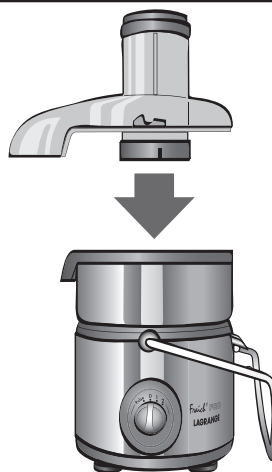
1

Place the motor unit on a flat surface..



3

Place the plastic cover so that it covers the bowl



2

CLIC
2



Position the trough with pouring spout on the motor unit. Put the filter by pressing lightly so that it is properly hooked.

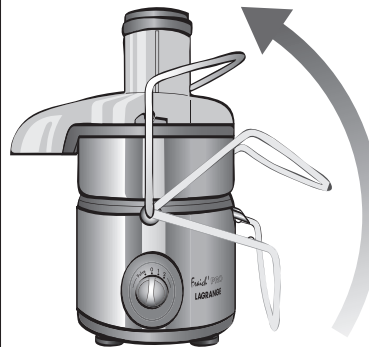
1



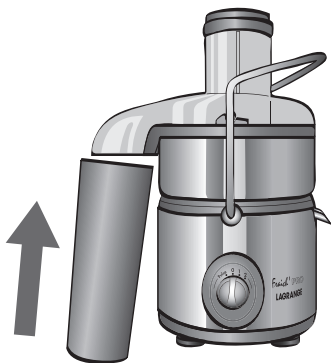
4

CLIC

SAFETY SYSTEM : the safety system must be closed by raising the bar fully so that the appliance can operate.



5



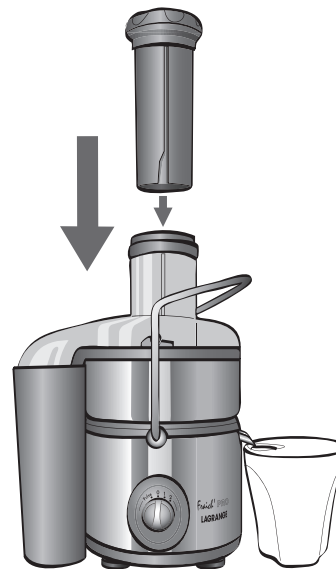
Place the pulp collector pan under the plastic cover so that the assembly is stable. For easier cleaning, you can place a small plastic bag (e.g.: freezer bag) on the pulp pan.

6



Place the juice collector or a glass under the pouring spout.

7



Slide the pusher inside the feed tube by placing the grooves properly in the notches provided for the purpose.

B – Commissioning

- ❖ The appliance must be unplugged from the mains
- ❖ Once the appliance is assembled, it may be connected to the mains.
- ❖ Place the fruits (see “preparation advice”) in the opening of the plastic cover and set a speed (1 for soft fruits or 2 for hard fruits, see chart on page 56).
- ❖ Press lightly and uniformly with the pusher. It is recommended that you push slowly to extract maximum juice.
- ❖ Put the appliance back in position “0” as soon as the juice is over.
- ❖ It is recommended to empty the pulp collector pan regularly. To do this, place the appliance in position “0” and remove the pan carefully.
- ❖ **IMPORTANT:** do not let the pulp collector pan overflow as this may damage your appliance.

CAUTION, when the appliance is operating:

- Never open the plastic cover
- Never put your hand or any accessory other than the pusher in the feed tube.
- Never operate the juicer for more than 60 seconds continuously when using speed 2 and when the pressure on the pusher is too large.

C - Maintenance:

- ❖ Before cleaning your appliance, check that it is properly unplugged.
- ❖ Before folding the safety bar, remove the pulp collector pan by tilting it slightly.

Removable parts:

- ❖ Once your appliance has been dismantled, immediately rinse all removable parts in order to prevent pulp from drying up.
- ❖ Use only hot soapy water. Never use abrasive products.
- ❖ Clean the filter with a brush for dishes. Make sure that all micro-perforations are properly unblocked as this could otherwise reduce the efficiency of your appliance. If, however, you find it difficult to unblock all the micro-perforations, let the filter soak for 10 minutes in hot soapy water. Examine the rotary filter, if it is damaged, do not use the appliance any more.
- ❖ Food can lightly stain the plastic cover of your appliance. To remove this staining, you can dip the cover in hot water mixed with a little lemon juice.
- ❖ Dry all parts properly after cleaning.
- ❖ **IMPORTANT:** never put the filter or the pusher in the dishwasher.

Motor unit:

- ❖ Clean the motor unit using a damp cloth.
- ❖ **IMPORTANT:** never dip the motor unit in water

ADVICE FOR FRUIT PREPARATION:

- ❖ You can put whole fruits into your juicer. If, however, certain fruits do not enter the feed tube, cut them up into large pieces.
- ❖ If you are using fruits with hard or inedible skin (citrus fruits, mangoes, melon, pineapple, etc.), always peel them before putting them in the juicer.
- ❖ Wash the fruits before putting them in the juicer.
- ❖ Make sure that the stones are removed from fruits so that your appliance does not get damaged.
- ❖ To minimise browning of apple juice, you could add a bit of lemon juice.
- ❖ When making a preparation requiring several fruits and vegetables of different consistency, it is recommended that you start with food with soft texture (slow speed).
- ❖ The quantity of juice obtained depends on each fruit and vegetable. To obtain a sufficient quantity of juice, it is therefore recommended to vary the fruits and vegetables (for example, add juice of apples, which give a lot of juice with juice of strawberries, which do not give much juice)

Speed selection

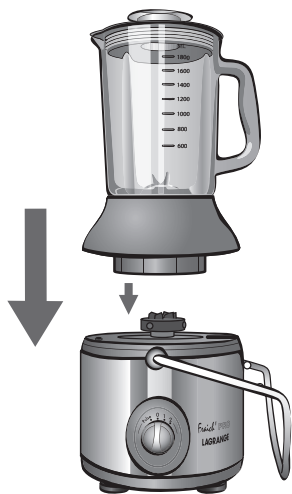
- ❖ Use speed 1 for soft fruits and speed 2 for hard fruits.
- ❖ The chart below will enable you to select the required speed (This list is not exhaustive).

Apricots	1
Broccoli	1
Cherries	1
Cauliflowers	1
Cucumber	1
Strawberries	1
Raspberries	1
Kiwis	1
Mangoes	1
Melon	1
Nectarine	1
Peach	1
Watermelon	1
Plums	1
Grapes	1
Tomatoes	1
Grapes	1
Pineapple	2
Beetroot	2
Carrot	2
Fennel	2
Apples	2
Citrus fruits	1 or 2
Pears	1 or 2

2/ Blender

A - Assembly

1



Place the motor unit on a flat and dry surface
Place the glass bowl directly on the motor unit by
placing it properly in the notches provided for
the purpose.

2



Put the plastic cover and the "cap" in place by
rotating it until it is locked.

B – Commissioning:

Precautions before use:

- ❖ Make sure that the appliance is unplugged from the mains and is in the “0” position
- ❖ Keep your hands and any utensils outside the blender when it is placed on the motor unit.
- ❖ Let hot liquids cool before mixing them: there is a risk of spattering if the cover is not fixed properly and dislodges.

MIXING OF VERY HOT LIQUIDS CAN CAUSE SUDDEN OVERFLOW OF THE HOT LIQUID OR HOT STEAM FROM THE COVER.

- ❖ When removing the blender from the motor unit: CAUTION wait till the blades have stopped completely and unplug the appliance from the mains, do not accidentally unscrew the pitcher or the jar from the blade-holder unit
- ❖ In order not to damage your appliance, do not let it operate continuously for more than 60 seconds. Do not let it operate empty.

Starting:

- ❖ Remove the filler cap and put the ingredients in the bowl.
IMPORTANT: never operate the blender when empty
Advice: if you are making fruit based preparations with yoghurt or milk, put the fruits first.
If you are using frozen ingredients, never put them in the blender without having first broken the ice blocks formed by freezing.
- ❖ Put back the cap by rotating it until it is locked

IMPORTANT: never operate the blender without the cover to prevent the risk of spattering.

- ❖ Start by operating the blender in pulse mode using the “pulse” button
- ❖ When the mixing has begun, set the maximum speed and let it operate for a few moments.
- ❖ If the mixture is not sufficiently smooth, repeat the operation.
- ❖ In case of difficulty in mixing (particularly for thick mixtures) add a little liquid.
- ❖ As soon as the mixture is ready, unplug the appliance and wait till the blades stop completely.

Crushed ice:

- ❖ Put the ice cubes in the blender bowl.
IMPORTANT: Make sure that the cover and the cap are put back properly (see assembly) in order to avoid spatters.
- ❖ Operate the pulse function until all ice cubes are reduced to small pieces.
Unplug the device from the mains and pour out the crushed ice into a salad bowl

Maintenance

Caution: make sure that the appliance has been properly unplugged and that the blades have stopped completely

- ❖ Remove the blender bowl from the motor unit. Fill the glass bowl with hot water and dishwashing product and let it soak for about 15 minutes.
- ❖ Recommendation for good cleaning: fill half the bowl with hot soapy water. Put it back in place, reconnect the appliance, and operate the appliance (speed 1) for a few seconds.
- ❖ **Wait till the blades stop completely and unplug the appliance before removing the bowl once again.**
- ❖ Scrub the bowl and the blades only with a brush for dishes.
CAUTION: Never put your hands in the bowl and do not touch the cutting blades.
- ❖ The removable elements (cover and filler cap) can be put in the dishwasher at the low temperature $\leq 40^\circ$ programme without drying.
- ❖ Clean the motor unit using a damp cloth.
IMPORTANT: never dip the motor unit in water.

Speed selection:

- ❖ Use speed 1 for light mixtures such as milk-shakes, milk mousse, light paste, etc.
- ❖ Use speed 2 for thicker mixtures (thick pastes, sauce, mayonnaise, yoghurt drinks, fresh fruits, etc.)
- ❖ Use the pulse function to control the texture of the preparation (the motor rotates as long as you press the button then stops as soon as you release it).

General warranty conditions

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the LAGRANGE Web site (www.lagrange.fr)

The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.

The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.

In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by LAGRANGE's after-sales service

Recipe Ideas

❖ MORNING STIMULANT BEVERAGE

4 carrots - 3 apples cut into four pieces - 1 peeled and seeded lemon - 1 peeled and seeded orange

Put the fruits in the juicer. Mix and serve with ice cubes.

❖ HEALTH DRINK

4 carrots – a little lemon and a few mint leaves

Put the carrots in the juicer with 2 mint leaves. Add a little lemon and serve fresh.

❖ ENERGY DRINK

1 orange, 1 lemon and 200g of carrots

Put the carrots in the juicer. Then, put the lemon and the orange in the juicer. Mix and serve.

❖ REPLENISHING DRINK

1 orange, 1/4 pineapple, and 2 carrots.

Peel the pineapple, then cut it into pieces. Put it in the juicer with the carrots. Then put the orange in the juicer. Pour out the juice into a glass.

Prepare a little crushed ice in your blender Add the juice and mix. Serve.

❖ FRUIT COCKTAIL

*3 tomatoes - 1 celery stick - 2 carrots - 2 lemons - 1 nutmeg tip
200 g of raspberries - 200 g of strawberries - 150 g of redcurrants - 2 oranges*

Put all the vegetables in the juicer. Peel the lemon and the oranges then put them in the juicer. Add nutmeg then put all the fruits in the juicer.

Mix well and serve fresh

❖ HARLEQUIN

¼ red pepper - 2 tomatoes - 10cl water - 3 coriander leaves - 1 celery leaf

In the juicer, put 1/4 red pepper, 2 tomatoes.

Pour out the juice collected in the blender. Add 10cl water, 3 coriander leaves and 1 celery leaf. Mix everything and serve fresh.

ZA les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr

LAGRANGE