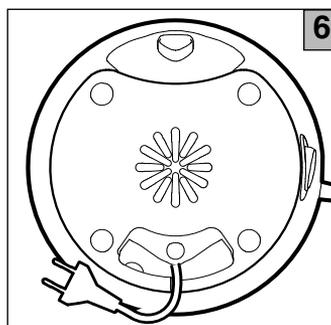
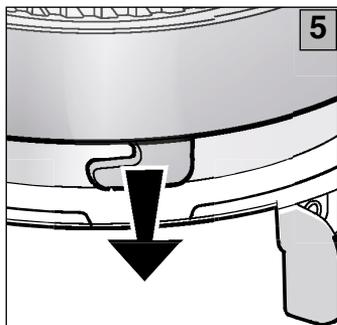
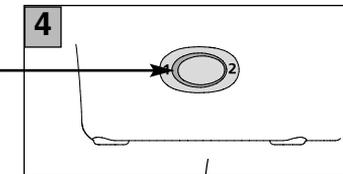
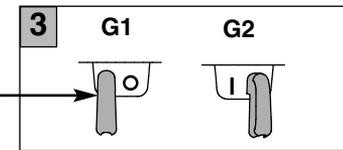
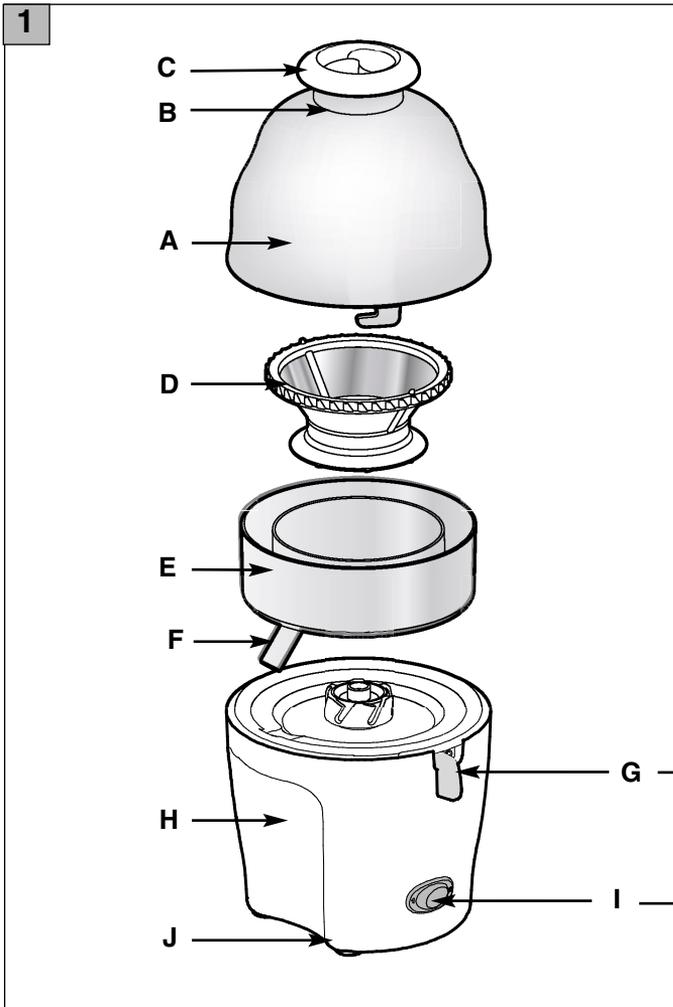


# Moulinex





## I. Description

Familiarisez-vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil. Les dessins numérotés illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

- A** Couvercle
- B** Cheminée du couvercle
- C** Poussoir
- D** Filtre râpe
- E** Réservoir à pulpe
- F** Bec verseur
- G** Bouton de mise en marche
- G1** Bouton en position 0
- G2** Bouton en position marche et verrouillage du couvercle A
- H** Bloc moteur
- I** Sélecteur de vitesse (suivant modèle)
- J** Range cordon

## II. Avant la première utilisation

Enlevez le poussoir (C), le couvercle (A), le filtre râpe (D), le réservoir à pulpe (E).  
Nettoyez tous les accessoires à l'eau tiède additionnée de détergent, séchez les, puis remontez l'appareil.

## III. Utilisation de la centrifugeuse

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

### A – Mise en marche de la centrifugeuse

1. Positionnez bien les éléments E – D – A comme indiqué **fig. 2**.
2. Coupez les fruits ou légumes en morceaux en retirant les noyaux.
3. Placez un verre sous le bec verseur pour recueillir le jus.
4. Branchez l'appareil.
5. Mettez l'appareil en marche en positionnant l'interrupteur G en G2 (**fig. 3**).
6. Sélectionnez la vitesse selon le fruit utilisé (cf. tableau ci-dessous) avec le bouton I (selon le modèle) (**fig. 4**).
7. Otez le poussoir, introduisez les fruits ou les légumes en morceaux par la cheminée.  
**Les fruits et les légumes doivent être introduits moteur en marche.**
8. Poussez, sans forcer, les aliments avec le poussoir. N'utilisez aucun autre ustensile. Ne poussez SURTOUT PAS avec vos doigts. Le jus s'écoule dans le verre par le bec verseur, la pulpe s'accumule dans le réservoir à pulpe (E).
9. Lorsque votre verre est plein, arrêtez l'appareil en positionnant l'interrupteur G en G1 (**fig. 3**).
10. Lorsque le réservoir vous semble plein ou que le débit de jus ralentit, videz le réservoir à pulpe et nettoyez le filtre si nécessaire.
11. Quelques points de repères

Ingrédients	Vitesse recommandée V1 : lente V2 : rapide	Poids approximatif en Kg	Quantité de jus obtenue : 1 verre = 20 cl (approximativement)
Carottes	V2	0.5	30
Concombres	V2	1 (environ 2 concombres)	60
Pommes	V2	1	65
Poires	V2	1	60
Melons	V1	1	90
Ananas	V2	1	30
Raisins	V1	1	45
Tomates	V1	1.5	90
Céleri	V2	1.5	95

Toutes les 2 minutes d'utilisation, laissez reposer votre centrifugeuse 2 minutes, avec un maximum de 10 cycles d'utilisation.

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

## B – Nettoyage

1. En fin d'utilisation, il est conseillé de nettoyer rapidement les accessoires afin que les aliments ne sèchent pas dessus. Hormis le bloc moteur (H) tous les accessoires passent au lave-vaisselle (panier supérieur).
2. Votre centrifugeuse possède un range cordon intégré (J) dans le bloc moteur (**fig. 6**)

## C – Conseils pratiques

1. Choisissez des fruits et des légumes mûrs et frais
2. Lavez soigneusement les fruits avant de les couper en morceaux et d'en retirer les noyaux.
3. Pelez les fruits à peau épaisse : agrumes, melon (ôtez les pépins), ananas (ôtez la partie centrale)
4. Plus le fruit est juteux (comme la tomate) plus la vitesse doit être lente (cf. le tableau indicatif ci-dessus)
5. Si vous préparez des jus de raisin, coings, myrtilles ou cassis, il faudra nettoyer le filtre à chaque 1/2 kg.
6. Si vous centrifugez des fruits trop mûrs, vous obtiendrez un liquide assez épais, et le filtre aura tendance à s'obstruer. Vous devrez alors procéder à un nettoyage plus rapide. Vous serez amené à vider plus ou moins souvent le réservoir à pulpe en fonction de la qualité du fruit ou légume traité.
7. Important : Tous les jus doivent être consommés immédiatement. En effet, au contact de l'air, ils s'oxydent très rapidement, ce qui peut altérer leur goût et leur couleur. Les jus de pommes ou de poires prennent rapidement une couleur brune. Ajoutez quelques gouttes de citron, ils bruniront moins vite.

## D – Système de sécurité

Cet appareil dispose d'un système de sécurité exclusif Moulinex. Pour pouvoir mettre en marche la centrifugeuse, le couvercle (A) doit être parfaitement positionné dans les encoches (**fig. 5**). Vous ne pouvez absolument pas le retirer pendant le fonctionnement. En fin de cycle, positionnez l'interrupteur G en G1 (**fig. 3**), et attendez l'arrêt complet du panier râpe (D) avant de retirer le couvercle.

## IV. Entretien

Le filtre râpe de votre centrifugeuse est une pièce très délicate qui doit être traitée avec soin. Evitez toute mauvaise manipulation pouvant l'endommager. Changez votre filtre dès les premiers signes d'usure ou de détérioration. Vous le trouverez dans les centres agréés figurant sur le livret. Dans tous les cas, prévoyez son remplacement tous les 2 ans en moyenne pour un usage quotidien de l'appareil.

## V. Si votre appareil ne fonctionne pas

- Vérifiez le branchement de votre appareil à la prise électrique.
- Vérifiez que le couvercle (A) est bien positionné (**fig. 5**)
- Si le problème persiste, contactez votre revendeur habituel ou un centre de service agréé.

## VI. Consignes de sécurité

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule ou tout autre objet.
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif est endommagé.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
  - \* s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
  - \* avant chaque nettoyage ou entretien
  - \* après utilisation
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.

## Produit électrique ou électronique en fin de vie



### Participons à la protection de l'environnement !

- ❗ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.