





## I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

## II - AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Dégagez complètement les brides latérales de sécurité (**H**). Enlevez le poussoir (**A**), le couvercle (**C**), le filtre (**D**), le réservoir à pulpe (**E**), l'accessoire porte-verres (**N**), les verres (**M**).

Nettoyez tous les accessoires à l'eau tiède additionnée de détergent, séchez-les puis remontez l'appareil.

## 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 banane, noix de coco, avocat, mûres, figues, aubergines...

### III A Mise en marche de la centrifugeuse

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

### 13. Quelques points de repère.

Ingredients	Vitesse recommandée I : lente, II : rapide Max.2 minutes	Nombre Approximatif	Poids Approximatif	Quantité de jus obtenu 1verre = 25cl approximativement)*
Carottes	II	10	1 kg	50cl
Concombres	II	2	1 kg	60cl
Pommes	II	5	1.2 kg	70cl
Poires	II	5	1,2 kg	75cl
Melons	I	1à 2	1.5 kg	90cl
Ananas	II	2	2 kg	100cl
Raisins	I		2 kg	120cl
Salade	II	2 à 3	0.5 kg	25cl
Tomates	I	7	1.5 kg	90cl
Céleri	II	3	1.5 kg	90cl

(\*) 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

### III B Conseils d'utilisation de la centrifugeuse

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

### IV - UTILISATION DE L'ACCESSOIRE PRESSE- AGRUMES (Selon modèle)

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

## V - CONSIGNES DE SECURITE

- 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.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 2 minutes en continu. Si vous n'avez pas terminé votre jus, attendez 2 minutes avant de recommencer.
- 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.