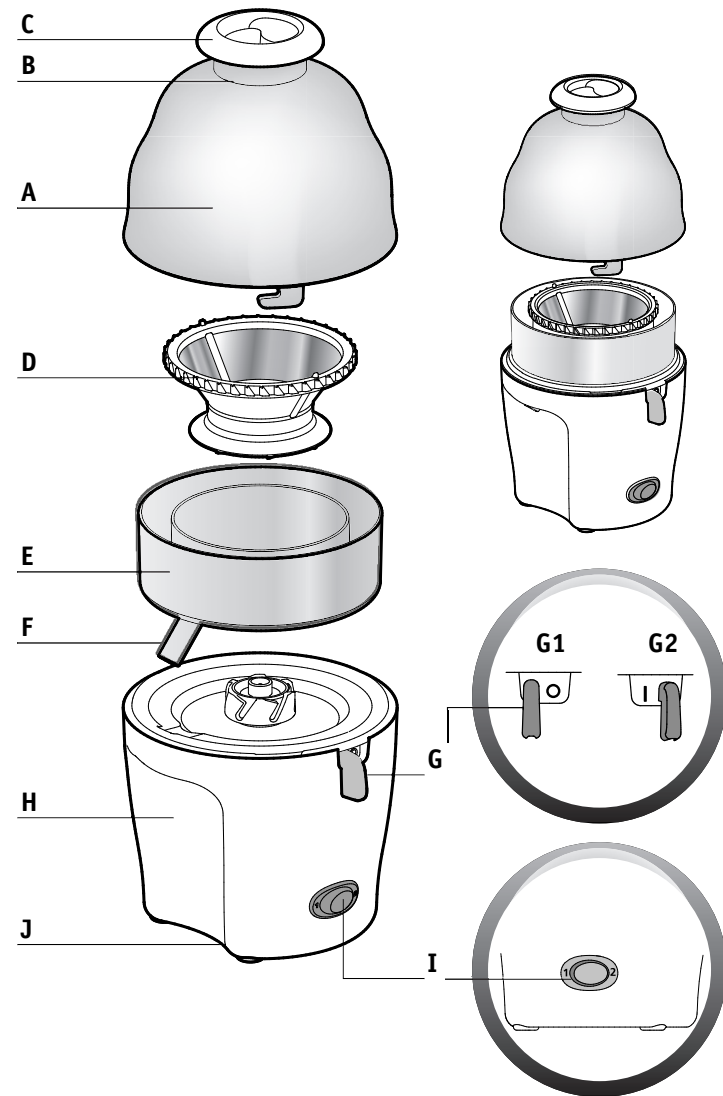


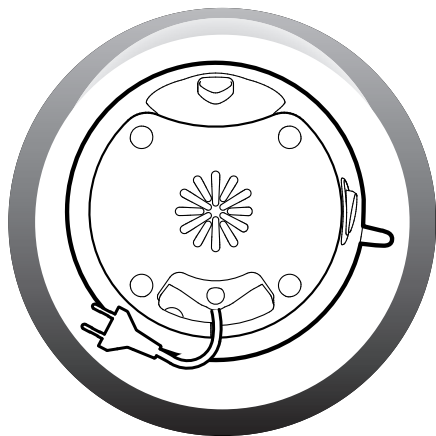
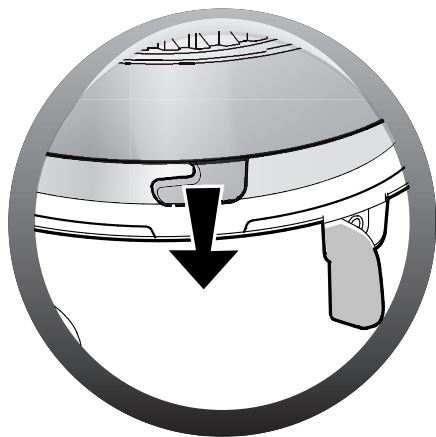
- FR p. 1- 2
- EN p. 3- 5
- DE p. 5- 6
- NL p. 7- 8
- ES p. 9-10
- IT p. 11-12
- PT p. 13-14
- TR p. 15-17

# Moulinex®



- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- IT
- PT
- TR





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

## I. DESCRIPTION

- 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

## IV. ENTRETIEN

Le filtre râpe de votre centrifugeuse est une pièce très délicate qui doit être traitée avec soin. Évitez toute mauvaise manipulation pouvant l'endommager. Changez votre filtre dès les premiers

## 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)

- 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) s'obstruer. Vous devez 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.

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.

- Si le problème persiste, contactez votre revendeur habituel ou un centre de service agréé.

Familiarise yourself with the various parts and accessories making up your appliance. The numbered drawings illustrate the assemblies and functions described in the following pages.

## I DESCRIPTION

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>A</b> Lid                 | <b>G</b> Start button                                       |
| <b>B</b> Lid funnel          | <b>G1</b> Button in position 0                              |
| <b>C</b> Pusher              | <b>G2</b> Button in on position and locking of lid <b>A</b> |
| <b>D</b> Grater filter sieve | <b>H</b> Motor unit   |
| <b>E</b> Pulp tank           | <b>I</b> Speed selector (according to model)                |
| <b>F</b> Pouring spout       | <b>J</b> Power cord recess                                  |

## II BEFORE FIRST USE

Clean all the accessories in warm water with added detergent and then dry them before installing them on the appliance again. You can use a juicer to extract the juice of

almost all hard or soft fruit and vegetables. It is however impossible to extract juice from bananas, coconuts, avocado pears, blackberries, figs and aubergines, etc.

## III USING THE JUICER

### A – Using the Juicer

1. Correctly assemble the components **E – D – A** as shown in figure 2.
2. Cut the fruit or vegetables into pieces and remove cores and stones.
3. Place a glass under the pouring spout to collect the juice.
4. Connect the appliance.
5. Start up the appliance by setting switch **G** to position **G2** (fig. 3).
6. Select the speed according to the fruit used (see table below) using button **I** (according to model) (fig. 4).
7. Remove the pusher, feed the fruit or vegetables in pieces into the funnel. Introduce

- fruit and vegetables only when the motor is running.
8. Push the food down with the pusher without forcing. Do not use any other utensil to do so. Above all DO NOT PUSH WITH YOUR FINGERS. The juice will flow from the pouring spout into the glass while the pulp will accumulate in the pulp tank (E).
9. Once your glass is full, stop the appliance by setting the switch **G** to position **G1** (fig. 3).
10. Once the pulp tanks seems to be full or the flow of juice slows down, empty the pulp tank and clean the filter if necessary.
11. Practical tips:

Ingredients	Recommended speed		Approximate weight in Kg	Quantity of juice obtained: 1 glass = roughly 200 ml
	1: slow	2: fast		
Carrots	2		0.5	300
Cucumbers	2		1 (about 2cucumbers)	600
Apples	2		1	650
Pears	2		1	600
Melons	1		1	900
Pineapple	2		1	300
Grapes	1		1	450
Tomatoes	1		1.5	900
Celery	2		1.5	950