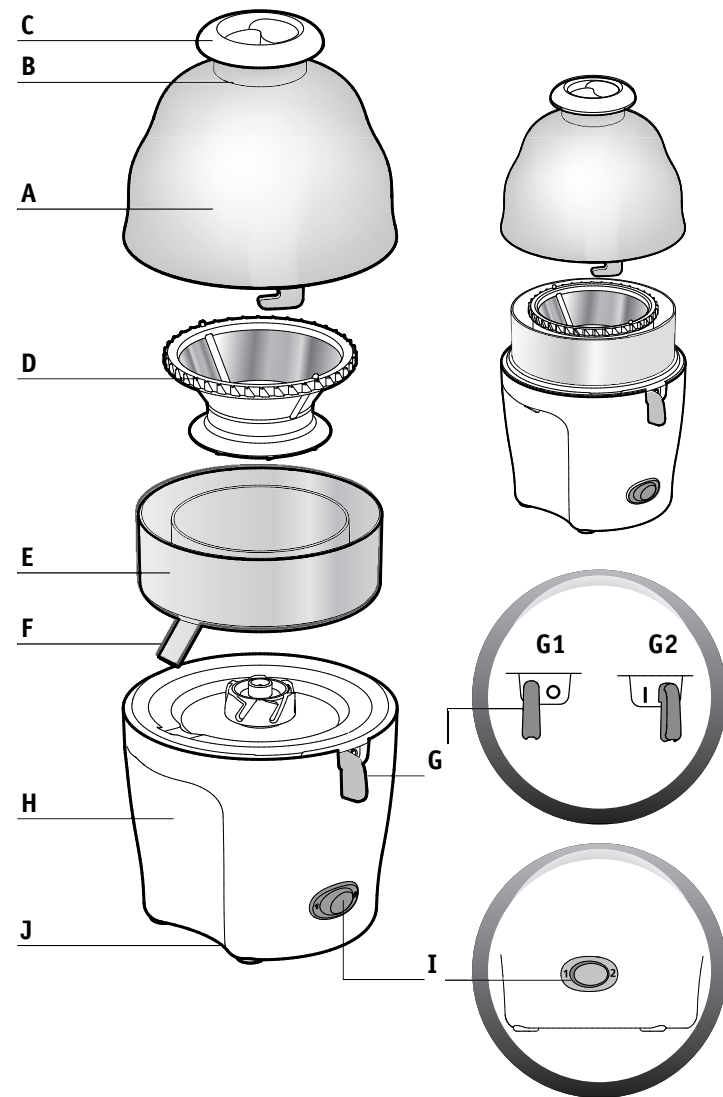


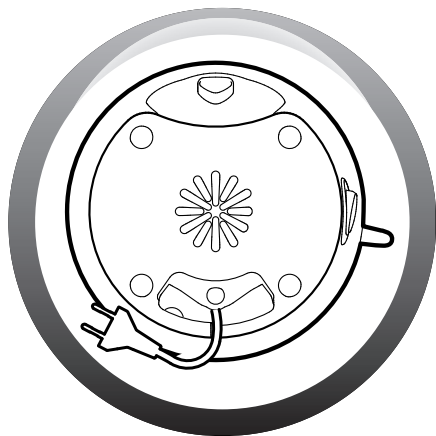
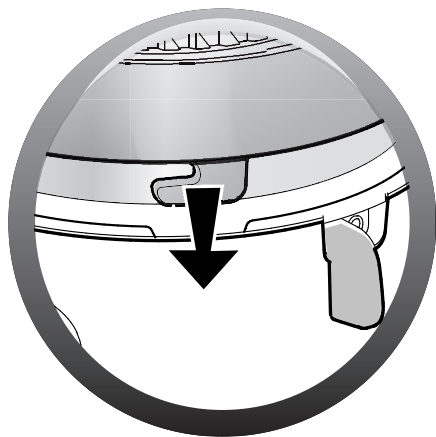
- FR p. 1- 2
- EN p. 3- 5
- DE p. 5- 6
- NL p. 7- 8
- ES p. 9-10
- IT p. 11-12
- PT p. 13-14
- TR p. 15-17

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

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

After every 2 minute sequence of use, turn your juicer off and leave at to rest for 2 minutes. Maximum use in a session: 10 cycles of 2 minutes respecting the recommended periods of rest.

The quality and quantity of juices vary considerably according to the date of harvest and the variety of each vegetable or fruit. The quantities of juice indicated above are therefore approximate.

B – Cleaning

1. At end of use, you are advised to clean the accessories quickly to avoid food drying onto them. Apart from the motor unit (H) all accessories can go into the dishwasher (top basket).
2. Your juicer has a built-in power cord storage recess (J) in the motor unit (fig. 6).

C – Practical tips

1. Choose ripe, fresh fruit and vegetables
2. Carefully wash the fruit before cutting it up into pieces and remove stones.
3. Peel thick-skinned fruit: citrus fruit, melons (remove the seeds) and pineapple (remove the hard, central part)
4. The juicier the fruit (as with tomatoes) the slower the speed you should use (see table for information above)

IV MAINTENANCE

Your juicer's grater sieve is an extremely delicate part and you should treat it with care. Avoid any rough handling that could damage it. Replace your sieve as soon as you see signs of wear or damage.

V IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- Check your appliance's connection to the socket.
- Check that the lid (A) is correctly positioned (fig. 5)
- If the problems persists, contact your

5. If you prepare juice from grapes, quinces, bilberries or blackcurrants, you should clean the filter every time you process 1/2 kg.
6. If you juice over-ripe fruit, you will obtain a fairly thick liquid, the filter will tend to get clogged up and you should then clean it more regularly. You will also have to empty the pulp container more or less often according to the quality of the fruit or vegetables processed.
7. Important: all juices should be drunk immediately. When they come into contact with the air, they oxidise very quickly and this may impair their taste and colour. Apple and pear juice quickly takes on a brown colour. Add a few drops of lemon to prevent the juice going brown too quickly I.

D – Safety system

This appliance has an exclusive Moulinex safety system. To start up the juicer, the lid must be perfectly positioned in the slots (fig. 5). There is no way you can remove it during operation. At the end of the cycle, set switch G to position G1 (fig. 3) and wait for the grater sieve (D) to come to a complete stop (D) before removing the lid.

You will find the part at the approved centres shown in the handbook. In all cases, plan for its replacement every 2 years on average if you use your appliance daily.

- usual retailer or an approved service centre.
- Always keep the appliance out of reach of children. Prevent children from using it.

Machen Sie sich mit den verschiedenen Teilen und Einsätzen Ihres Geräts vertraut. Die in den folgenden Seiten beschriebenen Montagen und Funktionen werden durch die nummerierten Zeichnungen veranschaulicht.

I BESCHREIBUNG

- A Deckel
- B Deckelschacht
- C Stopfer
- D Reibesieb
- E Fruchtfleischbehälter
- F Ausguss

- G Ein-/Ausschalter
 - G1 Schalter in Position 0
 - G2 Schalter in Position Ein und Verriegelung des Deckels A
- H Motorblock
- I Stufenschalter (je nach Modell)
- J Kabelaufwicklung

II VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Verwijder de vulstop (C), het deksel (A), de raspfiler (D), en het vruchtvliesreservoir (E). Reinig de

accessoires met lauw water en wat afwasmiddel, droog ze en monteer het apparaat weer.

III VERWENDUNG DES ENTSAFTERS

Mit einem Entsafter kann man praktisch jedes harte oder weiche Obst oder Gemüse entsaften. Jedoch ist es unmöglich, Bananen, Kokosnüsse, Avocados, Brombeeren, Feigen, Auberginen... zu entsaften.

Gemüsstücke durch den Schacht einführen. Die Frucht- oder Gemüsstücke müssen bei laufendem Motor eingeführt werden.

A – Inbetriebnahme des Entsafters

1. Setzen Sie die Elemente E – D – A wie in Abbildung 2 gezeigt ein.
2. Schneiden Sie die Früchte oder das Gemüse in Stücke und entfernen Sie die Kerne.
3. Stellen Sie ein Glas unter den Auslauf, um den Saft aufzufangen.
4. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter G auf G2 stellen (Abb. 3).
6. Mit dem Schalter (I) (je nach Modell) die Geschwindigkeit auf die zu entsaftende Frucht einstellen (siehe Tabelle unten).
7. Den Stopfer herausnehmen und die Frucht- oder

8. Die Stücke ohne Gewalt mit dem Stopfer einschieben. Verwenden Sie dazu keine anderen Utensilien. Drücken Sie vor allem NIEMALS mit den Fingern. Der Saft fließt aus dem Auslauf in das Glas und das Fruchtfleisch sammelt sich im Fruchtfleischbehälter (E) an.
9. Wenn Ihr Glas voll ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter G auf G1 stellen (Abb. 3).
10. Wenn Sie glauben, dass der Fruchtfleischbehälter voll ist oder wenn der Saft langsamer fließt, leeren Sie den Fruchtfleischbehälter aus oder reinigen Sie gegebenenfalls das Sieb.
11. Einige Anhaltspunkte:

Zutaten	Empfohlene Geschwindigkeit V1: langsam V2: schnell	Annäherndes Gewicht in kg	Erhaltene Menge Saft: 1 Glas = 20 cl (ungefähr)
Karotten	V2	0,5	30
Gurken	V2	1 (ca. 2 Gurken)	60
Äpfel	V2	1	65
Birnen	V2	1	60
Melonen	V1	1	90
Ananas	V2	1	30
Trauben	V1	1	45
Tomaten	V1	1,5	90
Sellerie	V2	1,5	95

Lassen Sie Ihren Entsafter nach 2 Minuten Verwendung jeweils 2 Minuten ruhen. Maximale Verwendung: 10 Zyklen à 2 Minuten unter Beachtung der empfohlenen Pausen.

Qualität und Menge der Säfte sind je nach Erntedatum und Obst- oder Gemüsesorte unterschiedlich. Bei den oben angegebenen Saftmengen handelt es sich also um ungefähre Mengen.

B - Reinigung

1. Nach der Verwendung sollten die Teile schnell gesäubert werden, damit die Nahrungsreste nicht festtrocknen. Mit Ausnahme des Motorblocks (H) sind alle Teile spülmaschinenfest (oberer Korb).
2. Im Motorblock Ihres Entsafters ist eine Kabelaufwicklung (J) integriert (Abb. 6).

C - Praktische Hinweise

1. Wählen Sie reifes und frisches Obst und Gemüse.
2. Das Obst sorgfältig waschen, bevor Sie es in Stücke schneiden und Kerne und Steine entfernen.
3. Schälen Sie die Früchte mit dicker Schale: Zitrusfrüchte, Melone (nehmen Sie die Kerne heraus), Ananas (entfernen Sie den mittleren Teil)
4. Je saftiger die Frucht ist (wie z.B. Tomaten),

IV PFLEGE

Das Reibesieb Ihres Entsafters ist ein sehr empfindliches Teil, das vorsichtig gehandhabt werden muss. Vermeiden Sie jede unsachgemäße Handhabung, die es beschädigen könnte. Wechseln Sie Ihr Sieb aus, sobald es die ersten Anzeichen von

V WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

- Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel (A) ordnungsgemäß aufgesetzt ist (Abb. 5).

desto niedriger muss die Geschwindigkeit sein (siehe Tabelle oben)

5. Wenn Sie Säfte aus Trauben, Quitten, Heidelbeeren oder schwarzen Johannisbeeren zubereiten, muss das Sieb nach jedem 1/2 kg gereinigt werden.
6. Wenn Sie zu reife Früchte entsaften, erhalten Sie eine ziemlich dicke Flüssigkeit und das Sieb verstopft leicht. Sie müssen es also öfter reinigen. Der Fruchtfleischbehälter ist je nach verarbeitetem Obst oder Gemüse mehr oder weniger oft zu entleeren.
7. Wichtig: Alle Säfte müssen sofort getrunken werden. Bei Berührung mit der Luft oxidieren sie sehr schnell, was ihren Geschmack und ihre Farbe beeinträchtigen kann. Apfel- und Birnensäfte werden sehr schnell braun. Wenn Sie einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, werden sie nicht so schnell braun.

D - Sicherheitssystem

Dieses Gerät besitzt ein exklusives Moulinex-Sicherheitssystem. Damit Sie den Entsafter einschalten können, muss der Deckel (A) perfekt in den Kerben sitzen (Abb. 5). Sie können ihn auf keinen Fall abnehmen, solange der Entsafter läuft. Am Ende des Zyklus stellen Sie den Schalter G auf G1 (Abb. 3) und warten, bis der Siebeinsatz (D) vollkommen stillsteht, bevor Sie den Deckel abnehmen.

Abnutzung oder Beschädigung aufweist. Das Sieb ist in den zugelassenen Servicecentern, deren Adressen im Heft aufgeführt sind, erhältlich. Wenn Sie das Gerät täglich verwenden, ist das Sieb auf jeden Fall durchschnittlich alle 2 Jahre auszuwechseln.

- Wenn das Problem andauert, wenden Sie sich an Ihren Händler oder eine zugelassene Servicestelle.

Maak u vertrouwd met de verschillende onderdelen en accessoires van uw apparaat. De genummerde plaatjes illustreren de montages en functies zoals beschreven op de hierna volgende bladzijden.

I BESCHRIJVING

- A Deksel
- B Koker van het deksel
- C Vulstop
- D Raspfiler
- E Vruchtveesreservoir
- F Schenkruit
- G Aanzetknop
- G1 Knop in stand O
- G2 Knop in 'AAN' stand en vergrendeling van deksel A
- H Motorblok
- I Snelheidsschakelaar (afhankelijk van model)
- J Snoeropberging

II VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder de vulstop (C), het deksel (A), de raspfiler (D), en het vruchtveesreservoir (E). Reinig de accessoires met lauw water en wat afwasmiddel, droog ze en monteer het apparaat weer.

III GEBRUIK VAN DE SAPCENTRIFUGE

Met een sapcentrifuge kunnen vrijwel alle zachte of harde vruchten en groenten geperst worden. Het is echter niet mogelijk sap te persen uit bananen, kokosnoot, avocado's, bramen, vijgen en aubergines ...

A – Ingebruikname van de sapcentrifuge

1. Plaats de onderdelen E – D – A, zoals aangegeven in figuur 2.
2. Snij de vruchten of de groenten in stukken en verwijder hierbij de pitten.
3. Plaats een glas onder de schenkruit om het sap op te vangen.
4. Stop de stekker van het apparaat in het stopcontact.
5. Zet het apparaat aan door schakelaar G in G2 te zetten (fig. 3).
6. Kies de snelheid aan de hand van het soort fruit (zie tabel hieronder) met knop I (afhankelijk van model) (fig. 4).
7. Haal de vulstop weg, en stop de vruchten of groenten in stukjes erin via de koker. De vruchten en groenten moeten in de machine gestopt worden terwijl de motor aanstaat.
8. Druk de ingrediënten aan met de vulstop, zonder te overdrijven. Gebruik hierbij geen enkel ander voorwerp. Druk VOORAL NIET aan met de vingers. Het sap stroomt in het glas via de schenkruit, en het vrucht vlees komt samen in het vruchtveesreservoir (E).
9. Als uw glas vol is zet u het apparaat uit door de schakelaar G in G1 te zetten (fig. 3).
10. Als het reservoir vol lijkt of als het sap minder snel doorstroomt kunt u het vruchtveesreservoir leeg maken en indien nodig de filter reinigen.
11. Enkele referentiepunten :

In ingrediënten	Aanbevolen snelheid V1 : langzaam V2 : snel	Gewicht bij benadering in kg	Hoeveelheid verkregen sap : 1 glas = 20 cl (ongeveer)
Wortel	V2	0,5	30
Komkommers	V2	1 (ongeveer 2 komkommers)	60
Appels	V2	1	65
Peren	V2	1	60
Meloenen	V1	1	90
Ananas	V2	1	30
Druiven	V1	1	45
Tomaten	V1	1,5	90
Selderij	V2	1,5	95

Laat de centrifuge na 2 minuten in werking te zijn geweest net zo lang (2 min) rusten. Maximaal gebruik : 10 cycli van 2 minuten met inachtneming van de aanbevolen rustperiodes. De kwaliteit en de kwantiteit van het sap zijn erg afhankelijk van de oogstdatum en de variëteit van het fruit of de groenten. De hierboven aangegeven hoeveelheden sap zijn dus slechts bij benadering.

B – Schoonmaken

1. Na gebruik is het raadzaam de accessoires snel schoon te maken zodat de voedingsresten er niet op uitdrogen. Behalve het motorblok (H) kunnen alle accessoires in de vaatwasmachine geplaatst worden (bovenste vak).
2. Uw centrifuge is voorzien van een ingebouwde snoeropbergingsmogelijkheid (J) in het motorblok (fig. 6)

C – Praktische tips

1. Kies voor rijp en vers fruit/groenten.
2. Was het fruit zorgvuldig alvorens het in stukken te snijden. Verwijder de pitten.
3. Pel vruchten met een dikke schil : citrusvruchten, meloen (pitjes verwijderen), ananas (ook het centrale deel verwijderen)
4. Hoe sappiger de vrucht is (zoals tomaat) des te langzamer moet de snelheid ingesteld

IV ONDERHOUD

De raspfilter van uw centrifuge is een kwetsbaar onderdeel en moet met zorg behandeld worden. Vermijd elke handeling waardoor het beschadigd kan worden. Vervang de filter bij de eerste tekenen van slijtage of beschadiging.

V WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

- Controleer of de stekker van uw apparaat in het stopcontact zit.
- Controleer of het deksel (A) goed geplaatst is (fig. 5)

worden (zie bovens taande tabel)

5. Als u sap van druiven, kweepeer, bosbessen of zwarte bessen klaarmaakt, moet u de filter schoonmaken na elke 1/2 kg.
6. Als u te rijpe vruchten perst krijgt u een nogal dikke vloeistof, en de filter heeft dan de neiging verstopt te raken. U moet dan sneller overgaan tot schoonmaken. Afhankelijk van de kwaliteit van het fruit of de groenten zult u het vruchtvleesreservoir vaker of minder vaak moeten leeg maken.
7. Belangrijk : alle sappen moeten onmiddellijk genuttigd worden. In contact met de lucht treedt snel oxidatie op, hetgeen de smaak en de kleur kan beïnvloeden. Appel- en perensap wordt snel bruin. Voeg hier wat druppels citroen aan toe, en het wordt minder snel bruin.

D – Veiligheidssysteem

Dit apparaat beschikt over een exclusief veiligheidssysteem van Moulinex. Om de centrifuge in werking te zetten, moet het deksel (A) precies in de gleuven (fig. 5) geplaatst worden. U mag het absoluut niet verwijderen terwijl het apparaat in werking is. Aan het einde van de cyclus zet u schakelaar G in G1 (fig. 3), en wacht u tot de raspfilter (D) volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijdert.

Het is verkrijgbaar bij de erkende servicepunten die in het boekje vermeld staan. In elk geval moet u gemiddeld om de 2 jaar voor vervanging zorgen bij dagelijks gebruik van uw apparaat.

Familiarícese con las diferentes partes y accesorios de su aparato. Los dibujos enumerados ilustran los montajes y funciones descritos en las páginas siguientes.

I DESCRIPCIÓN

- A Tapa
- B Chimenea de la tapa
- C Empujador
- D Filtro rallador
- E Depósito de pulpa
- F Pico vertidor
- G Botón de puesta en funcionamiento
- G1 Botón en posición 0
- G2 Botón en posición funcionamiento y cierre de la tapa A
- H Bloque motor
- I Selector de velocidad (según modelo)
- J Recogecables

II ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Retire el empujador (C), la tapa (A), el filtro rallador (D) y el depósito de pulpa (E).

Limpie todos los accesorios con agua tibia con

detergente, séquelos y vuélvalos a montar en el aparato.

III UTILIZACIÓN DE LA CENTRIFUGADORA

Limpie todos los accesorios con agua tibia con detergente, séquelos y vuélvalos a montar en el aparato.

Una centrifugadora permite extraer el zumo de prácticamente todas las frutas o verduras duras o blandas. No obstante, es imposible extraer el zumo del plátano, coco, aguacate, moras, higos, berenjena...

posicionando el interruptor G en G2 (fig. 3).

6. Seleccione la velocidad según la fruta utilizada (ver cuadro a continuación) con el botón I (según el modelo) (fig. 4).

7. Retire el empujador, introduzca las frutas o las verduras en pedazos por la chimenea. Las frutas y las verduras deben introducirse con el motor en funcionamiento.

8. Empuje, sin forzar, los alimentos con el empujador. No utilice ningún otro utensilio. SOBRE TODO no empuje con sus dedos. El zumo se vierte al vaso por el pico vertidor, la pulpa se acumula en el depósito de pulpa (E).

9. Cuando su vaso está lleno, detenga el aparato posicionando el interruptor G en G1 (fig. 3).

10. Cuando el depósito le parece lleno o el caudal de zumo disminuye, vacíe el depósito de pulpa y limpie el filtro si procede

11. Algunos puntos de referencia:

A – Puesta en funcionamiento de la centrifugadora

1. Ponga los elementos E – D – A como se indica figura 2.
2. Corte las frutas o verduras en pedazos retirando los huesos.
3. Coloque un vaso bajo el pico vertidor para recoger el zumo.
4. Conecte el aparato.
5. Ponga el aparato en funcionamiento

Ingredientes	Velocidad recomendada V1: lenta V2: rápida	Peso aproximado en kg	Cantidad de zumo obtenida: 1 vaso = 20 cl (aproximadamente)
Zanahorias	V II	0,5	30
Pepinos	V II	1 (aproximadamente 2 pepinos)	60
Manzanas	V II	1	65
Peras	V II	1	60
Melones	V I	1	90
Piña	V II	1	30
Uvas	V I	1	45
Tomates	V I	1,5	90
Apio	V II	1,5	95

Cada 2 minutos de utilización, deje descansar su centrifugadora 2 minutos. Utilización máxima: 10 ciclos de 2 minutos observando los periodos de descanso aconsejados.

La calidad y la cantidad de zumos varían mucho según la fecha de cosecha y la variedad de cada verdura o fruta. Por lo tanto, las cantidades de zumo indicadas son aproximadas.

B – Limpieza

- Al final de la utilización, se aconseja limpiar rápidamente los accesorios para que los alimentos no se sequen encima. Excepto el bloque motor (H) todos los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas (cesto superior).
- Su centrifugadora posee un recogecables integrado (J) en el bloque motor (fig. 6)

C – Consejos prácticos

- Seleccione frutas y verduras maduras y frescas
- Lave con cuidado las frutas antes de cortarlas en pedazos y retirar los huesos.
- Pelee las frutas de piel espesa: cítricos, melón (retire las pepitas), piña (retire la parte central)
- Mientras más jugosa es la fruta (como el tomate), más lenta debe ser la velocidad

IV MANTENIMIENTO

El filtro rallador de su centrifugadora es una pieza muy delicada que deberá tratarse con cuidado. Evite cualquier mala manipulación que pueda dañarlo. Cambie su filtro tan pronto aparezcan los primeros signos de desgaste o

V SI SU APARATO NO FUNCIONA

- Verifique la conexión de su aparato a la toma eléctrica.
- Verifique que la tapa (A) está bien colocada (fig. 5)

- (ver el cuadro indicativo anterior)
- Si prepara zumos de uva, membrillo mirtilas o grosellas negras, tendrá que limpiar el filtro cada 1/2 kg.
 - Si centrifuga frutas demasiado maduras, obtendrá un líquido bastante espeso y el filtro tendrá tendencia a obstruirse. Entonces deberá proceder a una limpieza más rápida. Tendrá que vaciar con mayor o menor frecuencia el depósito de pulpa en función de la calidad de la fruta o verdura tratada.
 - Importante: Todos los zumos deben consumirse de inmediato. En efecto, al contacto con el aire, se oxidan muy rápidamente, lo que puede alterar su gusto y su color. Los zumos de manzanas o de peras toman rápidamente un color marrón. Añada algunas gotas de limón, se oscurecerán más lentamente.

D – Sistema de seguridad

Este aparato dispone de un sistema de seguridad exclusivo Moulinex. Para poder poner en funcionamiento la centrifugadora, la tapa (A) debe estar perfectamente colocada en las ranuras (fig. 5). En ningún caso puede retirarla durante el funcionamiento. En fin de ciclo, ponga el interruptor G en G1 (fig. 3) y espere la parada completa del cesto rallador (D) antes de retirar la tapa.

de deterioro. Lo encontrará en los centros aprobados que figuran en el cuaderno. En todos los casos, prevea su reemplazo como promedio cada 2 años para un uso diario del aparato.

- Si el problema persiste, contacte con su revendedor habitual o un centre de servicio aprobado.

Prendere familiarità con i diversi componenti ed accessori dell'apparecchio. I disegni numerati illustrano le operazioni di montaggio e le funzioni descritte nelle pagine che seguono.

I DESCRIZIONE

- A Coperchio
- B Imboccatura del coperchio
- C Pressatore
- D Filtro rotante
- E Contenitore della polpa
- F Beccuccio
- G Pulsante di accensione
- G1 Pulsante sulla posizione OFF
- G2 Pulsante sulla posizione ON e chiusura del coperchio A
- H Blocco motore
- I Selettore di velocità (secondo i modelli)
- J Avvolgicavo

II AL PRIMO UTILIZZO

Togliere il pressatore (C), il coperchio (A), il filtro (D), il contenitore della polpa (E).

Lavare tutti gli accessori con acqua tiepida e detergente, asciugarli e rimontare l'apparecchio.

III UTILIZZO DELLA CENTRIFUGA

La centrifuga permette di estrarre il succo da quasi tutti i tipi di frutti e ortaggi duri o molli. Tuttavia, è impossibile estrarre succo di banana, noce di cocco, avocado, more, fichi, melanzane, ecc...

A – Messa in funzione della centrifuga

- Posizionare correttamente gli elementi E – D – A come indicato sulla Fig. 2.
- Tagliare la frutta o gli ortaggi a pezzetti eliminando i nocciolini.
- Posizionare un bicchiere sotto il beccuccio per raccogliere il succo.
- Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.
- Mettere l'apparecchio in funzione portando il pulsante G su G2 (Fig. 3).
- Selezionare la velocità secondo i frutti utilizzati (vedi tabella di seguito) con il

- pulsante I (secondo il modello) (Fig. 4).
- Togliere il pressatore, inserire i frutti o gli ortaggi a pezzetti attraverso l'imboccatura. **La frutta e gli ortaggi devono essere introdotti con il motore in funzione.**
 - Spingere senza forzare gli alimenti con il pressatore. Non utilizzare alcun altro utensile da cucina. **NON spingere PER ALCUN MOTIVO gli alimenti con le dita. Il bicchiere raccoglie il succo attraverso il beccuccio e la polpa si accumula nell'apposito contenitore (E).**
 - Quando il bicchiere è pieno, arrestare l'apparecchio portando il pulsante G su G1 (Fig. 3).
 - Quando il contenitore è pieno o il succo cola più lentamente, svuotare il contenitore della polpa e pulire il filtro, se necessario.
 - Punti di riferimento:

Ingredienti	Velocità raccomandata V1: lenta V2: rapida	Peso approssimativo in kg	Quantità di succo ottenuta: 1 bicchiere = 20 cl (approssimativamente)
Carote	V2	0,5	30
Cetrioli	V2	1 (2 cetrioli circa)	60
Mele	V2	1	65
Pere	V2	1	60
Meloni	V1	1	90
Ananas	V2	1	30
Uva	V1	1	45
Pomodori	V1	1,5	90
Sedano	V2	1,5	95

Dopo 2 minuti di utilizzo, lasciare riposare la centrifuga per 2 minuti. Utilizzo massimo: 10 cicli di 2 minuti ciascuno, osservando gli intervalli di tempo consigliati.

La qualità e la quantità di succo variano notevolmente secondo la data di raccolta e la varietà degli ortaggi o dei frutti utilizzati. Le quantità indicate sono quindi approssimative.

B – Pulizia

- Dopo l'utilizzo della centrifuga, si consiglia di pulire rapidamente gli accessori affinché gli alimenti non secchino. Ad esclusione del blocco motore (H), tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie (cestello superiore).
- La centrifuga è dotata di un avvolgicavo integrato (J) nel blocco motore (Fig. 6)

C – Consigli pratici

- Scegliere frutti e ortaggi freschi e maturi.
- Lavare accuratamente i frutti prima di tagliarli a pezzetti e di eliminarne i nocciolini o i semi.
- Eliminare la buccia dura dai frutti: agrumi, melone (togliere i semi), ananas (togliere la parte centrale).
- Più i frutti sono succosi (come il pomodoro) più occorre diminuire la velocità (vedi tabella sopra riportata).

IV MANUTENZIONE

Il filtro della centrifuga è un accessorio molto delicato che deve essere trattato con cura. Evitare qualsiasi manipolazione che possa danneggiarlo. Sostituire il filtro sin dai primi segni di usura o deterioramento.

V SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

- Verificare il collegamento dell'apparecchio alla presa elettrica.
- Verificare che il coperchio (A) sia correttamente posizionato (Fig. 5).

- In caso di preparazione di succo d'uva, di mele cotogne, di mirtillo o ribes, occorre pulire il filtro ogni 1/2 kg di frutta.
- Se la frutta è troppo matura, si ottiene un liquido denso e il filtro tende ad ostruirsi rapidamente. Occorre quindi procedere a una pulizia più rapida e il serbatoio della polpa dovrà essere svuotato con maggior frequenza, in funzione della tipologia di frutta o di verdura trattate.
- Importante: tutti i succhi devono essere consumati immediatamente. Infatti, a contatto con l'aria, si ossidano rapidamente, con una conseguente alterazione del sapore e del colore. I succhi di mela o pera assumono rapidamente un colore scuro. Aggiungere qualche goccia di limone per evitare questa alterazione.

D – Sistema di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza esclusivo Moulinex. Per poter mettere in funzione la centrifuga, il coperchio (A) deve essere perfettamente posizionato nelle tacche di chiusura (Fig. 5). Non è assolutamente possibile aprirlo durante il funzionamento. A fine ciclo, portare il pulsante G su G1 (Fig. 3) e attendere l'arresto completo del filtro (D) prima di togliere il coperchio

Rivolgersi presso i centri assistenza autorizzati riportati sull'opuscolo Service. In qualsiasi caso, sostituirlo ogni due anni in media se utilizzate l'apparecchio quotidianamente.

- Se il problema persiste, contattare il proprio rivenditore abituale o rivolgersi presso un centro assistenza autorizzato Moulinex.

Familiarize-se com as diferentes partes e acessórios do seu aparelho. Os desenhos numerados PT ilustram as montagens e funções descritas nas páginas seguintes.

I – DESCRIÇÃO

- A Tampa
- B Chaminé da tampa
- C Calcador
- D Filtro do ralador
- E Depósito para polpa
- F Bico

- G Botão Ligar/Desligar
- G1 Botão em posição 0
- G2 Botão em posição de funcionamento e bloqueio da tampa A
- H Bloco do motor
- I Selector de velocidade (consoante o modelo)
- J Enrolador de cabo

II ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire o calcador (C), a tampa (A), o filtro do ralador (D), o depósito para polpa (E).
Lave todos os acessórios com água morna e

detergente para a loiça, seque-os e, em seguida, volte a montar o aparelho.

III UTILIZACIÓN DE LA CENTRIFUGADORA

Uma centrifugadora permite extrair sumo de praticamente todos os frutos ou legumes, rijos ou moles. Porém, é impossível extrair sumo de bananas, cocos, abacates, amoras, figos, beringelas.

(consoante o modelo) (fig. 4).

A - Colocação em funcionamento da centrifugadora

- Posicione correctamente os elementos E – D – A como indicado na figura 2.
- Corte os frutos ou legumes em pedaços retirando-lhes os caroços.
- Coloque um copo sob o bico para recolher o sumo.
- Ligue a ficha eléctrica do aparelho à tomada.
- Coloque o aparelho em funcionamento posicionando o interruptor G em G2 (fig. 3).
- Seleccione a velocidade consoante o fruto utilizado (cf. o quadro em baixo) com o botão I

7. Retire o calcador, introduza os frutos ou legumes cortados em pedaços pela chaminé. A fruta e os legumes devem ser introduzidos com o motor a funcionar.

8. Empurre com o calcador, sem forçar. Não utilize qualquer outro utensílio. SOBRETUDO NUNCA introduzir os dedos. O sumo escorre para o copo através do bico, a polpa acumula-se no depósito para polpa (E).

9. Quando o copo estiver cheio, desligue o aparelho posicionando o interruptor G em G1 (fig. 3).

10. Quando o depósito lhe parecer cheio ou quando o sumo passar mais lentamente, esvazie o depósito de polpa e, se for necessário, limpe o filtro.

11. Alguns pontos de orientação:

Ingredientes	Velocidade recomendada V1: lento V2: rápido	Peso aproximativo em Kg	Quantidade de sumo obtida: 1 copo = 20 cl (aproximadamente)
Cenouras	V II	0,5	30
Pepinos	V II	1 (aproximadamente 2 pepinos)	60
Maças	V II	1	65
Pêras	V II	1	60
Melões	V I	1	90
Ananás	V II	1	30
Uvas	V I	1	45
Tomates	V I	1,5	90
Aipo	V II	1,5	95

Por cada 2 minutos de utilização, deixe repousar a sua centrífuga durante 2 minutos. Utilização máxima: 10 ciclos de 2 minutos observando os períodos de repouso aconselhados.

A qualidade e a quantidade dos sumos variam muito consoante a data de colheita e a variedade de cada legume ou fruto. Por conseguinte, as quantidades de sumos indicadas supra são aproximativas.

B - Limpeza

- Logo após cada utilização, é aconselhado lavar rapidamente os acessórios por forma a evitar que os alimentos sequem em cima. À excepção do bloco do motor (**H**) todos os acessórios são compatíveis com a máquina de lavar loiça (tabuleiro superior).
- A sua centrífuga possui um enrolador de cabo integrado (**J**) no bloco do motor (**fig. 6**)

C – Conselhos práticos

- Escolha frutos e legumes maduros e frescos.
- Lave cuidadosamente os frutos antes de os cortar em pedaços e de lhes retirar os caroços.
- Pele os frutos de pele espessa: citrinos, melão (retire as grainhas), ananás (retire a parte central).
- Quanto mais sumarento for o fruto (como o tomate) mais lenta deverá ser a velocidade

IV MANUTENÇÃO

O filtro do ralador da sua centrífuga é uma peça muito delicada que deve ser tratada cuidadosamente. Evite qualquer manuseio inadequado que o possa danificar. Substitua o seu filtro mal verifique os primeiros sinais de desgaste ou de deterioração. Encontrá-los-á

V SE O SEU APARELHO NÃO FUNCIONAR

- Verifique se a ficha do seu aparelho está ligada à tomada eléctrica.
- Verifique se a tampa (**A**) está bem colocada (**fig. 5**).

(cf. a tabela indicativa supra).

- Se preparar sumo de uva, marmelos, mirtilos ou groselhas negras, será necessário retirar o filtro no fim de cada 1/2 kg.
- Se centrifugar fruta demasiado madura, obterá um líquido bastante espesso, e o filtro terá tendência a obstruir-se. Deverá então proceder a uma limpeza mais rápida. Será levado a esvaziar mais ou menos frequentemente o depósito de polpa em função da qualidade do fruto ou legume em questão.
- Importante: Todos os sumos devem ser imediatamente consumidos. Efectivamente, eles oxidam muito rapidamente em contacto com o ar, o que poderia alterar o seu sabor e cor. Os sumos de maçã ou de pêra adquirem rapidamente uma cor castanha. Acrescente algumas gotas de sumo de limão para retardar o escurecimento.

D - Sistema de segurança

Este aparelho dispõe de um sistema de segurança exclusivo Moulinex. Para poder colocar em funcionamento a centrífuga, a tampa (**A**) deve estar perfeitamente posicionada nas ranhuras (**Fig. 5**). De maneira nenhuma pode retirá-la enquanto o aparelho estiver a funcionar. Em fim de ciclo, posicione o interruptor **G** em **G1** (**fig. 3**), e aguarde a paragem completa do filtro do ralador (**D**) antes de retirar a tampa.

num Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto Serviço Após Venda). Seja como for, preveja a sua substituição todos os 2 anos, em média, para uma utilização diária do aparelho.

- Se o problema persistir, contacte o seu revendedor habitual ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU

(JU200015)

Cihazınızın oluşturan çeşitli parça ve aksesuarlarını tanıyın. Numaralanmış resimler, cihazın aşağıda anlatılan montaj ve fonksiyonlarını görüntülemektedir.

I. Cihazın Tanımı

A Kapak	G Açma/Kapama düğmesi
B Boru	G1 Kapalı pozisyon düğmesi
C İtme aparatı	G2 Açık pozisyon düğmesi ve kapak (A) kilidi
D Rendeli filtre	H Motor ünitesi
E Posa kabı	I Hız ayar düğmesi (modele göre)
F Ağızlık	J Kablo dolama yeri

II. İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

İtme aparatını (C), kapağı (A), filtreyi (D) ve posa kabını (E) çıkarın.

Tüm parçaları ılık su ve deterjan ile yıkayın, kurulandıktan sonra tekrar yerlerine takın.

III. Cihazın Kullanımı

Cihazı sert-yumuşak hemen hemen tüm meyve ve sebze için kullanabilirsiniz. Fakat tabii ki muz, hindistan cevizi, avokado, incir, patlıcan gibi gıdaların suyu çıkarılamaz.

A - Cihazın çalıştırılması

- Resim 2'de gösterildiği üzere E - D - A parçalarını cihaza takın.
- Meyve ya da sebzenin çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin.

- Ağızlığın altına bir bardak koyun.
- Cihazın fişini takın.
- G düğmesini G2 pozisyonuna getirerek cihazı çalıştırın (resim 3).
- Kullanacağınız meyve türüne göre (I) düğmesi (modele göre) yardımcı hız seçimini yapın (aşağıdaki tablo ile karşılaştırın) (resim 4).
- İtme aparatını çıkardıktan sonra meyve ve sebze parçalarını borudan hazneye atın. **Meyve veya sebzeleri cihaza koyarken motorun çalı r durumunda olması gerekir.**

8. Gıdaları güç kullanmadan itme aparatı ile itin. İtme işlemini başka herhangi bir araç yardımıyla yapmayın. **KESİNLİKLE PARMAKLARINIZI KULLANMAYIN.** Meyve suyu doğrudan burundan bardağa akacak, posa ise posa kabında (E) kalacaktır.
9. Bardak dolunca G düğmesini G1 pozisyonuna getirerek cihazı durdurun (resim 3).
10. Posa kabının dolduğunu veya meyve suyu akışının yavaşladığını hissederseniz kabı boşaltın ya da filtreyi temizleyin.

- meyveleri sıkarken filtrenin her 1/2 kiloda bir temizlenmesi gerekir.
6. Çok olgun meyvelerin suyu yoğun olduğu için filtre tıkanmaya yatkındır ve daha sık temizlenmelidir. Kullandığınız meyve veya sebzenin kalitesine göre filtreyi daha az ya da sık temizlemeniz gerekebilir.

7. Önemli uyarı: tüm meyve suları derhal tüketilmelidir. Hava ile temasta çok çabuk oksitlendikleri için renk ve tatlarında değişiklik olabilir. Elma ve armut suyu çabuk kararır. Birkaç damla limon suyu kararma işlemini yavaşlatır.

Malzemeler	Önerilen hız V1: yavaş, V2: hızlı	Ortalama ağırlık kg olarak	Elde edilen miktar: 1 bardak = 20 cl (ortalama)
Havuç	V2	0.5	30
Salatalık	V2	1 (yaklaşık 2 salatalık)	60
Elma	V2	1	65
Armut	V2	1	60
Kavun	V1	1	90
Ananas	V2	1	30
Üzüm	V1	1	45
Domates	V1	1.5	90
Kereviz	V2	1.5	95

Cihazı aralıksız 2 dakika çalıştırdıktan sonra, her zaman cihazı kapatın ve 2 dakika dinlenmeye bırakın. Cihazın durdurulmadan çalışma süresi 2 dakikayı - maksimum 10 devir kullanımı geçmemelidir.

Meyve suyunun kalite ve miktarı meyve veya sebzenin toplanma mevsimine ve kullanılan cinseçeşidine göre değişir. Bu nedenle, yukarıda belirtilen aşağıdaki miktarlar sadece yaklaşık ortalama olarak hesaplanmıştır/verilmiştir.

B - Cihazın temizliği

1. Cihazı kullandıktan hemen sonra, gıda artıklarının üzerinde kurumaması için, tüm parçalarını derhal temizlemenizi öneririz. Motor ünitesi (H) dışındaki tüm parçalar

bulaşık makinesinde yıkanabilir (bardak kısmında).

2. Cihazın motor ünitesinde kablo dolama yeri (J) bulunmaktadır (resim 6).

C - Pratik öneriler

1. Daima taze ve olgun meyve-sebze kullanın.
2. Meyve ve sebzeleri kesmeden önce iyice yıkayın.
3. Kalın kabuklu meyveleri soyun. Örneğin: narenciye, kavun (çekirdeklerini çıkarın), ananas (orta kısmını çıkarın).
4. Meyve ne kadar suluysa (domates vb.), hızın o kadar düşük olması gerekir (yukarıdaki tablo ile karşılaştırın).
5. Üzüm, ayva, böğürtlen ve frenküzümü gibi

IV. CİHAZIN BAKIMI

Rendeli filtre cihazın hassas bir parçasıdır, dikkatli kullanın. Filtreye hasar verecek kullanım şekline kaçın. Herhangi bir hasar veya aşınma fark ettiğiniz anda filtreyi değiştirin.

Filtreyi servis kitapçığında bulunan yetkili servislerden temin edebilirsiniz. Cihazı her gün kullanıyorsanız, filtreyi yaklaşık 2 yılda bir değiştirmeniz gerekir.

V. CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA

Cihazın fişinin prize doğru takılı olduğundan emin olun.

- Kapaçını (A) yerine doğru şekilde oturduğunu kontrol edin (resim 5).

- Sorun devam ediyorsa satıcınıza veya yetkili servise başvurun.

İthalatçı Firma:
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cad. Meydan Sokak
No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12
Maslak / İSTANBUL
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma:
GROUPE SEB INTERNATİONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex - FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
0850 222 40 50
444 40 50
KULLANIM ÖMRÜ: ÜTÜLER 10 YIL