

essentiel 

---

## Centrifugeuse

ECTF 4 TITANIA



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette centrifugeuse vous donnera entière satisfaction.

---

## **sommaire**

<b>consignes d'usage</b>	<b>7</b>
<b>votre produit</b>	<b>11</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>11</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>11</b>
<b>avant la première utilisation</b>	<b>12</b>
<b>montage</b>	<b>12</b>
<b>utilisation</b>	<b>13</b>
<b>conseils pratiques d'utilisation</b>	<b>15</b>
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>16</b>

## consignes d'usage

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL ET GARDEZ-LA DANS UN ENDROIT FACILEMENT ACCESSIBLE POUR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser à l'extérieur.
  - Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'adaptateur secteur correspond bien à celle de votre installation électrique.
  - Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
  - N'utilisez pas l'appareil :
    - si la fiche ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
    - en cas de mauvais fonctionnement,
    - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service

après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

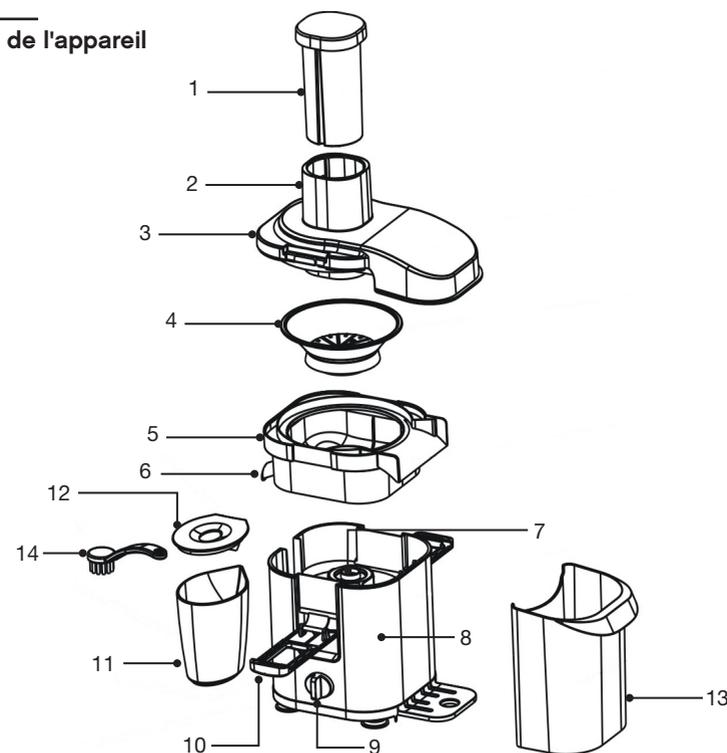
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif est endommagé.
- Ne plongez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

- N'utilisez pas l'appareil si le tamis (panier centrifugeur) est endommagé ou présente des fissures.
- Ne touchez jamais les lames situées à la base du tamis. Elles sont très coupantes !
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage, le nettoyage, avant de le ranger ou de le déplacer, de retirer tout élément obstruant la cheminée de remplissage, pour changer les accessoires ou pour vous approcher des parties en mouvement.
- N'introduisez que des fruits et légumes dans la cheminée de remplissage.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- Vérifiez toujours que les éléments de l'appareil sont correctement installés avant de le mettre en fonctionnement.
- Utilisez toujours le poussoir pour introduire les aliments dans la cheminée de remplissage. Ne jamais introduire les mains ou un ustensile de cuisine.
- Ne retirez jamais le bac récupérateur de pulpe pendant le fonctionnement de l'appareil.

- **ATTENTION** : Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de retirer la bride de verrouillage et le couvercle de l'appareil.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Pour les instructions d'utilisation relatives à l'utilisation des accessoires et les réglages de vitesse, veuillez vous référer à la section "Utilisation" de la présente notice.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus d'une minute. Laissez-le reposer pendant une minute avant de l'enclencher de nouveau. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre centrifugeuse.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou et évitez qu'il n'entre en contact avec une surface chaude.
- Tenez l'appareil éloigné de toute source de chaleur.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le cordon lui-même.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

## votre produit

### Description de l'appareil



- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Poussoir                | 8. Bloc moteur                           |
| 2. Cheminée de remplissage | 9. Bouton marche/arrêt + 2 vitesses      |
| 3. Couvercle               | 10. Pattes de fixation du couvercle      |
| 4. Tamis                   | 11. Pichet récupérateur de jus           |
| 5. Support du tamis        | 12. Couvercle du bac récupérateur de jus |
| 6. Bec verseur             | 13. Bac récupérateur de pulpe            |
| 7. Axe d'entraînement      | 14. Brosse de nettoyage                  |

### Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Puissance : 800 W
- Capacité du pichet récupérateur de jus : 0,8 L
- Capacité du bac récupérateur de pulpe : 2 L
- Cheminée : 7,5 cm de diamètre
- Bouton marche/arrêt
- 2 vitesses :
  - Vitesse 1 : aliments à chair tendre (fraises, pastèque...)
  - Vitesse 2 : aliments à chair plus dure (pommes, carottes...)
- Système de sécurité
- Pieds antidérapants
- Cordon d'alimentation : 1,17 cm
- Éléments démontables et compatibles lave-vaisselle : cheminée, couvercle, pichet récupérateur de jus, bac récupérateur de pulpe, support du tamis

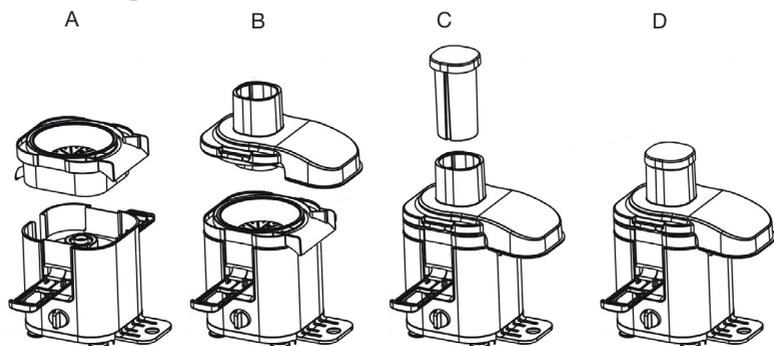
## avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

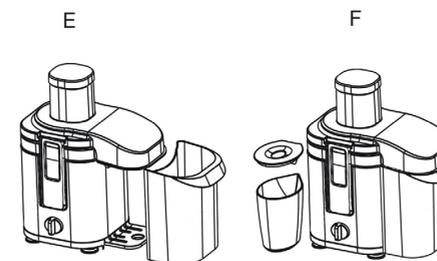
## montage

### Attention !

- Assurez-vous que l'appareil est éteint (bouton marche/arrêt sur la position "0") et débranché de la prise de courant avant de procéder au montage.
- Contrôlez l'état du tamis avant chaque utilisation. N'utilisez pas la centrifugeuse si le tamis est endommagé.



1. Placez le bloc moteur sur une surface plane et table.
2. Placez le support de tamis sur le bloc moteur en veillant à ce que qu'il s'emboîte dans les ergots. Puis fixez le tamis sur l'axe d'entraînement (A).
3. Posez le couvercle sur le tamis (B). Contrôlez qu'il soit bien en place.
4. Placez le poussoir dans la cheminée de remplissage (C).
5. Soulevez les pattes de verrouillage situées de chaque côté du bloc moteur, puis fixez-les au couvercle pour le verrouiller. Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé (D).



6. Glissez le bac récupérateur de pulpe à côté du bloc moteur en l'inclinant légèrement sous le couvercle (E).
7. Placez le pichet récupérateur de jus sous le bec verseur (F), ou utilisez un verre à votre convenance.



Votre centrifugeuse est équipée d'un système de sécurité : si les pattes de verrouillage ne sont pas correctement fixées, l'appareil ne se mettra pas en route.

## utilisation

### Notes :

- Les fruits et légumes doivent être lavés avant de les passer à la centrifugeuse. Reportez-vous à la section « Conseils pratiques d'utilisation ».
  - Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu **pendant plus d'une minute**. Laissez-le reposer pendant une minute avant de l'enclencher de nouveau. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre centrifugeuse.
1. Assurez-vous que le bouton marche/arrêt soit sur la position « 0 » (arrêt) et que vous avez correctement assemblé l'appareil (Cf. section « Montage »).
  2. Branchez l'appareil sur une prise de courant facilement accessible.
  3. Introduisez les fruits et/ou légumes dans la cheminée de remplissage.
  4. Positionnez le bouton marche/arrêt sur la vitesse 1 ou 2.

Vitesse 1	Vitesse 2
Pour les fruits et légumes tendres ou de petite taille (framboises, fraises, raisin, etc.)	Pour les fruits et légumes fermes (oranges, pommes, carottes, betteraves, etc.).

5. Poussez progressivement, sans forcer, les aliments à l'aide du poussoir.
6. La pulpe s'accumule dans le bac récupérateur de pulpe et le jus s'écoule dans le pichet récupérateur de jus. Ne retirez jamais le bac récupérateur de pulpe pendant le fonctionnement de l'appareil.
7. Débranchez l'appareil et procédez immédiatement au nettoyage (Cf. section « Nettoyage et entretien »).

## Attention !

- Utilisez uniquement le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée de remplissage. N'utilisez aucun autre ustensile. N'introduisez jamais vos doigts dans la cheminée lorsque l'appareil fonctionne ou lorsqu'il est branché.
- Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de retirer la bride de verrouillage et le couvercle de l'appareil.

### conseils pratiques d'utilisation

- Préférez les fruits et légumes frais et de saison qui sont plus savoureux et contiennent plus de vitamines.
- Retirez les étiquettes éventuellement présentes sur les fruits et légumes. Rincez les fruits à légumes sous l'eau froide et coupez-les en morceaux si nécessaire.
- Dénoyautez les fruits à noyau (pêches, cerises, mangues, etc.).
- Il n'est pas nécessaire de peler et d'éplucher les fruits et légumes à peau fine (pommes, raisin, carottes, etc.). De plus, leur peau est généralement riche en valeurs nutritives.
- Retirez la peau blanche des agrumes (oranges, citrons, pamplemousse) car elle donnera un goût amer à vos préparations.
- Pelez les fruits et légumes à peau épaisse tels les mangues, ananas, goyaves, le melon, la pastèque, etc.
- Les aliments contenant beaucoup d'amidon (bananes, avocat, figues, aubergines, etc.) ou les aliments fibreux ou à tige (cane à sucre) ne donnent pas de bons résultats à la centrifugeuse. Ils sont à utiliser occasionnellement, en complément d'autres aliments. Utilisez plutôt un robot ou un mixeur.
- Si vous préparez des raisins, groseilles ou myrtilles, prévoyez de nettoyer fréquemment le tamis (environ tous les 500 g de fruits).
- Certains aliments comme les carottes ou les betteraves peuvent colorer le couvercle. Nous vous recommandons de nettoyer immédiatement le couvercle avec un peu d'huile alimentaire puis à l'eau chaude savonneuse.
- Nous vous conseillons de boire le jus immédiatement après sa préparation car il perd de son goût et de ses valeurs nutritives lorsqu'il est exposé à l'air trop longtemps. Les jus de pommes ou de poires notamment brunissent très rapidement. Si vous devez stocker du jus, ajoutez quelques gouttes de citron à la préparation pour améliorer sa conservation et placez-le au réfrigérateur.

### nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage ou au remplacement des pièces.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage ou détergent abrasif ni de tampons à récurer.
- Nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux légèrement humidifié.
2. Passez le tamis sous l'eau et utilisez la brosse de nettoyage (fournie) pour retirer les résidus.  
Attention : les lames situées à la base du tamis sont très coupantes !



Il est recommandé de nettoyer le tamis à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle à l'aide de la brosse fournie. Ne placez jamais le tamis dans le lave-vaisselle afin de le conserver en bon état plus longtemps.

3. Nettoyez le tamis délicatement car il peut facilement être endommagé. Contrôlez que le tamis soit bien dépourvu de tout résidu car la pulpe séchée obstrue les mailles du tamis. Vous pouvez faire tremper le tamis dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes si nécessaire.
4. Lavez les pièces suivantes à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle : couvercle (constitué de la cheminée de remplissage), poussoir, pichet récupérateur de jus, support du tamis et bac récupérateur de pulpe. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avant de les réinstaller sur l'appareil. Ces pièces peuvent également être placées au lave-vaisselle (dans le panier supérieur).

## recettes

### Cocktail exotique

Niveau : facile

Préparation : 15 min

Ingrédients (pour 4 grands verres) : 1 mangue, 3 fruits de la passion, 1 orange, 1 ananas

1. Épluchez la mangue, l'orange et l'ananas et coupez-les en cube.
2. Coupez les fruits de la passion en 2 et grattez l'intérieur avec une cuillère.
3. Passez le tout à la centrifugeuse.
4. Mélangez la préparation et servez frais.

### Lait coco à la fraise

Niveau : facile

Préparation : 10 min

Ingrédients (pour 4 grands verres) : 500 g de fraises, 400 ml de lait de coco

1. Rincez les fraises et équeutez-les.
2. Passez les fraises à la centrifugeuse.
3. Mélangez la préparation avec du lait de coco.
4. Servez aussitôt avec des glaçons

### Cocktail carotte et épinard

Niveau : facile

Préparation : 15 min

Ingrédients (pour 2 grands verres) : 1 tasse d'épinards lavés, essorés et bien tassés, 4 carottes, 1 filet d'huile

1. Rincez et essorez les épinards, puis passez-les 2 fois à la centrifugeuse.
2. Épluchez les carottes puis passez-les à la centrifugeuse.
3. Ajoutez un filet d'huile d'olive à la préparation, puis mélangez-la.
4. Servez immédiatement.

### Cocktail carotte, orange, cerise

Niveau : facile

Préparation : 10 min

Ingrédients (pour 2 grands verres) : 4 petites carottes, 200 g de cerises, 1 orange

1. Épluchez les carottes et coupez les extrémités.
2. Épluchez l'orange et coupez-la en quartiers.
3. Rincez les cerises. Retirez les queues et les noyaux.
4. Passez le tout à la centrifugeuse.
5. Mélangez bien et dégustez aussitôt.

### Cocktail de légumes

Niveau : moyen

Préparation : 10 min

Ingrédients (pour 2 grands verres) : 2 tomates, 1 carotte, ½ concombre, 1 pincée de curry

1. Rincez les légumes.
2. Épluchez le ½ concombre et la carotte, et coupez les extrémités.
3. Passez les tomates, la carotte et le ½ concombre à la centrifugeuse.
4. Servez bien frais, saupoudré de curry.
5. Mélangez juste avant de boire (pour répartir le curry et éviter que le jus ne se sépare en deux phases : pulpe en haut et eau en bas).

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

# essentiel

## Centrifugeuse ECTF 4 TITANIA



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



essentiel 

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin Cedex

Art. 8001815  
Réf. ECTF 4 Titania  
FABRIQUÉ EN R.P.C  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex



Faites un geste  
eco-citoyen.  
Recyclez ce produit  
en fin de vie.

