

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Centrifugeuse Vitapulp'



SOMMAIRE



CONSIGNES DE SECURITE

2



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

5



MONTAGE

5



UTILISATION

5



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

6



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

7



IDEES RECETTES

8

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- 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.
 - N'introduisez que des fruits et légumes dans la cheminée de remplissage [2]. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
 - **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 plongez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.**
 - Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
 - Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil.
 - **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
 - **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.
 - **Ne pas utiliser l'appareil si le tamis (panier centrifugeur) est endommagé ou présente des fissures.**
 - Débranchez toujours votre appareil :
 - après chaque utilisation,
 - avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer,

- pour retirer tout élément obstruant la cheminée [2].
- **Utilisez toujours le poussoir (1) pour introduire les aliments dans la cheminée de remplissage. Ne jamais introduire les mains ou un ustensile de cuisine.**



IMPORTANT : Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de retirer la bride (6) et le couvercle (3) de l'appareil.

- **Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de retirer la bride (6) et le couvercle (3) 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.

- 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.

Les pictogrammes suivants, employés dans les notices Essentiel b, indiquent des :



Trucs et astuces



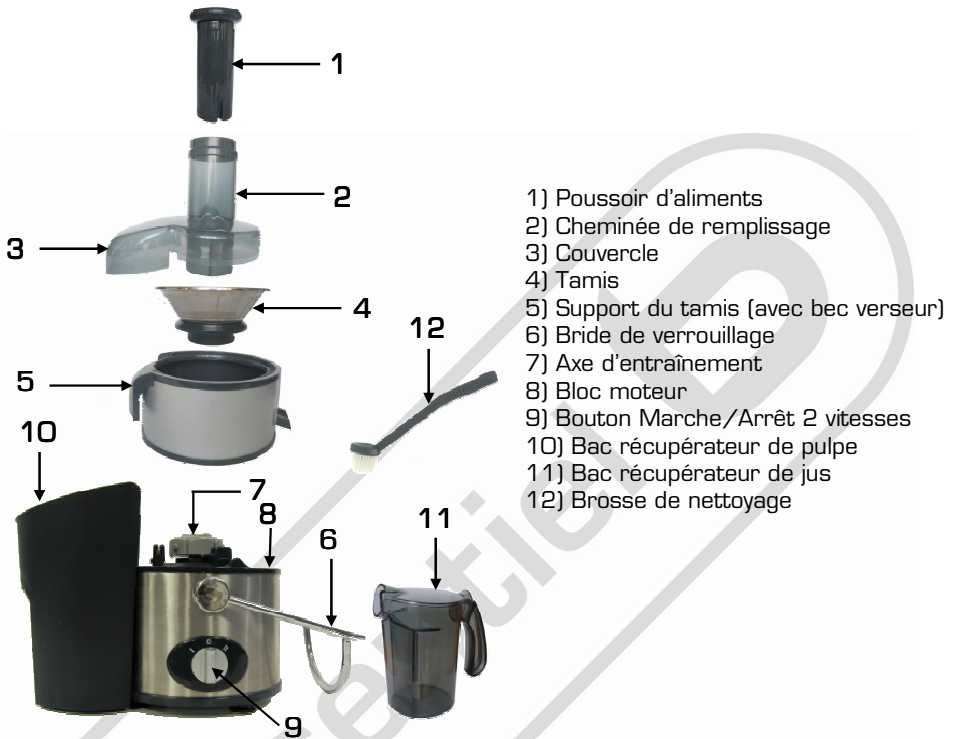
Mises en garde



Définitions



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Puissance : 600 W

Capacité du réservoir à pulpe : 2 litres

Capacité du réservoir à jus : 1 litre

Cheminée de 7,5 cm de diamètre

Bouton Marche/Arrêt 2 vitesses : 21000 tours/min en vitesse 1
24500 tours/min en vitesse 2

Tamis micro-mailles en acier inoxydable

Système de sécurité

Pieds antidérapants

Éléments facilement démontables et compatibles lave-vaisselle



AVANT LA PREMIERE 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.
- Notez que lors de la première utilisation, une odeur particulière se dégage du bloc moteur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.



MONTAGE

Assurez-vous que l'appareil est éteint (Bouton Marche/Arrêt sur la position « O ») et débranché de la prise de courant avant de procéder au montage.

- 1) Placez le bac récupérateur de pulpe (10) à côté du bloc moteur (8).
- 2) Placez le support de tamis (5) sur le bloc moteur en veillant à ce que qu'il s'emboîte dans les ergots.
- 3) Fixez le tamis (4) sur l'axe d'entraînement (7).



Contrôlez l'état du tamis avant chaque utilisation. **N'utilisez pas la centrifugeuse si le tamis est endommagé.**

- 4) Posez le couvercle (3) sur le tamis. Contrôlez qu'il soit bien en place.
- 5) Fixez la bride de verrouillage (6) sur les ergots situés sur le couvercle (3).



Votre centrifugeuse est équipée d'un **système de sécurité** : si la bride de verrouillage (6) n'est pas correctement fixée, l'appareil ne se mettra pas en route.

- 6) Placez le poussoir d'aliments (1) dans la cheminée de remplissage (2).
- 7) Placez le bac récupérateur de jus (11) sous le bec verseur du support de tamis (5).



UTILISATION

- Les fruits et légumes doivent être lavés avant de les passer à la centrifugeuse.
- Lisez le paragraphe « Conseils pratiques d'utilisation ».

1) Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton Marche/Arrêt (9) soit sur la position « 0 » (Arrêt) et que vous avez correctement assemblé l'appareil (Cf. paragraphe « Montage »).

2) Branchez l'appareil sur une prise de courant facilement accessible.

3) Introduisez les fruits et/ou légumes dans la cheminée (2).

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.



Attention : utilisez uniquement le poussoir d'aliments (1) pour guider les aliments dans la cheminée (2). N'utilisez aucun autre ustensile. N'introduisez jamais vos doigts dans la cheminée lorsque l'appareil fonctionne ou lorsqu'il est branché.

6) La pulpe s'accumule dans le bac récupérateur de pulpe (10) et le jus s'écoule dans le bac récupérateur de jus (11).



IMPORTANT : Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de retirer la bride (6) et le couvercle (3) de l'appareil.

Note : 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.

7) Débranchez l'appareil et procédez immédiatement au nettoyage (Cf. paragraphe « Nettoyage et entretien »).



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. Coupez les fruits et légumes en morceaux si nécessaire.

- Dénoyautez les fruits à noyau (pêches, cerises, mangues, etc.).
- Notez qu'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 (canne 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.
- Essuyez le **bloc moteur** (8) avec un chiffon doux légèrement humidifié.
- **Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Passez le **tamis** (4) sous l'eau et utilisez la brosse de nettoyage (12) pour retirer les résidus. **Attention : les lames situées à la base du tamis sont très coupantes !** 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.
- Lavez les pièces suivantes à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle : **poussoir d'aliments** (1), **cheminée** (2), **couvercle** (3), **support du tamis** (5), **bac récupérateur de pulpe** (10) et **bac récupérateur de jus** (11). 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).



IDEES RECETTES

Les fruits et légumes produisent selon leur type, leur variété et la période de l'année, des quantités variables de jus. Plus ils sont frais, plus ils seront vitaminés et plus ils donneront de jus. Les quantités indiquées dans les recettes sont données à titre indicatif.

LES COCKTAILS FRUITES

Jus de pommes et raisins

Ingrédients pour un verre de 400 ml :

- ❖ 3 pommes douces (type Golden, Jonagold, etc.)
- ❖ ½ citron
- ❖ 100 g de raisin blanc ou noir

- 1) Lavez les pommes et coupez-les en quartiers. Retirez les queues des pommes.
- 2) Pelez finement le citron (retirez la peau blanche).
- 3) Détachez les raisins de la grappe et lavez-les.
- 4) Passez les pommes, le raisin et le citron à la centrifugeuse.
- 5) Dégustez immédiatement.

Cocktail 3 agrumes

Ce cocktail est particulièrement riche en vitamines C. Idéal pour le petit déjeuner.

Ingrédients :

- ❖ 2 oranges
- ❖ 1 pamplemousse
- ❖ 1 citron

- 1) Pelez les oranges, le pamplemousse et le citron (retirez la peau blanche).
- 2) Passez-les à la centrifugeuse.
- 3) Dégustez aussitôt.

Lait fraise coco

Ingrédients pour 2 verres :

- ❖ 500 g de fraises
- ❖ 400 ml de lait de coco

- 1) Lavez les fraises. Retirez les queues.
- 2) Passez les fraises à la centrifugeuse.
- 3) Mélangez le jus obtenu avec le lait de coco.
- 4) Servez aussitôt avec des glaçons.

Boisson pétillante aux poires et aux abricots

Ingrédients pour 4 verres :

- ❖ 5 abricots
- ❖ 3 poires
- ❖ 250 ml d'eau gazeuse ou de limonade
- ❖ 1 tasse de glace pilée

- 1) Lavez les abricots et les poires.
- 2) Dénoyautez les abricots et retirez la queue des poires.
- 3) Passez les abricots et les poires à la centrifugeuse.
- 4) Répartissez la glace pilée dans les verres et versez le jus dessus.
- 5) Ajoutez de l'eau gazeuse ou de la limonade et mélangez.
- 6) Servez de suite.



Idée décoration :

- Remplissez une soucoupe de sirop (grenadine, pêches, etc.) (dilué ou non dans de l'eau) et une autre soucoupe de sucre en poudre. Retournez le verre et trempez le bord dans le sirop, puis aussitôt dans le sucre en poudre. Retournez le verre et y verser la préparation.
- Vous pouvez également décorer vos verres d'une rondelle de citron, d'orange, etc. ou d'une brochette de bonbons ou de fruits (cerises, framboises, etc.).

LES COCKTAILS DE LEGUMES

Soupe façon gaspacho

Ingrédients pour 4 personnes :

- ❖ 750 g de tomates
- ❖ 1 poivron
- ❖ 1 concombre
- ❖ 1 oignon blanc
- ❖ 1 gousse d'ail
- ❖ 1 branche de céleri
- ❖ 5 gouttes de Tabasco
- ❖ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ❖ ½ citron
- ❖ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ❖ Sel, poivre

- 1) Lavez les légumes.
- 2) Epluchez le concombre, l'oignon blanc, l'ail et le citron (retirez la peau blanche du citron).
- 3) Passez les tomates, le poivron, le concombre, l'oignon, l'ail et le céleri à la centrifugeuse et versez la préparation dans un saladier.
- 4) Ajoutez le vinaigre et le Tabasco. Salez à votre convenance et mélangez.

- 5) Couvrez et placez 3 heures au réfrigérateur pour que le mélange soit bien froid.
- 6) Versez le mélange dans 4 bols, nappez d'huile et poivrez.

Jus de carottes et de céleri

Ingrédients pour 2 personnes :

- ❖ 1 kg de carottes
- ❖ 3 tiges de céleri
- ❖ Quelques gouttes de Tabasco
- ❖ Sel, poivre du moulin
- ❖ Quelques gouttes de citron

- 1) Lavez les carottes et le céleri.
- 2) Coupez les tiges de céleri en tronçons et retirez les extrémités des carottes.
- 3) Passez les carottes et le céleri à la centrifugeuse.
- 4) Assaisonnez avec le sel, le poivre du moulin, le citron et le Tabasco à votre convenance.
- 5) Servez aussitôt avec des glaçons.

Jus de légumes

Ce jus de légumes désaltérant comblera parfaitement un petit creux en attendant le repas.

Ingrédients pour 2 verres :

- ❖ 2 tomates
- ❖ 1 carotte
- ❖ ½ concombre
- ❖ 1 pincée de curry

- 1) Lavez les légumes.
- 2) Epluchez le ½ concombre et retirez les extrémités de la carotte.
- 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).

LES COCKTAILS MIXTES

Cocktail carottes, oranges, cerises

Ingrédients pour 2 verres :

- ❖ 4 petites carottes
- ❖ 200 g (2 poignées) de cerises
- ❖ 1 orange

- 1) Lavez les carottes et retirez les extrémités.
- 2) Pelez l'orange (retirez la peau blanche) et coupez-la en quartiers.
- 3) Lavez les cerises. Retirez les queues et les noyaux.
- 4) Passez les carottes, les cerises et l'orange à la centrifugeuse.
- 5) Mélangez bien et dégustez aussitôt.

Cocktail mixte

Ingrédients pour 2 personnes :

- ❖ 12 fraises
- ❖ 300 g de tomates
- ❖ 1 branche de céleri
- ❖ 2 feuilles de menthe
- ❖ 1 citron

- 1) Lavez les fraises, les tomates, le céleri et les feuilles de menthe.
- 2) Passez-les à la centrifugeuse.
- 3) Ajoutez le jus d'un citron.
- 4) Mélangez le tout.
- 5) Servez aussitôt.

Cocktail mixte 2

Ingrédients pour environ 700 ml de boisson :

- ❖ 3 oranges
- ❖ 3 pommes
- ❖ 1 carotte
- ❖ 1 kiwi

- 1) Lavez les pommes et la carotte.
- 2) Retirez la queue des pommes et les extrémités de la carotte.
- 3) Pelez l'orange (retirez la peau blanche) et coupez-la en quartiers.
- 4) Epluchez le kiwi.
- 5) Passez les oranges, les pommes, la carotte et le kiwi à la centrifugeuse.
- 6) Servez aussitôt.

Essentiel



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.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b - CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN