

TABLE DES MATIÈRES

Downloaded from www.vandenbergborre.be

Français

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE LA CENTRIFUGEUSE

Consignes de sécurité importantes	2
Alimentation	4
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	4

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et accessoires	5
-----------------------------	---

ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE

Avant la première utilisation	6
Assemblage des pièces de la centrifugeuse	6

UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE

Confection du jus	8
-------------------------	---

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Guide de sélection des vitesses	9
Astuces	10

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Démontage de la centrifugeuse.....	10
Nettoyage de la centrifugeuse.....	12
Conseils de nettoyage	13

DÉPANNAGE.....	13
----------------	----

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.....	14
--------------------------------------	----

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Assurez-vous toujours que le couvercle de la centrifugeuse est bien fermé avant de mettre le moteur sous tension. Ne retirez pas le couvercle lorsque la centrifugeuse est en fonctionnement.
3. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
4. Ne mettez pas vos doigts ni des objets dans le goulot de la centrifugeuse lorsqu'elle est en marche. Si un aliment se coince dans l'ouverture, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le faire descendre. N'introduisez jamais d'aliments à la main ; utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet. Si cela n'est pas possible, éteignez le moteur et désassemblez la centrifugeuse pour enlever les aliments restants.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.

6. Veillez à éteindre la centrifugeuse et à la débrancher lorsque vous ne l'utilisez pas, après chaque utilisation, avant de la monter ou de la démonter et avant de la nettoyer. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant le désassemblage.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants. Les jeunes enfants doivent être sous étroite surveillance s'ils se chargent du nettoyage ou de l'entretien.
9. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
10. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
11. N'utilisez pas l'appareil si le disque ou les pièces rotatives sont endommagés. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
12. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le corps de la centrifugeuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.
13. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
 - dans les cuisines de fermes ;
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
 - dans les cuisines de gîtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE LA CENTRIFUGEUSE

Alimentation

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Cela peut entraîner la mort ou un incendie.

Tension : 220-240 Volts A.C.

Fréquence : 50-60 Hertz

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

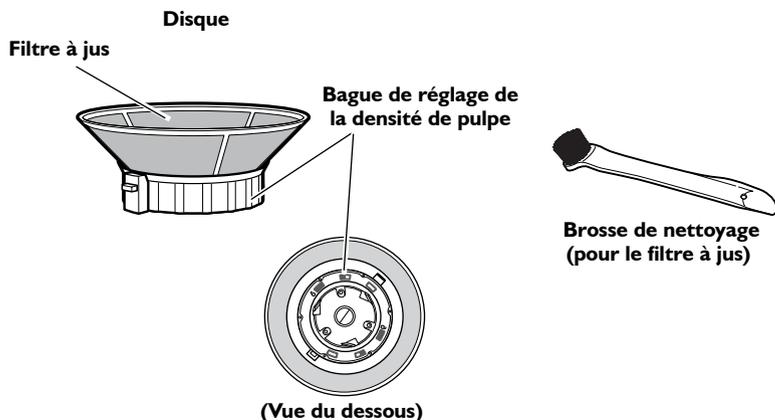
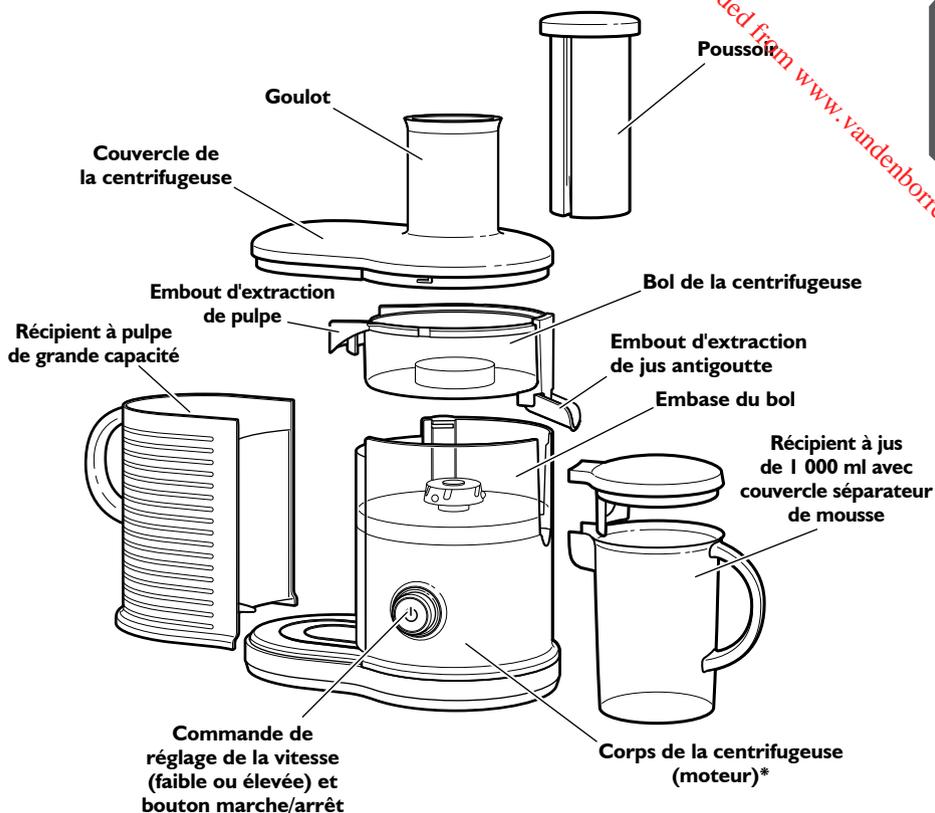
Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces et accessoires

Downloaded from www.vandenborre.be

Français



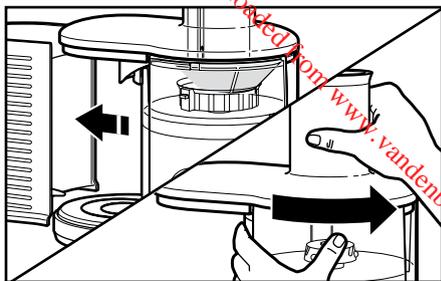
*À essayer uniquement. Pour plus d'informations, consultez la section « Entretien et nettoyage ».

ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE

Avant la première utilisation

Votre centrifugeuse est livrée déjà assemblée. Avant de l'utiliser pour la première fois, ôtez le récipient à pulpe, puis démontez le reste de l'appareil. Il faut retirer le récipient à pulpe pour pouvoir ôter le couvercle. Après avoir démonté la centrifugeuse, lavez l'ensemble des pièces et accessoires à la main ou au lave-vaisselle. Pour plus d'informations, consultez la section « Entretien et nettoyage ».

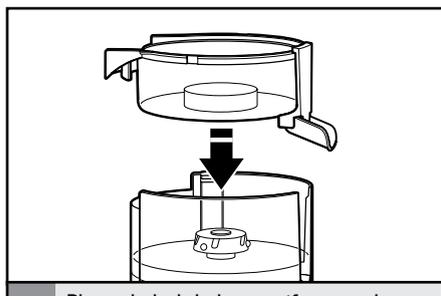
REMARQUE : ce produit est destiné à un usage strictement domestique.



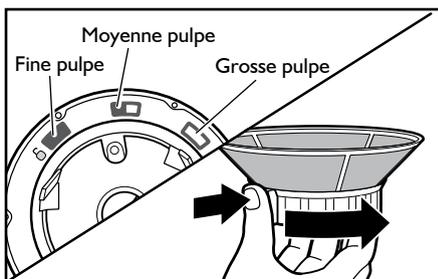
Retirez le récipient à pulpe. Saisissez le goulot sur le couvercle de la centrifugeuse et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le détacher de l'appareil.

Assemblage des pièces de la centrifugeuse

IMPORTANT : placez la centrifugeuse sur un plan de travail plat et sec, avec la commande de vitesses face à vous. Ne la branchez pas tant qu'elle n'est pas entièrement assemblée.

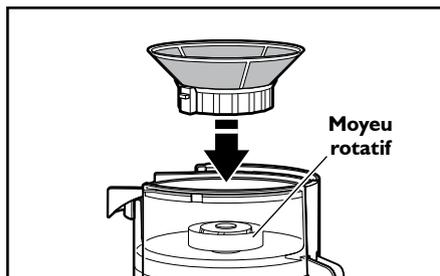


1 Placez le bol de la centrifugeuse dans l'embase du bol.

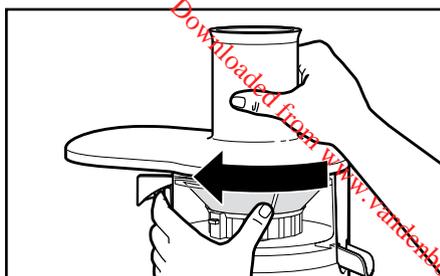


2 Utilisez la bague de réglage de la densité de pulpe pour sélectionner la densité souhaitée : grosse, moyenne ou fine. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de la bague et tournez jusqu'au réglage souhaité jusqu'à ce que vous entendiez le déclic du mécanisme de verrouillage.

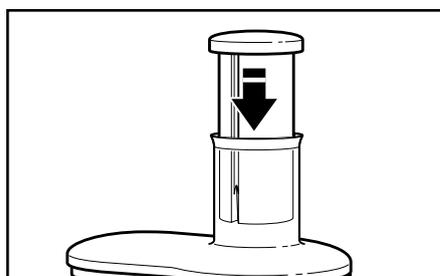
ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE



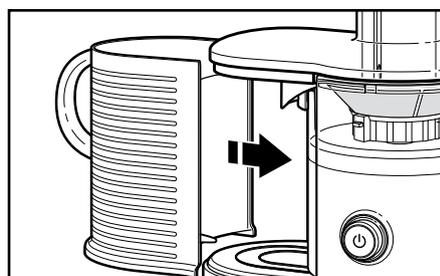
- 3 Insérez le disque dans le bol de la centrifugeuse sur le moyeu rotatif. Tournez le disque jusqu'à ce que les taquets situés dans la bague soient alignés avec les encoches du moyeu et que le disque s'emboîte facilement.



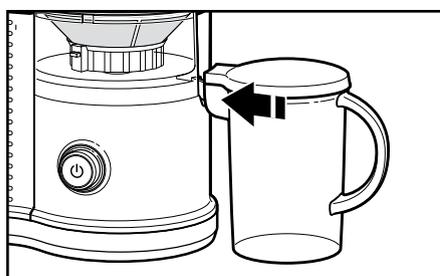
- 4 Placez le couvercle de la centrifugeuse sur l'embase du bol en veillant à ce que son côté saillant soit légèrement à droite de l'embout d'extraction de pulpe. Maintenez le goulot et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille correctement.



- 5 Glissez le poussoir dans le goulot, en alignant la rainure du poussoir avec la nervure saillante située sur le côté du goulot.



- 6 Insérez le récipient à pulpe sous le côté saillant du couvercle jusqu'à ce qu'il soit bien calé contre le corps de la centrifugeuse (qui abrite le moteur).



- 7 Placez le récipient à jus sous l'embout d'extraction de jus en vous assurant que ce dernier est abaissé.

REMARQUE : le couvercle du récipient à jus est muni d'un dispositif séparateur de mousse. Si vous souhaitez conserver la mousse dans votre jus, retirez le couvercle avant de remplir les verres.

Confection du jus

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

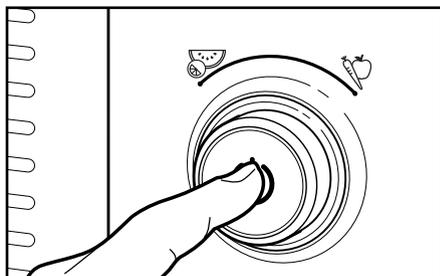
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Avant d'utiliser votre centrifugeuse, assurez-vous de l'avoir assemblée correctement et d'avoir sélectionné la bonne densité de pulpe à l'aide de la bague de réglage de la densité de pulpe (consultez la section « Assemblage de la centrifugeuse »).

Branchez le câble d'alimentation dans une prise reliée à la terre.



1 Sélectionnez le réglage de vitesse souhaité en tournant le bouton de commande. Pour plus d'informations, reportez-vous au Guide de sélection des vitesses de la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ». Appuyez sur le bouton marche/arrêt () pour allumer la centrifugeuse.

AVERTISSEMENT



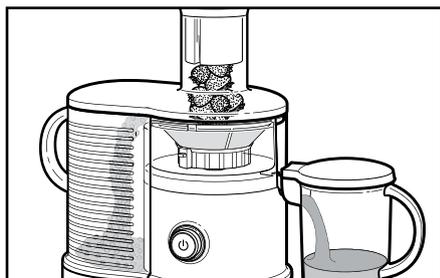
Danger : lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.



2 Lorsque le moteur est en marche, insérez les aliments dans le goulot au moyen du poussoir. À mesure que la centrifugeuse travaille les aliments, le jus extrait s'écoule dans le récipient à jus, et la pulpe se déverse séparément dans le récipient à pulpe.

UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE

REMARQUE : afin d'éviter tout dysfonctionnement de la centrifugeuse, ne laissez pas la pulpe déborder du récipient pendant la production de jus.

Pour vider le récipient à pulpe pendant la centrifugation, commencez par éteindre la centrifugeuse en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Retirez le récipient à pulpe et videz son contenu. N'oubliez pas de remettre le récipient vide en place avant de rallumer la centrifugeuse et de relancer la centrifugation.

CONSEIL : pour ne pas salir votre plan de travail, relevez l'embout d'extraction de jus avant de retirer le récipient à jus.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Guide de sélection des vitesses

Aliment	Réglage de vitesse
Pommes	
Abricots (dénoyautés)	
Betteraves (en morceaux)	
Myrtilles	
Brocoli	
Choux de Bruxelles (en morceaux)	
Carottes	
Chou-fleur	
Céleri	
Concombre (épluché)	
Fenouil	
Raisin (épépiné)	
Chou frisé	
Kiwis (épluchés)	

Aliment	Réglage de vitesse
Mangues (pelées, dénoyautés)	
Melons (épluchés)	
Nectarines (dénoyautés)	
Oranges (épluchées)	 ou 
Abricots (dénoyautés)	
Poires (équeutées)	 si elles sont fermes ou  si elles sont molles
Ananas (épluché)	
Prunes (dénoyautés)	
Framboises	
Épinards	
Fraises	
Tomates	
Pastèque (épluchée)	

Astuces

Avant de commencer l'extraction de jus :

- Lavez soigneusement vos fruits et légumes en vous assurant d'éliminer les tiges, la terre et les feuilles éventuelles. Vous pouvez laisser les petites feuilles, comme celles des fraises.
- Pour ne pas endommager la centrifugeuse, évitez les fruits et légumes congelés. Optez de préférence pour des fruits et des légumes frais pour de meilleurs résultats.
- Retirez les noyaux ou les gros pépins avant de lancer la centrifugation pour éviter d'endommager le disque (par exemple, pour les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.).
- Épluchez toujours les fruits à peau épaisse ou non comestible, tels que les mangues, les agrumes, les melons et les ananas.
- Il n'est pas nécessaire d'éplucher certains légumes, comme les concombres et les courges jaunes, si leur peau n'est pas trop épaisse et si la recette le permet. Laisser la peau donnera un jus de couleur et de goût différents.

Après l'extraction de jus :

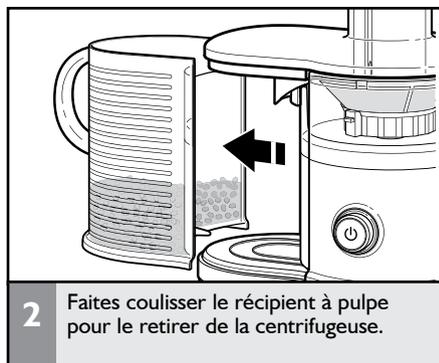
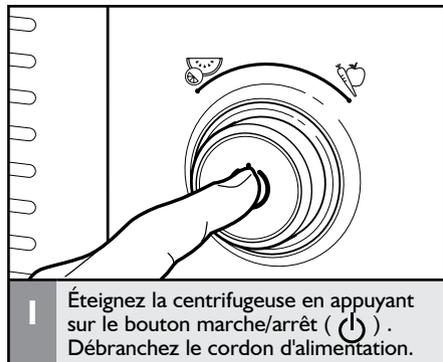
- Il se peut que de petits résidus de fruits ou de légumes se trouvent dans la pulpe extraite. Retirez-les avant d'utiliser la pulpe dans vos recettes.
- Vous pouvez utiliser la pulpe dans d'autres recettes, en compost ou la jeter.

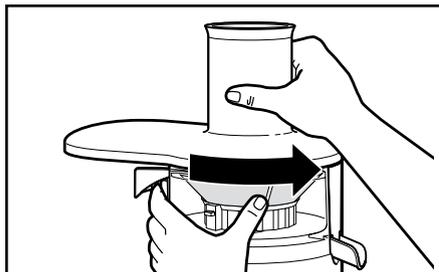
Pour nettoyer l'appareil en toute simplicité :

- Pour éviter que du jus et de la pulpe séchés ne restent sur l'appareil, nettoyez systématiquement les pièces.
- Après chaque utilisation, rincez immédiatement les pièces amovibles dans de l'eau chaude pour les débarrasser de la pulpe et du jus. Si nécessaire, utilisez la brosse de nettoyage pour enlever la pulpe du filtre. Laissez sécher à l'air libre.

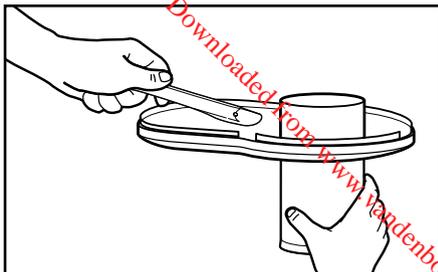
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Démontage de la centrifugeuse

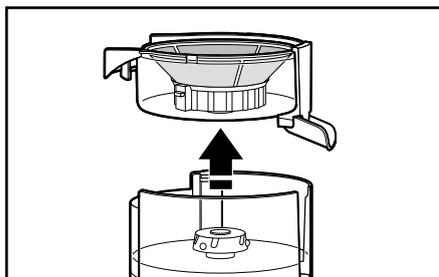




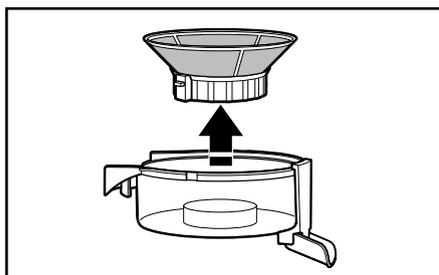
- 3** Saisissez le goulot sur le couvercle de la centrifugeuse et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le détacher de l'appareil.



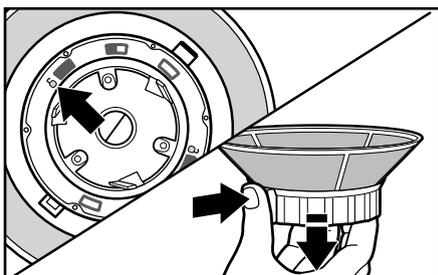
- 4** Il est possible que de la pulpe soit coincée sous le couvercle. Raclez-la délicatement avec le côté plat de la brosse de nettoyage pour la faire tomber dans le récipient à pulpe.



- 5** Soulevez délicatement le bol de la centrifugeuse pour le retirer de son embase sans avoir ôté le disque.



- 6** Retirez le disque du bol de la centrifugeuse en le soulevant.

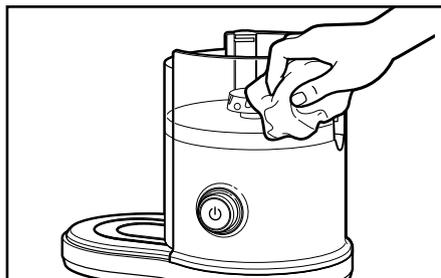


- 7** Retirez la bague de réglage de la densité de pulpe du filtre à jus en vue du nettoyage : tournez la bague jusqu'à ce qu'elle se déverrouille. Appuyez sur le bouton à ressort et tirez la bague vers le bas pour la détacher du filtre.

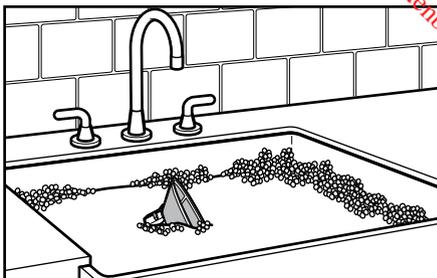
Nettoyage de la centrifugeuse

IMPORTANT : pour ne pas endommager la centrifugeuse, ne lavez et ne plongez jamais son corps dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toutes les autres pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Avant de nettoyer la centrifugeuse, veillez à la mettre hors tension, à la débrancher et à la démonter correctement. Consultez la section « Démontage de la centrifugeuse ».



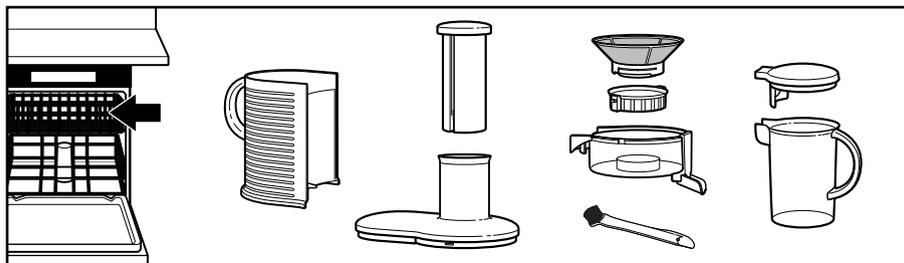
- 1** Nettoyez le corps de l'appareil (moteur) et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux humide. Séchez le tout soigneusement. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à récurer.



- 2** Faites tremper le filtre à jus dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes. Rincez-le sous l'eau courante et utilisez la brosse de nettoyage pour le débarrasser des éventuels résidus alimentaires.

REMARQUE : la grille à maille fine du filtre à jus peut être obstruée par des résidus de pulpe séchés. Nettoyez-la immédiatement après utilisation.

Après avoir nettoyé le filtre à jus, examinez-le face à une lampe pour vous assurer que les petits orifices des mailles sont exempts de résidus. Si vous constatez la présence de résidus, répétez l'étape 2.



- 3** Le disque et toutes les autres pièces, sauf le corps contenant le moteur, peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Conseils de nettoyage

- Après chaque utilisation, rincez immédiatement les pièces amovibles dans de l'eau chaude pour les débarrasser de la pulpe et du jus. Si nécessaire, utilisez la brosse de nettoyage pour enlever la pulpe du filtre. Laissez sécher à l'air libre.
- Pour éviter les taches sur les pièces en plastique dues aux fruits et légumes colorés, lavez celles-ci immédiatement après chaque utilisation.
- Si vous constatez de telles taches de couleur, laissez tremper les pièces en plastique dans une solution d'eau additionnée de 10 % de jus de citron. Vous pouvez également les laver avec un détergent non corrosif. Ne laissez pas tremper les pièces en plastique ou le disque dans l'eau de Javel pour faire disparaître les taches.

DÉPANNAGE

La centrifugeuse ne fonctionne pas lorsque je l'allume

- Vérifiez que la centrifugeuse est assemblée correctement et que le couvercle est bien verrouillé.

Pendant que la centrifugeuse fonctionne, le moteur patine

- La vitesse sélectionnée ne convient pas pour les aliments placés dans la centrifugeuse, ce qui met le moteur à rude épreuve.
- Pour connaître le réglage de vitesse adéquat en fonction des aliments, reportez-vous au Guide de sélection des vitesses de la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».

De la pulpe s'accumule sur le disque

- Arrêtez la centrifugation, démontez et nettoyez le couvercle de la centrifugeuse conformément aux instructions fournies dans la section « Entretien et nettoyage ». Raclez la pulpe, remplacez le couvercle et relancez la centrifugation.
- Une fois l'excédent de pulpe éliminé, alternez entre des fruits et légumes fermes et mous.

La pulpe est trop humide, peu de jus est extrait

- Il est possible que le filtre à jus soit obstrué. Démontez la centrifugeuse et nettoyez le filtre conformément aux instructions fournies dans la section « Entretien et nettoyage ».
- Vérifiez le réglage de densité de pulpe sélectionné. Il se peut que vous deviez le modifier si vous préférez un jus plus épais ou plus liquide.

Le jus jaillit par l'embout d'extraction de jus

- Réglez la centrifugeuse sur une vitesse plus faible et insérez les aliments dans le goulot plus lentement.
- Vérifiez que le récipient à jus est bien contre la centrifugeuse.

Garantie de la centrifugeuse KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation de la centrifugeuse pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :

www.KitchenAid.eu

© 2014. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.