

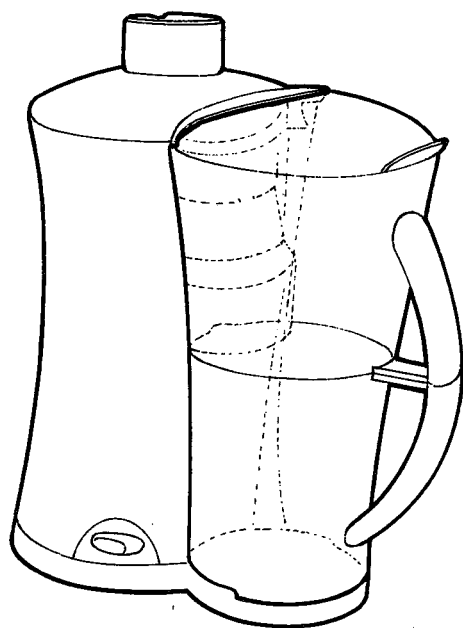


MARQUE: MOULINEX

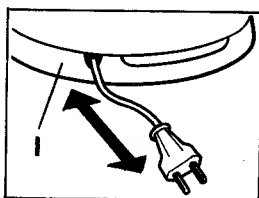
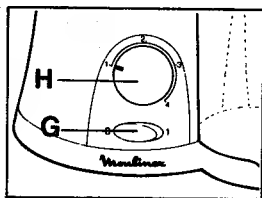
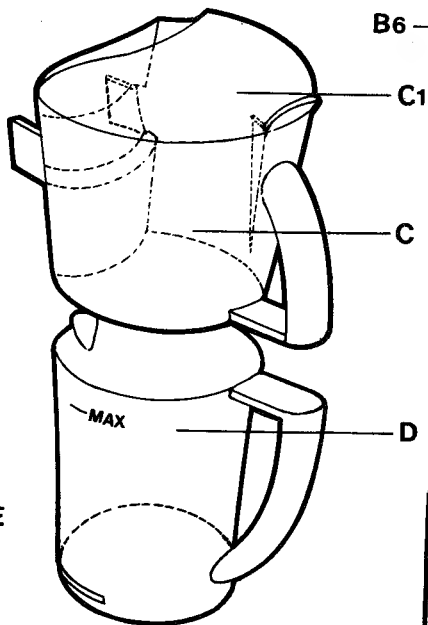
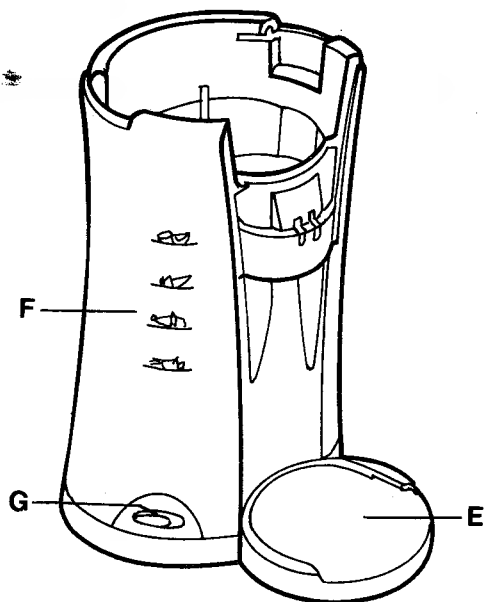
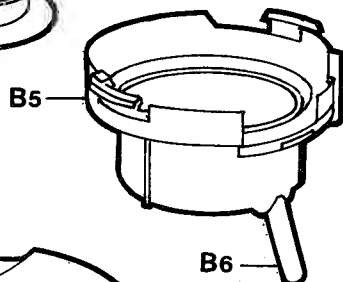
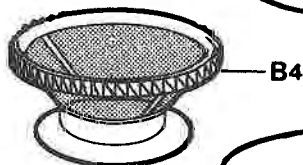
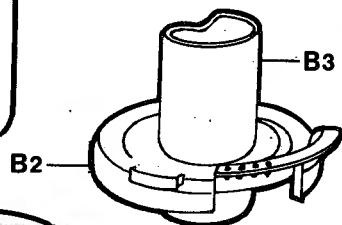
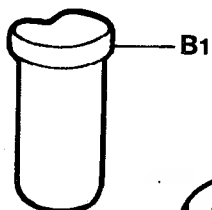
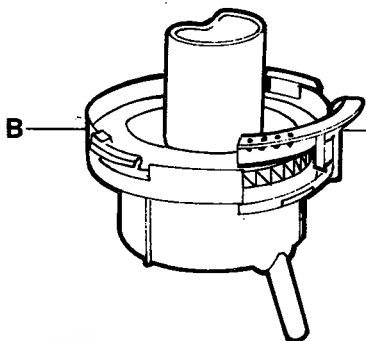
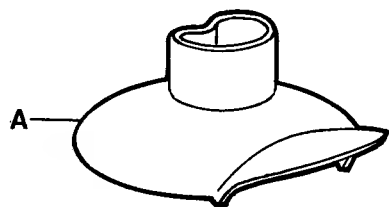
REFERENCE: JU350G10 FRUTELIA

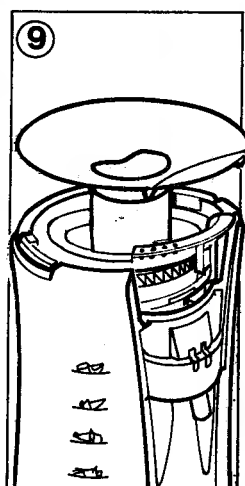
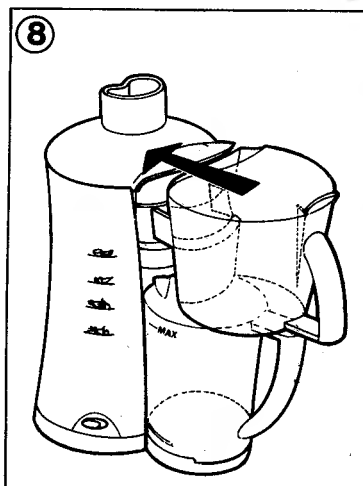
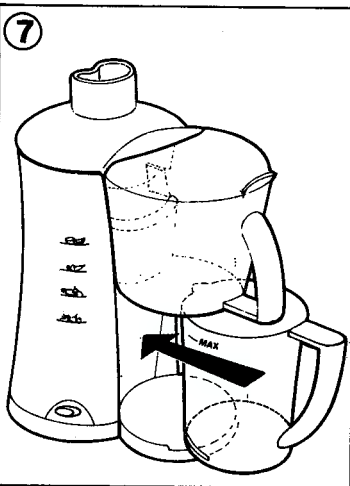
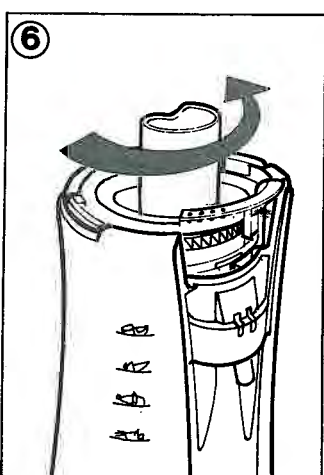
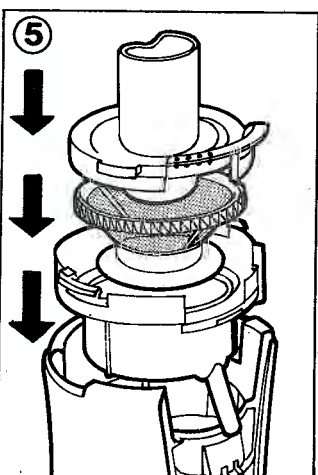
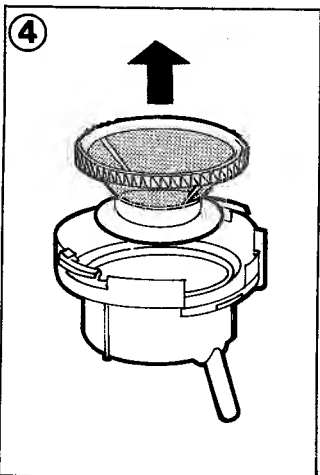
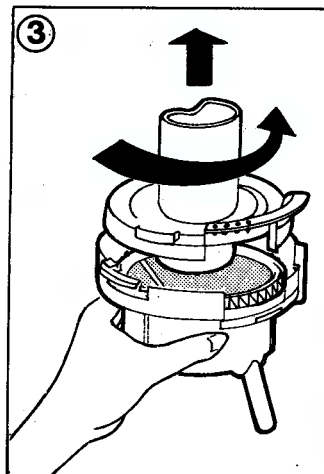
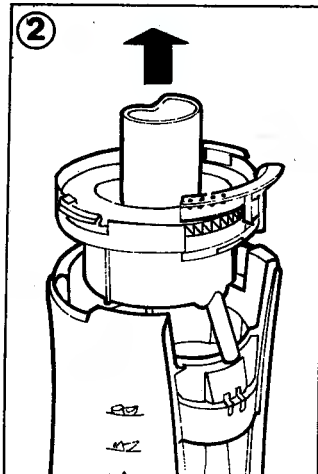
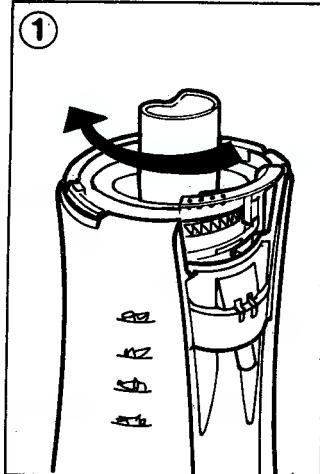
CODIC: 1379518





*Moulinex*





## Description

- A Couvercle/entonnoir**
- B Bloc centrifugeur**
- B1 poussoir
- B2 couvercle
- B3 cheminée
- B4 filtre râpe
- B5 collecteur
- B6 bec verseur
- C Réservoir à pulpe**
- C1 couvercle du réservoir à pulpe
- D Réservoir à jus gradué**
- E Socle du réservoir à jus**
- F Bloc moteur**
- G Interrupteur Marche/Arrêt (1/0)**
- H Variateur de vitesse 1 à 4 avec position «Easy Clean» (nettoyage facile) (selon modèle)**
- I Rangement du cordon**
- J Brosse souple**

## Caractéristiques techniques

- Capacité du réservoir à pulpe : 0,75 à 1 L selon la nature des aliments.
- Capacité du réservoir à jus : 0,9 L.

## Conseils de sécurité

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique.
- Vérifiez que le voltage de l'appareil correspond à celui de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation ou pour son nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer dans un centre d'entretien agréé Moulinex, car des outils spéciaux sont nécessaires.
- Ne mettez jamais le bloc moteur dans l'eau ou sous l'eau courante.
- Ne démontez jamais la centrifugeuse quand le moteur est en marche.
- Utilisez toujours le poussoir (B1) pour guider les aliments dans la cheminée, jamais les doigts ou tout autre objet.
- Système de sécurité :** Cet appareil est équipé d'un système de sécurité qui empêche sa mise en marche si le bloc centrifugeur

(B) n'est pas correctement verrouillé et si le réservoir à pulpe (C) n'est pas en place.

## Avant la première utilisation

- Démontez le couvercle (B2) (voir paragraphe «démontage») et ôtez le petit carton de protection qui se trouve à l'intérieur.
- Lavez rincez et séchez les pièces qui sont en contact avec les aliments : le couvercle/entonnoir (A), le bloc centrifugeur (B), le réservoir à pulpe (C), le réservoir à jus (D).

Pour vous familiariser avec votre appareil, suivez les indications suivantes concernant le démontage et le montage du bloc centrifugeur (B) :

### . Démontage

Votre appareil doit être débranché.

- Retirez le poussoir (B1) et le couvercle (A).
- ① - Prenez la cheminée (B3) et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- ② - Tirez la cheminée vers le haut pour extraire le bloc centrifugeur (B) d'une seule pièce.
- ③ - Faites tourner le couvercle (B2) par sa cheminée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, séparez-le du collecteur (B5) et retirez le filtre râpe (B4).

### . Montage

- ⑤ - Introduisez dans le bloc moteur (F), le collecteur (B5), le filtre râpe (B4) et le couvercle (B2).
- ⑥ - Prenez la cheminée (B3) et faites-la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Posez le couvercle/entonnoir (A).

**Remarque :** Le couvercle (A) n'est pas indispensable pour le fonctionnement de votre centrifugeuse.

Vous pouvez maintenant utiliser votre centrifugeuse.

## Mise en service

- Branchez l'appareil.
- Assurez-vous que les réservoirs à pulpe (C) et à jus (D) sont bien en place et que le couvercle (C1) est bien fermé.
- Verrouillez le bloc centrifugeur (B) en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée et placez le couvercle (A).
- Basculez l'interrupteur (G) sur la position 1 pour mettre en marche.

- Introduisez les fruits ou légumes par la cheminée (B3) et guidez les aliments avec le poussoir (B1).

- Lorsque le réservoir à jus (D) est plein, arrêtez la centrifugeuse et videz-le. Ne dépassez jamais le niveau Maxi indiqué sur le réservoir.

- ⑦ - Pour le remettre en place, posez-le sur le socle (E) et faites-le glisser vers le bloc moteur (F).

- Lorsque le réservoir à pulpe (C) est plein, arrêtez la centrifugeuse et videz-le.

- **pour les pulpes juteuses**, ne dépassez pas le marquage indiqué sur le réservoir correspondant au niveau maximum.

- **pour les pulpes plus sèches**, vous pouvez utiliser le réservoir à pleine capacité.

- ⑧ - Pour le remettre en place, introduisez les crochets dans les deux fentes correspondantes sur le bloc moteur (F) jusqu'à enclenchement.

### Remarque :

- Les fruits ou légumes doivent toujours être introduits lorsque le moteur est en marche et peuvent être ajoutés de façon continue lors de l'utilisation.

- ⑨ - **Position entonnoir spéciale «petits fruits» :** pour faciliter l'introduction de petits fruits (groseilles, ...), retournez le couvercle (A) et emboîtez-le sur la cheminée (B3).

### . Variateur électronique de vitesse (H) (selon modèle)

Pour obtenir un jus de meilleure qualité avec un rendement maximum, sélectionnez à l'aide du tableau ci-dessous la vitesse correspondant aux fruits et légumes utilisés :

|                                                       | Vitesse |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Melon, pastèque                                       | 1       |
| Concombre, kiwi                                       | 2       |
| Poivron, tomate, poire, pêche, oignon, orange, citron | 3       |
| Ananas, carotte, pomme, fraise, céleri, raisin        | 4       |

Pour les fruits et légumes ne figurant pas dans ce tableau, utilisez les vitesses 3 ou 4 pour obtenir de bons résultats.

## Conseils pratiques

- Lavez et préparez les fruits ou légumes :
  - épluchez : orange, citron, pamplemousse, melon (sans pépin), ananas (sans la partie centrale), concombre...
  - ôtez le noyau des pêches, prunes, abricots...
  - coupez fruits et légumes en morceaux si nécessaire.

- Pour un meilleur rendement, enfoncez doucement le poussoir (B1) et nettoyez le filtre râpe (B4) après chaque demi-kilo de raisin ou de tomate.

Il est impossible d'extraire du jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, aubergines, figues...

Les jus naturels doivent être consommés immédiatement après leur préparation. Vous profiterez ainsi de toutes leurs saveurs et vitamines. Pour conserver le jus pendant quelques heures, nous vous conseillons d'y ajouter du jus de citron.

## Nettoyage

- Débranchez votre appareil.
- Attendez l'arrêt complet du filtre râpe (B4) avant de démonter le bloc centrifugeur (B) (voir paragraphe «Démontage»).
- Retirez les réservoirs à pulpe (C) et à jus (D) et videz-les.
- Ne lavez **jamais** le bloc moteur (F) sous l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide.
- Lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle. Toutes les pièces peuvent être mises au lave-vaisselle.
- Pour détacher les pièces plastiques colorées par des fruits ou des légumes, utilisez de l'huile alimentaire.
- Avant de laver le filtre râpe (B4), utilisez la brosse souple (J) pour éliminer les résidus de pulpe.
- A l'aide de cette brosse, nettoyez l'intérieur du bec verseur (B6).
- Séchez toutes les pièces et remontez-les.

### . Position «Easy Clean» (selon modèle)

La position «Easy Clean» permet de rincer le filtre râpe (B4) et le bec verseur (B6) et d'éliminer les résidus de pulpe sans avoir à démonter le bloc centrifugeur (B) soit en fin ou pendant l'utilisation (changement de fruit). Cette fonction ne remplace pas le nettoyage des pièces, une fois l'utilisation de la centrifugeuse terminée.

- Positionnez le variateur de vitesse (H) sur la position «Easy Clean».
- Mettez la centrifugeuse en marche.
- Versez lentement de l'eau dans la cheminée (B3) sans dépasser le niveau maximum des réservoirs (C et D).
- Videz les réservoirs avant de poursuivre l'utilisation de la centrifugeuse.

## Entretien

Le filtre râpe (B4) est une pièce fragile. **Évitez toute mauvaise manipulation pouvant l'endommager.**

Afin d'éviter tout risque de rupture du filtre râpe, changez-le dès les premiers signes d'usure ou de détérioration. Vous le trouverez dans les centres d'entretien agréés Moulinex (voir livret «Moulinex Service»). Prévoyez son remplacement tous les 2 ans en moyenne pour un usage quotidien de l'appareil.

## Recettes

Voici quelques exemples de recettes pour vous aider à utiliser au mieux votre **centrifugeuse Frutelia**.

**Pour le modèle avec variateur électronique de vitesse**, utilisez la vitesse recommandée. Cette vitesse tient compte des différents ingrédients utilisés et permet de réussir au mieux les recettes proposées.

### COCKTAILS DE FRUITS

#### . Teint de pêche

Pour 1 grand verre, mettez dans votre centrifugeuse :

*6 fraises lavées et équeutées, 4 abricots dénoyautés, 2 petites pêches blanches dénoyautées.*

Dans le jus obtenu, ajoutez des glaçons et éventuellement du sucre, du miel ou du sirop d'érable.

. Vitesse : 4

#### . Bel Automne

Pour 1 grand verre, mettez dans votre centrifugeuse :

*1 pomme rouge ou verte coupée en quatre, 1 poire moyenne (150 g) coupée en quatre, 1/4 de pamplemousse pelé à vif.*

Dans le jus obtenu, ajoutez des glaçons et dégustez aussitôt.

. Vitesse : 3

#### . Melon-Cassis

Pour 1 grand verre, mettez dans votre centrifugeuse :

*200 g de pulpe de melon, 2 cuil. à soupe de cassis égrappé.*

Dans le jus obtenu, ajoutez des glaçons et éventuellement 1 à 2 cuil. à café de sirop de canne à sucre.

. Vitesse : 1

### COCKTAILS DE LÉGUMES

#### . Soleil Couchant

Pour 1 grand verre, mettez dans votre centrifugeuse dans l'ordre suivant :

*1 branche de céleri avec ses feuilles, 1 carotte lavée et grattée, 250 g de tomates coupées en quatre.*

Dans le jus obtenu, ajoutez des glaçons, une rondelle de citron et éventuellement quelques gouttes de tabasco.

. Vitesse : 4

#### . Tomato-Cocktail

Pour 1 grand verre, mettez dans votre centrifugeuse dans l'ordre suivant :

*1 branche de céleri avec ses feuilles, 2 brins de persil, 6 brins de cresson, 2 feuilles d'épinard, 3 feuilles de laitue, 1 petite betterave rouge cuite et coupée en morceaux, 1 carotte lavée et grattée, 200 g de tomates coupées en quatre.*

Dans le jus obtenu, ajoutez des glaçons et éventuellement une rondelle de citron, quelques gouttes de tabasco et 2 pincées de sel de céleri.

. Vitesse : 4

### COCKTAILS ENFANT

#### . Lait fraise

Pour 6 verres :

*500 gr de fraises lavées et équeutées, 6 cuil. à soupe de sucre semoule, 1 litre de lait froid.*

Passez les fraises à la centrifugeuse. Au jus obtenu, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde. Versez le mélange de fraises sucrées dans les 6 verres et complétez avec le lait froid.

Les fraises peuvent être remplacées par des framboises ou des fraises des bois.

. Vitesse : 4

#### . Pêcher Mignon

Pour 6 verres :

*6 pêches blanches, 6 pêches jaunes, 6 cuil. à soupe de sirop d'érable, 12 glaçons.*

Lavez les pêches, coupez-les en huit et retirez le noyau. Passez les pêches à la centrifugeuse. Versez 1 cuil. à soupe de sirop d'érable dans chacun des verres et ajoutez le jus obtenu. Mélangez, ajoutez les glaçons et servez aussitôt.

. Vitesse : 3

### COCKTAILS DE FRUITS ET ALCOOLS

(N'oubliez pas que l'abus d'alcool est déconseillé pour la santé.)

#### . Mimosa

Pour 1 personne :

*200 gr d'oranges pelées à vif, 1 dl de champagne frappé.*

Passez les 200 g d'oranges coupées en morceaux dans votre centrifugeuse pour obtenir 1 dl de nectar. Versez le champagne dans une coupe ou une flûte et ajoutez le nectar d'orange.

Mélangez délicatement et servez aussitôt.

Vous pouvez remplacer les oranges par des mandarines ou des pêches.

. Vitesse : 3

#### . Kiwi Punch

Pour 6 personnes :

*500 gr de kiwi, 1/2 citron vert, 4 cuil. à soupe de sirop de canne à sucre, 3 dl de rhum blanc, glaçons.*

Passez les 500 g de kiwi dans la centrifugeuse pour obtenir 4 dl de jus. Mettez ensuite le demi citron vert pour recueillir 2 cuil. à café de jus. Mélangez le jus de kiwi, de citron vert, le sirop de canne à sucre et le rhum blanc dans un récipient. Mettez ce mélange au réfrigérateur 1 heure au moins avant de servir. Servez-le dans des verres garnis des glaçons.

. Vitesse : 2

### POTAGES

#### . Potage glacé au yaourt

Pour 4 personnes :

*500 g de tomates, 750 g de carottes, 2 branches de céleri avec leurs feuilles, 1 citron non traité, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 2 yaourts, sel et poivre.*

Lavez les légumes et coupez-les en morceaux. Pelez à demi le citron et coupez-le en petits dés. Pelez l'oignon et l'ail et coupez-les.

Mettez dans la centrifugeuse dans l'ordre suivant : tomates, carottes, céleri, citron, oignon, ail.

Recueillez le jus des légumes dans un saladier et ajoutez-y le sel et les yaourts préalablement battus à la fourchette. Mélangez bien le tout. Réfrigérez avant de servir et poivrez au moment de déguster.

. Vitesse : 4

### . Potage style Gazpacho

Pour 4 personnes :

*750 g de tomates, 1 poivron (vert ou rouge) de 200 g, 1 petit concombre de 300 g, 1 branche de céleri avec ses feuilles, 1 petit oignon de 50 g, 1 gousse d'ail, 1/2 citron non traité, 1/2 cuil. à soupe de vinaigre de vin, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 100 g de mie de pain (pain de mie), tabasco, sel et poivre.*

Dans un récipient, versez la mie de pain préalablement hachée.

Lavez tomates, poivrons (enlevez les graines et filaments), céleri et coupez-les en morceaux. Coupez le concombre en tranches d'un centimètre après l'avoir lavé. Pelez et coupez l'oignon et l'ail. Coupez le demi-citron en petits cubes.

Passez dans la centrifugeuse et dans l'ordre suivant : tomates, céleri, concombre, poivron, ail, oignon, citron.

Ajoutez le jus des légumes dans le récipient avec la mie de pain. Mélangez. Ajoutez sel, vinaigre et tabasco et mélangez à nouveau. Mettez au minimum 3 heures au réfrigérateur. Avant de servir, arrosez d'huile et poivrez.

. Vitesse : 3

### DESSERTS

#### . Granité de pommes ou de poires

Pour 4 personnes :

*750 g de pommes ou de poires, 0,5 dl de nectar de citron, 60 gr de cassonade.*

Ajoutez le nectar de citron au jus de pommes que vous aurez obtenu en passant, dans votre centrifugeuse, des pommes (ou poires) coupées en morceaux de différentes variétés pour obtenir un parfum plus riche.

Faites fondre la cassonade dans ce jus en mélangeant avec une spatule. Versez la préparation dans un récipient inoxydable allant au congélateur.

Une fois solidifiée, retirez la préparation du congélateur et remuez-la avec une fourchette pour obtenir des paillettes : «un granité».

Servez-le dans des verres ou des coupes. Vous pouvez parfumer ce granité de vanille liquide ou de quelques gouttes de jus de gingembre.

. Vitesse : 4

#### . Sorbet fraise

Pour 4 personnes :

*750 g de fraises lavées et équeutées, 1/2 citron, 125 g de sucre semoule, 1 dl d'eau.*

Versez l'eau dans une petite casserole et ajoutez-y le sucre.

Faites bouillir le sirop 1 min puis retirez-le du feu et laissez-le refroidir.

Passez dans la centrifugeuse les fraises puis le 1/2 citron et incorporez ce mélange à votre sirop de sucre. Mélangez. Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace. Si vous n'avez pas de sorbetière, faites glacer la préparation dans un bac inoxydable et remuez-la à la fouchette pendant la prise en glace.

. Vitesse : 4

### **. Coulis de framboises**

Pour 4 à 6 personnes :

*600 g de framboises lavées et équeutées,  
125 g de sucre semoule.*

Passez les 600 g de framboises dans votre centrifugeuse pour obtenir 3 dl de jus.

Dans une terrine, versez le jus de framboises et le sucre. Mélangez jusqu'à ce que le sucre fonde. Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Ce coulis se conserve 24 h.

. Vitesse : 4

### **. Gelée d'abricots**

Pour 1 grand pot :

*400 g d'abricots, 200 g de sucre pour confiture.*

Passez les 400 g d'abricots dénoyautés dans votre centrifugeuse.

Dans une casserole à fond épais, versez le sucre et le velouté d'abricot. Mélangez avec une spatule. Laissez bouillir à feu doux pendant 4 min en écumant régulièrement. Versez le contenu de la casserole dans le pot et laissez refroidir avant de le couvrir.

La gelée d'abricot peut être parfumée de 2 pincées de vanille en poudre et d'autant de cannelle.

. Vitesse : 3