F Mode d'emploi

Nous nous réjouissons que vous ayez acheté ce produit et vous remercions de votre confiance. Afin de profiter au mieux de votre extracteur de jus, nous vous demandons de lire attentivement les remarques ci-dessous et de conserver ce mode d'emploi. N'oubliez pas de le transmettre à chaque nouvel utilisateur.

Remarques importantes

L'extracteur à jus n'est pas un appareil indépendant, il ne peut fonctionner qu'avec un stérilisateur ou un cuiseur adapté et équipé d'un mode « extraction de jus ».
Respectez les remarques du mode d'emploi de votre stérilisateur ou un cuiseur. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez d'eau dans le cuiseur durant toute la durée du processus d'extraction.

Préparation des fruits

Plus le fuit est mûr, plus le jus sera généreux et aromatique. Les fruits doivent être nettoyés rapidement mais soigneusement. La quantité de sucre nécessaire, indiquée par la recette, doit être ajoutée, avant l'extraction, aux fruits se trouvant dans le panier. Les jus qui seront transformés en gelée doivent être extraits sans ajout de sucre. Les jus qui devront être épaissis lors de l'utilisation doivent recevoir une quantité de sucre plus importante.
La règle suivante prévaut à titre d'exemple :
pour 1 kg de fruits sucrés : 100 - 150 g de sucre
pour 1 kg de fruits acides : 200 - 250 g de sucre

Préparation des bouteilles

Les bouteilles doivent être soigneusement nettoyées et rincées à l'eau chaude et claire. Avant d'être remplies, elles peuvent préchauffées dans de l'eau chaude ou au four, à 75°C. Faire bouillir les bouchons en liège ou plastique et les placer dans de l'eau claire jusqu'à la fermeture des bouteilles.

Mise en marche

1. Avant chaque extraction, versez au moins 6 litres d'eau dans votre cuiseur (1).
2. Poser la bague d'ajustage (2) sur le cuiseur de façon à ce que l'orifice du tuyau de remplissage soit à l'avant de la partie supérieure.
3. Placer le bac de récupération du jus (5) sur la bague d'ajustage avec le tuyau de remplissage (4) pointant vers l'avant.
4. Insérer le panier (6) dans le bac de récupération du jus et verser les aliments préparés en vue d'en extraire le jus. Remplissez le panier aux 3/4, quelque soit le poids, et fermer le couvercle (7).Les parois ainsi que le fond du panier sont pourvus de trous afin de permettre à la vapeur de pénétrer librement par tous les côtés.
   Le jus des fruits, légumes et herbes est ainsi libéré, s'écoule par les trous du panier, est recueilli dans le bac de récupération du jus et peut être aisément versé, à l'aide du tuyau de remplissage et de l'attache du tuyau (3) dans les bouteilles.

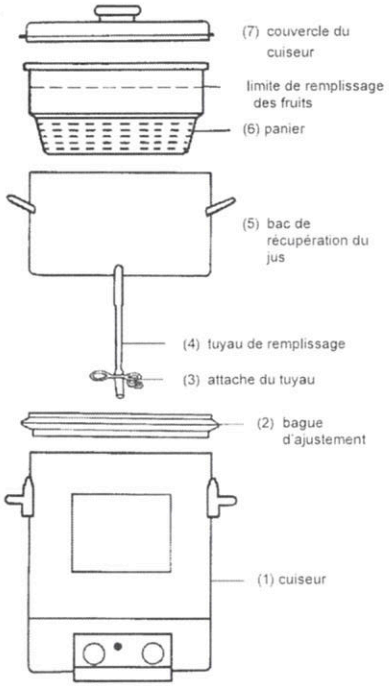
Après cette première étape, mettez votre cuiseur en mode de cuisson longue « extraction » et la récupération du jus peut commencer.

Processus d'extraction

Le système dans son ensemble doit d'abord être préchauffé. Avec 6 litres d'eau froide, le temps de chauffage est d'environ 25 minutes.
Remarque : le temps de chauffage est plus court lors de la 2ème extraction ou si l'eau versée est chaude

Récupération du jus

Le jus doit être immédiatement versé dans les bouteilles car l'absence de bactéries n'est rendue possible que par une température de plus de 75°C. Placer le tuyau de remplissage dans le goulot de la bouteille et ouvrir l'attache du tuyau afin de transvaser le jus dans la bouteille. L'attache du tuyau doit rester ouverte jusqu'à ce que la bouteille soit remplie à ras bord, cela permet à la mousse qui s'est formée de déborder. Immédiatement après le remplissage, les bouteilles doivent être fermées et être mises à refroidir, en position verticale, dans un lieu non exposé aux courants d'air. Elles doivent ensuite être étiquetées et conservées dans une pièce fraiche.



Autres remarques

Le matériau utilisé pour la corbeille est constitué d'un plastique idéalement approprié. Il s'agit d'une matière classée comme inoffensive pour les aliments par le ministère allemand de la Santé Publique (BGA). Les pigments colorés utilisés dans le plastique sont en outre dénués de plomb et de cadmium. Cela vaut également pour la bague d'ajustage et le couvercle.
Le panier porte le symbole « recyclage » et ne pose pas de problème lors de l'élimination.
Du fait des colorants et de l'acidité des fruits d'où est extrait le jus, la couleur de la surface du panier peut être légèrement modifiée. Cela ne représente toutefois pas un vice de qualité.
La surface de la corbeille est lisse et ainsi facile à nettoyer. Évitez absolument d'utiliser des produits à récurer car cela entrainerait une rugosité et une sensibilité de la surface à la saleté.

Temps de cuisson moyens

Aliment pour extraction de jus	Temps de cuisson
Pommes mûres/vertes	90 min.
Poires mûres/vertes	90 min.
Mûres	45 min.
Fraises	45 min.
Myrtille	60 min.
Framboise	45 min.
Baies de sureau	45 min.
Groseilles	60 min.
Cassis	60 min.
Pêches	75 min.
Prunes	75 min.
Airelles	75 min.
Coing mûr/vert	90 min.
Rhubarbe	90 min.
Griottes	60 min.
Bigarreaux	60 min.
Groseilles à maquereau mûres/vertes	60 min.
Raisin	60 min.
Quetsches	75 min.

Bon de garantie/Garantie de qualité

(valable uniquement en Allemagne)

La société XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXgarantit à partir de la date d'achat et pour deux ans, une garantie de qualité sur les produits achetés en Allemagne. Nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin. Veuillez respecter la procédure suivante, si vous deviez constater malgré tout un défaut :

1. Appelez tout d'abord le service client de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX et décrivez le défaut constaté.
2. En l'absence d'erreur de manipulation ou similaire, veuillez renvoyer l'appareil avec le bon de garantie rempli ou le justificatif d'achat et une description du défaut, correctement emballé en vue du transport et suffisamment affranchi à l'adresse ci-dessous. Nous déclinons toute responsabilité pour les appareils non assurés ou endommagés durant le transport.
   ATTENTION : tout envoi insuffisamment affranchi sera refusé. En cas de demandes de garantie justifiées, nous remboursons les frais d'affranchissement sur présentation du reçu ou organisons la récupération.
3. La garantie est, selon les choix de XXXXXXXXXXXXXXXX, limitée à une réparation du défaut ou une livraison de remplacement d'un produit défectueux. Toute autre prétention est exclue.
4. La garantie expire si le défaut résulte d'une manipulation incorrecte et non-conforme, en cas de recours à la force, de tentatives de réparations non autorisées et/ou d'autres dégâts causés après l'achat ou de dégâts causés par l'usure naturelle.
5. Ces appareils ont été fabriqués pour une utilisation domestique normale. En cas d'utilisation professionnelle, le droit à la garantie expire.

Le bon de garantie est une pièce officielle. Des données incorrectes telles que la date d'achat ainsi que des modifications faites sans concertation préalable des inscriptions nous délient de toute obligation de garantie. Le lieu d'exécution de la prestation et le tribunal d'Instance sont à XXXXXXXXXX.

Date de l'achat _____ Tampon du point de vente _____

XXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXX