



Extracteur de jus à vapeur Jumbo 24 l

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de cet extracteur de jus à vapeur. Nous sommes convaincus qu'il répondra à vos attentes.

Vous trouverez dans ce mode d'emploi les informations nécessaires à son utilisation et à son entretien. Le présent mode d'emploi comprend des informations importantes au sujet du montage, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil.

Lisez attentivement ces instructions. Elles sont primordiales pour l'utilisation de cet appareil. Conservez ces instructions afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Cet appareil est conçu de manière à vous permettre de travailler dans la plus grande sécurité. **La prudence reste toutefois une règle d'or, qu'il conviendra de privilégier en permanence.**

Remarque importante

Afin de prévenir les accidents et de bénéficier des meilleures performances, **l'utilisateur se gardera d'apporter des modifications à l'appareil**, sauf accord préalable du fabricant. En outre, l'appareil ne peut pas être utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **Toute modification quelconque à l'appareil exonère le fabricant de tout dédommagement** découlant de lésions ou de dommages.

Portez des vêtements appropriés !

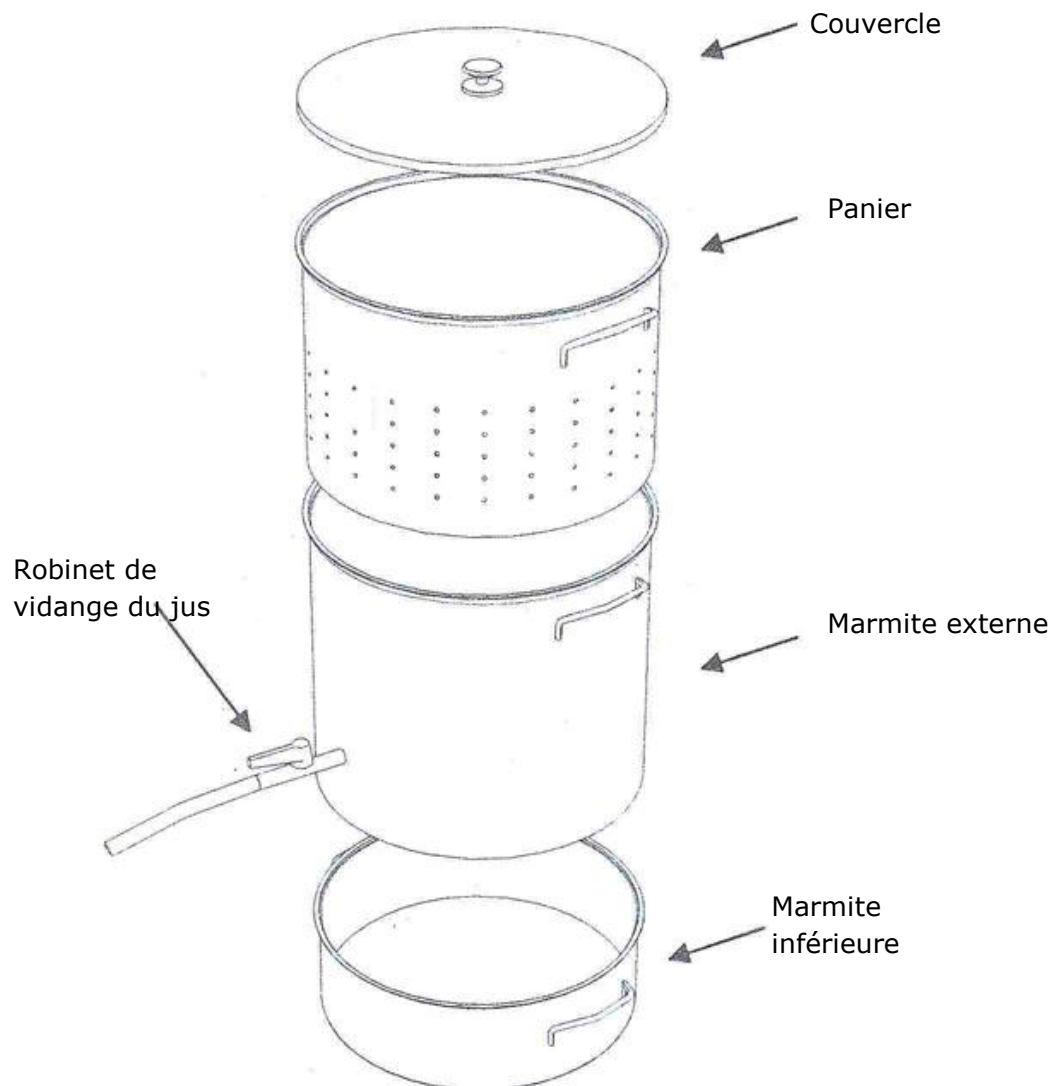
Portez toujours des vêtements résistant à un contact involontaire avec la source de chaleur, prévenant les brûlures et vous protégeant des blessures causées par d'éventuels récipients en verre brisés. Portez également des gants solides pour le remplissage et la manipulation de bouteilles.

Brouwland



DONNÉES TECHNIQUES

Diamètre : 360 mm
Hauteur totale : 450 mm
Quantité de jus : maximum 14 litres



**UTILISATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS À VAPEUR**

Cet appareil est conçu pour extraire du jus de fruits en utilisant la méthode de la cuisson à la vapeur.

Attention !

Pour des raisons d'hygiène, de santé et de garantie, il est formellement défendu d'utiliser l'appareil à d'autres fins que celles liées à de la nourriture. Toute autre utilisation contraire au but pour lequel l'appareil a été conçu par le fabricant exonèrera ce dernier de l'indemnisation de dommages à l'appareil même ou à d'autres affaires, ainsi que de blessures aux personnes qui en découleraient. Attendu que l'utilisateur connaît les risques d'un usage incorrect, il en assumera la responsabilité.

Principe

L'eau dans la marmite inférieure est chauffée pour former de la vapeur. La vapeur traverse le panier, cuisant ainsi les fruits et les légumes qui y sont disposés. Le jus coule dans la marmite externe, à travers les trous du panier. Le jus peut être versé dans des bouteilles via le robinet, ces bouteilles pouvant ensuite être fermées hermétiquement. Cette méthode évite une fermentation du jus et assure une conservation naturelle de longue durée. L'appareil convient pour cuire à la vapeur des légumes ou pour précuire des fruits afin de préparer de la confiture.

Préparation de l'appareil

- Assurez-vous que l'appareil et surtout les parties entrant en contact avec les aliments soient d'une propreté irréprochable. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer.
- Disposez l'appareil sur une surface stable et solide afin d'éviter qu'il ne se renverse lorsqu'il est rempli.
- La source de chaleur qui réchauffe l'appareil ne peut pas être dangereuse pour l'utilisateur.

Utilisation de l'appareil

Après avoir nettoyé l'appareil, l'utilisateur peut procéder à la confection de jus.

1. Remplissage et démarrage

- Remplissez la marmite inférieure d'eau jusqu'à la limite inférieure du trait et portez à ébullition.
- Entre-temps, coupez les fruits en morceaux et disposez-les dans le panier. Si vous voulez travailler avec des raisins, veillez à ce que les grains soient égrappés.
- Une fois l'eau portée à ébullition, disposez la marmite externe et le panier contenant les fruits au-dessus de la marmite inférieure. Recouvrez avec le couvercle.
- Après quelques minutes, la vapeur pénètre dans les fruits et le jus commence à couler dans la marmite externe. Le premier demi-litre de jus extrait doit être reversé sur les fruits dans le panier.

**2. Remplissage des bouteilles**

- Assurez-vous que la quantité de jus extraite recueillie dans la marmite externe ne dépasse pas 4 litres.
- Disposez une bouteille sous le robinet de soutirage du jus. Ne tenez pas la bouteille pendant le remplissage. Le choc thermique pouvant casser la bouteille, disposez plutôt la bouteille dans une casserole.
- Ouvrez le robinet et remplissez la bouteille.
- Si la bouteille ne peut pas être remplie en une fois, reversez de préférence le jus sur les fruits et attendez qu'il y ait suffisamment de jus pour remplir complètement la bouteille.
- Fermez **immédiatement** la bouteille de manière hermétique. Laissez lentement refroidir les bouteilles.

La durée moyenne varie entre 90 et 180 minutes, en fonction du type de fruits.

Si de grandes quantités de jus ne sortent plus du robinet, l'extraction peut être considérée comme terminée.

NETTOYAGE

Remarque importante

Le panier doit être nettoyé dès que l'extraction est terminée. Utilisez de l'eau chaude avec du vinaigre ou un détergent approprié pour le nettoyage.

Pour un traitement sain et hygiénique des aliments, il vous incombe de maintenir toujours votre appareil et son environnement dans un parfait état de propreté.

N'utilisez jamais de détergents chimiques ne convenant pas aux aliments.

INFORMATIONS UTILES

Toutes les sortes de fruits à jus peuvent être transformées. Les fruits non mûrs donnent un jus sur, les fruits mûrs produisent un jus sucré.