

Précautions de sécurité à respecter

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les chocs électriques, l'appareil ne doit pas être trempé dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Soyez très attentifs lorsque des enfants sont proches de l'engin lorsqu'il est en marche.
4. Retirer la prise lors du repos, ainsi qu'avant de placer ou d'ôter des éléments et avant de nettoyer.
5. Ne pas toucher les parties mobiles. Ne jamais enfoncer la pâte à la main. Toujours utiliser le pilon.
6. Ne jamais utiliser l'engin si le cordon ou la prise sont abîmés ou s'il y a un dysfonctionnement, ou si l'engin est tombé ou est abîmé de quelque façon. Renvoyez alors l'appareil aux services les plus proches pour un devis, une réparation ou un ajustement mécanique.
7. L'utilisation d'éléments non conseillés ou non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon traîner en bas de la table.
9. Assurez-vous chaque fois que le tambour est bien serré avant d'allumer le moteur. Ne pas relâcher le tambour pendant que l'extracteur fonctionne.
10. Éteignez l'extracteur (OFF) après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de le démonter.
11. Ne pas placer les doigts ou des objets dans l'orifice du tambour pendant la marche. Si les aliments semblent bloqués, utilisez le pilon ou un autre morceau de fruit ou légume pour faire avancer. Lorsque cette méthode est impossible, éteignez le moteur et démontez l'extracteur pour pouvoir ôter les aliments coincés.
12. Insérez toujours la fiche dans une prise de courant avec terre installée réglementairement.

JAZZ UNO

Ce puissant extracteur de jus est muni d'une tarière de type moulin, brevetée, fabriquée en polycarbonate et en mélamine (reconnus par la FDA américaine sur le plan hygiénique), ce qui empêche que des métaux lourds toxiques soient mélangés à vos jus frais.

La vitesse lente de l'**extracteur de JAZZ UNO** garantit goût parfait et nutrition optimale. Aucun nutriment n'est perdu par des éléments qui chaufferaient. L'**extracteur de jus** est facile à monter et démonter, rapide à nettoyer. L'**extracteur de jus** garantit de longues années d'utilisation sans souci et fiable. Deux ans de garantie sur le corps de l'appareil et les accessoires, y compris pièces et main d'oeuvre.

Extracteur de jus

1. Extracteur de jus de fruits

L'**extracteur de jus** presse avec efficacité les jus de fruits mous ou durs, même les agrumes, généralement les fruits les plus durs.

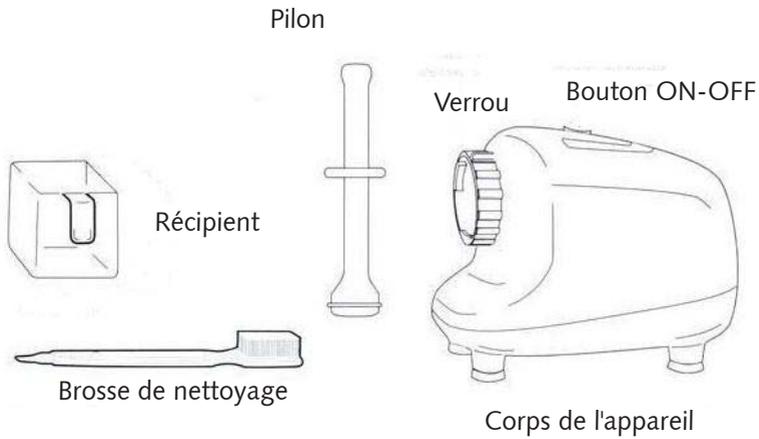
2. Extracteur de jus de légumes

L'**extracteur de jus** presse le jus de toutes sortes de légumes, y compris céleri, carottes, poivrons, radis, chou, sans dénaturer leur goût naturel et leurs propriétés nutritives. La fraîcheur de goût et la nutrition optimale sont garantis par ce procédé d'extraction unique.

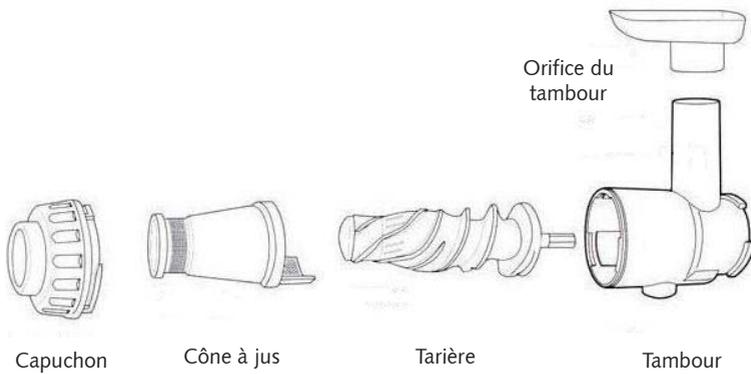
3. Extracteur de jus d'herbe de blé

L'herbe de blé, les feuilles d'aloé et les aiguilles de pin ne sont que certains des produits naturels qui peuvent être pressés avec l'**extracteur de jus multifonctions**. Appréciez le meilleur de la nature dans les aliments crus, pressez-les pour en tirer tous les bénéfices. (NdT: *Des aiguilles de pin? Cette habitude coréenne n'est pas dans nos traditions. Prudence.*)

JAZZ UNO



Accessoires pour presser



JAZZ UNO

L'extracteur de jus JAZZ UNO permet

- d'extraire le jus de légumes et de fruits
- d'extraire le jus d'herbes

DONNÉES TECHNIQUES

Nom du modèle	JAZZ UNO Extracteur de jus
Dimensions	Long.: 260mm, larg.: 175 mm, haut.: 215mm
Voltage	220~240V/50Hz (200 w)
Moteur	monophasé à induction
Nb tours/min.	63-75
Fusible	TAL 250VAC
Certifications	CE, TÜV-GS, ISO9001

PIÈCES ET ACCESSOIRES FOURNIES AVEC VOTRE EXTRACTEUR DE JUS MULTI-FONCTIONS JAZZ UNO

1 manuel d'utilisation	1 capuchon
1 récipients	1 tambour
1 tarière	1 tamis
1 cône à jus	
1 pilon	
1 brosse de nettoyage	

JAZZ UNO

Instructions de base

- ❶ Bien que l'**extracteur** puisse extraire le jus de fruits et de légumes non pelés, nous conseillons de les laver soigneusement et de les peler pour éliminer les produits chimiques résiduels.
- ❷ On peut placer le tamis grillagé sur le récipient pour obtenir un jus encore plus limpide ou pour récupérer les quelques pépins qui pourraient tomber.
- ❸ Allumez la machine et laissez-la tourner jusqu'à la fin de l'extraction. Si l'**extracteur** vibre un peu pendant ce processus, éteignez la machine et nettoyez le tambour. Remontez et recommencez. Après les derniers végétaux, laissez tourner quelques secondes pour tirer le maximum de jus.
- ❹ Lorsque l'appareil semble bloqué et que peu de jus et de pulpe sont extraits, n'insistez pas. Éteignez l'appareil, rincez le mécanisme, remontez et recommencez. C'est rare, mais cela arrive. Prudence.
- ❺ Une règle d'or pour vous entendre avec Jazz uno: ne versez dans l'orifice qu'autant de matière qu'il peut éjecter. C'est lui qui dicte le rythme de la danse, en quelque sorte...
- ❻ Lavez le tambour et les accessoires après chaque utilisation de l'**extracteur de jus**. Ne placez jamais les accessoires dans le lave-vaisselle.
- ❼ L'appareil n'est pas conçu pour tourner plus de trente minutes à la fois. Laissez-le reposer une demi-heure régulièrement.

NETTOYAGE

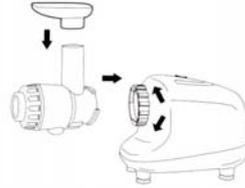
Lavez la tarière et les accessoires de l'**extracteur de jus** dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincez soigneusement.

Ne mettez pas les accessoires dans le lave-vaisselle.

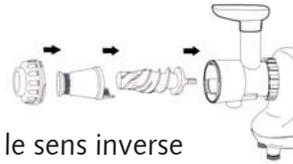
Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau. Lavez-le avec un linge humide.

JAZZ VMO

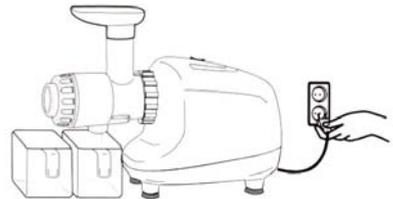
1 Fixez le tambour au corps et tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre (environ 60°). Installez la trémie sur l'orifice du tambour.



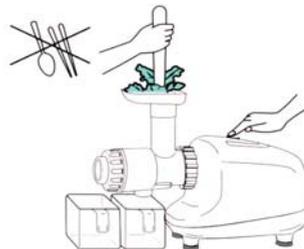
2 Pour extraire des jus, insérez la tarière dans le tambour jusqu'au moment où vous entendez un déclic. Ajustez-y le cône à jus. Fixez le capuchon à l'extrémité du tambour en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3 Placez les deux récipients en plastique (jus et pulpe) sous l'orifice du bas du tambour. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil (220V 50/60 Hz) au secteur.

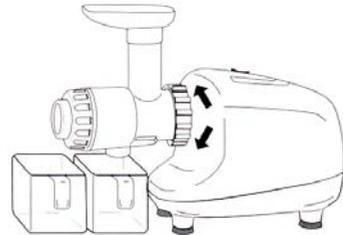
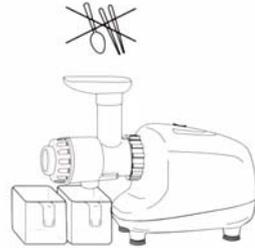


4 Appuyez sur le bouton ON. Introduisez les aliments, un à un. Poussez doucement avec le pilon. Laissez tourner la machine pour continuer à introduire les aliments.



JAZZ UMO

⑤ N'utilisez pas de cuillère, de couteau ou d'autre objet de métal. Si le tambour est bloqué ou que la machine s'arrête seule, appuyez sur le bouton Reverse (marche arrière) deux à trois fois. Appuyez à nouveau sur le bouton ON pour recommencer. Éteignez l'extracteur avant de changer d'accessoire ou de toucher des parties en mouvement. Retirez le tambour du corps en tournant le verrou à l'envers des aiguilles d'une montre. Tirez la tarière d'abord. Démontez le reste du tambour. Lavez tous les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse. Ne placez JAMAIS les accessoires dans le lave-vaisselle.



⑥ Ne faites JAMAIS tourner l'appareil pendant plus de trente minutes à la fois.

JAZZ VMO

La garantie de l'**extracteur de jus** porte sur deux ans pour le corps et les accessoires, à dater de la date d'achat - exclusivement la date d'achat par l'acheteur initial, qui s'est assuré que l'appareil était dépourvu de défauts matériels ou de main d'oeuvre.

L'**extracteur de jus** sera remplacé ou réparé dans les locaux de l'importateur pendant la période de garantie. Cette garantie est valable pour une utilisation normale ménagère (non commerciale). Elle ne couvre pas les dégâts lors du transport ou le non-fonctionnement dû à des causes comme accident, mauvaise utilisation, modification de l'appareil, négligence ou mauvais entretien. Cette garantie vaut pour les appareils qui ont été utilisés en accord avec le présent mode d'emploi. Le fabricant n'est pas responsable pour tout dommage commercial ou incidentel qui pourrait découler de l'utilisation de l'appareil. La garantie est nulle si l'appareil a été modifié ou réparé sans l'autorisation de l'importateur. La garantie est aussi nulle si le numéro de série a été ôté ou rendu illisible. **La preuve d'achat sous forme de facture ou de reçu auprès d'un revendeur agréé par Audielec S.A. , preuve que l'appareil se trouve sous garantie, doit être présentée pour valider ce droit.**

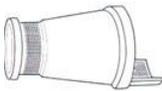
RECETTES PRATIQUES



JUS DE CAROTTES, POMMES ET BETTERAVE



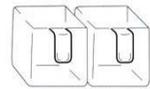
- 1 Prévoyez 3 carottes, $\frac{1}{2}$ à 1 pomme, $\frac{1}{4}$ betterave rouge crue. Lavez les végétaux. Ôtez-en les parties abîmées et les queues. Il n'est pas nécessaire de les peler.
- 2 Découpez-les à la taille adaptée à l'orifice du tambour.



Cône à jus

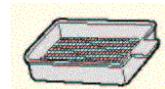
- 3 Placez le cône à jus dans l'appareil.

- 4 Posez un récipient sous l'orifice inférieur du tambour et un autre récipient pour recueillir la pulpe à la sortie.



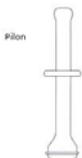
Récipients

- 5 Si vous souhaitez un jus très clair, installez sur le premier récipient le tamis.



tamis

- 6 Versez les légumes dans l'orifice du tambour. Pressez le cas échéant en vous aidant du pilon, sans force.



Pilon

JAZZ UNO

AUTRES IDÉES DE JUS DE LÉGUMES ET DE FRUITS



Carottes-cannelle:

2 carottes, ½ pomme, une pincée de cannelle, une pincée de muscade, quelques tiges de fenouil.

Mon Pastis Végétal:

2 concombres, écorce et tiges de fenouil, une gousse d'ail, un peu de jus de citron, une pincée de sel, poivre moulu.

Jus V24 épicé:

2 tomates (qualité Roma), ¼ de petit concombre, sauce soja ou sel, une goutte de tabasco, carottes.

Fraîcheur du soir:

2 carottes, 2 tomates, quelques feuilles de menthe fraîche.

En route belle troupe:

1 grande carotte, ¼ de betterave rouge crue, 1 gousse d'ail, ¼ de concombre, une poignée de cerfeuil.

Jus au Lait:

1 carotte, ½ betterave rouge, ½ petit chou-rave, ¼ de céleri-rave, lait cru de chèvre, un peu de roquette.

Libérez-Mon-foie:

1 concombre, 3 branches de céleri blanc, une poignée d'épinards, une poignée de laitue, 1 centimètre de gingembre frais, 1 gousse d'ail Pour en tempérer l'âpreté, fouettez-y un jaune d'œuf ou du lait de coco.

Lait végétal glacé:

2 carottes, quelques lamelles de chou blanc, un verre de lait de chèvre cru bio, une pincée de cannelle, des tout petits glaçons ou de la glace pilée.

Le Jus de la Voie du Milieu:

versez dans un bouillon de poule maison bouillant le jus d'une carotte, quelques feuilles de laitue, une courgette, de 3 tiges de persil, de 2 branches de céleri et d'une pomme de terre crue. laissez-cuire encore une minute.

JAZZ UNO

L'Apéro Végétal Pétillant:

2 carottes, 1 cuill.s. de graines germées de fenouil, eau très pétillante, un peu de jus de citron.

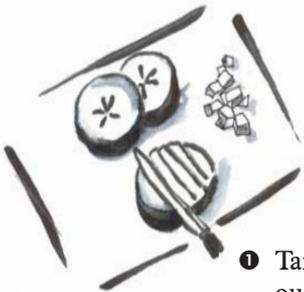
Le Lait de Poule Végétal:

jus de légumes ou fruits frais, huile V.P.P.F., jus de citron, un jaune d'œuf.

Bon à savoir

Rincez sans tarder la partie amovible à l'eau courante, en insistant à la brosse dure sur le cône à jus, car les matières en séchant deviendraient dures à éliminer. Laver au savon n'est nécessaire qu'après la mouture d'aliments gras comme ceux qui entrent dans la composition des caviars végétaux. Les accessoires contenant du métal ne supportent PAS le lave-vaisselle (tarière, cône à jus).

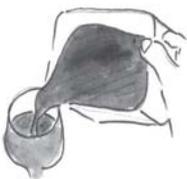
Pour une saveur plus réchauffante, les jus de légumes peuvent être chauffés doucement, sans bouillir et sans utiliser le microondes. À l'inverse, ajoutez un glaçon pour une saveur plus rafraîchissante.



- 1 Taillez les légumes ou coupez-les directement au-dessus de l'engin.



- 2 Versez dans l'orifice. Récupérez le jus dans un récipient, la pulpe dans l'autre



- 3 Voilà! Dégustez tout de suite ou gardez au frais pour plus tard.

JAZZ UNO



RECETTES DE JUS DE FRUITS



- ◆ une grappe de raisins blancs et/ou noirs, un quartier de pommes
- ◆ 5 pommes, 200g de framboises ou mûres
- ◆ pêches 40 %, framboises 30 %, fraises 30 % (très pulpeux)
- ◆ pommes 50 %, abricots 50 % (fort pulpeux)
- ◆ pommes 50 %, oranges 50 % (pelées)

- ◆ pommes 50 %, poires 50 %,
- ◆ pommes 50 %, abricots 25 %, carottes 25 %
- ◆ pommes 50 %, abricots 50 %,
- ◆ pommes 60 %, fraises 20 %, framboises 20 %
- ◆ pommes 80 %, fraises 20 %, menthe
- ◆ pommes 85 %, kiwis 15 %
- ◆ ananas pur ou en mélange avec ½ concombre, 3 branches de céleri blanc, 2 pommes

Bon à savoir

Les raisins, groseilles, framboises et autres fruits des bois, trop riches en pépins, exigent que vous rincez régulièrement au moins le capuchon (pas tout le mécanisme), sous peine de bloquer votre appareil.

Si l'extracteur est bloqué

- ❶ Enclenchez le bouton « Reverse » ou marche arrière, par à-coups.
- ❷ Dévissez le mécanisme, en vous aidant s'il le faut d'un torchon mouillé.
- ❸ Plongez tout de suite les accessoires dans de l'eau très chaude, afin de réhumidifier les grains qui, asséchés par l'extraction trop puissante, bloqueraient l'orifice.

JAZZ UNO

Astuces

La pulpe provenant de l'extraction de certains jus (courgettes, concombres) pourrait être utilisée dans d'autres recettes, depuis le bouillon de légumes jusqu'aux petits pains, masques de beauté et matériel de compostage. Les autres fruits et légumes produisent une pulpe si sèche que ce serait inutile.

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le corps de l'appareil. L'extracteur ne doit être nettoyé qu'hors de l'eau.

Entretien et réparations

N'essayez pas de réparer l'extracteur JAZZ UNO vous-même. N'ouvrez pas le corps de l'appareil, ce qui rend votre garantie nulle. Contactez votre agent commercial local.

Fabriqué en Corée pour Audielec S.A.

www.jazzmax.eu

Vente et réparations, contactez: