

Sana
JUICER BY *Omega*

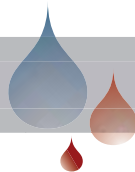
MANUEL UTILISATEUR

Sana Juicer EUJ-707



www.sanaproducts.fr

Instructions importantes de sécurité



1. Lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi.
2. Ne jamais immerger le bloc moteur de cet extracteur de jus dans l'eau ni dans un autre liquide, pour éviter tout risque d'électrocution. Ne jamais toucher l'extracteur avec les mains humides, pour éviter tout risque de choc électrique ou de dommages à l'extracteur.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites. Si celles-ci utilisent l'appareil malgré tout, ou que l'appareil est utilisé en leur présence, il est nécessaire de les surveiller attentivement.
4. Avant un arrêt prolongé, avant l'assemblage ou le désassemblage de l'appareil ou avant tout nettoyage débrancher toujours le cordon d'alimentation électrique.
5. Ne pas toucher les parties mobiles de l'extracteur.
6. Si vous constatez que le cordon d'alimentation ou la prise électrique sont endommagés ou que l'extracteur ne fonctionne pas correctement, est autrement endommagé ou est tombé par terre, adressez-vous à votre vendeur ou à un centre de réparation agréé.
7. L'utilisation des pièces de rechange ou d'accessoires autres que ceux qui sont recommandés par le fabricant peut être cause d'incendie, de choc électrique ou d'autres blessures.
8. Ne jamais laisser les cordons d'alimentation pendre au-dessus du bord de la table ou de toute autre plan de travail.
9. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, vérifier toujours que le loquet de sécurité rotatif se trouve en position bloquée.
10. Après chaque extraction tourner l'interrupteur principal dans la position **OFF**. Avant d'ouvrir l'extracteur attendez toujours que le moteur s'arrête.
11. Lorsque l'appareil est en fonctionnement n'introduisez jamais d'objets étrangers dans le goulot de remplissage. Si le goulot est obstrué par les aliments, débloquez-le à l'aide du poussoir ou à l'aide d'un long morceau de fruit ou légume. Si cette opération ne suffit pas pour dégager le goulot de remplissage, arrêter l'extracteur de jus, démonter le et nettoyer à la main.
12. Ne sortez jamais la fiche de la prise en tirant sur le cordon, saisissez toujours la fiche elle-même.
13. Avant de brancher l'extracteur de jus de la prise murale vérifier que tous les éléments de commande sont arrêtés.

SANA Juicer by Omega EUJ-707

Cet extracteur de jus puissant à vis unique est fabriqué à partir de matériau x de qualité alimentaire sans effets nocifs sur la santé.

L'extracteur de jus Sana Juicer by Omega EUJ-707 fonctionne à basse vitesse 63-75 rév. / min, ce qui assure une extraction délicate des produits tout en maintenant leur goût naturel et leur valeur nutritionnelle.

L'extracteur de jus Sana Juicer est facile à assembler et désassembler ce qui permet un nettoyage facile et rapide. L'extracteur de jus Sana Juicer vous garantit une utilisation durable et sans problèmes.

Extracteur multifonction

1. Extraction de jus de fruits

L'extracteur de jus fonctionne avec un excellent rendement sur toute sorte de fruits couramment disponibles tels que les pommes, poires, agrumes, raisins, kiwis, etc.

2. Extraction de jus de légumes

L'extracteur de jus fonctionne avec un excellent rendement sur toute sorte de légumes couramment disponibles y compris le céleri, carottes, poivrons, radis ou chou sans détruire les éléments nutritifs et leurs saveurs naturelles. C'est la conservation du goût naturel et la teneur élevée d'éléments nutritifs qui représentent le plus grand avantage de cette technologie unique d'extraction du jus.

3. Extraction de jus de pousses et de fanes de végétaux

Avec le Sana Juicer vous pouvez extraire le jus de pousses de céréales, feuilles d'aloès et d'autres parties de nombreuses espèces végétales. Profitez du meilleur de ce que la nature a à nous offrir sous la forme de divers produits dans un état purement naturel. Faites votre propre jus plein d'éléments nutritifs et de vitamines.

4. Autres possibilités de traitement des aliments

L'extracteur de jus Sana Juicer est capable de traiter également d'autres végétaux comme l'ail, oignon, gingembre et bien d'autres espèces y compris les herbes et les épices tout en préservant leur goût naturel et leur valeur nutritionnelle. Avec un embout approprié il est possible de préparer facilement et rapidement des bouillies pour les enfants et les personnes âgées de la famille.

5. Fabrication de pâtes

Avec un embout à pâte vous pouvez fabriquer des nouilles fraîches en une minute (p. 9)

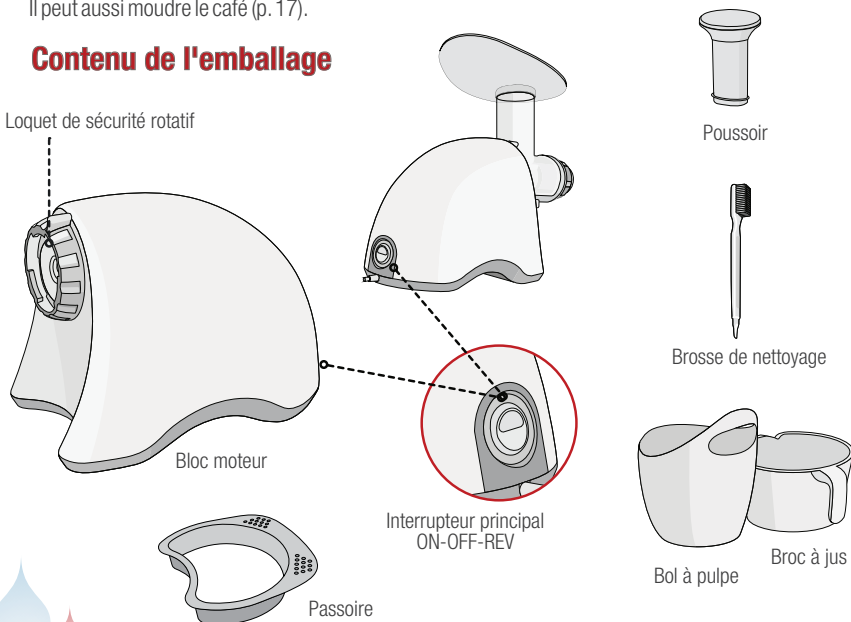
6. Homogénéisateur

Il prépare des desserts surgelés frais (p. 11-13), des beurres de noix (p. 14) et des plats naturels pour enfants (p. 15).

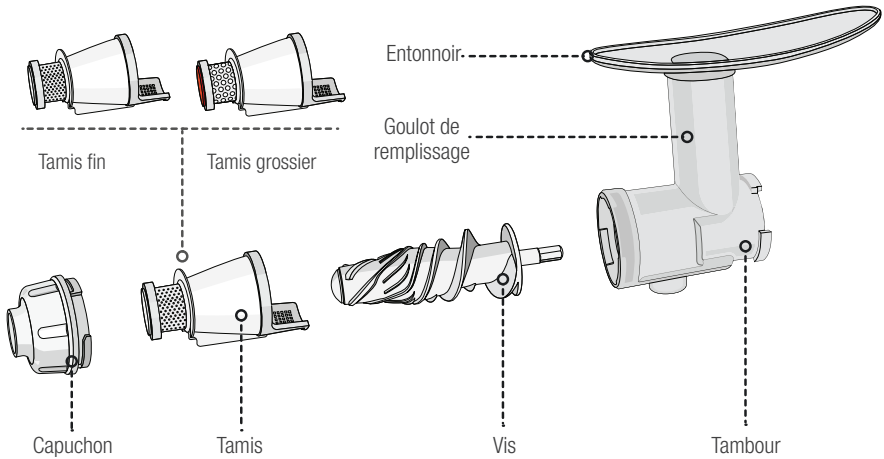
7. Fonction moulin à café

Il peut aussi mouliner le café (p. 17).

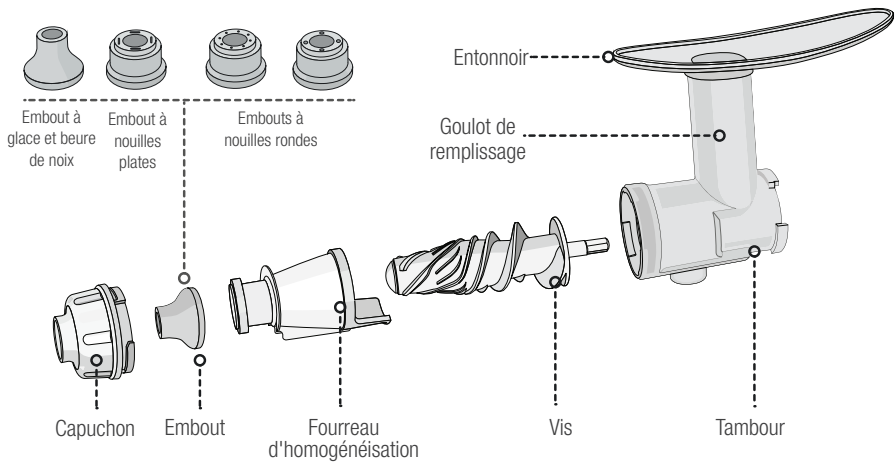
Contenu de l'emballage



Pièces pour extraction de jus



Elements pour autres préparation



Utilisation

Extraction de jus des fruits et légumes
Extraction des pousses et fanes de végétaux
Fabrication de pâtes
Fabrication des aliments pour bébés et des sorbets.

Spécifications techniques



Nom du modèle	SANA Juicer by Omega EUJ-707
Dimensions	Longueur: 420 mm
	Largeur: 170 mm
	Hauteur: 330 mm
Poids	5,7 kg
Voltage	230 V / 50 Hz (200 W)
Moteur	à induction monophasé
Vitesse de rotation de la vis	63-75 tours./min.
Sécurité	250V 5A 50T
Certification	CE

Pièces et accessoires fournis

1x Manuel Utilisateur	2x Tamis pour extraction
1x Broc à jus	1x Fourreau d'homogénéisation
1x Bol à pulpe	1x Poussoir
2x Embout à nouilles ronde	1x Tambour
1x Embout à glaces et beurre de noix	1x Brosse de nettoyage
1x Embout à nouilles plates	1x Capuchon
1x Vis	1x Passoire
	1x Bloc moteur

Au total 17 éléments y compris ce mode d'emploi.

Instructions pour l'extraction de jus

1. Avant de commencer l'extraction de jus, épluchez les fruits ou légumes à peau épaisse (oranges, bananes, ananas, etc.). Lavez les autres ingrédients. Il n'est pas nécessaire d'éplucher par ex. les pommes, tomates ni les kiwis.
2. Coupez les fruits et légumes en morceaux (environ 5 cm).
3. Mettez l'extracteur de jus en marche en mettant le commutateur en position **ON** et laissez le fonctionner tout au long du processus d'extraction jusqu'à ce que tout le jus soit pressé.
4. Si l'extracteur est engorgé à tel point que la pulpe cesse de sortir ou si un objet vous tombe dans le goulot de remplissage, arrêtez le (en mettant le commutateur dans la position neutre) et attendez que la vis s'arrête complètement. Mettez ensuite le commutateur en position **REV**. La marche arrière dégagera la matière accumulée et aidera éventuellement à enlever l'objet tombé. Après avoir dégagé la chambre d'extraction ou après avoir sorti l'objet tombé, mettez le commutateur en position **ON**. Continuez l'opération d'extraction.

Attention! Lorsque le commutateur passe directement de la position **REV** en position **ON**, le moteur continuera à fonctionner en sens inverse. Par conséquent, il est nécessaire de régler le commutateur d'abord sur la position neutre, attendre jusqu'à ce que la vis s'arrête complètement, et ne mettre qu'ensuite le commutateur en position **ON**.

5. Si l'extracteur commence à vibrer pendant le processus d'extraction, arrêtez le, démontez et enlevez la matière accumulée. Ensuite remontez l'extracteur et continuez le processus d'extraction.
6. Après l'introduction d'un dernier morceau dans le goulot de remplissage, laissez l'extracteur fonctionner encore quelques secondes pour extraire même les dernières gouttes de jus.
7. Arrêtez l'extracteur.
8. Nettoyez soigneusement l'intérieur de l'extracteur après chaque utilisation.
9. Ne laissez jamais fonctionner l'extracteur plus de 30 minutes sans discontinuer.

Nettoyage de l'extracteur

Lavez la vis et les autres pièces d'extraction de jus à l'eau chaude contenant du savon ou un produit détergent et rincez abondamment. Ne mettez jamais les pièces de l'extracteur de jus dans le lave-vaisselle. Ne mettez jamais le bloc moteur de l'extracteur de jus dans l'eau, frottez le seulement avec un chiffon humide.

Assemblage de l'extracteur de jus

Etape 1

Installez le tambour sur le bloc moteur de l'extracteur de jus et verrouillez en tournant le loquet de sécurité environ de 60° dans le sens des aiguilles d'une montre.

Etape 2

Extraction de jus des fruits et légumes

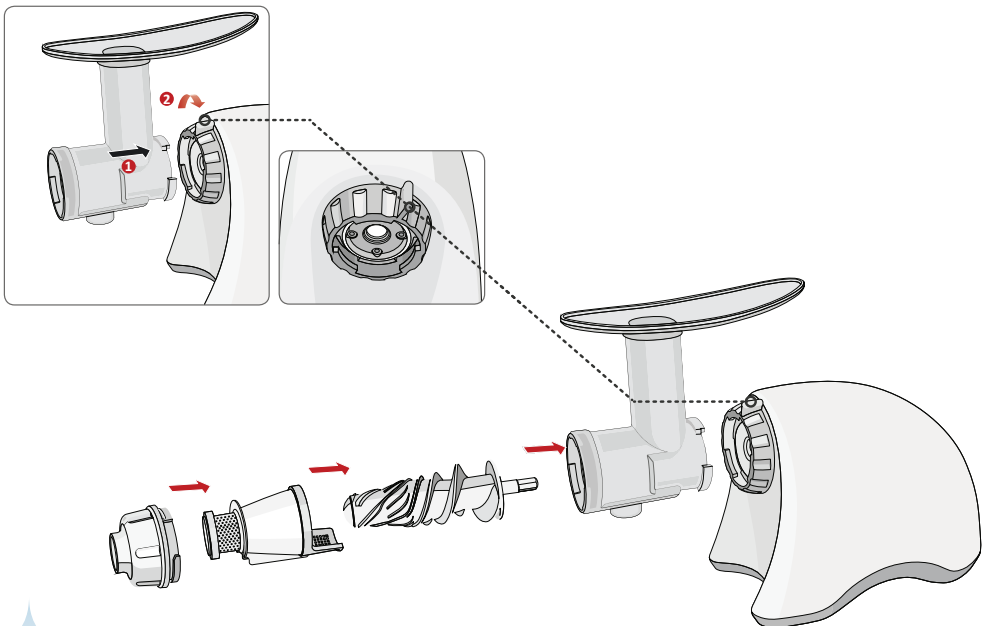
1) L'extraction de jus des ingrédients fermes (racines tendres, pommes, légumes feuilles, ...)

Introduisez la vis dans le tambour et insérez le tamis fin.

2) L'extraction de jus des ingrédients mous (oranges, ananas, ...)

Introduisez la vis dans la chambre d'extraction, insérez ensuite le tamis grossier.

Après l'insertion du tamis (fin ou grossier), installez le capuchon à l'extrémité du tambour et verrouillez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un léger "clic". L'extracteur est prêt à l'extraction de jus.



Préparation Alimentaire

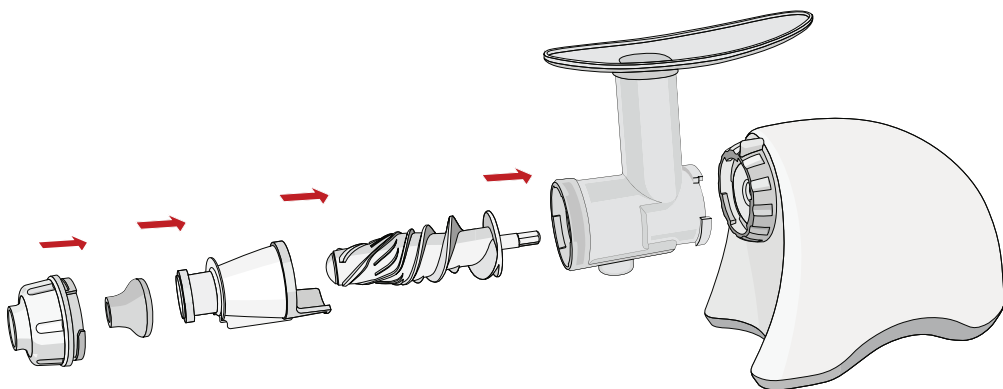
Pendant l'opération de préparation alimentaire procédez de manière suivante:

Introduisez la vis dans la chambre d'extraction et insérez ensuite le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis).

Selon la nature du produit traité choisissez l'embout approprié (à nouilles ou à glace et beurre de noix, pour un choix correct voir les chapitres suivants relatifs au traitement des aliments) et introduisez le par l'arrière du capuchon.

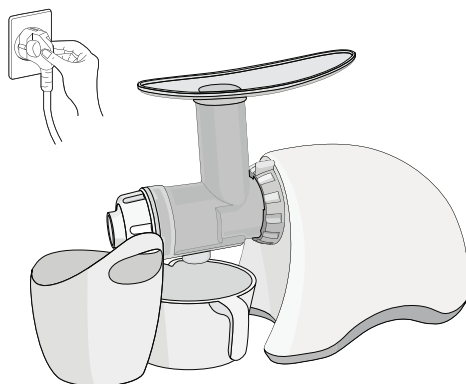
Installez le capuchon avec l'embout inséré sur l'extrémité du tambour et verrouiller en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.

Si vous voulez confectionner des pâtes, sorbets, glaces, beurre d'arachide, plats pour bébés, lait d'amandes ou moule le café, vous trouverez les procédés détaillés dans les chapitres suivants.

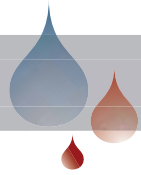


Etape 3

Pendant le processus d'extraction de jus placez le bol à pulpe sous la bouche de sortie utilisez également les deux récipients quand vous utilisez les fonctions non extractives de la machine. Certains aliments sont plus juteux et le jus peut sortir par la bouche de sortie de la pulpe même pendant l'homogénéisation. Branchez ensuite l'appareil sur une prise de courant.

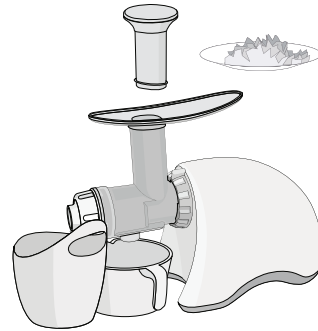
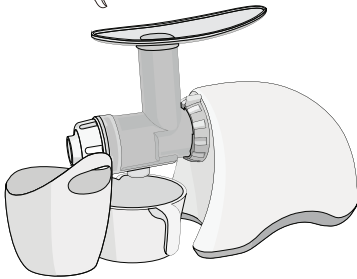


Fonction extracteur de jus



Etape 4

Appuyez sur le bouton poussoir **ON**. Introduisez plusieurs morceaux de fruits ou de légumes dans le goulot de remplissage. A l'aide du possoir presser légèrement les morceaux dans le goulot. Continuez de la même manière jusqu'à ce que le jus soit extrait de tous les ingrédients.

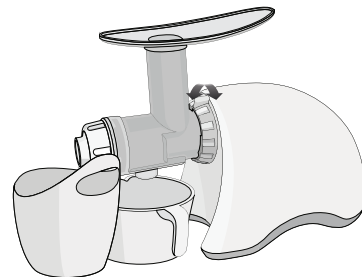


Etape 5

N'introduisez **JAMAIS** d'objets ou d'ustensiles en métal ou en bois dans le goulot de remplissage. Si le goulot de remplissage se bouche ou si la vis s'arrête pendant le processus d'extraction, appuyez plusieurs fois sur le bouton poussoir de la marche arrière. Continuer ensuite le processus d'extraction. Pour pousser les morceaux utiliser uniquement le poussoir d'origine.

Etape 6

Mettez à l'arrêt l'extracteur avant toute opération de changement d'embout ou d'accessoire. Ne démontez pas l'appareil avant que toutes les parties mobiles ne soient arrêtées. Tournez le loquet rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre, séparez le tambour avec l'entonnoir du bloc moteur et sortez la vis de pressage. Lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse ou contenant un produit détergent. Ne pas laver les pièces de l'extracteur de jus dans le lave-vaisselle.



Etape 7

Ne **JAMAIS** laisser l'extracteur en marche plus de 30 minutes sans discontinuer.



Choisir le bon tamis

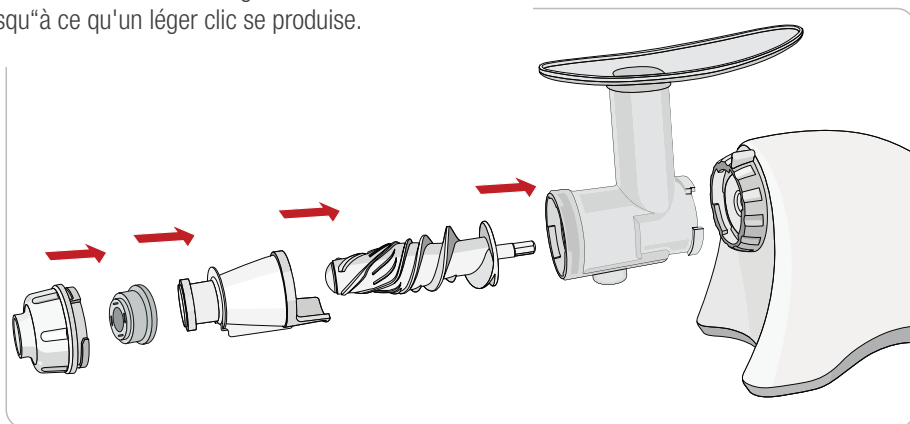
Ingrédients	Tamis
Oranges, poires, raisins, fraises, kiwis, tomates, avocats, aloe, etc.	Tamis grossier pour extraction de jus
Chou-fleurs, radis, betteraves, épinards; carottes, pommes, patates douces, germes de blé et autres légumes feuilles ou racines tendres.	Tamis fin pour extraction de jus
Pâtes, sorbet, glace, beurre de noix, aliments pour bébés, grains de café (moulage), riz ou haricots trempés	Fourreau d'homogénéisation

Confecti pâtes

Etape 1

Ôtez le capuchon du tambour. Insérer le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis). Introduisez l'embout correspondant (à nouilles rondes ou à nouilles plates) par l'arrière du capuchon.

Installez le capuchon sur l'extrémité du tambour et bloquez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



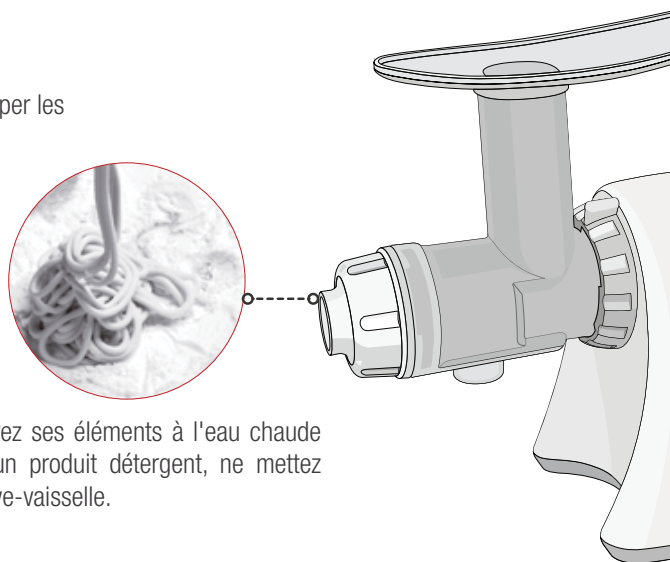
Etape 2

Saupoudrez légèrement le récipient ou l'assiette placée sous la bouche de sortie. Préparez votre pâte avec farine, oeufs et éventuellement du sel. Si vous voulez fabriquer les nouilles fines, la pâte ne doit pas être trop épaisse car cela risque d'endommager les pièces de l'extracteur. Vous pouvez assouplir la pâte en ajoutant de l'huile. Introduisez la pâte dans le goulot et pressez la légèrement. Si vous souhaitez fabriquer les nouilles fines, introduisez d'abord un morceau de pâte et dès que vous voyez que les nouilles sortent en continue ajoutez le reste de la pâte. Si les nouilles ne sortent pas, il faut rajouter davantage d'huile dans la pâte.



Etape 3

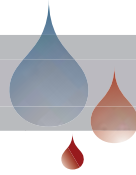
Utilisez des ciseaux pour couper les nouilles à la longueur voulue.



Etape 4

Démontez l'extracteur et lavez ses éléments à l'eau chaude savonneuse ou contenant un produit détergent, ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.

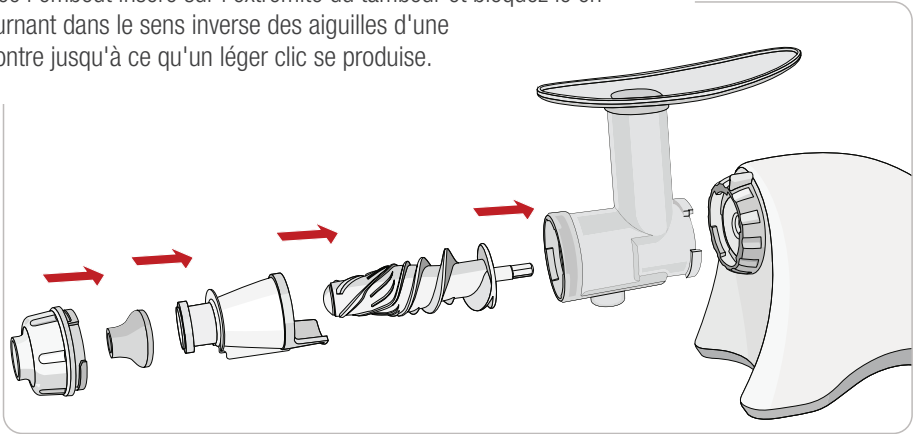
Confection de sorbets



Etape 1

Ôtez le capuchon du tambour de la chambre d'extraction. Introduisez le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis).

Introduisez l'embout à glace et à beurre de noix par l'arrière du capuchon. Installez le capuchon avec l'embout inséré sur l'extrémité du tambour et bloquez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



Etape 2

Placez le bol à pulpe ou un autre bol sous la bouche de sortie. Le sorbet sortira par la bouche de sortie de pulpe. Placer le broc à jus sous la bouche de sortie de jus en raison d'un possible égouttement des fruits traités. Il existe deux manières de préparer le sorbet.

- Introduisez les fruits surgelés dans le goulot de remplissage et pressez légèrement avec le poussoir. N'introduisez jamais des morceaux complètement congelés, cela risque d'endommager les composants de l'extracteur. Laissez toujours les fruits décongeler un peu.
- Introduisez dans le goulot de remplissage les fruits frais et pressez légèrement. Laissez congeler le mélange produit et homogénéiser à nouveau par la suite.

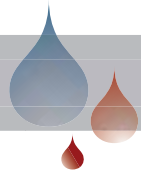
Notre astuce

Comme les fruits congelés perdent leur goût sucré, vous pouvez ajouter par ex. du miel. Pour décorer utilisez les fruits frais, les noix râpées, les copeaux de chocolat, etc.

Etape 3

Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude savonneuse ou contenant un produit détergent, ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.

Confection de crèmes glacées



Etape 1

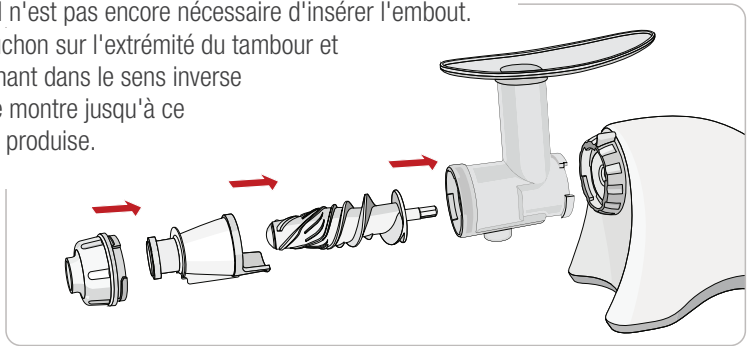
Il existe plusieurs façons de préparer une crème glacée. Essayez les deux façons suivantes.

a) Ôtez le capuchon du tambour.

Introduisez le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis).

Dans cette étape il n'est pas encore nécessaire d'insérer l'embout.

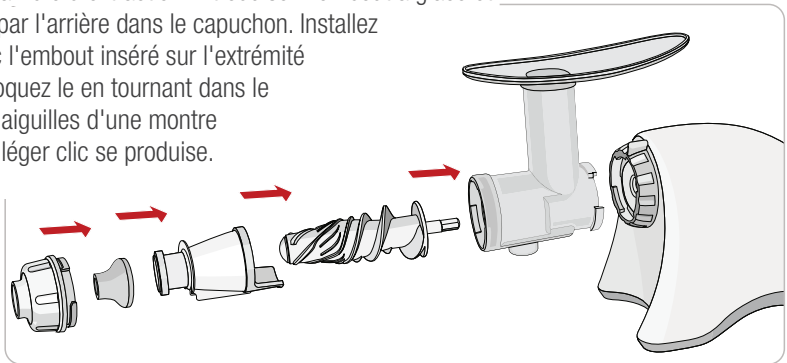
Réinstallez le capuchon sur l'extrémité du tambour et bloquez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



Placez le bol à pulpe ou un autre bol sous la bouche de sortie. La glace sortira par la bouche de sortie de pulpe. Placer le récipient à jus sous la bouche de sortie de jus en raison d'un possible égouttement des fruits traités. Il existe deux manières de préparer la crème glacée. Introduisez les fruits frais dans le goulot de remplissage et pressez-les légèrement avec le poussoir. Dans un bol mélanger la composition avec du lait et du miel éventuellement avec d'autres ingrédients selon votre goût. Placez dans un récipient en plastique et laisser congeler.

Avant d'introduire à nouveau le mélange congelé dans l'extracteur, ôtez le capuchon de fixation de tamis de la chambre d'extraction. Introduisez l'embout à glace et

à beurre de noix par l'arrière dans le capuchon. Installez le capuchon avec l'embout inséré sur l'extrémité du tambour et bloquez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



Placez le bol à pulpe ou un autre bol sous la bouche de sortie. La glace sortira par la bouche de sortie de pulpe. Découper le mélange congelé en bandes longitudinales, insérez-les dans le goulot de remplissage et pressez légèrement avec le poussoir.

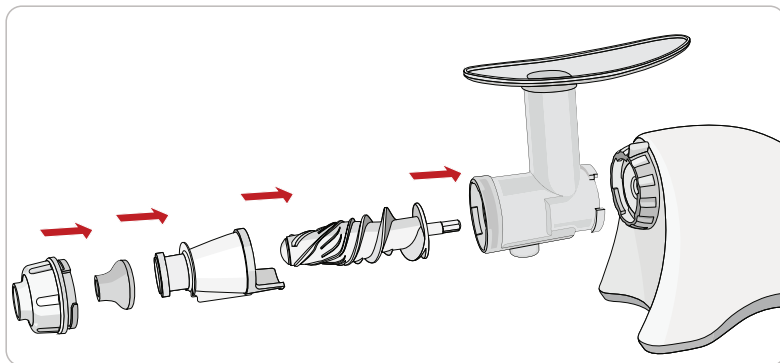


b) Ôtez le capuchon du tambour.

Introduisez le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis).

Introduisez l'embout à glace et à beurre de noix par l'arrière dans le capuchon.

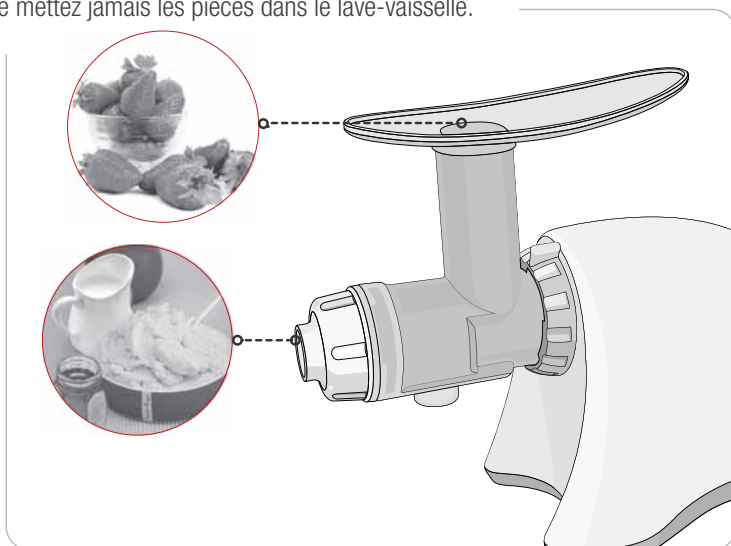
Installez le capuchon avec l'embout inséré sur l'extrémité du tambour et bloquez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



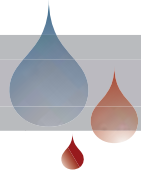
Dans le goulot de remplissage introduisez alternativement les fruits frais et les morceaux de lait congelés préalablement. Vous pouvez passer le mélange par l'extracteur encore une fois pour qu'il soit bien homogénéisé. Vous pouvez consommer toute de suite ou laisser reposer un moment dans le congélateur.

Etape 2

Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude savonneuse ou contenant un produit détergent, ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.



Préparation de beurre de noix



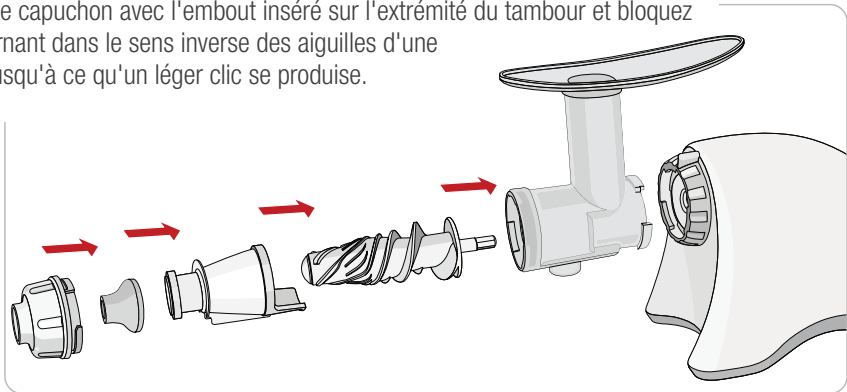
Etape 1

Ôtez le capuchon du tambour.

Introduisez le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis).

Introduisez l'embout à glace et à beurre de noix par l'arrière dans le capuchon.

Installez le capuchon avec l'embout inséré sur l'extrémité du tambour et bloquez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



Etape 2

Placez le bol à pulpe ou un autre bol sous la bouche de sortie. Le beurre sortira par la bouche de sortie de pulpe.

Préparez vos noix. Il est possible d'homogénéiser pratiquement toutes les variétés de noix (les arachides, les noix et les noix de cajou conviennent le mieux – de manière générale se sont celles qui contiennent davantage d'huile). Si vous utiliser les noix grillées, le beurre aura une durée de conservation plus longue. Il est possible d'utiliser également les noix salées.

Introduisez les noix petit à petit dans le goulot de remplissage. Si la pâte ne sort pas, arrêtez l'extracteur, ôtez le capuchon et enlever l'embout pour le premier passage de noix. Réintroduire l'embout avant le deuxième passage.

Laissez la pâte produite passer plusieurs fois par l'extracteur, idéalement au moins quatre fois.

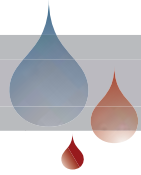
Une autre possibilité consiste à ajouter de l'huile (à petites doses) dans le goulot de remplissage en même temps que les noix – huile d'arachide, de noix, éventuellement de tournesol). Dans ce cas, placez un récipient sous la bouche de sortie de jus en raison d'un éventuel égouttement. En ajoutant de l'huile vous n'avez pas besoin de faire passer la pâte dans l'extracteur plusieurs fois et vous allez obtenir rapidement une consistance facile à étaler.

Etape 3

Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude savonneuse ou contenant un produit détergent, ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.



Préparation de plats pour enfants



Etape 1

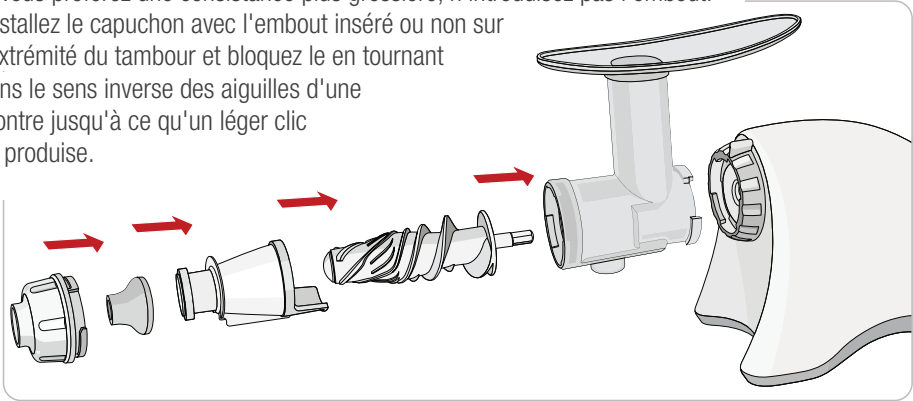
Ôtez le capuchon du tambour.

Introduisez le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis).

Si vous voulez obtenir une consistance plus onctueuse et veloutée de votre purée pour bébé, introduisez l'embout à glace et à beurre de noix par l'arrière dans le capuchon.

Si vous préférez une consistance plus grossière, n'introduisez pas l'embout.

Installez le capuchon avec l'embout inséré ou non sur l'extrémité du tambour et bloquez le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



Etape 2

Placez le bol à pulpe ou un autre bol sous la bouche de sortie de pulpe. La purée pour bébé sortira par la bouche de sortie de pulpe.

Placez le broc à jus sous la bouche de sortie de jus en raison d'un éventuel égouttement dans le cas d'ingrédients plus juteux.

Préparez vos ingrédients. Vous pouvez préparer les purées de fruits ou de légumes ou homogénéiser la viande cuite avec des légumes ou avec un autre accompagnement.

- Introduisez les fruits frais (par exemple les pommes épluchées épépinées, bananes, fraises, oranges et kiwis pelées, etc.) dans le goulot de remplissage et pressez légèrement à l'aide du poussoir.
- Introduisez les ingrédients cuits au préalable (par exemple le blanc de poulet, pommes de terre, carottes, céleri, petits pois) alternativement dans le goulot de remplissage et pressez légèrement à l'aide du poussoir.

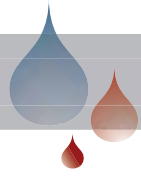
Etape 3

Mélanger la mixture obtenue et servez.

Etape 4

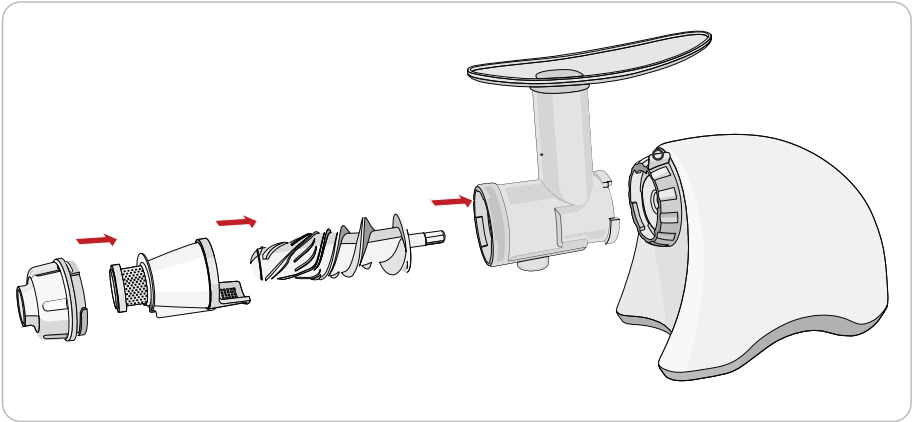
Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude avec du savon ou du détergent, Ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.

Préparation de lait d'amande



Etape 1

Introduisez la vis dans le tambour et insérez ensuite le tamis fin pour extraction. Installez le capuchon sur l'extrémité du tambour et bloquez en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



Etape 2

Placez le bol à pulpe ou un autre bol sous la bouche de sortie de pulpe. La pulpe d'amande sortira par la bouche de sortie de pulpe. Placez le broc à jus sous la bouche de sortie de jus. C'est par cette bouche de sortie que sortira le lait d'amande.

Introduisez les amandes trempées au préalable dans l'eau pendant 6 heures petit à petit dans le goulot de remplissage. Pressez légèrement avec le poussoir si nécessaire.

Versez de l'eau sur la pulpe d'amande et mélangez.

Introduisez la pulpe mélangée avec l'eau dans le goulot de remplissage à l'aide d'une louche et pressez légèrement avec le poussoir.

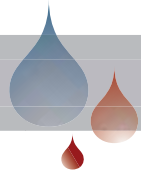
Le produit qui en résulte est le lait d'amande.

La pulpe sèche peut être utilisée par exemple pour faire un gâteau.

Etape 3

Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude avec du savon ou du détergent, Ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.

Moulage de café

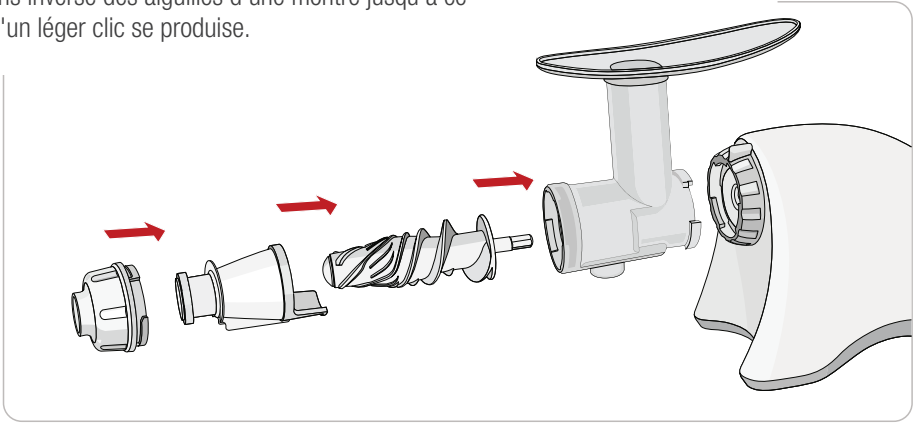


Etape 1

Ôtez le capuchon du tambour.

Introduisez le fourreau d'homogénéisation (à la place du tamis).

Réinstallez le capuchon sur l'extrémité du tambour et bloquez en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un léger clic se produise.



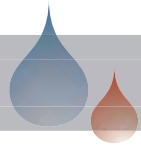
Etape 2

Placez le bol à pulpe ou un autre bol sous la bouche de sortie de pulpe. C'est par cette bouche que le café moulu sortira. Placez le broc à jus sous la bouche de sortie de jus vu que les miettes de café moulu risquent de tomber par là également.

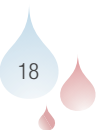
Verser les petites doses de grains de café peu à peu dans le goulot de remplissage. Le résultat est le café moulu.

Etape 3

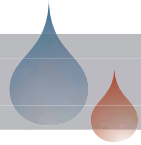
Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude avec du savon ou du détergent. Ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.



- Soyez particulièrement attentif lors de l'extraction de jus des ingrédients suivants:
 - Fruits à noyaux durs tels que les prunes, pêches, abricots doivent être dénoyautés avant d'être introduits dans l'extracteur à jus.
 - Les ingrédients à teneur élevée en fibres (persil, céleri, etc.) doivent être coupés en morceaux de 3-4 cm et insérés dans le goulot de remplissage progressivement.
 - Ne pas insérer dans l'extracteur à jus les graines de sésame et autres graines oléagineuses, poivre chinois et autres ingrédients dont on ne peut pas extraire de jus.
 - Ne pas extraire de jus des fruits conservés dans l'alcool, dans du miel ou dans du sucre. Cela pourrait endommager ou entraîner une défaillance de l'extracteur de jus.
- Les fruits congelés ou les fruits secs conservés dans le réfrigérateur pendant plus longtemps peuvent contenir moins de jus et l'on ne pourra peut être pas en extraire de jus du tout.
- Ne tentez pas de repasser la pulpe obtenue lors de l'extraction encore une fois dans l'appareil. A l'exception de fruits mous qui peuvent passer dans l'extracteur de jus deux fois.
- Ne pas utiliser l'appareil pour mouliner le blé. Cela risque d'endommager ou d'entraîner une défaillance de l'appareil.
- Nous vous recommandons de consommer le jus frais immédiatement après l'extraction.
- Ne pas utiliser l'extracteur de fruits plus de 30 minutes sans discontinuer. Cela risque d'entraîner une surchauffe du moteur et endommager l'appareil.
- En raison de la formation de dépôts, il est nécessaire de temps en temps de nettoyer les pièces de l'extracteur à fond. Immergez les pièces pendant 30 minutes dans un produit chloré (eau de javel) non dilué destiné au nettoyage des piscines ou des puits ou dans un produit destiné au nettoyage des extracteurs de jus. Rincez à l'eau courante et nettoyez les éventuels dépôts avec une éponge. Ne jamais immerger le bloc moteur ni dans un produit de nettoyage ni dans un autre liquide, frottez seulement avec un chiffon humide.



Résolution des problèmes



Avant de vous adresser au fabricant ou au centre de réparation agréé lisez les conseils pratiques ci-dessous pour résoudre certains problèmes techniques. Si vous avez besoin de faire réparer l'appareil ou de vous procurer des pièces de rechange après le délai de garantie, préparez en premier lieu le numéro de fabrication de votre appareil.

L'EXTRACTEUR DE JUS NE DEMARRE PAS

- Vérifier que la fiche est correctement introduite dans la prise.
- Si l'extracteur ne marche toujours pas, adressez-vous au service clients de votre vendeur.

L'EXTRACTEUR DE JUS A CESSÉ DE FONCTIONNER PENDANT LE PROCESSUS D'EXTRACTION.

- Laissez l'extracteur refroidir pendant 60 minutes. La durée maximale recommandée de fonctionnement (30 minutes) était peut être dépassée.
- Si vous n'avez pas réussi à résoudre le problème, adressez-vous au service clients de votre vendeur.

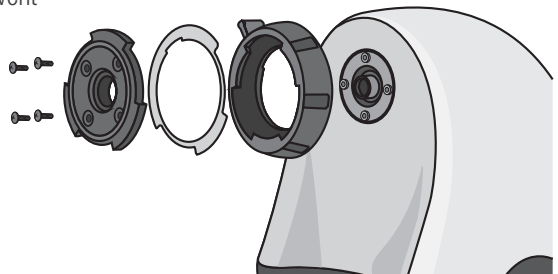
DE PETITES RAYURES SONT PRÉSENTES SUR LA VIS

- Les petites rayures sont tout à fait courantes, vous n'avez pas à vous inquiéter à cause de leur présence. Elles sont dues à l'utilisation courante de l'extracteur de jus.

LE JUS FUIT LE LONG DE L'ARBRE DE LA VIS SUR LE BLOC MOTEUR

- Vérifier si la dose d'ingrédients dans la chambre d'extraction n'est pas trop grande.
- Si la dose d'ingrédients est trop grande, il peut arriver que l'extracteur soit engorgé et le jus pénètre dans le verrou rotatif destiné à maintenir la chambre d'extraction.
- N'essayez pas de traiter un maximum d'ingrédients à la fois. Introduisez de préférence de petites doses régulièrement.

Les pénétrations de jus fréquentes peuvent rendre difficile la rotation du loquet de sécurité destiné à maintenir la chambre d'extraction. Dans ce cas, il est nécessaire de démonter le mécanisme de verrouillage en desserrant quatre vis et d'enlever les dépôts de jus sec.



LORS DU FONCTIONNEMENT LES VIBRATIONS DE LA CHAMBRE D'EXTRACTION SE PRODUISENT

- Les vibrations légères de la vis de pressage de l'extracteur de jus sont courantes. Elles sont dues à la vitesse de rotation du moteur et il ne s'agit pas de défaillance de l'extracteur de jus. Si l'on travaille les ingrédients fermes (par ex. carottes, pommes de terre, betteraves, persil, etc.) les vibrations peuvent être plus prononcées que lors de l'extraction de jus des fruits et légumes mous.

Variétés de jus de fruits et de jus de légumes

Jus de pommes

Le jus de pommes aide à réduire le taux de cholestérol dans le sang et à éliminer la quantité de métaux et de substances toxiques répandus dans le corps, augmente l'activité des organes, réduit le risque d'infarctus, de cancer du côlon et de la prostate, le risque de diabète de type II et d'asthme. La consommation de pommes contribue à atténuer les symptômes de maladies et favorise la convalescence, réduit le risque de cancer et de maladies cardiovasculaires. De manière générale, les pommes aident à la digestion, au bon fonctionnement de la prostate et conviennent parfaitement en cas de régime. Les pommes contiennent les vitamines C, B, le fer, le magnésium, le calcium, le zinc, le potassium, l'acide chlorhydrique et de la cellulose.



Jus de citron

Le jus frais de citron est un ingrédient de base des jus de fruits. Il a une teneur élevée en vitamine C et un fort arôme d'argumes. Le jus a un pH de 3,2. La teneur en acide citrique se situe entre 6-7 %. Les argumes contiennent également des quantités mineures de l'acide malique et aconitique. Ils contiennent aussi de 1-3 % de sucre. C'est l'arôme de citron et d'ananas qui donne du goût fort. Le jus de citron est excellent pour aromatiser diverses boissons. Il est très efficace en cas de rhumes, de maux de tête ou d'inflammation des voies urinaires.



Jus de carottes

Le jus de carotte est une source principale de la vitamine A importante pour le nettoyage et la régénération du foie. Il contient également des carotènes qui font partie des antioxydants les plus importants. Pour maximiser les effets, il est recommandé de consommer le jus de carottes avec les autres variétés de jus.

Le jus de carotte (300 g) et d'épinard (180 g) a un effet très bénéfique sur la digestion. Le jus de carottes (240 g), de betteraves (90 g) et de concombre (150 g) est le meilleur pour le foie et les reins.

La carotte a généralement un très bon effet sur la vue. Pour ces raisons, il convient d'ajouter des carottes dans chaque jus de légumes dans une proportion d'au moins 50%.

Lorsque vous consommez le jus de carotte, des taches jaunes peuvent apparaître sur la peau. Elles sont dues aux carotènes et aux composés phytochimiques qui aident à évacuer les substances toxiques. Continuer à consommer ces jus régulièrement, ces taches disparaissent spontanément et rapidement et la couleur de la peau revient à la normale.

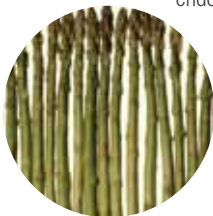


Jus d'asperges

L'asperge contient des quantités relativement importantes d'un alcaloïde appelé asparagine qui est contenu dans les plantes vivantes et représente pour elles une composante d'importance vitale. Sans elle, les asperges ne se développent pas et ne peuvent pas rester en vie.

La cuisson détruit l'asparagine. Il y a dissolution de l'hydrogène et de l'oxygène et la dégradation des sels naturels formés à partir de cet alcaloïde.

Boire du jus d'asperges est très efficace en cas d'insuffisance rénale, en cas de problèmes avec les glandes endocrines et exocrines et en cas de rhumatismes.



Le rhumatisme est une conséquence de la consommation excessive des viandes qui engendre une production excessive de l'acide urique dans l'organisme. Non seulement les reins et les autres organes excréteurs sont ainsi surchargés mais en plus l'acide urique est stocké dans les muscles et entraîne les douleurs rhumatismales invalidantes. Chez les hommes il entraîne aussi les problèmes de prostate.

Il convient de combiner le jus d'asperge avec un autre ingrédient, la carotte par exemple, car à lui seul, son effet sur les reins peut trop fort. Toutefois, en combinaison avec la carotte il prévient et traite efficacement et délicatement les problèmes décrits ci-dessus.

Jus de chou cru

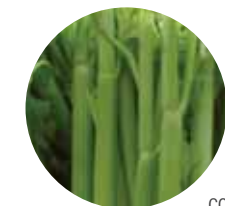
Ce jus convient particulièrement au traitement des ulcères dans le duodénum. Le seul inconvénient est qu'il provoque des flatulences. Le jus de chou contribue de manière significative à la purification et à la désoxygénation (désacidification) de l'organisme entier. En le consommant, les symptômes de flatulence peuvent être quelque peu désagréables mais il faut se rendre compte que cela arrive seulement en raison de la digestion complémentaires des restes de nourriture dans l'intestin que le jus de chou renforce.



Parmi les plus grands avantages du chou on compte son contenu en soufre, en chlore et en iode. Cette association de soufre et de chlore est très bénéfique pour le nettoyage de l'estomac. Ceci est vrai seulement lorsque le chou est consommé dans son état naturel. Avec l'addition de sel (par exemple pour la fermentation) cet effet disparaît et le chou est au contraire nocif pour le système digestif.

En consommant le jus de chou il est possible de prévenir efficacement non seulement les ulcères mais également la constipation. La constipation est souvent la cause des problèmes de peau. En buvant le jus en quantité suffisante on peut éliminer ces problèmes.

Jus de céleri



C'est le contenu en sodium organique actif qui compte parmi les plus grands avantages du jus de céleri. Le sodium sous cette forme est capable de maintenir le calcium en état liquide ce qui est essentiel pour notre corps. Le céleri dans son état naturel contient quatre fois plus de sodium que de calcium. Pour cette raison, la consommation de céleri est très importante pour les personnes qui consomment les amidons ou les sucres en quantité plus élevée.

Le sodium joue un rôle très important dans notre corps. Parmi ses effets les plus significatifs on compte sa capacité à maintenir la fluidité de la circulation sanguine et l'activité du système lymphatique. Le sodium ne dispose de ces qualités qu'à l'état naturel dans lequel il est contenu dans les fruits et légumes frais.

Jus de concombre



Les concombres sont très connus pour leur effet diurétique. Comme ils contiennent également du silicium et du soufre, leur consommation est bénéfique par exemple pour la croissance des cheveux. En combinaison avec le jus de carotte, de laitue et d'épinards, les effets bénéfiques du jus de concombre sont beaucoup plus considérables.

Les concombres contiennent au moins 40% de potassium, 10% de sodium, 75% de calcium, 20% de phosphore et 7% de chlore. Si vous mélangez le jus de concombre au jus de carottes, vous obtenez une boisson excellente pour lutter contre les rhumatismes qui apparaissent en raison de la sédimentation excessive de l'acide urique dans le corps et en particulier dans les articulations.

Grâce à sa teneur élevée en potassium il convient de boire le jus de concombre en cas de problèmes d'hypertension artérielle ou en cas de l'inflammation purulente des gencives et des dents. Les concombres ont des effets préventifs contre la chute de cheveux et les ongles cassants. Mélangé avec du jus de carotte et avec du jus de laitue vous obtenez une boisson très efficace contre divers problèmes de peau.

Jus de pissentlit



Le jus de pissentlits est considéré comme l'un des jus ayant les meilleures propriétés curatives. Il aide à neutraliser l'acidité de l'organisme et même la consommation excessive de substances alcalines. Il contient une grande quantité de potassium, de calcium, de sodium, de magnésium et de fer.

Le magnésium contribue au renforcement et à la résistance globale de l'organisme, il est nécessaire pour renforcer les tissus osseux. Grâce à sa teneur en calcium, en fer et en soufre en combinaison avec le magnésium actif sous forme naturelle, il contribue de manière significative au renouvellement des cellules sanguines. Le magnésium est une substance essentielle pour les cellules de la majorité de nos organes corporels particulièrement pour les cellules du poumon et du système nerveux.

Le jus des feuilles ou des racines de pissentlit mélangé au jus de betteraves ou de carottes est excellent pour les fractures ou les maladies des os. Il fonctionne bien contre les caries dentaires, l'inflammation des gencives et la parodontite.

Jus de pommes de terre



Le jus de pommes de terre crues a des effets bénéfiques pour le nettoyage de la peau. C'est grâce à sa teneur en potassium, en soufre, en phosphore et en chlore. Mais ces substances agissent favorablement uniquement sous leur forme active naturelle.

Mélangé aux carottes et au céleri, le jus de pommes de terre est très efficace dans la lutte contre les névralgies, la goutte et contre divers problèmes musculaires. Dans le cas de ces troubles nous recommandons de consommer le jus de pommes de terre mélangé au jus de carottes et de concombres dans la proportion de 1:1. Il conviendrait d'éviter de consommer la viande pendant ces jours-là.

Du point de vue botanique, les patates douces ne sont pas du tout apparentées aux pommes de terre normales. Contrairement à ces dernières, les patates ne contiennent que 1/3 de glucides, trois fois plus de calcium, deux fois plus sodium, deux fois plus de silicium et quatre fois plus de chlore.

Jus d'épinards

Les épinards sont connus comme légumes feuilles ayant les effets bénéfiques sur l'ensemble du système digestif. Ils influencent favorablement la fonction de l'estomac, du duodénum, de l'intestin ainsi que du côlon et d'autres organes internes. Sa consommation contribue à la purification et la régénération naturelle.



En buvant 0,5 l de jus d'épinards par jour vous allez pouvoir ressentir ses effets thérapeutiques et ensuite une amélioration durable au bout de quelques semaines.

Les effets des épinards ne sont nécessairement et uniquement relatifs à l'amélioration de la digestion. Les épinards crus ont un effet préventif contre l'inflammation des gencives et la parodontite. La parodontite est en effet une forme bénigne de scorbut. Sa cause consiste dans l'absence de certains éléments dans le corps qui sont contenus en particulier dans le jus d'épinards et de carottes. En les buvant en abondance tout en consommant en même temps les aliments crus apporte une amélioration durable.

Les épinards ne devraient pas être consommés après traitement thermique. Bouillis ou cuits à la vapeur ils peuvent provoquer de l'inconfort ou de la douleur de l'estomac causée par la sédimentation et la cristallisation, dans les reins, de l'acide oxalique traité thermiquement.

Jus de tomates

Le jus de tomates est l'un des jus les mieux appréciés. Lors de la digestion de jus de tomate frais les réactions alcalines se produisent qui entraînent un effet et un soulagement immédiats. Cependant, ceci n'est vrai que si ce jus ne contient pas de l'amidon et du sucre et s'il est consommé en combinaison avec d'autres jus de légumes. Ce n'est qu'à cette condition que les effets bénéfiques souhaités se manifestent.



Les tomates contiennent une quantité significative d'acide citrique et d'acide malique, dans une moindre mesure également l'acide oxalique. Si ces acides sont absorbés dans les légumes frais sous forme naturelle, ils ont des effets très bénéfiques sur la digestion et les processus métaboliques. Dès qu'il y a un traitement thermique, ces substances se convertissent en forme anorganique et peuvent même être nocifs pour l'organisme. Si elles sont fraîches, toutes les nombreuses variétés de tomates qui se trouvent sur le marché conviennent pour la production de jus. Toutefois, les meilleures pour l'extraction de jus sont les tomates cerises.

Jus de persil



Cette variété de jus est caractérisée par une teneur élevée en soufre, ce qui représente une teneur supérieure de plus d'un tiers par rapport à tous les autres jus et sels à la fois. Dans l'organisme, il contribue de manière significative à la formation de soufre, de phosphore et de chlore. Comme il s'agit d'un jus ayant un effet purificateur très intense au niveau du tube digestif, il est déconseillé de le consommer seul mais en combinaison avec d'autres jus de légumes, idéalement avec le jus de carottes ou de céleri.

Le jus de laitue, de radis et de persil mélangé avec le jus de carottes et le jus d'épinards a d'excellents effets sur la production de cellules sanguines. Il contient tous les éléments nécessaires pour une meilleure liaison de l'oxygène. Il convient en cas d'anémie et d'une pression artérielle basse et en cas de régime alimentaire.



Jus d'oignon

Le jus d'oignon prévient les maladies cardiaques, l'hypertension artérielle et les maladies respiratoires. Il se caractérise également par l'effet anticarcinogène et favorise la vitalité globale et la résistance au stress. Un scientifique londonien reconnu qui s'intéressait aux maladies cardiovasculaires est parvenu, au bout de longues années de recherches, à la conclusion que l'utilisation d'oignons dans le traitement des maladies cardiaques a donné des résultats plus positifs que les médicaments eux-mêmes. Il y a des études scientifiquement documentées qui ont montré que les personnes consommant des oignons tous les jours sont moins susceptibles de développer une maladie cardiaque et les maladies respiratoires. L'oignon favorise également la production d'insuline, qui est connue pour avoir un effet préventif contre le diabète. Les effets bénéfiques d'oignon sur la vue, sur l'odorat et sur l'activité cérébrale sont également démontrés. Il est également efficace contre les vertiges et l'insomnie.

L'oignon contient 90% d'eau, a un goût sucré à cause des sucres qu'il contient. C'est la raison pour laquelle nous pouvons, grâce à l'oignon, restreindre l'utilisation de sucre dans la cuisine. L'oignon contient également de petites quantités de matières grasses, il est riche en protéines, calcium et fer.

L'arôme désagréable d'oignon est dû au sulfure d'allyle qui favorise la sécrétion des sucs digestifs et les processus métaboliques, en particulier l'utilisation de la vitamine B1. Le sulfure d'allyle a également un effet antibactérien. Il y a des cas documentés selon lesquels dans les temps où les médicaments antibactériens n'existaient pas on avait administré aux patients atteints de dysenterie l'oignon avec succès.

Cependant, inutile de boire trop de ce jus dans le but d'améliorer votre santé. Il suffit du jus extrait d'une moitié d'oignon mélangé avec d'autres jus de fruits, comme le jus de pomme ou le jus de carotte.

Jus de kouzou

Le « Dongui Bogam », (un des grands classiques de la médecine orientale) caractérise le kouzou de manière suivante : « Le kouzou est une substance à la fois douce et fraîche. Elle est sucrée et ne contient pas de substances toxiques. Elle est très efficace contre les maux de tête et pour éliminer l'alcool en dilatant les pores et en libérant du sucre dans la circulation sanguine. Elle stimule l'appétit et facilite la digestion, elle est très efficace pour apaiser les brûlures. La soif due à l'épuisement ne peut être étanchée que grâce aux racines de kouzou. Elle aide également dans le traitement de l'addiction à l'alcool. »

Les racines de kouzou sont cueillies au printemps ou à l'automne. Après la récolte, elles sont lavées, séchées et coupées en petits morceaux. Le Kouzou est composé de 70% d'eau mais contient également les glucides facilement digestibles, de la cellulose, des protéines, du fer, du phosphore et de nombreuses vitamines. Il contient également des substances aux bienfaits curatifs, telles que la daidzine, agissant positivement sur la réduction de la température corporelle et sur la réduction de la pression artérielle.

Jus de raisins

Le meilleur jus peut être obtenu à partir de raisins bien mûrs. Il n'est pas recommandé d'utiliser les variétés contenant beaucoup de pépins. Les jus de raisins couramment disponibles sont thermiquement traités ce qui signifie que dans 3 à 6 mois ils ne contiennent plus de calcium sous forme active et une consommation excessive peut même entraîner son accumulation dans les vaisseaux sanguins. Le jus de raisins congelé contient toujours tous les nutriments et vitamines sous forme active et peut être consommé tout au long de l'année. Il est riche en potassium, en fer, et il est l'un des meilleurs moyens qui permet d'évacuer l'acide urique de l'organisme. Sa consommation régulière contribue à la désacidification. En plus, la saveur de jus de raisins frais ne peut tout simplement pas être comparée au goût des produits commercialisés.

Jus de grenade



Les grenades sont connues pour contenir de l'hormone féminine œstrogène. Cette dernière, toutefois, utilisée à long terme, peut entraîner des effets secondaires mais dans le cas de la pomme de grenade dans laquelle cette hormone est contenue sous sa forme naturelle vous n'avez pas à vous inquiéter pour des effets indésirables.

Le jus de grenade peut être congelé et utilisé pendant un an.
de grenade peut être congelé et utilisé pendant un an.



Jus de mandarines et pommes

Le jus de pommes après avoir été extrait brunit rapidement. Les substances acides contenues dans le jus de mandarines aident à stabiliser la couleur du jus de pomme. En mélangeant le jus de pommes et le jus de mandarines au ration de 1:1, vous pouvez retarder le début du processus d'oxydation. Le jus ainsi obtenu est riche en vitamines, très savoureux et rafraîchissant. Ce jus peut aussi être congelé et consommé pendant toute l'année. Nous vous recommandons d'acheter toujours des mandarines mûres.



Jus de cactus (Opuntia, Figuier de Barbarie)

Le cactus et son fruit ne peuvent pas être consommés sous leur forme naturelle. En mélangeant le jus de cactus avec du jus de raisins au ration de 1:1 vous obtiendrez un jus facilement digestible. Après l'extraction dans l'appareil congeler le jus. Consommez surtout le matin. N'oubliez pas de peler ces fruits avant de les extraire pour éliminer les poils urticants microscopiques qui pourraient irriter vos intestins.



Jus d'ananas, oranges et pommes

Préparez l'ananas, les oranges et les pommes au même ratio en volume. Pelez les ananas et les oranges, laissez les pommes avec leur peau. Couper les fruits en petits morceaux, extrayez le jus et congelez-le. Consommez régulièrement pendant environ un an. Les enfants peuvent consommer ce mélange sous forme de crème glacée de jus de fruits, les adultes peuvent le boire comme un jus.



Jus de poires

Le jus de poire est probablement beaucoup plus facile à trouver dans les magasins, mais il est nécessaire de compter avec le fait que les enzymes et vitamines ont été détruits pendant le traitement thermique. Le jus frais extrait de poires ou éventuellement congelé est une boisson excellente et saine contenant des enzymes actives.



SOURCE D'ENERGIE



INGREDIENTS

une tranche de pastèque
(environ 5 cm au point le plus large)
2 oranges
un quart d'ananas

ETAPES DE PREPARATION

Pelez les oranges et séparez les en quartiers. Coupez la pastèque en morceaux assez petits pour passer dans l'embout – il n'est pas forcément nécessaire d'enlever la peau et il n'est surtout pas nécessaire d'enlever les pépins! Evidez la chair de l'écorce de l'ananas. Extrayez le jus de chaque ingrédient séparément et mélangez ensuite dans un grand verre.

En buvant cette boisson forte vous allez y puiser de l'énergie et vous allez mieux vous concentrer.

PETIT-DEJEUNER LIQUIDE

INGREDIENTS

2 carottes
une moitié de concombre
2 branches de céleri
une moitié de betterave



ETAPES DE PREPARATION

Bien lavez et frottez les carottes et les céleris et tranchez les extrémités supérieures et les extrémités inférieures. Lavez et frottez soigneusement la betterave et enlevez le fond fibreux. Extrayez le jus de betterave, puis des carottes et de céleri et de concombre à la fin (avec un peu de chance le concombre effacera les taches de couleur intenses de betterave et de carotte de l'appareil). Mélangez les jus dans un verre et décorez avec les feuilles de céleri.



Vous allez apprécier les effets de ce jus si vous n'avez pas le temps pour le déjeuner. Ceci est une mixture saine qui est un excellent substitut de repas. Si vous préférez un goût plus sucré, ajoutez deux oranges au mélange.

BRISE DE LA BARBADE



INGREDIENTS

une moitié d'ananas
une moitié de melon jaune
1 kiwi

ETAPES DE PREPARATION

Pelez et coupez le kiwi. Evidez la chair de l'écorce de l'ananas, enlevez la peau de melon. Extrayez le jus progressivement de chaque ingrédient et mélangez les ensuite dans un grand verre. Décorez avec une tranche de kiwi.

Un jus vigoureux et stimulant parfait pour être siroté à la fin d'une longue journée. Le melon doux calme les nerfs, la broméline de l'ananas apaise le système digestif irrité. Allongez-vous, dégustez et imaginez que vous êtes sur une plage chaude et qu'une douce brise des Caraïbes vous caresse.

BOOSTER MUSCULAIRE



INGREDIENTS

une moitié de citron
1 orange
1 poire
1 pomme



ETAPES DE PREPARATION

Laissez de côté une moitié de citron pour en faire des tranches de décoration. Epluchez l'autre moitié de citron et l'orange. Coupez la pomme et la poire. Extrayez les jus et mélangez les dans un grand verre. Décorez avec les tranches de citron, d'orange ou de pomme.



Ce jus ne convient pas aux personnes souffrant d'arthrose car selon certains guérisseurs les jus d'argemes contribuent à la manifestation des problèmes arthritiques. Ce jus vous aide à calmer les douleurs musculaires.

MARY LA VIERGE



INGREDIENTS

6 tomates
quelques gouttes de Tabasco
quelques gouttes de sauce Worcestershire
une moitié de citron
2 feuilles de céleri

ETAPES DE PREPARATION

Coupez les tomates en deux moitiés et épluchez le citron. Extrayez le jus de tomate et ensuite de la moitié de citron et d'une feuille de céleri. Mélangez les jus dans un grand verre et ajoutez quelques gouttes de Tabasco et de sauce Worcestershire. Bien remuez et garnissez avec les feuilles de céleri restants.

Le Bloody Mary est un cocktail classique préparé habituellement avec de la vodka. Si vous ne rajoutez pas de la vodka vous obtenez une boisson vertueuse et délicieuse.



LE RECONFORTANT



INGREDIENTS

2 pommes
100 g de raisins blancs
50 g de betterave
une tranche de gingembre frais d'un centimètre d'épaisseur

ETAPES DE PREPARATION

Coupez les pommes en gros morceaux et extrayez le jus. Lavez les raisins et extrayez le jus. Lavez et frottez la betterave et extrayez-en le jus, faites ensuite la même chose avec le gingembre. A la fin mélanger les jus dans un grand verre.

Le cocktail de couleur pourpre clair facile à boire vous aide à vous détendre et à vous endormir.



L'ULTIME COCKTAIL MATINAL



INGREDIENTS

2 oranges
2 carottes
1 pommes
1 mangue
6 fraises
glaçons et tranches d'oranges pour la décoration
150 ml de yaourt blanc
2-3 portions

Ceux qui ne font pas confiance aux légumes peuvent rechigner à boire cette boisson. Mais si vous arrivez à les convaincre de goûter, ils ne regretteront certainement pas. Il y a des fraises dedans alors cela ne peut pas être si mauvais que ça!



ETAPES DE PREPARATION

Coupez les deux extrémités des carottes et extrayez-en le jus. Versez le jus dans un mixeur. Epluchez les pommes, enlevez les coeurs et coupez les en morceaux. Enlever le noyau central de la mangue et évidez la chair dans le mixeur. Pelez les oranges, détaillez les en quartiers et mettez dans le mixeur avec les pommes et les fraises. Mixez, ajouter les glaçons peu à peu, seulement quelques cubes à la fois. Ajoutez le yaourt et mixez jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux.

RAFFRAICHISSEMENT DE MANGUE ET CITRON



INGREDIENTS

1 mangue
une moitié de citron
eau minérale gazeuse et glaçons concassés
une tranche de citron pour décorer
2 portions



ETAPES DE PREPARATION

Coupez la mangue en deux moitiés et retirez le noyau. Epluchez et extrayez le jus de la pulpe. Peler le citron, mettez de côté une tranche pour la décoration. Extrayez le jus de la moitié de citron et mélangez avec le jus de mangue. Verser dans deux verres et ajouter de l'eau minérale gazeuse.

C'est un mélange de jus désaltérant qui va apporter de l'énergie à vos enfants (s'ils en ont besoin).

SHREK



INGREDIENTS

3 kiwi
100 ml de limonade gazeuse ou de l'eau gazeuse

ETAPES DE PREPARATION

Epluchez le kiwi extrayez en le jus. Mettez quelques glaçons dans un verre et versez le jus de kiwi. Ajouter la limonade ou l'eau gazeuse et une paille. Et on y va!

Cette boisson est pleine de substances précieuses malgré le fait que sa couleur rappelle celle de la peau de l'ogre Shrek.

COCKTAIL D'ARGUMES COULEUR PASTEL

INGREDIENTS

1 pamplemousse rose
2 oranges
moitié de citron



ETAPES DE PREPARATION

Pelez les fruits et détaillez les en quartiers. N'oubliez pas de laisser le maximum de pépins. Extrayez le jus de chaque ingrédient et mélangez dans un verre. Décorez d'une tranche de citron.



Réveil agréable qui vous apporte de la vitalité et de l'énergie mentale.

SURPRISE AUX FRAISES



INGREDIENTS

200 g de fraises
2 pommes
100 ml d'eau pétillante
ou de limonade



ETAPES DE PREPARATION

Lavez les fraises et mettez les dans l'extracteur de jus. Coupez les pommes en gros morceaux et extrayez-en le jus. Mélangez les jus dans un verre et versez la boissons gazeuse de votre choix. Décorez avec une brochette de fruits et une paille.

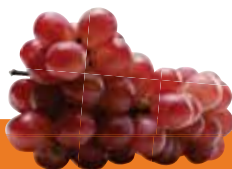


Décoree avec une mini brochette de fruits composée de fraise et d'une tranche de citron sur une pique cocktail.

NECTAR MOUSSEUX POUR ENFANTS

INGREDIENTS

150 g de raisins
une moitié de citron
2 oranges
eau minérale gazeuse et glaçons
2 portions



ETAPES DE PREPARATION

Pelez les oranges et le citron vert, détaillez les en quartiers et extrayez-en le jus. Versez le jus sur les glaçons et ajouter de la limonade ou de l'eau pétillante.



Ce nectar délicieux à l'aspect sophistiqué peut être servi à l'occasion des fêtes ou événements où les adultes boivent du champagne.

BOMBE DE FRUITS



INGREDIENTS

2 pommes
150 g de raisins blancs
25 g de cresson ou de roquette
une poignée de coriandre fraîche
15 ml de jus de citron vert (une moitié de citron vert)

ETAPES DE PREPARATION

Coupez les pommes en gros morceaux et extrayez-en le jus. Laver les raisins, enlever le rafle et extrayez le jus. Pelez le citron vert, extrayez le jus de la moitié de citron et laissez de côté une tranche pour la décoration. Lavez les feuilles de cresson (ou de roquette) et le coriandre et extrayez-en le jus. Mélangez les jus dans un verre et décorez d'une tranche de citron vert.

Ce mélange brûlant à base de plantes est léger et vous aidera à recharger votre organisme.

LAIT D'AMANDES

INGREDIENTS

100 g d'amandes
300 ml d'eau filtrée
1 cuillère de sirop d'agave
(selon votre goût)



ETAPES DE PREPARATION

Faites tremper les amandes pendant 6 heures dans l'eau. Puis jetez l'eau de trempage, rincez les amandes et versez les peu à peu dans l'extracteur de jus. Versez 300 ml d'eau sur la mixture ainsi obtenue et remuez. Introduire à nouveau le mélange dans le goulot de remplissage. Il en résulte le lait qui peut être assaisonné du sirop d'agave.



Le lait peut être préparé de la même manière avec d'autres variétés de noix.



PÂTES



INGREDIENTS
200 g de farine
2 oeufs
pincée de sel

Cette pâte peut être utilisée pour tous les types de pâtes, qui peuvent être fabriqués avec cet appareil.

ETAPES DE PREPARATION

Mélangez les ingrédients et travaillez la pâte à la main. Formez les rouleaux qui peuvent être facilement introduits dans le goulot de remplissage. Si la pâte est trop épaisse ou si vous souhaitez fabriquer les nouilles fines, assouplissez la pâte en ajoutant de l'huile (vous allez assurer son passage facile dans l'appareil). Assemblez ensuite l'extracteur de jus conformément aux instructions de la page 9, introduisez la pâte dans le goulot de remplissage et pressez légèrement avec le poussoir.

CREME GLACEE A LA BANANE

INGREDIENTS
300 g de bananes
jus de 1 citron
½ cuillère de sucre vanille
150 ml de crème
50 ml de lait
miel ou sirop d'érable (selon le goût)



Pour préparer une crème glacée vous pouvez utiliser pratiquement tous les fruits. Outre la banane, très appréciée, essayez également les fraises, fruits sauvages, myrtilles, mangue ou kiwi.

ETAPES DE PREPARATION

Coupez les bananes en rondelles épaisses et étalez les sur une assiette ou un plat garni de papier sulfurisé. Laissez reposer dans le congélateur pendant 2 heures. Attendez une heure et puis versez le lait, la crème et le jus de citron dans un récipient peu profond en plastique et ajoutez le sucre vanille et remuez jusqu'à sa dissolution. Assaisonnez avec du sirop d'érable ou avec du miel selon votre goût. Déposez le mélange au congélateur pendant 1 heure environ. Sortez le mélange et les rondelles de banane une heure plus tard. Si le mélange ou les bananes sont trop durs, laissez les ramollir un peu. Coupez ensuite le mélange en bandes longitudinales et introduisez les progressivement dans l'extracteur de jus en alternance avec les rondelles de banane (pour l'assemblage de l'extracteur pour la fabrication de glaces voir les instructions sur la page 12). Vous pouvez passer la mixture ainsi obtenue dans l'extracteur encore une fois. Servez de suite.

Utilisation de la pulpe

Il existe plusieurs possibilités d'utiliser la pulpe qui reste après l'extraction de jus. Vous pouvez ajouter la pulpe aux gâteaux, tartes, muffins et autres pâtisseries et recettes sucrées ainsi que dans les yaourts ou dans les purées ou bouillies aux fruits. Cela vous permet de donner un goût particulier aux mets divers que vous allez enrichir de fibres supplémentaires. La chair de légume convient à la préparation de bouillon, sauces ou comme accompagnement pour viandes. Si vous ne voulez pas l'utiliser immédiatement vous pouvez la congeler.

GÂTEAU DE PULPE



INGREDIENTS

3 tasses de pulpe de fruits
4 oeufs
1 tasse et ½ de sucre de canne
½ tasse d'huile
2 tasses de farine semi complète
levure pâtissière
n'importe quelle variété de noix
hâchées grossièrement
graines de tournesol
canneberges séchées
raisins secs

ETAPES DE PREPARATION

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier ou dans le bol de votre robot, versez la pâte sur un plat pour le four et faites cuire au four à 170 °C. Vous pouvez faire cuire ce gâteau même dans votre machine à pain.

BOUILLON DE LEGUMES

INGREDIENTS

500 g de chair de légumes
2,5 litres d'eau
½ cuillère de sel de mer
½ cuillère de poivre moulu
herbes fraîches ou sèches čerstvé nebo
(ciboulette, thym, romarin; origan, basilic,
persil)
1 cuillère d'huile d'olive



ETAPES DE PREPARATION

Versez de l'huile dans une casserole et laissez chauffer un peu. Ajoutez ensuite la chair de légumes et faites la revenir pendant 2 minutes environ en remuant. Ajoutez de l'eau, toutes les herbes et épices et portez à ébullition. Dès que l'eau commence à bouillir réduisez la flamme et laissez cuire pendant 20-30 minutes environ. Pour obtenir un bouillon épais laissez cuire 2 heures. Filtrez le bouillon préparé.

TABLE DES MATIERES



MODE D'EMPLOI

Instruction importantes de sécurité	1
Extracteur de jus multifonction	2
Contenu de l'emballage	2
Utilisation	4
Spécifications techniques	4
Instructions pour l'extraction de jus	5
Nettoyage de l'extracteur de jus	5
Assemblage de l'extracteur de jus	6
Fonction extracteur de jus	8
Choisir le bon tamis.....	9
Confection de pâtes	9
Confection de sorbets	11
Confection de crèmes glacées	12
Préparation de beurre de noix	14
Préparation de plats pour enfants	15
Préparation de lait d'amande	16
Moulage de café	17
Conseils et astuces	18
Résolution des problèmes	19

VARIETES DE JUS DE FRUITS ET DE JUS DE LEGUMES

Jus de pommes, Jus de citron, Jus de carottes	20
Jus d'asperges, Jus de chou cru, Jus de céleri	21
Jus de concombre, Jus de pissenlit, Jus de pommes de terre	22
Jus d'épinards, Jus de tomates, Jus de persil	23
Jus d'oignons, Jus de kouzou, Jus de raisins	24
Jus de pommes de grenade, Jus de mandarines et pommes, Jus de cactus, Jus d'ananas, oranges et pommes, Jus de poires,	25

BOISSONS

SOURCE D'ENERGIE	26
PETIT-DEJEUNER LIQUIDE	26
BRISE DE LA BARBADE	27
BOOSTER MUSCULAIRE	27
MARY LA VIERGE	28
LE RECONFORTANT	28
L'ULTIME COCKTAIL MATINAL	29
RAFRAICHISSEMENT DE MANGUE ET CITRON	29
SHREK	30
COCKTAIL D'ARGUMES COULEUR PASTEL	30
SURPRISE AUX FRAISES	31
NECTAR MOUSSEUX POUR ENFANTS	31
BOMBE DE FRUITS	32
LAIT D'AMANDES	32

ALIMENTS

PATES	33
CREME GLACEE A LA BANANE	33

UTILISATION DE LA PULPE

GATEAU DE PULPE	34
BOUILLON DE LEGUMES	34

CENTRE DE REPARATION

Sana

PRODUCTS®

Sana Juicer
EUJ-808



Sana Juicer
EUJ-707



Sana Juicer
EUJ-606



Sana Extracteur
d'Huile



Sana Robot
Boulangier Smart



Sana
Moulin à Farine



Sana
Balance Cuisine

Le mot «sana» vient du latin et signifie «guérir».
Tel est l'objectif principal de tous les produits de la marque Sana - aider
à guérir le corps.
Changez vos habitudes et achetez de bons appareils pour votre cuisine.

Sanar
PRODUCTS®

Le Futur de la Santé dans votre Cuisine



www.sanaproducts.fr