

EXTRACTEUR DE JUS WECK – Notice d'utilisation

Nous vous félicitons pour votre choix et vous remercions de votre fidélité.

Afin d'être pleinement satisfait de votre extracteur de jus, nous vous recommandons de suivre attentivement les conseils ci-après, de bien garder cette notice d'utilisation et de la transmettre à tout utilisateur.

Conseils importants

L'extracteur de jus n'est pas un appareil à lui seul et ne doit être utilisé qu'en combinaison avec un pasteurisateur à usage ménager équipé d'une position extraction de jus. Veuillez suivre les conseils adéquats fournis dans la notice d'utilisation de votre pasteurisateur. Pendant tout le processus d'extraction de jus, veillez à avoir toujours suffisamment d'eau dans votre pasteurisateur.

Préparation des fruits

Plus mûrs seront les fruits, plus le rendement sera important et plus aromatique sera le jus.

Les fruits doivent être rapidement mais minutieusement lavés. Le sucre nécessité par la recette sera mis avec les fruits dans le panier à fruits avant extraction. Les jus de fruits qui devront être travaillés en gelée, doivent être extraits sans adjonction de sucre. Les jus de fruits qui doivent être dilués à l'utilisation doivent recevoir un supplément de sucre.

A titre indicatif

- Pour 1 Kg de fruits sucrés : 100 – 150 gr de sucre
- Pour 1 Kg de fruits acides : 200 – 250 gr de sucre

Préparation des bouteilles

Les bouteilles sont minutieusement nettoyées et rincées à l'eau chaude. Avant le remplissage, vous pouvez les préchauffer dans de l'eau chaude ou au four à 75°C. Stérilisez les bouchons ou les joints et laissez-les dans de l'eau jusqu'à fermeture des bouteilles.

Mise en route

1. Pour chaque processus d'extraction, remplissez votre pasteurisateur (1) d'au moins 6 litres d'eau.
2. Positionnez l'extracteur de jus sur votre pasteurisateur de façon à ce que le tuyau (2) soit face à vous.
3. Placez le panier à fruits (4) sur le panier à jus (3) et remplissez-le des aliments destinés à l'extraction. Indépendamment du poids, remplissez le panier jusqu'au $\frac{3}{4}$ maximum et fermez avec le couvercle (5). Les parois ainsi que le fonds du panier à fruits sont munis de trous pour que la vapeur puisse y pénétrer de toute part. Le jus des fruits, légumes et herbes se libère ainsi, passe par les trous du panier à fruits, se retrouve dans le panier à jus et peut au moyen du tuyau et de sa fermeture à pince être aisément mis en bouteille.
4. Après ces préparatifs, positionnez votre pasteurisateur uniquement sur position extraction de jus et l'extraction peut commencer.

Processus d'extraction

Avec 6 litres d'eau froide, le temps de chauffe est d'environ 25 minutes.

Nota : Le temps de chauffe pour un deuxième passage d'extraction de jus ou si l'on utilise de l'eau chaude, est nettement plus court.

Prélèvement du jus

Le jus doit être immédiatement mis dans les bouteilles préparées au préalable, car il n'est stérile qu'à une température supérieure à 75°C. Pour cela, mettez le tuyau de remplissage dans le goulot de la bouteille et ouvrez la pince de fermeture du tuyau pour faire pénétrer le jus dans la bouteille.

La pince de fermeture reste ouverte jusqu'à ce que la bouteille soit remplie à ras bord (sans écume). Les bouteilles sont fermées immédiatement après le remplissage et refroidies en position debout dans un endroit sans courant d'air. Ensuite elles seront étiquetées et conservées dans un endroit frais.

Indications complémentaires

Le panier à fruits en polypropylène est reconnu adapté au contact alimentaire par le département de santé publique fédéral allemand (BGA). Les colorants utilisés dans la matière synthétique sont bien entendu exempts de plomb et de cadmium.

Pigmentations et acidité des aliments peuvent impacter la couleur du panier. Cela ne peut être interprété comme un défaut.

Les matériaux utilisés permettent un recyclage de votre appareil en fin de vie. Il faudra le déposer dans un centre de recyclage et non le jeter à la poubelle.

Temps d'évaporation moyen en minutes

Pommes mûres/non mûres	90 min.
Poires mûres/non mûres	90 min.
Mures	45 min.
Fraises	45 min.
Myrtilles	60 min.
Framboises	45 min.
Sureaux	45 min.
Groseilles rouges	60 min.
Cassis	60 min.
Pêches	75 min.
Prunes	75 min.
Airelles rouges	75 min.
Coings mûrs/non mûrs	90 min.
Rhubarbe	90 min.
Cerises acides	60 min.
Cerises douces	60 min.
Groseilles à maquereau mûres/non mûres	60 min.
Raisin	60 min.
Quetsches	60 min.

