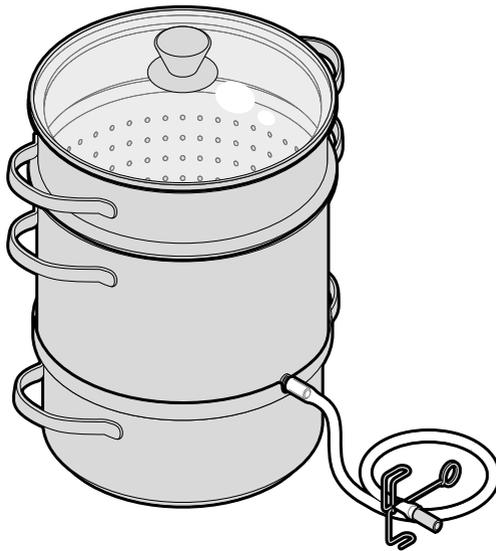




Extracteur de jus à vapeur en acier inoxydable



Chère cliente, cher client!

Le principe de fonctionnement de l'extracteur de jus à vapeur est le suivant: l'eau contenue dans le faitout est portée à ébullition, la vapeur d'eau monte dans le panier à fruits par la cheminée du récupérateur de jus. Elle fait éclater les cellules des fruits, légumes ou fines herbes, libérant le jus qui s'écoule dans le récupérateur de jus à travers les perforations du panier.

Les fruits et les légumes ne cuisent pas, mais sont seulement chauffés par la vapeur et conservent donc dans une large mesure leurs arômes, leur couleur, leur goût, leurs minéraux et leurs vitamines.

L'extraction de jus par la vapeur tue les germes et les bactéries. Le jus est obtenu de manière douce, sans ajout d'arômes ou conservateurs artificiels et se garde longtemps.

Cette méthode permet de travailler des quantités importantes de fruits, légumes, etc. et d'extraire une quantité importante de jus.

Il n'est pas nécessaire d'éplucher, de dénoyauter ou d'épépiner les fruits. L'extraction de jus par la vapeur convient très bien pour les fruits tombés par terre, dont il suffit d'enlever les parties abîmées.

Vous pouvez utiliser séparément les différentes pièces composant l'extracteur: le faitout comme casserole à couvercle, le panier à fruits comme passoire, etc.

L'extracteur est muni d'un tuyau de soutirage intégré, qui permet de remplir proprement mêmes les bouteilles à goulot étroit, évitant ainsi d'utiliser un entonnoir.

La production de gelée maison est une utilisation classique du jus recueilli. Vous pouvez aussi transformer les restes des fruits dont vous avez extrait le jus en produits délicieux, comme des mousses ou des pâtes de fruits.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article.
Bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Sommaire

- 4 Consignes de sécurité**
- 7 Vue générale
(contenu de la livraison)**
- 8 Contenances**
- 8 Préparer les aliments**
- 11 Préparer des bouteilles
adéquates**
- 12 Avant la première utilisation**
- 12 Utilisation**
- 17 Transformer le jus/les fruits**
 - 17 Gelée
 - 17 Mousse de fruits
 - 17 Pâtes de fruits
- 19 Nettoyage**
- 20 Elimination**

Consignes de sécurité



Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Domaine d'utilisation

- L'extracteur de jus à vapeur est destiné à la production de jus de fruits, de légumes et de fines herbes.
- Il est conçu pour être utilisé sur les cuisinières à gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques. Il peut également être utilisé au four à une température de 180 °C maximum.
- Le faitout peut aussi être utilisé comme casserole.
- Le panier à fruits peut aussi être utilisé comme passoire.
- Cet article est conçu pour une utilisation privée et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.
- N'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi. Ne l'utilisez pas pour un autre usage que celui auquel il est destiné.

DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Il ne doit pas non plus être utilisé par des personnes dont les

aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, l'inexpérience ou le manque de connaissances ne leur permettent pas de l'utiliser en toute sécurité. Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Tenez les enfants à distance de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.

- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

AVERTISSEMENT: risque d'incendie et de brûlures

- Pendant l'utilisation, l'extracteur de jus à vapeur et les bouteilles que vous remplissez sont très chauds! Ne touchez le faitout, le récupérateur de jus, le panier à fruits, le tuyau de soutirage, la pince, les poignées, le couvercle et les bouteilles qu'avec des maniques, des gants de cuisine, etc.!
- L'eau bouillante et la vapeur d'eau peuvent entraîner des brûlures. Ne mettez pas les mains ou les doigts dans ou au-dessus de l'extracteur de jus pendant qu'il fonctionne. Faites très attention à la vapeur qui s'échappe de l'extracteur quand vous retirez le couvercle.
- Si vous utilisez l'extracteur sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas du fond du faitout.

- Ne versez le jus que dans des récipients intacts résistant à des températures d'au moins 100 °C.
- Soyez prudent quand vous soutirez le jus. Veillez à ce que la bouteille que vous remplissez ne vous échappe pas des mains ou que le tuyau ne sorte pas du goulot. Utilisez p. ex. des maniques ou des gants de cuisine antidérapants.
- Des projections de liquide peuvent se produire pendant l'utilisation. Travaillez dans un environnement résistant à la chaleur, insensible aux projections et facile à nettoyer.
- Avant d'ouvrir la pince, vérifiez que le tuyau se trouve bien dans le récipient que vous voulez remplir et ne puisse pas en sortir.

Si vous utilisez le faitout pour faire revenir, mijoter ou frire des aliments:

- Ne mettez pas le couvercle sur le faitout lorsque vous y faites chauffer de l'huile ou de la graisse. Ne laissez jamais une casserole contenant de la matière grasse brûlante sans surveillance! La matière grasse brûlante peut très facilement prendre feu. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu d'huile ou de graisse alimentaire, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Ne faites pas chauffer l'extracteur de jus à vide et veillez à ce qu'il reste toujours suffisamment d'eau dans le faitout. N'utilisez pas l'extracteur de jus ni aucun de ses composants au four à plus de 180 °C. Une surchauffe de l'extracteur de jus risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'endommager durablement l'extracteur.
- Si vous utilisez l'extracteur de jus pendant plus d'une heure, assurez-vous régulièrement qu'il reste assez d'eau dans le faitout. Si ce n'est pas le cas, ajoutez-en.
- Tenez le tuyau de soutirage à distance des plaques de cuisson chaudes, des flammes de cuisinière à gaz, etc.
- Manipulez le couvercle en verre avec précaution pour éviter tout choc brutal ou autres qui pourrait l'endommager. N'utilisez pas le couvercle s'il présente des rayures importantes ou des fêlures afin d'éviter qu'il ne se brise sous l'effet de la chaleur.
- Ne refroidissez jamais brutalement le couvercle en verre à l'eau froide (choc thermique).
- La vis de la poignée du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez l'écrou avec une clé appropriée, sans trop forcer.

- Avant utilisation, assurez-vous que le fond du faitout et la table de cuisson sont propres.
- N'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson. N'utilisez dans l'extracteur de jus que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles en métal réduisent la durée de vie de l'extracteur de jus et peuvent rayer sa surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de l'extracteur de jus.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants agressifs ou abrasifs.

Si vous utilisez le faitout comme casserole:

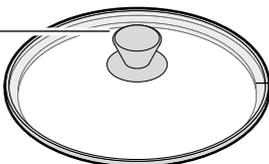
- Lorsque vous ajoutez du sel dans de l'eau chaude, faites-le toujours en remuant.
- Pour faire le service lorsque le faitout est chaud, posez-le toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.



- L'extracteur de jus - comme tout récipient en acier inoxydable - est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Cela ne constitue pas un défaut du matériau et ne nuira en rien à la qualité et au bon fonctionnement de l'extracteur de jus.
- Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque de cuisson dont le diamètre correspond au fond du faitout. Dès que l'extracteur de jus a atteint la température voulue, vous pouvez réduire le feu.
- Choisissez une plaque de cuisson à induction correspondant au diamètre du fond du faitout. Si le fond est trop petit ou si le faitout n'est pas centré sur la plaque, il se peut qu'il ne soit pas détecté par cette dernière. Selon les modèles, la cuisinière peut générer un message d'erreur le cas échéant.
- L'utilisation du faitout sur une plaque de cuisson à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.

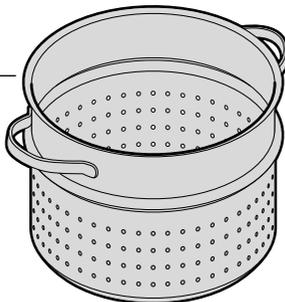
Vue générale (contenu de la livraison)

Poignée du couvercle

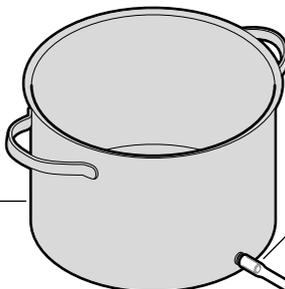


Couvercle en verre

Panier à fruits



Récupérateur de jus

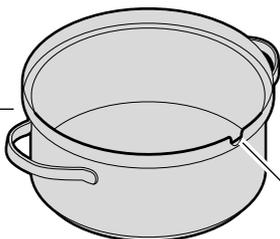


Tube de sortie

Tuyau de soutirage

Embout du tuyau de soutirage

Faitout



Pince

Encoche



Contenances

Faitout:	3,85 litres
Récupérateur de jus:	2,75 litres
Panier à fruits:	7,8 litres
Diamètre intérieur du faitout:	Ø ~ 24 cm
Diamètre de la base du faitout:	Ø ~ 21,4 cm
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

Préparer les aliments



- Les sortes de fruits, de légumes et de fines herbes indiquées ont valeur d'exemple et vous pouvez donc en utiliser de nombreuses autres. Essayez tout simplement pour voir celles qui produisent facilement du jus ou qui vous plaisent. Laissez libre cours à votre imagination et à votre inventivité. Vous pouvez bien entendu aussi travailler en même temps plusieurs sortes de fruits ou mélanger légumes et fines herbes.
- Les durées indiquées sont des valeurs approximatives. Le temps d'extraction dépend de la quantité d'aliments traités et de la taille des morceaux.
- Plus le panier à fruits est rempli, plus l'extraction dure longtemps et, en règle générale, plus vous recueillerez de jus. Le temps nécessaire peut aller jusqu'à 4 heures.
- Plus les fruits sont mûrs, plus le jus est aromatique et abondant.
- Il n'est pas nécessaire d'éplucher les fruits et les légumes ni d'enlever les noyaux ou les pépins.
Il faut toutefois savoir que le jus aura un goût différent selon que vous travaillerez les fruits ou les légumes épluchés ou non, avec le cœur et la queue ou non.
Le tableau contient un exemple par sorte de fruit et légume.
- Si, après avoir en extrait le jus, vous voulez utiliser les fruits pour faire de la confiture, de la mousse de fruits, etc., enlevez les cœurs, les noyaux, les queues et les autres parties non comestibles.
- Il faut toujours enlever les endroits abîmés ou moisissés, les feuilles et les parasites.
- Il faut toujours laver les fruits, légumes ou fines herbes avant d'en extraire le jus.

Aliments	Temps d'extraction en minutes	Préparation
Fruits		
Pommes	60	Laver et couper en morceaux, ajouter 50 g de sucre par kg de fruits
Poires	60	Laver et couper en morceaux, ajouter 50 g de sucre par kg de fruits
Mûres	30	Laver, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Fraises	30	Laver, ajouter 50 g de sucre par kg de fruits
Myrtilles	45	Laver, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Framboises	30	Laver, ajouter 50 g de sucre par kg de fruits
Baies de sureau	30	Laver, ajouter 80 g de sucre par kg de fruits
Groseilles rouges	45	Laver, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Cassis	45	Laver, ajouter 150 g de sucre par kg de fruits
Bigarreaux	45	Laver, ajouter 50 g de sucre par kg de fruits
Griottes	60	Laver, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Prunes	45	Laver, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Pêches	45	Laver, ajouter 50 g de sucre par kg de fruits
Airelles	60	Laver, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Coings	60	Laver, couper en morceaux, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Rhubarbe (seulement les tiges)	45	Laver, couper en morceaux, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Groseilles à maquereau	45	Laver, ajouter 100 g de sucre par kg de fruits
Raisins	45	Laver, ajouter 50 g de sucre par kg de fruits
Quetsches	45	Laver, ajouter 80 g de sucre par kg de fruits

Aliments	Temps d'extraction en minutes	Préparation
Légumes		
Concombres	45	Eplucher les concombres et les couper en morceaux
Carottes	60	Gratter et râper
Radis	60	Laver, nettoyer et râper
Betteraves rouges	60	Laver, ne pas éplucher, râper
Asperges (avec les parures et les épluchures)	60	Laver et éplucher, couper les parures en petits morceaux
Céleri-rave	60	Laver la racine et les feuilles et les couper en petits morceaux
Epinards (sans engrais seulement)	45	Bien laver et couper
Tomates	45	Laver, enlever le trognon et couper en petits morceaux
Oignons	60	Eplucher et couper en morceaux

Herbes		
Cresson de fontaine ou cresson alénois	60	Laver dans de l'eau légèrement vinaigrée
Pissenlit	60	Utiliser les jeunes feuilles, bien les laver et les couper
Mélisse	60	Utiliser des feuilles fraîches, les laver soigneusement, les laisser égoutter et les couper
Persil	60	Laver, laisser égoutter
Pimpinelle	60	Laver soigneusement, laisser égoutter
Sauge	60	Laver soigneusement, laisser égoutter
Livèche	60	Laver soigneusement, laisser égoutter
Oseille	60	Laver soigneusement, laisser égoutter et couper
Cerfeuil	60	Laver soigneusement, laisser égoutter

Préparer des bouteilles adéquates



AVERTISSEMENT - risque de brûlure!

Ne versez le jus que dans des récipients intacts résistant à des températures d'au moins 100 °C.

- Vous pouvez utiliser des bouteilles neuves ou usagées à bouchon à vis ou bouchon mécanique. Qu'elles soient neuves ou usagées, vous devez toujours les nettoyer soigneusement avant de les remplir.
 - N'exposez pas les bouteilles à des différences de température trop importantes, car elles pourraient se fêler.
Les bouteilles que vous remplirez de jus doivent être au moins à température ambiante.
Le cas échéant, réchauffez-les légèrement en les posant sur un chiffon chaud et humide **avant** d'y verser le jus chaud.
Ne refroidissez pas brutalement les bouteilles remplies de jus chaud!
 - Si, après avoir mis le jus en bouteille, vous voulez le pasteuriser pour qu'il se conserve encore plus longtemps, utilisez des bouteilles stérilisables.
- ▷ Nettoyez les bouteilles et les bouchons à l'eau bouillante additionnée de produit à vaisselle et rincez-les à l'eau claire très chaude.



Pour que le jus puisse se garder le plus longtemps possible, les bouteilles doivent être les plus stériles possibles:

1. Placez les bouteilles dans un grand faitout et versez-y de l'eau tiède.
Les bouteilles doivent être entièrement recouvertes d'eau.
2. Faites chauffer lentement les bouteilles dans l'eau jusqu'à une température d'au moins 80 °C.
3. Mettez aussi les bouchons dans l'eau chaude après vous être assuré que le matériau des bouchons résiste bien à la chaleur.
4. Sortez les bouteilles l'une après l'autre de l'eau et remplissez-les immédiatement.

Les bouteilles et les bouchons sortis de l'eau sont très chauds!

Prudence! Sortez-les de l'eau avec une pince et ne touchez les bouteilles et les bouchons qu'avec des maniques, p. ex.

Avant la première utilisation

1. Éliminez tout le matériel d'emballage.
2. Assurez-vous que la vis de la poignée du couvercle est bien serrée.
Si nécessaire, resserrez l'écrou avec une clé appropriée, sans trop forcer.
3. Nettoyez l'extracteur de jus de la façon décrite au chapitre «Nettoyage».

Utilisation



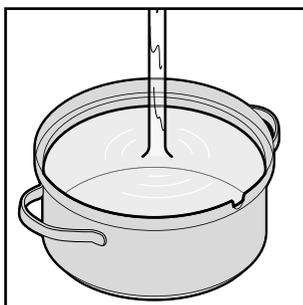
Si vous voulez vous servir de l'extracteur de jus après une période prolongée de non-utilisation, nettoyez-le comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

1. Préparez les fruits, les légumes ou les fines herbes de la façon indiquée au chapitre «Préparer les aliments».
2. Nettoyez les bouteilles de la façon indiquée au chapitre «Préparer des bouteilles adéquates»

PRUDENCE - risque de détérioration

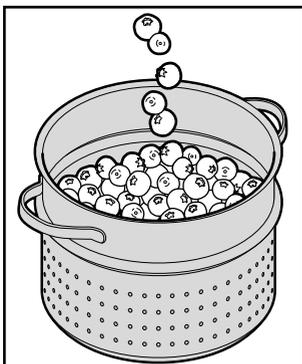
- Tenez le tuyau de soutirage à distance des plaques de cuisson chaudes, des flammes de cuisinière à gaz, etc.
- Si vous utilisez l'extracteur de jus pendant plus d'une heure, assurez-vous régulièrement qu'il reste assez d'eau dans le faitout. Si ce n'est pas le cas, ajoutez-en.

3.



Remplissez le faitout aux deux tiers d'eau et mettez-le sur la plus grande des deux plaques avant de votre cuisinière.

4.



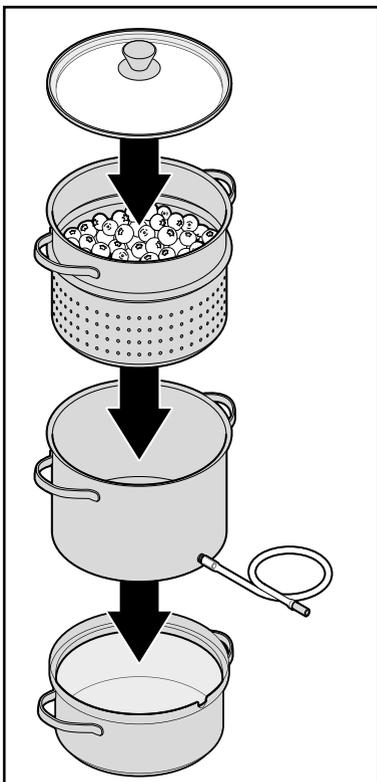
Mettez les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le panier à fruits. Vous pouvez remplir entièrement le panier, mais laissez un peu d'espace libre pour le sucre, les épices, etc.



- Ajoutez du sucre selon votre goût ou la recette utilisée.
La règle approximative pour les jus prêts à boire est la suivante:
100 - 150 g de sucre par kg de fruits doux,
200 - 250 g de sucre par kg de fruits acides.
Ajoutez davantage de sucre pour les jus de fruits destinés à être dilués avant d'être consommés.
- L'extraction de jus est bien entendu aussi possible sans sucre, mais le jus ainsi obtenu se conservera moins longtemps. Si nécessaire, stérilisez les bouteilles fermées dans un stérilisateur ou au four.
Utilisez des bouteilles stérilisables.
Vous trouverez des conseils pour la stérilisation dans le mode d'emploi de votre stérilisateur ou sur Internet.
- N'ajoutez pas de sucre aux fruits si vous voulez transformer le jus en gelée. Les meilleurs fruits pour faire de la gelée sont ceux riches en pectine, comme les groseilles, les pommes et coings non mûrs.

5. Une fois les fruits dans le panier, ajoutez éventuellement le sucre.

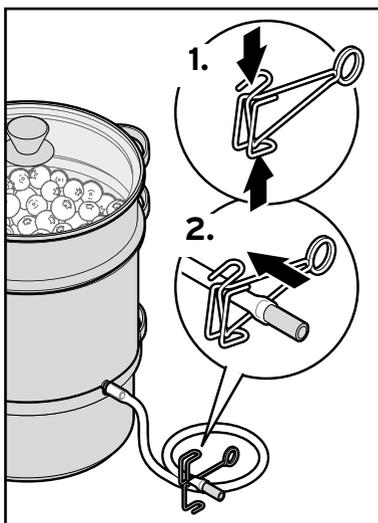
6.



Posez le récupérateur de jus sur le faitout de sorte que le tube de sortie se trouve dans l'encoche du faitout. Posez le panier à fruits sur le récupérateur de jus et mettez le couvercle.

Le tuyau de soutirage doit pendre vers l'avant. Tenez-le toujours à distance des sources de chaleur.

7.



Si ce n'est pas encore fait, fermez le tuyau avec la pince.



Il est conseillé de placer la pince plus près de l'extrémité inférieure du tuyau. Cela permet d'arrêter rapidement l'écoulement du jus et éviter que le contenu du tuyau ne fasse déborder les bouteilles.

8. Pour chauffer l'eau, réglez la plaque de cuisson sur le maximum. Dès que l'eau bout, baissez le feu de sorte que l'eau continue à bouillir.

Le jus commence à s'écouler un quart d'heure environ après le début de l'ébullition.



- Soulevez de temps à autre le panier à fruits pour voir combien de jus se trouve déjà dans le récupérateur et éviter que le jus ne déborde.
- Soulevez de temps à autre le récupérateur de jus pour voir s'il reste suffisamment d'eau dans le faitout. Le faitout ne doit jamais être vide.
- Si vous souhaitez que le jus soit stérile, versez le jus de la première bouteille sur les fruits, légumes ou herbes dans le panier à fruits. Le premier jus obtenu n'est pas suffisamment stérilisé par la vapeur. Cette procédure accélère en outre l'extraction du jus et renforce l'arôme. Mettez tout de suite le jus dans les bouteilles préparées à cet effet, car il n'est stérile que tant qu'il est chaud. Remplissez les bouteilles au maximum.
- Afin d'obtenir un jus homogène en arôme et en teneur en sucre, remuez-le dans le récupérateur avant de le mettre en bouteille.



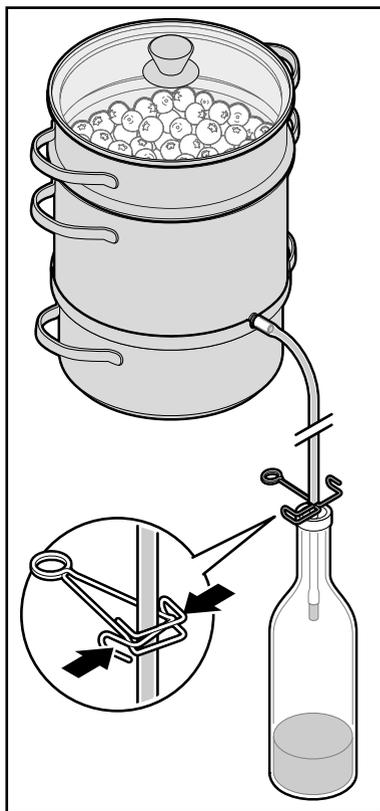
AVERTISSEMENT - risque de brûlure!

- Soyez prudent quand vous soutirez le jus. Veillez à ce que la bouteille que vous remplissez ne vous échappe pas des mains ou que le tuyau ne sorte pas du goulot. Utilisez p. ex. des maniques ou des gants de cuisine antidérapants.
- Des projections de liquide peuvent se produire pendant l'utilisation. Travaillez dans un environnement résistant à la chaleur, insensible aux projections et facile à nettoyer.
- Ne touchez le tuyau de soutirage, la pince et la bouteille qu'avec des maniques, des gants de cuisine, etc.!

9. Posez une bouteille de sorte qu'elle ne puisse pas se renverser et que l'embout du tuyau de soutirage soit enfoncé dans le goulot de la bouteille et ne risque pas d'en sortir. Le cas échéant, tenez la bouteille pendant qu'elle se remplit.

Conseil: avant de remplir la bouteille, posez-la dans un récipient. Si elle se casse ou se renverse, le liquide coulera dans le récipient.

10.



Enfoncez le tuyau de soutirage dans le goulot de la bouteille et appuyez sur les deux extrémités de la pince.

La pince s'ouvre et le jus s'écoule du tuyau de soutirage.

11. Relâchez les extrémités de la pince pour refermer le tuyau et arrêter l'écoulement du jus.

De la mousse peut se former dans la bouteille. Attendez qu'elle disparaisse, puis ajoutez éventuellement du jus.

12. Retirez le tuyau de soutirage du goulot de la bouteille et mettez-le dans un récipient pour éviter les taches de jus.

13. Si nécessaire, essuyez le goulot de la bouteille et fermez tout de suite la bouteille.

14. Mettez ainsi tout le jus en bouteille.

15. Laissez les bouteilles refroidir **lentement** debout.

16. Le cas échéant, étiquetez les bouteilles. Conservez-les dans un endroit frais et sombre.

Transformer le jus/les fruits

Gelée

1. Extrayez le jus des fruits sans ajouter de sucre.
2. Mesurez la quantité de jus obtenu, versez-le dans une casserole de taille suffisante, ajoutez-y du sucre gélifiant (en respectant les quantités indiquées sur l'emballage) et faites-le bouillir 5 minutes environ.
3. Enlever l'écume pour que la gelée soit limpide.
4. Pour voir si la gelée prend bien, versez-en une cuillerée à café sur une assiette froide. Si au bout d'une minute, la gelée a pris, elle est finie. Sinon, faites-la cuire quelques instants de plus et refaites un essai.
5. Versez immédiatement la gelée dans des bocaux propres. Lisez à ce propos les indications du chapitre «Préparer des bouteilles adéquates» qui sont aussi valables pour les bocaux à gelée.
6. Fermez immédiatement les bocaux et laissez-les refroidir lentement.

Mousse de fruits

- ▷ Après avoir extrait le jus, passez le reste des fruits au chinois, au moulin à légumes ou au mixeur.

Vous pouvez consommer la mousse de fruits chaude ou froide, la mettre en conserve ou en faire de la confiture en y ajoutant du sucre gélifiant.

Pâtes de fruits

1. Après avoir extrait le jus, passez le reste des fruits au chinois ou au mixeur.
2. Étalez la purée de fruits de manière homogène sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.



Plus la purée de fruits est épaisse, plus elle mettra longtemps à sécher. Toutefois, si vous l'étalez en couche très fine, elle peut très rapidement devenir sèche et cassante.

3. Faites sécher la purée de fruits au four à la température minimum. Entrouvrez la porte du four à l'aide d'une cuiller en bois, p. ex., pour permettre à l'humidité de s'échapper. Le temps de séchage est fonction de l'épaisseur et de la quantité de purée de fruits. Une valeur approximative est d'environ 5 heures à 50 °C.
4. Si la pâte de fruits est encore collante au bout de la durée indiquée, faites-la encore sécher au four en vérifiant la consistance toutes les demi-heures.
5. Quand la pâte de fruits a la consistance voulue, laissez-la refroidir et coupez-la, avec le papier sulfurisé, en bandes.

- ▷ Si vous voulez la consommer immédiatement, retirez-la du papier sulfurisé avec précaution.
- ▷ Si vous voulez la manger plus tard, roulez les bandes et conservez-les dans un récipient hermétique.

Vous pouvez aussi faire sécher la purée de fruits dans un déshydrateur. Respectez les indications du mode d'emploi du déshydrateur.

Nettoyage

PRUDENCE - risque de détérioration

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

1. Après l'utilisation, laissez l'extracteur de jus refroidir un peu.
 2. Videz le faitout.
 3. Débranchez soigneusement le tuyau de soutirage du tube de sortie et retirez l'embout du tuyau.
 4. Après utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'extracteur de jus à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
 5. Rincez toutes les pièces, en particulier le tuyau de soutirage, à l'eau propre très chaude.
 6. Essuyez l'extracteur de jus immédiatement après le nettoyage pour éviter l'apparition de taches.
 7. Laissez le tuyau de soutirage et son embout sécher complètement avant de remettre le tuyau de soutirage sur le tube de sortie et l'embout à l'extrémité du tuyau.
Enfoncez bien le tuyau sur le tube de sortie afin qu'il ne puisse s'en détacher.
- Toutes les pièces de l'extracteur de jus sont lavables au lave-vaisselle, elles sont donc d'entretien facile. Placez la pince et l'embout du tuyau de soutirage dans le panier à couverts afin d'éviter de les perdre.
Nous vous conseillons d'utiliser un détergent liquide pour lave-vaisselle. Choisissez un programme de lavage économique à basse température. Vous préserverez ainsi à la fois les casseroles et l'environnement.
 - Laissez tremper les salissures récalcitrantes puis enlevez-les avec une éponge douce.
 - Les traces de tartre s'enlèvent avec un mélange d'eau et de vinaigre ou de jus de citron (1 part de vinaigre ou de jus de citron pour 5 parts d'eau).

Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.

Si vous souhaitez vous séparer de l'article, faites-le dans le respect des consignes d'élimination en vigueur. Les services municipaux vous renseigneront.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.

Référence: 392 990