

# Sana

## MANUEL UTILISATEUR

Sana 707



Om Juicers

[www.omjuicers.ch](http://www.omjuicers.ch)

# 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 débrancher l'extracteur de jus de la prise murale vérifier que tous les éléments de commande sont arrêtés.

## Sana 707

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

L'extracteur de jus Sana Juicer 707 fonctionne à basse vitesse 63-75 tours/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

## 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 à 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 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

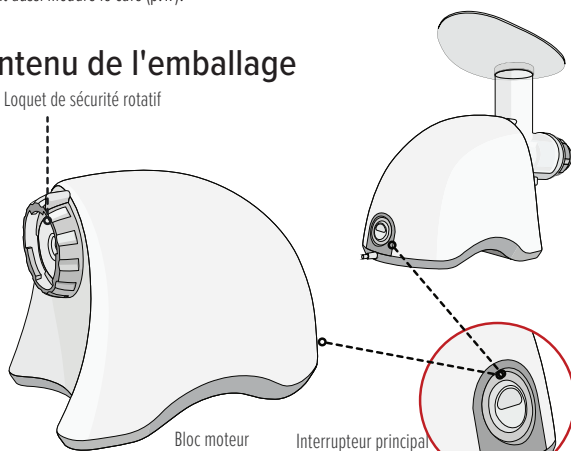
Il prépare des desserts surgelés frais (p. 11-13), des beurres de noix (p. 14) et des plats naturels pour enfants (p.15).

## 7. Fonction moulin à café

Il peut aussi mouler le café (p.17).

## Contenu de l'emballage

Loquet de sécurité rotatif

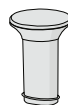


Bloc moteur

Interrupteur principal  
ON-OFF-REV



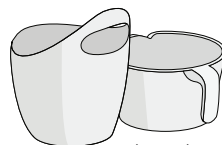
Passoire



Poussoir



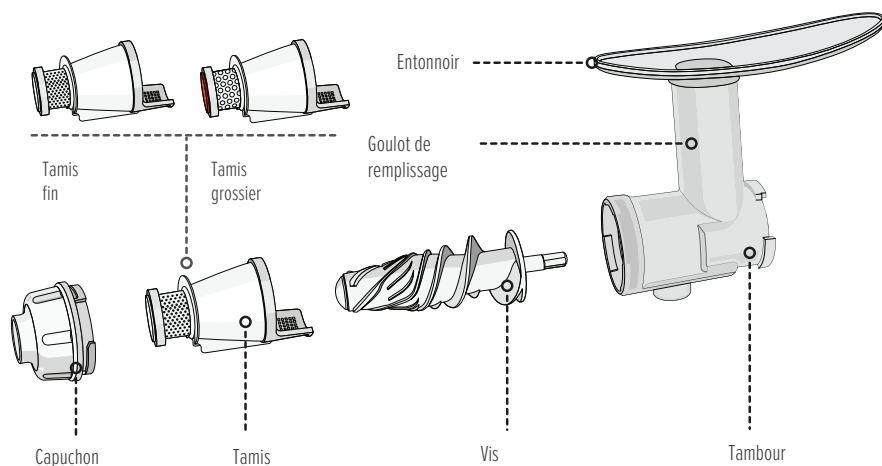
Brosse de nettoyage



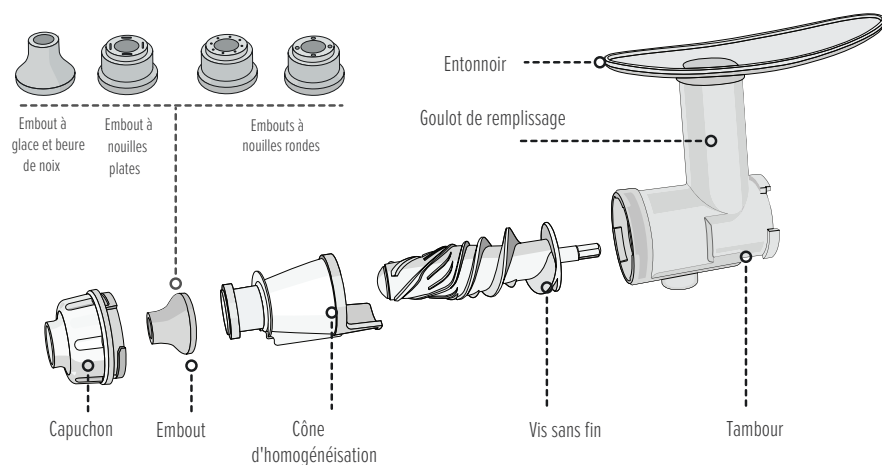
Bac à pulpe

réceptient à jus

## Pièces pour extraction de jus



## Elements pour autres préparation



## Sana 707

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                 | 707                   |
| Dimensions                    | Longueur: 420 mm      |
|                               | Largeur: 170 mm       |
|                               | Hauteur: 330 mm       |
| 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\*

- |                                        |                            |
|----------------------------------------|----------------------------|
| 1 Manuel Utilisateur                   | 2 Tamis pour extraction    |
| 1 Broc à jus                           | 1 Cône d'homogénéisation   |
| 1 Bol à pulpe                          | 1 Poussoir                 |
| 2 Embout à nouilles rondes             | 1 Tambour                  |
| 1 Brosse de nettoyage                  | 1 Embout à nouilles plates |
| 1 Embout à glaces et<br>beurre de noix | 1 Bloc moteur              |
| 1 Vis sans fin                         | 1 Capuchon                 |
|                                        | 1 Passoire                 |

\*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 tombe dans le goulot de remplissage, arrêtez-le (en mettant le commutateur dans la position OFF) 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 le tambour 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 OFF, 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.

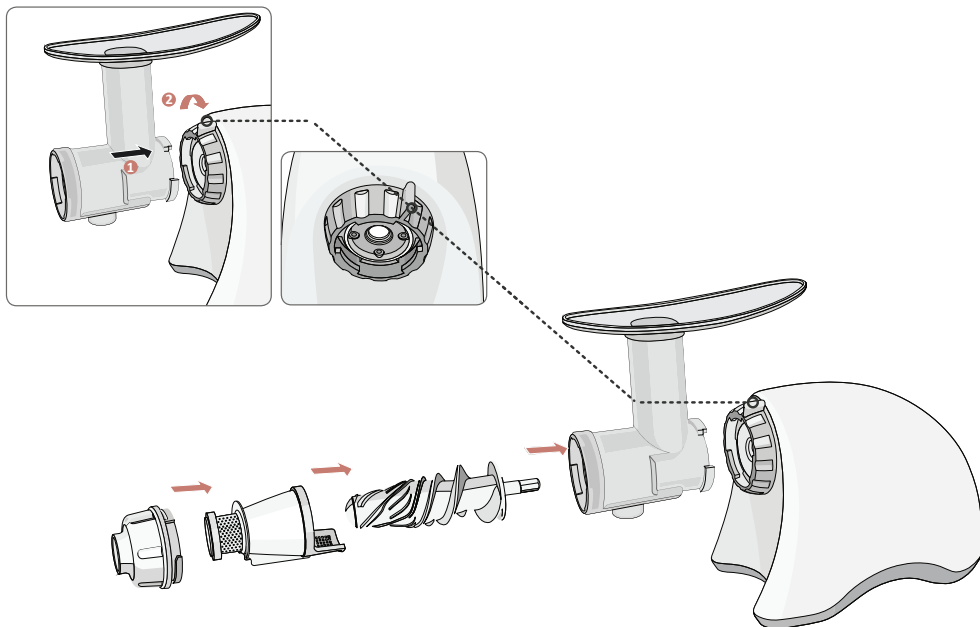
- 2) **L'extraction de jus des ingrédients mous (oranges, ananas, ..)**

introduisez la vis dans le tambour, 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

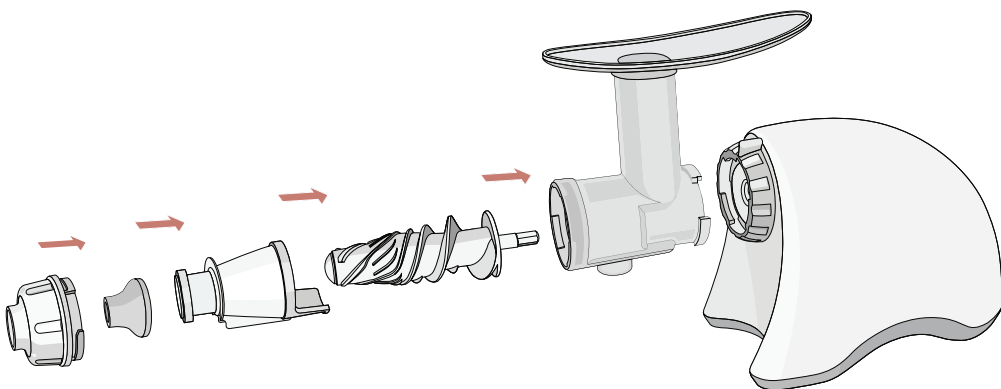
jusqu'à ce que vous entendiez un léger "clac", l'extracteur est prêt à l'extraction de jus.



## Préparation Alimentaire

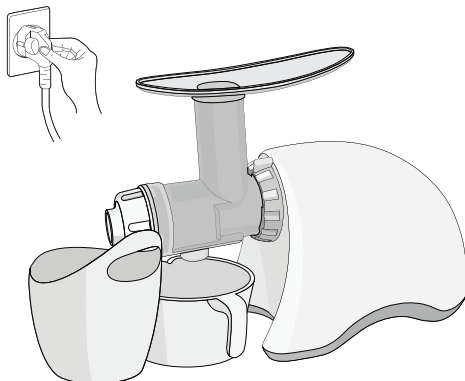
**Pendant l'opération de préparation alimentaire, procédez de la manière suivante:**

Introduisez la vis dans la chambre d'extraction et insérez ensuite le cône d'homogénéisation (à la place du tamis). Selon la nature du produit préparé, choisissez l'embout approprié (nouilles, glace ou beurre) pour un choix correct voir les chapitres suivants relatifs à la préparation des aliments) et introduisez-le par l'arrière du capuchon. Installez le capuchon avec l'embout inséré sur l'extrémité du tambour et verrouillez 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 moulin à café, vous trouverez les procédés détaillés dans les chapitres suivants.



### Etape 3

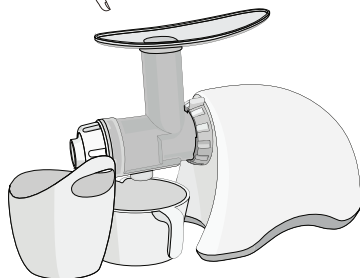
Pendant le processus d'extraction de jus placez le bol à pulpe sous la bouche de sortie; placez également les deux récipients quand vous utilisez les fonctions non extractives de la machine. Certains aliments sont plus juteux et le jus peut sortir par la bouche de sortie de la pulpe même pendant l'homogénéisation. 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. À l'aide du poussoir pressez légèrement les morceaux dans le goulot. Continuez de la même manière jusqu'à ce que le jus soit extrait de tous les ingrédients.



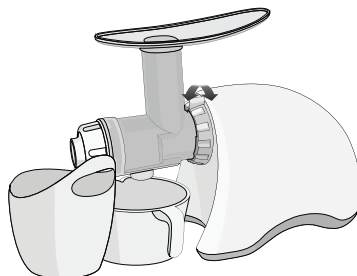
## Etape 6

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, enlevez le tambour du bloc moteur et sortez la vis sans fin. 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 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 de la marche arrière (REV). Continuez ensuite le processus d'extraction. Pour pousser les morceaux, utilisez uniquement le poussoir d'origine.



## Etape 7

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

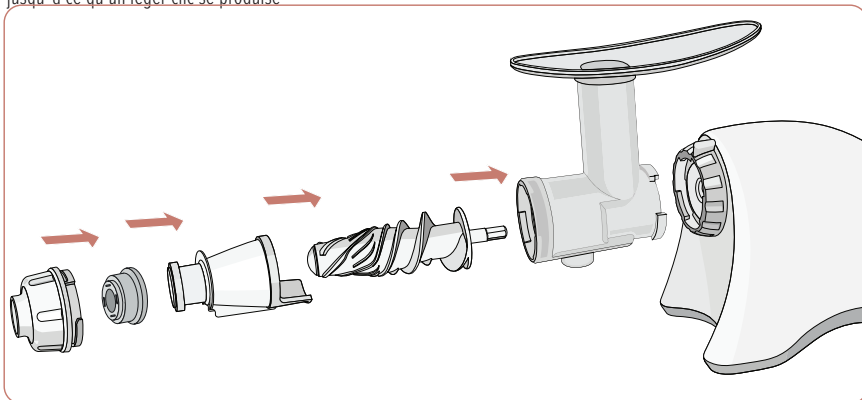
## Choisir le bon tamis

| 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 (mouture), riz ou haricots trempés                             | Cône d'homogénéisation                |

## Préparation de pâtes

### Etape 1

Ôtez le capuchon du tambour. Insérez le cône 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

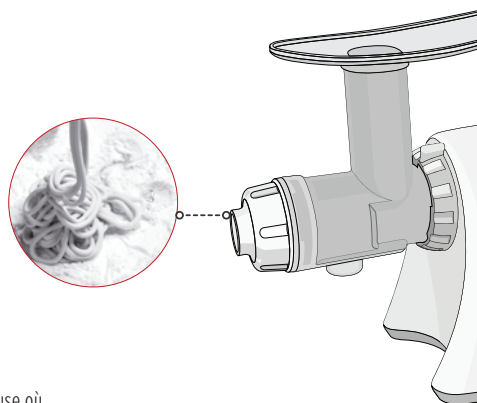
Farinez légèrement le récipient ou l'assiette placé sous la bouche de sortie.

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.



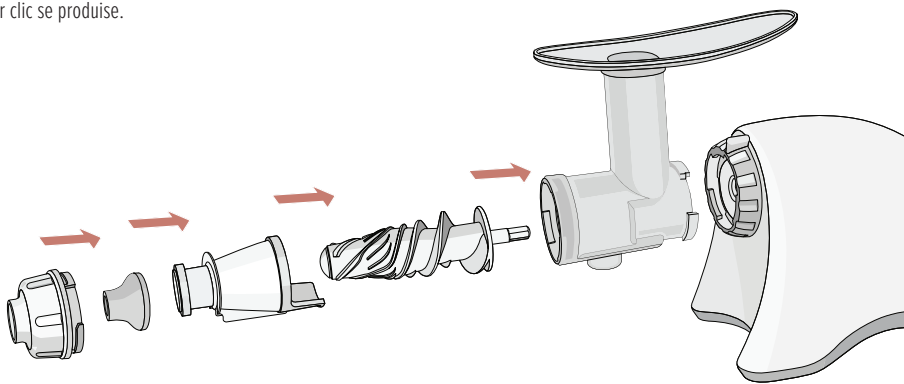
## Etape 4

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

# Préparation de sorbets

## Etape 1

Ôtez le capuchon du tambour. Insérez le cône 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. Placez le broc à jus sous la bouche de sortie de jus en raison d'un possible égouttement des fruits préparés. 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. Congelez le mélange produit et homogénéisez 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 où contenant un produit détergent, ne mettez jamais les pièces dans le lave-vaisselle.

# Préparation de crèmes glacées

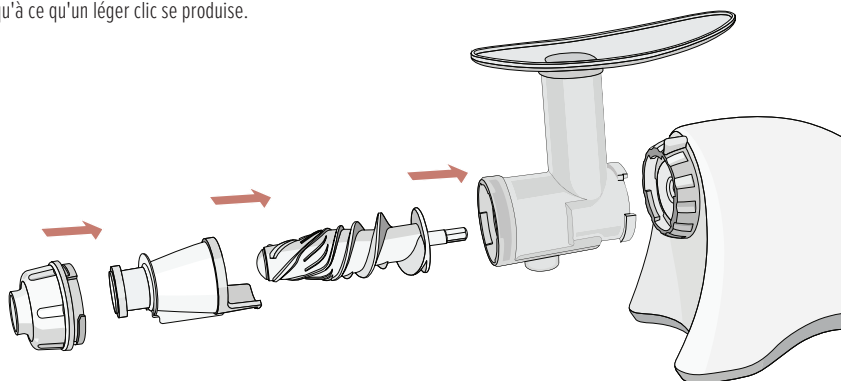
## Etape 1

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

a) Ôtez le capuchon du tambour. Introduisez le cône 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 où un autre bol sous la bouche de sortie. La glace sortira par la bouche de sortie de pulpe. Placez le récipient à jus sous la bouche de sortie de jus en raison d'un possible égouttement des fruits préparés. 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 mélangez la composition avec du lait et du miel éventuellement avec d'autres ingrédients selon votre goût. Mettre dans un récipient en plastique et laisser congeler.

Avant d'introduire à nouveau le mélange congelé dans l'extracteur, enlevez le capuchon du tambour. Insérez 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. Découpez le mélange congelé en bandes longitudinales, insérez-les dans le goulot de remplissage et pressez légèrement avec le poussoir.

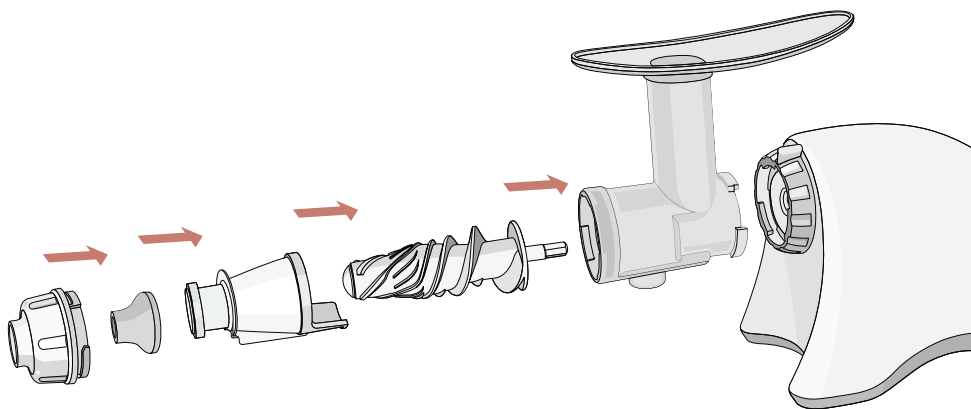
**b) Ôtez le capuchon du tambour.**

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

Insérez 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 tout de suite ou laisser reposer un moment dans le congélateur.

**Etape 2**

Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude savonneuse où 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.

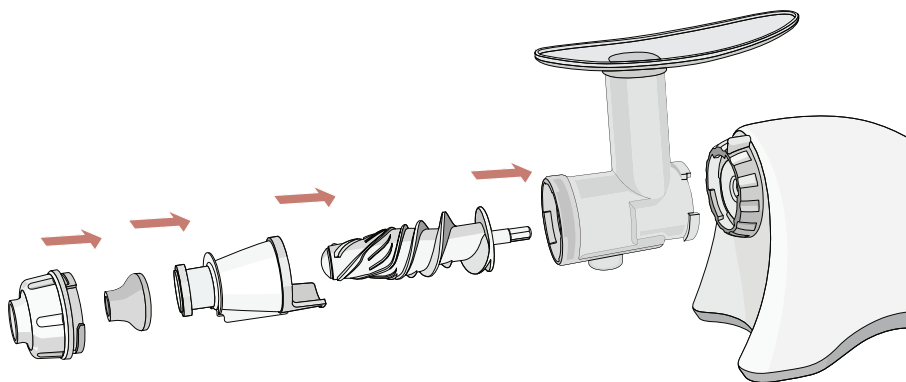
Introduisez le cône d'homogénéisation (à la place du tamis). Insérez

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 utilisez 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.

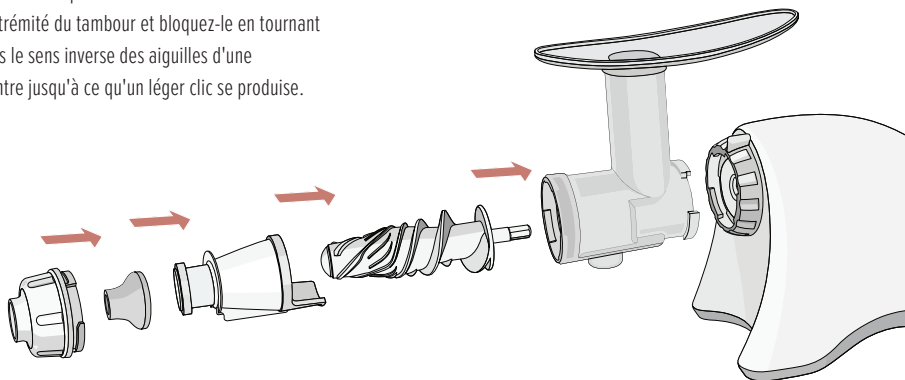
## Etape 3

Démontez l'extracteur et lavez ses pièces à l'eau chaude savonneuse où 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 cône 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.

- a) 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.
- b) 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

Mélangez la mixture obtenue et servez.

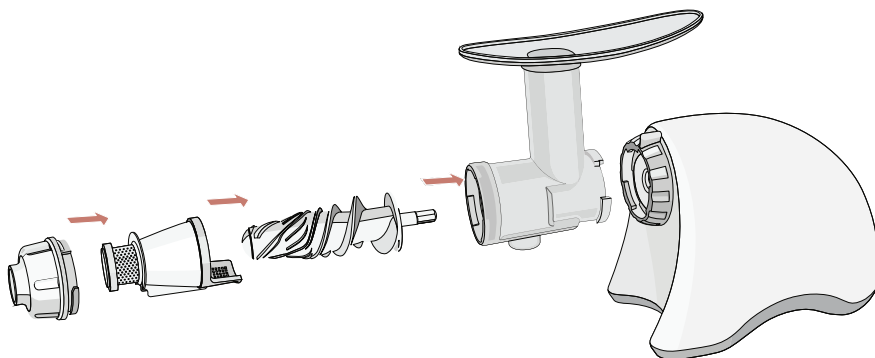
## Etape 4

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 où 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.

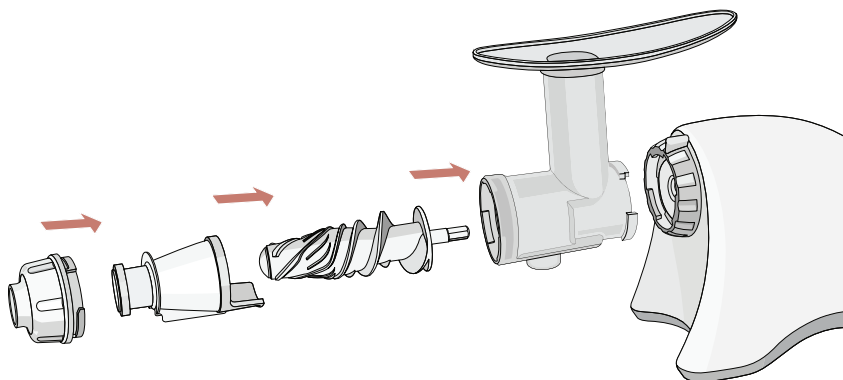
## Etape 3

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.

# Mouture de café

## Etape 1

Ôtez le capuchon du tambour. Introduisez le cône 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.

# Conseils et astuces

- Soyez particulièrement attentif lors de l'extraction de jus aux ingrédients suivants:
  - Les 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 longtemps peuvent contenir moins de jus et l'on ne pourra peut-être pas en extraire du tout.
- Ne tentez pas de repasser la pulpe obtenue lors de l'extraction encore une fois dans l'appareil. À 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 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

- Vérifiez 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 CESSE DE FONCTIONNER PENDANT LE PROCESSUS D'EXTRACTION

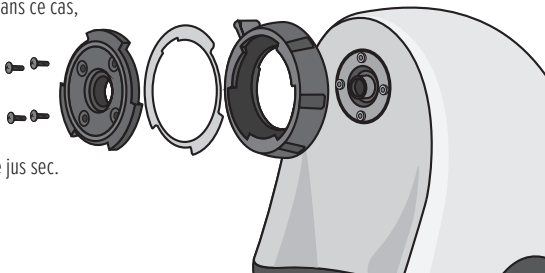
- Laissez l'extracteur refroidir pendant 60 minutes. La durée maximale recommandée de fonctionnement (30 minutes) était peut-être dépassée.
- Si vous n'avez pas réussi à résoudre le problème, adressez-vous au service clients de votre vendeur.

## DE PETITES RAYURES SONT PRESENTES 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 FUT LE LONG DE L'ARBRE DE LA VIS SUR LE BLOC MOTEUR

- Vérifier si la dose d'ingrédients dans le tambour 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 le tambour.
- 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 le tambour. 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 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 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'agrumes. Le jus a un pH de 3,2. La teneur en acide citrique se situe entre 6-7 %. Les agrumes 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. Continuez 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 être 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 contrarie 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 complémentaire 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 des fruits et légumes frais.

## Jus de concombre

LS 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 eten 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 boissontrès efficace contre divers problèmes de peau.



## Jus de pissenlit



Le jus de pissenlits est considéré comme l'un des jus ayant les meilleures er 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 eten 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 pissenlit 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 effet 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 à la régénération naturelle. En buvant 0,5 litre de jus d'épinards par jour vous allez pouvoir ressentir ses effets thérapeutiques ensuite une amélioration durable au bout de quelques semaines. Les effets des épinards ne sont pas 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. Les boire 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 8 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.

## 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 dans la proportion 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 dans la proportion de 1: 1 vous obtiendrez un jus facilement digestible. Après l'extraction dans l'appareil, congélez 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 en quantités égales. Pelez les ananas et les oranges, laissez les pommes avec leur peau. Couper les fruits en petits morceaux, extrayez le jus et congélez 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.



# Boissons



## SOURCE D'ENERGIE

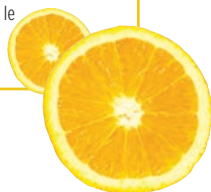
### INGREDIENTS

une tranche de pastèque  
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

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 laver et frotter les carottes et les céleris et trancher 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. C'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 à l'intérieur 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'agrumes contribuent à la manifestation des problèmes arthritiques. Ce jus vous aide à calmer les douleurs musculaires.

## L'ULTIME COCKTAIL MATINAL



### INGREDIENTS

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



### 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. Enlevez 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, ajoutez 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.

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!

## RAFRAICHISSEMENT 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. Pelez 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. Versez dans deux verres et ajoutez 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).



## MOTEUR

### INGREDIENTS

3 kiwis  
100 ml de limonade  
gazeuse ou d'eau gazeuse



### ETAPES DE PREPARATION

Epluchez les kiwis, extrayez en le jus. Mettez quelques glaçons dans Un verre et versez le jus de kiwi. Ajoutez 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'AGRUMES 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 boisson gazeuse de votre choix. Décorez avec une brochette de fruits et une paille.



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

## NECTAR MOUSSEUX POUR ENFANTS

### INGREDIENTS

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

### ETAPES DE PREPARATION

Coupez les pommes en gros morceaux et extrayez-en le jus. Lavez les raisins, enlevez 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 rouquette) 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  
300ml 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 800 ml d'eau sur la mixture ainsi obtenue et remuez. Introduisez à nouveau le mélange dans le goulot de remplissage. Il en résulte le lait qui peut être assaisonné de sirop d'agave.

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



# Aliments



## PÂTES

### INGREDIENTS

200g 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 faciliter son passage 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  
1/2 cuillère de sucre vanille  
150ml de crème  
50ml de lait  
miel ou sirop d'érable (selon le goût)

Pour préparer une crème glacée vous pouvez utiliser et 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 bouilles 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 1/2 de sucre de canne  
1/2 tasse d'huile  
2 tasses de farine semi complète  
lavage pâtissière  
n'importe quelle variété de noix  
hachées grossièrement  
graines de tournesol  
canneberges séchées  
raisins secs

### ETAPES DE PREPARATION

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier où 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 pulpe de légumes  
2,5 litres d'eau  
1/2 cuillère de sel de mer  
1/2 cuillère de poivre moulu  
herbes fraîches ou sèches (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 pulpe 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 À bouillon épais laissez cuire 2 heure. 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  |
| Préparation de pâtes.....                  | 9  |
| Préparation de sorbets.....                | 11 |
| Préparation de crèmes glacées.....         | 12 |
| Préparation de beurre de noix.....         | 14 |
| Préparation de plats pour enfants.....     | 15 |
| Préparation de lait d'amande.....          | 16 |
| Mouture 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 kousou, 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 |
| BRISÉ DE LA BARBADE.....                   | 27 |
| BOOSTER MUSCULAIRE.....                    | 27 |
| L'ULTIME COCKTAIL MATINAL.....             | 28 |
| RAFRAICHISSEMENT DE MANGUE ET CITRON ..... | 28 |
| MOTEUR.....                                | 29 |
| COCKTAIL D'AGRUMES COULEUR PASTEL.....     | 29 |
| SURPRISE AUX FRAISES.....                  | 30 |
| NECTAR MOUSSEUX POUR.....                  | 30 |
| BOMBE DE FRUITS .....                      | 31 |
| LAIT D'AMANDES .....                       | 31 |

### ALIMENTS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| PÂTES .....                    | 32 |
| CRÈME GLACÉE À LA BANANE ..... | 32 |

### UTILISATION DE LA PULPE

|                           |    |
|---------------------------|----|
| GÂTEAU DE PULPE .....     | 33 |
| BOUILLON DE LÉGUMES ..... | 33 |

*Sana*  
OIL EXTRACTOR™

Augmentez la polyvalence de votre extracteur d'huile Sana 707 avec l'accessoire d'extraction d'huile Sana 702. Utilisant le puissant moteur du Sana 707, l'extracteur d'huile Sana rend le pressage de votre propre huile simple et facile. Fixez simplement l'extracteur d'huile à votre presse-agrumes Sana 707, allumez-le et versez vos graines ou noix hachées dans la trémie. Préparez autant d'huile fraîche pressée à froid que nécessaire.

L'extracteur d'huile Sana est conçu pour extraire l'huile de nombreuses graines différentes, notamment le lin, le sésame, le tournesol, la citrouille, le cumin noir, le colza, le chanvre, l'onagre et le pavot. Et il a une caractéristique «surprise»: la transformation du gruau d'avoine fera de parfaits flocons d'avoine! L'extracteur d'huile Sana est fabriqué en acier inoxydable robuste de qualité alimentaire. Cela garantit non seulement la durabilité et l'hygiène, mais facilite également le nettoyage. Il est composé de quelques pièces solides qui peuvent être rincées à l'eau tiède.





# Om Juicers

[www.omjuicers.ch](http://www.omjuicers.ch)  
[hello@omjuicers.ch](mailto:hello@omjuicers.ch)