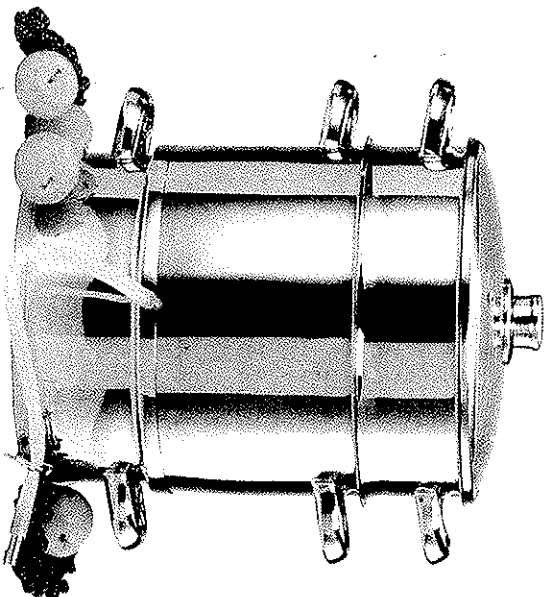


*Entsafter / Juice extractor /  
Extracteur de jus / Centrifuga*



*Tipps, Tricks und Rezepte/ Tips, tricks and recipes/  
Conseils, astuces et recettes/ Consigli, trucchi e ricette/*



## *Extraction de jus de fruits*

Plus les fruits sont mûrs, plus le jus est aromatique et abondant. Il est recommandé de mélanger des fruits doux et des fruits acides (des fraises et des groseilles ou de la rhubarbe, des pommes et des poires avec des baies de sureau). Selon la recette, il est nécessaire de mettre du sucre dans le récupérateur de jus, avant d'extraire ce dernier. Il convient de remuer avant le soutirage afin que le jus soit sucré de manière homogène.

Ne pas rajouter de sucre pour les jus de fruits devant être ultérieurement transformés en gelée. Il s'agit seulement de fruits non arrivés à maturité car ils contiennent davantage de pectines (gélifiant). Les fruits riches en pectines: groseilles, pommes vertes et coings non mûrs. Les quantités de sucre indiquées dans le tableau ci-après s'appliquent aux jus de fruits prêts à boire. Les jus de fruits devant être dilués à la consommation doivent contenir une quantité plus importante de sucre.

### *La règle suivante sert de référence:*

100-150 g de sucre pour un kg de fruits doux.  
200-250 g de sucre pour un kg de fruits acides.

Mettre en bouteille des jus de fruits pressés ou obtenus à froid et faire chauffer au bain-marie à 72-75°C (pas plus) durant 25 minutes, puis fermer immédiatement avec des bouchons en caoutchouc selon les prescriptions.

Fruit produisant le jus	Sucre par kg de fruits	Temps de vapeur en minutes	Préparation du fruit produisant le jus
Pommes mûres/vertes	20-50 g	60	Baies: laver à l'eau froide, équeuter si on le souhaite.
Poires	50 g	60	
Mûres	100 g	30	
Fraises	50 g	30	
Myrtilles	100 g	45	
Framboises	80 g	30	Fruits à noyau: laver et équeuter les fruits, dénoyauter si on le souhaite,
Baies de sureau	80 g	30	extraire le jus des griottes avec les noyaux.
Groseilles rouges	100 g	45	
Cassis	150 g	45	
Guignes	50 g	45	
Griottes	100 g	45	Fruits à pépins: enlever les parties abîmées, laver les fruits et les couper en petits morceaux après les avoir pelés.
Prunes	100 g	45	
Pêches	50 g	45	
Airelles rouges	100 g	60	
Coinqs	100 g	60	
Rhubarbe	100 g	45	Rhubarbe: laver les pétioles et équeuter, couper en petits morceaux sans peler.
Groseilles à maquereau	100 g	45	
Raisins	50 g	45	
Quetsches	80 g	49	

## Extraction de jus de légumes

Tout comme les jus de fruits, les jus de légumes comportent des substances nutritives et des composants précieux. Les vitamines et les sels minéraux exercent une action bénéfique sur la santé. En outre, les jus de légumes conviennent parfaitement pour relever et agréments les soupes et les sauces.

Légume produisant le jus	Temps de vapeur en minutes	Préparation du légume produisant le jus
Concombre	45	Peler le concombre et couper en morceaux
Carottes	60	Gratter et râper
Radis	60	Laver, éplucher, râper
Betterave rouge	60	Nettoyer, ne pas éplucher, râper
Asperge (avec les déchets et la peau)	60	Nettoyer et éplucher, râper et coupe en petits morceaux, les déchets
Céleri	60	Laver les tubercules et les feuilles, les couper en petits morceaux
Épinard (seulement sans engrais)	45	Bien laver et couper en petits morceaux
Tomates	45	Laver et couper en petits morceaux
Oignons	60	Extraire le jus avec la peau, bien nettoyer et couper en petits morceaux

## Extraction de jus de fines herbes

Vous pouvez, si vous le souhaitez et selon les variétés, extraire à la fois du jus de légumes et de fines herbes : par exemple carottes, tubercules et feuilles de céleri, feuilles et racines de persil, oignons, tomates, livêches et chou.

Ou: tomates, radis, oignon, aneth, estragon, feuilles d'ail, asperges et orties. Ou : chou frisé, carottes, chou-rave, tubercules de céleri, poireau, tomates, pissenlit, pimentelle et raifort.

Légume produisant le jus	Temps de vapeur en minutes	Préparation du légume produisant le jus
--------------------------	----------------------------	---

Cresson de fontaine/de jardin	60	Laver dans de l'eau légèrement vinaigrée
-------------------------------	----	--

Pissenlit	60	Utiliser de jeunes feuilles, bien laver et couper en petits morceaux
-----------	----	--

Persil	60	Laver
--------	----	-------

Pimentelle	60	Laver soigneusement
------------	----	---------------------

Sauge	60	Laver minutieusement
-------	----	----------------------

Livêche	60	Bien laver
---------	----	------------

Oseille	60	Laver et couper en petits morceaux
---------	----	------------------------------------

Cerfeuil	60	Laver soigneusement
----------	----	---------------------

## ***Mode d'emploi de l'extracteur de jus:***

Laver brièvement et minutieusement les fruits et les couper en petits morceaux. Remplir la partie inférieure de l'extracteur avec 3/4 d'eau. Verser du sucre dans le récupérateur de jus (voir tableau). Mettre les fruits dans la passoire de l'extracteur de jus. Faire bouillir l'eau. La durée d'extraction du jus est calculée à partir du processus de cuisson. Environ 5 minutes avant la fin de l'extraction du jus, soulever 1/2 litre de jus et le verser sur les fruits afin que la totalité du jus ait la même concentration. Verser le jus chaud dans des bouteilles chaudes. Fermer à l'aide de bouchons en caoutchouc ou de bouchons à vis, laisser refroidir, étiqueter.

## ***Recettes:***

### ***Gelée de pommes et de prunelles:***

1/2 litre de jus de prunelles et 1/2 litre de jus de pommes  
1 kg de sucre gélifiant

Extraire le jus des fruits sans sucre, mélanger 1/2 litre de jus de prunelles et 1/2 litre de jus de pommes avec 1 kg de sucre gélifiant, faire bouillir, laisser cuire à gros bouillons durant 4 minutes, verser dans des bocaux avec couvercles à vis, fermer immédiatement.

### ***Gelée de Noël:***

env. 12-14 pommes                    1 kg de sucre gélifiant  
3 oranges                                2 sachets de sucre vanillé  
2 citrons                                 un peu de cannelle

## **Recettes:**

Extraire le jus d'environ 12-14 pommes sans sucre, mélanger avec le jus des 3 oranges et des 2 citrons, 1 litre avec 1 kg de sucre gélifiant, un peu de cannelle et 2 sachets de sucre vanillé, laisser cuire durant 4 minutes à gros bouillons et verser dans des bocaux très chauds avec couvercles à vis, fermer immédiatement.

### **Gelée de griottes:**

3/4 litre de jus de griottes  
1 kg de sucre gélifiant  
jus de 2 citrons

Mélanger le jus froid de griottes avec le sucre gélifiant, laisser cuire à gros bouillons durant 4 minutes, ensuite faire bouillir brièvement le jus de citron et verser dans des bocaux très chauds munis de couvercles à vis, fermer immédiatement.

### **Liqueur de coings:**

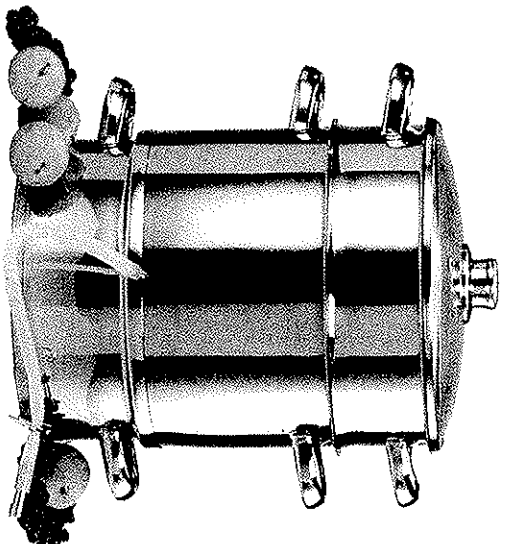
1 litre de jus de coing  
400 g de sucre candis blanc  
1 litre de vodka  
20 g d'amandes amères  
20 g de coriandre

Extraire le jus de coings sans sucre, mélanger 1 litre avec du sucre, faire chauffer et bouillir, puis laisser refroidir. Verser dans des bouteilles, ajouter la vodka et les condiments, laisser macérer pendant 2 mois. Puis filtrer, mettre en bouteilles et fermer ces dernières.

## CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable
- Triple fond capsule
- Va au lave-vaisselle
- Convient à tous types de cuisinières, y compris induction

## *Extracteur de jus*

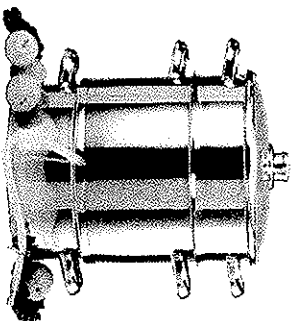


**3**  
Ans  
de  
garantie



## QUALITÄTSMERKMALE

- Edelstahl
- verkapselter Sandwichboden
- spülmaschinengeeignet
- für alle Herdarten,  
auch Induktion



## QUALITY FEATURES

- stainless-steel
- encapsulated sandwich base
- dishwasher-safe
- suitable for all types of hobs,  
also for induction devices



**D** Bitte bewahren Sie die Pflegeanleitung zwecks eventueller Rückfragen und Reklamationen auf.

**GB** Please retain the care instructions in case of enquiries or claims.

**F** Veuillez conserver cette notice d'utilisation pour d'éventuelles questions et réclamations.

**I** Preghiamo voler conservare con cura il manuale d'istruzioni per eventuali dubbi e reclami sullo smaltimento.