
EXTRACTEUR DE JUS A ROTATION LENTE

MANUEL D'INSTRUCTION



ZEN&PUR



Model No.: Z.P.6203
AC 220-240V 50Hz 150W

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Lire attentivement le manuel d'instructions avant utilisation.

INSTRUCTION DE SECURITE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

1. Lire toutes les instructions avant utilisation de l'appareil.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas mettre le corps principal (moteur) dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. Éviter le contact avec les parties mobiles ou en rotation.
8. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant afin d'éviter de provoquer incendie, choc électrique ou blessure.
9. Toujours s'assurer que le commutateur de l'extracteur est sur la position d'arrêt et que le moteur est complètement arrêté avant de démonter.
10. Ne pas utiliser vos doigts ou un corps étranger dans l'extracteur de jus alors qu'il est en fonctionnement. Si la nourriture est bloquée dans l'entrée, utiliser le piston pour pousser vers le bas, ou utilisez le bouton de marche arrière. Si ce n'est pas possible, éteindre et débrancher l'extracteur de jus pour le démonter et enlever la nourriture.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il est fait.
13. L'appareil ne doit être soulevé qu'avec la poignée.
14. Ne pas mettre les différentes pièces dans le lave-vaisselle.
15. Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 15 minutes en continu afin de ne pas surchauffer le moteur; l'utiliser à nouveau seulement quand l'appareil est froid.
16. Ne pas utiliser l'appareil pour des matériaux durs, y compris glace, fruits congelés et grosses graines. Cet appareil est conçu pour extraire les jus des fruits, légumes, feuilles et herbes.
17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant le manque d'expérience et de connaissances de ce manuel, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
18. Éteignez l'appareil et débranchez le secteur avant de changer les accessoires ou les pièces individuelles.

INSTALLATION ET UTILISATION

A. Identification des composants :

A Couvercle

B Vis sans fin

C Tamis fin

D Tamis moins fin (en option)

E palette de rotation

F Cuvette

G Base

H Brosse de nettoyage

I Poussoir

J Collecteurs

K tamis homogénéisation (en option)



Note: Ne pas utiliser à vide.

Important: Le bord du couvercle doit être en position fermée pour que l'appareil fonctionne (voir Fig 1).



Fig 1

B. Instruction d'assemblage:

Important: Avant le montage de l'extracteur, vérifiez que le bouchon en caoutchouc est bien en place (voir Fig 2)



Fig 2

1. Assemblez la cuvette sur la base (voir Fig3)

Assurez-vous que la cuvette est bien dans l'arbre de rotation de la base.



2. Choisissez le filtre que vous voulez utiliser. Le tamis jaune est une passoire fine et permettra de réduire la quantité de fibre dans votre jus. Le tamis blanc est un filtre plus grossier et augmentera la quantité de fibre dans votre jus.

Insérez le filtre dans la palette de rotation.

Aligner le point rouge du tamis avec le point rouge de la cuvette et insérez le tamis (voir Fig 4).



3. Insérez la vis sans fin sur le tamis et tournez jusqu'à ce qu'il tombe en position (voir Fig 5).



Fig 4

Fig 5

4. Montez le couvercle sur l'ensemble (voir Fig 6).

A. Alignez la petite flèche du couvercle avec le point rouge de la cuvette.

B. Tournez le couvercle de manière à ce qu'il arrive en position fermée (voir Fig 7).

Note: La petite flèche ne sera plus alignée avec le point rouge en Mode verrouillé. (voir Fig 7).



Fig 6



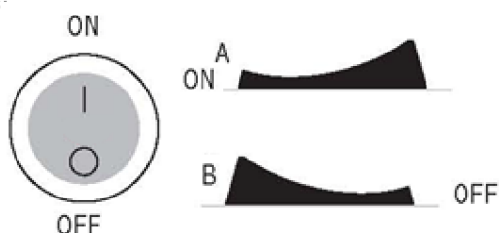
Fig 7

C. Mode d'emploi:

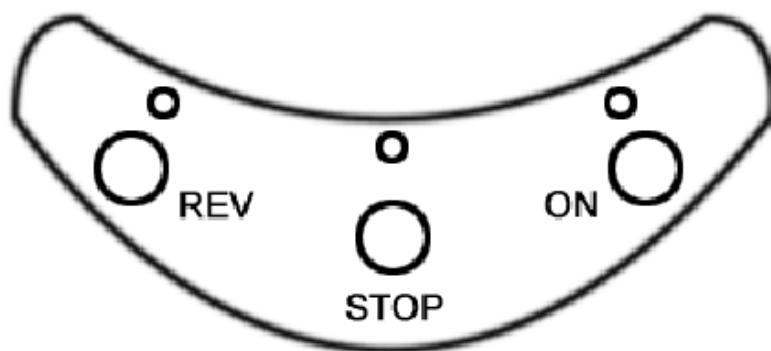
Important:

- . Ne pas faire fonctionner l'extracteur avec des mains humides car cela peut causer un choc électrique.
- . Ne pas faire fonctionner l'extracteur avant d'avoir préparé les matières à jus (découpes et épluchages des fruits et légumes).
- . Ne pas utiliser pendant plus de 15 minutes.

1. Branchez l'extracteur de jus.
2. Placez un récipient sous la sortie du jus et un récipient sous la sortie des fibres.
3. L'interrupteur d'alimentation de l'extracteur de jus (situé au bas de la poignée) présente deux positions.
 - A. ON- Le bouton qui démarre l'extracteur de jus.
 - B. OFF-Le bouton pour stopper l'alimentation.



4. Le panneau tactile de l'extracteur de jus (situé sur le dessus de la base) a 3 positions.
 - A. ON - Toucher du doigt le «O» à côté de «ON», la machine démarre le moteur et le processus.
 - B. STOP - Toucher du doigt le «O» à côté de «STOP», l'arrêt de la machine.
 - C. REV - Toucher du doigt le «O» à côté de la «REV», en gardant le doigt appuyé 3 secondes la machine s'inverse (Note.: Utiliser cette fonction uniquement lorsque quelque chose est coincé dans l'extracteur).



5. Insérez les fruits et légumes dans le couvercle
 - . Vérifiez que les morceaux ne dépassent pas 3cm pour une extraction optimale.
 - . Retirez noyaux, pépins et graines.
 - . Toujours pré-laver les aliments.
 - . Ne surchargez pas le couvercle, insérez les aliments lentement, le poussoir ne doit servir que lorsque les aliments restent collés.. (voir Fig 8).

6. Mettez le bouton d'alimentation sur "ON".
 - . Insérez la nourriture lentement pour laisser le temps à l'extracteur de travailler.
 - . Ne surchargez pas le couvercle.

7. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton "OFF".



D. Si l'appareil est bouché, il est inutilisable.

1. Éteindre la machine et appuyer sur le bouton de marche arrière pendant quelques secondes, puis tenter de faire fonctionner à nouveau..
2. Si le bouton de marche arrière ne fonctionne pas, éteindre la machine et débrancher. Démontez l'appareil pour enlever toute matière puis remonter en suivant les instructions et essayez à nouveau.

E. Comment démonter et nettoyer l'unité:

1. Éteindre l'appareil.
2. Tourner la cuve et le couvercle d'un seul tenant sur la droite de telle sorte que la flèche du couvercle s'éloigne de la position de fermeture (voir Fig 9).



3. Démontez les pièces (voir Fig 10).



4. Utiliser la brosse pour nettoyer l'ensemble de ces pièces soigneusement à l'eau chaude savonneuse puis sécher soigneusement.
5. Utiliser un chiffon humide pour essuyer la base de l'appareil.

Conseils de nettoyage:

Retirer régulièrement les pinceaux en silicone de la palette de rotation et les nettoyer avant de remonter.

Bien nettoyer après chaque utilisation afin de minimiser la coloration des ustensiles.

Retirer le bouchon en caoutchouc sur la base de la cuvette pour nettoyer efficacement. Toujours s'assurer que le bouchon de caoutchouc est réinséré avant utilisation pour éviter les fuites.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou chimiques pour nettoyer l'extracteur.

Ne pas nettoyer dans le lave-vaisselle.

Données techniques

Voltage d'entrée: AC 220-240V

Fréquence: 50Hz

Puissance: 150W

Rapidité: 65tours par minute

Durée maximale d'utilisation: 15 minutes

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Que faire ?
Pas de courant	L'appareil n'est pas branché	Vérifier que l'appareil est branché
	Mauvais assemblage	Réassembler l'appareil en respectant la notice de montage
Moteur arrêté	Surcharge d'aliments	Appuyer sur le bouton de retour pour tenter de déboucher.
	Surexploitation du moteur	Éteindre l'appareil et laisser le moteur refroidir avant autre utilisation.
Fuite sous la cuvette	Bouchon en caoutchouc mal remplacé.	Remettre le bouchon en caoutchouc correctement.
Taches ou coloration des ustensiles	Couleurs naturelles des aliments et des jus.	Ceci est tout à fait normal, pour minimiser la coloration des ustensiles, il est conseillé de nettoyer immédiatement après chaque utilisation.
Grincement pendant le fonctionnement.	La vis sans fin grince pendant l'extraction.	Ceci est parfaitement normal. S'assurer de ne pas surcharger l'extracteur.
Dommages au tamis.	Aliments congelés, glace, pépins, graines, substance inconnue ou trop de matière.	S'assurer de lire attentivement les instructions pour une utilisation correcte. Ne pas surcharger l'extracteur.

SERVICE DE GARANTIE

Si des pièces sont manquantes ou défectueuses, retournez ce produit à l'endroit de l'achat ou contactez la personne qui vous a vendu l'appareil pour le remplacement.

Pommes carottes gingembre

1 rondelle de gingembre
 2 pommes à jus (Fuji de préférence)
 4 carottes moyennes
 Extrayez le jus et dégustez.

Raisins gingembre

1 rondelle de gingembre
 ½ citron bio sans le peler
 1 grappe de raisins bio bien frais
 Extrayez le jus avec les pépins et dégustez.

Jus ananas, orange, pomme, gingembre

2 rondelles de gingembre
 1 orange pelée
 1 pomme
 ½ ananas pelée (si l'ananas et bio il est inutile de le peler)
 Extrayez le jus avec les pépins et dégustez.

Carottes, céleri, gingembre

1 rondelle de gingembre
 5 carottes moyennes
 ½ branche de céleri sans feuilles
 Extrayez le jus et dégustez.

Coupe-soif d'été

1 grosse tranche de pastèque avec ses pépins – si elle provient d'une culture biologique, on peut également ajouter de l'écorce.

1 rondelle de gingembre

Méthode :

1. Coupez la tranche de pastèque en morceaux pour entrer aisément dans l'entonnoir de l'extracteur.
2. Extrayez le jus en ajoutant le gingembre et régalez-vous

Punch au melon

¼ cantaloup (débité en cubes)
 ¼ melon d'hiver (débité en cubes)
 2 tranches de pastèque (débitées en cubes)
 Extrayez le jus et dégustez.

Mélange aux agrumes

2 petits pamplemousses (pelés et coupés en 4 ou 6)
 3 oranges moyennes (pelées et coupées en 4)
 ½ petit citron
 ½ citron vert (lime)

- Remarque :
- 1) pour adoucir la saveur – utilisez moins de citron et de lime
 - 2) il n'est pas nécessaire de peler le citron et la lime

Nectar d'été

2 grappes de raisins
3 pommes
1 kiwi (pelé et coupé en 2)
1 pêche
1 orange
1 tranche de melon d'hiver (coupée en cubes)
1 tranche d'ananas (coupée en cubes)
1 citron entier (pelée et coupé en 4)
½ tasse de cassis
Une fine rondelle de gingembre

Limonade de pomme

3 pommes de ferme
3 oranges moyennes (pelées)
½ citron (non pelé si on veut adoucir la saveur)

Délice aux pousses de blé

4 poignées de pousses de blé
6 carottes
1 pomme à chair ferme
20 gr alfalfa ou jets de luzerne
Une fine tranche de gingembre

Turbo jus à la pomme

7 pommes (Fuji de préférence ou bien très ferme)
½ piment jalapeño ou piment doux ou 1 rondelle de gingembre
¼ citron
20 gr alfalfa
1 kiwi

Méthode :

1. Extrayez d'abord le jus du kiwi et du citron.
2. Puis le jus du piment ou gingembre
3. Le jus d'alfalfa
4. Enfin le jus des pommes.

Dr Walker

300 g de carottes (coupées en 4)
300 g d'épinards (frais)

Méthode :

1. Extrayez d'abord le jus des épinards.
2. Celui des carottes ensuite.

Vert tonique

2 rondelles d'ananas (coupées en petits morceaux)
 1 brin de menthe
 3 poignées de poussés de blé
 ¼ citron
 1 tranche de gingembre pour la saveur
 20 gr alfalfa (facultatif)

Méthode :

1. Extrayez le jus des pousses de blé.
2. Puis le jus de la menthe.
3. Puis le jus du citron.
4. Puis le jus d'alfalfa
5. Puis le jus des cubes d'ananas.

Si l'ananas n'a pas été cultivé biologiquement, ôtez la pelure extérieure avant d'extraire le jus.

love

3 feuilles de chou chinois – coupées dans le sens de la longueur
 4 tiges de bette avec les feuilles – coupées dans le sens de la longueur
 ½ fenouil
 Une poignée de roquette
 10 gr de fenugrec
 6 carottes moyennes
 2 pommes (Fuji ou Granny –)
 1 grosse rondelle de gingembre

Méthode :

1. Extrayez le jus du chou, de la bette et du fenouil d'abord.
2. Ensuite le reste

Le jus des carottes enfin, que vous versez dans le reste du jus

Recette pour tamis d'homogénéisation (tamis sans trous)**Bâtonnets de pain**

2 tasses de blé (mis à tremper la nuit)
 ½ tasse de graines d'amandes émondées (mises à tremper la nuit)
 2 cuillers à soupe de graines de cumin
 10 gr de tamari

Méthode (utilisez la grille d'homogénéisation) :

1. Mélangez tous les ingrédients ensemble dans un récipient.
2. Introduisez dans l'appareil en petites quantités à la fois.
3. Recueillez les bâtonnets de pain au fur et à mesure qu'ils sortent du tamis d'homogénéisation. (tamis sans trous)
4. Avant de sécher, ces bâtonnets peuvent être disposés en bretzels, noués ensemble dans toute une variété de dessins.
5. Séchez dans l'appareil de déshydratation jusqu'à les rendre croquants. Peuvent accompagner sauces, soupes, potages, etc.

Gâteau de riz

2 tasses de riz à la vapeur

1 cuiller à soupe d'huile d'olive extra vierge

Préparez le riz à la vapeur.

1. Versez l'huile d'olive dans l'entonnoir d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne.
2. Introduisez votre riz à la vapeur dans l'entonnoir.
3. Recueillez le gâteau de riz qui sort du tamis d'homogénéisation, (tamis sans trous).

Pâtés à la noix de pécan

2 tasses de noix de pécan trempé la veille

1 tasse de grains de blé germés

¼ tasse d'oignons -

10 gr tamari

Méthode :

1. Placez les noix, les grains de blé et l'oignon dans l'entonnoir. (tamis sans trous)
2. Recueillez le mélange dans un récipient.
3. Ajoutez le tamari
4. Mélangez convenablement à la main ou avec une cuiller en bois.
5. Façonnez de petites gaufres et servez sur des tranches de concombre avec tomates ou avocats par-dessus.

Pavot & cajou et amandes

½ tasses d'amandes émondées trempées la veille

1 tasse de grains de blé germés

¼ tasse de graines de pavot

¼ tasse de graines de tournesol germées

1 tasse de noix de cajou trempée la veille

½ cuiller à café de vanille

4 cuillers à soupe de miel

Méthode :

1. Faites tremper les grains de blé germés pendant 12 heures de façon que les germes apparaissent.
2. Faites tremper les graines de tournesol pendant 6 heures.
3. Homogénéisez les grains de blé, les graines de tournesol, les amandes et les graines de pavot en les introduisant en même temps dans l'entonnoir. Ajoutez le tamari
4. Recueillez le mélange dans un récipient.
5. Ajoutez la vanille et le miel et mélangez le tout.
6. Faites de petites boulettes et disposez-les sur un plat.

Glace à la banane

2 bananes gelées avec la peau

1 pomme

1 pincée de cannelle

Méthode (tamis sans trous)

Pelé les bananes

Couper la pomme en tranches

Broyez les bananes et la pommes ensemble

Ajouter un peu de cannelle

Gâteau de glace aux fruits secs

1 tasse d'amandes émondées ayant trempée 1 nuit

½ tasse de graines de sésame trempée 1 nuit

1 tasse de noix de cajou trempée 1 nuit

½ tasse de raisins secs trempée 1 nuit

½ tasse de dattes trempée 1 nuit

½ tasse de noix de pécan trempée 1 nuit

1 cuiller à soupe de vanille

2 cuillers à soupe de miel

7 bananes congelées avec la pelure

1,5 tasse de myrtilles congelées

1 kiwi

2 très grosses fraises (coupées en lamelles)

Méthode (tamis sans trous)

1. Broyez amandes, noix de cajou, sésame, noix de pécan, dattes et raisins secs ensemble. Après les avoir rincés à grandes eaux
2. Mélangez-y ensuite la vanille et le miel ; pétrissez de façon à former une pâte ; ensuite, pressez le tout dans une platine à tarte de 22,5 cm de façon à former une croûte. Laissez cette croûte reposer durant 3 ou 4 heures ou placez-la dans un appareil à déshydrater les aliments durant ¾ d'heure environ.
3. Broyez les bananes congelées en enlevant la peau et les myrtilles congelées ensemble de façon à constituer une crème glacée.
4. Placez cette crème sur la croûte, garnissez de tranches de fraises et de kiwi. Coupez et servez.