



Downloaded from www.vandenborre.be

EXTRACTEUR DE JUS HORIZONTAL

MODE D'EMPLOI



DÉSIGNATION DE L'APPAREIL

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
Article	Extracteur de jus Omega
Modèle	Série 8000
Voltage	220-240 V
Fréquence	50-60 Hz
Puissance	180 W
Dimensions	L 36,8 x l 16,5 x H 39,4 cm
Poids	5,9 kg

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient d'importantes informations de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le soumettre à une tierce personne. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

CONTACT & INFORMATIONS

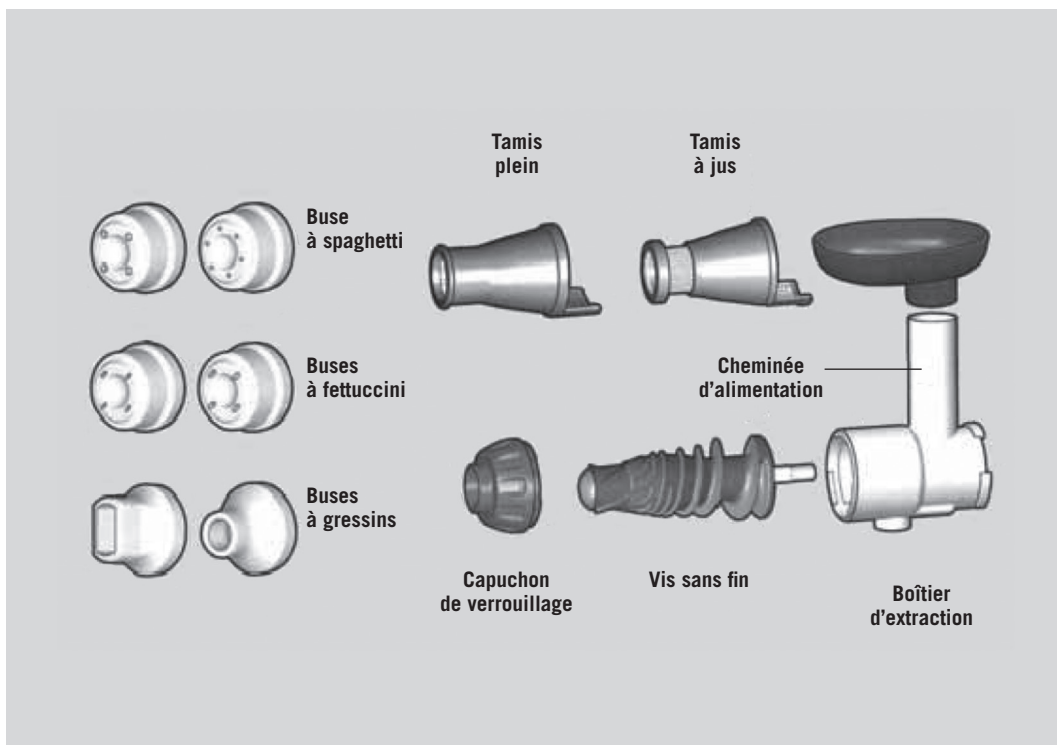
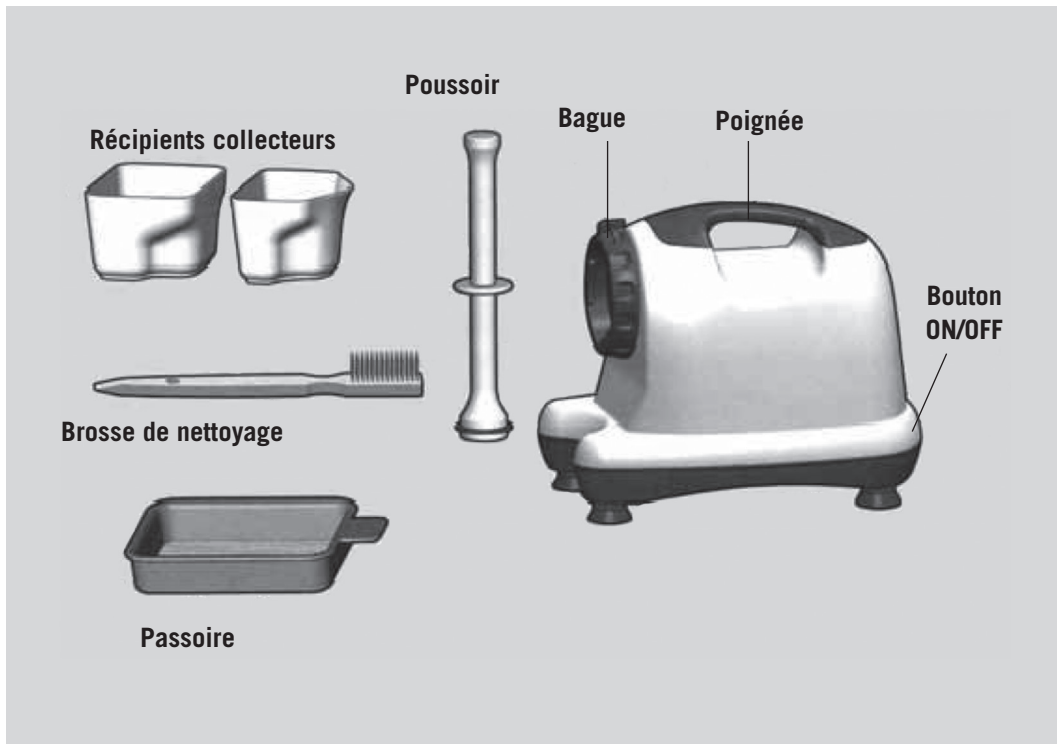
Dalcq SA
Rue de la Bruyère, 7
1350 Orp-Jauche
T : + 32 19 63 38 33
info@dalcq.com

1. Consignes importantes de sécurité

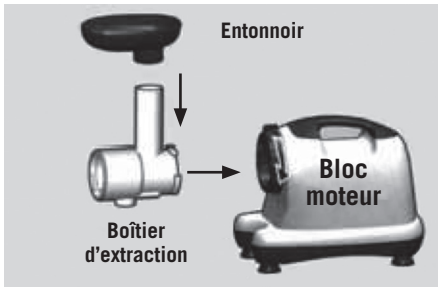
Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

1. Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
2. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
3. Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
4. N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est endommagé.
5. Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les éléments mobiles.
6. Pour débrancher l'appareil, attendez que le moteur s'arrête puis débranchez le câble de la prise électrique.
7. Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Vérifiez que le moteur est bien totalement arrêté avant de le démonter. Débranchez l'appareil après toute utilisation.
8. Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
9. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
10. Utilisez cet appareil uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
11. MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques.

2. Accessoires

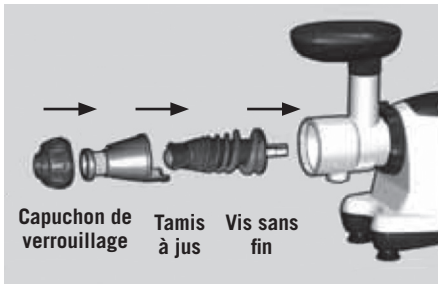


3. Instructions de montage



Attachez le boîtier d'extraction sur le bloc moteur en tournant la bague de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.

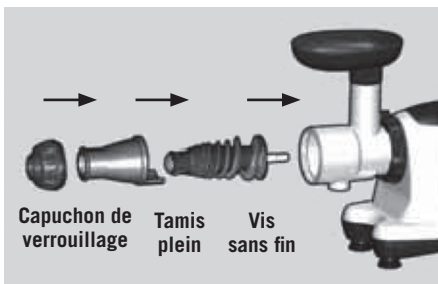
Placez l'entonnoir sur la cheminée d'alimentation du boîtier d'extraction.



Pour réaliser des jus :

Placez la vis sans fin dans le boîtier d'extraction, puis insérez le tamis à jus.

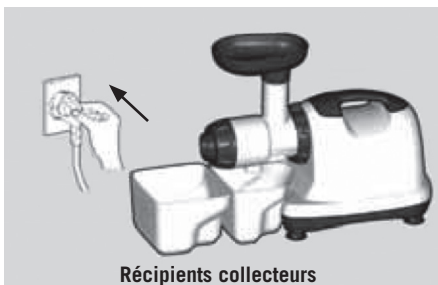
Placez le capuchon de verrouillage à l'extrémité du boîtier d'extraction et vissez le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fermé.



Pour réaliser des préparations solides :

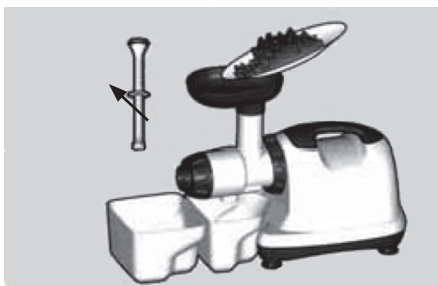
Placez la vis sans fin dans le boîtier d'extraction, puis insérez le tamis plein.

Placez le capuchon de verrouillage à l'extrémité du boîtier d'extraction et vissez le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fermé. Référez vous ensuite à la suivante.



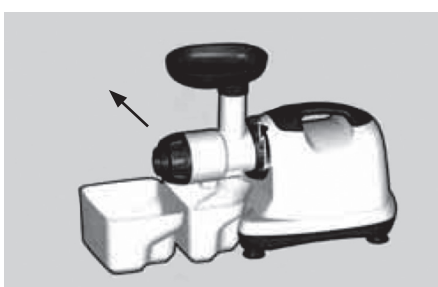
Placez les récipients collecteurs sous les sorties de jus et de pulpe.

Branchez l'extracteur sur une prise de courant.



Appuyez sur le bouton ON. Placez quelques morceaux de fruits ou de légumes, un par un, dans la cheminée d'alimentation.

NE METTEZ AUCUN objet en métal dans la cheminée d'alimentation. Si le boîtier d'extraction est engorgé, appuyez quelques secondes sur le bouton REVERSE, et ce 2 ou 3 fois de suite, puis remettez l'extracteur sur la position normale.



Appuyez sur le bouton OFF avant de changer les accessoires ou de toucher des parties mobiles.

Détachez le boîtier d'extraction du bloc moteur en tournant la bague de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Séparez le capuchon de verrouillage, la vis sans fin et le boîtier d'extraction et lavez les de suite après utilisation avec de l'eau chaude savonneuse. Ces parties peuvent être lavées au lave vaisselle dans le tiroir supérieur.

4. Préparation de pâtes

Placez le tamis plein sur la vis sans fin.

Placez l'embout désiré à l'avant du tamis plein, puis placez le capuchon de verrouillage à l'extrémité du boîtier d'extraction et vissez le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fermé.

Saupoudrez un peu de farine dans une assiette que vous placerez en dessous de la sortie à l'avant du boîtier d'extraction. Appuyez sur le bouton ON. Faites passer la préparation à pâtes dans l'appareil dans discontinuer.

Utilisez une paire de ciseaux afin de couper les pâtes à la longueur désirée, puis cuisinez les selon votre recette.

Tout de suite après utilisation, rincez les parties à l'eau froide, puis lavez les à l'eau chaude savonneuse.

Ces parties peuvent être lavées au lave vaisselle dans le tiroir supérieur.

5. Extraire des jus de fruits et légumes

Tamis : tamis à jus

Embout : aucun embout nécessaire

La passoire qui s'adapte aux deux récipients collecteurs doit être utilisée après avoir extrait le jus d'aliments ayant laissé trop de pulpe ou de mousse. Il ne faut pas utiliser la passoire pendant le processus d'extraction. La passoire doit être utilisée après avoir extrait le jus en le versant à travers cette passoire. Même si l'extracteur Omega peut extraire des jus de fruits et légumes non pelés, il est recommandé de bien nettoyer et de peler les aliments afin de retirer les résidus de produits chimiques.

Il est conseillé de découper les fruits et légumes en petits morceaux afin d'extraire le maximum de jus. Allumez l'extracteur de jus et laissez le fonctionner sans interruption jusqu'à ce que tout le jus ait été extrait.

Lorsque vous utilisez des aliments mous et des aliments durs pour un même jus, alternez les. Il est recommandé de commencer avec les aliments les plus mous et de finir avec les aliments les plus durs.

Si la pulpe commence à s'accumuler dans le boîtier d'extraction et le boucher, éteignez l'extracteur puis démontez le boîtier d'extraction pour le vider. Une fois nettoyé, réassemblez le boîtier d'extraction sur le bloc moteur et redémarrez l'extracteur.

Ne passez jamais les zestes d'agrumes dans l'extracteur.

Il est possible d'extraire le jus d'aliments qui sont généralement jetés lors de la préparation de repas (fanons de carottes ou de betteraves).

Les aliments mous auront un meilleur taux d'extraction s'ils ont été réfrigérés au préalable.

Après avoir fait passer le dernier morceau d'aliment dans l'extracteur, laissez l'appareil fonctionner pendant encore quelques secondes afin de récupérer les dernières gouttes de jus.

Nettoyez toutes les parties qui ont été en contact avec les aliments juste après avoir fini l'extraction de votre jus.

6. Extraire des jus d'herbe

Tamis : tamis à jus

Embout : aucun embout nécessaire

Il est recommandé de passer de petites quantités d'herbe / légume feuille dans la cheminée d'alimentation. Ne sur remplissez pas l'appareil.

Lorsque vous faites un jus d'herbe / légume feuille, un peu de jus va se retrouver dans le récipient collecteur de pulpe. Ceci est normal et du jus continuera d'y couler tant que la sortie avant ne sera pas remplie de pulpe.

Laissez sortir la grande majorité du jus avant d'ajouter de nouveaux aliments dans l'extracteur.

Si vous utilisez un petit bout d'aliment destiné à ajouter du goût à votre jus (ex : gingembre), faites le passer au début du processus d'extraction plutôt qu'à la fin, le goût sera ainsi plus prononcé. Les jus verts peuvent être trop forts en gout pour beaucoup de personnes. Si tel est votre cas, ajoutez des carottes ou des betteraves, qui adouciront le goût de votre jus ou masqueront le goût d'autres végétaux.

La passoire qui s'adapte aux deux récipients collecteurs doit être utilisée après avoir extrait le jus d'aliments ayant laissé trop de pulpe ou de mousse. Il ne faut pas utiliser la passoire pendant le processus d'extraction. La passoire doit être utilisée après avoir extrait le jus en le versant à travers cette passoire.

6. Moudre des grains de café

Tamis : tamis plein

Embout : aucun embout nécessaire

Pour moudre du café, versez la quantité désirée de grains dans la cheminée d'alimentation de manière lente mais régulière. Les grains vont ressortir finement moulus.

Ne faites pas passer trop de grains en même temps, laissez le café moulu sortir avant d'ajouter de nouveaux grains. Il ne devrait pas y avoir besoin de passez le café deux fois de suite dans l'appareil. Certains grains de café contiennent plus d'huile que d'autre, les laisser sécher toutes une nuit facilitera le processus.

7. Homogénéisation : beurres de noix, sorbets,...

Tamis : tamis plein

Embout : aucun embout nécessaire, mais possibilité d'en utiliser si désiré

Pour les beurres de noix :

- Retirez toutes les coques.
- La majorité des noix devront être additionnées d'huiles pendant que vous les ferez passer dans l'extracteur.
- Certains beurres de noix requièrent que les graines aient pré trempé toute une nuit avant de les passer dans l'extracteur.

Pour les sorbets :

- Pelez les fruits.
- Découpez les fruits en petits morceaux puis faites les congeler avant de les passer dans l'extracteur
- Vous pouvez ajouter du lait, un yaourt, un sirop ou du sucre afin de modifier le goût ou la consistance du sorbet.

8. Emincer des fruits, légumes, viandes, ...

Tamis : tamis plein

Embout : embout à trou rond / ovale

Pelez et épépinez toutes les parties des fruits et légumes que vous ne souhaitez pas retrouver dans le produit fini

Retirez tous les morceaux de gras de la viande ou de la volaille si vous ne souhaitez pas l'avoir dans le produit fini.

Enlevez les arrêtes et la peau des poissons

Vous pouvez émincer/moudre : de la viande, du poisson, des fruits, des légumes, des herbes, du riz et des pois trempés.

9. Mettre des pâtes en forme

Tamis : tamis plein

Embout : embout désiré

L'extracteur de jus permet simplement de mettre les pâtes en forme, il ne s'agit en aucun cas d'un appareil permettant de réaliser cette préparation. La préparation à pâtes doit être faite à la main ou avec un appareil spécifique.

Saupoudrez une assiette de farine afin d'éviter que les pâtes ne collent.

Choisissez l'embout désiré et placez le à l'avant du tamis plein.

Ajoutez de l'eau à votre préparation pour pâte si elle devient trop sèche.

Roulez de petites boules de préparation à pâtes de taille légèrement inférieure à l'ouverture de la cheminée d'alimentation.

Introduire des boules de préparation à pâtes de manière constante dans l'extracteur vous permettra d'obtenir des pâtes longues et de forme régulières.

Saupoudrez les pâtes de farine au fur et à mesure qu'elles sortent de l'extracteur afin d'éviter qu'elles ne collent entre elles.

Coupez les pâtes à la longueur désirée avec une paire de ciseaux ou un couteau.

Les pâtes fraîches se cuisent dans de l'eau bouillante (les pâtes fraîches cuisent plus vite que des pâtes sèches : surveillez la cuisson de vos pâtes !)

Vous pouvez faire des pâtes aromatisées. Pour cela, ajoutez les ingrédients à votre préparation : ail, basilic, persil, tomates séchées, ... Vous pouvez même utiliser la pulpe restant d'un précédent jus de légume.

10. Garantie

L'extracteur Omega Horizontal est garanti 15 ans sur les vices de fabrication.

Si durant ce délai de 15 ans, un défaut ou un dysfonctionnement apparaissait sur votre Extracteur (dans le cadre d'une utilisation conforme aux instructions), l'importateur s'engage à la réparer, en remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à livrer un nouvel appareil en échange.

La mise en jeu de cette garantie implique le renvoi de l'appareil parfaitement propre et nettoyé avec toutes ses pièces détachées au service après-vente dans un emballage approprié. Important : si les pièces détachées ou l'appareil ne sont pas propres, le centre de service après-vente en facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.

CONSEILS

Conservez l'emballage d'origine au cas où vous devriez renvoyer votre extracteur. Avant tout renvoi, appelez d'abord le service après-vente : un appel suffit souvent à remédier au problème.

Et si le retour s'avère nécessaire, l'appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d'expédition.

La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :

- a) un usage inadapté de votre extracteur.
- b) un nettoyage négligent ou inapproprié.
- c) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
- d) un usage différent de celui indiqué dans le mode d'emploi, une négligence, ou des modifications techniques apportées à l'appareil.

Pour toute question relative à l'utilisation ou à la révision de cet appareil, merci de contacter la Société DALCQ.



CONTACT & INFORMATIONS

Dalcq SA
Rue de la Bruyère, 7
1350 Orp-Jauche
T : + 32 19 63 38 33
info@dalcq.com

