



Mise à jour

2019

L'extracteur de jus à vapeur



Mode d'emploi
Recettes

Cet ustensile était déjà utilisé par nos grands-mères, il permet d'extraire de nombreux fruits ou légumes le jus avec toute sa saveur par un procédé hygiénique et naturel : la vapeur d'eau.

Ce jus peut être utilisé tel quel ou transformé en sirop, gelée. Avec les résidus on peut faire des compotes, marmelades, pâte de fruit et même des sorbets.



Modèle Baumalu 342635 26cm inox

L'extracteur de jus à vapeur est composé de trois parties :

- 1 Récipient contenant l'eau nécessaire pour l'obtention de la vapeur.
- 2 Récipient recevant le jus extrait (il est muni d'un tube avec robinet pour récupérer le jus)
- 3 Récipient contenant les fruits nécessaires pour faire le jus
- 4 Couvercle

Ce modèle inox est muni d'un fond permettant l'utilisation tous feux même induction. Il permet de traiter jusqu'à 4 kilos de fruits (contenance 700cl), le réservoir à jus a une contenance utile de 2,7 litres, le récipient d'eau contient 4 litres.

Quelle que soit la marque le principe est le même ; l'eau chauffée se transforme en vapeur et est conduite à travers un diffuseur de vapeur jusqu'au niveau des fruits, la vapeur va faire éclater ceux-ci et le jus va s'écouler dans le réservoir à jus, le tuyau avec robinet permet de récupérer le jus après extraction. On peut l'utiliser pour faire des jus de fruits maison, des sirops, des gelées. Le moût obtenu après extraction du jus peut être utilisé pour faire des marmelades, des compotes, des pâtes de fruits ou même des sorbets ou des glaces.

Remplir le récipient (1) d'eau et mettre à ébullition. Pendant ce temps préparer les fruits.

Poser le réservoir à jus (2) sur le récipient d'eau, s'assurer que le robinet est bien fermé.

Disposer les fruits dans le récipient (3) et le poser sur le réservoir à jus, mettre le couvercle (4). Le temps d'extraction est compté à partir de ce moment.



Pour faire d'excellents jus de fruits naturels, vous devez utiliser exclusivement des fruits frais et sains, sans traitement chimique et à bonne maturité.

Seuls ou additionnés de sucre selon le goût et les fruits utilisés, les jus pourront être consommés rapidement après confection ou conservés longtemps si on les pasteurise tout en conservant leur saveur.

A partir des jus extraits, on peut également réaliser :

- Des sirops
- Des gelées
- Des compotes
- Des pâtes de fruits

Nous verrons comment procéder ultérieurement.

On peut aussi extraire des jus de légumes ou d'herbes aromatiques.

Le tableau suivant indique :

- Pour chaque fruit ;
- Comment préparer les fruits avant de commencer l'extraction de jus.
- La quantité de sucre que vous pouvez rajouter à la préparation (elle est donnée à titre indicatif, et pourra être diminuée ou même supprimée en fonction des goûts et de la teneur en sucre des fruits utilisés).
- Le temps d'extraction prévisible moyen (calculé sur 4 Kilos de fruits).

La quantité d'eau dans le récipient doit être maximum (le plein du récipient à eau).

Ne pas déboîter les éléments tant que l'extracteur n'a pas refroidi.

S'assurer que le robinet d'écoulement est bien fermé, on peut soutirer du jus en cours d'extraction.

Faire attention ! Le jus qui sort de l'extracteur est très chaud ; prenez les précautions nécessaires pour ne pas vous brûler.

L'extracteur de jus à vapeur ne convient pas pour les agrumes qui supportent mal cette technique et perdent en saveur.

FRUITS	Préparation des fruits pour un résultat optimal	Quantité de sucre à ajouter pour 1Kg	Temps D'extraction Prévisible en minutes
Abricots	Les couper en deux et dénoyauter	50g	45mn
Airelles	Laver rapidement	75g	60mn
Ananas	Éplucher soigneusement et couper en morceaux	50g	60mn
Cassis	Laver rapidement, enlever les queues	100g	50mn
Cerises	Laver rapidement, ôter les queues , garder les noyaux	100g	50mn
Coings	Couper en morceaux et faire tremper dans l'eau une nuit	100g	70mn
Fraises	Laver rapidement, enlever les queues	50g	35mn
Framboises	Laver rapidement	80g	35mn
guignes	Laver rapidement, ôter les queues	50g	45mn
griottes	Laver rapidement, ôter les queues	100g	45mn
Groseilles	Laver rapidement, ôter les queues	100g	50mn
Melons	Éplucher, nettoyer, couper en morceaux	75g	55mn
Mûres	Laver rapidement	50g	40mn
Myrtilles	Laver rapidement	100g	45mn
Pêches	Couper en 4 et dénoyauter	100g	50mn
Poires	Couper en morceaux	50g	60mn
Pommes	Couper en morceaux	50g	60mn
Prunes	Couper en 2 et dénoyauter	100g	55mn
Quetsches	Couper en 2 et dénoyauter	80g	50mn
Raisins	Laver rapidement, égrapper	50g	55mn
Rhubarbe	Couper en dés sans éplucher	100g	50mn
Sureau	Ne pas égrapper	100g	50mn

Extraction de jus de fruit :

Plus les fruits sont mûrs, plus le jus est aromatique et abondant. Il est recommandé de mélanger des fruits doux avec des fruits acides (des fraises et de la groseille 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 le remuer avant le soutirage afin que le jus soit sucré de manière homogène.



Tout comme les jus de fruits, les jus de légumes ou de fines herbes comportent des substances nutritives précieuses ainsi que des vitamines et sels minéraux très utiles pour la santé. Ils conviennent parfaitement pour relever et agréments des soupes et des sauces.

On peut si on le souhaite extraire à la fois du jus de légume et de fines herbes.

Légume - herbe	Préparation	Temps d'extraction
Asperges	Nettoyer, éplucher, couper en petits morceaux les déchets et les ajouter	60mn
Betterave rouge	Nettoyer, ne pas éplucher, râper	60mn
Carottes	Gratter et râper	60mn
Céleri	Laver les tubercules et les feuilles, les couper en petits morceaux	60mn
Concombre	Peler et couper en morceaux	45mn
Épinards	Laver et couper en morceaux	45mn
Oignons	Bien nettoyer et couper en morceaux avec la peau	60mn
Tomates	Laver et couper en petits morceaux	45mn
Aneth	laver	60mn
Ail	Utiliser la feuille, laver	60mn
Estragon	laver	60mn
Cerfeuil	laver	60mn
Cresson	Laver dans de l'eau vinaigrée	60mn
livèche	laver	60mn
oseille	Laver et couper	60mn
Persil	laver	60mn
pissenlits	Utiliser les jeunes pousses, laver, couper	60mn
sauge	laver	60mn



FAIRE LES SIROPS

Pour réaliser d'excellents sirops naturels il suffit d'ajouter au jus obtenu avec l'extracteur 600g de sucre en poudre par litre de jus obtenu.

Mélanger le sucre et le jus dans une bassine en cuivre ou une casserole et porter à ébullition.

Au premier bouillon, retirer du feu et laisser refroidir.

Mettre en bouteille et boucher.

Le sirop obtenu ; mélangé à 4 ou 5 fois son volume d'eau donne une excellente boisson rafraichissante et gouteuse.

Les sirops les plus fréquents sont fais à partir de jus de fraise, framboises, myrtilles, mûres, cassis, coing, ananas, cerises.

Remplissage des bouteilles

Pour conserver les jus ou les sirops dans de bonnes conditions, vous devez utiliser des bouteilles en verre.

Celles-ci seront avant toute opération de remplissage ébouillantées.

Mettre en bouteille.

Bouchage des bouteilles

Si vous utilisez des bouchons ou coiffes en caoutchouc ou des capsules à vis, les bouteilles seront remplies à ras bord et le bouchon sera posé alors que le jus est chaud. **Les bouteilles seront stockées debout.**

Si vous utilisez des bouchons de liège, les bouteilles seront remplies jusqu'à trois centimètres du bord, le bouchon aura été trempé dans l'eau chaude et sera appliqué immédiatement. **Les bouteilles seront stockées couchées.**

Pasteurisation

Pour une meilleure conservation, après les opérations de remplissage et de bouchage vous chauffez les bouteilles pendant quelques minutes dans une eau à 85°.



Faire les gelées



Pour faire de bonnes gelées, toujours choisir des fruits sains et mûrs.

On ne peut pas faire de gelée avec n'importe quel fruits, la gelée résulte à la fois de l'acidité des fruits et de leur teneur en pectine qui se solidifie en refroidissant.

Les fruits à gelées sont :

La pomme ; la groseille ; le cassis ; la mûre et le coing.

Pour que les gelées soient parfaites les jus de fruits seront parfaitement filtrés.

L'extraction par la vapeur permet d'obtenir des gelées limpides.

Pour les fruits à teneur en pectine moyenne (Abricots, framboises, cassis, prunes, nectarines et pêches) on rajoutera le jus d'un citron.

Pour les fruits à faible teneur en pectine (Ananas, poires, fraises, bleuets, cerises et raisins) on rajoute le jus d'un citron et 4gr d'agar-agar par litre de jus (ou un gélifiant confiture).

Gelée de groseilles

**Pour 4 kg de groseilles mettre 4 litres d'eau dans le récipient bas
Le temps d'extraction du jus sera de 50mn environ.**

Conseil :

on peut mélanger différentes sortes de groseilles ou mettre du cassis.

Faire :

porter l'eau à ébullition, pendant ce temps mettre les groseilles qui ont été au préalable nettoyées dans le compartiment du haut et mettre le couvercle, le jus sera extrait environ après 50mn.

Note :

Pour obtenir un jus clair, laisser s'égoutter sans presser.

Réalisation de la gelée :

Dans une bassine en cuivre, versez le jus de groseille et rajouter le même poids de sucre en poudre et le jus d'un citron (ou utilisez du sucre gélifiant).

Chauffer doucement en tournant constamment

À partir du premier bouillon cessez de remuer et écumer.

La cuisson doit durer exactement 5 mn

Mettre en pot et fermer tout de suite retourner les pots pour la stérilisation (si couvercle à vis)

Gelée de cassis

Pour 4 kg de cassis mettre 4 litres d'eau dans le récipient bas

Le temps d'extraction du jus sera de 50mn environ.

Conseil :

Les fruits devront être triés soigneusement et lavés rapidement

Faire :

porter l'eau à ébullition, pendant ce temps mettre les cassis qui ont été au préalable nettoyées dans le compartiment du haut et mettre le couvercle, le jus sera extrait environ après 50mn

Note :

Pour obtenir un jus clair, laisser s'égoutter sans presser.

Réalisation de la gelée :

Dans une bassine en cuivre, versez le jus de cassis et rajouter le même poids de sucre en poudre (ou sucre gélifiant) et le jus d'un citron

Chauffer à feu vif en tournant constamment

La cuisson doit durer 10 mn ; ne pas oublier d'écumer en fin de cuisson.

Mettre en pot et fermer tout de suite retourner les pots pour la stérilisation (si couvercle à vis)

Gelée de mûres

Pour 4 kg de mûres mettre 4 litres d'eau dans le récipient bas

Le temps d'extraction du jus sera de 40mn environ

Conseil :

Les fruits devront être triés soigneusement et lavés rapidement

Cette gelée peut être aromatisée avec de la cannelle, du citron ou de la vanille.

Faire :

porter l'eau à ébullition, pendant ce temps mettre les mûres qui ont été au préalable nettoyées dans le compartiment du haut et mettre le couvercle, le jus sera extrait environ après 40mn

Note :

Pour obtenir un jus clair, laisser s'égoutter sans presser.

Réalisation de la gelée :

Dans une bassine en cuivre, versez le jus de mûres et rajouter le même poids de sucre en poudre (ou sucre gélifiant), Éventuellement mettre une pincée de cannelle ou le jus d'un citron ou de la vanille

Chauffer à feu vif en tournant constamment

La cuisson doit durer 10 mn environ; ne pas oublier d'écumer en fin de cuisson.

Mettre en pot et fermer tout de suite retourner les pots pour la stérilisation (si couvercle à vis)

Gelée de fruits rouges

Pour 1 kg de cassis, 2 kg de framboises et 1 kg de groseilles mettre 4 litres d'eau dans le récipient bas

Le temps d'extraction du jus sera de 50mn environ

Conseil :

Les fruits devront être triés soigneusement et lavés rapidement

Cette recette à la saveur subtile permet d'utiliser de faibles récoltes

Faire :

porter l'eau à ébullition, pendant ce temps mettre les fruits qui ont été au préalable nettoyées dans le compartiment du haut et mettre le couvercle, le jus sera extrait environ après 50mn

Note :

Laisser égoutter le jus en pressant légèrement le moût des fruits dans le récipient du haut à la fin de l'extraction.

Réalisation de la gelée :

Dans une bassine en cuivre, versez le jus des fruits et rajouter le même poids de sucre en poudre .on rajoutera 5gr d'agar-agar par litre de jus (ou on utilise du sucre gélifiant et le jus d'un citron).

Chauffer à feu vif en tournant constamment

La cuisson doit durer 15 mn environ; ne pas oublier d'écumer en fin de cuisson.

Mettre en pot et fermer tout de suite retourner les pots pour la stérilisation (si couvercle à vis)

Gelée de pommes au citron

Pour 4 kg de pommes et 2 citrons mettre 4 litres d'eau dans le récipient bas

Le temps d'extraction du jus sera de 60mn environ

Conseil :

Épluchez les pommes, évidez les, conservez les cœurs et les pépins dans une mousseline, coupez les pommes en tranches

Faire :

porter l'eau à ébullition, pendant ce temps mettre les pommes et le jus d'un citron dans le compartiment du haut ainsi que la mousseline avec les pépins et mettre le couvercle, le jus sera extrait environ après 60mn

Note :

Pour obtenir un jus clair, laisser s'égoutter sans presser.

Réalisation de la gelée :

Dans une bassine en cuivre, versez le jus de pommes, ajouter 850 grammes de sucre en poudre par litre de jus. Porter à ébullition pendant 10 à 20 mn puis ajouter le jus du deuxième citron et faire bouillir encore une minute.

Mettre en pot et fermer tout de suite retourner les pots pour la stérilisation (si couvercle à vis)

Gelée de coings

Pour 4 kg de coings coupés mettre 4 litres d'eau dans le récipient bas
Le temps d'extraction du jus sera de 70mn environ

Conseil :

Ne pas éplucher les coings

Avec le moût après extraction, il est possible de faire de délicieuses pates de fruits (voir plus loin)

Note :

Choisir des coings bien jaunes et sans taches. Les meilleurs gelées sont obtenus avec des fruits cueillis bien mûrs.

Couper les coings en rondelle, retirer le cœur et les pépins, les mettre dans une mousseline. Recouvrir les fruits d'eau froide et laisser reposer 12 heures

Ne pas oublier de mettre la mousseline contenant les cœurs et pépins avec les fruits dans l'extracteur.

Faire :

porter l'eau à ébullition, pendant ce temps mettre les coings rapidement égoutés dans le compartiment du haut ainsi que la mousseline avec les pépins et mettre le couvercle, le jus sera extrait environ après 70mn

Réalisation de la gelée :

Dans une bassine en cuivre, versez le jus de coings préalablement pesé et ajouter la même quantité de sucre en poudre.

Porter à ébullition pendant 10mn

Écumer à la fin pour éviter d'enlever la pectine des fruits

Mettre en pots et fermer tout de suite (retournez les pots si fermeture à vis)

Matériel pour faire les gelées (ou les confitures):

✚ Une bassine en cuivre :

Il est préférable d'utiliser une bassine en cuivre (ou à défaut un faitout large). Plus la bassine est large et évasée, plus l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits sera importante et ainsi les confitures (ou les gelées) seront meilleures et plus fermes. Le cuivre est le meilleur conducteur de chaleur et donc permet d'obtenir la chaleur la plus homogène pour la préparation.

✚ Une écumoire :

Pour enlever l'écume qui peut se former

Voici une astuce de grand-mère pour éviter la formation d'écume dans la confiture :

Lorsque la confiture arrive à ébullition à gros bouillon incorporer une noix de beurre et ensuite poursuivre la cuisson à petit bouillon (baisser le feu) et continuer à remuer doucement, l'écume présente va disparaître doucement, en principe il n'en reste plus en fin de cuisson.

✚ Une balance de ménage : Pour peser le jus et le sucre

✚ Un verre doseur et une spatule en bois



Faire les pâtes de fruits

Pour faire des pâtes de fruits on utilise le moût des fruits après extraction du jus. Ainsi on n'a pas de perte.

Les pâtes de fruits ainsi réalisées sont parfumées et d'une grande saveur.

Quatre fruits se prêtent particulièrement bien à la réalisation de pâtes : la prune, le coing, l'abricot et la pomme.

On peut faire également avec les fruits rouges en mixant bien le moût pour éviter d'avoir trop de pépins qui ressortent ou en le passant au moulin légume grille fine.

Nous allons découvrir trois recettes de pâtes de fruits :

- Pâte de fruits aux prunes
- Pâtes de fruits aux coings (même recette pour abricot et pomme)
- Pâtes de fruits au cassis (même recette pour fraises, framboises, mûres)

Les pâtes de fruits sont réalisées avec le moût des fruits qu'on a précédemment utilisé pour faire du jus de fruit ou du sirop.

Ce qui reste dans le récipient à fruit après l'extraction est un moût consistant et compact.

Il peut être utilisé pour faire des pâtes de fruits, des compotes ou des sorbets de fruits.

Pâtes de prunes

Elles sont réalisées à partir de la pulpe (moût) de prunes qui reste dans le récipient à fruits de l'extracteur de jus après extraction du jus.

Conseil :

Les pâtes de fruit de prunes sont meilleures si on emploie des Reine-Claude ou des mirabelles.

Faire :

Peser la pulpe de prunes et ajouter le même poids de sucre en poudre
Faire cuire dans une bassine en cuivre

Note :

Attention, le mélange ne doit jamais caraméliser.

Réalisation des pâtes :

Faire cuire la préparation à 107° en mélangeant bien (l'utilisation d'un thermomètre est très utile ici). La préparation devient transparente et pâteuse et se décolle des parois de la bassine.

Étendre la pâte obtenue sur une feuille silicone ou un marbre huilé ou utiliser des moules souples que vous remplirez de la pâte et laisser sécher 1 à 2 jours.

Lorsque la pâte est bien prise, la découper ou les démouler et les rouler dans du sucre cristallisé.

Les pâtes de fruits se conservent bien dans une boîte métallique

Pâtes de coings

Elles sont réalisées à partir de la pulpe (moût) de coings qui reste dans le récipient à fruits de l'extracteur de jus après extraction du jus pour faire du sirop ou de la gelée.

Conseil :

Vous pouvez procéder de la même façon avec la pulpe de pommes ou d'abricots.

Faire :

Peser la pulpe de coings et ajouter le même poids de sucre en poudre
Faire cuire dans une bassine en cuivre pendant 20mn en remuant constamment avec une spatule.

Note :

Attention, le mélange ne doit jamais caraméliser.

Réalisation des pâtes :

Faire cuire la préparation à 107° en mélangeant bien (l'utilisation d'un thermomètre est très utile ici). La préparation devient transparente et pâteuse et se décolle des parois de la bassine.

Étendre la pâte obtenue sur une feuille silicone ou un marbre huilé ou utiliser des moules souples que vous remplirez de la pâte et laisser sécher 1 à 2 jours.

Lorsque la pâte est bien prise, la découper ou les démouler et les rouler dans du sucre cristallisé.

Les pâtes de fruits se conservent bien dans une boîte métallique

Chaque couche de pâte de fruit sera séparée par un papier sulfurisé

Pâtes de cassis

Elles sont réalisées à partir de la pulpe (moût) de cassis qui reste dans le récipient à fruits de l'extracteur de jus après extraction du jus pour faire du sirop ou de la gelée.

Conseil :

Vous pouvez procéder de la même façon avec la pulpe de framboises, de fraises, de mûres ou de groseilles.

Faire :

Peser la pulpe de cassis et ajouter le même poids de sucre en poudre
Faire cuire dans une bassine en cuivre pendant 20mn en remuant constamment avec une spatule.

Note :

Attention, le mélange ne doit jamais caraméliser.

Réalisation des pâtes :

Faire cuire la préparation à 107° en mélangeant bien (l'utilisation d'un thermomètre est très utile ici). Mélangez la purée avec le sucre et faites cuire à feu doux 15 à 20 min La pâte de fruits est cuite lorsqu'elle est devenue épaisse et qu'elle se détache en masse du récipient. Huilez et saupoudrez de sucre cristallisé un moule carré ou rectangulaire (plat en pyrex, moule à gâteau).

Étendez la pâte sur 1 cm d'épaisseur.

Laissez refroidir et dessécher la pâte pendant 1 ou 2 jours dans un endroit frais.

Découpez la pâte en carrés ou en losanges. Roulez les morceaux de pâte dans le sucre cristallisé.

Les pâtes de fruits se conservent bien dans une boîte métallique

Chaque couche de pâte de fruit sera séparée par un papier sulfurisé.

Notes : Pour que les grains de fruits qui sont dans la pulpe ne soient pas gênants en bouche, il est préférable de passer le moût au mixer pour obtenir une pâte homogène et plus lisse.

Ensuite on procède comme indiqué dans les recettes.

Compotes :

Si les fruits ont été soigneusement préparés avant l'extraction (épluchage, dénoyautage, épépinage) vous pouvez récupérer la pulpe restante et l'utiliser comme compote après refroidissement.

Vous ajouterez du sucre selon votre goût.

Il est possible aussi de l'aromatiser avec de la vanille ou tout autre parfum selon ses envies.



Faire les glaces et sorbets



Avec la pulpe restante après extraction du jus de fruit, il est possible également de faire des sorbets ou des glaces très parfumées et fortes en goût en rajoutant du sirop de sucre.

Comme précédemment, la qualité de la préparation des fruits avant extraction jouera un grand rôle sur la qualité organoleptique de la glace ou du sorbet.

Sirop de sucre pour sorbets

Ingédients : 500 g de sucre ; 500 ml d'eau

Ustensiles : une casserole ; une balance, un verre doseur.

Faire :

- Porter à ébullition l'eau et le sucre en remuant à la spatule jusqu'à ce que le sucre soit fondu: on voit le liquide redevenir transparent
- Arrêter la cuisson dès l'ébullition
- Laisser refroidir

Conseil :

on peut ne faire que la quantité nécessaire car c'est rapide et facile à faire: c'est poids pour poids ! On peut également en faire un peu plus que l'on peut conserver au réfrigérateur dans un pot hermétique (15 jours environ) pour l'avoir prêt, tout frais pour un autre sorbet :)

Sorbet cassis (préparation pour 1 litre)

Ils sont réalisés à partir de la pulpe (moût) de cassis qui reste dans le récipient à fruits de l'extracteur de jus après extraction du jus pour faire du sirop ou de la gelée

Conseil :

Vous pouvez procéder de la même façon avec la pulpe de framboises, de fraises, de mûres ou de groseilles

Faire :

Peser 450g de pulpe de cassis et ajouter 55cl de sirop de sucre préparé précédemment. Mélanger les ingrédients et les passer au mixer pour réduire les grains et obtenir un mélange homogène. Mettre le mélange dans un bol quelques heures au réfrigérateur

Note :

On peut procéder de la même façon pour les fraises, les groseilles, les framboises et les mûres

Réalisation :

Utiliser une turbine à glace ou une sorbetière pour faire votre glace

Et dégustez

Glace à la fraise (préparation pour 1 litre)

elle est réalisée à partir de la pulpe (moût) de fraises qui reste dans le récipient à fruits de l'extracteur de jus après extraction du jus pour faire du sirop ou de la gelée

Conseil :

Vous pouvez procéder de la même façon avec la pulpe de framboises, de cassis, de mûres, de groseilles, d'abricots ou tous autres fruits

Faire :

Peser 500g de pulpe de fruits et ajouter 30cl de sirop de sucre préparé précédemment. Mélanger les ingrédients et les passer au mixer pour réduire les grains et obtenir un mélange homogène. Mettre le mélange dans un bol quelques heures au réfrigérateur Dans un cul de poule rafraîchi au préalable, verser 20cl de crème fleurette entière fraîche et la monter en chantilly. L'incorporer à l'appareil. Rajouter un demi-jus de citron.

Note :

Pour aérer la glace il est possible de rajouter à l'appareil un blanc d'œuf monté en neige avec une cuillère de sucre.

Réalisation :

Utiliser une turbine à glace ou une sorbetière pour faire votre glace
Et dégustez

L'entretien de l'extracteur de jus :

Bien veiller à ce que tous les récipients soient bien nettoyés.

Ne pas utiliser d'ustensile abrasif pour nettoyer l'inox, ne pas mettre de sel dans l'eau d'évaporation.

Bien s'assurer que le tuyau et le robinet sont en bon état et fermé.

Bien s'assurer que les éléments sont correctement empilés.

Attention ! Les éléments et les liquides sont bouillants.

S'assurer qu'il y a assez d'eau dans le récipient du bas.

Que le récipient des fruits n'est pas trop rempli.

Vérifier que le niveau du jus extrait n'est pas trop haut, au besoin extraire du jus à l'aide du robinet en cours d'extraction.

Attendre que le moût refroidisse un peu avant de le sortir du récipient pour éviter de se brûler.

Cet appareil permet de faire beaucoup de préparations de manière très économique tout en retrouvant des saveurs authentiques.

Au travail !