



Carbel vous remercie pour votre achat et vous propose des conseils pour vous servir au mieux de votre appareil.

Dans les grandes lignes :

Les fruits et légumes doivent être passés un par un sans remplir la goulotte. Avant de mettre un autre aliment, veillez à ce que le précédent soit pressé et que les matières sèches soient sorties.

Les exceptions :

Nous vous conseillons de couper vos carottes dans le sens de la longueur (en 2 ou en 4 morceaux suivant la taille). Il ne faut surtout pas couper vos carottes en rondelles, cela risquerait d'endommager le filtre et la goulotte.

Concernant les légumes fibreux (céleri, fenouil, poireaux, rhubarbe, chou, salade, etc...) assurez-vous de les couper en morceaux de 2 cm maximum. Mettre 2 morceaux dans la goulotte avec une carotte ou une pomme.

Pour les aliments très durs (betterave, butternut, patate douce, navet, céleri rave, etc ...) coupez-les en rondelle de 1 cm de largeur et recouper chaque rondelle pour obtenir des frites de 1 cm.

Pour les fruits et légumes à pépins (fruits rouges, raisins, etc...) passez-les en petite quantité, entre chaque poignet passez un aliment plus dur (carotte, pomme) et vérifiez que les pulpes sortent bien de l'extracteur avant d'en remettre.

Concernant la salade, l'épinard, le chou et le persil : hachez grossièrement, puis introduire par pincée avec un aliment dur (carotte ou pomme).

La famille des oléagineux (noix, noisettes, amandes, etc ...) nécessite une réhydratation pendant au moins huit heures. Dans l'extracteur, passez les avec de l'eau (minimum autant d'eau que d'oléagineux).

Attention, certains aliments sont interdits : noix de coco, coing, noyaux, canne à sucre. Attention aux aliments avec des peaux ou écorces très durs ou très fibreuses : peau de banane, peau d'ananas, peau de melon, peau de pastèque, etc ...

Comment nettoyer correctement son extracteur ?

Vous êtes pressés ?

Vous réalisez un jus le matin et un jus le soir (nous sommes fiers de vous) vous n'êtes pas obligé de le laver à chaque fois. Une fois sur deux vous pouvez aussi remplir la cuve d'eau (préalablement enlevé du reste de l'extracteur) afin d'empêcher la prolifération de bactéries.

Pour les méticuleux

Afin d'optimiser le nettoyage, n'hésitez pas à utiliser la brosse noire offerte lors de l'achat d'un extracteur. Elle permet de nettoyer simplement et efficacement les filtres en inox, les cuves et tous les ustensiles des extracteurs de jus Carbel.

Vous n'avez pas besoin d'utiliser du liquide vaisselle. Pour éviter la déformation du plastique, lavez à température ambiante. Ne jamais passer les pièces de l'extracteur au lave-vaisselle.