

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

- 46 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 49 Faites la connaissance de votre produit de Breville
- 51 Assemblage de votre produit de Breville
- 57 Fonctionnement de votre produit de Breville
- 60 Démontage de votre produit de Breville
- 65 Entretien & nettoyage
- 67 Guide de dépannage
- 70 Trucs & astuces
- 73 Recettes

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET EN DÉTAIL TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant:

- Pour vous protéger contre le feu, les décharges électriques ou les blessures, n'immergez pas l'appareil, le socle motorisé, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage, avant d'assembler ou de retirer les pièces, et avant de le nettoyer ou de tenter de le déplacer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Contactez le soutien aux consommateurs de Breville pour toute assistance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un feu, des chocs électriques ou des blessures.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, incluant un poêle, ou se nouer.
- Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur est solidement fixé en place (avec le bras de verrouillage de sécurité) avant de mettre le moteur en marche. Ne détachez pas les pinces (bras de verrouillage de sécurité) lorsque l'appareil est en marche.
- Assurez-vous toujours que l'extracteur de jus est éteint après chaque usage, que le panier-filtre ait cessé de tourner et que le moteur soit complètement immobilisé avant le démontage.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le tube d'alimentation lorsqu'il est assemblé. Si les aliments se coincent dans le tube, servez-vous du poussoir ou d'un morceau de fruit et de légume pour les faire descendre. Éteignez le moteur et assurez-vous que les pièces mobiles sont immobilisées avant de démonter l'appareil et de retirer les aliments coincés.
- N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif (panier-filtre) est endommagé.

- N'utilisez pas l'appareil sans le contenant à pulpe assemblé à l'extracteur et à son couvercle. Voir les instructions d'assemblage pour une installation adéquate.
- Ne modifiez d'aucune façon la fiche. Si l'appareil est muni d'une fiche à 2 branches, il s'agit d'une fiche polarisée. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans la prise polarisée. Si elle ne s'insère pas complètement, renversez-la. Si cela ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié.
- N'utilisez pas l'extracteur plus d'une minute à la fois lors d'une extraction rapide ou avec une pression ferme. Laissez reposer le moteur une (1) minute entre chaque usage.
- L'appareil est conçu pour extraire le jus de fruits et de légumes. Consultez le guide d'extraction afin de déterminer la vitesse idéale correspondant aux fruits et légumes sélectionnés. N'extrayez pas de jus de fruits ou de légumes congelés.
- Les fruits et les légumes plus coriaces peuvent forcer le moteur si une basse vitesse est sélectionnée.
- Retirez l'écorce des agrumes avant l'extraction.

MESURES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'extracteur pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de cet appareil.
- Ne touchez pas les minuscules lames/dents à la base du disque d'extraction.
- Ne touchez pas les lames tranchantes dans le tube d'alimentation.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement et complètement l'extracteur avant de le brancher et de le faire fonctionner.
- Assurez-vous que le plan de travail sur lequel l'appareil est utilisé est stable, de niveau, propre et sec.
- Une vibration peut se faire sentir lors du fonctionnement normal de l'appareil.
- Tout déversement important qui survient en dessous, autour ou sur l'appareil lui-même doit être nettoyé et asséché avant de poursuivre l'utilisation.
- Lors de l'utilisation, laissez suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air.
- N'extrayez pas le jus de fruits à noyau ou à pépins avant de les avoir dénoyautés ou épépinés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inaptes physiquement ou mentalement, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préalablement initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements autant que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en cours d'utilisation.
- Gardez l'appareil propre. Consultez la section d'entretien et de nettoyage.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé de Breville. Ne tentez pas de réparer vous-même l'extracteur. Pour toute assistance, contactez le soutien aux consommateurs de Breville.
- Lorsque vous utilisez le disque à purée, sélectionnez toujours la vitesse 1.
- Lorsque vous utilisez le disque à purée et son accessoire, retirez toujours le noyau, les pépins ou l'écorce des fruits avant l'extraction (les fruits de la passion, les baies et les kiwis n'ont pas besoin d'être égrenés).

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Ne mettez pas de fruits/légumes glacés ou coriaces, comme les betteraves crues ou les carottes, dans l'extracteur lorsque vous utilisez le disque à purée.
- Si vous ne comprenez pas suffisamment les instructions ou consignes contenues dans ce livret, veuillez contacter le soutien aux consommateurs de Breville pour obtenir de l'aide.

ATTENTION

Très large tube d'alimentation. Ne mettez pas les mains ou tout autre objet dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une corde de rallonge (1) la capacité électrique inscrite sur la corde doit être au moins équivalente à la capacité électrique de l'appareil, (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher et (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise individuelle sur un circuit électrique séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser une barre d'alimentation.

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit de Breville

CONSERVEZ TOUTES CES INSTRUCTIONS



- A. **Couvercle de l'extracteur**
(va au lave-vaisselle)
- B. **Large contenant à pulpe avec poignée intégrée**
- C. **Puissant moteur de 1200 watts**
- D. **Contrôle électronique à 5 vitesses**
- E. **Bouton de démarrage Start|Stop**
- F. **Rangement du cordon**
- G. **Poussoir**
Pour pousser les fruits et légumes entiers dans le tube.

- H. **Très large tube d'alimentation**
- I. **Bras de verrouillage de sécurité**
- J. **Nutri Disc^{MC}**
Panier-filtre en micromailles en acier inoxydable renforcé de titane, pour une extraction optimale de jus et de nutriments.
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)
- K. **Bol du panier-filtre en acier inoxydable**
(va au lave-vaisselle)
- L. **Pichet à jus de 1,2 litre**
(va au lave-vaisselle)
- M. **Disque à purée et accessoire**

NOTE

Toutes les pièces allant au lave-vaisselle vont sur le **PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT.**

NON ILLUSTRÉ

Bouton de protection contre la surcharge

ASSEMBLAGE

de votre produit de Breville

ASSEMBLAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre Juice Fountain^{MC} Duo pour la première fois, retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché. Lavez le bol du panier-filtre, le Nutri Disc^{MC}, le disque à purée, le couvercle de l'extracteur, le poussoir, le contenant à pulpe et le pichet à jus et son couvercle à l'eau chaude savonneuse, avec un chiffon doux ou une brosse de nylon. Rincez et séchez soigneusement.

UTILISATION DU NUTRI DISC^{MC}

Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint (poussez le bouton Start|Stop du panneau de commande) et débranchez l'appareil.

1. Placez le bol du porte-filtre sur le socle motorisé.



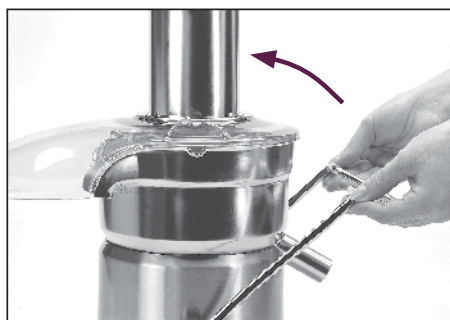
2. Alignez les flèches sur le Nutri Disc^{MC} avec les flèches sur le couplage d'entraînement du moteur et poussez jusqu'à ce que le tout s'enclenche. Assurez-vous que le Nutri Disc^{MC} est solidement fixé à l'intérieur du bol du filtre et sur le socle motorisé.



3. Placez le couvercle de l'extracteur sur le bol du porte-filtre, en positionnant le couvercle sur le Nutri Disc^{MC} en acier inoxydable et abaissez le tout en place.



4. Soulevez le bras de verrouillage et enclenchez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Le bras sera alors en position verticale et verrouillé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



ASSEMBLAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

5. Faites glisser le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant l'encoche du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur du tube d'alimentation.



6. Placez le contenant à pulpe en place en l'inclinant légèrement.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire à l'intérieur du contenant pour récupérer la pulpe. Vous pourrez subséquentement utiliser la pulpe dans vos recettes, vous en servir comme compost pour le jardin ou la jeter.



7. Placez le pichet à jus fourni sous le bec verseur, à la droite du Juice Fountain^{MC} Duo. Le couvercle du pichet peut être mis en place pour éviter les éclaboussures.

NOTE

Vous pouvez également utiliser un verre pour collecter la pulpe.



NOTE

Vous pouvez vider le contenant à pulpe durant l'extraction en éteignant le Juice Fountain^{MC} Duo (poussez le bouton Start|Stop du panneau de commande) et le retirant délicatement. (Remplacez le contenant à pulpe vide avant de poursuivre l'extraction).

Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.

ASSEMBLAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

PRÉPARATION DES FRUITS & LÉGUMES POUR L'EXTRACTION DU JUS

- Si vous traitez des fruits et légumes avec peau dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, les melons ou les ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être traités si pelés auparavant.
- Tous les fruits à pépins, graines dures ou noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes et les cerises doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Quelques gouttes de jus de citron peuvent être ajoutées aux pommes pour éviter qu'elles ne brunissent.

TABLEAU SÉLECTEUR DE VITESSE	UTILISANT LE NUTRI DISC ^{MC}
Abricot (dénoyauté)	2
Ananas (pelé)	5
Betterave (parée)	5
Bleuets	1
Brocoli	4
Choux de Bruxelles (parés)	5
Chou	4
Carotte	5
Chou-fleur	4
Céleri	5
Concombre (peau tendre)	4

TABLEAU SÉLECTEUR DE VITESSE	UTILISANT LE NUTRI DISC ^{MC}
Fenouil	5
Framboises	1
Kiwi (pelé)	2
Mangue (pelée & dénoyautée)	2
Melon (pelé)	1
Melon d'eau (pelé)	1
Nectarine (épépinée)	2
Orange (pelée)	3
Pêche (dénoyautée)	2
Poire dure (équeutée)	5
Poire tendre (équeutée)	2
Pomme	5
Prune (dénoyautée)	2
Raisins (égrenés)	1
Tomates	1

ASSEMBLAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

UTILISATION DU DISQUE À PURÉE

Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint (en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande) et que l'appareil est débranché.

1. Placez le bol du panier-filtre sur le dessus du socle motorisé.



2. Placez le disque à purée dans le bol du panier-filtre sur le couplage d'entraînement du moteur. Pressez vers le bas pour que tout s'enclenche. Assurez-vous que le disque à purée est bien sécurisé dans le bol du panier-filtre sur le socle motorisé.

NOTE

N'utilisez jamais le disque à purée sans son accessoire inséré. Ces deux pièces doivent être utilisées simultanément.



3. Placez l'accessoire à purée dans le bol du panier-filtre, en vous assurant que l'étiquette de mise en garde sur la poignée soit orientée vers le haut.



4. Placez le couvercle de l'extracteur sur l'accessoire de purée et le bol du panier-filtre et abaissez-le en place.

ASSEMBLAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE



5. Soulevez le bras de verrouillage de sécurité et fixez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Le bras de verrouillage sera maintenant en position verticale et bien assemblé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



6. Faites glisser le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant l'encoche du poussoir dans la petite saillie à l'intérieur du tube d'alimentation (tel que décrit au paragraphe 5 de 'Utilisation comme extracteur de jus').

PRÉPARATION DES FRUITS & LÉGUMES POUR LE DISQUE À PURÉE

- Seuls les fruits tendres doivent être traités avec le disque à purée.
- Si vous traitez des fruits à peau dure et non comestible, comme les mangues, les ananas ou les kiwis, pelez-les toujours avant l'extraction.

- Si vous traitez des fruits à coeur dur, comme les ananas, retirez-le toujours avant l'extraction.
- Tous les fruits à pépins, grains durs ou noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues et les abricots doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Les fruits de la passion, les kiwis pelés et les baies peuvent être traités sans en retirer les graines.

NOTE

Lorsque vous utilisez le disque à purée, sélectionnez la vitesse 1 seulement. Assurez-vous que le moteur est en marche avant de mettre les fruits et/ou les légumes dans le tube d'alimentation.

TABLEAU SÉLECTEUR DE VITESSE	UTILISANT LE DISQUE À PURÉE
Abricot (dénoyauté)	1
Banane (pelée)	1
Kiwi (pelé)	1
Mangue (pelée & dénoyautée)	1
Melon (pelé)	1
Pêche (dénoyautée)	1
Poire tendre (équeutée)	1
Pineapple (peeled and cored)	1
Framboises	1
Fraises (équeutée)	1
Tomates	1
Melon d'eau (pelé et égrené)	1

FONCTIONNEMENT

de votre produit de Breville

AVEC LE NUTRI DISC^{MC} OU LE DISQUE À PURÉE

1. Lavez votre sélection de fruits et/ou de légumes en vue de l'extraction.

⚠ ATTENTION

Ne mettez pas de fruits ou de légumes durs (tels carottes, pommes, betteraves fraîches, etc.) ou glace dans l'extracteur lorsque vous utilisez le disque à purée. Cela pourrait endommager les pièces de l'appareil.

2. Assurez-vous que le Juice Fountain^{MC} Duo est correctement assemblé - voir les instructions d'assemblage, que le Nutri Disc^{MC} ou le disque à purée sont bien nettoyés avant chaque usage et que le pichet à jus (ou le verre) est bien placé sous le bec verseur avant l'extraction.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique de 110 ou 120V. Le contour du bouton Start|Stop s'illuminera

NOTE

Le voyant sera illuminé pendant 2 minutes avant de passer en mode veille et s'illuminera à nouveau par l'activation de l'un des contrôles.

4. Utilisez le tableau sélecteur de vitesse comme guide pour extraire le jus des différents fruits et légumes. Poussez le bouton Start|Stop et l'extracteur démarrera automatiquement.
5. Avec le moteur en marche, placez les aliments dans le tube d'alimentation et, à l'aide du poussoir, faites descendre délicatement les aliments. Ne pas trop presser. Pour extraire le maximum de jus, pousser toujours lentement sur le poussoir.

6. À mesure que les fruits et légumes sont traités, le jus s'écoule dans le pichet et la pulpe extraite s'achemine dans le contenant à pulpe. Vous pouvez vider le contenant à pulpe durant l'extraction en éteignant le Juice Fountain^{MC} Duo (poussez le bouton Start|Stop du panneau de commande) et le retirant délicatement. Remplacez le contenant avant de poursuivre l'extraction.

NOTE

Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire dans le contenant à pulpe pour la récupérer. La pulpe pourra ultérieurement être utilisée dans d'autres plats, servir de compost pour le jardin et être jetée au rebut.

UTILISATION DU DISQUE À PURÉE

Lorsque vous utilisez le disque à purée, de la mousse s'achemine dans le pichet à jus. Cela n'est pas la pulpe extraite dans le contenant à pulpe.

NOTE

RÉARMEMENT AUTOMATIQUE DE LA PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Le Juice Fountain^{MC} Duo de Breville est muni d'un dispositif de réarmement automatique de sécurité qui le protège contre la surchauffe du moteur, en cas de charges excessives. Dans ce cas, l'extracteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et le moteur s'éteindra. Le contour lumineux du bouton Start|Stop clignotera en rouge. Lorsque la protection contre la surchauffe sera activée, débranchez l'extracteur durant au moins 15 minutes pour le laisser refroidir. Rebranchez-le ensuite et poursuivez l'extraction normale.

NOTE

PROTECTION ÉLECTRONIQUE Le Juice Fountain^{MC} Duo de Breville cessera automatiquement de fonctionner si le moteur est au point mort. Il s'agit d'un dispositif de sécurité électronique. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou que les morceaux ne sont pas assez petits. Coupez les aliments en plus petites portions de même taille et/ou traitez de petites quantités à la fois. Si cela se produit, le contour du bouton Start|Stop clignotera en rouge. Pour poursuivre l'extraction, éteignez l'appareil (poussez le bouton Start|Stop du panneau de commande), dégagez le tube d'alimentation et remettez l'appareil sous tension.



NOTE

BOUTON DE PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE Le Juice Fountain^{MC} Duo de Breville est muni d'un dispositif de sécurité qui le protège contre les charges excessives. Si cela se produit, l'extracteur activera automatiquement le bouton de protection contre la surcharge et l'appareil s'éteindra. Débranchez alors l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir, puis pressez le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé. Le dispositif de sécurité sera ainsi réinitialisé et le Juice Fountain^{MC} Duo sera prêt à être réutilisé.

DÉMONTAGE

de votre produit de Breville

DÉMONTAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

EXTRACTEUR DE JUS

1. Éteignez le Juice Fountain^{MC} Duo de Breville en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande, puis débranchez-le.



2. Retirez le contenant à pulpe en tenant la poignée et faisant pivoter la base loin de l'extracteur.



3. Placez les mains de chaque côté du bras de verrouillage et soulevez-le par-dessus les encoches de chaque côté du couvercle de l'extracteur.



4. Abaissez le bras de verrouillage.



5. Retirez le couvercle du Juice Fountain^{MC} Duo en le soulevant.



DÉMONTAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

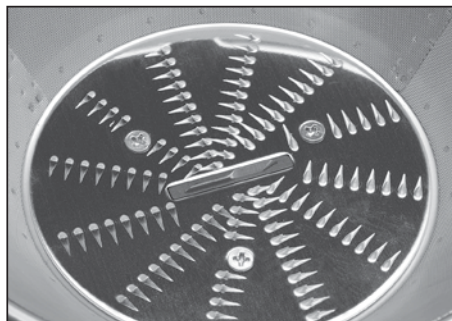
6. Pour retirer le bol du panier-filtre, maintenez la base de l'extracteur et tournez le bol du panier-filtre en tenant le bec verseur.



ATTENTION

Les dents et la lame du Nutri Disc^{MC} sont extrêmement coupantes.

7. Soulevez le bol du panier-filtre avec le Nutri Disc^{MC} encore en place.



ATTENTION

Le Nutri Disc^{MC} en acier inoxydable fait de titane renforcé est muni de lames et de petites dents extrêmement coupantes. N'y touchez pas lorsque vous manipulez le Nutri Disc^{MC}.

8. Pour retirer le Nutri Disc^{MC}, tournez le bol du panier-filtre à l'envers et retirez délicatement le Nutri Disc^{MC} (il est recommandé de retirer le Nutri Disc au-dessus du lavabo).

DÉMONTAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

DISQUE À PURÉE

1. Éteignez le Juice Fountain^{MC} Duo de Breville en pressant le bouton Start|Stop du panneau de commande, puis débranchez-le.



2. Retirez le contenant à pulpe en tenant la poignée et faisant pivoter la base loin de l'extracteur.



3. Abaissez le bras de verrouillage.



4. Retirez le couvercle du Juice Fountain^{MC} Duo en le soulevant.



5. Retirez l'accessoire de purée du bol du panier-filtre.



DÉMONTAGE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

6. Retirez le disque à purée du bol du panier-filtre (ne touchez pas les petites dents coupantes).



ATTENTION

Disque et dents en acier inoxydable très coupantes.



ATTENTION

Le disque à purée est muni de lames et de dents extrêmement coupantes. N'y touchez pas lorsque vous manipulez le disque à purée.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Assurez-vous que le Juice Fountain^{MC} Duo de Breville est débranché de la prise murale avant de le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Respectez les consignes de nettoyage pour nettoyer la surface des pièces qui entrent en contact avec les aliments durant un usage normal.
- Pour faciliter le nettoyage, immédiatement après chaque usage, rincez les pièces amovibles sous l'eau courante. Laissez sécher à l'air libre.
- Après avoir démonté l'appareil, toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse, puis rincées et séchées.
- Le Juice Fountain^{MC} Duo de Breville, le couvercle, le bol du panier-filtre, le contenant à pulpe, le disque à purée et le pichet à jus vont au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).
- Essayez le socle motorisé avec un chiffon humide.



Pour obtenir des résultats cohérents, assurez-vous que le Nutri Disc^{MC} est parfaitement nettoyé en utilisant la brosse de nylon fournie. Tenez le Nutri Disc^{MC} sous l'eau courante et, à l'aide de la brosse de nylon, nettoyez l'intérieur du disque en brossant vers le bord supérieur du panier. Tenez-le face à la lumière pour vous assurer que les micromailles ne sont pas bloquées. Si tel est le cas, faites tremper le Nutri Disc dans l'eau chaude avec 10% de jus de citron,

pour dégager les pores obstrués. Sinon, lavez le Nutri Disc^{MC} sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.

- Ne faites pas tremper le Nutri Disc^{MC} ou le disque à purée dans l'eau de javel.
- Manipulez le Nutri Disc^{MC} et le disque à purée très délicatement, car ils peuvent facilement s'endommager.
- Les fruits et légumes colorés peuvent provoquer une décoloration du plastique. Afin de prévenir une telle situation, lavez les pièces en plastique immédiatement après usage.
- Si la décoloration survient, faites tremper les pièces en plastique dans l'eau et 10% de jus de citron. Sinon, utilisez un nettoyant non abrasif.

NOTE

Pour faciliter le nettoyage, faites tremper le Nutri Disc^{MC} dans l'eau chaude savonneuse durant environ 10 minutes, immédiatement après l'extraction. La pulpe séchée sur le filtre peut obstruer les minuscules pores de la micromaille et réduire le rendement de l'extracteur. Pour vous faciliter la tâche, une brosse de nettoyage en nylon est incluse avec votre Juice Fountain^{MC} Duo.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire dans le contenant à pulpe pour la récupérer. La pulpe pourra ultérieurement être utilisée dans d'autres plats, servir de compost pour le jardin ou être jetée au rebut.

NOTE

Ne lavez pas le poussoir ou l'accessoire de purée dans le lave-vaisselle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est mis en marche	<ul style="list-style-type: none"> Le bras de verrouillage de sécurité peut ne pas être bien enclenché en position verticale dans les rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Vérifiez le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé pour vous assurer que le dispositif de sécurité n'a pas été activé ou que le dispositif de protection contre la surchauffe n'a pas été activé automatiquement. Si tel est le cas, laissez le moteur refroidir plus longtemps.
Le moteur semble s'arrêter durant l'extraction	<ul style="list-style-type: none"> La pulpe humide peut s'accumuler sous le couvercle de l'extracteur, si l'extraction est trop vigoureuse. Essayez de ralentir l'extraction en poussant lentement sur le poussoir. Nettoyez le bol du panier-filtre, le Nutri Disc et le couvercle de l'extracteur. Sélectionnez une vitesse plus rapide pour les fruits et les légumes plus durs. Le Juice Fountain^{MC} Duo cessera automatiquement de fonctionner si le moteur cale. Ceci est une fonction de sécurité électronique. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou que les morceaux ne sont pas assez petits. Coupez les aliments plus petits et de même taille et/ou traitez de plus petites quantités à la fois. Si cela se produit, le contour du bouton Start Stop clignotera en rouge. Pour poursuivre l'extraction, réinitialisez l'extracteur en pressant le bouton Start Stop du panneau de commande, puis dégagez le tube d'alimentation et puis remettez l'appareil en marche en pressant le bouton Start Stop à 'ON'. Les fruits et légumes durs peuvent surcharger le moteur, si une basse vitesse est sélectionnée. Consultez le guide d'extraction pour déterminer la vitesse d'extraction requise pour les fruits et les légumes sélectionnés.
Un excès de pulpe s'accumule sur le Nutri Disc^{MC}	<ul style="list-style-type: none"> Cessez l'extraction. Retirez le couvercle de l'extracteur et raclez l'excès de pulpe. Réassemblez et reprenez l'extraction. Alternez entre les différentes variétés de fruits et de légumes (mous ou durs).
La pulpe est trop humide et la quantité de jus est réduite	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de ralentir l'extraction. Retirez le Nutri Disc^{MC} et nettoyez soigneusement la paroi à micromailles à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. Rincez le Nutri Disc^{MC} sous l'eau chaude. Si les pores du filtre à micromailles sont bloqués, faites tremper le Nutri Disc dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron pour débloquer les pores, ou lavez-le dans le lave-vaisselle. Cela éliminera les fibres accumulées (des fruits et légumes) qui pourraient obstruer le débit de jus.

GUIDE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le jus s'échappe du rebord du couvercle de l'extracteur et du bol du panier-filtre	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de ralentir l'extraction en poussant plus lentement sur le poussoir. Les fruits et légumes à forte teneur en eau (comme les tomates ou le melon d'eau) doivent être traités à basse vitesse ou avec le disque à purée.
Le jus gicle du bec verseur	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de ralentir l'extraction en poussant plus lentement sur le poussoir.
Lors de l'utilisation du disque à purée, le bol du panier-filtre se remplit et le bec est obstrué	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des fruits à plus forte teneur en eau afin de faciliter le débit. En plus, essayez de ralentir le rythme d'extraction en ajoutant les aliments un à la fois et en poussant plus lentement sur le poussoir.
L'extracteur s'arrête soudainement durant l'extraction	<ul style="list-style-type: none"> L'extracteur a été perturbé par une surcharge ou a calé. Le bouton de protection contre la surcharge s'activera automatiquement et l'appareil s'éteindra. Si cela se produit, il est recommandé d'éteindre l'appareil et de le débrancher. Pressez alors le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé. Le dispositif de sécurité sera alors réinitialisé et le Juice Fountain^{MC} Duo sera prêt à être réutilisé.
Le voyant rouge clignote	<ul style="list-style-type: none"> Cela peut signifier que le moteur a été perturbé par une surchauffe causée par une charge excessive. L'extracteur est muni d'un dispositif de sécurité à réarmement automatique qui le protège contre la surchauffe du moteur causée par des charges excessives. En cas de surchauffe, l'extracteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et le moteur s'éteindra. Lorsque la protection contre la surchauffe est activée, débranchez l'extracteur au moins 15 minutes pour le laisser refroidir. Puis rebranchez-le et reprenez l'utilisation normale. L'extracteur cessera immédiatement de fonctionner si le moteur cale. Dans un tel cas, le contour du bouton Start Stop clignotera en rouge. Il s'agit d'un dispositif de sécurité électronique. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou que les morceaux ne sont pas assez petits. Coupez les aliments plus petits et de même taille et/ou traitez de plus petites quantités à la fois. Pour poursuivre l'extraction, débranchez l'extracteur et réinitialisez-le en pressant le bouton Start Stop du panneau de commande, puis dégagez le tube d'alimentation et remettez l'appareil en marche en pressant à nouveau le bouton Start Stop.

TRUCS & ASTUCES

TRUCS & ASTUCES

INFORMATION PERTINENTE SUR L'EXTRACTION

Bien que les jus contenus dans ce livret aient été développés en mettant de l'avant leurs saveur, texture et arôme, les avantages pour la santé sont considérables et ajoutent au plaisir de les déguster.

Jusqu'à 70% des nutriments des fruits et légumes se retrouve dans le jus. Le jus extrait des fruits et légumes frais représente une partie importante d'un bon équilibre alimentaire et est une source de vitamines et de minéraux. Il est rapidement absorbé par le sang et ainsi, le corps peut digérer très rapidement les nutriments.

Lorsque vous préparez vos propres jus, vous êtes maître d'y incorporer ce que vous voulez. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous devez ajouter du sucre, du sel ou toute autre saveur.

Le jus fraîchement préparé devrait être bu immédiatement après l'extraction pour éviter la perte de contenu vitaminique.

ACHAT ET CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.
- Utilisez toujours des fruits et légumes frais pour l'extraction.
- Pour économiser et obtenir des produits frais, achetez des fruits et légumes de saison. Consultez le tableau d'information sur les fruits et légumes.
- Gardez vos fruits et légumes prêts pour l'extraction en les lavant et les séchant avant de les mettre de côté.
- La plupart des fruits et légumes rustiques peuvent être gardés à la température de la pièce. Les produits plus délicats et périssables comme les baies, les légumes feuillus, le céleri, les concombres et les fines herbes doivent être gardés au réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser.

LA BONNE TECHNIQUE

Lorsque vous traitez des ingrédients de différentes textures, commencez par les plus tendres, à basse vitesse, puis passez à la vitesse élevée pour les ingrédients de texture plus dure.

Si vous traitez des fines herbes, des pousses ou autres légumes feuillus, enveloppez-les ensemble pour former un bouquet ou traitez-les à basse vitesse en les combinant à d'autres ingrédients pour obtenir de meilleurs résultats.

NOTE

Si vous traitez des fines herbes ou légumes feuillus sans les combiner à d'autres aliments, le débit d'extraction sera faible en raison du mouvement centrifuge d'extraction. Il est préférable de les traiter avec une combinaison d'autres fruits et légumes.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de liquide, et ce, au sein d'un même groupe. Par exemple, un lot de tomates peut produire plus de jus qu'un autre lot. Et puisque les recettes ne sont pas exactes, la quantité précise de jus n'est pas essentielle à la réussite d'un mélange particulier.

NOTE

Pour extraire le maximum de jus, poussez toujours lentement sur le poussoir.

OBTENIR LE BON MÉLANGE

Il est facile de créer de savoureux jus. Si vous préparez vous-même vos propres jus de fruits et de légumes, vous savez sûrement combien il est simple de créer de nouveaux mélanges. Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients choisis dépendent de vos goûts personnels. Pensez à vous saveurs et aliments préférés - seront-ils compatibles ou non? Certaines saveurs plus fortes pourraient en éclipser d'autres, plus subtiles. Cependant, la règle de base est de combiner les ingrédients féculents et pulpeux à ceux à forte teneur en humidité.

UTILISER LA PULPE

La pulpe extraite des fruits et légumes est faite principalement de fibres et de cellulose qui, comme les jus, contient les nutriments, est nécessaire à l'alimentation quotidienne et peut être utilisée de plusieurs façons. Cependant, comme pour le jus, la pulpe doit être utilisée le même jour pour éviter la perte de vitamines. La pulpe peut être utilisée entre autres pour donner du volume aux plats rissolés, épaissir les ragouts et les soupes ou, dans le cas des fruits, la servir dans un bol, recouverte de meringue et cuite au four. Outre la consommation, la pulpe est un excellent compost pour le jardin.

NOTE

Lorsque vous utilisez de la pulpe, il peut y avoir quelques morceaux de fruits ou de légumes restants. Ceux-ci devraient être enlevés avant d'utiliser la pulpe dans toutes les recettes

PRÉPARATION DES FRUITS & LÉGUMES POUR L'EXTRACTION DE LA PURÉE

- Utilisez seulement des fruits tendres avec le disque à purée.
- Lorsque vous utilisez des fruits à peau dure et non comestible comme les mangues, les ananas ou les kiwis, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Lorsque vous utilisez des fruits avec un coeur coriace comme les ananas, retirez-le toujours avant l'extraction.
- Tous les fruits à pépins, grains durs ou noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues et les abricots doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- La pulpe de fruits de la passion, les kiwis pelés et les baies peuvent être traités sans les égrener.

NOTE

Lorsque vous utilisez le disque à purée, sélectionnez seulement la vitesse 1. Assurez-vous que le moteur est en marche avant d'ajouter des fruits et/ou des légumes dans le tube d'alimentation.

RECETTES

UN BON DÉBUT

JUS DE POMME, CAROTTE & CÉLERI

2 portions

Vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou l'aciduler, selon vos goûts.

INGRÉDIENTS

4 petites pommes Granny Smith
3 carottes moyennes, parées
4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les carottes et le céleri dans l'extracteur de jus.

Bien mélanger et servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE, CÉLERI & LIME

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tomates moyennes
1 grosse carotte, parée
2 branches de céleri, parées
1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CAROTTE, BETTERAVE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 carottes moyennes, parées
3 betteraves moyennes, parées
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les carottes, les betteraves et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE POMME, PÊCHE & PAMPLEMOUSSE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Délicieuse
2 grosses pêches, coupées en deux et dénoyautées
2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les pêches et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS D'ANANAS, PÊCHE & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux
2 pêches, coupées en deux et dénoyautées
2 petites poires mûres

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas, les pêches et les poires dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

UN BON DÉBUT

JUS DE POMME, POIRE & FRAISE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Granny Smith
3 petites poires mûres
1 tasse de fraises, équeutées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les poires et les fraises dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CANTALOUPE, MENTHE & MANGUE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux
3 tiges de menthe fraîche
1 mangue, coupée en deux, dénoyautée et pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le cantaloup, la menthe et la mangue dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CONCOMBRE, PERSIL & CAROTTE

Makes 2 servings

INGRÉDIENTS

3 tomates moyennes
1 gros concombre
1 gros bouquet de persil frais
3 carottes moyennes, parées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE PATATE DOUCE, CÉLERI, GINGEMBRE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de céleri, parées
1 petite patate douce, pelée et coupée en deux
1 morceau de gingembre frais de 1 po
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le céleri, la patate douce, le gingembre et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE PANAIS, CÉLERI & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 panais, parés
4 branches de céleri, parées
4 poires moyennes, équeutées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les panais, le céleri et les poires dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

SUBSTITUTS VITAMINIQUES

JUS DE TOMATE, CAROTTE & POIVRON

2 portions

INGRÉDIENTS

2 petits poivrons rouges
3 tomates moyennes
3 carottes, parées
4 tiges de persil

MARCHE À SUIVRE

1. Parer et égrener le poivron rouge.
2. Traiter les tomates, les carottes, le persil et le poivron dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE MÛRE, POIRE & PAMPLEMOUSSE

2 portions

INGRÉDIENTS

250 g (8 oz) de mûres
3 poires mûres
2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mûres, les poires et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE BETTERAVE, POMME & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

4 betteraves moyennes, parées
4 betteraves moyennes, parées
2 pommes moyennes
4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les betteraves, les pommes et le céleri dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE BLEUET, MÛRE, FRAISE & LIME

2 portions

INGRÉDIENTS

500 g (1 chopine) de mûres
500 g (1 chopine) de bleuets
500 g (1 chopine) de fraises, équeutées
1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mûres, les bleuets, les fraises et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CONCOMBRE, CÉLERI, FENOUIL & FÈVES GERMÉES

2 portions

INGRÉDIENTS

1 gros concombre
3 branches de céleri
1 bulbe de fenouil, paré
2 tasses de fèves germées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le concombre, le céleri, le fenouil et les fèves germées dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS D'ORANGE MOUSSEUX

4 portions

INGRÉDIENTS

1kg (2 lb) d'oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les oranges dans l'extracteur de jus. (Il est préférable de réfrigérer les oranges avant d'en extraire le jus).

Servir immédiatement.

REPAS LIQUIDES

SOUPE AUX LÉGUMES FRAIS & NOUILLES

4 portions

INGRÉDIENTS

1 petite tomate
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
1 poivron vert, égrené
15 g (1 c. à soupe) de beurre
1 c. à soupe de farine de blé entier
375 ml (13 oz) de bouillon de légumes
425 g (15 oz) de haricots blancs en conserve
1 paquet de nouilles instantanées
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la tomate, l'oignon, les carottes et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
3. Ajouter la farine, cuire 1 min en remuant constamment.
4. Verser le jus extrait, le bouillon de légumes et les fèves.
5. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 10 min.
6. Ajouter les nouilles, cuire 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Verser dans 4 bols à soupe, saupoudrer de poivre noir au goût et servir immédiatement.

GAZPACHO

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
4 tiges de persil frais
1 grosse gousse d'ail, pelée
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
2 branches de céleri
1 poivron rouge, égrené
1 concombre libanais
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
Poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de glace concassée
¼ tasse de basilic frais haché

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le poivron et le concombre dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter le vinaigre et le poivre.
3. Disposer la glace dans 4 bols à soupe.

Verser le jus extrait, saupoudrer de basilic et servir immédiatement.

PÂTES À LA SAUCE PROVENÇALE

4 portions

INGRÉDIENTS

- 4 tomates
- 2 tiges de persil frais
- 1 branche de céleri
- 2 grosses gousses d'ail
- 1 petit oignon, pelé et paré
- 1 poivron rouge, égrené
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- ½ tasse de vin rouge
- 2 c. à thé d'origan séché
- 500 g (1 lb) de pâtes cuites
- ¼ tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, le céleri, l'ail, l'oignon et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Mélanger la pâte de tomate et le vin rouge et ajouter au jus extrait.
3. Verser dans le poêlon et cuire à feu moyen 3-4 min.
4. Ajouter les pâtes et mélanger pour bien recouvrir. Disposer le mélange dans 4 bols de service.
5. Saupoudrer d'origan et de fromage parmesan.

Servir immédiatement.

BOISSON À LA MANGUE, CANTALOUPE, ORANGE & YOGOURT

4 portions

INGRÉDIENTS

- 1 mangue, coupée en deux, pelée et dénoyautée
- ½ petit cantaloupe, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
- 5 oranges, pelées
- ¼ tasse de yogourt nature

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la mangue, le cantaloupe et les oranges dans l'extracteur de jus.
2. Verser dans un grand bol et ajouter le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servir immédiatement.

PANACHÉ DE POIRE & ABRICOT

2 portions

INGRÉDIENTS

- 4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
- 3 grosses poires
- 250 ml (8 oz) d'eau minérale
- 1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace concassée dans 4 grands verres.
3. Verser le jus dans chacun des verres.
4. Ajouter l'eau minérale et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE AU CANTALOUPE, FRAISE & FRUIT DE LA PASSION

2 portions

INGRÉDIENTS

- ½ cantaloupe, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
- 250 g (8 oz) de fraises, équeutées
- Pulpe de 2 fruits de la passion
- 1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le cantaloupe et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

MÉLANGE TROPICAL

2 portions

INGRÉDIENTS

- 2 mangues, coupées, dénoyautées et pelées
- 3 kiwis, pelés
- ½ petit ananas, pelé et coupé en deux
- ½ tasse de feuilles de menthe fraîche
- 1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA TOMATE, NECTARINE, FRUIT DE LA PASSION ET MENTHE

2 portions

INGRÉDIENTS

- 6 tomates
- 2 nectarines, coupées en deux et épépinées
- ½ tasse de feuilles de menthe fraîche
- Pulpe de 4 fruits de la passion
- 1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, nectarines et feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y ajouter le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSONS GLACÉES

BOISSON GLACÉE AU CONCOMBRE, ANANAS & CORIANDRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux
2 concombres
½ tasse de feuilles de coriandre fraîche
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas, les concombres et la coriandre dans l'extracteur de jus.
1. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA POIRE, RADIS & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

3 poires moyennes
4 radis, parés
3 branches de céleri
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les poires, les radis et le céleri dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

JUS ALCOOLISÉS

PINA COLADA

4 portions standards

INGRÉDIENTS

½ gros ananas, pelé et coupé en quartiers
60 ml (2 oz) de rhum Malibu
500 ml (16 oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas dans l'extracteur de jus.
2. Y verser le rhum et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

DÉLICE AU MELON MIEL

4 portions standards

INGRÉDIENTS

1 melon miel
60 ml (2 oz) de liqueur Midori
500 ml (16 oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le melon miel dans l'extracteur de jus.
2. Y verser la liqueur et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

BLOODY MARY

4 portions standards

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
2 branches de céleri
1 gros poivron rouge, sans la base et égrené
60 ml (2 oz) de vodka
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le céleri et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la vodka. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le jus et bien remuer.

Servir immédiatement.

JULEP À LA PÊCHE & MENTHE

4 portions standards

INGRÉDIENTS

6 pêches, coupées en deux et dénoyautées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
60 ml (2 oz) de crème de menthe
2 c. à thé de sucre
½ tasse de glace concassée
500 ml (16 oz) d'eau minérale

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pêches et les feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la crème de menthe et le sucre.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange de pêches et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSONS ÉNERGÉTIQUES

STIMULANT AUX RAISINS, KIWIS & BAIES

Les raisins contiennent du potassium et du fer et constituent un bon stimulant après une dure journée.

2-4 portions

INGRÉDIENTS

500 g (1 lb) de raisins verts sans pépins, équeutés
2 kiwis, pelés
250 g (½ chopine) de fraises, équeutées
500 ml (16 oz) de lait écrémé
2 c. à soupe de mélange en poudre de boisson protéinée
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les raisins, les kiwis et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter le lait, le mélange de boisson en poudre et la glace concassée.

Servir immédiatement.

BOISSON PÉTILLANTE À L'ABRICOT, POMME & POIRE

2-4 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
4 petites pommes rouges
3 poires moyennes
250 ml (8oz) d'eau minérale pétillante
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter l'eau minérale et la glace.

Servir immédiatement.

BOISSON DÉSALTÉRANTE À LA BETTERAVE, CAROTTE & ORANGE

4 portions

INGRÉDIENTS

8 carottes
2 petites betteraves, parées
¼ tasse de feuilles de menthe fraîche
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

Traiter les carottes, les betteraves, les feuilles de menthe et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

PULPE & FIBRES

Plutôt que de jeter la pulpe extraite des fruits et légumes traités, les recettes suivantes ont été développées pour utiliser les restes de pulpe.

SOUPE AUX LÉGUMES & BACON

5 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse de beurre
1 oignon, finement haché
1 os de jambon
350 g (12 oz) de pulpe de betterave, égouttée et le jus réservé
60 g (2 oz) de pulpe de patate, égouttée et le jus réservé
60 g (2 oz) de pulpe de carotte, égouttée et le jus réservé
120 g (4 oz) de pulpe de tomate, égouttée et le jus réservé
60 g (2 oz) de pulpe de chou, égouttée et le jus réservé
Jus réservé et assez d'eau pour 2L (2,1 pte)
4 tranches de bacon, hachées
1 c. à soupe de jus de citron
½ tasse de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen 2-3 min ou jusqu'à coloration. Ajouter l'os de jambon, la pulpe de betterave, patate, carotte, tomate et chou, le jus réservé et l'eau, le bacon et le jus de citron.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 30-40 min.
3. Retirer l'os de jambon. Le désosser, hacher la viande et la remettre dans la casserole.

Servir immédiatement.

STRUDEL À LA CAROTTE, POMME & CÉLÉRI

8 portions

INGRÉDIENTS

30 g (2 c. à soupe) de beurre
1 petit oignon, finement haché
4½ tasses de pulpe de carotte, pomme et céleri, égouttée
250 g (8 oz) de fromage cottage
2 c. à soupe de menthe fraîche hachée
1 oeuf, battu
12 feuilles de pâte phyllo
60 g (4 c. à soupe) de beurre fondu
1 tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et cuire 2-3 min ou jusqu'à ramollissement. Assaisonner au goût.
1. Dans un bol, combiner l'oignon, la pulpe de carotte, pomme et céleri, le fromage cottage, la menthe et l'oeuf. Bien mélanger.
1. Couper les feuilles de pâte phyllo en deux, placer 3 feuilles sur le comptoir et couvrir le reste avec du papier ciré puis un chiffon humide pour les empêcher de sécher. Badigeonner une feuille de pâte avec le beurre fondu, saupoudrer de fromage parmesan, recouvrir d'une autre feuille de pâte, badigeonner à nouveau de beurre et saupoudrer de fromage. Répéter l'opération avec la dernière feuille.
1. Déposer à la cuillère le mélange de pulpe à une extrémité de la pâte, plier les côtés et rouler comme un rouleau suisse. Répéter avec le reste de pâte et de pulpe. Placer sur une plaque à cuisson graissée et cuire à 400°F (200°C) durant 20-25 minutes ou jusqu'à coloration.

CRÊPES AU PANAIS, FINES HERBES & POLENTA

6 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses de pulpe de panais, égouttée
 60 ml (2 oz) de lait
 2 oeufs, séparés
 ¼ tasse (45 g) de polenta (farine de maïs)
 ¼ tasse (31 g) de farine
 1 c. à thé de thym frais, haché
 1 c. à thé de romarin frais, haché
 1 c. à thé d'assaisonnement cajun
 1 petit poivron rouge, finement haché
 1 c. à soupe d'huile

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, combiner la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'oeufs, la farine, la polenta, le thym, le romarin, les épices cajuns et le poivron.
2. Monter les blancs d'oeufs en neige et plier dans le mélange de panais.
3. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile et déposer quelques cuillerées de mélange à la fois. Cuire environ 1 min de chaque côté jusqu'à coloration.

Servir immédiatement.

MOUSSE DE PETITS FRUITS & CHOCOLAT BLANC

6 portions

INGRÉDIENTS

200 g (7 oz) de chocolat blanc
 200 g (7 oz) de pulpe de fraises
 200 g (7 oz) de pulpe de framboises
 3 c. à thé de gélatine, dissoute dans ¼ tasse d'eau chaude
 3 jaunes d'oeufs
 300 ml (10 oz) de crème à fouetter
 ¼ tasse (26 g) de sucre à glacer, tamisé
 2 c. à soupe (30 ml) de Grand Marnier

MARCHE À SUIVRE

1. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie, refroidir sans le laisser figer.
2. Combiner la pulpe de fraise et de framboise et réserver.
3. Mélanger le chocolat fondu, la gélatine dissoute et les jaunes d'oeufs et fouetter jusqu'à coloration pâle et brillante.
4. Fouetter la crème jusqu'à la formation de pics, plier dans le mélange au chocolat et ajouter la pulpe mélangée et le Grand Marnier.
5. Verser dans un moule à couronne.

Réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit.

GÂTEAU AUX CAROTTES

16 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse (228 g) de farine tout usage
 2 c. à thé de poudre à pâte
 ½ c. à thé de muscade
 ½ c. à thé de cannelle
 ½ c. à thé de cardamome
 ½ tasse (61 g) de noix hachées
 ½ tasse (82 g) de raisins
 ½ tasse (110 g) de cassonade bien tassée
 1½ tasse de pulpe de carotte
 ½ tasse d'huile
 2 oeufs, légèrement battus
 ¼ tasse (60 ml) de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Graisser un moule à pain de 9po X 5po.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine et la poudre à pâte, ajouter la muscade, la cannelle, la cardamome, les noix, les raisins, la cassonade et la pulpe de carotte. Bien mélanger.
3. Ajouter les oeufs, l'huile la crème sure. Mélanger au batteur électrique, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans le moule.
4. Cuire au four à 350°F (180°C) durant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Retirer du four, laisser reposer dans le moule 5 min avant de le retourner sur une grille.

