

Breville®



Dual Disc Juice Processor™ • Extracteur De Jus À 2 Filtrés^{MC}
Instruction booklet • Livret d'instructions

BJE820XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new
Breville Dual Disc Juice Processor™



CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 8** Know your Breville Dual Disc Juice Processor™
- 12** Assembling Your Breville Dual Disc Juice Processor™
- 18** Operating Your Breville Dual Disc Juice Processor™
- 22** Disassembling Your Breville Dual Disc Juice Processor™
- 28** Care and cleaning
- 30** Troubleshooting
- 34** Tips on juicing
- 38** Recipe Instructions
- 55** One Year Limited Warranty

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Fully unwind the cord before use.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Do not use appliance if the rotating sieve(filter basket) is damaged.
- When using Puree Disc and insert, always use the speed 1.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not push produce into the feed chute with your fingers. Always use the Food Pusher provided.
- Do not touch the small sharp teeth and blades in the center of the Juice disc.
- Do not touch the blade in the Feed Chute.
- Always make sure the Dual Disc Juice Processor™ is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.
- Always use the Dual Disc Juice Processor™ on a dry, level surface.
- Always switch the Dual Disc Juice Processor™ off and then unplug appliance – if appliance is to be left unattended – if not in use – before cleaning, - before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not juice stone fruit unless seed stone has been removed.
- When using Puree Disc and insert, always remove seeds, core and skin from fruit before processing (seeds of passionfruit, berries and kiwi fruit are acceptable).
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and return the entire appliance to the nearest Breville Service center for examination, replacement or repair.
- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not immerse power cord or motor base in water or any other liquid. Do not use a water jet to clean the power cord or motor base.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when not in use.
- Do not run the Dual Disc Juice Processor™ for more than one minute at a time when juicing hard fruit or vegetables, at a rapid rate and with firm pressure.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Do not run ice or hard fruit/vegetables such as raw beetroot and carrots through the juicer when using the puree extractor.



WARNING: SUPER WIDE FEED CHUTE. DO NOT PLACE HANDS OR FOREIGN OBJECTS DOWN FEED CHUTE, ALWAYS USE FOOD PUSHER PROVIDED.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Dual Disc Juice Processor™ has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord.

Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over.

To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

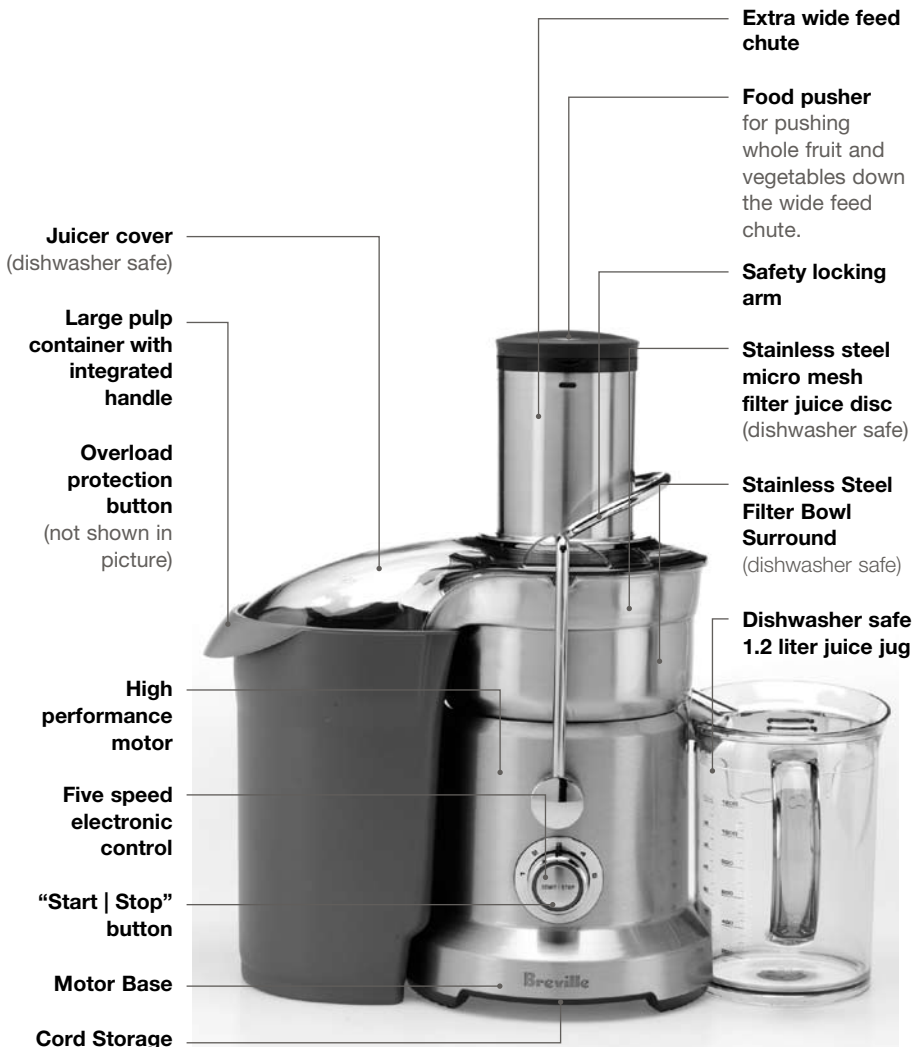
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

KNOW

Your Breville Dual Disc Juice Processor™



KNOW YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR



KNOW YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR

Built in froth separator

Frother attachment ensures juice froth is separated from juice when poured into a glass (if preferred).



Juice jug lid

Allows juicer to operate with the lid on, therefore eliminating any splatter during operation. Place lid onto juice jug to store juice in refrigerator.

Puree Extractor (for soft fruits and vegetables)



Puree Insert

For processing softer fruits such as bananas, mangoes and strawberries. Integrated handle for left and right handed use.



Puree Disc

For processing softer fruits such as bananas, mangoes and strawberries.



NOTE:

To retain froth in the juice jug simply remove the lid before pouring the juice.

ASSEMBLING

Your Breville Dual Disc Juice Processor™



ASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

Before First Use

Before using your Dual Disc Juice Processor™ for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged.

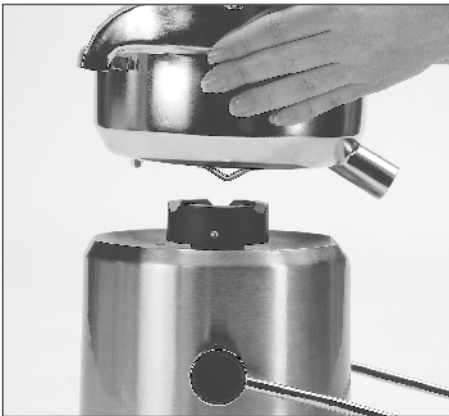
Wash the Filter Bowl Surround, Juice Disc, Puree Disc, Puree Insert, Juicer Cover, Food Pusher, Juice Jug, Juice Jug Lid and Pulp Container in warm soapy water with a soft cloth or nylon brush. Rinse and dry thoroughly.

For Use With Juice Extractor

Place the motor base on a flat dry surface such as a bench top. Ensure that the motor base is switched OFF at the control panel then unplug the cord.

Step 1

Place the Filter Bowl Surround on the top of the Motor Base.



Step 2

Align the arrows on the Juice Disc with the arrows on the Motor Drive Coupling and push down until it clicks into place. Ensure the Juice Disc is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base.



Step 3

Place the Juicer Cover over the Filter Bowl Surround, positioning the Juicer Cover over the stainless steel filter disc and lower into position.



ASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

Step 4

Raise the safety locking arm up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



Step 6

Place the Pulp Container into position by tilting slightly.

HINT: To minimize washing up we suggest that you place a plastic freezer bag (or plastic grocery bag) into the pulp container to collect the pulp.

Step 5

Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove in the food pusher with the small protrusion on the inside of the top of the feed chute.



Step 7

Place the juice jug provided under the spout on the right hand side of the Dual Disc Juice Processor. The lid can be placed on to avoid any splatter.

ASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

NOTE:

A glass could also be used to collect the juice.



NOTE 1:

The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the Dual Disc Juice Processor “OFF” and then carefully removing the Pulp Container. (Replace empty Pulp Container before continuing to juice).

Do not allow the Pulp Container to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.

Preparation Of Fruit & Vegetables For Juice Extraction

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruit can be juiced if peeled first.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to inhibit browning.

Juice Extractor	Speed (using juicing disc)
Apples	5
Apricots (stone removed)	2
Beets (cleaned, trimmed)	5
Blueberries	1
Broccoli	4
Brussel sprouts (trimmed)	5
Cabbage	4
Carrot	5
Cauliflower	4
Celery	5
Cucumber, soft skinned	4
Fennel	5
Grapes (seedless)	1
Kiwi fruit (peeled)	2
Mangoes (peeled, stone removed)	2
Melons (peeled)	1
Nectarines (stone removed)	2
Oranges (peeled)	3
Peaches (stone removed)	2
Pears hard (stalks removed)	5
Pears soft (stalks removed)	2
Pineapple (peeled)	5
Plums (stone removed)	2
Raspberries	1
Tomatoes	1
Watermelon (peeled)	1

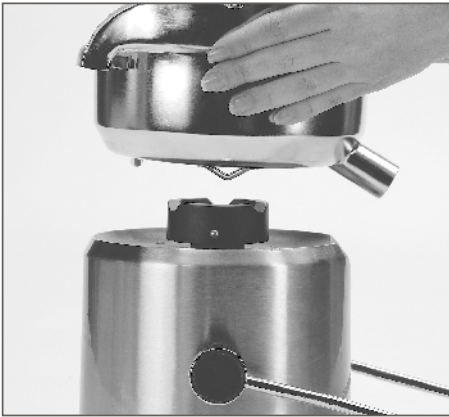
ASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

For Use With Puree Extractor

Place the motor base on a flat dry surface such as a bench top. Ensure that the motor base is switched OFF at the control panel, then unplug the cord.

Step 1

Place the Filter Bowl Surround on the top of the Motor Base.



Step 2

Place the Puree Disc into the Filter Bowl Surround and onto the Motor Drive Coupling Push down until it clicks into place. Ensure the Puree Disc is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base.

NOTE:

Never use Puree Disc without Puree Insert. They must always be used together.



Step 3

Place the Puree Insert into the Filter Bowl Surround, making sure the warning label on the handle is facing upwards.



Step 4

Place the Juicer Cover over the Puree Insert and Filter Bowl Surround and lower into position.

ASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™



Step 5

Raise the safety locking arm up and lock into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



Step 6

Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove in the food pusher with the small protrusion on the inside of the top of the feed chute (as shown in step 5 of the juice extractor).

Preparation Of Fruit & Vegetables For Puree Extractor

- Only soft fruits should be used with the Puree Extractor.
- When using fruits with hard inedible skins, such as mangoes, pineapple or kiwi fruit, always peel before juicing.
- When using fruits with a hard core such as pineapple, always remove this before juicing.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes and apricots must be pitted or deseeded before juicing.
- Passionfruit pulp, peeled kiwi fruit and berries can be processed without removing seeds.

NOTE:

When using the Puree Extractor only use Speed 1. Always ensure motor is running before adding fruit and/or vegetables to feed tube.

Puree Extractor	Speed
Apricots (stone removed)	1
Bananas (peeled)	1
Kiwi fruit (peeled)	1
Mangoes (peeled, stone removed)	1
Melons (peeled)	1
Peaches (stone removed)	1
Pears soft (stalks removed)	1
Pineapple (peeled and cored)	1
Raspberries	1
Strawberries (stalks removed)	1
Tomatoes	1
Watermelon (peeled, seeds removed)	1

OPERATING

Your Breville Dual Disc Juice Processor™



With Juice Extractor or Puree Extractor

Step 1

Wash your selection of fruit and/or vegetables to prepare them for juicing.

Step 2

Based on the type of fruit or vegetable you are juicing/pureeing select either the Juice Extractor or the Puree Extractor.



Warning: Do not put hard fruit and vegetables (ie. Carrots, apples, fresh beetroot, etc.) or ice through juicer when using Puree Extractor. This could damage parts of the unit.

Step 3

Ensure the Dual Disc Juice Processor™ is correctly assembled – see previous instructions. Ensure the Juice Extractor or Puree Extractor is thoroughly cleaned before each use (refer to cleaning on pages 26-27). Ensure you place the Juice Jug (or glass) under spout before commencing juicing.

Step 4

Plug the power cord into a 110/120V power outlet. The light surrounding the “Start | Stop” button will illuminate.

NOTE:

The light will be illuminated for 2 minutes before fading into sleep mode. The light will come back on by activating any of the controls.

Step 5

Use the speed selector table as a guide for juicing different fruit and vegetables. Push the “Start | Stop” button and the unit will automatically start.

Step 6

With the motor running, place food into the Feed chute. Using the Food Pusher, gently guide food down the Feed Chute. Do not exert excess pressure. To extract the maximum amount of juice, always push the Food Pusher down slowly.

Step 7 – Using The Juice Extractor

As fruits and vegetables are processed juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the Pulp Container.

The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the Dual Disc Juice Processor OFF at the control panel and then carefully removing the Pulp Container. Replace the empty Pulp Container into position before continuing to juice.

NOTE:

Do not allow the Pulp Container to over fill as this may affect the operation of the appliance.

Step 8 – Using The Puree Extractor

When using the Puree Extractor puree will flow into the juice jug. There will be no pulp extracted into Pulp Container.

NOTE 1: SELF-RESET OVERHEATING PROTECTION

The Breville Dual Disc Juice Processor™ also fitted with a self-resetting safety device which safeguards against overheating on the motor with excessive loads. If overheating occurs, the juicer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. If this occurs, the light surrounding the Start/ Stop button will flash red. When the overheating protection is activated, unplug the juicer from power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Then plug juicer into the power outlet and use as normal.

NOTE 2: ELECTRONIC PROTECTION

The Breville Dual Disc Juice Processor™ will automatically stop operating if the motor is stalled. This is an electronic safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. If this occurs, the light surrounding the Start/Stop button will flash red. To continue juicing, turn the power OFF at the power outlet, clear the feed chute, finally turn the appliance back on by pressing the Start/Stop button to “ON”.



NOTE 3: OVERLOAD PROTECTION BUTTON

The Breville Dual Disc Juice Processor™ is fitted with a safety device which safeguards against overloading with excessive loads. If this occurs, juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will switch itself off. If this occurs, remove the plug from the outlet and allow the unit to cool. Then press the Overload Protection Button found on the bottom of the Motor Base. The safety device will then be reset and the Breville Juice Processor is ready for use again.

DISSASSEMBLING

Your Breville Dual Disc Juice Processor™



DISSASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

Juice Extractor

Step 1

Push the “START | STOP” button on the control panel of the Breville Dual Disc Juice Processor™ to turn off, then unplug the cord.

NOTE:

The light will be illuminated for 2 minutes before fading into sleep mode. The light will come back on by activating any of the controls.



Step 2

Remove the Pulp Container by holding the handle and pivoting the bottom of the Pulp Container away from the juicer.



Step 3

Place both hands on either side of the Locking Arm and pull back and lift over the grooves on either side of the Juicer Cover.



DISSASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

Step 4

Move the Locking Arm down.



Step 5

Lift the Juicer Cover off the Breville Dual Disc Juice Processor™.



Step 6

To remove the Filter Bowl Surround, hold base of juicer and turn Filter Bowl Surround by the Juice Spout.



Step 7

Lift off the Filter Bowl Surround with the Juice Disc still in place.



Step 8

To remove the Juice Disc, turn the Filter Bowl Surround upside down and carefully remove the Juice Disc (it is recommended to remove the Juice Disc over the sink).

DISSASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™



WARNING: ULTRA SHARP STAINLESS STEEL CUTTING DISC AND TEETH.



WARNING: THE STAINLESS STEEL FILTER JUICE DISC CONTAINS A TITANIUM REINFORCED CUTTING DISC WITH SUPER SHARP BLADES AND TEETH. DO NOT TOUCH TEETH AND BLADE WHEN HANDLING THE JUICE DISC.

Puree Extractor

Step 1

Push the “START | STOP” button on the control panel of the Breville Dual Disc Juice Processor to turn off, then unplug the cord.



Step 2

Remove the Pulp Container by holding the handle and pivoting the bottom of the Pulp Container away from the juicer.



DISSASSEMBLING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

Step 3

Place both hands on either side of the Locking Arm and pull back and lift over the grooves on either side of the Juicer Cover.



Step 4

Move the Locking Arm down.



Step 5

Lift the Juicer Cover off the Breville Dual Disc Juice Processor™.



Step 6

Lift the Puree insert from the Filter Bowl surround.



Step 7

Lift the Puree Disc out of the Filter Bowl Surround (be careful not to touch the sharp cutting teeth).



**WARNING: ULTRA SHARP
STAINLESS STEEL CUTTING
DISC AND TEETH.**



**WARNING: THE PUREE DISC
HAS SUPER SHARP BLADES
AND TEETH.
DO NOT TOUCH TEETH AND
BLADE WHEN HANDLING THE
PUREE DISC.**

CARE AND CLEANING

Your Breville Dual Disc Juice Processor™



CARE & CLEANING YOUR BREVILLE DUAL DISC JUICE PROCESSOR™

- Always ensure that Breville Dual Disc Juice Processor™ is unplugged from the power outlet before cleaning, disassembling or assembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces of parts that come into contact with food during normal use.
- For easy cleaning- immediately after each use rinse removable parts under running water. Allow parts to air dry.
- After disassembling the unit (see pages 22-27) all removable parts may be washed in hot soapy water, then rinse well and dried.
- The Breville Dual Disc Juice Processor™ Juice Cover, Filter Bowl Surround, Pulp Container, Puree Disc, Juice Disc and 1.2L Juice Jug are dishwasher safe (Top Shelf only).
- Wipe the motor base with a damp cloth.



- For consistent juicing results always ensure that the Juice Disc is thoroughly cleaned using the supplied nylon brush. Using the nylon washing brush, hold the Juice Disc under running water and brush from the inside of the disc, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked soak the Juice Disc in hot water with 10% lemon juice to loosen

the blocked holes. Alternatively wash the Juice Disc in the dishwasher.

- Do not soak either the Juice Disc or the Puree Disc in bleach.
- Always treat the Juice Disc and Puree Disc with care as they can be easily damaged.
- Discoloration of the plastic may occur with strongly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use.
- If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in 10% lemon juice and water or they can be cleaned with a non abrasive cleaner.

NOTE:

To assist with cleaning soak the Juice Disc in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh thereby lessening the effectiveness of the Juicer.

For your convenience a nylon cleaning brush has been included with your Dual Disc Juice Processor.

HINT:

To minimize washing up, place a freezer bag (or plastic grocery bag) into the Pulp Container to collect the pulp. When juicing is completed simply remove the bag containing the pulp and place the bag into a bin. (Refer page 38 for "Ideas on Using the Pulp").



NOTE:

Do not wash the Food Pusher or the Puree Insert in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Machine will not work when switched “ON”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juice cover (see picture on page 14, step 4). • Check the Overload Protection Button on the bottom of the Motor Base to check if the safety device has not been activated. (see Note 3. on page 20 ‘Operating your juicer’) <p>The Overheating protection device has not been activated automatically, allow more time for the motor to cool down (see Note 1. on page 20 ‘Operating your juicer’).</p>
<p>Motor appears to stall when juicing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly. Clean the Filter Bowl Surround, the juice disc and the juicer cover. Select speed 5 instead of the speed 1 setting. • The Breville Dual Disc Juice Processor™ will automatically stop operating if the motor is stalled. This is an electronic safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. If this occurs, the light surrounding the Start/Stop button will flash red. <p>To continue juicing, reset the Juicer by pressing the Start/Stop button to “Off”, then clear the feed chute, finally turn the appliance back on by pressing the Start/Stop button to “ON”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the juicing guide on Page 15, to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected on juicing.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Excess pulp building up in the mesh of the Juice Disc</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stop the juicing process. Remove the juicer cover and scrape off the pulp. Re-assemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
<p>Pulp too wet and reduced extracted juice</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Try a slower juicing action. Remove Juice Disc (refer page 23, steps 1 - 8) and thoroughly clean mesh walls with a fine brush. Rinse Juice Disc under hot water. If the mesh holes are blocked, soak the Juice Disc in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow.
<p>Juice leaks between the rim of the Juicer Cover and the Filter Bowl Surround</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly (refer page 14, step 5&6). Fruit and vegetables with a high water content (tomatoes and watermelon) should be juiced on low speed.
<p>Juice sprays out too fast from Juice Spout</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly.
<p>When using Puree Extractor the Filter Bowl Surround becomes full and clogs the spout on the Filter Bowl Surround.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Try using fruits with more water content to help flush through the contents. Additionally, try a slower juicing action by feeding one piece in at a time and by pushing the food pusher down more slowly.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Juicer suddenly switches off during juicing</p>	<ul style="list-style-type: none"> The juicer has been stressed by overloading or stalling. Juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will switch itself off. When this happens it is recommended that the unit is switched off at the power outlet and unplugged. Then press the Overload Protection Button found on the bottom of the Motor Base. The safety device will then be reset and the Breville Juice Processor is ready for use again.
<p>Red light flashing</p>	<ul style="list-style-type: none"> This may indicate that the motor has been stress by Overheating with excessive load. The Juicer is fitted with a self-resetting safety device which safeguards against overheating on the motor with excessive loads. If overheating occurs, the juicer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. When the overheating protection is activated, unplug the juicer from power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Then plug juicer into the power outlet and use as normal. The Juicer will automatically stop operating if the motor is stalled. If this occurs, the light surrounding the Start/Stop button will flash red. This is an electronic safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. To continue juicing, unplug the juicer from power outlet, reset the Juicer by pressing the Start/Stop button to "Off", then clear the feed chute, finally turn the appliance back on by pressing the Start/Stop button to "ON".

TIPS ON USING THE JUICE EXTRACTOR

The Inside Information On Juice

Although juice drinks are usually developed with flavor, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience.

95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well-balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavoring agents.

Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid a loss of vitamin content.

Purchasing & Storage Of Fruit & Vegetables

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season.
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

The Right Technique

When juicing a variety of ingredients with varying textures start with the softer textured ingredients on low speed then change to high speed for harder texture ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients on low speed to obtain the best extraction.

NOTE:

If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing. It is advised to juice then with a combination of other fruit and vegetables.

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

NOTE:

To extract the maximum amount of juice always push the Food Pusher down slowly.

Getting The Right Blend

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal thing. Just think of some of your favorite flavors and foods – would they work well together or would they clash.

Some strong flavors could overpower the more subtle flavors of others. It is however, a good rule of thumb to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

Using The Pulp

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fibre and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.

Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and baked for a simple dessert.

Quite apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

NOTE:

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

TIPS ON USING THE PUREE EXTRACTOR

Preparation Of Fruit & Vegetables For Puree Extractor

- Only soft fruits should be used with the Puree Extractor.
- When using fruits with hard inedible skins, such as mangoes, pineapple or kiwi fruit, always peel before juicing.
- When using fruits with a hard core such as pineapple, always remove this before juicing.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes and apricots must be pitted or deseeded before juicing.
- Passionfruit pulp, peeled kiwi fruit and berries can be processed without removing seeds.

NOTE:

When using the Puree Extractor only use Speed 1. Always ensure motor is running before adding fruit and/or vegetables to feed tube.

RECIPES



APPLE, CARROT AND CELERY JUICE

Makes approximately 2 cups.

You may alter the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savoury to suit your taste buds.

- 4 small Granny Smith apples
- 3 medium sized carrots, trimmed
- 4 sticks celery

1. Process apples, carrots and celery using Juice Extractor

Mix well and serve immediately.

TOMATO, CARROT, CELERY AND LIME JUICE

Makes approximately 3 cups

- 2 medium tomatoes
- 1 large carrot, trimmed
- 2 celery stalks, trimmed
- 1 lime, peeled

1. Process tomatoes, carrot, celery and lime using Juice Extractor.

Serve immediately.

CANTALOUPE, MINT AND MANGO JUICE

Make approximately 2 1/4 cups

- ½ small cantaloupe, peeled, seeded and quartered
- 3 sprigs fresh mint leaves
- 1 mango, halved, seeded and peeled

1. Process cantaloupe, mint and mango using Juice Extractor.

Serve immediately.

TOMATO, CUCUMBER, PARSLEY AND CARROT JUICE

Makes approximately 3 cups

- 3 medium tomatoes
- 1 large cucumber
- 1 large bunch fresh parsley
- 3 medium carrots, trimmed

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots using Juice Extractor.

Serve immediately.

SWEET POTATO, CELERY, GINGER AND ORANGE JUICE

Makes approximately 3 cups

- 1 small sweet potato, peeled and halved
- 4 sticks celery, trimmed
- 2.5cm piece fresh ginger
- 4 oranges, peeled

1. Process sweet potato, celery, ginger and oranges using Juice Extractor.

Serve immediately.

PARSNIP, CELERY AND PEAR JUICE

Makes approximately 3 cups

- 2 parsnips, trimmed
- 4 sticks celery, trimmed
- 4 medium pears, stalks removed

1. Process parsnips, celery and pears using Juice Extractor.

Serve immediately.

**TOMATO, CARROT AND RED BELL
PEPPER JUICE**

Makes approximately 3 cups

- 2 small red bell peppers, trimmed, seeds removed**
- 3 medium tomatoes**
- 3 carrots, trimmed**
- 4 sprigs parsley**

1. Process bell peppers, tomatoes, carrots and parsley using Juice Extractor.

Serve immediately.

BLACKBERRY, PEAR AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes approximately 3 cups

- 1/2 lb blackberries**
- 3 ripe pears**
- 2 grapefruits, peeled**

1. Process blackberries, pears and grapefruits using Juice Extractor

Serve immediately.

BEET, APPLE AND CELERY JUICE

Makes approximately 2 cups

- 4 medium sized beets, trimmed**
- 2 medium Granny Smith apples**
- 4 sticks celery**

1. Process beets, apples and celery using Juice Extractor.

Serve immediately.

BLUEBERRY, BLACKBERRY, STRAWBERRY AND LIME JUICE

Makes approximately 3 1/2 cups

- 1 lb blackberries**
- 1 lb blueberries**
- 1 lb strawberries, hulled**
- 1 lime, peeled**

1. Process blackberries, blueberries, strawberries and lime using Juice Extractor.

Serve immediately.

CUCUMBER, CELERY, FENNEL AND BEAN SPROUT JUICE

Makes approximately 3 cups

- 1 large cucumber**
- 3 sticks celery**
- 1 bulb fennel, trimmed**
- 2 cups bean sprouts**

1. Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts using Juice Extractor.

Serve immediately.

FROTHY ORANGE JUICE

Makes 8-10 cups

- 2 lbs oranges, peeled**

1. Process oranges using Juice Extractor
2. Serve immediately.

TIP: Best to refrigerate oranges before juicing.

GAZPACHO

Serves 4

- 4 medium tomatoes
- 4 sprigs fresh parsley
- 1 large clove garlic, peeled
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 2 carrots
- 2 stalks celery
- 1 red bell pepper, base removed and seeded
- 1 Lebanese cucumber
- 2 tablespoons red wine vinegar
- Freshly ground black pepper
- 1 cup crushed ice
- 3 tablespoons chopped fresh basil

1. Process tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, red bell pepper and cucumber using Juice Extractor.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls.

Pour in extracted juice, sprinkle with basil and serve immediately.

PASTA WITH PROVENCALE STYLE SAUCE

Serves 4

- 4 tomatoes
- 2 sprigs fresh parsley
- 1 stick celery
- 2 large cloves garlic
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 1 red bell pepper, base removed and seeded
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 lb cooked pasta
- ½ cup red wine
- 2 teaspoons dried oregano
- 3 tablespoons grated Parmesan cheese

1. Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red bell pepper using Juice Extractor.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in extracted juice.
3. Pour into a saucepan and cook over medium heat for 3-4 minutes
4. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls.
5. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese.

Serve immediately.

MANGO, CANTALOUPE AND ORANGE YOGURT DRINK

- 1 mango, halved, peeled and seeded
- ½ small cantaloupe, peeled, seeded and cut into two equal portions
- 5 oranges, peeled
- 3 tablespoons natural yoghurt

1. Process mango, cantaloupe and oranges using Juice Extractor
2. Pour into a large bowl and whisk in yoghurt.

Serve immediately.

SPARKLING PEAR AND APRICOT COOLER

Serves 4

- 4 large apricots, halved and seeded**
- 3 large pears**
- 1 cup crushed ice**
- 8 oz mineral water**

1. Process apricots and pears using Juice Extractor
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extracted juice between the glasses.
4. Top with mineral water, stir well to blend.

Serve immediately.

CANTALOUPE, STRAWBERRY AND PASSION CRUSH

Serves 4

- ½ cantaloupe, peeled, seeded and cut into chunks**
- 1/2 lb strawberries, hulled**
- Pulp of 2 passionfruits**
- 1 cup crushed ice**

1. Process cantaloupe and strawberries using Juice Extractor.
2. Stir in passion fruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TROPICAL BLEND

Serves 4

- 2 mangoes, halved, seeded and peeled**
- 3 kiwi fruit, peeled**
- ½ small pineapple, peeled and halved**
- ½ cup fresh mint leaves**
- 1 cup crushed ice**

1. Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint using Juice Extractor.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TOMATO, NECTARINE, PASSIONFRUIT AND MINT ICER

Serves 4

- 6 tomatoes**
- 2 nectarines, stoned and cut into halves**
- ½ cup fresh mint leaves**
- Pulp of 4 passionfruit**
- 1 cup crushed ice**

1. Process tomatoes, nectarines and mint leaves using Juice Extractor.
2. Stir in passionfruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

CUCUMBER, PINEAPPLE AND CORIANDER ICE

Serves 4

- ½ small pineapple, peeled and halved
- 2 cucumbers
- ½ cup fresh coriander leaves
- 1 cup crushed ice

1. Process pineapple, cucumbers and coriander through using Juice Extractor.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

PEAR, RADISH AND CELERY CRUSH

Serves 4

- 3 medium pears
- 4 radishes, trimmed
- 3 sticks celery
- 1 cup crushed ice

1. Process pears, radishes and celery using Juice Extractor.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

BEET, CARROT AND ORANGE QUENCHER

Serves 4

- 8 carrots
- 2 small beets, trimmed
- ¼ cup fresh mint leaves
- 4 oranges, peeled

1. Process carrots, beets, mint leaves and oranges using Juice Extractor.

Serve immediately.

GRAPE, KIWI FRUIT AND BERRY BOOSTER

Serves 6

- 1 lb green seedless grapes, stems removed
- 2 kiwi fruit, peeled
- 1/2 lb strawberries, hulled
- 16 oz skim milk
- 2 tablespoons powdered protein drink mix
- ½ cup crushed ice

1. Process grapes, kiwi fruit and strawberries using Juice Extractor
2. Mix in milk, protein mix and crushed ice.

Serve immediately.

APRICOT, APPLE AND PEAR SPARKLE

- 4 large apricots, halved and seeded
- 4 small red apples
- 3 medium pears
- 8 oz sparkling mineral water
- ½ cup crushed ice

1. Process apricots, apples and pears using Juice Extractor.
2. Stir in mineral water and ice.

Serve immediately.

HONEYDEW DREAM

Serves 4

- 1** honeydew melon, peeled, seeded and quartered
- 3** tablespoons Midori liqueur
- 16** oz soda water
- 1** cup crushed ice

1. Process honeydew melon using Juice Extractor.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over melon mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

COCONUT PINEAPPLE COLADA

Serves 4

- ½** large pineapple, peeled and quartered
- 2** tablespoons coconut cream
- 3** tablespoons Malibu liqueur
- 16** oz soda water
- 1** cup crushed ice

1. Process pineapple using Juice Extractor.
2. Stir in coconut cream, liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over juice mixture, mix well to combine

Serve immediately.

BLOODY MARY

Serves 4

- 4** medium tomatoes
- 2** sticks celery
- 1** large bell pepper, base removed and seeded
- ½** cup vodka
- 1** cup crushed ice

1. Process tomatoes celery and red bell pepper using Juice Extractor.
2. Stir in Vodka.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over tomato mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

PEACH AND MINT JULEP

Serves 4

- 6** peaches, halved and seeded
- ½** cup fresh mint leaves
- 2** tablespoons Crème de Menthe
- 2** teaspoons sugar
- ½** cup crushed ice
- 16** oz mineral water

1. Process peaches and mint leaves using Juice Extractor.
2. Stir in Crème de menthe and sugar
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over peach mixture, top up with mineral water and mix well to combine.

Serve immediately.

RATHER THAN WASTE THE FIBRE FROM THE FRUIT AND VEGETABLES THAT HAVE BEEN JUICED, THE FOLLOWING RECIPES HAVE BEEN DEVELOPED USING THE LEFT OVER PULP.

CARROT, PUMPKIN AND FETA FLAN

Serves 6

- 1 oz butter, melted
- 8 Sheets filo pastry
- 1 leek finely sliced
- 1 cup pumpkin pulp
- 1 cup carrot pulp
- 1/2 lb feta cheese, crumbled
- 3 eggs
- 1 egg white
- ½ cup milk
- 2 tablespoons orange rind
- 3 tablespoons chopped fresh parsley

1. Layer the sheets of pastry, brushing between each sheet with butter.
2. Lift pastry into a 10in flan tin, press over base and side. Trim pastry edge to about .5in higher than side of tin.
3. Combine leek, pumpkin, carrot, feta cheese, eggs, egg white, milk, orange rind and parsley.
4. Pour into pastry case and bake at 350°F for 25-30 minutes or until golden and set.

VEGETABLE AND BACON SOUP

Serves 4

- 3 teaspoons butter
- 1 onion, finely chopped
- 1 ham bone
- 12 oz beetroot pulp, strained and juice reserved
- 1.5 oz potato pulp, strained and juice reserved
- 1.5 oz carrot pulp, strained and juice reserved
- 3 oz tomato pulp, strained and juice reserved
- 1 oz cabbage pulp, strained and juice reserved
- Reserved juices and enough water to make 2 extra liters
- 4 bacon rashers, chopped
- 1 tablespoon lemon juice
- ½ cup sour cream

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden.
2. Add ham bone to pan, stir in beetroot pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice.
3. Bring to the boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
4. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.

Serve topped with sour cream.

CARROT, APPLE AND CELERY STRUDELS

Makes 8

- 1 oz butter
- 1 small onion, finely chopped
- 4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained (see Recipe-Fresh Starts) for carrot, apple and celery juice.
- 1/2 lb cottage cheese
- 2 tablespoons chopped fresh mint
- 1 egg, beaten
- 12 sheets filo pastry
- 2 oz butter, melted
- extra 1 cup grated fresh Parmesan cheese

1. Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste.
2. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well.
3. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on bench, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying.
4. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry.
5. Place tablespoons of carrot mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a Swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture.
6. Place on a greased oven tray and bake at 400°F for 20-25 minutes or until golden.

PARSNIP, HERB AND POLENTA HOT CAKES

Serves 6

- 2 cups parsnip, strained
- ¼ cup milk
- 2 eggs, separated
- ¼ cup self-raising flour
- ¼ cup polenta (corn meal)
- 1 teaspoon chopped fresh thyme
- 1 teaspoon chopped fresh rosemary
- 1 teaspoon Cajun seasoning
- 1 small red bell pepper, finely chopped
- ¼ cup oil

1. Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self raising flour, polenta, thyme, rosemary, Cajun seasoning and red bell pepper in a large mixing bowl.
2. Beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture.
3. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden.

Serve immediately.

CARROT CAKE

Makes 1 loaf cake

- 1½ cups plain flour**
- 2 teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon nutmeg**
- ½ teaspoon cinnamon**
- ½ teaspoon cardamom**
- ½ cup peanuts, chopped**
- ½ cup sultanas**
- ½ cup brown sugar, firmly packed**
- 1½ cups carrot pulp**
- 2 eggs, lightly beaten**
- ½ cup oil**
- ¼ cup sour cream**

1. Grease and line a 10in x 6in loaf pan.
2. Sift flour, baking powder, nutmeg, cinnamon, and cardamom into a large mixing bowl.
3. Add peanuts, sultanas, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream.
4. Beat with electric mixer using medium speed until all ingredients are well blended.
5. Pour into loaf pan and bake at 350°F for 1 hour or until cake is cooked when tested with a skewer
6. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before inverting out onto a wire cake rack to cool

BERRY AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Serves 6

- 1/2 lb white chocolate**
- 1/2 lb strawberry pulp**
- 1/2 lb raspberry pulp**
- 3 teaspoons gelatine dissolved in 3 tablespoons hot water**
- 3 egg yolks**
- 10 oz carton thickened cream**
- ¼ cup icing sugar**
- 2 tablespoons Grand Marnier**

1. Melt chocolate over hot water, cool, being careful not to let it set.
2. Combine strawberry pulp and raspberry pulp, set aside.
3. Combine chocolate, gelatine mixture and egg yolks, whisk until pale and glossy.
4. Beat cream and icing sugar together until soft peaks form, fold through chocolate mixture with berry pulp and Grand Marnier.
5. Pour into a moistened 5 cup capacity mould. Refrigerate several hours or overnight.

FAMILY MEAT LOAF

Serve 6-8

- 1 lb lean beef mince
- 1 lb sausage mince
- 2 onions, finely chopped
- ½ cup carrot pulp, strained
- ½ cup potato pulp, strained
- 2 teaspoons curry powder
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- 1 egg, lightly beaten
- ½ cup evaporated milk
- ½ cup beef stock
- Freshly ground black pepper
- 2 tablespoons slivered almonds.

TOMATO GLAZE

- 1/2 cup beef stock
- 4 tablespoons tomato sauce
- 1 teaspoon instant coffee powder
- 3 tablespoons Worcestershire sauce
- 1 1/2 tablespoons vinegar
- 1 1/2 tablespoons lemon juice
- 3 tablespoons brown sugar
- 1/4 cup butter

1. Place beef, sausage mince, onions, carrot pulp, potato pulp, curry powder, cumin, parsley, egg, evaporated milk, stock and black pepper in a bowl, mix to combine.
2. Press mixture into a lightly greased 4x8in loaf pan.
3. Pour glaze over meatloaf, sprinkle with almonds and bake, basting often with glaze, for 40 minutes.
4. To make glaze, place stock, tomato sauce, coffee powder, Worcestershire sauce, vinegar, lemon juice, sugar and butter in a saucepan and bring to the boil over a medium heat.
5. Reduce heat and simmer, stirring frequently, for 8-10 minutes or until glaze reduces and thickens slightly.

RECIPES - USING PUREE EXTRACTOR - SALSAS, FRESH RELISHES, SAUCES & DIPS

FRESH NECTARINE SALSA

Makes approx 5 ½ cups

- 25 oz nectarines, peeled and stones removed**
- ½ red bell pepper, deseeded and finely chopped**
- ½ small red chilli, deseeded and finely chopped**
- 1 tablespoon finely chopped fresh ginger**
- 2 tablespoons finely chopped fresh coriander leaves**
- 2 teaspoons lemon juice**
- 2 teaspoons sugar**
- ½ teaspoon ground cumin seed**
- sea salt to taste**

1. Process nectarines through Puree Extractor.
2. Pour nectarine mixture into a bowl, add all remaining ingredients and mix well.
3. Season to taste with salt.

Serve with Curry and rice or as an accompaniment to chicken or fish.

BEET AND CHIVE DIP

Makes approx 3 cups

- 28 oz canned baby beets, well drained**
- ⅓ cup snipped chives**
- 1 clove garlic, crushed**
- ⅔ cup mascarpone cheese**
- 1 teaspoon lemon juice**
- Sea salt**
- Freshly ground black pepper**

1. Process beets using Puree Extractor.
2. Pour beet mixture into a bowl.
3. Stir through chives, garlic, mascarpone cheese and lemon juice.

4. Season well with salt and pepper.
5. Serves with crackers and fresh vegetable pieces

TOMATO, CHILLI AND PANCETTA SAUCE

Serves 4

- 4 oz sliced pancetta, chopped**
- 2 lbs fresh ripe tomatoes, cored and quartered**
- 2 tablespoons olive oil**

- 3 medium onions, diced**
- 4 cloves garlic, finely chopped**
- ½ small green chilli, deseeded and finely chopped**
- 2 teaspoons sugar**
- sea salt and freshly ground pepper**

1. Cook pancetta in a heavy based frying pan until well browned and crisp.
2. Drain on absorbent paper and set aside.
3. Process tomatoes through juicer using Puree Extractor.
4. Heat oil in a large saucepan, add onions, garlic and chilli and fry over a low heat for about 10 minutes.
5. Add tomatoes and sugar and bring to the boil.
6. Lower heat and simmer without a lid for about 35 minutes or until sauce is thickened and tomatoes are cooked.
7. Season to taste with salt and pepper.
8. Stir through pancetta and serve over hot cooked pasta.

ITALIAN FENNEL AND BEAN SOUP

Serves 6

- 2 chorizo sausages, sliced
- 3 lb fresh ripe tomatoes, cored and quartered
- ¼ cup olive oil
- 2 large onions, diced
- 4 cloves garlic, finely chopped
- 1 small bulb fresh fennel, sliced and chopped
- 2 sticks celery, diced
- 2 large carrots, diced
- 1 tablespoon finely chopped fresh rosemary leaves
- 2 cups vegetable stock
- 1 teaspoon sugar
- Sea salt and freshly ground black pepper
- ½ cup small pasta
- 14 oz can borlotti or cannelloni beans, drained and rinsed
- Salt and pepper
- ½ cup chopped fresh Italian parsley

1. Cook chorizo in a heavy based frying pan until well browned and crisp.
2. Drain on absorbent paper and set aside.
3. Process tomatoes using Puree Extractor.
4. Heat oil in a large saucepan, add onion and garlic, fry over a low heat for about 10 minutes.
5. Add fennel, celery and carrots and cook for 5 minutes.
6. Add tomatoes, chorizo slices, rosemary, stock and sugar, bring to the boil.
7. Lower heat, simmer covered for 30 minutes.
8. Add pasta, cook for 5 minutes.
9. Stir in drained beans, cook a further 3 to 4 minutes to heat through.

10. Season soup to taste with salt and pepper.
 11. Sprinkle soup with chopped parsley.
- Serve with fresh crusty bread.

Note:
If soup becomes too thick add a little extra stock.

RECIPES - USING PUREE EXTRACTOR - DESSERTS AND FRUIT SAUCES

MANGO GELATO

Serves 4 to 6

14 oz fresh mango pieces

½ cup sugar

½ cup cream

2 tablespoons fresh lemon juice

1. Process mango pieces using Puree Extractor.
2. Add sugar, cream and lemon juice to processed mango and mix well.
3. Pour into an ice cream maker and use as directed by manufacturer or pour into a freezer proof container. Cover with a lid. Alternatively, place into freezer until mixture begins to freeze around edges.
4. Remove from freezer and whisk mixture with a fork to break up ice crystals.
5. Cover with lid and return to freezer until frozen

TIP: An ice-cream maker will produce a creamier, smoother gelato.

STRAWBERRY COULI

Makes approx 2/3 cup

1 basket of strawberries, hulled

2 tablespoons icing sugar

1. Process strawberries using Puree Extractor.
2. Add icing sugar to processed strawberries and mix well.

Serve spooned over ice cream, meringue or chocolate cake.

PINEAPPLE, PASSIONFRUIT SHERBET

Serves 6

1 medium pineapple, peeled

8 passionfruit, pulp removed

½ cup sugar syrup (see recipe below)

1. Cut peeled pineapple into quarters. Remove core and discard.
2. Cut pineapple into chunks.
3. Process pineapple and passionfruit pulp through juicer using Puree Extractor.
4. Stir sugar syrup into pineapple mixture.
5. Pour into an ice-cream maker and use as directed by manufacturer or alternatively, pour into a freezer proof container. Cover with a lid. Place into freezer until mixture begins to freeze around edges.
6. Remove from freezer and whisk mixture with a fork to break up ice crystals.
7. Cover with lid and return to freezer until frozen.

SUGAR SYRUP

Makes approx 3 cups

3 cups white sugar

2 cups water

1. Place sugar and water into a heavy base saucepan and cook stirring over a very low heat until sugar has dissolved
2. Increase to a medium low heat and boil mixture for 5 minutes.
3. Remove from heat and allow to cool completely.

Store in an airtight container in a cool place.

TROPICAL ICE POPS

Makes approx 12 ice pops

- 1 basket of strawberries, hulled**
- ¼ cantaloupe, seeded and chopped**
- 2 bananas, peeled**
- ½ small pineapple, peeled and cored**
- 4 passionfruit**

1. Process strawberries using Puree Extractor and pour into ice block containers.
2. Process cantaloupe using puree extractor and pour into ice block containers over strawberry mixture.
3. Repeat this process with remaining fruit (banana, pineapple and passionfruit) can be processed together.
4. Insert ice-cream sticks into ice blocks and freeze until firm, at least 6 hours.

FULL FRUIT FROOJIES™

Dairy free fruit smoothies made with 100% fruit. Combines soft fruits, such as bananas, with harder fruits to create exciting new drink combinations.

RASPBERRY AND BANANA FROOJIE™

Serves 2

- 1 large banana, peeled**
- ½ cup fresh or frozen raspberries, thawed**
- 1 tablespoon honey**
- ½ cup cold water**

1. Process bananas and raspberries through juicer using Puree Extractor, pour into 2 glasses, stir in honey and water and mix well.

Serve immediately.

PEAR AND BLUEBERRY FROOJIE™

Serves 2

- 1 ripe pear, peeled and cored**
- ½ cup fresh blueberries**
- 1 banana, peeled**
- 1 tablespoon chopped mint leaves**
- Sparkling mineral water or soda water to serve**

1. Process pear, blueberries and banana using Puree Extractor.
2. Stir in mint leaves, mix well.
3. Pour into 2 large glasses, top with sparkling mineral water or soda water.

Serve immediately.

PINEAPPLE AND CANTELOUPE FROOJIE™

Serves 2

- ½ small canteloupe, peeled, seeded and chopped**
- ¼ small pineapple, peeled, cored and chopped**
- Chilled water to serve**

1. Process canteloupe and pineapple using Puree Extractor.
2. Pour into 2 large glasses and top up with chilled water to desired thickness.

Serve immediately.

PEACH AND BANANA, YOGI

Serves 2

- 1 large ripe peach, peeled, stone removed, chopped**
- 1 banana, peeled**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- ½ cup natural yoghurt**
- ½ cup milk**

1. Process peach and banana using Puree Extractor.
2. Stir in maple syrup, yoghurt and milk.
3. Pour into 2 large glasses and serve immediately.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the

foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

NOUS VOUS FÉLICITONS

d'avoir fait l'acquisition de votre Extracteur
de jus à 2 filtres^{MC} de Breville



TABLE DES MATIÈRES

- 58** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 62** Faites la connaissance de votre extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de breville
- 66** Montage de votre extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de breville
- 72** Fonctionnement de votre extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de breville
- 76** Démontage de votre extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de breville
- 82** Entretien et nettoyage
- 84** Guide de dépannage
- 88** Conseils sur l'extraction des jus
- 92** Suggestions de recettes
- 110** Garantie limitée d'un an

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur 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 électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes :

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC}



- Déroulez le cordon avant d'utiliser l'appareil.
- Enlevez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni cordon, la fiche ou la base contenant le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, enter en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des enfants ou des personnes handicapées ou inexpérimentées, à moins d'être supervisées par une personne responsable.
- Veillez à ce que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. En cas de doute, confiez l'examen et/ou la réparation à un centre de service autorisé Breville.
- Tout entretien autre que le nettoyage devra se faire dans un centre de service autorisé Breville
- Cet appareil est conçu pour utilisation domestique seulement. Ne vous en servez que dans le cadre de l'usage recommandé. Ne l'utilisez pas dans un véhicule en mouvement ou un bateau ni à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif (panier-filtre à jus) est endommagé.
- Lorsque vous utilisez le disque de purée et l'accessoire, choisissez toujours la basse vitesse.
- Afin d'éliminer les risques de danger pour jeunes enfants, retirez et jetez le capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne poussez pas les aliments dans le goulot d'alimentation avec vos doigts. Servez-vous toujours du poussoir fourni.
- Ne touchez pas aux petites crans et aux lames coupantes qui se trouvent à la base du panier-filtre à jus.
- Ne touchez pas aux lames coupantes du goulot d'alimentation.
- Veillez toujours à ce que votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} soit monté correctement avant de le brancher et de l'utiliser. L'appareil ne fonctionnera que s'il est correctement assemblé.
- Servez-vous toujours de votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} sur une surface plane et sèche.

- Mettez l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} hors tension et débranchez-le s'il est laissé sans surveillance ou qu'il n'est pas utilisé, ou encore avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, le monter ou l'entreposer.
- N'extrayez pas le jus de fruits qui n'ont pas été dénoyautés ou épépinés.
- Lorsque vous utilisez le disque de purée et l'accessoire, enlevez toujours les grains, le cœur et la pelure des fruits avant de les traiter. Cependant, les fruits de la passion, les fraises, les framboises ou les kiwis peuvent être traités tels quels.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. En cas de dommages, cessez immédiatement l'utilisation et confiez la vérification, la réparation ou le remplacement de l'appareil à un centre de service Breville.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la base contenant le moteur dans l'eau ou tout autre liquide et n'utilisez pas de jet d'eau pour les nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne laissez pas marcher l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} plus d'une minute à la fois si vous extrayez le jus de fruits et de légumes durs à haute vitesse et à forte pression.
- Ne laissez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière au gaz ou d'un élément électrique, et évitez tout contact avec un four allumé.
- Suivez à la lettre les recommandations de nettoyage et d'entretien.
- Ne traitez pas de glace ou de fruits/légumes durs comme les betteraves crues ou les carottes quand vous utilisez l'extracteur de purée.



AVERTISSEMENT: GOULOT D'ALIMENTATION TRÈS LARGE. N'Y METTEZ PAS LES MAINS OU DES OBJETS. SERVEZ-VOUS TOUJOURS DU POUSSOIR FOURNI.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE CORDON ÉLECTRIQUE

L'appareil est muni d'un cordon court très sécuritaire, réduisant ainsi les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon.

Ne laissez pas de jeunes enfants se servir ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous désirez utiliser une corde de rallonge, celle-ci ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher.

Afin de prévenir les chocs électriques, les blessures corporelles ou le feu, la capacité électrique de la corde de rallonge doit être équivalente ou supérieure au wattage de l'appareil (le wattage est indiqué sous l'appareil).

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
SAUVEGARDEZ CES RECOMMANDATIONS**

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC}
de Breville



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE

Séparateur d'écume intégré

Pour séparer
l'écume du jus (si
désiré) lorsqu'on le
verse dans un verre.



Couvercle de la cruche à jus

Élimine les
éclaboussures
durant le
fonctionnement de
l'extracteur de jus.
Placez le couvercle
sur la cruche et
conservez le jus au
réfrigérateur.

Extracteur de purée

(pour les fruits et
les légumes à chair
tendre)



Accessoire pour disque à purée

Permet de traiter
les fruits à chair
tendre comme
les bananes, les
mangues et les
fraises. Avec
poignée intégrée
pour droitier ou
gaucher.



Disque à purée

Permet de traiter
les fruits à chair
tendre comme
les bananes, les
mangues et les
fraises.

NOTEZ!!

Pour retenir l'écume dans la cruche à jus,
il suffit d'enlever le couvercle avant de
verser le jus.

MONTAGE

de votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC}
de Breville



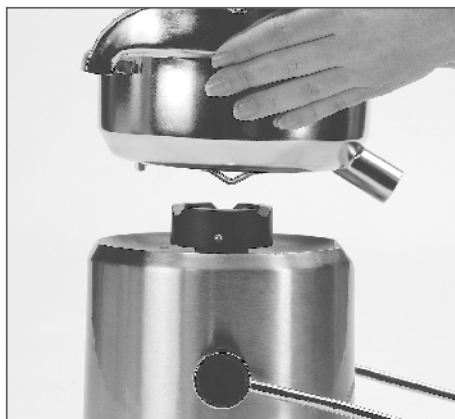
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} pour la première fois, retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est mis hors tension et débranché.

Lavez l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus, le panier-disque à jus, le disque à purée, l'accessoire du disque à purée, le couvercle, le poussoir, la cruche à jus et son couvercle et le réservoir à pulpe dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une brosse en nylon. Rincez et asséchez correctement.

Utilisation de votre extracteur de jus

Déposez la base contenant le moteur sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que l'appareil soit mis hors tension en appuyant sur le bouton de démarrage («START / STOP») puis débranchez l'appareil.



Étape 1

Placez l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus sur le dessus de la base contenant le moteur.

Étape 2

Alignez les flèches du panier-filtre à jus et celles de l'attelage moteur et poussez vers le bas jusqu'à ce que se fasse entendre le déclic de mise en place. Assurez-vous que le panier-filtre à jus soit fermement en place à l'intérieur de l'enveloppe protectrice et sur la base contenant le moteur.



Étape 3

Placez le couvercle de l'extracteur de jus sur l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus de manière à ce que le goulot d'alimentation soit situé au-dessus du panier-filtre à jus en acier inoxydable. Enclenchez-le en poussant vers le bas.



MONTAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE

Étape 4

Levez le bras de verrouillage de sûreté et placez-le dans les deux rainures de chaque côté du couvercle. Le bras de verrouillage de sûreté devrait maintenant être en position verticale et verrouillé sur le dessus du couvercle de l'appareil.



Étape 6

Place the Pulp Container into position by tilting slightly.

Petit truc! Afin de faciliter le nettoyage, nous vous suggérons de mettre un sac de congélation (ou un sac d'épicerie en plastique) dans le réservoir à pulpe pour la recueillir.

Étapes 5

Faites glisser le poussoir à l'intérieur du goulot d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite protubérance située sur le bord inférieur du sommet du goulot d'alimentation.



Étape 7

Placez la cruche à jus fournie sous la bec du côté droit de l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC}. Vous pouvez y déposer le couvercle afin d'éviter le éclaboussures.

MONTAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE

NOTEZ!!

Un verre pourrait également servir à récupérer le jus.



NOTEZ!! 1:

Pour vider le réservoir à pulpe quand l'appareil est en marche, mettez l'appareil hors tension en ENFONÇANT le bouton «START / STOP» et retirez le réservoir avec soin. (Remettez le réservoir en place avant de continuer l'opération).

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

Préparation des fruits et légumes pour l'extraction du jus

- Si vous utilisez des fruits à pelure dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, les melons ou les ananas, pelez-les avant l'extraction.
- Pelez les agrumes avant d'en extraire le jus.
- Tous les fruits à pépins, graines dures ou noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes ou les cerises doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Quelques gouttes de jus de citron peuvent être ajoutées au jus de pomme afin d'éviter qu'il ne brunisse.

Petit truc! Votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} prépare des jus d'orange ravigotants et mousseux. Il suffit de peler les oranges et les traiter. (Il est préférable de réfrigérer les oranges avant utilisation).

Extracteur de jus (avec le panier-filtre à jus)	Vitesse
Pommes	5
Abricots (dénoyautés)	2
Betteraves (nettoyées et parées)	5
Bleuets	1
Brocoli	4
Choux de Bruxelles (parés)	5
Chou	4
Carottes (nettoyées)	5
Chou-fleur	4
Celeri	5
Concombre (pelé)	2
Concombre à pelure tendre	4
Fenouil	5
Raisins (sans pépins)	1
Kiwi (pelé)	2
Mangues (pelées et dénoyautés)	2
Melon (pelé)	1
Nectarines (dénoyautés)	2
Oranges (pelées)	3
Pêches (dénoyautés)	2
Poires dures (équeutées)	5
Poires molles (équeutées)	2
Ananas (pelés)	5
Prunes (dénoyautés)	2
Framboises	1
Tomates	1
Melon d'eau (pelé)	1

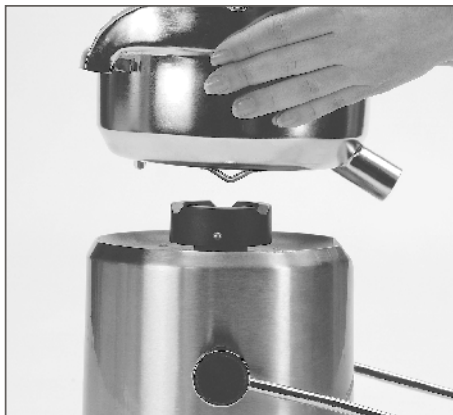
MONTAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE

Pour l'utilisation de l'extracteur de purée

Déposez la base contenant le moteur sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que l'appareil soit mis hors tension en appuyant sur le bouton de démarrage («START / STOP») puis débranchez l'appareil.

Étape 1

Placez l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus sur la base contenant le moteur.



Étape 2

Placez le disque à purée à l'intérieur de l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus et enfoncez-le sur l'attelage moteur. Poussez vers le bas jusqu'à ce que se fasse entendre le déclic de mise en place. Veillez à ce que le disque à purée soit fermement en place à l'intérieur de l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus et sur la base contenant le moteur.

NOTEZ!!

Le disque à purée et l'accessoire doivent toujours être utilisés ensemble. Ne les utilisez jamais séparément.



Étape 3

Placez le disque à purée à l'intérieur de l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus en s'assurant que l'étiquette de mise en garde apparaissant sur la poignée soit alignée vers le haut.



Étape 4

Placez le couvercle de l'appareil sur l'accessoire à purée et l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus et enfoncez le tout en place.



Étape 5

Relevez le bras de verrouillage de sûreté et placez-le dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle. Le bras de verrouillage devrait maintenant être en position verticale et verrouillé au dessus du couvercle.



Étape 6

Faites glisser le poussoir à l'intérieur du goulot d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite protubérance située sur le bord inférieur du sommet du goulot d'alimentation.

Préparation des fruits et des légumes pour l'extracteur de purée

- Ne traitez que des fruits mous avec l'extracteur de purée
- Si vous utilisez des fruits à pelure dure non comestible comme les mangues, les ananas ou les kiwis, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Assurez-vous de toujours enlever le cœur des fruits comme l'ananas avant l'extraction.
- Tous les fruits à pépins, graines dures ou noyaux (comme les nectarines, les pêches, les mangues ou les abricots) doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- La pulpe des fruits de la passion, les kiwis pelés et les baies peuvent être traités sans enlever les graines.

NOTEZ!!

L'extracteur de purée doit être utilisé à la vitesse 1 seulement. Veillez à ce que le moteur soit en marche avant d'ajouter des fruits ou des légumes dans le goulot d'alimentation.

Extracteur de purée	Vitesse
Abricots (dénoyautés)	1
Bananes (pelées)	1
Kiwi (pelé)	1
Mangues (pelées et dénoyautées)	1
Melon (pelé)	1
Pêches (dénoyautées)	1
Poires à chair tendre (équêtées)	1
Ananas (pelé et sans le cœur)	1
Framboises	1
Fraises (équêtées)	1
Tomates	1
Melon d'eau (pelé et épépiné)	1

FONCTIONNEMENT

de votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC}
de Breville



Avec l'extracteur de jus ou l'extracteur de purée

Étape 1

Lavez bien les fruits et les légumes avant l'extraction et préparez-les tel qu'indiqué au tableau ci-dessus.

Étape 2

Choisissez l'extracteur de jus ou l'extracteur de purée, selon la sorte de fruits ou de légumes que vous traiterez.



AVERTISSEMENT: NE TRAITÉZ PAS DE FRUITS OU DE LÉGUMES DURS (COMME LES CAROTTES, LES POMMES, LES BETTERAVES CRUES, ETC.) OU DE LA GLACE LORSQUE VOUS UTILISEZ L'EXTRACTEUR DE JUS. CELA POURRAIT ENDOMMAGER CERTAINES PIÈCES DE L'APPAREIL.

Étape 3

Assurez-vous que l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} soit assemblé correctement – voir les directives ci-haut. Veillez aussi à ce que l'extracteur de jus ou l'extracteur de purée soient nettoyés méticuleusement avant chaque utilisation (consultez les pages 83-84 pour le nettoyage). Placez la cruche à jus (ou le verre) sous la bec verseur avant de commencer à extraire le jus.

Étape 4

Branchez le cordon dans une prise de courant de 110-120V et mettez l'appareil sous tension en enfonçant le bouton «START / STOP». Le voyant lumineux entourant le bouton s'allumera.

NOTEZ!!

Le voyant lumineux restera allumé pendant 2 minutes pour ensuite s'atténuer en mode "veille". La lumière reviendra en activant n'importe quel bouton de commande.

Étape 5

Référez-vous au tableau de vitesse ci-dessus pour l'extraction des jus de fruits ou de légumes choisis. Enfoncez le bouton « START / STOP » et l'appareil se mettra en marche automatiquement.

Étape 6

Pendant que le moteur est en marche, déposez les aliments dans le goulot d'alimentation. À l'aide du poussoir, poussez-les délicatement vers le bas du goulot d'alimentation, sans trop de pression. Afin d'extraire le maximum de jus, enfoncez le poussoir toujours lentement.

Étape 7

Au fur et à mesure que les fruits et les légumes sont traités, le jus s'écoule dans la cruche à jus et la pulpe qui s'en sépare s'accumule dans le réservoir à pulpe.

Le réservoir à pulpe peut être vidé durant l'opération. Il suffit d'enfoncer le bouton « START / STOP » et de retirer le réservoir. Videz-le et remettez-le en place, puis continuez l'extraction.

NOTEZ!!

Ne laissez jamais le réservoir à pulpe déborder car cela pourrait affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

Étape 8

Lorsque vous utiliserez l'extracteur de purée, la purée sera acheminée directement dans la cruche à jus. Il n'y aura aucune pulpe dans le réservoir à pulpe.

NOTEZ!! 1: DISPOSITIF DE RÉENCLÈCHEMENT AUTOMATIQUE CONTRE LA SURCHAUFFE

L'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville est muni d'un dispositif de réenclenchement automatique qui protège contre la surchauffe du moteur en cas de charges excessives. Si tel est le cas, le voyant lumineux rouge entourant le bouton «START / STOP» clignotera. Lorsque le dispositif de protection de surchauffe sera activé, débranchez l'appareil durant au moins 15 minutes et laissez-le refroidir. Rebranchez-le et poursuivez l'utilisation normale.

NOTEZ!! 2: PROTECTION ÉLECTRONIQUE

L'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville cessera automatiquement de fonctionner si le moteur cale. Cette fonction de sûreté électronique s'activera si une trop grande quantité d'aliments est traitée à la fois ou si les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-en une plus petite quantité à la fois. Dans un tel cas, le voyant lumineux rouge entourant le bouton «START / STOP» clignotera. Pour continuer l'extraction, enfoncez le bouton «START / STOP», videz le goulot d'alimentation et remettez l'appareil en marche en pressant de nouveau sur le bouton «START / STOP».



NOTEZ!! 3: BOUTON DE PROTECTION DE SURCHARGE

L'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville est muni d'un dispositif de sûreté qui le protège contre la surcharge d'aliments. Si cela se produit, l'appareil activera automatiquement le bouton de protection de surcharge et cessera de fonctionner. Enfoncez alors le bouton «START / STOP», et laissez l'appareil refroidir. Pressez ensuite sur le bouton de protection de surcharge situé au bas de la base contenant le moteur. Le dispositif de sûreté sera alors enclenché et l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville sera prêt à être utilisé à nouveau.

DÉMONTAGE

de votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC}
de Breville



DÉMONTAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE

Extracteur de jus

Étape 1

Mettez l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville hors tension en enfonçant le bouton «START / STOP» et débranchez-le.

NOTE!!

Le voyant lumineux restera allumé pendant 2 minutes pour ensuite s'atténuer en mode "veille". La lumière reviendra en enfonçant le bouton «START / STOP».



Étape 2

En tenant la poignée du réservoir, retirez-le en l'éloignant de l'appareil et en le faisant pivoter le bas.



Étape 3

Placez une main de chaque côté du bras de verrouillage et soulevez-le des rainures situées de chaque côté du couvercle de l'extracteur.



Étape 4

Abaissez le bras de verrouillage.



Étape 5

Soulevez le couvercle de l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville.



Étape 6

Pour retirer l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus en acier inoxydable, tenez la base de l'extracteur et faites tourner l'enveloppe protectrice en la tenant par le bec verseur.



Étape 7


Soulevez l'enveloppe protectrice avec le panier-filtre en acier inoxydable encore en place.




Étape 8

Pour retirer le panier-filtre à jus, mettez l'enveloppe protectrice à l'envers et retirez le panier-filtre à jus avec précaution. (Il est recommandé de procéder à cette opération au dessus d'un évier).



 **AVERTISSEMENT: LE PANIER-FILTRE À JUS EN ACIER INOXYDABLE EST FAIT DE PETIS CRANS ET DE LAMES EXTRÊMEMENT TRANCHANTES.**



 **AVERTISSEMENT: LES PETIS CRANS ET LAMES EXTRÊMEMENT TRANCHANTES DU DISQUE-FILTRE EN ACIER INOXYDABLE SONT RENFORCIS DE TITANE. NE LES TOUCHEZ PAS LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE PANIER-FILTRE À JUS.**

Extracteur de purée

Étape 1

Enfoncez le bouton « START / STOP » pour mettre l'appareil hors tension et débranchez-le.



Étape 2

Retirez le réservoir à pulpe en tenant la poignée et en le faisant pivoter vers le bas tout en l'éloignant de l'appareil.



DÉMONTAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE

Étape 3

Placez une main de chaque côté du bras de verrouillage et soulevez-le des rainures situées de chaque côté du couvercle de l'extracteur.



Étape 4

Abaissez le bras de verrouillage.



Étape 5

Soulevez le couvercle de l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville.



Étape 6

Soulevez l'accessoire à purée de l'enveloppe protectrice du panier-filtre.



Étape 7

Soulevez le disque à purée en dehors de l'enveloppe protectrice du panier-filtre. (Assurez-vous de ne pas toucher aux petits crans et aux lames extrêmement coupantes).



Étape 8

Soulevez le couvercle de l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville



AVERTISSEMENT: LE DISQUE À PURÉE EN ACIER INOXYDABLE EST FAIT DE PETITES CRANS ET DE LAMES EXTRÊMEMENT TRANCHANTES.



AVERTISSEMENT: LES PETITES CRANS ET DE LAMES DU DISQUE À PURÉE EN ACIER INOXYDABLE SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES. NE TOUCHEZ PAS AUX PETITES CRANS ET DE LAMES EXTRÊMEMENT TRANCHANTES LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE DISQUE À PURÉE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC}
de Breville



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS À 2 FILTRES^{MC} DE BREVILLE

- Veillez toujours à ce que l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} soit mis hors tension et débranché avant de le nettoyer, le démonter, le remonter ou l'entreposer.
- Suivez ces instructions pour nettoyer toutes les pièces qui auront été en contact avec les aliments en cours d'utilisation.
- Pour faciliter le nettoyage, rincez sous le robinet, immédiatement après l'usage, toutes les pièces amovibles de l'appareil. Laissez-les sécher à l'air.
- Après avoir démonté l'appareil (voir aux pages 76-81), vous pouvez nettoyer toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, puis bien les rincer et les assécher.
- Le couvercle, l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus, le réservoir à pulpe, le disque à purée, le panier-filtre à jus en acier inoxydable et la cruche à jus de 1.2 L de votre Extracteur de jus à 2 filtres^{MC} de Breville sont résistants au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement).
- Essuyez la base contenant le moteur avec un chiffon humide.



- Pour obtenir de meilleurs résultats, gardez toujours le panier-filtre à jus en acier inoxydable bien propre en le nettoyant à fond à l'aide de la brosse en nylon fournie. Maintenez-le sous le robinet et brossez-le de l'intérieur vers l'extérieur. Après le nettoyage, examinez-le à la lumière pour vous assurer que les petites perforations ne

soient pas bouchées. Si c'est le cas, faites tremper le panier-filtre à jus dans de l'eau chaude contenant 10% de jus de citron, pour dégager les perforations bouchées. Vous pouvez également laver le panier-filtre à jus dans le lave-vaisselle.

- Ne faites pas tremper le panier-filtre à jus en acier inoxydable dans un agent de blanchiment.
- Manipulez avec beaucoup de soin le panier-filtre car il peut facilement être endommagé.
- Certains fruits ou légumes très colorés peuvent amener une certaine décoloration du plastique. Pour éviter cet inconvénient, lavez les pièces immédiatement après usage.
- Si une décoloration se produit, les pièces en plastique peuvent être trempées dans de l'eau contenant 10% de jus de citron ou être nettoyées à l'aide d'un agent nettoyant non abrasif.

NOTEZ!!

Pour faciliter le nettoyage, faites tremper le panier-filtre à jus en acier inoxydable dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes, immédiatement après l'extraction. Ceci empêchera la pulpe séchée de boucher les fines perforations du filtre et ainsi réduire l'efficacité de l'appareil. Pour votre utilité, une brosse de nettoyage en nylon est fournie avec l'Extracteur de jus à 2 filtres^{MC}.

PETIT TRUC :

Pour faciliter le lavage, placez un sac de congélation (ou un sac d'épicerie en plastique) dans le réservoir à pulpe pour la recueillir. Lorsque l'extraction est terminée, enlevez simplement le sac contenant la pulpe et jetez-le (Voir à la page 89 « Que faire de la pulpe »).

NOTEZ!!

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

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
<p>L'appareil refuse de fonction lorsqu'il est sous tension</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le bras de verrouillage de sûreté n'est peut-être pas placé correctement en position verticale dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle (voir illustration à la page 68, étape 4). • Vérifiez le bouton de protection de surcharge situé tout au bas de la base contenant le moteur, afin de vous assurer que le dispositif de sûreté n'a pas été enclenché (voir NOTEZ 3 à la page 74 « Fonctionnement de votre extracteur »). Le dispositif de protection de surchauffe ne s'est pas enclenché automatiquement. Laissez refroidir le moteur un peu plus longtemps (voir NOTE 1 à la page 74 « Fonctionnement de votre extracteur »)
<p>Le moteur cale pendant l'extraction</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pulpe mouillée peut s'accumuler sous le couvercle si l'extraction est trop vigoureuse. Enfoncez le poussoir plus lentement. Nettoyez l'enveloppe protectrice et le panier-filtre à jus ainsi que le couvercle. Choisissez la vitesse 5 plutôt que la vitesse 1. • L'Extracteur de jus à 2 filtres de Breville cessera automatiquement de fonctionner si le moteur cale. Cette fonction de sûreté électronique s'activera si une trop grande quantité d'aliments est traitée à la fois ou si les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-en une plus petite quantité à la fois. Dans un tel cas, le voyant lumineux rouge entourant le bouton «START / STOP» clignotera. • Pour continuer l'extraction, mettez l'appareil hors tension en enfonçant le bouton «START / STOP», videz le goulot d'alimentation et remettez l'appareil en marche en pressant de nouveau sur le bouton «START / STOP». • Des fruits ou des légumes plus résistants peuvent forcer le moteur si la basse vitesse a été sélectionnée. Voir le guide d'extraction à la page 69 pour savoir quelle vitesse sera appropriée pour les fruits ou les légumes à traiter.

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
<p>De la pulpe s'accumule dans les micro mèches du panier-filtre à jus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interrompez l'extraction. Enlevez le couvercle de l'extracteur et grattez l'excès de pulpe. Remontez l'appareil et reprenez l'extraction. Essayez d'alterner entre différentes variétés de fruits et de légumes (dures et tendres).
<p>La pulpe est trop mouillée et il n'y a pas assez de jus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ralentissez le rythme d'extraction. Enlevez le panier-filtre à jus (voir page 77 étapes 1-8) et nettoyez-en les parois avec une brosse fine. Rincez le panier-filtre à jus à l'eau chaude. Si les perforations du filtre sont bouchées, faites-le tremper dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron pour déboucher les perforations ou lavez-le dans lave-vaisselle. Cela enlèvera la pulpe accumulée (provenant des fruits ou des légumes) pouvant obstruer le passage du jus.
<p>Le jus fuit entre le bord du couvercle et l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ralentissez le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement (voir page 68 Étape 6). Les fruits et légumes à haute teneur en eau (tomates et pastèque) devraient être traités à basse vitesse.
<p>Le jus jaillit trop vite du bec verseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ralentissez le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement.
<p>Lors de l'utilisation du disque à purée, l'enveloppe protectrice du panier-filtre à jus se remplit et bouche le bec verseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Essayez de traiter des fruits à plus forte teneur en eau pour rendre le contenu plus fluide. De plus, ralentissez le rythme d'extraction en introduisant les aliments un à la fois et en enfonçant le poussoir plus lentement.

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
<p>L'extracteur s'éteint soudainement durant l'extraction</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le bon fonctionnement de l'extracteur a été perturbé par une surcharge d'aliments ou le calage du moteur. L'appareil activera automatiquement le dispositif de protection de surcharge et s'éteindra de lui-même. Dans un tel cas, nous vous recommandons de mettre l'appareil hors tension et le débrancher. Pressez ensuite le bouton de protection de surcharge situé sous la base contenant le moteur. Le dispositif de sûreté sera alors enclenché et l'extracteur de jus sera à nouveau prêt à être utilisé.
<p>Le voyant rouge clignote</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cela peut signifier que le moteur a été forcé par la surchauffe due à une surcharge d'aliments. L'extracteur est muni d'un dispositif de re-enclenchement automatique qui protège contre la surchauffe du moteur. Si cela se produit, l'appareil enclenchera automatiquement le dispositif de protection de surchauffe et le moteur s'éteindra de lui-même. Lorsque le dispositif de protection de surchauffe sera activé, débranchez l'appareil pendant au moins 15 minutes pour le laisser refroidir. Branchez ensuite l'extracteur et continuez l'extraction. L'extracteur s'arrêtera automatiquement si le moteur cale. Dans ce cas, le voyant lumineux rouge entourant le bouton «START / STOP» clignotera. Ceci est un dispositif de sûreté électronique. Cette fonction de sûreté électronique s'activera si une trop grande quantité d'aliments est traitée à la fois ou si les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-en une plus petite quantité à la fois. Dans un tel cas, le voyant lumineux rouge entourant le bouton «START / STOP» clignotera. Pour continuer l'extraction, mettez l'appareil hors tension en enfonçant le bouton «START / STOP», videz le goulot d'alimentation et remettez l'appareil en marche en pressant de nouveau sur le bouton «START / STOP».

Information pertinente concernant les jus

Bien que les jus de fruits soient normalement préparés en pensant d'abord à leur saveur, leur teneur ou leur arôme, les avantages liés à la santé contribuent tout autant au plaisir des sens.

95% du contenu en éléments nutritifs des fruits et légumes se retrouve dans le jus. Les liquides extraits de fruits et légumes frais constituent une partie importante d'un régime sain et bien équilibré. Les jus de fruits et de légumes frais sont une source de vitamines et de minéraux facile à préparer. Les jus sont vite absorbés par le système sanguin et c'est donc la manière la plus rapide pour le corps de digérer les éléments nutritifs.

Lorsque vous préparez vos propres jus, vous contrôlez ce que vous y ajoutez. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous avez besoin de sucre, de sel ou d'autres saveurs.

Les jus fraîchement extraits doivent être bus juste après leur préparation pour éviter toute perte de contenu en vitamines.

L'achat et l'entreposage des fruits et des légumes

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction du jus.
- Utilisez toujours des fruits et des légumes frais.
- Pour économiser et obtenir des produits plus frais, achetez des fruits et des légumes de saison.
- Lavez vos fruits et légumes avant de les entreposer pour qu'ils soient prêts au moment de la préparation du jus.
- La plupart des fruits et des légumes plus résistants peuvent être conservés à la température de la pièce. Les produits plus délicats et périssables comme les tomates, les baies, les plantes feuillues, le céleri, le concombre et les herbes devraient être conservés au réfrigérateur jusqu'à leur usage.

La bonne technique

Lorsque vous préparez des jus provenant de divers ingrédients de texture variée, mieux vaut traiter les fruits ou légumes à texture plus tendre à basse vitesse pour ensuite passer à la vitesse élevée pour les ingrédients plus résistants.

Si vous préparez du jus à base d'herbes, de pousses ou de petits légumes verts feuillus, attachez-les ensemble en un bouquet ou traitez-les en même temps qu'une combinaison d'autres ingrédients. Utilisez la basse vitesse pour d'obtenir de meilleurs résultats.

NOTEZ!!

Si vous traitez uniquement des herbes ou des légumes verts feuillus, la production de jus sera faible en raison de la nature de l'extraction centrifuge. Il est donc recommandé de traiter lesdits légumes en même temps que d'autres fruits et légumes.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de liquide, même au sein de même groupe. Par exemple, une portion de tomates peut produire plus de jus qu'une autre. Les recettes de jus n'étant pas exactes, il n'est pas nécessaire d'avoir les quantités recommandées pour réussir un breuvage.

NOTEZ!!

Pour extraire le maximum de jus, enfoncez toujours le poussoir lentement.

Comment obtenir le bon mélange

Il est facile de préparer des jus au goût savoureux.. Si vous faites déjà vos propres jus, vous savez à quel point il est simple d'inventer de nouvelles combinaisons.

Le goût, la couleur, la texture et le choix des ingrédients sont très personnels.

Pensez à quelques-uns de vos aliments favoris. Iraient-ils bien ensemble?

Se contrediraient-ils?

Certaines saveurs fortes peuvent écraser d'autres plus subtiles. La règle la plus simple est de combiner les ingrédients pulpeux et féculents avec ceux qui contiennent plus de liquide.

Que faire de la pulpe

La pulpe qui reste après l'extraction des jus de fruits et de légumes est constituée essentiellement de fibres et de cellulose qui, comme le jus, contiennent des éléments nutritifs vitaux nécessaires au régime quotidien et elle peut être utilisée de bien des façons. Cependant, comme le jus, la pulpe devrait être utilisée le jour même pour éviter la perte des vitamines.

Elle peut aussi servir à donner de l'ampleur aux rissoles, épaissir les plats cuits en cocotte ou les soupes. Dans le cas des fruits, on peut mettre la pulpe dans un bol recouvert de meringue et faire cuire au four pour préparer un dessert simple.

En dehors de sa consommation, la pulpe peut servir à préparer du compost pour le jardin.

NOTEZ!!

La pulpe peut contenir des morceaux de fruits ou de légumes. Il est important de les enlever avant d'utiliser la pulpe dans des recettes.

Préparation des fruits et légumes pour l'extracteur de purée

- Utilisez uniquement les fruits à texture tendre pour l'extracteur de purée.
- Lorsque vous traitez des fruits à pelure dure non comestible comme les mangues, les ananas ou les kiwis, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Lorsque vous utilisez des fruits à cœur dur comme les ananas, enlevez toujours le cœur avant l'extraction.
- Tous les fruits contenant des pépins, des graines dures ou des noyaux (comme les nectarines, les pêches, les mangues et les abricots) doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- La pulpe des fruits de la passion, les kiwis pelés et les baies peuvent être traités sans enlever les graines.

NOTEZ!!

Utilisez l'Extracteur de purée à la basse vitesse seulement. Veillez à ce que le moteur soit en marche avant d'ajouter les fruits et/ou les légumes dans le goulot d'alimentation.

RECETTES



JUS DE POMME, DE CAROTTE ET DE CÉLERI

Pour environ 500 ml

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

- 4 petites pommes **Granny Smith**
- 3 carottes moyennes taillées
- 4 branches de céleri

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

Bien mélanger et servez immédiatement.

JUS DE TOMATE, DE CAROTTE, DE CÉLERI ET DE LIME

Pour environ 750 ml

- 2 tomates moyennes
- 1 grosse carotte taillée
- 2 branches de céleri taillées
- 1 lime pelée

1. Traitez les tomates, carottes, céleri et lime dans l'extracteur de jus.

Servez immédiatement.

JUS DE CANTALOUPE, DE MENTHE ET DE MANGUE

Pour environ 560 ml

- 1/2 cantaloup, pelé, épépiné et coupé en quartiers
- 3 feuilles de menthe fraîche
- 1 mangue, coupée en deux, dénoyautée et pelée

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

Servez immédiatement.

JUS DE TOMATE, DE CONCOMBRE, DE PERSIL ET DE CAROTTE

Pour environ 750 ml

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

1. Traitez les tomates, concombres, persil et carottes dans l'extracteur de jus.

Servez immédiatement.

JUS DE PATATE SUCRÉE, DE CÉLERI, DE GINGEMBRE ET D'ORANGE

Pour environ 750 ml

- 1 petite patate sucrée pelée et coupée en deux
- 4 branches de céleri taillées
- 1 morceau de gingembre frais d'environ 2 cm
- 4 oranges pelées

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

Servez immédiatement.

JUS DE PANAIS, DE CÉLERI ET DE POIRE

Fait environ 750 ml

- 2 panais taillés
- 4 branches de céleri taillées
- 4 poires moyennes dénoyautées

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

Servez immédiatement.

JUS DE TOMATE, DE CAROTTE ET DE POIVRON ROUGE

Fait environ 750 ml

- 2 petits poivrons rouges (bell pepper)**
taillés et épépinés
- 3 tomates moyennes**
- 3 carottes pelées et coupées**
- 4 branches de persil**

1. Traitez les poivrons, les tomates, les carottes et le persil dans l'extracteur de jus.

Servez immédiatement.

JUS DE MÛRE, DE POIRE ET DE PAMPLEMOUSSE

Fait environ 750 ml

- 225 g de mûres**
- 3 poires mures**
- 2 pamplemousses pelés**

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

Servez immédiatement

JUS DE BETTERAVE, DE POMME ET DE CÉLÉRI

Pour environ 500 ml

- 4 betteraves moyennes pelées et coupées**
- 2 pommes moyennes Granny Smith**
- 4 branches de céleri**

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

Servez immédiatement.

JUS DE BLEUET, DE MÛRE, DE FRAISE ET DE LIME

Pour environ 875 ml

- 500 g de mûres**
- 500 g de bleuets**
- 500 g de fraises équeutées**
- 1 lime pelée**

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

Servez immédiatement.

JUS DE CONCOMBRE, DE CÉLÉRI, DE FENOUIL ET DE FÈVES GERMÉES

Pour environ 750 ml

- 1 gros concombre**
- 3 branches de céleri**
- 1 bulbe de fenouil coupé**
- 2 tasses de fèves germées**

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

Servez immédiatement.

JUS D'ORANGE MOUSSEUX

Pour 8-10 tasses

- 1 kg d'oranges pelées**

1. Traitez les oranges dans l'extracteur de jus.

Servez immédiatement.

PETIT TRUC: Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction.

GAZPACHO

4 portions

- 4 tomates moyennes
- 2 brins de persil frais
- 1 grosse gousse d'ail, pelée
- 1 petit oignon pelé et coupé
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 petit poivron rouge (bell pepper), équeuté et égrené
- 1 concombre libanais
- 2 c. soupe de vinaigre de vin rouge
- Poivre noir frais moulu
- 1 tasse de glace concassée
- 3 c. soupe de basilic frais haché

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

Versez le jus, saupoudrez de basilic et servez immédiatement.

BREUVAGE À LA MANGUE, AU CANTALOUPE ET AU YOGOURT À L'ORANGE

- 1 mangue, coupée en deux, pelée et dénoyautée
- 1/2 petit cantaloupe pelé, égrené et coupé en deux parties égales
- 5 oranges pelées
- 3 c. soupe de yogourt nature

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

Servez immédiatement.

PÂTES À LA SAUCE PROVENÇALE

4 portions

- 4 tomates
- 2 tiges de persil frais
- 1 branche de céleri
- 2 grosses gousses d'ail
- 1 petit oignon pelé et taillé
- 1 petit poivron rouge (bell pepper), équeuté et égrené
- 1 c. soupe de pâte de tomate
- 500g de pâtes cuites
- 120 ml de vin rouge
- 2 c. thé d'origan séché
- 3 c. soupe de fromage Parmesan râpé

1. Traitez les tomates, le persil, le céleri, l'ail, l'oignon et le poivron rouge dans l'extracteur de jus.
2. Mélangez la pâte de tomate avec le vin rouge et ajoutez au jus en remuant.
3. Versez dans un poêlon et faites cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.
4. Ajoutez les pâtes et bien mélanger pour les recouvrir. Servez le tout dans quatre bols de service.
5. Saupoudrez d'origan et de fromage Parmesan et servez immédiatement.

BOISSON PÉTILLANTE À LA POIRE ET À L'ABRICOT

4 portions

- 4 gros abricots séparés en deux et dénoyautés**
- 4 grosses poires**
- 1 tasse de glace concassée**
- 250 ml d'eau minérale**

1. Traitez les abricots et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Déposez la glace dans 4 grand verres.
3. Versez le jus dans les verres.
4. Ajoutez l'eau minérale et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON AU MELON, AUX FRAISES ET AUX FRUITS DE LA PASSION

4 portions

- 1/2 cantaloup pelé, égrené et coupé en morceaux**
- 250 g fraises équeutées**
- La pulpe de 2 fruits de la passion**
- 1 tasse de glace concassée**

1. Traitez le cantaloup et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON TROPICALE

4 portions

- 2 mangues coupées en deux, épépinées et pelées**
- 3 kiwis pelés**
- 1/2 petit ananas pelé, coupé en deux et le cœur enlevé**
- 1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche**
- 1 tasse de glace concassée**

1. Traitez les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans l'extracteur de jus.
2. Mettez la glace dans 4 verres, y versez le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON À LA TOMATE, À LA NECTARINE, AUX FRUITS DE LA PASSION ET À LA MENTHE

4 portions

- 6 tomates**
- 2 nectarines dénoyautées et coupées en deux**
- 1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche**
- Pulpe de 4 fruits de la passion**
- 1 tasse de glace concassée**

1. Traitez les tomates, les nectarines et les feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion.
3. Mettez la glace dans 4 verres, y versez le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON AU CONCOMBRE, À L'ANANAS ET AU CORIANDRE

4 portions

- 1/2 petit ananas pelé et coupé en deux
- 2 concombres
- 1/2 tasse de feuilles de coriandre frais
- 1 tasse de glace concassée

1. Traitez l'ananas, les concombres et la coriandre dans l'extracteur de jus.
2. Mettez la glace dans 4 verres, y versez le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON À LA POIRE, AU RADIS ET AU CÉLÉRI

4 portions

- 3 poires moyennes
- 4 radis taillés
- 3 branches de céleri
- 1 tasse de glace concassée

1. Traitez les poires, les radis et le céleri dans l'extracteur de jus.
2. Mettez la glace dans 4 verres, y versez le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON À LA BETTERAVE, À LA CAROTTE ET À L'ORANGE

4 portions

- 8 carottes
- 2 petites betteraves, taillées
- 1/4 tasse de feuilles de menthe fraîche
- 4 oranges pelées

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

Servez immédiatement.

STIMULANT AUX RAISINS, AUX KIWIS ET AUX FRAISES

6 portions

- 500 g de raisins verts épépinés et sans tiges
- 2 kiwis pelés
- 250 g de fraises équeutées
- 500 ml de lait écrémé
- 2 c. soupe de mélange en poudre pour boisson riche en protéines
- 1/2 tasse de glace concassée

1. Traitez les raisins, les kiwis et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez le lait, le mélange de protéines et la glace concassée et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON PÉTILLANTE À L'ABRICOT, À LA POMME ET À LA POIRE

- 4 gros abricots, coupés en deux et épépinés
- 4 petites pommes rouges

- 3 poires moyennes
- 250 ml d'eau minérale pétillante
- 1/2 tasse de glace concassée

1. Traitez les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez l'eau minérale et la glace et mélangez.

Servez immédiatement.

RÉGAL AU MELON HONEYDEW

4 portions

- 1 melon honeydew pelé, épépiné et séparé en quartiers**
- 3 c. soupe de liqueur Midori**
- 500 ml de soda**
- 1 tasse de glace concassée**

1. Traitez le melon honeydew dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez la liqueur et le soda.
3. Mettez la glace dans 4 grands verres, y versez le jus de melon et mélangez bien.

Servez immédiatement.

COLADA À LA NOIX DE COCO ET À L'ANANAS

4 portions

- 1/2 gros ananas pelé et séparé en quartiers**
- 2 c. soupe de crème de coco**
- 3 c. soupe de liqueur Malibu**
- 500 ml de soda**
- 1 tasse de glace concassée**

1. Traitez l'ananas dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez la crème de coco, la liqueur et le soda.
3. Mettez la glace dans 4 grands verres, y versez le mélange et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BLOODY MARY

4 portions

- 4 tomates moyennes**
- 2 branches de céleri**
- 1 gros poivron rouge (bell pepper) équeuté et épépiné**
- 1/3 tasse de vodka**
- 1 tasse de glace concassée**

1. Traitez les tomates, le céleri et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez la vodka.
3. Mettez la glace dans 4 grands verres, y versez le mélange de tomate et mélangez bien.

Servez immédiatement.

JULEP À LA PÊCHE ET À LA MENTHE

4 portions

- 6 pêches coupées en deux et dénoyautées**
- ½ tasse de feuilles de menthe fraîche**
- 2 c. soupe de Crème de Menthe**
- 2 c. thé de sucre**
- ½ tasse de glace concassée**
- 500 ml d'eau minérale**

1. Traitez les pêches et les feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajoutez la Crème de menthe et le sucre.
3. Mettez la glace dans 4 verres, y versez le mélange à la pêche, ajoutez l'eau minérale et mélangez bien.

Servez immédiatement.

PLUTÔT QUE DE DISPOSER DE LA FIBRE RÉSIDUELLE DES FRUITS ET DES LÉGUMES DONT LE JUS A ÉTÉ EXTRAIT, LES RECETTES SUIVANTES ONT ÉTÉ CRÉÉES POUR LA RÉCUPÉRER.

FLAN À LA CAROTTE, À LA CITROUILLE ET AU FETA

6 portions

- 30 g de beurre fondu
- 8 feuilles de pâte filo
- 1 poireau coupé en tranches fines
- 1 tasse de pulpe de citrouille
- 1 tasse de pulpe de carotte
- 250 g de fromage feta émietté
- 3 oeufs
- 1 blanc d'œuf
- 1/2 tasse de lait
- 2 c. soupe de zeste d'orange
- 3 c. soupe de persil frais haché

1. Superposez les feuilles de pâte filo en nappant chacune d'elles de beurre fondu.
2. Placez le tout dans une assiette à tarte de 25 cm de diamètre et pressez sur la base et sur les côtés. La pâte devrait dépasser le bord de l'assiette de 1.5 cm.
3. Combinez le poireau, la citrouille, la carotte, le fromage feta, les œufs, le blanc d'œuf, le lait, le zeste d'orange et le persil.
4. Étendre le tout sur la pâte et faites cuire au four à 350°F pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit doré et pris.

SOUPE AUX LÉGUMES ET AU BACON

4 portions

- 3 c. thé de beurre
- 1 oignon haché finement
- 1 os de jambon
- 350 g de pulpe de betterave égouttée et le jus réservé
- 40 g de pulpe de pomme de terre égouttée et le jus réservé
- 40 g de pulpe de carotte égouttée et le jus réservé
- 85 g de pulpe de tomate égouttée et le jus réservé
- 30 g de pulpe de chou égoutté et le jus réservé
- Le jus réservé plus assez d'eau pour faire 2
- 4 tranches de bacon minces coupées en morceaux
- 1 c. soupe de jus de citron
- 1/2 tasse de crème sure

1. Faites fondre le beurre dans un grand poêlon. Faites cuire l'oignon à feu moyen pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Ajoutez l'os de jambon, et en remuant, ajoutez la pulpe de betterave, de pomme de terre, de carotte, de chou, les jus réservés et l'eau, le bacon et le jus de citron.
3. Amenez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 30 à 40 minutes.
4. Enlevez l'os de jambon et jetez-le. Coupez la viande en petits morceaux et remettez-la dans le poêlon.

Servez agrémenté de crème sure

STRUDEL AUX CAROTTES, AUX POMMES ET AU CÉLERI

8 portions

- 30 g de beurre
- 1 petit oignon haché finement
- 4 ½ tasses de pulpe de carotte, de pomme et de céleri, égouttée (voir Recettes-Bon Début à la page)
- pour les jus réservés
- 225 g de fromage cottage
- 2 c. soupe de feuilles de menthe fraîche hachées
- 1 oeuf battu
- 12 feuilles de pâte filo
- 60 g de beurre fondu
- 1 tasse de fromage Parmesan râpé frais

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez l'oignon et faites cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il tombe. Assaisonnez au goût.
2. Combinez l'oignon, la pulpe de carotte, de pomme et de céleri, le fromage cottage, la menthe et l'œuf dans un bol. Mélangez bien.
3. Coupez les feuilles de pâte filo en deux et placez-en 3 feuilles sur une planche à pâtisserie. Couvrez le reste de la pâte de papier paraffiné et d'un morceau d'étoffe humide pour l'empêcher de sécher.
4. À l'aide d'un badigeonneur, nappez la première feuille de pâte filo de beurre fondu, saupoudrez de fromage Parmesan et répétez l'opération pour les deux autres feuilles de pâte filo.
5. Placez des cuillerées à soupe du mélange de carotte à une extrémité de la pâte, repliez les côtés et roulez le tout comme un « rouleau suisse ». Répétez avec le reste de la pâte et de la pulpe.
6. Placer sur un plateau à four et faites cuire à 400°F pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

PETITS GÂTEAUX AU PANAIS, AUX HERBES ET À LA POLENTA

6 portions

- 2 tasses de pulpe de panais égouttée
- ¼ tasse de lait
- 2 œufs séparés
- ¼ tasse farine autolevante
- ¼ tasse de polenta (corn meal)
- 1 c. thé de thym frais haché
- 1 c. thé de romarin frais haché
- 1 c. thé d'assaisonnement Cajun
- 1 petit poivron rouge (bell pepper) finement haché
- ¼ tasse d'huile

1. Combinez la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'œufs, la farine autolevante, la polenta, le thym, le romarin, l'assaisonnement Cajun et le poivron rouge dans un grand bol.
2. Battez les blancs d'œufs jusqu'à la formation de monticules. Incorporez dans le mélange de panais.
3. Faites chauffer l'huile dans un grand poêlon et ajoutez des cuillerées de mélange. Faire cuire les gâteaux pendant environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servez immédiatement.

GÂTEAU AUX CAROTTES

Pour 1 gâteau

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage
- 2 c. thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. thé de muscade
- $\frac{1}{2}$ c. thé de cannelle
- $\frac{1}{2}$ c. thé de cardamome
- $\frac{1}{2}$ tasse d'arachides hachées
- $\frac{1}{2}$ tasse de raisins secs
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade bien tassée
- $1\frac{1}{2}$ tasse de pulpe de carotte
- 2 œufs légèrement battus
- $\frac{1}{2}$ tasse d'huile
- $\frac{1}{4}$ tasse de crème sure

1. Graissez et garnissez un moule à pain de 25 cm par 15 cm.
2. Tamisez la farine, la poudre à pâte, la muscade, la cannelle et la cardamome dans un grand bol à mélanger.
3. Ajoutez les arachides, les raisins, la cassonade et la pulpe de carotte, et remuez pour combiner. Ajoutez les œufs, l'huile et la crème sure.
4. Battez avec un mélangeur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
5. Versez dans le moule à pain et cuire à 350°F pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Vérifiez en y enfonçant une fourchette.
6. Retirez du four, laissez reposer dans le moule pendant 5 minutes puis renverser le gâteau sur une grille et le laisser refroidir.

MOUSSE AUX PETITS FRUITS ET CHOCOLAT BLANC

- 225 g de chocolat blanc
- 225 g de pulpe de fraise
- 225 g de pulpe de framboise
- 3 c. thé de gélatine dissoute dans
- 3 c. soupe d'eau bouillante
- 3 jaunes d'œufs
- 300 ml de crème à fouetter
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucre à glacer
- 2 c. soupe de Grand Marnier

1. Faites fondre le chocolat dans un bain-marie, laissez tiédir en veillant à ce qu'il ne fige pas.
2. Mélanger les pulpes de fraise et de framboise et réserver.
3. Mélanger le chocolat fondu, la gélatine et les jaunes d'œufs et fouettez jusqu'à l'obtention d'une couleur pâle et brillante.
4. Fouetter la crème et le sucre à glacer jusqu'à la formation de monticules, pliez dans le mélange de chocolat avec la pulpe des fruits et le Grand Marnier.
5. Verser dans un moule humecté d'une capacité de 5 tasses. Réfrigérez durant plusieurs heures ou toute la nuit

PAIN DE VIANDE FAMILIAL

6 à 8 portions

- 500 g bœuf haché maigre
- 500 g de saucisse hachée
- 2 oignons hachés finement
- ½ tasse de pulpe de carotte égouttée
- ½ tasse de pulpe de patate égouttée
- 2 c. thé de poudre de cari
- 1 c. thé de poudre de cumin
- 1 c. soupe de persil frais haché
- 1 oeuf légèrement battu
- ½ tasse de lait évaporé
- ½ tasse de bouillon de bœuf
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. soupe d'amandes émincées

GLAÇAGE À LA TOMATE

- ½ tasse de bouillon de bœuf
- 4 c. soupe de pâte de tomate
- 1 c. thé de poudre de café instantané
- 3 c. soupe de sauce Worcestershire
- 1½ c. soupe de vinaigre
- 1½ c. soupe de jus de citron
- 3 c. soupe de cassonade
- ¼ tasse de beurre

1. Mettez le bœuf haché, la saucisse, les oignons, la pulpe de carotte, la poudre de cari, la poudre de cumin, le persil, l'œuf, le lait évaporé, le bouillon et le poivre dans un bol et mélangez le tout.
2. Pressez le mélange dans un moule à pain légèrement graissé de 11 cm sur 25 cm.
3. Versez le glaçage sur le pain de viande, saupoudrez d'amandes et faites cuire au four en mouillant fréquemment pendant 40 minutes.

4. Pour préparer le glaçage, mettez le bouillon, la pâte de tomate, la poudre de café, la sauce Worcestershire, le vinaigre, le jus de citron, la cassonade et le beurre dans un poêlon et amenez à ébullition à feu moyen.
5. Réduisez le feu et laissez mijoter en brassant fréquemment pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le glaçage réduise et épaississe légèrement

SALSA À LA NECTARINE

Environ 5½ tasses

- 750 g de nectarines pelées et dénoyautées
- ½ petit poivron rouge (bell pepper) épépiné et haché finement
- ½ petit piment fort rouge épépiné et haché finement
- 1 c. soupe de gingembre frais haché finement
- 2 c. soupe de feuilles de coriandre hachées finement
- 2 c. thé de jus de citron
- 2 c. thé de sucre
- ½ c. thé de poudre de cumin
- Sel de mer au goût

1. Traitez les nectarines à l'aide de l'Extracteur de purée.
2. Versez le mélange de nectarine dans un bol, ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez le tout.
3. Assaisonnez de sel au goût.

Servez avec du riz au cari ou comme accompagnement pour le poulet ou le poisson.

SAUCE À LA TOMATE, AU CHILI ET À LA PANCETTA

4 portions

- 120 g de tranches de pancetta hachées
- 1 kg de tomates fraîches, épépinées et coupées en quartiers
- 2 c. soupe d'huile d'olive
- 3 oignons moyens, coupés en dés
- 4 gousses d'ail finement hachées
- ½ petit piment vert fort (chili) épépiné et finement haché
- 2 c. thé de sucre
- Sel de mer et poivre noir frais moulu

1. Faites cuire la pancetta dans un poêlon à fond épais jusqu'à ce qu'elle soit colorée et croustillante.
2. Égouttez sur du papier essuie-tout et réservez.
3. Traitez les tomates à l'aide de l'Extracteur de purée.
4. Faites chauffer l'huile dans un grand poêlon, ajouter les oignons, l'ail et le piment fort et laissez frire à feu doux environ 10 minutes.
5. Ajoutez les tomates et le sucre et amenez à ébullition.
6. Baissez le feu et laissez mijoter sans couvercle pour environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les tomates soient cuites.
7. Saler et poivrer au goût.
8. Ajoutez la pancetta, mélangez et servez sur des nouilles très chaudes

**TREMPETTE À LA BETTERAVE ET
À LA CIBOULETTE**

Environ 3 tasses

**850 g de betteraves miniatures en
conserves bien égouttées**

1/3 tasse de ciboulette hachée

1 gousse d'ail écrasée

2/3 tasse de mascarpone

1 c. thé de jus de citron

Sel de mer

Poivre noir frais moulu

1. Traitez les betteraves à l'aide de l'extracteur de purée.
2. Mettez le mélange à betterave dans un bol.
3. Ajoutez la ciboulette, l'ail, la mascarpone et le jus de citron et mélangez.
4. Assaisonnez généreusement de sel et de poivre.

Servez avec des croustilles et des légumes frais coupés.

SOUPE AUX POIS ET AU FENOUIL ITALIEN

6 portions

- 2 saucisses chorizo tranchées
- 1½ kg tomates fraîches épépinées et coupées en quartiers
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 2 gros oignons coupés en dés
- 4 gousses d'ail finement hachées
- 1 petite bulbe de fenouil frais tranchée et hachée
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 2 grosses carottes coupées en dés
- 1 c. soupe de feuilles de romarin frais finement hachées
- 2 tasses de bouillon de légume
- 1 c. thé de sucre
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- ½ tasse de nouilles coupées
- 400 g de fèves en conserve borlotti ou cannelloni égouttées et rincées
- Sel et poivre
- ½ tasse de persil italien frais haché

1. Faites cuire les saucisses choriza dans un poêlon à fond épais jusqu'à ce qu'elles soient colorées et croustillantes.
2. Égouttez sur du papier essuie-tout et réservez.
3. Traitez les tomates à l'aide de l'Extracteur de purée.
4. Faites chauffer l'huile dans le poêlon, ajoutez les oignons et l'ail et faites frire à feu doux environ 10 minutes.
5. Ajoutez le fenouil, le céleri et les carottes et laissez cuire 5 minutes.
6. Ajoutez les tomates, les tranches de chorizo, le romarin, le bouillon et le sucre et amenez à ébullition.
7. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert environ 30 minutes.

8. Ajoutez les nouilles et laissez cuire 5 minutes.
9. Mélangez les fèves égouttées et laissez cuire pendant 3 à 4 minutes supplémentaires afin de les réchauffer.
10. Assaisonnez la soupe avec sel et poivre au goût

NOTEZ!!

Si la soupe devient trop épaisse, l'allonger avec un peu de bouillon

GELATO À LA MANGUE

4 à 6 portions

**400 g de mangue fraîche coupée
en morceaux**
½ tasse de sucre
½ tasse de crème
2 c. soupe de jus de citron frais

1. Traitez les morceaux de mangue à l'aide de l'Extracteur de purée.
2. Ajoutez le sucre, la crème et le jus de citron au mélange de mangue et mélangez le tout.
3. Versez dans une machine à crème glacée, suivez le mode d'emploi suggéré par le manufacturier et couvrir. Vous pouvez également verser le tout dans un contenant allant au congélateur. Dans ce cas, couvrez et placez le mélange au congélateur jusqu'à ce qu'il commence à prendre sur les rebords.
4. Sortez le mélange du congélateur et fouettez-le avec une fourchette afin d'obtenir des cristaux de glace.
5. Couvrez et retournez le tout au congélateur jusqu'à congélation.

TUYAU:

**Une machine à crème glacée produira
un gelato plus crémeux et plus
onctueux**

SORBET À L'ANANAS ET AUX FRUITS DE LA PASSION

6 portions

1 ananas moyen pelé
8 fruits de la passion sans pulpe
½ tasse de sirop (voir recette ci-après)

1. Coupez l'ananas pelé en quatre. Enlever le cœur et le jeter.
2. Coupez l'ananas en morceaux.
3. Traitez l'ananas et la pulpe des fruits de la passion à l'aide de l'extracteur de purée.
4. Ajoutez le sirop au mélange d'ananas.
5. Versez dans une machine à crème glacée, suivez le mode d'emploi suggéré par le manufacturier et couvrir. Vous pouvez également verser le tout dans un contenant allant au congélateur. Dans ce cas, couvrez et placez le mélange au congélateur jusqu'à ce qu'il commence à prendre sur les rebords.
6. Sortez le mélange du congélateur et fouettez-le avec une fourchette afin d'obtenir des cristaux de glace.
7. Couvrez et retournez le tout au congélateur jusqu'à congélation.

RECETTES – UTILISANT L'EXTRACTEUR DE PURÉE – DESSERTS ET SAUCES AUX FRUITS

SIROP

Environ 3 tasses

3 tasses de sucre blanc

2 tasses d'eau

1. Mettez le sucre et l'eau dans un poêlon à fond épais et laissez fondre le sucre à feu doux.
2. Augmenter la chaleur et laissez bouillir à feu moyen-doux pendant 5 minutes
3. Retirez du feu et laissez refroidir complètement.

Entreposez au frais dans un contenant hermétique.

COULIS AUX FRAISES

Environ 2/3 de tasse

1 panier de fraises équeutées

2 c. soupe de sucre à glacer

4. Traitez les fraises à l'aide de l'extracteur de purée.
5. Ajoutez le sucre à glacer au mélange de fraises et mélangez le tout.

Servez sur de la crème glacée, des meringues ou du gâteau au chocolat.

BÂTONNETS TROPICAUX GLACÉS

Environ 12 bâtonnets

1 panier de fraises équeutées

¼ cantaloup épépiné et haché

2 bananes pelées

½ petit ananas pelé et sans le cœur

4 fruits de la passion

1. Traitez les fraises à l'aide de l'extracteur de purée et versez dans des moules à « popsicle ».
2. Traitez le cantaloup à l'aide de l'extracteur de purée et versez dans des moules à glace sur le mélange de fraises.
3. Répétez l'opération avec les autres fruits (bananes, ananas et fruits de la passion) qui peuvent être traités ensemble.
4. 4. Insérez un bâton de crème glacée dans les moules à « popsicle » et congelez jusqu'à ce que le mélange soit dur, au moins 6 heures.

RECETTES – UTILISANT L'EXTRACTEUR DE PURÉE – BREUVAGES ET FROOJIES™

FROOJIES™ UNIQUEMENT À BASE DE FRUITS

Des boissons fouettées à base de fruits à 100% et sans produits laitiers.

Combinent des fruits tendres, comme les bananes, et des fruits plus résistants pour obtenir des combinaisons de breuvages inattendues.

FROOJIE™ AUX FRAMBOISES ET BANANES

2 portions

- 1 grosse banane pelée**
- ½ tasse de framboises fraîches ou décongelées**
- 1 c. soupe de miel**
- ½ tasse d'eau froide**

1. Traitez les bananes et les framboises à l'aide de l'extracteur de purée, versez dans 2 verres, ajoutez le miel et l'eau et mélangez le tout.

Servez immédiatement.

FROOJIE™ AUX POIRES ET BLEUETS

2 portions

- 1 poire mure pelée et sans le cœur**
- ½ tasse de bleuets frais**
- 1 banane pelée**
- 1 c. soupe de feuilles de menthe hachées**
- Eau minérale pétillante ou soda pour servir**

1. Traitez la poire, les bleuets et la banane à l'aide de l'extracteur de purée.
2. Ajoutez les feuilles de menthe et mélangez.
3. Versez dans 2 verres, couvrez d'eau minérale pétillante ou de soda.

YOGI À LA PÊCHE ET À LA BANANE

2 portions

- 1 grosse pêche fraîche pelée, dénoyautée et hachée**
- 1 banane pelée**
- 2 c. soupe de pure sirop d'érable**
- ½ tasse de yogourt nature**
- ½ tasse de lait**

1. Traitez la pêche et la banane à l'aide de l'Extracteur de purée.
2. Ajoutez le sirop d'érable, le yogourt et le lait.
3. Versez dans 2 grands verres et servez immédiatement.

FROOJIE™ À L'ANANAS ET AU CANTALOUPE

2 portions

- ½ petit cantaloupe pelé, épépiné et haché**
- ¼ petit ananas pelé, sans le cœur et haché**
- Eau froide pour servir**

1. Traitez le cantaloupe et l'ananas à l'aide de l'extracteur de purée.
2. Versez dans 2 grands verres et couvrir d'eau très froide jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Servez immédiatement.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: 19400 S. Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.

USA: 19400 S. Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.

CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2007. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BJE820XL Issue NA-1/08