

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Extracteur de jus lent facile à nettoyer **Juice Fusion**

SÉRIE CSJ-300C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions attentivement.
2. **Éteignez l'appareil (interrupteur à ARRÊT) et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou déposer des pièces et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.**
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais le bloc-moteur, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de troubles moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance. Exercez une supervision étroite quand un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. N'utilisez pas cet appareil sur des surfaces instables ou inclinées.
6. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
7. N'utilisez pas un appareil dont la prise ou le cordon est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation ou le réglage.
8. N'utilisez pas d'accessoires non vendus ou recommandés par le fabricant, car cela risquerait de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures personnelles.
9. laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
10. Vérifiez toujours que le couvercle est solidement fermé avant de mettre l'appareil en marche. N'ouvrez pas le couvercle pendant que l'extracteur de jus est en marche.
11. Mettez l'interrupteur à la position d'arrêt après chaque utilisation. Attendez que le moteur se soit parfaitement arrêté avant de retirer des pièces.
12. N'introduisez jamais les doigts ou des objets dans l'entonnoir de l'extracteur de jus pendant que celui-ci est en marche. Si un aliment reste bloqué dans l'entonnoir, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le pousser. Si cela ne fonctionne pas, coupez le moteur et désassemblez l'extracteur de jus pour retirer les aliments coincés.

13. Vérifiez toujours que le couvercle de l'extracteur de jus est bien fermé avant de mettre le moteur en marche; un dispositif de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner si le couvercle est mal fermé. N'enlevez pas le couvercle pendant que l'appareil fonctionne.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Branchez l'appareil à une prise de courant de 120 V seulement.
16. Utilisez l'appareil strictement à des fins domestiques.
17. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu, tel qu'il est décrit dans le présent livret.
18. N'utilisez pas l'appareil sans son collecteur de pulpe.
19. Ne faites pas fonctionner un appareil électrique dans un module de rangement sur le comptoir ni sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise de courant. Laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement si l'appareil touche les parois ou la porte de l'armoire lorsqu'on la ferme.
20. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud de cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
21. **SHARP BLADE - UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR.**

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NL'extracteur de jus ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de réaliser des opérations d'entretien sur cet appareil.

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. **VOUS POUVEZ UTILISER UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE, À CONDITION QU'ELLE AIT UN CALIBRE AU MOINS ÉGAL À CELUI DE L'EXTRACTEUR DE JUS.**

Si vous utilisez une rallonge, prenez soin de la placer de façon qu'elle ne pende du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne tirent dessus ou que quelqu'un ne trébuché dessus.

TABLE DES MATIÈRES

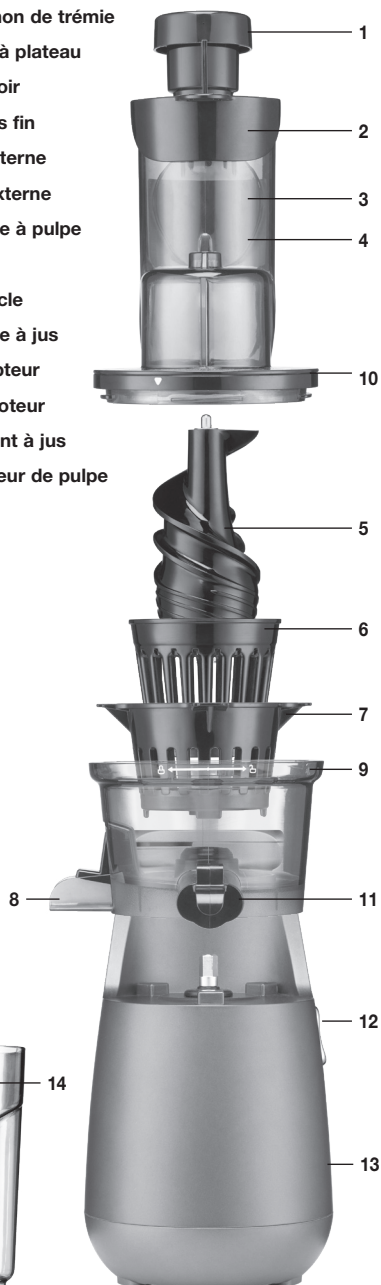
Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Mise en service	3
Assemblage.....	4
Désassemblage.....	5
Mode d'emploi	5
Entretien et nettoyage.....	5
Trucs et conseils.....	5
Guide de dépannage.....	6
Tableau des quantités approximatives de jus obtenu par extraction.....	7
Recettes	9
Garantie.....	16

MISE EN SERVICE

- Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollantes de l'extracteur de jus Cuisinart^{MD}. Vérifiez que toutes les pièces énumérées ci-contre (Pièces et caractéristiques) sont présentes avant de mettre le matériel d'emballage au rancart.
- Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer l'appareil ultérieurement.
- Avant d'utiliser l'extracteur de jus la première fois, essayez le bloc-moteur avec un chiffon humide afin d'éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée durant l'expédition.
- Lavez parfaitement le couvercle, le poussoir, l'entonnoir et sa trémie, le collecteur de pulpe, le récipient à jus et l'ensemble-filtre à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Ne mettez jamais le bloc-moteur dans le lave-vaisselle et ne l'immergez jamais dans l'eau. Pour le nettoyer, vous n'avez qu'à l'essuyer avec un chiffon humide.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

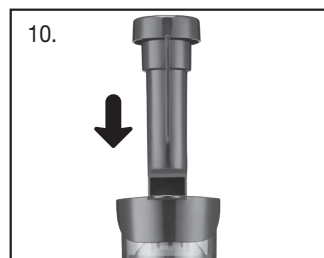
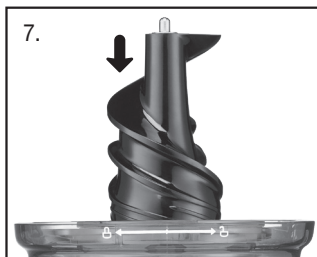
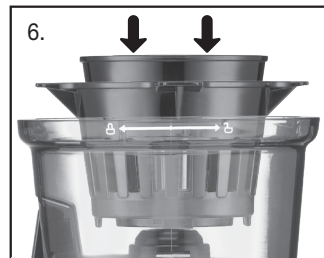
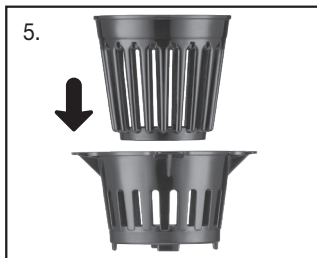
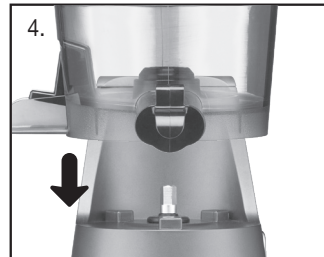
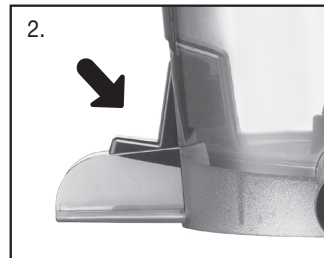
1. Poussoir
2. Capuchon de trémie
3. Trémie à plateau
4. Entonnoir
5. Vis sans fin
6. Filtre interne
7. Filtre externe
8. Goulotte à pulpe
9. Bol
10. Couvercle
11. Goulotte à jus
12. Interrupteur
13. Bloc-moteur
14. Récipient à jus
15. Collecteur de pulpe



ASSEMBLAGE

Comment assembler l'extracteur de jus

1. Placez le bloc-moteur sur une surface plate et propre. Vérifiez que l'appareil n'est pas branché dans une prise de courant (non montré).
2. Fermez la goulotte à pulpe. Un clic se fait entendre lorsque le capuchon est bien fermé.
3. Posez le bol en alignant les colonnes fixes sur le récipient à jus.
4. Glissez le bol sur le point fixe du bloc-moteur.
5. Assemblez l'ensemble-filtre en glissant le filtre interne dans le filtre externe.
6. Posez l'ensemble-filtre dans le bol en appuyant fermement sur le rebord pour bien le fixer.
7. Posez la vis sans fin dans l'ensemble-filtre en appuyant fermement dessus pour bien la fixer.
8. Posez le couvercle sur le bol en alignant sa flèche avec l'icône de déverrouillage sur le bol. Le couvercle doit être bien assis sur le bol. Tournez-le dans les sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
9. Placez le récipient à jus contre l'appareil, sous la goulotte à jus. Placez le collecteur de pulpe contre l'appareil, sous la goulotte à pulpe.
10. Glissez le poussoir dans l'entonnoir en alignant sa rainure avec la petite protubérance à l'intérieur de l'entonnoir.



DÉSASSEMBLAGE

1. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (ARRÊT) et débranchez l'appareil.
2. Vérifiez que la goulotte à jus est fermée. Retirez le récipient à jus.
3. Déverrouillez le couvercle du bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le. Retirez le poussoir de l'entonnoir.
4. Retirez la vis sans fin, puis l'ensemble-filtre, puis le bol.

MODE D'EMPLOI

1. Vérifiez que l'extracteur de jus est assemblé correctement (voir les instructions à la page 4).
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 volts.
3. Lavez tous les fruits et légumes que vous avez choisis.
4. Mettez les fruits ou légumes dans l'entonnoir en les poussant à l'aide du poussoir. On peut mettre les articles plus gros dans l'entonnoir en soulevant le capuchon de trémie et en mettant les articles directement sur le plateau de trémie.
5. Comme l'entonnoir est surdimensionné, il peut recevoir un grand nombre de fruits et de légumes sans découpage. Il faudra couper ceux qui ont un diamètre de plus de 2¾ pouces (7 cm).
6. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation MARCHE. MARCHE ARRIÈRE (REVERSE) : Cette fonction sert à mettre la vis en marche arrière afin de dégager les aliments qui peuvent y être coincés.
7. Le jus coulera dans le récipient à jus et la pulpe s'accumulera dans le collecteur de pulpe.
8. Quand vous avez fini d'extraire le jus, appuyez sur l'interrupteur ARRÊT pour couper le moteur.
9. Si l'appareil s'arrête soudainement en cours de fonctionnement, c'est probablement que la vis sans fin est obstruée. Pour la dégager, appuyez sur l'interrupteur ARRÊT, puis sur le bouton MARCHE ARRIÈRE pendant 2 ou 3 secondes, puis appuyez de nouveau sur l'interrupteur MARCHE. Répétez jusqu'à trois fois de suite.
 - a) Quand l'appareil est en marche arrière, appuyez délicatement sur le couvercle pour l'empêcher de se desserrer.
 - b) Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, il faudra le désassembler et laver les pièces avant de le remettre en marche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau et ne le vaporisez pas d'eau. Essayez-le seulement avec un chiffon, une éponge ou un essuie-tout humide. Vous pouvez utiliser n'importe quel savon à vaisselle liquide, mais évitez les produits contenant de l'ammoniaque ainsi que les poudres à récurer, car ces produits terniront ou rayeront le fini.

Pour faciliter le nettoyage, retirez la pulpe dans la passoire et le couvercle immédiatement après chaque utilisation. Les résidus laissés à sécher sur les pièces seront plus difficiles à nettoyer.

1. Débranchez l'extracteur de jus et désassemblez-le en suivant les instructions ci-contre.
2. Rincez toutes les pièces amovibles à l'eau froide.
3. Lavez le collecteur de pulpe, le récipient à jus, le couvercle, le poussoir, l'entonnoir avec la trémie et l'ensemble-filtre à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. N'utilisez pas de brosse ou de tampon métallique.
4. Essuyez toutes les pièces avec un linge sec.
5. Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant autorisé.

TRUCS ET CONSEILS

- Il faut laisser tremper toutes les noix avant d'en extraire le jus. Voir les instructions à la page 7.
- Lorsque l'on fait des jus mélangés ou des boissons de noix, il est préférable de fermer la goulotte à jus pour permettre aux liquides de se mélanger avant de les laisser couler.
- Les jus extraits des fruits et des légumes frais contiennent 95 % de leurs éléments nutritifs. Ils constituent une façon rapide et efficace pour votre corps de digérer et d'absorber tous ces éléments nutritifs. Il faut environ une heure pour digérer des fruits entiers, mais seulement 15 minutes pour le jus qu'on en extrait.
- Les jus frais pressés sont des alliés précieux dans les programmes de gestion du poids et les cures de désintoxication de l'appareil digestif.
- Utilisez toujours des fruits et légumes biologiques frais, en saison. Les aliments biologiques sont cultivés sans engrais synthétiques ni produits chimiques, ce qui est fondamental lorsqu'on fait l'extraction d'aliments entiers. De plus, les aliments en saison coûtent beaucoup moins chers et ils ont bien meilleur goût.
- Lavez tous vos fruits et légumes dès votre retour du marché et mettez-les au réfrigérateur. Ainsi, ils seront prêts pour l'extraction du jus quand vous le serez.

- Transformez vos fruits et légumes en jus sans tarder après l'achat. Plus les aliments sont conservés longtemps, plus ils perdent de leurs éléments nutritifs.
- Consommez les jus immédiatement après qu'ils ont été pressés, car ils perdent de leur valeur nutritive lorsqu'on les laisse sur la tablette.
- Pelez les fruits dont on ne mange pas la pelure, comme l'ananas, le melon, la mangue ou la papaye, avant de les transformer. Dénoyautez ou épépinez les pêches, cerises, mangues, etc.
- Le jus d'agrumes frais est non seulement délicieux et onctueux, mais il est aussi riche en éléments nutritifs.
- Épluchez les concombres enrobés d'une couche cireuse avant de les passer à l'extracteur de jus.
- Commencez par extraire le jus des fruits ou légumes mous avant les fruits ou légumes durs.
- Pour extraire le plus de jus possible des fines herbes et des légumes-feuilles verts, passez-les au travers une combinaison d'autres ingrédients.
- Créez vos propres combinaisons de fruits et de légumes selon vos goûts. Nos recettes peuvent vous servir de guide, mais les possibilités sont illimitées. Expérimentez pour découvrir vos combinaisons préférées!
- Les carottes sont une excellente base pour les jus de légumes tandis que les pommes le sont pour les jus de fruits.
- Les betteraves et les carottes ont une haute teneur naturelle en sucre. Elles équilibrent le petit goût amer que peuvent avoir certains autres légumes.
- Pour une plus grande variété d'options, utilisez votre extracteur de jus conjointement avec votre mélangeur. Mélangez des jus frais avec des ingrédients comme des bananes, du yogourt ou des protéines en poudre pour obtenir de savoureux smoothies énergisants.
- Incorporez du jus frais à votre cocktail favori; il n'en sera que plus sain!
- Ajoutez du jus de fruits frais à de l'eau pétillante ou du soda pour une boisson gazéifiée naturelle.
- Les résidus d'extraction ont leurs propres bienfaits pour la santé. Ils se composent en large partie de fibres alimentaires qui peuvent être utilisées de nombreuses façons. Voyez nos recettes pour savoir comment intégrer les fibres alimentaires résiduelles dans votre alimentation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil s'est arrêté soudainement en cours de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton MARCHE ARRIÈRE pendant 2 ou 3 secondes afin de dégager les aliments coincés à l'intérieur, puis appuyer sur l'interrupteur MARCHE. (On peut répéter cette opération trois fois.) • Laisser le moteur refroidir 20 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
Bruits anormaux	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser l'appareil sur une surface de niveau. • Éteindre l'appareil et vérifier qu'il a été bien assemblé.
L'appareil ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le cordon d'alimentation est branché. • Appuyer sur l'interrupteur MARCHE pour démarrer l'appareil.
Le jus coule lentement.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la goulotte est complètement ouverte. • Appuyer sur le bouton MARCHE ARRIÈRE pendant 2 ou 3 secondes afin de dégager les aliments coincés à l'intérieur, puis appuyer sur l'interrupteur MARCHE. (On peut répéter cette opération trois fois.) • Tremper la matière (les aliments) dans de l'eau propre. Une fois l'eau absorbée, plus de jus coulera.

Les fines herbes et les légumes-feuilles verts sont difficiles à insérer dans l'entonnoir.	<ul style="list-style-type: none"> • Passer les fines herbes et les légumes-feuilles au travers d'autres aliments dans l'entonnoir.
Le jus continue à couler après que l'appareil est éteint.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de fermer la goulotte complètement.
L'appareil est en marche, mais le jus ou la pulpe ne coule pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton MARCHE ARRIÈRE pendant 2 ou 3 secondes afin de dégager les aliments coincés dans la vis sans fin, puis appuyer sur l'interrupteur MARCHE. (On peut répéter cette opération trois fois.)

TABLEAU DES QUANTITÉS APPROXIMATIVES DE JUS OBTENU PAR EXTRACTION

FRUIT	QUANTITÉ	RENDEMENT
Pomme	1 lb (454 g), environ 3 petites	environ 10 oz (283 g)
Cantaloup (pelé et épépiné)	1 tasse en dés (5 oz [145 g])	4 oz. (113 g)
Cerise (dénoyautée)	1 tasse (5 oz [145 g])	environ 4 oz (113 g)
Pamplemousse (pelé)	1 moyen à gros (environ 1 lb [454 g])	10 oz. (283 g)
Raisins	1 lb (environ 2 tasses [500 ml])	10 oz. (283 g)
Kiwi (pelé)	1 fruit (environ 5 oz [145 g])	2 oz. (57 g)
Citron (pelé et coupé en dés)	1 fruit (environ 5 oz [145 g])	2 oz. (57 g)
Orange (pelée)	1 moyenne (7 oz [198 g])	environ 4 oz. (113 g)
Papaye (pelée et épépinée)	½ fruit (10 oz [283 g])	8 oz. (226 g)
Pêche (dénoyautée)	1 moyenne (7 oz [198 g])	environ 4 oz. (113 g)
Poire	1 moyenne (environ 7 oz [198 g])	environ 4 oz. (113 g)
Ananas (pelé)	½ fruit	environ 12 oz. (340 g)
Grenade (graines seulement)	1 tasse (environ 6 oz [170 g])	environ 4 oz. (113 g)
Fraise	1 tasse (250 ml)	environ 6 oz. (170 g)
Melon d'eau (ns pépin, pelé)	1 tasse en dés (5 oz [145 g])	4 oz. (113 g)

LÉGUMES	QUANTITÉ	RENDEMENT
Betterave	1 moyenne (environ 7 oz [198 g])	4 oz. (113 g)
Poivron	1 moyenne (environ 7 oz [198 g])	4 oz. (113 g)
Chou	¼ tête (environ 8 oz [226 g])	environ 2.5 oz. (70 g)
Carotte	1 lb (454 g)	7 oz. (198 g)
Céleri (en dés de 2 po [5 cm])	4 grosses branches (environ 12 oz [340 g])	8 oz. (226 g)
Concombre	1 moyen à gros (environ 11 oz [311 g])	environ 6 oz. (170 g)
Légumes-feuilles verts	1 poignée (environ 8 feuilles ou 4 oz [113 g])	2 oz. (57 g)
Persil	1 botte (environ 4 oz [113 g])	environ 2 oz. (57 g)
Tomate	1 moyenne (environ 6 oz [170 g])	4 oz. (113 g)
Herbe de blé	2 oz. (57 g)	1.5 oz. (43 g)

NOIX (TREMPÉES UNE NUIT)	QUANTITÉ	RENDEMENT
Amandes	1 tasse (250 ml) de noix + 1 tasse (250 ml) d'eau	about 7 oz. (198 g)
Noix de cajou	1 tasse (250 ml) de noix + 1 tasse (250 ml) d'eau	about 8 oz. (226 g)
Noix de macadamia	1 tasse (250 ml) de noix + 1 tasse (250 ml) d'eau	about 9.5 oz. (269 g)
Pistaches	1 tasse (250 ml) de noix + 1 tasse (250 ml) d'eau	about 9.5 oz. (269 g)

RECETTES

JUS

Pamplemousse, lime et gingembre.....	9
Jus d'orange PLUS.....	9
Jus ananas et pomme.....	10
Jus de pomme.....	10
Jus vert santé.....	10
Jus énergisant aux légumes.....	11
Jus piquant sucré.....	11
Duo pomme et fraise.....	11

BOISSONS GAZÉIFIÉES

Ananas et menthe.....	11
Fraise et citron.....	12

BOISSONS FRAPPÉES

Orange, ananas, banane et kiwi.....	12
Banane, chou frisé, amandes et dattes.....	12

BOISSONS DE NOIX

Lait d'or de cajou.....	12
Pistaches à l'eau de rose.....	13
Horchata aux amandes.....	13

COCKTAILS

Paloma.....	14
Rum Swizzle.....	14
Vin blanc panaché.....	14

JUS

Pamplemousse, lime et gingembre

Ces aliments se marient bien naturellement. Pour varier, servez le jus sur des glaçons avec un doigt de soda nature ou tonique.

Donne 1 portion

1 gros pamplemousse, pelé et coupé en quartiers

¼ lime, pelée et coupée en deux

1 morceau de racine de gingembre de ½ po (1,25 cm)

1. Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients.
3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
4. Remuer et servir immédiatement, de préférence sur des glaçons.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 50 (4 % provenant des lipides) • glucides 13 g • protéines 1 g
• lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 1 mg
• calcium 160 mg • fibres 2 g*

Jus d'orange PLUS

Ce jus doit son nom à sa belle couleur orange foncé. Le sucré de l'orange et des carottes équilibre le piquant et l'amer des autres ingrédients.

Donne 2 portions

1 orange moyenne, pelée et coupée en quartiers

3 carottes

1 gros pamplemousse, pelé et coupé en quartiers

1 morceau de racine de gingembre de ½ po (1,25 cm)

1 morceau de racine de curcuma de ¼ po (0,6 cm)

¼ citron, pelé et coupé en deux

1. Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients.

3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
4. Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 106 (5 % provenant des lipides) • glucides 26 g
• protéines 2 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
• sodium 76 mg • calcium 370 mg • fibres 6 g*

Jus ananas et pomme

Un jus sucré qui plaît aussi aux enfants. Il fait une délicieuse boisson pétillante servi sur des glaçons avec du soda nature ou tonique.

Donne 2 portions

- 1 **1 pomme verte moyenne, coupée en morceaux pour passer dans l'entonnoir**
- 3 à 4 **c. à soupe (45 à 60 ml) de menthe (la passer, entassée, entre des morceaux de pomme ou d'ananas)**
- ¼ **ananas, pelé et coupé en morceaux, au besoin, pour passer dans l'entonnoir**
- ¼ **citron, pelé et coupé en deux**
1. Fermer les goulettes à jus et à pulpe.
2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients.
3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
4. Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 115 (4 % provenant des lipides) • glucides 29 g
• protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
• sodium 6 mg • calcium 30 mg • fibres 5 g*

Jus de pomme

Un jus classique qui envoûte les palais adultes. Couleur vive, acidulé et rafraîchissant.

Donne 2 portions

- 2 **pommes vertes moyennes, coupées en morceaux pour passer dans l'entonnoir**
- ¼ **citron, pelé et coupé en deux**
- 1 **morceau de racine de gingembre de ½ po (1,25 cm)**
- 1 **pincée de poivre de Cayenne ou plus au goût (facultatif)**
1. Fermer les goulettes à jus et à pulpe.

2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients, sauf le poivre de Cayenne.
3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
4. Ajouter le poivre de Cayenne, si on l'utilise. Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 84 (4 % provenant des lipides) • glucides 23 g
• protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
• sodium 1 mg • calcium 220 mg • fibres 5 g*

Jus vert santé

Les extracteurs lents n'ont pas leur pareil pour broyer les légumes-feuilles verts et en extraire le jus, tout en préservant les éléments nutritifs.

Donne 2 portions

- 4 **tiges de chou frisé, sans la partie inférieure coriace**
- 1 **t. (250 ml) d'épinards, tassés (jeunes ou non)**
- 4 **branches de céleri, chacune coupée en trois morceaux**
- ½ **concombre moyen, coupé en deux sur la longueur**
- ¼ **citron, pelé**
- ¼ **t. (60 ml) de feuilles et de tiges de persil frais (facultatif)**
- 1 **pincée de sel de mer (facultatif)**
1. Fermer les goulettes à jus et à pulpe.
2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients, sauf le sel.
3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
4. Ajouter le sel, si on l'utilise, Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 42 (4 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 3 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 56 mg
• calcium 346 mg • fibres 1 g*

Jus énergisant aux légumes

Parfait équilibre d'ingrédients sucrés et moins sucrés. Un excellent moyen de démarrer la journée ou de refaire le plein d'énergie l'après-midi.

Donne 1 portion

- 2 carottes moyennes à grosses**
 - ¼ t. (60 ml) de persil, tassé**
 - 1 t. (250 ml) d'épinards, tassés**
 - ½ grosse betterave, coupée en morceaux pour passer dans l'entonnoir**
 - ½ orange, pelée et coupée en deux**
 - ¼ citron, pelé**
1. Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
 2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué.
 3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
 4. Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 124 (7 % provenant des lipides) • glucides 29 g • protéines 4 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 164 mg • calcium 95 mg • fibres 6 g

Jus piquant sucré

N'hésitez pas à utiliser le maximum de gingembre recommandé dans la recette! Il sera bien équilibré par le goût sucré des autres ingrédients.

Donne 2 portions

- 2 carottes moyennes à grosses**
 - 1 betterave, coupée en morceaux pour passer dans l'entonnoir**
 - 1 pomme, coupée en morceaux pour passer dans l'entonnoir**
 - 1 morceau de racine de gingembre de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm), au goût**
1. Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
 2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients.
 3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
 4. Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 95 (6 % provenant des lipides) • glucides 25 g • protéines 2 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 76 mg • calcium 81 mg • fibres 5 g

Duo pomme et fraise

Un vrai délice pour les enfants ou les adultes. On peut y ajouter un petit peu de basilic pour varier.

Donne 2 portions

- 1 pomme, coupée en morceaux pour passer dans l'entonnoir**
 - 1½ t. (375 ml) de fraises**
1. Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
 2. Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients.
 3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
 4. Remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 70 (7 % provenant des lipides) • glucides 17 g • protéines 1 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 2 mg • calcium 50 mg • fibres 4 g

BOISSONS GAZÉIFIÉES

Ananas et menthe

Désaltérant et rafraîchissant. Un incontournable quand le mercure commence à grimper.

Donne 3 portions

- 3 ananas de taille moyenne, coupé en morceaux (soit l'équivalent de 3 t. (750 ml) d'ananas en morceaux de 2 po [5 cm])**
- ¼ t. (60 ml) de feuilles de menthe fraîches**
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre**
- 1 t. (250 ml) de soda tonique, bien froid**
- 1 pincée de sel (de préférence du sel rose de l'Himalaya)**

Glaçons

1. Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
2. Mettre l'extracteur en marche et transformer l'ananas et la menthe.
3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.

- Ajouter le vinaigre, remuer. Ajouter le soda tonique et le sel.
- Servir immédiatement sur des glaçons.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 114 (1 % provenant des lipides) • glucides 30 g
 • protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
 • sodium 14 mg • calcium 220 mg • fibres 2 g

Fraise et citron

Un cocktail sans alcool à la fois fruité et léger.

Donne 2 portions

- 2 t. (500 ml) de fraises**
- ½ à 1 citron, pelé (la quantité varie selon le degré de sucrosité des fraises et les goûts personnels)**
- 2 c. à soupe (30 ml) de feuilles de basilic frais**
- ¾ t. (175 ml) de soda tonique, bien froid**
- Glaçons**

- Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
- Mettre l'extracteur en marche et transformer les fraises, le citron et le basilic.
- Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
- Bien remuer. Ajouter le soda tonique.
- Servir immédiatement sur des glaçons.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 137 (8 % provenant des lipides) • glucides 20 g
 • protéines 2 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
 • sodium 21 mg • calcium 50 mg • fibres 6 g

BOISSONS FRAPPÉES

Orange, ananas, banane et kiwi

Une boisson lumineuse et rafraîchissante, meilleure préparée avec des fruits bien froids (sauf la banane, il va sans dire).

Donne 1 portion

- ½ orange moyenne**
- 1 banane**
- 1 kiwi**
- 1 t. (250 ml) d'ananas**

- Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
- Mettre l'extracteur en marche et transformer tous les ingrédients.
- Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
- Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 137 (8 % provenant des lipides) • glucides 20 g
 • protéines 2 g • lipides 1 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
 • sodium 21 mg • calcium 50 mg • fibres 6 g

Banane, chou frisé, amandes et dattes

La banane et les dattes apportent un petit goût sucré à cette boisson riche en éléments nutritifs. Assurez-vous d'utiliser de la boisson d'amande bien froide!

Donne 2 portions

- 1 banane**
- 4 tiges de chou vert frisé (lacinato de préférence)**
- 2 dattes dénoyautées**
- 1 t. (250 ml) de boisson d'amande, bien froide**

- Fermer les goulottes à jus et à pulpe.
- Mettre l'extracteur en marche et transformer la banane, le chou frisé et les dattes.
- Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
- Ajouter la boisson d'amande et bien remuer.
- Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 139 (11 % provenant des lipides) • glucides 32 g
 • protéines 2 g • lipides 2 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
 • sodium 64 mg • calcium 221 mg • fibres 4 g

BOISSONS DE NOIX

Lait d'or de cajou

Le très populaire lait d'or est une boisson employée pour ses vertus santé. Il marie le curcuma et le gingembre, des anti-inflammatoires et stimulants du système immunitaire reconnus... goût délicieux en prime! Notre version est faite avec du lait de cajou qui apporte sa propre saveur.

Donne 2 portions

1 t. (250 ml) de noix de cajou, trempées dans l'eau pendant au moins 8 heures ou toute une nuit

1 t. (250 ml) d'eau froide, fraîche

1 morceau de racine de curcuma de 1 po (2,5 cm)

1 morceau de gingembre frais de ½ po (1,25 cm)

1 c. à thé (5 ml) de miel

1 c. à thé (5 ml) d'huile de noix de coco

¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

1 pincée de poivre noir frais moulu

1 pincée de sel de mer fin

1. Égoutter les noix de cajou, les rincer à l'eau froide, puis les mettre dans une grande tasse à mesurer les liquides avec 1 t. (250 ml) d'eau froide.
2. Vérifier que la goulotte à jus est fermée. Mettre l'extracteur en marche et transformer les noix de cajou, une pelletée à la fois, en ajoutant le curcuma et le gingembre. Passer ainsi graduellement toutes les noix avec l'eau. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
3. Transférer le jus dans une petite casserole. Ajouter le reste des ingrédients et chauffer à feu doux tout en remuant constamment jusqu'à ce que l'huile de noix de coco soit dissoute.
4. Retirer du feu et servir chaud.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 125 (8 % provenant des lipides) • glucides 12 g
• protéines 2 g • lipides 8 g • lipides saturés 5 g • cholestérol 0 mg
• sodium 74 mg • calcium 67 mg • fibres 0 g*

Pistaches à l'eau de rose

Une boisson florale au parfum du Moyen-Orient.

On trouvera l'eau de rose dans le rayon des produits de pâtisserie dans certaines épiceries spécialisées ou facilement en ligne.

Donne 1 portion

1 t. (250 ml) de pistaches, trempées dans l'eau pendant au moins 8 heures ou toute une nuit

1 t. (250 ml) d'eau froide, fraîche

¼ – ½ c. à thé (1 à 2,5 ml) d'eau de rose (commencer par ¼ c. à thé et en ajouter au goût)

1 pincée de sel de mer fin

1. Égoutter les pistaches, les rincer à l'eau froide, puis les mettre dans une grande tasse à mesurer les liquides avec 1 t. (250 ml) d'eau froide.
2. Vérifier que la goulotte à jus est fermée. Mettre l'extracteur en marche et transformer les pistaches, une pelletée à la fois. Passer ainsi graduellement toutes les pistaches avec l'eau. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus. Si la boisson de pistache semble trop claire, on peut y ajouter de la pulpe récupérée du collecteur de pulpe par le haut de l'entonnoir pour lui donner plus de corps et de saveur.
3. Ajouter l'eau de rose et le sel. Remuer immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

*Calories 176 (68 % provenant des lipides) • glucides 9 g
• protéines 7 g • lipides 14 g • lipides saturés 2 g • cholestérol 0 mg
• sodium 151 mg • calcium 35 mg • fibres 32 g*

Horchata aux amandes

La horchata est une boisson rafraîchissante, traditionnellement faite avec une boisson de riz.

En voici une version toute simple, faite de boisson d'amande et rehaussée de cannelle. Pour la relever d'un cran, ajoutez-y ¼ t. (60 ml) de café fort froid, après avoir transformé les amandes et le gingembre.

Donne 1 portion

1 t. (250 ml) d'amandes, trempées dans l'eau pendant toute une nuit

1 t. (250 ml) d'eau froide, fraîche

1 morceau de racine de gingembre de 1 po (2,5 cm)

1 c. à soupe (15 ml) de sirop simple*

½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur

½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue

1. Égoutter les amandes, les rincer à l'eau froide, puis les mettre dans une grande tasse à mesurer les liquides avec 1 t. (250 ml) d'eau froide.
2. Vérifier que la goulotte à jus est fermée. Mettre l'extracteur en marche et transformer les amandes, une pelletée à la fois, avec l'eau

et le gingembre. Passer ainsi graduellement toutes les amandes avec l'eau.

3. Lorsque le bol est plein, ouvrir la goulotte à jus lentement pour laisser s'écouler le jus dans le récipient à jus.
 4. Ajouter le reste des ingrédients et remuer. Servir sur des glaçons ou réfrigérer parfaitement avant de servir.
- * Le sirop simple est un sirop constitué de proportions égales de sucre et d'eau. Mettre ½ t. (125 ml) de sucre granulé et ½ t. (125 ml) d'eau dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'au moment de l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 88 (8 % provenant des lipides) • glucides 13 g • protéines 1 g • lipides 3 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 117 mg • calcium 435 mg • fibres 2 g

COCKTAILS

Paloma

Un cocktail épicé et acidulé, un brin salé. Les agrumes confèrent une belle fraîcheur à cette boisson antidote contre la canicule.

Donne 4 portions

- 1 **gros pamplemousse, pelé et coupé en quartiers**
 - 1 **petite lime, pelée et coupée en deux**
 - 4 **oz (113 ml) de téquila**
- Eau pétillante**
- 1 **petit piment jalapeno, en fines tranches**
 - Sel de mer**

1. Mettre le pamplemousse et la lime dans l'entonnoir de l'extracteur de jus. Transformer. Réserver le jus.
2. Remplir quatre grands verres de glaçons. Verser 1 oz (28 g) de téquila dans chacun. Répartir le jus d'agrumes entre les quatre. Remplir d'eau pétillante. Ajouter deux à quatre tranches de piment jalapeno et une pincée de sel dans chaque verre.
3. Bien remuer et servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 77 (8 % provenant des lipides) • glucides 4 g • protéines 0 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 37 mg • calcium 41 mg • fibres 0 g

Rum Swizzle

Reconnu comme la boisson nationale des Bermudes, ce cocktail vous transportera à la plage, peu importe la saison.

Donne 6 portions

- ¼ **ananas frais, pelé et coupé en quartiers**
 - 1 **orange petite à moyenne, pelée et coupée**
 - 1 **petit citron, pelé et coupé**
 - 8 **oz (227 g) de rhum brun des Bermudes**
 - 2 **oz (57 g) de liqueur d'orange**
 - ½ **oz (15 ml) d'amer à l'orange**
- Tranches d'orange comme garniture**

1. Mettre l'ananas, l'orange et le citron dans l'entonnoir de l'extracteur de jus. Transformer. Réserver le jus.
2. Dans un grand pichet, combiner le jus, le rhum et la liqueur d'orange.
3. Remplir un mélangeur à cocktails de glaçons, puis y ajouter la préparation liquide et agiter, en lots. Servir dans de grands verres remplis de glaçons. Garnir chacun d'une tranche d'orange. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 144 (21 % provenant des lipides) • glucides 12 g • protéines 2 g • lipides 2 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 1 mg • calcium 94 mg • fibres 1 g

Vin blanc panaché

Cette boisson fruitée et légère est facile à personnaliser. Il suffit d'y ajouter ou de remplacer vos fruits préférés en saison.

Donne environ 10 portions

- 2 **pêches**
 - 1 **t. (250 ml) d'ananas, pelé**
 - 1 **pomme ou poire moyenne**
 - 1 **orange moyenne, pelée**
 - 1 **bouteille de vin blanc sec**
 - ¼ **t. (75 ml) de liqueur d'orange**
 - ¼ **t. (60 ml) de sirop simple***
- Eau pétillante**

1. Préparer les fruits. Dénoyer l'une des pêches; réserver. Couper l'autre pêche, la moitié de l'ananas et la moitié de la pomme (ou de la poire) en petits dés de ½ po (1,25 cm); réserver.

-
2. Transformer la pêche entière, le reste de l'ananas et de la pomme (ou de la poire) ainsi que l'orange ensemble dans l'extracteur de jus. Combiner le jus obtenu avec le vin blanc, la liqueur d'orange et le sirop simple. Remuer.
 3. Remplir des verres de glaçons. Répartir des dés de fruits frais entre les verres. Remplir les verres aux trois quarts de sangria, puis remplir d'eau pétillante
- * Le sirop simple est un sirop constitué de proportions égales de sucre et d'eau. Mettre ½ t. (125 ml) de sucre granulé et ½ t. (125 ml) d'eau dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'au moment de l'emploi.

Valeur nutritive d'une portion :

Calories 138 (8 % provenant des lipides) • glucides 16 g

*• protéines 1 g • lipides 0 g • lipides saturés 0 g • cholestérol 0 mg
• sodium 1 mg • calcium 103 mg • fibres 1 g*

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

Série CSJ-300C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2421 désigne la 24^e semaine de l'année 2021.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca