

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Accessoire pour extracteur de jus
Cuisinart^{MD} Core Essentials^{MC}**

MFP-JCC

Pour votre sécurité et pour profiter pleinement de votre appareil, toujours lire le mode d'emploi attentivement avant de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Cet accessoire pour extracteur de jus (modèle MFP-JC) est conçu pour les robots culinaires Cuisinart des séries FP-110C et FP-130C (CFP-260C).

L'utilisation d'appareils électriques nécessite quelques précautions élémentaires, dont les suivantes :

1. Lisez attentivement les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances. Assurez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Les enfants devraient être supervisés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
4. N'utilisez pas d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le centre de service à la clientèle de Cuisinart^{MD} au 1 800 472-7606 pour obtenir de l'information sur l'examen, la réparation ou le réglage.
5. L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Cuisinart^{MD} peut causer un incendie, une décharge électrique, des blessures ou des dommages au robot culinaire ou à l'extracteur de jus.
6. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière, ou pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
7. Ne mettez pas vos doigts ni d'autres objets dans l'entonnoir de l'extracteur de jus ou sur le presse-agrumes pendant qu'ils sont en marche. Si des aliments se coincent dans l'ouverture de l'entonnoir, utilisez le poussoir ou un morceau de fruit ou de légume pour le pousser vers le bas, ou éteignez le moteur et démontez l'appareil pour enlever les aliments coincés.
8. N'utilisez pas l'appareil si le panier-filtre en filer muni de lames est endommagé.
9. Assurez-vous toujours que l'extracteur de jus et le presse-agrumes sont correctement positionnés et fixés avant de mettre le moteur en marche. Si ce n'est pas le cas, le dispositif de sécurité ne fonctionnera pas. Ne desserrez pas les accessoires pendant l'utilisation de l'extracteur de jus ou du presse-agrumes.
10. Non conçu pour un usage extérieur.
11. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans le livret d'instructions.
12. N'extrayez jamais le jus lorsque le bec verseur est fermé.
13. N'utilisez pas l'appareil sans pichet de jus.

14. Procédez avec soin lorsque vous retirez le panier à pulpe par la tige, car il est normal que l'axe d'entraînement se réchauffe après une utilisation prolongée.
15. Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais à partir du cordon d'alimentation.
16. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne tentez jamais de contourner les mécanismes des dispositifs de sécurité.
17. Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur est bien fixé en place avant d'allumer le moteur. Ne détachez pas les pinces pendant que l'extracteur fonctionne.
18. Assurez-vous d'éteindre le robot culinaire après chaque utilisation de l'extracteur de jus. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant de le démonter.
19. N'utilisez pas cet appareil si le tamis rotatif est endommagé.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Pièces	3
Avant la première utilisation	3
Instructions d'assemblage	4
Instructions de démontage	4
Mode d'emploi	5
Nettoyage et entretien	5
Trucs et astuces	5
Tableaux sur la quantité approximative de jus extraite	6-7
Légumes, fruits et leurs principaux minéraux et vitamines	8-9
Dépannage	9
Recettes	10
Garantie	16

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

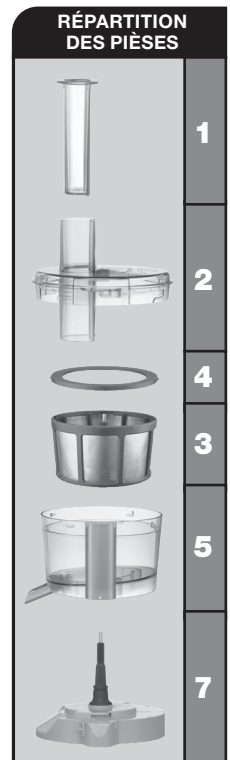
PIÈCES

Les éléments des images peuvent être légèrement différents de ceux du produit final.

1. Poussoir d'aliments
2. Couvercle de l'extracteur de jus avec entonnoir
3. Panier-filtre à jus en microfilet et disque de coupe
4. Bague d'étanchéité de la pulpe
5. Boîtier du filtre/contenant à jus
6. Presse-agrumes et contenant à jus ajustables
7. Adaptateur d'extracteur de jus
8. Brosse de nettoyage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes ou autocollants promotionnels de votre extracteur de jus Cuisinart Core Essentials™. Assurez-vous que toutes les pièces (énumérées à gauche) de votre nouvel accessoire sont incluses avant de jeter les matériaux d'emballage.
- Vous pouvez conserver la boîte et le matériel d'emballage pour une utilisation ultérieure.
- Lavez bien le couvercle de l'extracteur de jus, le poussoir d'aliments, le panier-filtre à jus en microfilet, le boîtier du filtre ou le contenant à jus, le panier à jus d'agrumes, la bague d'étanchéité de la pulpe et le presse-agrumes à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Extracteur de jus

Pour utiliser l'extracteur de jus, commencez par placer la base du robot culinaire (vendu séparément) sur une surface propre et plane. Assurez-vous que la base est débranchée de la prise de courant.

1. Placez l'adaptateur de l'extracteur de jus sur la base du robot culinaire. Tournez dans le sens horaire pour verrouiller l'adaptateur en place.
2. Placez le boîtier du filtre/contenant à jus sur l'adaptateur de l'extracteur. Tournez dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

Pièces requises



3. Insérez le filtre en microfilet avec le disque de coupe dans le boîtier du filtre en appuyant fermement sur le rebord du panier-filtre pour bien le fixer en place.

Veillez à ne pas toucher les lames au fond du panier-filtre et à insérer cette pièce avant chaque utilisation.

Pièces requises



4. Placez la bague d'étanchéité de la pulpe sur le panier-filtre en microfilet. Tournez dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.

Pièces requises



5. Placez le couvercle de l'extracteur de jus sur le boîtier du filtre et faites-le tourner en place en vous assurant d'aligner les marques de verrouillage.

Pièces requises



6. Insérez le poussoir d'aliments dans l'entonnoir.

Pièces requises



7. Assurez-vous que le bec verseur est ouvert. N'extrayez jamais le jus lorsque le bec verseur est fermé.

Presse-agrumes

1. Placez l'adaptateur de l'extracteur de jus sur la base du robot culinaire. Tournez dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

Pièces requises



2. Placez le boîtier du filtre ou le contenant à jus sur l'adaptateur de l'extracteur et tournez-le dans le sens horaire pour le fixer en place.
3. Placez le panier à jus d'agrumes et le presse-agrumes sur l'axe dans le boîtier du filtre.
4. Placez un pichet ou un contenant sous le bec verseur. Assurez-vous que le bec verseur est ouvert. N'extrayez jamais le jus lorsque le bec verseur est fermé.

Pièces requises



5. Branchez le cordon d'alimentation. Votre presse-agrumes est maintenant prêt à être utilisé.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE

Démontage de l'extracteur de jus

1. Débranchez la base du robot culinaire.
2. Retirez le poussoir du couvercle.
3. Assurez-vous que le bec verseur est fermé.
4. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire pour le déverrouiller, puis retirez-le du boîtier du filtre.
5. Retirez doucement le panier-filtre en microfilet du boîtier du filtre en tirant sur les côtés du rebord. Faites attention à ne pas toucher les lames au fond du panier. **NE touchez PAS la tige métallique au centre du panier-filtre en microfilet, car elle pourrait être chaude après l'utilisation.**
6. Pour retirer le boîtier du filtre ou le contenant à jus avec ou sans l'extracteur de jus, appuyez sur le bouton de dégagement en le maintenant enfoncé.

et tournez le boîtier/contenant dans le sens antihoraire pour le déverrouiller.

Démontage du presse-agrumes

1. Débranchez le robot culinaire.
2. Tournez le panier de l'extracteur de jus d'agrumes et le presse-agrumes dans le sens antihoraire pour le déverrouiller.
3. Retirez le presse-agrumes du panier en plaçant une main sur le panier et l'autre sur le presse-agrumes en tirant doucement.

MODE D'EMPLOI

1. Assurez-vous que l'extracteur de jus est bien assemblé et fixé à la base du robot culinaire. (Consultez les instructions d'assemblage aux pages 4 et 5.)
2. Branchez le cordon d'alimentation du robot culinaire dans une prise électrique de 120 V.
3. Assurez-vous que le bec verseur est en position ouverte. **N'EXTRAYEZ JAMAIS LE JUS LORSQUE LE BEC VERSEUR EST FERMÉ.**
4. Lavez tous les fruits et légumes choisis.

Utilisation de l'extracteur de jus

1. Sélectionnez la vitesse High [Élevée] lorsque vous utilisez l'extracteur de jus.
2. Sortez le poussoir d'aliments de l'entonnoir et déposez les aliments dans l'ouverture. Poussez sur les aliments en insérant le poussoir et en appuyant fermement.
3. Le jus commencera à s'écouler dans votre contenant.
4. Lorsque le jus est complètement extrait, appuyez sur la touche Pulse/Off [Impulsion/Arrêt] pour arrêter l'appareil.
5. Soulevez le bec à la position fermée avant de retirer votre contenant pour éviter que le jus ne coule sur le comptoir.

Utilisation du presse-agrumes

1. Sélectionnez le réglage de l'extraction de pulpe à basse vitesse, à moyenne vitesse ou à vitesse élevée sur le panier de l'extracteur de jus et le presse-agrumes en faisant tourner le presse-agrumes selon les flèches. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser l'appareil à basse vitesse.
2. Tranchez les fruits à l'horizontale.
3. Placez le centre des agrumes au centre du presse-agrumes.
4. Placez votre paume sur le fruit et appuyez-le sur le presse-agrumes en exerçant une pression constante.
5. Une fois que vous sentez les nervures du presse-agrumes à travers l'écorce de l'agrumes, retirez celui-ci du presse-agrumes et commencez à extraire le jus du prochain fruit.
6. Après avoir extrait le jus d'environ 1 lb (454 g) de fruits, le panier à jus semblera plein.
7. Placez le bec verseur en position fermée et retirez le pichet.

8. Tournez le panier de l'extracteur dans le sens antihoraire pour le dégager et l'enlever.
9. Séparez le presse-agrumes et le panier de jus en tirant doucement d'une main.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un nettoyage facile, utilisez la brosse de nettoyage pour retirer l'excédent de pulpe du panier-filtre à jus en microfilet et du panier de l'extracteur de jus d'agrumes après chaque utilisation. Les résidus de légumes et de fruits durcissent s'ils sèchent sur les pièces de l'appareil, ce qui les rend plus difficiles à nettoyer. Un côté de la brosse de nettoyage fournie est conçu pour gratter la pulpe du panier-filtre et l'autre côté sert à nettoyer le panier.

1. Débranchez le robot culinaire et séparez doucement l'extracteur de jus en suivant les instructions de démontage aux pages 4 et 5.

AVERTISSEMENT : Manipulez avec soin le panier-filtre en filet muni de lames, car elles sont très tranchantes.

2. Rincez toutes les pièces amovibles à l'eau froide.
3. Lavez le couvercle de l'extracteur de jus, le poussoir d'aliments, le pichet de jus, le panier-filtre à jus en microfilet, le boîtier du filtre ou le contenant à jus, le panier de l'extracteur de jus aux agrumes et le presse-agrumes dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

REMARQUE : Pour obtenir des résultats optimaux en matière d'extraction de jus, lavez toujours à fond le panier-filtre en filet après chaque utilisation.

4. Séchez toutes les pièces avec un linge.
5. Toute autre tâche d'entretien doit être effectuée par un représentant du service agréé.

TRUCS ET ASTUCES

Extracteur de jus

- Le jus extrait contient environ 95 % des nutriments des fruits et légumes frais. Boire du jus extrait permet à votre organisme de digérer et d'absorber rapidement et efficacement tous ces nutriments. La digestion des fruits entiers peut prendre environ une heure, alors que celle des jus extraits ne prend que 15 minutes.
- Les jus fraîchement extraits aident grandement à gérer le poids et à purifier l'organisme, ce qui lui permet d'éliminer les toxines.
- Utilisez toujours des produits frais, biologiques et saisonniers. Les produits biologiques sont cultivés sans engrais synthétiques ni produits chimiques, ce qui est très important lorsque vous extrayez le jus d'aliments entiers. Il coûte beaucoup moins cher d'acheter des aliments de saison que hors saison, et les saveurs sont bien meilleures.
- Lavez immédiatement tous les fruits et légumes après l'achat et entreposez-les au réfrigérateur. Vous serez ainsi prêt à en extraire le jus en tout temps.
- Extrayez toujours le jus des fruits et légumes frais le plus rapidement possible après leur achat. Plus vous conservez les fruits et légumes longtemps, plus ils perdent de nutriments.

- Les jus frais doivent être consommés immédiatement. En les laissant reposer, ils perdent des nutriments.
 - Certains fruits doivent être pelés avant d'en extraire le jus. Exemples : ananas, melons, mangues, papayes, agrumes, c'est-à-dire n'importe quel fruit dont la peau n'est pas comestible. Retirez également les noyaux et les pépins durs des pêches, des cerises, des mangues, etc.
 - Si les concombres sont cireux, pelez-les avant d'en extraire le jus.
 - Extrayez le jus des ingrédients plus mous avant les ingrédients plus durs.
 - Lorsque vous extrayez le jus d'herbes ou de légumes-feuilles, pressez-les au milieu d'une combinaison d'ingrédients afin d'en extraire la plus grande quantité possible.
 - Combinez les fruits et légumes selon vos goûts. Les recettes fournies servent de guide, mais les possibilités sont infinies. Découvrez vos combinaisons préférées.
 - Les carottes constituent une excellente base riche en saveur pour les jus de légumes, tout comme les pommes pour les jus de fruits.
 - Les betteraves et les carottes ont toutes deux une teneur naturellement élevée en sucre. Ainsi, lorsqu'elles sont ajoutées aux jus de légumes, elles peuvent équilibrer l'amertume de certains légumes.
 - Il est également possible de faire une version plus saine et plus fraîche de votre cocktail préféré avec du jus frais.
 - Mélangez les jus de fruits avec de l'eau pétillante pour créer un soda naturel.
- Presse-agrumes**
- Optez pour des fruits frais fermes et non mous; ils donneront plus de jus.
 - Lavez toujours les agrumes avant d'en extraire le jus pour enlever les pesticides et les résidus.
 - Les fruits à température ambiante produiront plus de jus que ceux réfrigérés.
 - Roulez les fruits sur le comptoir avec la paume de la main à quelques reprises pour qu'ils soient plus juteux.
 - Retirez les pépins, mais laissez la pulpe lorsque vous utilisez le jus pour cuisiner; cela ajoutera de la saveur.
 - Zestez l'écorce des agrumes pour les recettes avant d'en extraire le jus. Congelez les restes de jus dans des cubes prémesurés dans un bac à glaçons. Faites-les décongeler pour les utiliser.
 - Choisissez des oranges, des citrons et des limes dont la peau est lisse et de couleur vive.
 - Les meilleurs agrumes sont fermes, charnus et lourds pour leur taille. Les petites taches brunes sur la peau (« échaudures ») n'affecteront ni la saveur ni la teneur en jus. Évitez les citrons et les limes dont la peau est dure ou ridée.
 - Le jus de citron et de lime peut être utilisé de façon interchangeable dans la plupart des recettes (sauf dans les margaritas).
 - La peau des pamplemousses doit être mince, finement texturée et de couleur vive, et ceux-ci doivent être fermes, mais légèrement souples.
 - Plus la peau est mince, plus le fruit sera juteux. Le jus du pamplemousse rose contient plus de vitamine A que celui du pamplemousse blanc.
 - Utilisez les moitiés d'agrumes évidés qui restent après avoir extrait le jus comme contenants à desserts, par exemple des sorbets.
 - Les oranges douces produisent le meilleur jus, mais vous pouvez en faire à partir de n'importe quel type d'orange. Ce type d'orange comprend les oranges à jus et les oranges navel. Les oranges navel ont un ombligo et une peau épaisse facile à peler. Elles ne contiennent généralement pas de pépins. Les oranges à jus ont une peau plus fine et sont souvent remplies de pépins.

RENDEMENT APPROXIMATIF – TABLEAU SUR LA QUANTITÉ DE JUS EXTRAITE

FRUIT	QUANTITÉ	RENDEMENT
Pomme (huit morceaux)	1 moyenne (environ 7 onces ou 200 g)	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Cantaloup (pelé et épépiné)	1 tasse (250 ml), coupé en dés	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Raisins	1 tasse (250 ml)	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Orange (pelée et coupée en quartiers)	1 moyenne (environ 12 onces [340 g])	⅝ tasse ou 5 onces 147 ml
Papaya (pelée et épépinée)	½ fruit (environ 1 livre 3 onces ou 540 g)	1 tasse ou 8 onces 250 ml
Pêche (dénoyautée)	1 moyenne (environ 10 onces [285 g])	¼ tasse ou 2 onces 60 ml
Poire (coupée en quartiers)	1 moyenne (environ 7 onces [198 g])	½ tasse ou 4 onces 125 ml

**RENDEMENT APPROXIMATIF –
TABLEAU SUR LA QUANTITÉ DE JUS EXTRAITE (SUITE)**

Ananas (pelé, sans le cœur)	½ fruit	1 tasse ou 8 onces 250 ml
Melon d'eau (pelé et épépiné)	1 tasse (250 ml), coupé en dés	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Fraises	1 tasse (250 ml)	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Pamplemousse (pelé et coupé en quartiers)	1 moyen à grand (environ 1 livre [454 g])	1¼ tasse ou 10 onces 284 ml
Citron (pelé)	1 fruit (environ 5 onces [145 g])	¼ tasse ou 2 onces 60 ml
Kiwi	1 fruit (environ 3 onces [85 g])	1 once 28 g
LÉGUME	QUANTITÉ	RENDEMENT
Betterave (coupée en quartiers)	1 moyenne (environ 6 ou 7 onces [170 to 200 g])	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Légume-feuille	1 poignée (environ 8 feuilles)	1½ onces 43 g
Carotte	1 lb (454 g)	1 tasse ou 8 onces 250 ml
Céleri	4 grandes branches	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Poivron (coupé en quatre)	1 moyen (environ 9 onces [255 g])	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Concombre	1 moyen/grand (environ 11 onces [312 g])	1 tasse ou 8 onces 250 ml
Tomate	1 moyenne (environ 5 onces [145 g])	½ tasse ou 4 onces 125 ml
Persil	1 botte (environ 6 onces [170g])	¼ tasse ou 2 onces 60 ml
Chou	¼ de tête (environ 12 onces [340 g])	¾ tasse ou 6 onces 170 g

**RENDEMENT APPROXIMATIF –
TABLEAU SUR LA QUANTITÉ DE JUS D'AGRUMES EXTRAITE**

FRUIT	QUANTITÉ	RENDEMENT
Pamplemousse	1 pamplemousse moyen, d'environ 1 livre (454 g)	environ 1 tasse (250 ml) de jus de citron
Citrons	Environ 4 à 6 citrons égalent à 1 livre (454 g)	environ 1 tasse (250 ml) de jus de citron
	Un citron	environ 3 c. à soupe (45 ml) de jus
Limes	Environ 6 à 8 limes moyennes égalent à 1 livre (454 g)	about ⅔ – ¾ cup (150 -175 ml) of juice
Oranges	Environ 2 à 4 oranges égalent à 1 livre (454 g)	1 tasse (250 ml) de jus

LÉGUMES, FRUITS ET LEURS PRINCIPAUX MINÉRAUX ET VITAMINES

LÉGUME	VITAMINES	MINÉRAUX
Asperges	A, B1 (thiamine), C, choline, acide folique	potassium
Betteraves et feuilles de betteraves	A, C, chlorophylle, B6	calcium, potassium, choline et fer
Carottes	A, C	potassium, calcium, phosphore et carotène
Céleri		minéraux alcalins organiques (équilibrent le pH sanguin)
Chou	B6, C	iode, potassium et soufre
Chou frisé	A et chlorophylle	calcium
Concombre	Bon diurétique	potassium
Courge d'été	B1, B2, niacine	
Cresson	C et chlorophylle	potassium, choline, phosphore, soufre et calcium
Épinards	A, complexe B, chlorophylle	calcium, fer, magnésium, phosphore, potassium
Fenouil		teneur alcaline, en calcium et en magnésium
Panais	A, C et chlorophylle	calcium
Persil	A, C et chlorophylle	calcium
Poivrons	A, C	potassium
Radis	C	choline, phosphore, potassium
Tomates	C	calcium
LÉGUME	VITAMINES	MINÉRAUX
Ananas	C	choline et potassium – teneur élevée en enzymes
Canneberges	A, C, complexe B et acide folique	calcium, fer, phosphore, potassium et enzymes
Cerises	A, C, B1, B2, acide folique et niacine	calcium, cobalt, fer, magnésium, phosphore, potassium Contient de puissantes propriétés alcalifiantes
Citrons	C et acide citrique	agent purifiant très puissant

LÉGUMES, FRUITS ET LEURS PRINCIPAUX MINÉRAUX ET VITAMINES (SUITE)

Fraises	C	calcium, phosphore et potassium
Limes	C et acide citrique	Agent purifiant très puissant
Melons	A, complexe B et C	Teneur élevée en enzymes
Melons d'eau	A	Chlorophylle, enzymes et vertus purifiantes
Oranges	A, complexe B, B1, B2, B6, C, K, biotine, acide folique et niacine	calcium, choline, cuivre, fluor, fer, manganèse, magnésium, phosphore, potassium, silicium et zinc
Pamplemousse	A et C	calcium, phosphore et potassium
Papayes	A, B1, B2, C, et niacine	Teneur élevée en enzymes et vertus purifiantes
Pêches	A, B1, B2, C, acide folique et niacine	calcium, fer, phosphore et potassium
Poires	A, B1, B2, C, acide folique et niacine	phosphore et potassium
Pommes	A, B1, B2, B6, biotine, acide folique et acide pantothénique	choline, cuivre, fer, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, silicium, sodium et soufre
Raisins	A, B1, B2, C et niacine	calcium, cuivre, fer, magnésium, manganèse et phosphore

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'extracteur de jus ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que toutes les pièces sont bien insérées et verrouillées en place sur la base du robot culinaire.
Le jus coule lentement	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bec verseur est complètement ouvert. Un excès de pulpe dans le panier-filtre en filet peut ralentir le débit auquel le jus coule. Arrêtez l'extracteur de jus et nettoyez le panier-filtre.
Les herbes ou les légumes-feuilles descendent difficilement dans l'entonnoir	<ul style="list-style-type: none"> Placez-les entre d'autres ingrédients.
Le jus coule toujours même si l'appareil est éteint	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bec verseur est complètement fermé.
L'appareil est allumé, mais le jus ou la pulpe ne coule pas	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le panier-filtre en filet muni de lames est en place.
L'appareil commence à vibrer fortement sur la surface de comptoir	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez et débranchez l'appareil, attendez que la lame s'arrête, enlevez le couvercle et nettoyez le tamis et la surface du comptoir, puis réassemblez l'appareil et recommencez à extraire le jus.

RECETTES | Jus

Légumes verts tout-puissants	12
Tonique aux fines herbes	12
Douceur printanière	13
Légumes verts du jardin.....	13
Nectar de grenade.....	14
Papaye sucrée	14
Vert éclatant.....	15
Stimulant immunitaire aux super agrumes	15
Ananas rafraîchissant	16
Limonade au basilic	16
Margarita à l'orange sanguine.....	17

Légumes verts tout-puissants

Simple, vert et purifiant!

Rendement : 1 portion

INGRÉDIENTS

4	petites feuilles de chou frisé lacinato	1	petite poignée de persil
3	branches de céleri	1/3	de citron pelé
1	grande feuille de bette à cardes		

INSTRUCTIONS

1. Assemblez l'extracteur de jus.
2. Extrayez le jus du chou frisé, du céleri, de la bette à cardes, du persil et du citron à la vitesse High [Élevée]. Alternez l'extraction du jus du céleri entre les légumes-feuilles afin d'en maximiser le rendement.
3. Remuez et buvez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

98 calories (10 % provenant de matières grasses) • Glu. 19 g • Pro. 6 g • Lip. 1 g • Gras sat. 0 g
Chol. 0 mg • Sod. 388 mg • Calc. 259 mg • Fibres 0 g

Tonique aux fines herbes

La saveur vive des herbes fraîches et le goût sucré de la pomme agrémentent ce tonique riche en nutriments.

Rendement : 1 portion

INGRÉDIENTS

1	petite poignée de persil	4	petites feuilles de chou frisé lacinato
1	petite poignée de coriandre	2	branches de céleri
1	petite pomme	¼	de citron pelé

INSTRUCTIONS

1. Assemblez l'extracteur de jus.
2. Extrayez le jus des herbes, de la pomme, du chou frisé, du céleri et du citron à la vitesse High [Élevée].
3. Remuez et buvez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

179 calories (6 % provenant de matières grasses) • Glu. 42 g • Pro. 5 g • Lip. 1 g • Gras sat. 0 g
Chol. 0 mg • Sod. 192 mg • Calc. 216 mg • Fibres 0 g

Douceur printanière

Une délicieuse combinaison pour un jus frais et savoureux à déguster en tout temps!

Rendement : 1 portion

INGRÉDIENTS

1	grosse tangerine ou mandarine coupée en deux	½	once (15 g) de menthe fraîche
½	once (15 g) d'origan frais	¼	de concombre anglais

INSTRUCTIONS

1. Assemblez le presse-agrumes.
2. Extrayez le jus de la tangerine ou la mandarine à la vitesse Low [Basse]. Remplacez le presse-agrumes par l'extracteur de jus.
3. Extrayez le jus des fines herbes, puis du concombre à la vitesse High [Élevée].
4. Remuez et servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

173 calories (5 % provenant de matières grasses) • Glu. 43 g • Pro. 4 g • Lip. 1 g • Gras sat. 0 g
Chol. 0 mg • Sod. 23 mg • Calc. 158 mg • Fibres 0 g

Légumes verts du jardin

Une visite rapide au marché, et vous aurez tout ce dont vous avez besoin pour préparer ce jus frais. Idéal pour un matin en déplacement ou comme petit remontant en après-midi.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

½	concombre moyen coupé en deux sur la longueur	4	branches de céleri
1	tasse (250 ml) d'épinards tassés (bébés ou non)	¼	tasse (60 ml) de feuilles de coriandre fraîche, avec la tige
4	feuilles de laitue romaine	¼	de lime pelée
			Pincée de sel de mer (facultatif)

INSTRUCTIONS

1. Assemblez l'extracteur de jus.
2. Extrayez le jus du concombre, des épinards, de la laitue romaine, du céleri, de la coriandre et de la lime à la vitesse High [Élevée].
3. Ajoutez le sel et remuez; buvez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

179 calories (6 % provenant de matières grasses) • Glu. 42 g • Pro. 5 g • Lip. 1 g
Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 192 mg • Calc. 216 mg • Fibres 0 g

Nectar de grenade

La grenade, qui regorge d'antioxydants, vole la vedette dans cet élixir purifiant.

Rendement : 1 ou 2 portions

INGRÉDIENTS

- | | | | |
|---------------|---|---|--------------|
| $\frac{2}{3}$ | de tasse (170 ml) de graines de grenade | 1 | petit citron |
| 2 | oranges sanguines coupées en deux | | |

INSTRUCTIONS

1. Assemblez l'extracteur de jus. Extrayez le jus des graines de grenade à la vitesse High [Élevée].
2. Remplacez l'extracteur de jus par le presse-agrumes. Extrayez le jus des oranges sanguines, puis du citron à la vitesse Low [Basse].
3. Remuez et buvez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

288 calories (29 % provenant de matières grasses) • Glu. 50 g • Pro. 6 g • Lip. 10 g
Gras sat. 1 g • Chol. 0 mg • Sod. 186 mg • Calc. 457 mg • Fibres 8 g

Papaye sucrée

La papaye donne à ce jus une belle texture épaisse et une saveur distinctive qui plaira à coup sûr.

Rendement : 1 ou 2 portions

INGRÉDIENTS

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | de papaye moyenne, coupée pour entrer dans l'entonnoir (environ 6 onces ou 170 g) | 4 | grosses fraises (environ 6 onces ou 170 g) |
| | | 1 | tangerine moyenne coupée en deux |

INSTRUCTIONS

1. Assemblez l'extracteur de jus.
2. Extrayez le jus de la papaye et des fraises à la vitesse High [Élevée].

3. Remplacez l'extracteur de jus par le presse-agrumes. Extrayez le jus de la tangerine à la vitesse Low [Basse].
4. Mélangez et servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion (recette divisée en deux portions) :

124 calories (5 % provenant de matières grasses) • Glu. 31 g • Pro. 2 g • Lip. 1 g • Gras sat. 0 g
Chol. 0 mg • Sod. 10 mg • Calc. 73 mg • Fibres 0 g

Vert éclatant

Le gingembre et le citron égayent ce jus qui regorge de légumes verts. Nous aimons garder du jus de citron à portée de la main pour en ajouter à de l'eau ou du jus, mais si vous préférez, vous pouvez mettre un quart de citron pelé pendant l'extraction du jus.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

2	pommes vertes moyennes, coupées pour entrer dans l'entonnoir	4	tiges de chou frisé, sans les tiges dures
		1½	po de gingembre
½	concombre moyen coupé en deux sur la longueur	¼	de citron pelé
4	branches de céleri		

INSTRUCTIONS

1. Assemblez l'extracteur de jus.
2. Extrayez le jus de tous les ingrédients à la vitesse High [Élevée].
3. Remuez et buvez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

84 calories (4 % provenant de matières grasses) • Glu. 23 g • Pro. 0 g • Lip. 0 g
Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 1 mg • Calc. 220 mg • Fibres 5 g

Stimulant immunitaire aux super agrumes

L'hiver est la saison des agrumes, et c'est le moment idéal pour stimuler le système immunitaire!

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

2	gros pamplemousse	¼	de citron
1	orange moyenne	1	once (30 ml) de jus de gingembre*

INSTRUCTIONS

1. Assemblez le presse-agrumes.
2. Extrayez le jus du pamplemousse, de l'orange et du citron à la vitesse Low [Basse]. Ajoutez le jus de gingembre.
3. Remuez et buvez immédiatement.

* Nous vous recommandons de garder du jus de gingembre à portée de main pour l'ajouter à du thé, à de l'eau gazéifiée ou à d'autres jus ou pour en prendre une dose telle quelle afin de stimuler votre système immunitaire. Toutefois, si le jus de gingembre n'est pas déjà extrait, il est conseillé d'utiliser l'extracteur de jus pour préparer cette recette au complet. Si vous utilisez l'extracteur de jus, extrayez le jus d'un morceau de gingembre de 1½ po (3.75 cm) pelé après les agrumes.

Information nutritionnelle par portion :

106 calories (5 % provenant de matières grasses) • Glu. 26 g • Pro. 2 g • Lip. 1 g
Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 76 mg • Calc. 370 mg • Fibres 6 g

Ananas rafraîchissant

L'ananas et la menthe se marient à merveille.

Rendez ce jus encore plus rafraîchissant en y ajoutant un soupçon de soda.

Rendement : 2 portions

INGRÉDIENTS

½	ananas pelé et coupé pour entrer dans l'entonnoir	Pincée de sel rose de l'Himalaya
1	tasse (250 ml) d'épinards tassés (bébés ou non)	3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de feuilles de menthe fraîche

INSTRUCTIONS

1. Assemblez l'extracteur de jus.
2. Extrayez le jus de l'ananas, de la menthe et des épinards à la vitesse High [Élevée]. Extrayez le jus de la menthe et des épinards entre les morceaux d'ananas pour obtenir un rendement maximal.
3. Ajoutez le sel et remuez; buvez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion :

115 calories (4 % provenant de matières grasses) • Glu. 29 g • Pro. 1 g • Lip. 0 g
Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 6 mg • Calc. 30 mg • Fibres 5 g

Limonade au basilic

Rien ne bat de la limonade maison! Préparez-en en toute facilité grâce à un extracteur de jus.

Le basilic ajoute une touche originale à la saveur traditionnelle, mais vous pouvez l'omettre ou le remplacer par d'autres fines herbes si vous le souhaitez.

Rendement : 2½ tasses (625 ml)

INGRÉDIENTS

½	tasse (375 ml) d'eau	½	tasse (125 ml) de feuilles de basilic
½	tasse (375 ml) de sucre granulé	6	citrons moyens

INSTRUCTIONS

1. Préparez le sirop. Versez le sucre et l'eau dans une petite casserole à feu moyen-vif. Portez à ébullition. Lorsque le mélange bout, réduisez le feu à moyen pour le laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, en remuant de temps à autre.

Retirez du feu et ajoutez le basilic. Laissez infuser pendant au moins 30 minutes. Réfrigérez le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement froid. Égouttez et jetez les feuilles de basilic.

2. Assemblez le presse-agrumes.
3. Extrayez le jus des citrons à la vitesse Low [Basse].
4. Versez le jus de citron dans un grand pichet. Ajoutez le sirop au basilic au goût.

Information nutritionnelle par portion :

138 calories (1 % provenant de matières grasses) • Glu. 39 g • Pro. 1 g • Lip. 0 g • Gras sat. 0 g
Chol. 0 mg • Sod. 3 mg • Calc. 27 mg • Fibres 0 g

Margarita à l'orange sanguine

Une version rafraîchissante du cocktail classique.

Rendement : 1 portion

INGRÉDIENTS

4	onces (120 ml) de jus d'orange sanguine frais	1	once (30 ml) de jus de lime frais
1	once (30 ml) de téquila de bonne qualité	½	c. à soupe (7,5 ml) de nectar d'agave

INSTRUCTIONS

1. Mélangez ou agitez les ingrédients ensemble.
2. Servez sur beaucoup de glace.

Information nutritionnelle par portion :

128 calories (2 % provenant de matières grasses) • Glu. 16 g • Pro. 1 g • Lip. 0 g
Gras sat. 0 g • Chol. 0 mg • Sod. 3 mg • Calc. 46 mg • Fibres 0 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 18 MOIS

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 18 mois 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 MFP-JCC

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, 2422 désigne la 24^e semaine de l'année 2022.

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

©2022 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

22CC084781

IB-17387-CAN