

Breville®



Juice Fountain™ Plus

Instruction Booklet • *Livret d'instructions*

JE98XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Juice Fountain™ Plus



CONTENTS

- 4 Breville recommends safety first
- 7 Know your Juice Fountain™ Plus
- 10 Assembling your Juice Fountain™ Plus
- 14 Operating your Juice Fountain™ Plus
- 18 Disassembling your Juice Fountain™ Plus
- 21 Care and cleaning
- 24 Troubleshooting
- 26 Tips on juicing
- 28 Recipe Instructions
- 42 One Year Limited Warranty
- 44 French Instructions

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

- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- 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 cutting blades in the base of the stainless steel filter basket.
- Do not leave the Juice Fountain™ Plus unattended when in use. Close supervision is necessary when this appliance is being used near children. Do not allow children to use this appliance.
- Always make sure the Juice Fountain™ Plus is properly and completely assembled before operating. The unit will not turn 'On' unless properly assembled.
- Always use the Juice Fountain™ Plus on a dry, level surface.
- Always turn the Juice Fountain™ Plus 'Off', then disconnect from the power outlet when not in use or when assembling.
- 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 authorized Breville Service Center for examination, replacement or repair.
- Do not immerse power cord or motor base in water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination, adjustment or repair.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always turn the Juice Fountain™ Plus 'Off' and remove cord if the appliance is left unattended, if not in use, before cleaning, or before attempting to move the appliance.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Always make sure the cover is clamped (safety locking arm) securely in place and before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (safety locking arm) while the juicer is in operation.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not use appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Do not juice stone fruit unless seed stone has been removed.
- Do not run the Juice Fountain™ Plus for more than one minute at a time when juicing hard fruit or vegetables, at a rapid rate and with firm pressure.
- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Strictly follow cleaning and care instructions.

NOTE:

Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended that you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Do not use in conjunction with a power strip or extension cord.



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

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or bench, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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 in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.

ELECTRIC CORD INSTRUCTIONS

Your Juice Fountain™ Plus 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 power 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 counter top, tabletop or surface area where it can be pulled on by 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).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW

your Breville Juice Fountain™ Plus



KNOW YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

Extra Wide Feed Chute
fits whole apples, carrots,
tomatoes and peeled oranges.
Makes juicing fruit and
vegetables fast and easy

Large Pulp Container
with integrated
handle(dishwasher safe)

Juicer Cover

Food Pusher
for pushing whole fruit and
vegetables down the patented
wide feed chute

Safety Locking Arm
juicer will not operate without
juicer cover in place and safety
locking arm in place in the
vertical operating position

**Stainless Steel Micro
Mesh Filter Basket**
(dishwasher safe)

Froth Separator
for removing froth from juice
when pouring

3 Position Switch
with two speeds and Off. Low
speed for juicing soft fruits
with high water content such
as watermelon High speed for
juicing hard fruit and vegetables

**Heavy Duty 850
Watt Motor**

Cord Storage in Base
Cord wraps around feet and
clips into position under base

Features the Breville Assist Plug™
Easier to insert, easier to remove.



KNOW YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

JUICE JUG



NOTE:
To have froth in the juice simply remove the slide-in froth separator attachment before juicing.

ASSEMBLING

your Breville Juice Fountain™ Plus



ASSEMBLING YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

BEFORE FIRST USE

Before using your Juice Fountain™ Plus for the first time, remove and safely discard any packaging materials and promotional stickers and labels. Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Wash the filter bowl surround, filter basket, juicer cover, food pusher, pulp container and juice jug and lid in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

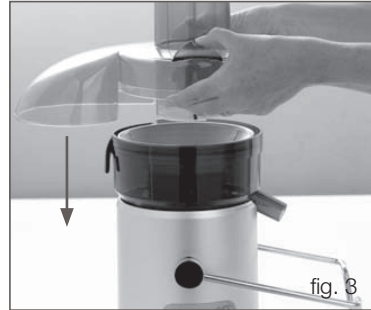
1. Place filter bowl surround on top of the motor base.



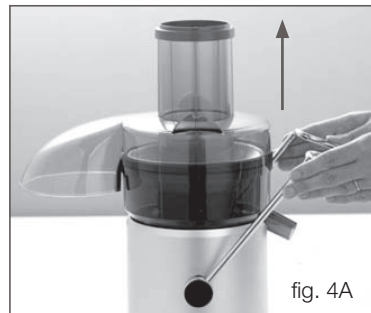
2. Align the arrows on the filter basket with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place. Ensure the stainless steel filter basket is fitted securely inside the filter bowl surround and on to the motor base.



3. Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the feed chute over the stainless steel filter basket and lower into position.

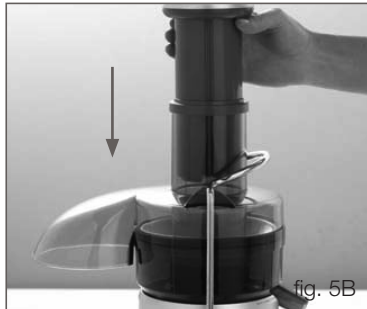
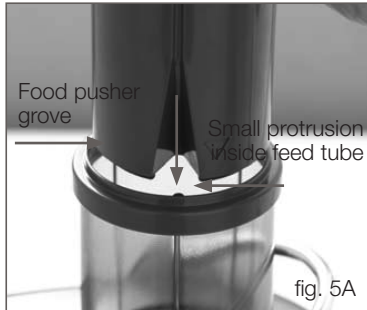


4. Raise the safety locking arm up and locate into the two grooves on either side of the juice cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



ASSEMBLING YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

- 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 tube. Continue to slide the food pusher down the feed chute.



- Place the pulp container into position by tilting slightly.



NOTE:

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

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



NOTE:

A glass could also be used to collect the juice.

OPERATING

your Breville Juice Fountain™ Plus



OPERATING YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

1. Wash your selection of fruit and vegetables ready for juicing.

NOTE:

Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to size as these will fit into the feed chute whole. When juicing carrots place the tip of the carrot into the feed chute last.

2. Ensure the Juice Fountain is correctly assembled. Ensure the stainless steel filter is thoroughly cleaned before each use (refer to care and cleaning on page 21). Ensure you place the juice jug (or a glass) under the spout before commencing juicing.
3. Plug the power cord into a 110/120V power outlet. Push the two speed switch either up for low speed or down for high speed depending on the type of fruit or vegetable being juiced. Use the speed selector table as a guide for juicing different fruits and vegetables.

NOTE:

Be sure to start the motor first before placing any fruits or vegetables down the feed chute. Failure to start the motor prior, can cause the motor to overheat.



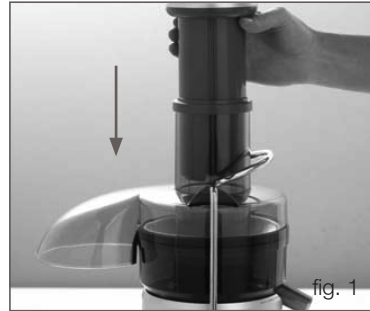
WHEN USING THE JUICE FOUNTAIN ON HIGH SPEED, DO NOT RUN THE JUICER FOR LONGER THAN 4 MINUTES AT A TIME WHEN CONTINUOUSLY JUICING HARD FRUITS AND VEGETABLES, SUCH AS APPLES, CARROTS, AND BEET. AFTER SUCH TIME, WAIT 1 MINUTE BEFORE RESUMING FEEDING FRUITS AND VEGETABLES DOWN THE FEED CHUTE.

OPERATING YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

SPEED SELECTOR TABLE

Apples	High
Apricots (stone removed)	Low
Beet (trimmed)	High
Blueberries	Low
Broccoli	Low
Brussels sprouts (trimmed)	High
Cabbage	Low
Carrots	High
Cauliflower	Low
Celery	High
Cucumber (peeled)	Low
Cucumber, soft skinned	High
Fennel	High
Grapes (seedless)	Low
Kiwi Fruit (peeled)	Low
Mangoes (peeled, stone removed)	Low
Melons (peeled)	Low
Nectarines (stone removed)	Low
Oranges (peeled)	High or Low
Peaches (stone removed)	Low
Pears (stalks removed)	High for hard or Low for soft
Pineapple (peeled)	High
Plums (stone removed)	Low
Raspberries	Low
Tomatoes	Low
Watermelon (peeled)	Low

- With the motor running, place food into the feed chute. Using the food pusher, gently guide food down the feed chute. To extract the maximum amount of juice, always push the food pusher down slowly.



NOTE:

Electronic Protection

The Juice Fountain 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 or even size and/or processing a smaller amount per batch.

If this occurs, the Overload Protection LED will flash red. To continue juicing, turn the juicer OFF, unplug from the power outlet and clear the feed chute. Once the feed chute has been cleared, plug the power cord into the power outlet and resume juicing.

- Juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the pulp container.

OPERATING YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

NOTE:

The pulp container can be emptied during juicing by turning the Juice Fountain '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.



fig. 2

NOTE:

To minimize washing up place a plastic freezer bag into the pulp container to collect the pulp.

NOTE:

Self-Reset Overheating Protection
The Juice Fountain 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. If this occurs, the Overload Protection LED will flash red. When the overheating protection is activated, allow the unit to cool for at least 15 minutes prior to continuing juicing. LED will continue to flash until the motor has reached below the temperature threshold.

The Juice Fountain will be more prone to overheating immediately after the overheating protection device has been activated, light loads are recommended.



NEVER USE FINGERS TO PUSH FOOD DOWN THE FEED CHUTE OR TO CLEAR THE FEED CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

DISASSEMBLING

your Breville Juice Fountain™ Plus



DISASSEMBLING YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

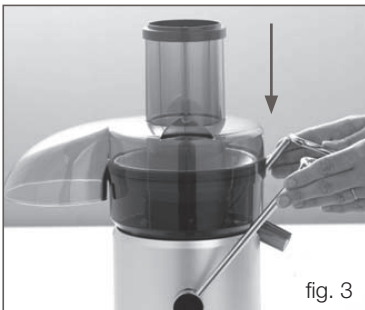
1. Turn Juice Fountain 'Off' and unplug.
2. Remove the pulp container by holding the handle and pivoting the bottom of the pulp container away from the juicer.



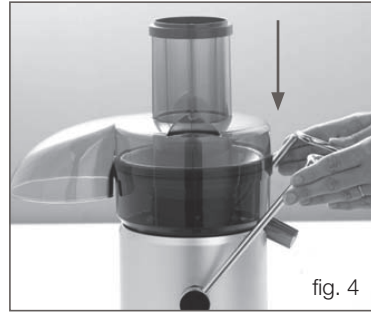
3. Place both hands on either side of the locking arm and pull back and lift over the grooves on either side of the juicer cover.



4. Move the locking arm down.



5. Lift the juicer cover off the Juicer.



6. To remove stainless steel filter basket, hold base of juicer and turn filter bowl surround by the juice spout.

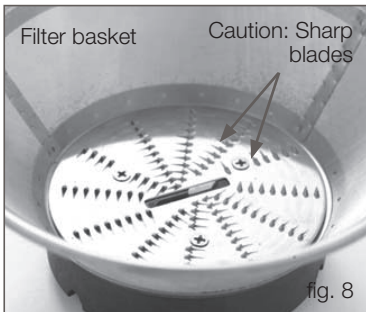
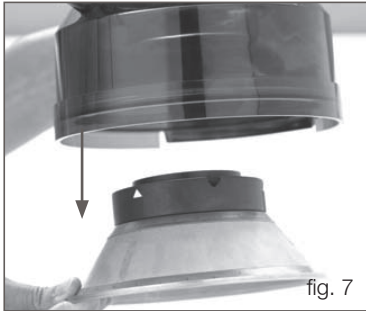


7. Lift off the filter bowl surround with the stainless steel filter basket still in place.



DISASSEMBLING YOUR JUICE FOUNTAIN™ PLUS

8. To remove the stainless steel filter basket, turn the filter bowl surround upside down and carefully remove the filter basket. (It is recommended to remove the filter basket over the sink).



CARE & CLEANING

your Breville Juice Fountain™ Plus



CARE AND CLEANING

- For easy cleaning - immediately after each use rinse removable parts under running water (to remove wet pulp). Allow parts to air dry.
- The Juice Fountain juicer cover, filter bowl surround, pulp container, stainless steel filter basket and 1 liter juice jug are dishwasher safe (top shelf only).
- Wipe the motor base with a damp cloth.
- Before washing juice jug, remove froth attachment and rinse under running water.
- For consistent juicing results always ensure that the stainless steel filter basket is thoroughly cleaned using the supplied nylon brush. Using the nylon washing up brush, hold the filter basket under running water and brush from the inside of the basket to outer rim. After cleaning the filter basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked soak the filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively wash the filter basket in the top shelf of any dishwasher.
- Do not soak the stainless steel filter basket in bleach.
- Always treat the filter basket with care as it can be easily damaged.

NOTE:

To assist with cleaning, soak the stainless steel filter basket 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 Juice Fountain.



NOTE:

Do not wash the Food Pusher in the dishwasher.

CARE AND CLEANING



DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. THE CENTER OF THE FILTER BASKET AND FEED CHUTE CONTAIN SMALL SHARP BLADES TO PROCESS FRUIT AND VEGETABLES DURING THE JUICING FUNCTION. DO NOT TOUCH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET OR FEED CHUTE.

- 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:

When juicing is complete, simply place the bag containing the pulp into a bin, or you can refer to page 27 for ideas on using the pulp.



TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine will not work when switched 'ON'	<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 juicer cover (page 11 step 4).
Motor appears to stall when juicing	<ul style="list-style-type: none"> Wet pulp can build up under the juicer cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly (page 16 step 4). Follow Disassembling and Cleaning instructions and clean the filter bowl surround, the stainless steel filter basket and the juicer cover. Hard fruit and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the juicing guide on Page 16 to determine the correct speed for the fruit and vegetables selected for juicing. The Juice Fountain 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 or even size and/or processing a smaller amount per batch. If this occurs, the Overload Protection LED will flash red. To continue juicing, turn the juicer OFF, unplug from the power outlet and clear the feed chute. Once the feed chute has been cleared, plug the power cord into the power outlet and resume juicing.
Excess pulp building up in the stainless steel filter basket	<ul style="list-style-type: none"> Stop the juicing process and follow Disassembling instructions. Remove the juicer cover, scrape off pulp, reassemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetables and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	<ul style="list-style-type: none"> Try a slower juicing action. Remove the stainless steel filter basket and thoroughly clean mesh walls with a cleaning brush. Rinse the filter basket under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unlock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit and vegetables) which could be inhibiting the flow.
Juice leaks between the rim of the Juicer and the juicer cover	<ul style="list-style-type: none"> Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute more slowly (page 16 step 4).
Juice sprays out from spout	<ul style="list-style-type: none"> The juice is being extracted too fast – try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute more slowly (page 16 step 4).

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Red light flashing	<ul style="list-style-type: none">• The Juice Fountain 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. If this occurs, the Overload Protection LED will flash red. When the overheating protection is activated, allow the unit to cool for at least 15 minutes prior to continuing juicing.• The Juice Fountain will be more prone to overheating immediately after the overheating protection device has been activated, light loads are recommended.• The Juice Fountain 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 or even size and/or processing a smaller amount per batch.• If this occurs, the Overload Protection LED will flash red. To continue juicing, turn the juicer OFF, unplug from the power outlet and clear the feed chute. Once the feed chute has been cleared, plug the power cord into the power outlet and resume juicing.

TIPS ON JUICING

THE INSIDE INFORMATION ON JUICING

Although the juice drinks contained in this booklet were 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 healthy diet. Fresh fruit and vegetables juices are an easy 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 fruit and vegetable juices, you have complete control over what is included. Select the ingredients and decide if you need to add sugar, salt or other flavoring agents after juicing. Freshly extracted juices should be consumed immediately after they have been processed to avoid a loss of vitamin content.

PURCHASING AND STORAGE OF FRUIT AND 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. Refer to the Fruit and Vegetable Facts chart (page 19-20).
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing and drying 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.

PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Some vegetables, such as cucumbers can be processed unpeeled depending on the softness of the skin and the juicing requirements.
- All fruits with large pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- Ensure vegetables such as beets, carrots, etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before juicing.
- Ensure fruits such as strawberries are hulled before juicing and pears have their stalks removed.
- Citrus fruit can be juiced in the Juice Fountain™ Plus but remove the skin and excess pit before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to reduce discoloration.

NOTE:

Your Juice Fountain™ Plus makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and remove any excess pith before juicing. It is best to refrigerate oranges before juicing.

TIPS ON JUICING

THE RIGHT TECHNIQUE

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

If you are juicing herbs, sprouts or other 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 them 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.

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 or fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal choice. Think of some flavors and foods – would they work well together or would they clash. Some strong flavors could over power the more subtle flavors of others. It is however, a good rule to combine starchy, pulpy fruit and vegetables with those high in moisture.

USING THE PULP

The remaining pulp left after juicing fruit and vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the nutrients in juice, are 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.

Apart from consumption use, pulp is great to create compost for the garden.

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.

RECIPES



RECIPES – FRESH STARTS

APPLE, CARROT AND CELERY JUICE

Makes 2 cups

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

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

1. Process apples, carrots and celery through Juice Fountain™ Plus using high speed.

Mix well and serve immediately.

TOMATO, CARROT, CELERY AND LIME JUICE

Makes 2 cups

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

1. Process tomatoes, carrot, celery and lime through Juice Fountain™ Plus using low and high speeds.

Serve immediately.

CARROT, BEET AND ORANGE JUICE

Makes 2 cups

- 2 medium carrots, trimmed**
- 3 medium beet, trimmed**
- 4 oranges, peeled**

1. Process carrots, beets and oranges through Juice Fountain™ Plus using high speed.

Serve immediately.

APPLE, PEACH AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes 2 cups

- 1 small Delicious apple**
- 2 large peaches, halved and seeds removed**
- 2 grapefruits, peeled**

1. Process apple, peaches and grapefruit through Juice Fountain™ Plus using high and low speed.

Serve immediately.

RECIPES – FRESH STARTS

PINEAPPLE, PEACH AND PEAR JUICE

Makes 2 cups

- ½ small pineapple, peeled and halved
- 2 peaches, halved and seeds removed
- 2 small ripe pears

1. Process pineapple, peaches and pears through Juice Fountain™ Plus using high and low speed.

Serve immediately.

APPLE, PEAR AND STRAWBERRY JUICE

Makes 2 cups

- 1 small Granny Smith apple
- 3 small ripe pears
- 1 cup strawberries, trimmed

1. Process apples, pears and strawberries through Juice Fountain™ Plus using high and low speeds.

Serve immediately.

ROCKMELON, MINT AND MANGO JUICE

Makes 2 cups

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

1. Process cantaloupe, mint and mango through Juice Fountain™ Plus using low speed.

Serve immediately.

TOMATO, CUCUMBER, PARSLEY AND CARROT JUICE

Makes 2 cups

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

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through Juice Fountain™ Plus using high and low speeds.

Serve immediately.

SWEET POTATO, CELERY, GINGER AND ORANGE JUICE

Makes 3 cups

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

1. Process celery, sweet potato, ginger and oranges through Juice Fountain™ Plus using high speed.

Serve immediately.

PARSNIP, CELERY AND PEAR JUICE

Makes 3 cups

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

1. Process parsnips, celery and pears through Juice Fountain™ Plus using high speed.

Serve immediately.

RECIPES – VITAMIN REPLACERS

TOMATO, CARROT AND RED BELL PEPPER JUICE

Makes 3 cups

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

1. Trim base of bell pepper and remove seeds.
1. Process tomatoes, carrots, parsley and bell peppers through Juice Fountain™ Plus using high and low speed.

Serve immediately.

BLACKBERRY, PEAR AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes 2 cups

- 8oz (250g) blackberries
- 3 ripe pears
- 2 grapefruits, peeled

1. Process blackberries, pears and grapefruit through the Juice Fountain™ Plus using low and high speeds.

Serve immediately.

BEEF, APPLE AND CELERY JUICE

Makes 2 cups

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

1. Process beets, apples and celery through Juice Fountain™ Plus using high speed.

Serve immediately.

BLUEBERRY, BLACKBERRY, STRAWBERRY AND LIME JUICE

Makes 2 cups

- 16oz (500g) blackberries
- 16oz (500g) blueberries
- 16oz (500g) strawberries
- 1 lime, peeled

1. Process blackberries, blueberries, strawberries and lime through Juice Fountain™ Plus using low and high speeds.

Serve immediately.

CUCUMBER, CELERY, FENNEL AND BEAN SPROUT JUICE

Makes 2 cups

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

1. Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through Juice Fountain™ Plus using high speed.

Serve immediately.

FROTHY ORANGE JUICE

Makes 2 cups

- 2lbs (1kg) oranges, peeled

1. Process oranges through Juice Fountain™ Plus using high or low speed.

Serve immediately.

(Best to refrigerate oranges before juicing)

FRESH VEGETABLE SOUP WITH NOODLES

Serves 4

- 1 small tomato
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 2 carrots
- 1 green bell pepper, base removed and seeded
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon wholemeal flour
- 12oz (375ml) vegetable stock
- 14oz (425g) canned baked beans
- 1 packet 2 Minute Noodles
- Freshly ground black pepper

1. Process tomato, onion, carrots and green pepper through Juice Fountain™ Plus using low and high speed.
2. Melt butter in a large saucepan over a medium heat.
3. Stir in flour, cook for one minute, stirring continuously.
4. Stir in the extracted juice, vegetable stock and baked beans
5. Bring to the boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes
6. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender.

Pour into 4 soup bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

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 through Juice Fountain™ Plus using low and high speeds.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls.

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

RECIPES – LIQUID LUNCHES

PASTA WITH PROVENCALE STYLE SAUCE

Serves 4

- 4 tomatoes
- 2 sprigs fresh parsley
- 1 stick celery
- 2 large clove garlic
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 1 red bell pepper, base removed and seeded
- 1 tablespoon tomato paste
- ½ cup red wine
- 2 teaspoons dried oregano
- 16oz (500g) cooked pasta
- 3 tablespoons grated Parmesan cheese

1. Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red bell pepper through Juice Fountain™ Plus using low and high speeds.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in the 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 YOGHURT DRINK

Serves 4

- 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 through Juice Fountain™ Plus using low speed.
2. Pour into a large bowl whisk in yoghurt.

Serve immediately.

RECIPES – ICY COOLERS

SPARKLING PEAR AND APRICOT COOLER

Serves 4

- 4 large apricots, halved and seeded**
- 3 large pears**
- 1 cup (250ml) mineral water**
- 1 cup crushed ice**

1. Process apricots and pears through Juice Fountain™ Plus using low and high speed.
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extract 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 divided into 2 equal portions**
- ½lb (250g) strawberries, hulled**
- Pulp of 2 passion fruit**
- 1 cup crushed ice**

1. Process cantaloupe and strawberries through Juice Fountain™ Plus using low speed.
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 through Juice Fountain™ Plus using low and high speed.
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**
- ½ cup fresh mint leaves**
- Pulp of 4 passion fruit**
- 1 cup crushed ice**

1. Process tomatoes, nectarines and mint through Juice Fountain™ Plus using low speed.
2. Stir in passion fruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

RECIPES – ICY COOLERS

CUCUMBER, PINEAPPLE AND CORIANDER ICE

Serves 4

½ small pineapple, peeled and halved

2 cucumbers

½ cup fresh cilantro leaves

1 cup crushed ice

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

Serve immediately.

RECIPES – SPIRITED JUICES

COCONUT PINEAPPLE COLADA

Serves 4

- ½ large pineapple, peeled and quartered**
- 2 tablespoons coconut cream**
- 3 tablespoons Malibu liqueur**
- 16oz (500ml) soda water**
- 1 cup crushed ice**

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

Serve immediately.

HONEYDEW DREAM

Serves 4

- 1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered**
- 3 tablespoons Midori liqueur**
- 16oz (500ml) soda water**
- 1 cup crushed ice**

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

Serve immediately.

BLOODY MARY

Serves 4

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

1. Process tomatoes, celery and red bell pepper through Juice Fountain™ Plus using low and high speeds.
2. Stir in vodka. 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**
- 16oz (500ml) mineral water**

1. Process peaches and mint leaves through Juice Fountain™ Plus using low speed.
2. Stir in Crème de Menthe and sugar.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over peach mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

RECIPES – ENERGY FUEL

GRAPE, KIWI FRUIT AND BERRY BOOSTER

Serves 2

Grapes contain potassium and iron, providing a great pick-me-up after a strenuous day.

- 16oz (500g) green seedless grapes, stems removed**
- 2 kiwi fruit, peeled**
- ½lb (250g) strawberries, hulled**
- 16oz (500ml) skim milk**
- 2 tablespoons powdered protein drink mix**
- ½ cup crushed ice**

1. Process grapes, kiwi fruit and strawberries through Juice Fountain™ Plus using low speed.
2. Mix in milk, protein drink mix and crushed ice.

Serve immediately.

APRICOT, APPLE AND PEAR SPARKLE

Serves 4

- 4 large apricots, halved and seeded**
- 4 small red apples**
- 3 medium pears**
- 1 cup (250ml) sparkling mineral water**
- ½ cup crushed ice**

1. Process apricots, apples and pears through Juice Fountain™ Plus using high speed.
2. Stir in mineral water and ice.

Serve immediately.

ORANGE, CARROT, MINT AND BEET QUENCHER

Serves 2

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

1. Process, oranges, carrots, mint leaves and beet through Juice Fountain™ Plus using high speed.

Serve immediately.

RECIPES – FIBER FAVORITES

Rather than waste the fiber 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 4

- 8 sheets filo pastry
- 1oz (30g) butter, melted
- 1 leek finely sliced
- 1 cup pumpkin pulp
- 1 cup carrot pulp
- ½ lb (250g) feta cheese, crumbled
- 3 x eggs
- 1 x 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 (25cm) flan tin, press over base and side. Trim pastry edge to about .5in (1.5cm) 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 (180°C) 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
- 12oz (350g) beet pulp, strained and juice reserved
- 1 oz (50g) potato pulp, strained and juice reserved
- 1 oz (30 g) carrot pulp, strained and juice reserved
- 3oz (100g) tomato pulp, strained and juice reserved
- 1 oz (50g) cabbage pulp, strained and juice reserved
- Reserved juices and enough water to make up 2 litres
- 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.

RECIPES – FIBER FAVORITES

CARROT, APPLE AND CELERY STRUDELS

Serves 4

30g butter

1 small onion, finely chopped

4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained

(See Recipe - Fresh Starts)

½ lb (250g) cottage cheese

2 tablespoons chopped fresh mint

1 x egg, beaten

12 sheets filo pastry

2oz (60g) 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 (200°C) for 20-25 minutes or until golden.

PARSNIP, HERB AND POLENTA HOT CAKES

Serves 6

2 cups parsnip pulp, strained

¼ cup milk

2 x eggs, separated

¼ cup polenta (corn meal)

¼ cup self-raising flour

1 teaspoon chopped fresh thyme

1 teaspoon chopped fresh rosemary

1 teaspoon cajun seasoning

1 small red bell pepper, finely chopped

1 tablespoon 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.

BERRY AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Serves 5

- ½ lb (200g) white chocolate
- ½ lb (200g) strawberry pulp
- ½ lb (200g) raspberry pulp
- 3 teaspoons gelatine dissolved in 3 teaspoons hot water
- 3 x egg yolks
- 10oz (300ml) 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.

CARROT CAKE

Serves 8

- 1¼ 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
- ½ cup oil
- 2 x eggs, lightly beaten
- 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

RECIPES – FIBER FAVORITES

FAMILY MEAT LOAF

Serves 4

- 1lb (500g) lean beef mince**
- 1lb (500g) 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 x egg, lightly beaten**
- ½ cup evaporated milk**
- ½ cup beef stock**
- Freshly ground black pepper**
- 2 tablespoons slivered almonds**

TOMATO GLAZE

- ½ cup beef stock**
- 4 tablespoons tomato sauce**
- 1 teaspoon instant coffee powder**
- 3 tablespoons Worcestershire sauce**
- 1½ tablespoons vinegar**
- 1½ tablespoons lemon juice**
- 3 tablespoons brown sugar**
- ¼ 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 4 x 8 in 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.

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.

US Customers

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

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau
Juice Fountain^{MC} Plus de Breville

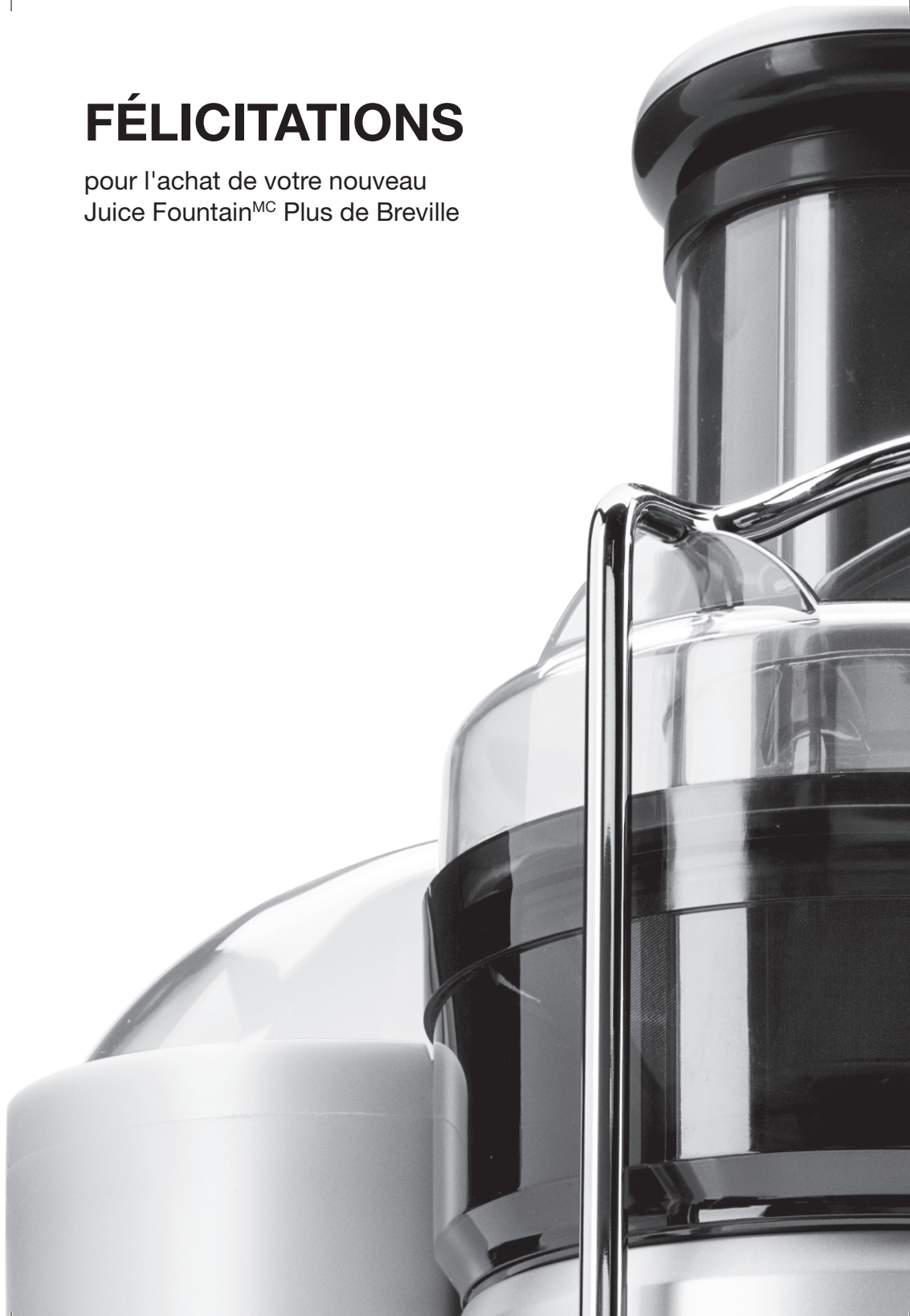


TABLE DES MATIÈRES

- 46** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 49** Faites la connaissance de votre Juice Fountain^{MC} Plus
- 52** Le montage de votre Juice Fountain^{MC} Plus
- 56** Le fonctionnement de votre Juice Fountain^{MC} Plus
- 60** Le démontage de votre Juice Fountain^{MC} Plus
- 63** Entretien et nettoyage
- 66** Guide de dépannage
- 68** Trucs sur la façon de préparer les jus
- 70** Recettes
- 86** Garantie limitée d'un an

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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 qui s'imposent, notamment:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire marcher l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnels avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Servez-vous toujours de votre Juice Fountain^{MC} Plus sur une surface plane et sèche.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts. Servez-vous toujours du poussoir fourni.
- Ne touchez pas aux petites crans et aux lames coupantes à la base du panier-filtre en acier inoxydable.
- Les lames du panier-filtre sont très coupantes. Manipulez-le avec prudence.
- Ne laissez pas le Juice Fountain^{MC} Plus sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Veillez toujours à ce que votre Juice Fountain^{MC} Plus soit assemblé correctement avant de le brancher et de l'utiliser. L'appareil ne fonctionnera que s'il est incorrectement assemblé.
- Mettez le Juice Fountain^{MC} Plus hors tension et débranchez-le s'il est laissé sans surveillance ou qu'il n'est pas en fonction, ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, l'assembler ou l'entreposer.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est solidement fixé en place avant d'allumer le moteur. Ne défaites pas les attaches si l'extracteur est en marche.
- Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
- 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 autorisé de Breville.
- Les enfants ne doivent pas se servir de l'appareil. Une étroite surveillance est nécessaire si l'appareil est utilisé dans le voisinage d'enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne placez ni l'appareil ni le cordon sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le s'il est laissé sans surveillance, lorsqu'il ne sert pas, avant de le nettoyer ou le déplacer.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- N'utilisez jamais un appareil électrique si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil ne fonctionne pas normalement ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Rapportez-le à un centre de service autorisé de Breville pour le faire examiner, ajuster ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage devrait se faire dans un centre de service autorisé de Breville.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.
- Pour plus de sécurité, nous vous recommandons d'installer un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) quand vous utilisez un appareil électroménager. Il est recommandé d'installer dans le circuit électrique desservant l'appareil un interrupteur de sécurité avec un courant résiduel n'excédant pas 30mA. Consultez un électricien professionnel pour plus d'informations.
- Si vous traitez des fruits à noyaux, assurez-vous de les avoir dénoyauter au préalable.
- Ne faites pas fonctionner le Juice Fountain^{MC} Plus plus d'une minute à la fois lorsque vous traitez des fruits ou des légumes plus coriaces, à vitesse élevée et avec une pression ferme.
- Respectez attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage.

NOTE:

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist Plug^{MC} munie d'une boucle pour laisser passer un doigt, permettant le retrait facile et sécuritaire de la fiche.

Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil.

Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.



SI VOUS TRAITÉZ DES FRUITS À NOYAUX, ASSUREZ-VOUS DE LES AVOIR DÉNOYAUTER AU PRÉALABLE.

NE FAITES PAS FONCTIONNER LE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS PLUS D'UNE MINUTE À LA FOIS LORSQUE VOUS TRAITÉZ DES FRUITS OU DES LÉGUMES PLUS CORIACES, À VITESSE ÉLEVÉE ET AVEC UNE PRESSION FERME.

RESPECTEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE.

POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir été préalablement préparés par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les 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 lui-même sont endommagés. Retournez-le à un centre de service autorisé de Breville pour le faire examiner et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un centre de service autorisé de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Utilisez-le uniquement dans le cadre recommandé dans ce manuel. Un usage inadéquat peut causer des blessures.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance d'un adulte.

Si vous devez utiliser un cordon plus long ou une corde de rallonge, ceux-ci ne doivent pas pendre d'un comptoir, d'une table ou d'une surface où de jeunes enfants pourraient s'y enchevêtrer ou trébucher.

Pour prévenir les chocs électriques, blessures corporelles ou incendie, la capacité électrique de la corde de rallonge doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil (le wattage est inscrit sous le socle de l'appareil).

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Juice Fountain^{MC} Plus de Breville

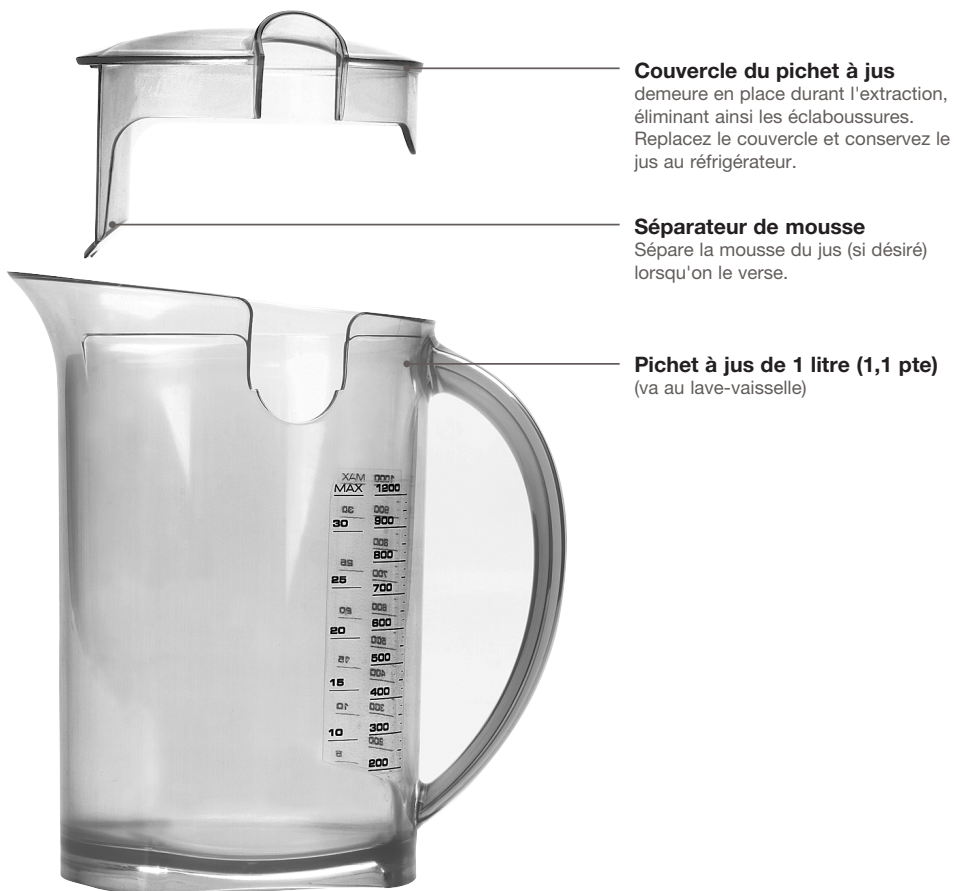


FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS

PICHET À JUS



NOTE:
Pour garder la mousse dans le jus, enlevez simplement le séparateur de mousse avant d'extraire le jus.

LE MONTAGE

de votre Juice Fountain^{MC} Plus de Breville



LE MONTAGE DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre Juice Fountain^{MC} Plus pour la première fois, retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est débranché. Lavez le réceptacle du panier-filtre, le panier-filtre, le couvercle de l'extracteur de jus, le poussoir, le contenant à pulpe et le pichet à jus et son couvercle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. Essayez le socle motorisé avec un chiffon humide et asséchez correctement.

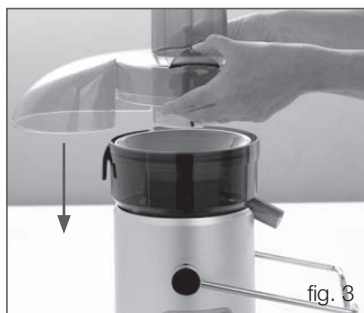
1. Placez le réceptacle du panier-filtre sur le socle motorisé.



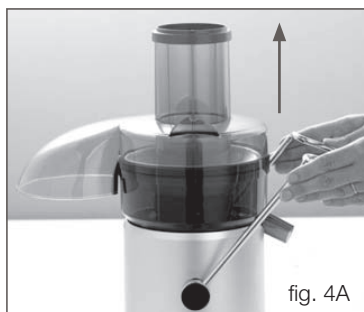
2. Alignez les flèches du panier-filtre avec celles de l'attelage moteur et appuyez vers le bas jusqu'à ce que le déclic se fasse entendre. Assurez-vous que le panier-filtre en acier inoxydable est encre dans le réceptacle et bien en place sur le socle motorisé.



3. Placez le couvercle de l'extracteur de jus sur le réceptacle du panier-filtre, de façon à ce que le tube d'alimentation soit au-dessus du panier-filtre en acier inoxydable, puis mettez-le en place.



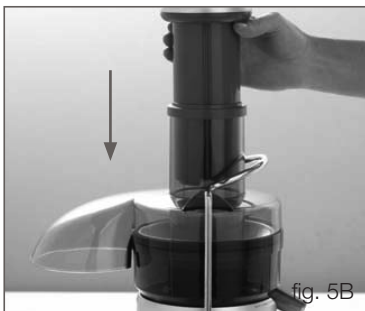
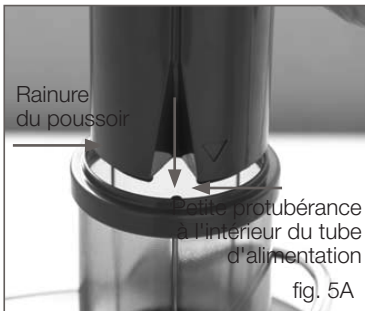
4. Relevez le bras de verrouillage de sécurité en position verticale et verrouillez-le en place dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle.



LE MONTAGE DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS



5. Enfoncez le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite protubérance située sur le bord inférieur du tube d'alimentation.



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



NOTE:
Pour minimiser le nettoyage, il est conseillé d'insérer un sac pour congélation ou un sac d'épicerie dans le contenant pour y recueillir la pulpe.

7. Placez le pichet à jus sous le bec verseur, du côté droit du Juice Fountain^{MC} Plus. Vous pouvez y déposer le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.



NOTE:
Un verre pourrait aussi servir à recueillir le jus.

LE FONCTIONNEMENT

de votre Juice Fountain^{MC} Plus de Breville



LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS

1. Lavez les fruits et les légumes avant l'extraction.

NOTE:

Les fruits et les légumes comme les pommes, les carottes et les concombres n'ont pas besoin d'être coupés préalablement et s'insèrent tout entiers dans le tube d'alimentation. Pour les carottes, insérez le gros bout en premier.

2. Assurez-vous que le Juice Fountain^{MC} Plus est assemblé correctement et que le panier-filtre en acier inoxydable est bien nettoyé avant chaque utilisation. Consultez la section Entretien et nettoyage en page 63. N'oubliez pas de placer le pichet à jus (ou un verre) sous le bec verseur avant de débiter l'extraction.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 110/120V. Relevez l'interrupteur pour la basse vitesse ou abaissez-le pour la vitesse élevée, dépendant du type de fruits ou de légumes à traiter. Consultez le tableau de sélection de la vitesse pour vous guider dans l'extraction des jus.

NOTE:

Assurez-vous de faire démarrer le moteur avant d'insérer les fruits ou les légumes dans le tube d'alimentation, pour éviter la surchauffe du moteur.



LORSQUE VOUS UTILISEZ LA VITESSE ÉLEVÉE POUR TRAITER LES FRUITS OU LES LÉGUMES PLUS DURS COMME LES POMMES, LES CAROTTES OU LES BETTERAVES, NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL POUR PLUS DE 4 MINUTES À LA FOIS. FAITES UNE PAUSE D'UNE MINUTE AVANT D'AJOUTER D'AUTRES FRUITS ET LÉGUMES DANS LE TUBE D'ALIMENTATION.

NOTE:

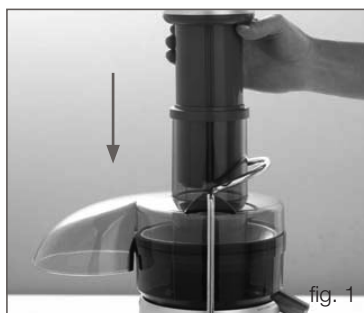
Vous n'aurez pas à éteindre l'appareil durant cette pause.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS

TABLEAU DE SÉLECTION DE LA VITESSE

Pommes	Élevée
Abricots (dénoyautés)	Basse
Betteraves	Élevée
Bleuets	Basse
Brocoli	Basse
Choux de Bruxelles (parés)	Élevée
Chou	Basse
Carottes	Élevée
Chou-fleur	Basse
Céleri	Élevée
Concombre (pelé)	Basse
Concombre (à pelure tendre)	Élevée
Fenouil	Élevée
Raisins (sans pépins)	Basse
Kiwi	Basse
Mangues	Basse
Melon	Basse
Nectarines (dénoyautées)	Basse
Oranges (pelées)	Élevée ou basse
Pêches (dénoyautées)	Basse
Poires	Élevée si dures ou basse si molles
Ananas (pelé)	Élevée
Prunes (dénoyautées)	Basse
Framboises	Basse
Tomates	Basse
Melon d'eau (pelé)	Basse

- Une fois le moteur en marche, enfoncez les aliments dans le tube d'alimentation à l'aide du poussoir. Pour maximiser l'extraction, appuyez lentement sur le poussoir.



NOTE:

Protection électronique
Le Juice Fountain^{MC} Plus 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 que les morceaux sont trop gros. Coupez-les plus petits et/ou traitez de plus petites quantités à la fois.

Dans un tel cas, le voyant lumineux rouge DEL clignotera. Pour poursuivre l'extraction, éteignez l'appareil, débranchez-le et videz le tube d'alimentation. Puis rebranchez-le et reprenez l'extraction.

- Le jus s'écoulera dans le pichet à jus et la pulpe sera recueillie dans le contenant à pulpe.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS

NOTE:

Vous pouvez vider le contenant à pulpe durant l'extraction. Il suffira d'éteindre le Juice Fountain^{MC} Plus et de retirer délicatement le contenant à pulpe. N'oubliez pas de le remettre en place avant de poursuivre l'extraction. Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait affecter le bon fonctionnement de l'appareil et l'endommager.



NOTE:

Pour minimiser le nettoyage, il est conseillé d'insérer un sac pour congélation ou un sac d'épicerie dans le contenant pour y recueillir la pulpe.

NOTE:

Réenclenchement automatique contre la surchauffe

Le Juice Fountain^{MC} Plus est muni d'un dispositif de réenclenchement automatique qui protège l'appareil contre la surchauffe du moteur, en cas de charges excessives. Dans un tel cas, l'appareil activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe, le moteur s'arrêtera de lui-même et le voyant lumineux rouge DEL clignotera. Lorsque la protection contre la surchauffe est activée, laissez l'appareil refroidir au moins 15 minutes avant de reprendre l'extraction.

Le Juice Fountain^{MC} Plus aura tendance à surchauffer immédiatement après que le dispositif de protection contre la surchauffe aura été activé. De petites quantités d'aliments sont alors recommandées.



NE PUSSEZ NI NE DÉGAGEZ JAMAIS LES ALIMENTS DU TUBE D'ALIMENTATION EN VOUS SERVANT DE VOS DOIGTS. UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR FOURNI.

LE DÉMONTAGE

de votre Juice Fountain^{MC} Plus de Breville



LE DÉMONTAGE DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS

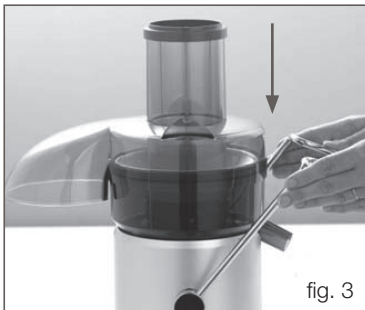
1. Éteignez le Juice Fountain^{MC} Plus et débranchez-le.
2. Retirez la contenant à pulpe en agrippant la poignée et faites-le pivoter en l'éloignant de l'appareil.



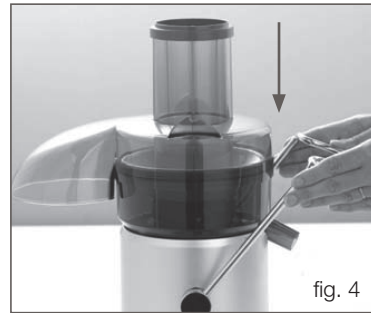
3. Placez une main de chaque côté du bras de verrouillage et soulevez-le des rainures situées de chaque côté du couvercle de l'extracteur.



4. Abaissez le bras de verrouillage.



5. Enlevez le couvercle de l'extracteur.



6. Pour retirer le panier-filtre en acier inoxydable, tenez le socle motorisé et faites tourner le réceptacle du panier-filtre en le tenant par le bec verseur.

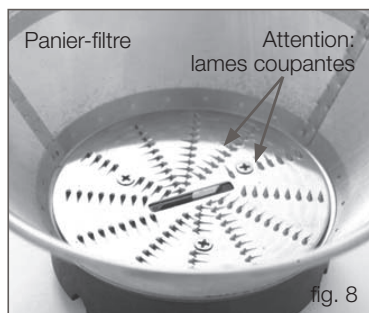
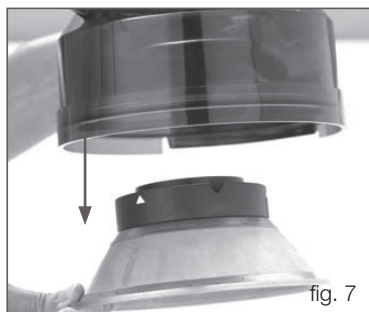


7. Soulevez le réceptacle contenant le panier-filtre en acier inoxydable.



LE DÉMONTAGE DE VOTRE JUICE FOUNTAIN^{MC} PLUS

8. Pour enlever le panier-filtre en acier inoxydable, renversez le réceptacle et retirez délicatement le panier-filtre. (Procédez à cette opération au-dessus du lavabo).



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Juice Fountain^{MC} Plus de Breville



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour faciliter le nettoyage, immédiatement après chaque utilisation, rincez les pièces amovibles à l'eau courante pour enlever les résidus de pulpe mouillée. Laissez-les ensuite sécher.
- Après le démontage de l'appareil (voir page 60), toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
- Le couvercle du Juice Fountain^{MC} Plus, le réceptacle du panier-filtre, le contenant à pulpe et le pichet à jus vont au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement).
- Essuyez le socle motorisé avec un chiffon humide.
- Avant de laver le pichet à jus, retirez le séparateur de mousse et rincez-le.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez toujours le panier-filtre en acier inoxydable à l'aide de la brosse en nylon fournie. Maintenez-le sous le robinet et brossez de l'intérieur vers l'extérieur. Après quoi, vérifiez à la lumière si les pores de la micromèche sont encore bloqués. Si tel est le cas, faites tremper le panier-filtre dans de l'eau chaude pour dégager les pores bouchés. Vous pouvez par ailleurs le laver dans le lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans un agent de blanchiment.
- Manipulez toujours le panier-filtre avec soin, car il est facile à endommager.

NOTE:

Pour faciliter le nettoyage, faites tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes, immédiatement après l'extraction. Cela empêchera la pulpe séchée de boucher les pores de la micromèche et réduira l'efficacité du Juice Fountain^{MC} Plus.

Une brosse en nylon est fournie avec votre Juice Fountain^{MC} Plus.



NOTE:

Ne lavez pas le poussoir dans le lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



N'IMMERGEZ PAS LE SOCLE MOTORISÉ DANS L'EAU. LE CENTRE DU PANIER-FILTRE ET LE TUBE D'ALIMENTATION SONT MUNIS DE FINES LAMES TRANCHANTES QUI TRAITENT LES FRUITS ET LES LÉGUMES DURANT L'EXTRACTION. N'Y TOUCHEZ PAS LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE PANIER-FILTRE OU LE TUBE D'ALIMENTATION.

- Une décoloration du plastique peut survenir si vous traitez des fruits ou des légumes très colorés. Pour la prévenir, lavez toutes les pièces immédiatement après usage.
- En cas de décoloration des pièces en plastique, faites-les tremper dans un mélange de 90% d'eau et 10% de jus de citron. Vous pouvez également les nettoyer à l'aide d'un agent nettoyant non abrasif.

NOTE:

Lorsque l'extraction est terminée, jetez le sac à la poubelle, ou consultez la page 69 pour en savoir plus sur la réutilisation de la pulpe.



GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'appareil refuse de marcher lorsqu'il est allumé	<ul style="list-style-type: none"> Le bras de verrouillage de sûreté n'est peut être pas placé correctement en position verticale. Le bras doit être enclenché dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle (voir l'illustration à la page 53, étape 4).
Le moteur cale pendant l'extraction	<ul style="list-style-type: none"> La pulpe mouillée pourrait s'accumuler sous le couvercle, si l'extraction est trop vigoureuse. Ralentissez le processus d'extraction en enfonçant plus lentement le poussoir (voir page 56, étape 4). Suivre les directives de démontage et de nettoyage et nettoyez le réceptacle du panier-filtre, le panier-filtre en acier inoxydable et le couvercle de l'extracteur. Les fruits et les légumes plus coriaces peuvent forcer le moteur si la basse vitesse a été sélectionnée. Voir le guide d'extractions à la page 57 pour choisir la vitesse appropriée aux fruits et aux légumes à traiter. Le Juice Fountain^{MC} Plus 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 que les morceaux sont trop gros. Coupez-les plus petits et/ou traitez de plus petites quantités à la fois. Si cela se produit, le voyant lumineux rouge DEL clignotera. Pour poursuivre l'extraction, éteignez l'appareil, débranchez-le et videz le tube d'alimentation. Puis rebranchez-le et reprenez l'extraction.
De la pulpe s'accumule dans le panier-filtre en acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> Interrompez l'extraction et démontez l'appareil en suivant les instructions de démontage. Retirez le couvercle de l'extracteur, grattez l'excès de pulpe, réassemblez et reprenez l'extraction. Alternez entre les fruits et légumes tendres et durs.
La pulpe est trop mouillée et il n'y a pas assez de jus	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de ralentir le rythme d'extraction. Enlevez le panier-filtre et nettoyez-le à fond avec une brosse. Rincez-le à l'eau chaude. Si les pores du filtre sont bouchés, débloquez-les en faisant tremper le panier-filtre dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron, ou lavez-le au lave-vaisselle. Cela enlèvera la pulpe accumulée (des fruits et des légumes) pouvant obstruer l'écoulement du jus.
Le jus coule entre le rebord de l'extracteur et son couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de ralentir le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement (voir page 56, étape 4).
Le jus jaillit du bec verseur	<ul style="list-style-type: none"> Le jus est extrait trop rapidement. Essayez de ralentir le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement (voir page 56, étape 4).

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le voyant rouge clignote	<ul style="list-style-type: none">• Le Juice Fountain^{MC} Plus est muni d'un dispositif de réenclenchement automatique qui protège l'appareil contre la surchauffe du moteur, en cas de charges excessives. Dans ce cas, l'appareil activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe, le moteur s'arrêtera de lui-même et le voyant lumineux rouge DEL clignotera. Lorsque la protection contre la surchauffe est activée, laissez l'appareil refroidir au moins 15 minutes avant de reprendre l'extraction.• Le Juice Fountain^{MC} Plus aura tendance à surchauffer immédiatement après que le dispositif de protection contre la surchauffe aura été activé. De petites quantités d'aliments sont alors recommandées.• Le Juice Fountain^{MC} Plus 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 que les morceaux sont trop gros. Coupez-les plus petits et/ou traitez de plus petites quantités à la fois.• Si cela se produit, le voyant lumineux rouge DEL clignotera. Pour poursuivre l'extraction, éteignez l'appareil, débranchez-le et videz le tube d'alimentation. Puis rebranchez-le et reprenez l'extraction.

TRUCS SUR LA FAÇON DE PRÉPARER LES JUS

INFORMATIONS PERTINENTES SUR 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 des légumes se retrouvent 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 assurée de vitamines et de minéraux. 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 en gérez le contenu. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous devez ajouter plus de sucre, de sel ou d'autres saveurs.

Les jus fraîchement extraits doivent être bus juste après l'extraction pour conserver tout leur apport vitaminique.

L'ACHAT ET L'ENTREPOSAGE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.

- Servez-vous toujours de fruits et de légumes frais.
- Dans un souci d'économie et de fraîcheur, achetez des fruits et des légumes de saison (voir le tableau en page 58).
- Lavez vos fruits et légumes avant de les entreposer, afin de les avoir à votre portée lors de l'extraction.

- La plupart des fruits et légumes plus coriaces peuvent être conservés à la température ambiante. Les aliments plus délicats et périssables comme les tomates, les baies, les légumes à feuilles, le céleri, les concombres et les herbes fraîches devraient être gardés au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

PRÉPARATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

- Si vous utilisez des fruits à pelure dure et non comestible, comme les mangues, les goyaves, le melon ou l'ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Certains légumes, comme les concombres, peuvent être traités avec la pelure si elle est tendre, ou selon vos besoins.
- Tous les fruits à noyaux ou avec pépins, comme les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes et les cerises, doivent être épépinés avant l'extraction.
- Équeutez toujours les fraises et les poires avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être traités dans le Juice Fountain^{MC} Plus. Cependant, vous devrez enlever l'écorce et les pépins avant l'extraction.
- Une petite quantité de jus de citron peut être ajoutée au jus de pomme pour éviter qu'il ne brunisse.

NOTE:

Votre Juice Fountain^{MC} Plus permet de préparer du jus d'orange onctueux et revigorant. Vous n'aurez qu'à peler et épépinier les oranges avant l'extraction. Il est préférable de les réfrigérer au préalable.

TRUCS SUR LA FAÇON DE PRÉPARER LES JUS

LA BONNE TECHNIQUE

Si vous traitez des fruits ou des légumes de texture variée, mieux vaut utiliser la basse vitesse pour les plus tendres, et la vitesse élevée pour les plus coriaces.

Si vous traitez des herbes, des pousses ou autres légumes à feuilles, attachez-les en gerbe ou traitez-les en les combinant à d'autres ingrédients, en utilisant la basse vitesse pour obtenir de meilleurs résultats.

NOTE:

Si vous traitez uniquement des herbes ou des légumes à feuilles, la production de jus sera réduite en raison de la nature de l'extraction centrifuge. Il est recommandé de traiter cesdits légumes en les combinant à d'autres ingrédients.

Les fruits et les légumes de même type ne produisent pas nécessairement la même quantité de jus. Par exemple, une portion de tomates ne donnera pas autant de jus qu'une autre. Et puisque les recettes de jus ne sont pas exactes, il n'est pas nécessaire de respecter à la lettre les quantités recommandées pour réussir un bon breuvage.

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

COMMENT OBTENIR LE BON MÉLANGE

Il est facile de préparer des jus savoureux. Si vous êtes un habitué des jus maison, vous savez à quel point il est simple de créer de nouveaux mélanges. Le goût, la couleur, la texture et le choix des ingrédients sont très personnels. Pensez à certaines saveurs ou aliments préférés. Sont-ils compatibles ou non? Le goût plus fort de certains aliments peut prévaloir sur d'autres plus subtiles. Un bon truc est de combiner les ingrédients pulpeux et féculents avec ceux contenant plus de liquide.

RÉUTILISATION DE LA PULPE

La pulpe qui reste après l'extraction du jus de fruits ou de légumes est constituée essentiellement de fibres et de cellulose qui, comme le jus, contient des éléments nutritifs vitaux nécessaires à une bonne alimentation. Elle peut être réutilisée de multiples façons. Cependant, comme le jus, elle doit être utilisée le jour même pour éviter la perte du contenu vitaminique.

La pulpe peut ajouter de la consistance aux plats rissolés ou en casserole, ou épaissir les soupes. Prenez la pulpe des fruits, recouvrez-la de meringue et faites-la cuire au four. Vous obtiendrez un dessert simple à faire.

En plus d'être consommée, la pulpe peut servir de compost pour votre jardin.

NOTE:

La pulpe peut contenir de petits morceaux de fruits ou de légumes. Il est important de les retirer avant de préparer une recette.

RECETTES



RECETTES – UN BON DÉBUT

JUS DE POMME, CAROTTE ET CÉLERI

2 tasses

Vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou l'aciduler selon vos préférences:

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

1. Traitez les pommes, les carottes et le céleri dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.

Mélangez bien et servez immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE, CÉLERI ET LIME

2 tasses

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

1. Traitez les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.

Servez immédiatement

JUS DE CAROTTE, BETTERAVE ET ORANGE

2 tasses

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

1. Traitez les carottes, les betteraves et les oranges dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.

Servez immédiatement.

JUS DE POMME, PÊCHE ET PAMPLEMOUSSE

2 tasses

- 1 petite pomme **Delicious**
- 2 grosses pêches coupées en deux, dénoyautées
- 2 pamplemousses pelés

1. Traitez la pomme, les pêches et les pamplemousses dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses élevée et basse.

Servez immédiatement.

JUS D'ANANAS, PÊCHE ET POIRE

2 tasses

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

1. Traitez l'ananas, les pêches et les poires dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses élevée et basse.

Servez immédiatement.

JUS DE POMME, POIRE ET FRAISE

2 tasses

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

1. Traitez la pomme, les poires et les fraises dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses élevée et basse.

Servez immédiatement.

JUS DE CANTALOUPE, MENTHE ET MANGUE

2 tasses

- ½ petit cantaloupe pelé, épépiné et coupé en deux
- 3 brins de feuille de menthe fraîche
- 1 mangue coupée en deux, épépinée et pelée

1. Traitez le melon, la menthe et la mangue dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la basse vitesse.

Servez immédiatement.

JUS DE TOMATE, CONCOMBRE, PERSIL ET CAROTTE

2 tasses

- 3 tomates moyennes
- 1 gros concombre
- 1 gros bouquet de persil
- 3 carottes moyennes parées

1. Traitez les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses élevé et basse.

Servez immédiatement.

JUS DE PATATE DOUCE, CÉLÉRI, GINGEMBRE ET ORANGE

3 tasses

- 4 branches de céleri parées
- 1 petite patate douce pelée et coupée en deux
- 1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po)
- 4 oranges pelées

1. Traitez le céleri, la patate douce, le gingembre et les oranges dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.

Servez immédiatement.

JUS DE PANAI, CÉLÉRI ET POIRE

3 tasses

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

1. Traitez les panais, le céleri et les poires dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.

Servez immédiatement.

RECETTES – SUBSTITUT VITAMINIQUE

JUS DE TOMATE, CAROTTE ET POIVRON ROUGE

3 tasses

- 2 petits poivrons rouges
- 3 tomates moyennes
- 3 carottes parées
- 4 brins de persil

1. Taillez la base des poivrons et enlevez les pépins.
2. Traitez les tomates, les carottes, le persil et les poivrons rouges dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses élevée et basse.

Servez immédiatement.

JUS DE MÛRE, POIRE ET PAMPLEMOUSSE

2 tasses

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

1. Traitez les mûres, les poires et les pamplemousses dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.

Servez immédiatement.

JUS DE BETTERAVE, POMME ET CÉLÉRI

2 tasses

- 4 betteraves moyennes, parées
- 2 pommes Granny Smith moyennes
- 4 branches de céleri

1. Traitez les betteraves, les pommes et le céleri dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.

Servez immédiatement.

JUS DE BLEUET, MÛRE, FRAISE ET LIME

2 tasses

- 16oz (500g) de mûres
- 16oz (500g) de bleuets
- 16oz (500g) de fraises équeutées
- 1 lime, pelée

1. Traitez les mûres, les bleuets, les fraises et la lime dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.

Servez immédiatement.

JUS DE CONCOMBRE, CÉLÉRI, FENOUIL ET GERME DE SOJA

2 tasses

- 1 gros concombre
- 3 branches de céleri
- 1 bulbe de fenouil paré
- 75g de germes de soja

1. Traitez le concombre, le céleri, le fenouil et les germes de soja dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.

Servez immédiatement.

JUS D'ORANGE MOUSSEUX

2 tasses

- 2lbs (1kg) d'oranges, pelées

1. Traitez les oranges dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses élevée et basse.

Servez immédiatement.

(Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction).

SOUPE AUX LÉGUMES ET NOUILLES

4 portions

- 1 petite tomate
- 1 petit oignon
- 2 carottes
- 1 piment vert, la base enlevée et épépiné
- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 12oz (375ml) de bouillon de légumes
- 14oz (425g) de haricots en boîte
- 1 paquet de nouilles à cuire en deux minutes
- Poivre noir fraîchement moulu

1. Traitez la tomate, l'oignon, les carottes et le piment vert dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.
2. Faites fondre le beurre à feu moyen dans un grand poêlon.
3. Tout en remuant, ajoutez la farine et faites cuire 1 minute.
4. Ajoutez en remuant le jus, le fonds de légumes et les haricots.
5. Portez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 10 minutes.
6. Ajoutez les nouilles et faites cuire pendant deux minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Versez dans 4 assiettes à soupe, saupoudrez de poivre noir et servez immédiatement.

GAZPACHO

4 portions

- 4 tomates moyennes
- 4 tiges de persil frais
- 1 grosse gousse d'ail pelée
- 1 petit oignon pelé et coupé
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 piment rouge, la base enlevée et épépiné
- 1 concombre libanais
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 tasse de glace concassée
- 3 cuillerées à soupe de basilic frais haché

1. Traitez les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le piment rouge et le concombre dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.
2. En remuant, ajoutez le vinaigre et le poivre noir.
3. Disposez la glace dans 4 assiettes à soupe.

Versez le jus extrait, saupoudrez de basilic et servez immédiatement.

PÂTES À LA SAUCE PROVENÇALE

4 portions

4 tomates

2 tiges de persil frais

1 branch de céleri

2 grosses gousses d'ail

1 petit oignon pelé et coupé

1 poivron rouge, la base enlevée
et épépiné

1 cuillerée à soupe de pâte de tomate

120ml (½ tasse) de vin rouge

2 cuillerées à thé d'origan séché

16oz (500g) de pâtes cuites

3 cuillerées à soupe de fromage
parmesan râpé

1. Traitez les tomates, le persil, le céleri, l'ail, l'oignon et le poivron rouge dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.
2. Mélangez la pâte de tomate et le vin rouge et ajoutez le jus extrait en remuant.
3. Versez dans un poêlon et faites cuire à feu moyen de 3 à 4 minutes.
4. Ajoutez les pâtes et mélangez bien pour les recouvrir. Servez le tout dans quatre assiettes.
5. Saupoudrez d'origan et de fromage parmesan et servez immédiatement.

Servez immédiatement.

BOISSON À LA MANGUE, AU CANTALOUPE ET À L'ORANGE

4 portions

1 mangue coupée en deux, pelée et épépinée

½ cantaloup pelé, épépiné et coupé en deux

5 oranges pelées

3 cuillerées à soupe de yogourt naturel

1. Traitez la mangue, le cantaloup et les oranges dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la basse vitesse.
2. Versez dans un grand bol et ajoutez le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servez immédiatement.

BOISSON PÉTILLANTE À LA POIRE ET À L'ABRICOT

4 portions

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

1. Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.
2. Mettez la glace dans 4 verres hauts.
3. Répartissez le jus extrait dans les verres.
4. Ajoutez l'eau minérale et remuez bien pour mélanger.

Servez immédiatement.

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

4 portions

- ½ melon melon pelé, épépiné et divisé en deux
- 8oz (250g) de fraises équeutées
- La pulpe de deux fruits de la passion
- 1 tasse de glace concassée

1. Traitez le melon et les fraises dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la basse vitesse.
2. En remuant, ajoutez la pulpe des fruits de la passion.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez-y le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

MÉLANGE TROPICAL

4 portions

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

1. Traitez les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.
2. Mettez la glace dans 4 verres, versez-y le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSONS À LA TOMATE, AUX NECTARINES, AUX FRUITS DE LA PASSION ET À LA MENTHE

4 portions

- 6 tomates
- 2 nectarines
- ½ tasse de feuilles de menthe fraîche
- La pulpe de 4 fruits de la passion
- 1 tasse de glace concassée

1. Traitez les tomates, les et les feuilles nectarines et les feuilles de menthe dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la basse vitesse.
2. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez-y le jus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

RECETTES – BOISSONS GLACÉES

BOISSON AU CONCOMBRE, À L'ANANAS ET À LA CORIANDRE

4 portions

½ petit ananas pelé et coupé en deux

2 concombres

½ tasse de feuilles de coriandre fraîche

1 tasse de glace concassée

1. Traitez l'ananas, les concombres et la coriandre dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.
2. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON À LA POIRE, AUX RADIS ET AU CÉLERI

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 le Juice FountainTM Plus.
2. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

RECETTES – JUS ALCOOLISÉS

PINA COLADA

4 portions

- ½ noix de coco pelée et coupée en deux
- ½ gros ananas pelé et coupé en quartiers
- 45ml (3 cuillerées à soupe) de liqueur Malibu
- 16oz (500ml) d'eau gazéifiée
- 1 tasse de glace concassée

1. Traitez la noix de coco et l'ananas dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.
2. En remuant, ajoutez la liqueur et l'eau gazéifiée.
3. Mettez la glace dans 4 verres hauts, versez le jus par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

DÉLICE AU MELON HONEYDEW

4 portions

- 1 melon honeydew pelé, épépiné et coupé en quartiers
- 45ml de liqueur Midori
- 16oz (500ml) d'eau gazéifiée
- 1 tasse de glace concassée

1. Traitez le melon honeydew dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la basse vitesse.
2. En remuant, ajoutez la liqueur et l'eau gazéifiée.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BLOODY MARY

4 portions

- 4 tomates moyennes
- 2 branches de céleri
- 1 gros poivron rouge, la base enlevée et épépiné
- 45ml (1/3 tasse) de vodka
- 1 tasse de glace concassée

1. Traitez les tomates, le céleri et le poivron rouge dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant les vitesses basse et élevée.
2. En remuant, ajoutez la vodka. Mettez la glace dans 4 verres, versez-y la mixture 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 cuillerées à soupe de Crème de Menthe
- 2 cuillerées à thé de sucre
- ½ tasse de glace concassée
- 16oz (500ml) d'eau minérale

1. Traitez les pêches et les feuilles de menthe dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la basse vitesse.
2. En remuant, ajoutez la crème de menthe et le sucre.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez-y la mixture de pêche et mélangez bien.

Servez immédiatement.

RECETTES – BOISSONS ÉNERGISANTES

STIMULANT AUX RAISINS, KIWIS ET FRAISES

2 portions

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

16oz (500g) de raisins verts épépinés et sans tiges

2 kiwis pelés

8oz (250g) de fraises équeutées

16oz (500ml) de lait écrémé

2 cuillerées à soupe de mélange en poudre pour boisson protéique

½ tasse de glace concassée

1. Traitez les raisins, les kiwis et les fraises dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la basse vitesse.
2. Mélangez le lait, le mélange en poudre et la glace concassée dans la mixture.

Servez immédiatement.

BOISSON PÉTILLANTE AUX ABRICOTS, POMMES ET POIRES

4 portions

4 gros abricots coupés en deux et dénoyautés

4 petites pommes rouges

3 poires moyennes

1 cup (250ml) d'eau minérale gazeuse

½ tasse de glace concassée

1. Traitez les abricots, les pommes et les poires dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.
2. En remuant, ajoutez l'eau minérale et la glace.

Servez immédiatement.

BOISSON À L'ORANGE, CAROTTE, MENTHE ET BETTERAVE

2 portions

8 carottes

2 petites betteraves parées

¼ de tasse de feuilles de menthe fraîche

4 oranges pelées

1. Traitez les carottes, les betteraves, les feuilles de menthe et les oranges dans le Juice Fountain^{MC} Plus, en utilisant la vitesse élevée.

Servez immédiatement.

Pour bénéficier de l'apport en fibres des fruits et légumes traités, les recettes suivantes ont été développées en utilisant la pulpe récupérée.

FLAN AUX CAROTTES, À LA CITROUILLE ET AU FETA

4 portions

- 8 feuilles de pâte filo
- 30g (1 oz) de beurre fondu
- 1 poireau coupé en tranches fines
- 1 tasse de pulpe de citrouille
- 1 tasse de pulpe de carotte
- 8oz (250g) de fromage féta émietté
- 3 oeufs
- 1 blanc d'oeuf
- 120ml (½ tasse) de lait
- 2 cuillerées à soupe de zeste d'orange
- 3 cuillerées à soupe de persil frais haché

1. Badigeonnez chaque feuille de pâte filo de beurre fondu.
2. Superposez-les dans un plat de 25 cm (10 po). Pressez-bien la pâte au fond et sur les côtés du plat et laissez-la excéder le rebord d'environ 1,5 cm (½ po).
3. Combinez le poireau, la citrouille, la carotte, le fromage féta, les oeufs, le blanc d'oeuf, le lait, le zeste d'orange et le persil.
4. Placez le tout sur la pâte et faites cuire au four à 350°F (180°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit doré et pris.

SOUPE AUX LÉGUMES ET AU BACON

4 portions

- 3 cuillerées à thé de beurre
- 1 oignon haché finement
- 1 os de jambon
- 12oz (350g) de pulpe de betterave égouttée et le jus réservé
- 1oz (30g) de pulpe de pomme de terre égouttée et le jus réservé
- 1oz (30g) de pulpe de carotte égouttée et le jus réservé
- 3oz (90g) de pulpe de tomate égouttée et le jus réservé
- 1oz (30g) de pulpe de chou égouttée et le jus réservé
- Les jus réservés et assez d'eau pour faire 2 litres de liquide
- 4 tranches de bacon minces, hachées
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- ½ tasse de crème sûre

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, la pulpe de betterave, de pomme de terre, de carotte, de tomate et de chou, les jus réservés et l'eau, le bacon et le jus de citron.
3. Portez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter de 30 à 40 minutes.
4. Retirez l'os de jambon et jetez-le. Coupez la viande en petits morceaux et remettez-la dans le poêlon.

Servez accompagné de crème sûre.

STRUDEL AUX CAROTTES, POMMES ET CÉLERI

4 portions

30g de beurre

1 petit oignon haché

**4½ tasses de pulpe de carotte, de pomme
et de céleri égouttée
(voir la recette des jus en page 71)**

8oz (250g) de fromage cottage

**2 cuillerées à soupe de menthe
fraîche hachée**

1 oeuf battu

12 feuilles de pâte filo

60g (2oz) de beurre fondu

1 tasse de fromage parmesan frais râpé

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez l'oignon et faites cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tombé. Assaisonnez au goût.
2. Dans un bol, mélangez la pulpe de carotte, de pomme et de céleri, le fromage cottage, la menthe et l'oeuf. Mélangez bien.
3. Coupez les feuilles de pâte filo en 2 et placez-en 3 sur une plaque à cuisson. Recouvrez le reste des feuilles de pâte filo de papier paraffiné et d'un linge humide pour l'empêcher de sécher.
4. Badigeonnez une feuille de pâte filo de beurre fondu, saupoudrez de fromage parmesan, couvrez d'une autre feuille de pâte filo, saupoudrez de fromage parmesan et répétez l'opération une troisième fois.
5. Déposez le mélange à la cuillère sur une extrémité de la pâte, repliez les côtés et roulez comme un 'rouleau suisse'. Répétez l'opération avec le reste des feuilles de pâte et du mélange.
6. Placez sur une plaque à cuisson et faites cuire au four à 400°F (200°C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

PETITS GÂTEAUX AU PANAIS, FINES HERBES ET POLENTA

6 portions

- 2 tasses de pulpe de panais égouttée
- 60ml (¼ tasse) de lait
- 2 oeufs séparés
- ¼ de tasse de polenta (semoule de maïs)
- ¼ de tasse de farine auto-levante
- 1 cuillerée à thé de thym frais haché
- 1 cuillerée à thé de romarin frais haché
- 1 cuillerée à thé d'assaisonnement cajun
- 1 petit poivron rouge, haché finement
- 1 cuillerée à soupe d'huile

1. Dans un bol, mélangez la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'oeuf, la farine autolevante, la polenta, le thym, le romarin, l'assaisonnement Cajun et le poivron rouge.
2. Battez les blancs d'oeuf en neige jusqu'à la formation de pics et pliez dans le mélange de panais.
3. Faites chauffer l'huile dans un grand poêlon. Ajoutez le mélange à la cuillère. Faites cuire les petits gâteaux environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à coloration.

Servez immédiatement.

MOUSSE AUX BAIES ET AU CHOCOLAT BLANC

5 portions

- 200g (½ lb) de chocolat blanc
- 200g (½ lb) de pulpe de fraise
- 200g (½ lb) de pulpe de framboise
- 3 cuillerées à thé de gélatine dissoute dans
- 3 cuillerées à thé d'eau chaude
- 3 jaunes d'oeuf
- 300ml (10oz) de crème épaisse
- ¼ de tasse de sucre à glacer
- 2 cuillerées à soupe de Grand Marnier

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez refroidir sans qu'il ne prenne.
2. Combinez la pulpe de fraise et de framboise et réservez.
3. Combinez le chocolat, la gélatine et les jaunes d'oeufs et fouettez jusqu'à coloration légère et brillante.
4. Battez ensemble la crème et le sucre à glacer jusqu'à la formation de pics, pliez dans la mixture au chocolat avec les baies et le Grand Marnier.
5. Versez dans un moule graissé de 5 tasses.

Réfrigérez pendant quelques heures ou pendant la nuit.

GÂTEAUX AUX CAROTTES

8 portions

- 1¾ tasse de farine ordinaire
- 2 cuillerées à thé de poudre à pâte
- ½ cuillerée à thé de muscade
- ½ cuillerée à thé de cannelle
- ½ cuillerée à thé de cardamome
- ½ tasse d'arachides hachées
- ½ tasse de raisin secs
- ½ tasse de sucre brun bien tassé
- 1½ tasse de pulpe de carotte
- 125ml (½ tasse) d'huile
- 2 oeufs légèrement battus
- ¼ de tasse de crème sûre

1. Graissez et garnissez un moule à pain de 25 cm X15 cm (10 po X 6 po).
2. Dans un grand bol, tamisez la farine et la poudre à pâte, la muscade, la cannelle et la cardamome.
3. Ajoutez les arachides, les raisins secs, le sucre brun et la pulpe de carottes et mélangez bien. Ajoutez les oeufs, l'huile et la crème sûre.
4. Mélangez au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
5. Versez dans un moule à pain et faites cuire au four à 350°F (180°C) durant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
6. Retirez le gâteau du four, laissez-le reposer dans le moule durant 5 minutes avant de le renverser sur une grille pour qu'il refroidisse.

PAIN DE VIANDE FAMILIAL

4 portions

500g (1 lb) de boeuf haché maigre

500g (1 lb) de saucisse hachée

2 oignons hachés

½ tasse de pulpe carotte, égouttée

½ tasse de pulpe de pomme de terre, égouttée

2 cuillerées à thé de poudre de cari

1 cuillerée à thé de cumin moulu

1 cuillerée à soupe de persil frais haché

1 oeuf légèrement battu

½ tasse de lait évaporé

125ml (½ tasse) de fond de boeuf

Poivre noir fraîchement moulu

2 cuillerées à soupe d'amandes émincées

GLAÇAGE À LA TOMATE

125ml (½ tasse) de fond de boeuf

4 cuillerées à soupe de sauce tomate

1 cuillerée à thé de poudre de café instantané

3 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire

1½ cuillerée à soupe de vinaigre

1½ cuillerée à soupe de jus de citron

3 cuillerées à soupe de sucre brun

120g (¼ tasse) de beurre

1. Dans un bol, mettez le boeuf, la saucisse hachée, les oignons, la pulpe de carotte et de pomme de terre, la poudre de cari, le cumin, le persil, l'oeuf, le lait évaporé, le fond de boeuf et le poivre et mélangez le tout.
2. Pressez la mixture dans un moule à pain légèrement graissé de 11 X 21 cm (4 X 8 po).
3. Versez le glaçage sur le pain de viande, saupoudrez d'amandes émincées et faites cuire au four durant 40 minutes.
4. Pour préparer le glaçage, mettez le fond de boeuf, la sauce tomate, le café, la sauce Worcestershire, le vinaigre, le jus de citron, le sucre et le beurre dans un poêlon et portez à ébullition à feu moyen.
5. Réduisez la chaleur et laissez mijoter de 8 à 10 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le glaçage réduise et épaississe légèrement.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville®* garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueuse (euse) pendant une période d'un an suivant la date initiale d'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 prescrits dans le livret d'instructions. Aucune garantie ne couvre les pièces et les récipients en verre, les paniers filtre, les lames et les agitateurs.

HWI Breville® décline expressément toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives. Il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE DE VALEUR MARCHANDE OU D'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE D'UN AN.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette dénégation de la garantie implicite concernant les biens à la consommation. Il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

Cette garantie vous accorde certains droits légaux. Vous pourriez également jouir de certains autres droits légaux qui pourraient 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 le retournez pas au magasin. Contactez notre Centre de service à la clientèle

Clients aux États-Unis

Adresse: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Téléphone: Service à la clientèle:
1(866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle:
askus@brevilleusa.com

Clients au Canada

Adresse: Breville Canada
2555 avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montréal)
Québec H9P 2Z2

Téléphone: Service à la clientèle:
1(866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle:
askus@breville.ca

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

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

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
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 2009. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model JE98XL Issue NA-1/09