

# JAZZ MAX

## L'extracteur de jus Multi-fonctions

- I. Manuel d'utilisation (pp. 1 à 14)
- II. Recettes pratiques (pp. 15 à 26)



Félicitations pour votre acquisition de l'extracteur de jus multi-fonctions Jazz Max.

Celui-ci vous permet:

- u d'extraire le jus de légumes et de fruits
- u d'extraire le jus d'herbes (blé, persil, etc.)
- u de produire des laits végétaux (soja, amandes, etc.)
  
- u de broyer ou d'extraire le jus d'herbes aromatiques pour vos sauces ou huiles aromatisées
  
- u de faire des pâtes et des grissini de riz
- u de préparer la panade des nourrissons et des sorbets minute
- u de réaliser des confitures et gelées minute à base de fruits
- u de réaliser des houmous et caviars végétaux

**JAZZ MAX** est le père des modèles  
d'extracteur à simple vis.  
Il est polyvalent, le cône broyeur est fourni  
en standard.

## Précautions de sécurité à respecter

---

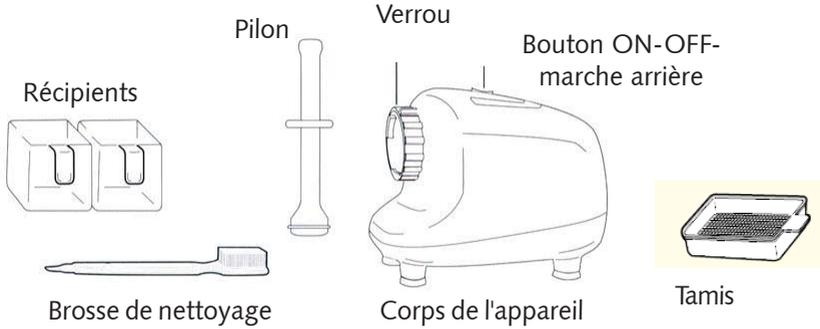
1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les chocs électriques, l'appareil ne doit pas être trempé dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Soyez très attentifs lorsque des enfants sont proches de l'engin lorsqu'il est en marche.
4. Retirer la prise lors du repos, ainsi qu'avant de placer ou d'ôter les parties mobiles et avant de nettoyer.
5. Ne pas toucher les parties mobiles pendant la marche. Ne jamais enfoncer la pâte à la main. Toujours utiliser le pilon.
6. Ne jamais utiliser l'engin si le cordon ou la prise sont abîmés ou s'il y a un dysfonctionnement, ou si l'engin est tombé ou est abîmé de quelque façon. Renvoyez alors l'appareil aux services les plus proches pour un devis, une réparation ou un ajustement mécanique.
7. L'utilisation d'éléments non conseillés ou non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon traîner en bas de la table.
9. Assurez-vous chaque fois que le tambour est bien serré avant d'allumer le moteur. Ne pas retirer le tambour pendant que l'extracteur fonctionne.
10. Éteignez l'extracteur (OFF) après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de le démonter.
11. Ne pas placer les doigts ou des objets dans l'orifice du tambour pendant la marche. Si les aliments semblent bloqués, utilisez le pilon ou un autre morceau de fruit ou légume pour faire avancer ou utiliser la fonction "marche arrière". Lorsque cette méthode est impossible, éteignez le moteur et démontez l'extracteur pour pouvoir ôter les aliments coincés.
12. Insérez toujours la fiche dans une prise de courant avec terre installée réglementairement, surtout dans le cas de la version JAZZ MAX chromé.

Ce puissant extracteur de jus est muni d'une vis (tarière) de type moulin, brevetée, fabriquée en matériel hypersolide (ULTEM reconnu par la FDA américaine sur le plan hygiénique). La vitesse lente de l'**extracteur de jus multi-fonctions JAZZ MAX** garantit goût parfait et nutrition optimale. Aucun nutriment n'est perdu par des éléments qui chaufferaient. L'**extracteur de jus multi-fonctions** est facile à monter et démonter, rapide à nettoyer.

L'**extracteur de jus multi-fonctions** garantit de longues années d'utilisation sans souci et fiable. Trois ans de garantie sur le corps de l'appareil et les accessoires, y compris pièces et main d'oeuvre. Appréciez le meilleur de la nature dans les aliments crus, pressez-les pour en tirer tous les bénéfices.

## Extracteur de jus multi-fonctions

- 1. Extracteur de jus de fruits.** L'**extracteur de jus multi-fonctions** presse avec efficacité les jus de fruits mous ou durs, même les agrumes.
- 2. Extracteur de jus de légumes.** L'**extracteur de jus multi-fonctions** presse le jus de toutes sortes de légumes, y compris les légumes durs (pommes de terre, betteraves rouges crues, etc...) ou fibreux (céleri blanc ou vert, fenouil, etc.) sans dénaturer leur goût naturel et leurs propriétés nutritives. La fraîcheur de goût et la nutrition optimale sont garanties par ce procédé d'extraction unique.
- 3. Extracteur de jus d'herbe de blé.** L'herbe de blé, le persil, le basilic ne sont que certains des produits naturels qui peuvent être pressés avec **JAZZ MAX**. Transformez-les par exemple en Huiles Aromatisées (voir recettes).
- 4. Broyeur.** Tout en gardant le goût naturel et les propriétés nutritives, l'**extracteur de jus multi-fonctions** broie aussi l'ail, les échalotes, les poivrons, le gingembre, le radis et bien d'autres aliments, y compris les herbes fraîches. Il est ainsi facile de préparer les panades pour nourrissons ou patients en gériatrie. Les pommes de terre cuites broyées au Max font une purée exquise et onctueuse. Grâce à la fonction broyeur, **JAZZ MAX** vous permet de réaliser de délicieuses mousses glacées de fruits, des sorbets minute.
- 5. Pâtes.** Confectionnez en quelques minutes des pâtes fraîches grâce aux douilles à pâtes. Voir page le chapitre des recettes.

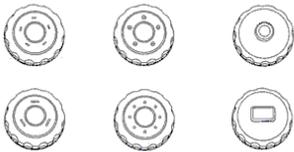


Accessoires pour presser ou broyer

Douille à nouilles plates

Douille à grissini

Douille à nouilles rondes



Capuchon

Cône à broyer

Trémie

Orifice du tambour

Embout gradué

Cône à jus

Tarière/vis

Tambour

## DONNÉES TECHNIQUES

Nom du modèle	JAZZ MAX Extracteur de jus - multi-fonctions
Dimensions	Long.: 260mm, larg.: 175 mm, haut.: 215mm
Voltage	220~240V/50Hz (200 w)
Moteur	monophasé à induction
Nb tours/min.	63-75
Fusible	TAL 250VAC
Certifications	CE, ISO9001

## PIÈCES ET ACCESSOIRES FOURNIS AVEC VOTRE EXTRACTEUR DE JUS MULTI-FONCTIONS JAZZ MAX

1 manuel d'utilisation	1 cône à jus
2 récipients	1 cône à broyer
2 douilles à nouilles rondes	1 pilon
2 douilles à nouilles plates	1 brosse de nettoyage
2 douilles à grissini	1 capuchon
1 tarière	1 tambour
	1 tamis

## ÉLIMINATION DE DÉCHETS

Ne pas jeter les appareils électroménagers avec les ordures ménagères. Ils doivent être séparés et suivre une voie de recyclage appropriée.



## Instructions de base

- ❶ Bien que l'**extracteur** puisse extraire le jus de fruits et de légumes non pelés, nous conseillons de les laver soigneusement et de les peler pour éliminer les produits chimiques résiduels.
- ❷ On peut placer le tamis grillagé sur le récipient pour obtenir un jus encore plus limpide ou pour récupérer les quelques pépins qui pourraient tomber.
- ❸ Allumez la machine et laissez-la tourner jusqu'à la fin de l'extraction. Si l'**extracteur** vibre un peu pendant ce processus, éteignez la machine et nettoyez le tambour. Remontez et recommencez. Après les derniers végétaux, laissez tourner quelques secondes pour tirer le maximum de jus.
- ❹ Lorsque l'appareil semble bloqué et que peu de jus et de pulpe sont extraits, n'insistez pas. Éteignez l'appareil, rincez le mécanisme, remontez et recommencez. C'est rare, mais cela arrive. Prudence.
- ❺ Lors du broyage de graines de lin, n'utilisez surtout pas d'embout de mise en forme. Vous risquez de bloquer le mécanisme gravement. Les embouts sont utilisés pour les pâtes.
- ❻ Une règle d'or pour vous entendre avec Jazz Max: ne versez dans l'orifice qu'autant de matière qu'il peut éjecter. C'est lui qui dicte le rythme de la danse, en quelque sorte...
- ❼ Lavez le tambour et les accessoires après chaque utilisation de l'**extracteur de jus multi-fonctions**. Ne placez jamais les accessoires dans le lave-vaisselle.
- ❽ L'appareil n'est pas conçu pour tourner plus de trente minutes à la fois. Laissez-le reposer une demi-heure régulièrement.

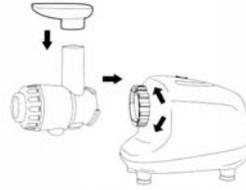
## NETTOYAGE

Lavez la tarière et les accessoires de l'**extracteur de jus multi-fonctions** dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincez soigneusement.

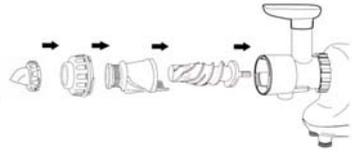
**Ne mettez pas les accessoires dans le lave-vaisselle.**

Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau. Lavez-le avec un linge humide.

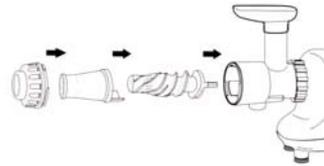
❶ Fixez le tambour au corps et tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre (environ 60°). Installez la trémie sur l'orifice du tambour.



❷ **Pour extraire des jus**, insérez la tarière dans le tambour jusqu'au moment où vous entendez un déclic. Ajustez-y le cône à jus. Fixez le capuchon à l'extrémité tournant dans le sens inverse des aiguilles pour pouvoir gérer la pression, ajustez l'embout gradué\* (de 1 à 5).

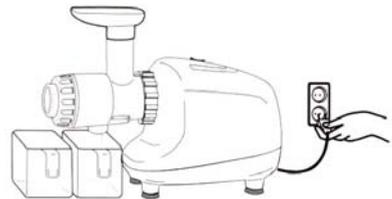


❸ **Pour broyer**, insérez la tarière dans le tambour comme ci-dessus. Ajustez-y le cône à broyer. Fixez le capuchon à l'extrémité du tambour (voir point 2).

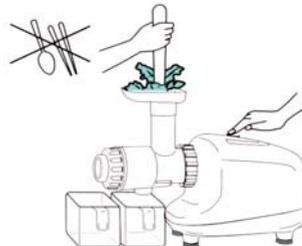


**L'embout gradué doit être ôté dans ce cas-ci.** Pour faire des pâtes ou des nouilles, des grissinis de riz: voir page 10

❹ Placez ensuite les deux récipients en plastique (jus et pulpe) sous l'orifice du bas du tambour. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil ( 220V 50/60 Hz ) au secteur si ce n'est déjà fait.



❺ Appuyez sur le bouton ON. Introduisez les aliments, un à un. Poussez doucement avec le pilon (pas avec des couverts de cuisine). Laissez tourner la machine pour continuer à introduire les aliments.

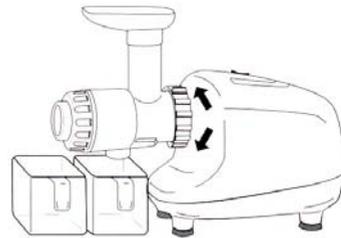
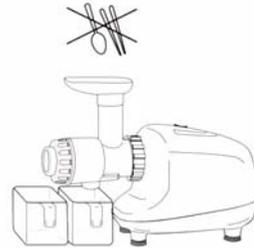


L'embout gradué permet de régler le débit de sortie des déchets.  
Diminuez la graduation dès que les déchets ne sont plus expulsés.

⑥ N'utilisez pas de cuillère, de couteau ou d'autre objet de métal. Si le tambour est bloqué ou que la machine s'arrête seule, appuyez sur le bouton Reverse (marche arrière) deux à trois fois. Appuyez à nouveau sur le bouton ON pour recommencer. Éteignez l'extracteur avant de changer d'accessoire ou de toucher des parties en mouvement. Retirez le tambour du corps en tournant le verrou à l'envers des aiguilles d'une montre. Tirez la tarière d'abord. Démontez le reste du tambour. Lavez tous les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse. Ne placez PAS dans le lave-vaisselle les accessoires qui contiennent du métal (cônes, vis/tarière, etc.). Les tensions différentes entre matière plastique et métal les déformeraient à la longue.

**L'embout gradué à jus ne sert que pour les jus.**

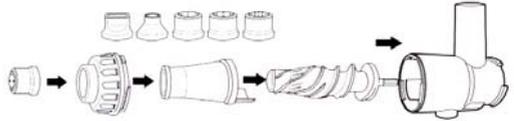
⑧ Ne faites JAMAIS tourner l'appareil à vide ni pendant plusieurs heures sans l'arrêter de temps en temps, par trente minutes à la fois.



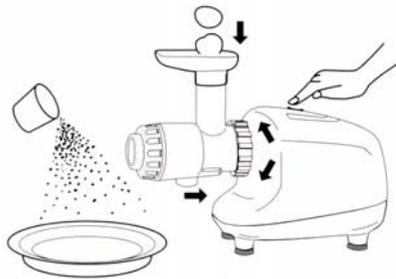
*L'appareil est équipé d'un système de blocage en cas de surcharge (trop de matière versée dans la trémie par rapport à la vitesse de sortie). Il s'arrêtera automatiquement. Branchez-le en marche arrière pour le soulager, ôtez l'excédent et recommencez. N'insistez pas en marche avant s'il se bloque. Vous risquez d'endommager le mécanisme.*

## Confectionner des pâtes, des nouilles, des grissini de riz

**1** Ouvrez le bouchon du tambour.  
Remplacez le cône à jus par le cône broyeur. Refermez le capuchon à l'inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic. Placez la douille choisie devant le cône.



**2** Saupoudrez un peu de farine ou de semoule sur le plat où seront déversées les pâtes, sous l'embout. Allumez la machine. Placez le pâton dans l'orifice du tambour. Aidez-le du pilon.



**3** Coupez les pâtes à la longueur désirée, à l'aide d'une paire de ciseaux. Cuisez selon les instructions de la recette.

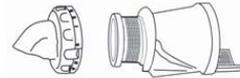


**4** Démontez les accessoires. Rincez-les d'abord dans de l'eau froide, puis lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse, PAS dans le lave-vaisselle s'ils contiennent des parties métalliques.

## CHOISIR LE CÔNE ADÉQUAT

Pour produire du jus de n'importe quel légume ou fruit (poires, raisins\*<sup>1</sup>, pommes\*<sup>2</sup>, fraises, kiwi, oranges et autres agrumes\*<sup>3</sup>, tomates, choux, radis, betteraves, épinards, carottes, ignames, herbe de blé, etc.)

Utilisez le cône à jus et l'embout gradué



Embout gradué et cône à jus

Pour mouliner des aliments cuits ou, pour des aliments crus, tout ce qui est soit gras soit humide (humide: fruits ou légumes frais; céréales si elles sont trempées ou germées; légumes secs trempés et cuits; gras: oléagineuses)

Utilisez le cône broyeur et ôtez l'embout gradué



Cône à broyer

Pour produire pâtes, nouilles, grissini ou préparer des sorbets minute

Utilisez le cône broyeur et ôtez l'embout gradué

Tamis



\*<sup>1</sup> Pour les fruits à pépins (**raisins, tomates, groseilles**), placez le tamis sur le récipient à jus afin de prévenir la chute de quelques pépins dans le jus.

\*<sup>2</sup> Utilisez des pommes à jus. Les pommes de garde ainsi que les pommes à compote sont trop farineuses. Elles produiraient une mousse.

\*<sup>3</sup> Agrumes qui doivent être pelés, faute de quoi le goût du jus est trop amer.

\*<sup>4</sup> Les pêches, les mangues, les abricots, les fraises produisent un coulis plus qu'un jus clair, de par leur texture naturelle. Idéal pour en faire une base de *Smoothie*/Velouté.

## UTILISER L'EMBOUT GRADUÉ

1. Utilisez toujours l'embout gradué pour les jus. Il sert à régler le débit d'évacuation des déchets secs. Placez-le en général sur la position 3. Graduez-le sur 1 pour les végétaux les plus riches en liquide, sur 5 pour les plus secs. Lorsque la pulpe d'un végétal ne sort pas naturellement du tambour, ouvrez-le sur 1 pour aider à la sortie.



2 Si vous le démontez pour un nettoyage approfondi, remontez toujours l'embout dans le sens des photos ci-dessous. Remonté à l'envers, il empêche le mécanisme de se fixer dans le corps de la machine.



## ASTUCES TECHNIQUES

L'appareil se bloque automatiquement

Vous avez pressé, sans rincer, trop de jus de framboises, groseilles, raisins ou autres fruits à pépins. Ce sont les seuls cas où il faut régulièrement rincer le capuchon. Enclenchez le bouton "marche arrière", démontez, lavez et remontez. Ou vous avez versé, en broyage, trop de graines à la fois. Marche arrière, démontez et remontez. Recommencez en versant doucement.

L'appareil produit peu ou pas de jus

Vous avez oublié de placer l'embout gradué sur le capuchon ou vous utilisez le bouton "marche arrière".

Le capuchon ne s'emboîte plus

Vous avez démonté l'embout gradué pour le nettoyer à fond (ce qui n'est pas nécessaire). Vous l'avez remonté à l'envers (le joint jaune à l'arrière ne doit pas être visible à l'oeil). Remonté à l'envers, il empêche le mécanisme de se fixer dans le corps de la machine. Voir illustration page 12

La progression des fruits trop lente

Mettre la position de l'embout gradué sur 1, généralement la progression des fruits les plus durs est plus aisée il est donc préférable de terminer par ceux ci dans le cas de mélange .

La garantie de l'**extracteur de jus multi-fonctions** porte sur trois ans pour le corps et les accessoires, à dater de la date d'achat - exclusivement la date d'achat par l'acheteur initial, qui s'est assuré que l'appareil était dépourvu de défauts matériels ou de main d'oeuvre.

L'**extracteur de jus multi-fonctions** sera remplacé ou réparé dans les locaux de l'importateur pendant la période de garantie. Cette garantie est valable pour une utilisation normale ménagère (non commerciale). Elle ne couvre pas les dégâts lors du transport ou le non-fonctionnement dû à des causes comme accident, mauvaise utilisation, modification de l'appareil, négligence ou mauvais entretien. Cette garantie vaut pour les appareils qui ont été utilisés en accord avec le présent mode d'emploi. Le fabricant n'est pas responsable pour tout dommage commercial ou incidentel qui pourrait découler de l'utilisation de l'appareil. La garantie est nulle si l'appareil a été modifié ou réparé sans l'autorisation de l'importateur. La garantie est aussi nulle si le numéro de série a été ôté ou rendu illisible. **La preuve d'achat sous forme de facture ou de reçu auprès d'un revendeur agréé par Audielec S.A. , preuve que l'appareil se trouve sous garantie, doit être présentée pour valider ce droit.**

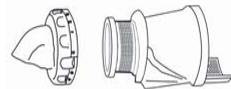
## II. RECETTES PRATIQUES



### JUS DE CAROTTES, POMMES ET BETTERAVE



- 1 Prévoyez 3 carottes,  $\frac{1}{2}$  à 1 pomme,  $\frac{1}{4}$  betterave rouge crue. Lavez les végétaux. Ôtez-en les parties abîmées et les queues. Inutile de la peler
- 2 Découpez-les à la taille adaptée à l'orifice du tambour.
- 3 Monter le mécanisme avec le cône à jus et avec l'embout gradué.
- 4 Posez un récipient sous l'orifice inférieur du tambour et un autre récipient pour recueillir la pulpe à la sortie.
- 5 Si vous souhaitez un jus très clair, installez sur le premier récipient le tamis.
- 6 Versez les légumes dans l'orifice du tambour. Pressez le cas échéant en vous aidant du pilon, sans force.



## AUTRES IDÉES DE JUS DE LÉGUMES ET DE FRUITS



### Carottes-cannelle:

2 carottes, ½ pomme, une pincée de cannelle, une pincée de muscade, quelques tiges de fenouil.

### Mon Pastis Végétal:

2 concombres, écorce et tiges de fenouil, une gousse d'ail, un peu de jus de citron, une pincée de sel, poivre moulu.

### Jus V24 épicé:

2 tomates (qualité Roma), ¼ de petit concombre, sauce soja ou sel, une goutte de tabasco, carottes.

### Fraîcheur du soir:

2 carottes, 2 tomates, quelques feuilles de menthe fraîche.

### En route belle troupe:

1 grande carotte, ¼ de betterave rouge crue, 1 gousse d'ail, ¼ de concombre, une poignée de cerfeuil.

### Jus au Lait:

1 carotte, ½ betterave rouge, ½ petit chou-rave, ¼ de céleri-rave, lait cru de chèvre, un peu de roquette.

### Libérez-Mon-foie:

1 concombre, 3 branches de céleri blanc, une poignée d'épinards, une poignée de laitue, 1 centimètre de gingembre frais, 1 gousse d'ail Pour en tempérer l'âpreté, fouettez-y un jaune d'œuf ou du lait de coco.

### Lait végétal glacé:

2 carottes, quelques lamelles de chou blanc, un verre de lait de chèvre cru bio, une pincée de cannelle, des tout petits glaçons ou de la glace pilée.

### Le Jus de la Voie du Milieu:

versez dans un bouillon de poule maison bouillant le jus d'une carotte, quelques feuilles de laitue, une courgette, de 3 tiges de persil, de 2 demi branches de céleri et d'une pomme de terre crue. laissez-cuire encore une minute.

## L'Apéro Végétal Pétillant:

2 carottes, 1 cuill.s. de graines germées de fenouil, eau très pétillante, un peu de jus de citron.

## Le Lait de Poule Végétal:

jus de légumes ou fruits frais, huile V.P.P.F., jus de citron, un jaune d'œuf.

### Bon à savoir

Rincez sans tarder la partie amovible à l'eau courante, en insistant à la brosse dure sur le cône à jus, car les matières en séchant deviendraient dures à éliminer. Laver au savon n'est nécessaire qu'après la mouture d'aliments gras comme ceux qui entrent dans la composition des caviars végétaux. Les accessoires contenant du métal ne supportent PAS le lave-vaisselle (tarière, cône à jus).

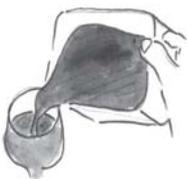
Pour une saveur plus réchauffante, les jus de légumes peuvent être chauffés doucement, sans bouillir et sans utiliser le microondes. À l'inverse, on peut ajouter un glaçon pour une saveur plus rafraîchissante.



❶ Taillez les légumes ou coupez-les directement au-dessus de l'engin.



❷ Versez dans l'orifice. Récupérez le jus dans un récipient, la pulpe dans l'autre



❸ Voilà! Dégustez tout de suite ou gardez au frais pour plus tard.



## RECETTES DE JUS DE FRUITS



- ◆ une grappe de raisins blancs et/ou noirs, un quartier de pommes
- ◆ 5 pommes, 200g de framboises ou mûres
- ◆ pêches 40 %, framboises 30 %, fraises 30 % (très pulpeux)
- ◆ pommes 50 %, abricots 50 % (fort pulpeux)
- ◆ pommes 50 %, oranges 50 % (pelées)
  
- ◆ pommes 50 %, poires 50 %,
- ◆ pommes 50 %, abricots 25 %, carottes 25 %
- ◆ pommes 50 %, abricots 50 %,
- ◆ pommes 60 %, fraises 20 %, framboises 20 %
- ◆ pommes 80 %, fraises 20 %, menthe
- ◆ pommes 85 %, kiwis 15 %
- ◆ ananas pur ou en mélange avec ½ concombre, 3 branches de céleri blanc, 2 pommes

### Bon à savoir

Les raisins, groseilles, framboises et autres fruits des bois, trop riches en pépins, demandent que vous rincez régulièrement au moins le capuchon (pas tout le mécanisme), sous peine de bloquer votre appareil. La pulpe est si sèche que l'appareil se mettrait en blocage automatique après quelques poignées de fruits.

### Si l'extracteur est bloqué

- ❶ Enclenchez le bouton « Reverse » ou marche arrière, par à-coups.
- ❷ Dévissez le mécanisme, en vous aidant s'il le faut d'un torchon mouillé.
- ❸ Plongez tout de suite les accessoires dans de l'eau très chaude, afin de réhumidifier les grains qui, asséchés par l'extraction trop puissante, bloqueraient l'orifice.

## LES RECETTES DE VELOUTÉS FRAIS (SMOOTHIES)



- ◆ **Punch Soleil du Matin:**  
moulinez avec le cône broyeur une banane pelée et sans fils avec 2 cuill.c. de coco râpée et 1 cuill.s. de noisettes ou graines de tournesol. Remplacez par le cône à jus et pressez le jus de 400g de fruits de saison, mûrs. Mélangez le tout.
- ◆ **Velouté de coco-pollen:**  
moulinez avec le cône broyeur une banane, ¼ cuill.c. de pollen frais ou surgelé et ¼ cuill.c. de levure en paillettes. Remplacez par le cône à jus et pressez le jus de 2 pommes et d'un citron pelé. Ajoutez 100ml de lait de coco. Mélangez le tout.
- ◆ **Panthère Rose:**  
moulinez avec le cône broyeur 500 g de fraises, 250 g de pastèque, 2 oranges, un citron vert pelé. Remplacez par le cône à jus et pressez le jus de 2 pamplemousses. Mélangez le tout.
- ◆ **Réveil en Fanfare:**  
moulinez avec le cône broyeur une banane mûre pelée, une mangue mûre (pelée et dénoyautée) et la pulpe d'½ citron vert. Ajoutez le jus d'un kiwi, d'une pomme et d'½ citron vert. Versez en pluie un peu de *Brésilienne* maison (des amandes, noix de cajou, graines de courge doucement rôties à la poêle).
- ◆ **Milk Shake de l'Athlète:**  
moulinez avec le cône broyeur la pulpe d'½ orange, 4 abricots secs pré trempés, 1 cuill. c. de levure en paillettes, 6 amandes et 6 noisettes. Ajoutez ¼ litre de yaourt et un jaune d'œuf ainsi qu'un filet de jus de citron.
- ◆ **Velouté aux Fruits Frais:**  
moulinez avec le cône broyeur la chair d'un avocat, 1 cuill. s. d'un mélange de noix (amandes et graines de tournesol) et 1 cuill.s. de graines de lin. Pour un goût bien sucré: moulinez aussi une banane ou deux

dattes ou une cuiller à soupe de raisins secs trempés une nuit. Remplacez par le cône à jus et pressez le jus d'un demi-citron pelé, d'une 1 pomme parfumée et d'une poignée de fruits des bois.

- ◆ **Crème de Banane:**

moulinez avec le cône broyeur 1 banane. Ajoutez 100g de yaourt de chèvre bio, 4 cuill. s. de fromage frais DE LAIT CRU, 1 cuill. c. de sucanat, 1 jaune d'œuf, 1 filet de jus de citron. Parsemez de *Brésilienne* maison.

- ◆ **Choco-fruits:**

moulinez avec le cône broyeur un petit ananas, une banane, un citron vert pelé. Ajoutez 1 à 2 cuill.c. de poudre de caroube et 120ml de yaourt de chèvre bio. Chauffez doucement sans bouillir pour un petit déjeuner échauffant.

- ◆ **Milk Shake végété au beurre de tournesol et coco:**

moulinez avec le cône broyeur une grosse poignée de graines de tournesol trempées une heure minimum et une poignée de graines germées légères (alfalfa, cressonnette, poireau, etc. ). Ajoutez le jus d'un petit fenouil et de 2 tomates ainsi que 100ml de lait de coco.

- ◆ **Velouté à l'avocat:**

moulinez avec le cône broyeur un avocat mûr. Remplacez par le cône à jus et pressez le jus de 2 branches de céleri blanc, d'un ½ petit concombre, de 3 pommes, d'1 cm de gingembre frais, de 300g d'épinards frais, d'un ½ petit ananas. Mélangez le tout.

- ◆ **Smoothie d'été:**

utilisez en base de smoothie le jus d'un fruit pulpeux comme la mangue, l'abricot, la pêche, qui produisent un coulis plus qu'un jus clair. Ajoutez le jus de 3 pommes et d'un demi-ananas, par exemple.

**Bon à savoir**

Au lieu de broyer à l'aide du cône broyeur pour un Milk Shake ou un Velouté, vous pourriez mouliner au robot, au blender ou au mixeur à soupe.



robot ménager  
à gros couteau



blender



mixeur à soupe



## MOUSSE GLACÉE AUX FRAISES



- ➊ Surgelez au moins une nuit deux bananes pelées, en rondelles, et 500g de fraises mûres et parfumées, parées et lavées, coupées en deux.
- ➋ Sortez les fruits du congélateur un peu avant le dessert.
- ➌ Dans l'extracteur équipé du cône broyeur, moulinez les diverses variétés de fruits en alternance pour que le mélange soit presque prêt à la sortie.



## EN IMAGES

---



- ➊ Congeler des fruits mûrs et savoureux, en dés ou rondelles.
- ➋ Les mouliner encore congelés.
- ➌ Alternier les fruits pour une purée bien homogène.
- ➍ Mouler comme pour un sorbet. Ne pas congeler à nouveau.

## GELÉE DE FRUITS ROUGES



- 1 Lavez, puis équeutez 500 grammes d'un mélange de fraises, framboises, groseilles de saison ou autres fruits rouges. Ou dégelez les fruits congelés en saison.
- 2 Versez-les cuillerée par cuillerée dans l'orifice du tambour de l'extracteur équipé du CÔNE À JUS.
- 3 Ajoutez au jus obtenu 100g de sucre complet bio, le jus d'½ citron et le gélifiant de votre choix.
- 4 Faites chauffer en casserole jusqu'à ébullition. Maintenez au moins une minute en tournant régulièrement. Transvasez dans un joli pot. Conservée au réfrigérateur, cette gelée gardera trois semaines.



- 1 Extraire le jus des fruits à l'aide du CÔNE À JUS (gelée) ou mouliner en douceur à l'aide du CÔNE BROYEUR (confiture).

- 2 Ajouter du sucre complet et du gélifiant.



- 3 Faire chauffer la gelée ou le coulis.

- 4 Empotez ou consommez tout de suite.



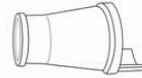
### Bon à savoir

La même procédure permet de produire en un temps record une *Marmelade de Fraises* ou *d'Oranges*, une *Gelée de Pommes aux Épices Orientales*, un *Coulis d'Abricots*, un *Bavarois aux Fruits de la Passion* ou de la *Pâte de Coing* (recettes détaillées sur le site).

## PANADE POUR BÉBÉ, PURÉES DE LÉGUMES



❶ Versez dans la trémie de l'extracteur équipé du CÔNE BROYEUR les légumes cuits vapeur, cuillerée par cuillerée (carotte, pomme de terre, courgette, etc.).



❷ Continuez jusqu'à épuisement du stock. En versant successivement chaque ingrédient, le tout sera déjà bien mélangé. Ajoutez de la toute bonne huile d'olive ou du bon beurre. Fouettez.

Cône à broyer

**Astuce rapide** Pour une *Soupe Quasi-cruie de Potimarron de Coco*, en soliste pressé. Faites chauffer dans un poêlon ¼ litre de bouillon maison avec ½ verre de lait de coco et 1 cuill.s. de curry. Pendant ce temps, moulinez dans l'extracteur muni du CÔNE BROYEUR 3 tranches de potimarron épépiné. Laissez cuire 2 minutes cette purée de potimarron dans le bouillon déjà chaud, à petit feu. Pendant ce temps, pressez à l'aide du CÔNE À JUS quelques tiges de persil, 1 petit oignon et 1 gousse d'ail. Versez dans le bouillon. Laissez cuire encore une minute. Salez, poivrez, servez...

**Bon à savoir** D'autres recettes détaillées sont exposées sur le site: un *Gazpacho de petits pois*, de *betteraves rouges* ou de *carottes*, une *Sauce coulis de tomate express*, une *Sauce minute aux herbes*, une *Tapenade* exquise, un *Pesto* ou *Pistou*, une *Sauce Satay* pour les marinades asiatiques.

## HUILES AROMATISÉES (PERSIL, ETC.)



*Les aromates comme le persil, le basilic, la coriandre etc. se transforment très bien en jus, grâce au Jazz Max. Pour les conserver plus longtemps qu'une journée, versez le jus dans un récipient hermétique. Ajoutez une pincée de sel, un peu de jus de citron et de l'huile de qualité (doses selon goûts).*

*Conservez au réfrigérateur jusqu'à trois semaines. Utilisez ces huiles aromatisées pour un joli filet émeraude sur une assiette, pour monter une vinaigrette, pour parfumer une purée de légumes...*

## Houmous



❶ Dans l'extracteur équipé du CÔNE BROYEUR, moulinez une gousse d'ail pelée et 200 g de pois chiches cuits.

❷ Ajoutez à cette pâte onctueuse et fine 2 cuill. s. de crème de sésame (tahin), un peu de sel marin ou 2 cuill. c. sauce de soja, le jus d'un citron, 4 cuill. s. d'huile de sésame V.P.P.F. et de l'eau jusqu'à obtention de l'onctuosité désirée.

❸ Présentez sur une assiette plate, saupoudré de paprika et arrosé d'un filet d'huile d'olive. Ou utilisez à la place du beurre dans des sandwichs aux légumes.

### Bon à savoir

Le *Houmous* maison réalisé à l'extracteur conserve saveur et propriétés six jours au réfrigérateur, dans un récipient hermétique. Mouliné avec les autres matériels, il conserve un jour seulement.

Suivez le même principe pour un *Caviar d'Aubergines revisité aux lentilles* ou un *Caviar d'Azukis aux Tomates Séchées* (recettes détaillées sur le site).

Transformez vos caviars en *Falafels*: ajoutez à vos restes de *Houmous* une cuillerée à café de levure en paillettes, un œuf, une cuiller à soupe de fécule de riz ou de maïs, une cuiller à soupe d'oignon finement ciselé. Cuisez tel quel en petite boulette au four. Pour cuire à la poêle, roulez d'abord dans la farine.



Moulinez toutes sortes d'oléagineuses pour une purée douce à intégrer dans des recettes salées ou sucrées.

## CAVIAR DE TOURNESOL AU CURRY



- ➊ Dans l'extracteur équipé du CÔNE BROYEUR, moulinez une gousse d'ail pelée, une poignée de persil plat, 6 cuill. s. bombées de graines de tournesol trempées une heure minimum, 3 cuill.s. bombées de noix de cajou, ½ poivron cru épépiné.
- ➋ Ajoutez une cuill. s. de crème de purée d'amandes, un peu de sel marin, 1 cuill. s. de curry, 3 cuill. s. jus de citron, 2 cuill. s. d'huile V.P.P.F. d'olive. Amalgamez le tout.
- ➌ Laissez les parfums du curry infuser au moins trois heures.

### Bon à savoir

Suivez le même principe pour tous les *Beurres de Noix* et les recettes où on l'intègre: le fameux *Beurre de Cacahuètes* chéri outre-Atlantique, la *Pâte Choco qui vous veut du bien*, la *Tapenade Douce* (recettes détaillées sur le site).

Les graines germées ou trempées de ce type de recette restent crues. À ce titre, le caviar ne conserve pas plus de trois jours s'il est réalisé à l'extracteur (un jour seulement avec les autres matériels). Transformez-le alors en kefta, sur le mode des *Falafels* de la page précédente.



Beurre de cacahuètes à l'extracteur: moulinez les arachides puis diluez la purée d'huile pour un résultat onctueux

## AUTRES RECETTES DÉTAILLÉES SUR LE SITE

### Les jus :

Jus de légumes, Jus de fruits et veloutés, Jus de raisins, Les citronnades.

### Les purées de légumes ou de fruits :

Panade pour bébé, Purée de pommes de terre ou Mousse de légumes, Barquettes de chicons au fromage et noix , Sandwich amélioré aux graines germées, les Veloutés aux fruits, Soupe quasi-crue de potimarron de coco, Gazpacho de petits pois et variantes, Sauce coulis de tomate express, Sauce minute aux herbes, Sauce Pesto ou Pistou , Pesto de crevettes, Sauce Satay (marinade)

### Caviars, beurres et laits et beurres de noix :

Houmous spécial jules, Houmous tricolore, Falafel de pois chiches ou autres keftas, Beurre de tournesol et beurres de noix, Beurre de cacahuètes, Tapenade Douce, Caviar de tournesol au curry Mamie Kousmine, La pâte choco qui vous veut du bien, Lait d'amandes maison

### Biscottes et pâtes :

Biscotte essénienne de blé et sarrasin, Grissini de riz, Spaghettis maison à base d'épeautre.

### Sorbets, coulis et confitures peu sucrées :

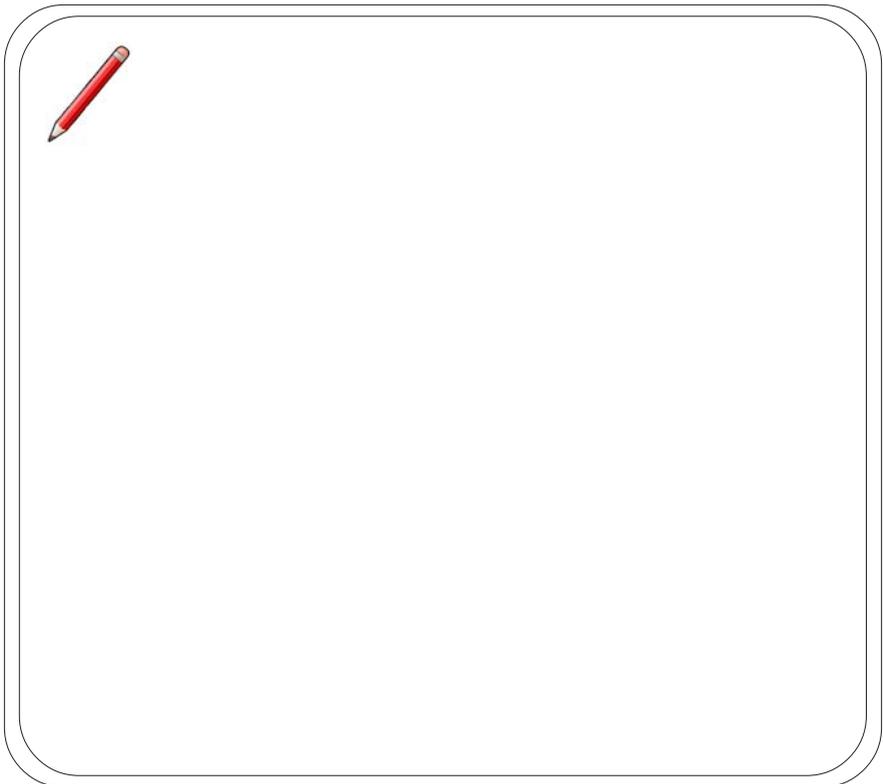
Mousse glacée aux fraises, Coulis de fruits rouges, Bavarois aux fruits de la passion, Marmelade de fraises peu sucrée, Gelée de groseilles & framboises et variantes (mûres, etc.), Marmelade d'oranges, Gelée de pommes aux épices orientales, Bons bonbons de coings, Noix de coco fraîche râpée.

## Astuces

La pulpe provenant de l'extraction de certains jus (courgettes, concombres) pourrait être utilisée dans d'autres recettes, depuis le bouillon de légumes jusqu'aux petits pains, masques de beauté et matériel de compostage. Les autres fruits et légumes produisent une pulpe si sèche que ce serait inutile.

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le corps de l'appareil. L'extracteur ne doit être nettoyé qu'hors de l'eau.

## Vos idées personnelles



## Service après-vente et assistance des clients

N'essayez pas de réparer l'extracteur Jazz Max vous-même. N'ouvrez pas le corps de l'appareil, ce qui rend votre garantie nulle. Contactez votre agent commercial local.

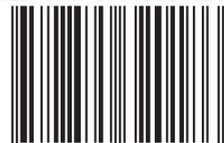
Vous trouverez des informations concernant les pièces de rechange également sur <http://www.jazzmax.eu/fr/JazzMax/jazzmaxtechnic.htm>

**Vente, entretien et réparations, contactez:**

Copyright ©

Audielec S.A  
8 rue de la Procession  
1400 Nivelles Belgique

ISBN 978-2-87532-018-6



9 782875 320186 >