

the Juice Fountain® Cold Plus

Instruction Book - BJE530



Breville®



Contents

2	Breville Recommends Safety First
5	Components
6	Assembly
8	Functions
10	Care & Cleaning
11	Troubleshooting
13	Tips

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we 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
BEFORE USE AND SAVE
FOR FUTURE REFERENCE**

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the juicer 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 place the juicer near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place the juicer on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the juicer on a sink drain board.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- Always ensure the juicer is properly assembled before use. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten locking bar while juicer is in operation.
- Do not use the appliance if the rotating filter basket

- or lid is damaged.
- Remove rind from all citrus fruit before juicing.
- Ensure that the seed is removed before juicing stone fruit.
- Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided. Do not place hand or fingers into the food chute when it is attached to the appliance.
- Do not leave the juicer unattended when in use.
- Always ensure the juicer is turned off by turning the dial on the control panel to OFF. Then unplug the cord. Make sure the filter basket has stopped rotating and the motor has completely stopped before releasing the safety locking arm and/or attempting to move the appliance, when the juicer is not in use, and before disassembling, cleaning and storing.
- A representative example of the heaviest loading anticipated for use with this juicer is 11 lbs (5kg) of beetroot, juiced continuously over a period of 2 minutes.
- Do not juice more than 6.6 lbs (3kg) of carrot at a time.

- Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if low speed is selected. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected for juicing.
- Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning section of this manual.
- Be careful when handling the filter basket as the small cutting blades at the base of the filter basket are very sharp. Mishandling may cause injury.
- Do not use the juicer for anything other than food and/or beverage preparation.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of the countertop or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Immediately stop use and contact Breville Consumer Support for examination and/or repair.
 - Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville Consumer Support Center.
 - This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Misuse may cause injury.**
- 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.



WARNING

In order to avoid the possible hazard of the juicer starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protection, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the juicer to a circuit that can regularly switch the appliance on and off.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



- A. Food pusher
(not dishwasher safe)
- B. Interlocking safety arm
Stops juicer operating without cover locked into place.
- C. Juicer cover
(dishwasher safe)
- D. Stainless steel filter basket
(top shelf dishwasher safe)
- E. Pulp container
(dishwasher safe)
- F. Filter bowl surround
(dishwasher safe)
- G. 2 Speed control and off dial
- H. Overload protection indicator light
- I. 70 fl.oz juice jug and sealing lid with built in froth separator
(dishwasher safe)
- J. Juicing Nozzle
(dishwasher safe)
Can be placed over spout to juice directly into a cup.



Assembly

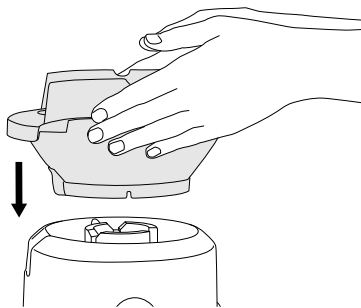
BEFORE FIRST USE

Before using your juicer for the first time, remove and safely discard any packaging materials and promotional stickers and labels.

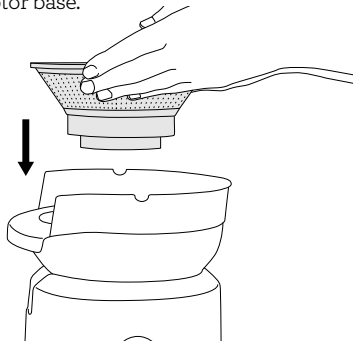
Ensure the power cord is unplugged.

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.

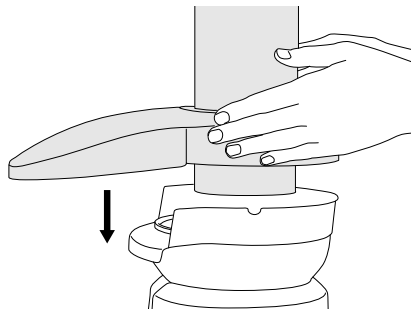
1. Place motor base on a flat, dry surface such as a countertop. Ensure that the juicer is switched to OFF at the dial, and the power cord is unplugged.
2. Place filter bowl surround on top of the motor base.



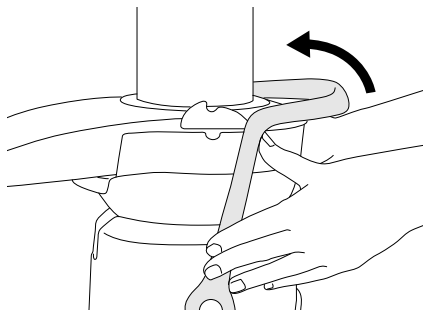
3. Align the arrows at the base of the stainless steel filter basket with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place to create a secure fit with the motor base.



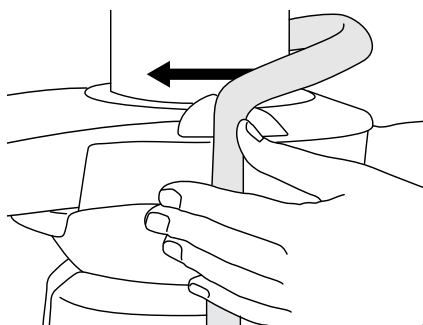
4. Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the lower part of the feed chute over the stainless steel filter basket.



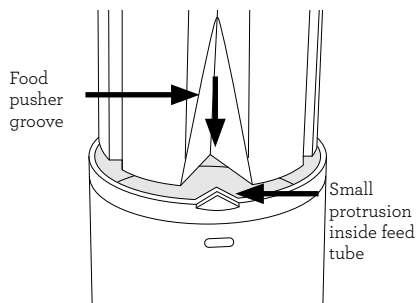
5. Raise the safety locking arm up and locate into the two grooves on either side of the juicer cover.



6. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



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



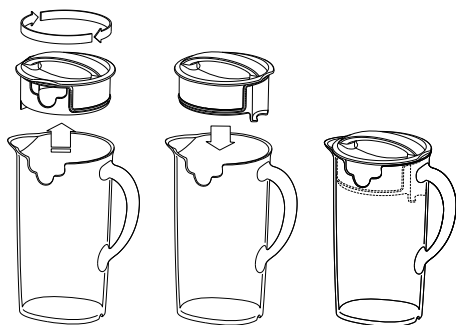
NOTE

Storage time depends on the ingredients being juiced and the freshness of the fruit prior to juicing. Juice must be stored in the refrigerator between 32°F to 39°F.

- Place the pulp container into position by tilting and lifting the motor base slightly. Insert the pulp container under the juicer cover on the back ensuring it is supported by the juicer cover and motor base.
- Fit the lid to the juice jug and position jug under juice spout.

JUICE JUG

Juice can be preserved in the juice jug for up to 3 days by following these steps.



- Lift the lid off the jug and rotate 180°
- Press down firmly to replace the lid
- Store juice in the fridge



Functions

1. Wash your selection of fruit and vegetables to be juiced. Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut or trimmed to size as these will fit whole into the feed chute. Ensure vegetables such as beets, carrots etc. have all soil removed, are washed well and trimmed of leaves before using.
2. Plug the power cord into a 120V power outlet.



IMPORTANT

Do not load Feed Chute with produce before the Juicer has reached the selected speed.

3. **Turning the Juicer On**
Turn dial to desired speed setting. Turn Dial to "Low" setting for soft fruits and vegetables and to "High" setting for hard fruits and vegetables. See Speed Selector Guide table on the next page to match speed and produce type for maximum yield. "Low" range, while it may not maximize yield of some produce, allows you to extract juice at a significantly lower noise.
4. With the motor running, place food into the feed chute and use the food pusher to gently guide food down. To extract the maximum amount of juice, always push the food pusher down slowly.
5. **Full Juice Jug**
You can keep juicing until the Juice Jug is filled to max. level.
6. **Continuous Juicing**
Having just filled and removed a Juice Jug with fresh juice, you can place an empty Juice Jug back onto the nozzle and continue juicing without disassembly. When the Pulp Container is near full with pulp, turn the Dial to "Off", remove the Pulp Container only and empty contents. Replace the empty Pulp Container and turn Dial to desired speed selection to continue juicing.

SPEED SELECTOR GUIDE

FOOD TYPE	SPEED
APPLES	High
BABY SPINACH	High
BEETS	High
BELL PEPPER	High
BLUEBERRIES	High
BROCCOLI	High
CABBAGE	High
CARROT	High
CELERY	High
CITRUS FRUITS (peeled)	Low
CUCUMBER	High
GINGER	High
GRAPES (seedless)	Low
HONEYDEW MELON (peeled)	High
KALE	High
KIWI (peeled)	Low
MANGO (peeled, pit removed)	High
MINT	High
PEACH (pit removed)	High
PEARS	High
PINEAPPLE (peeled)	High
RHUBARB	High
SQUASH	High
STRAWBERRIES	High
TOMATOES	High
WATERMELON (peeled)	Low
ZUCCHINI	High



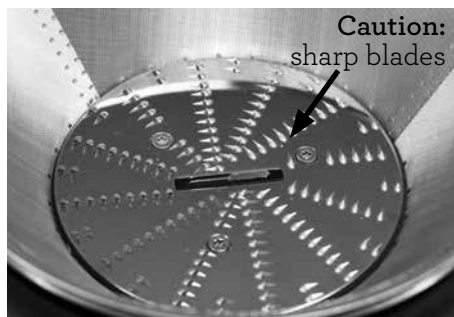
NOTE

- Do not allow the pulp container to overflow as this may affect the operation of the appliance.
- The juicer is fitted with a safety device which safeguards against overheating with excessive loads. If overheating occurs, the juicer will automatically activate the overload protection device and the unit will switch itself off. When the overload protection is activated, unplug the juicer from the power outlet for 30 minutes to allow the unit to cool. Then plug juicer into the power outlet and use as normal.



WARNING

Never use fingers, hands or utensils to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided.



The stainless steel filter basket contains small sharp blades to cut and process fruit and vegetables. Avoid touching the blades when handling the filter basket.



Care & Cleaning

Ensure the juicer is turned off by turning the juicer dial to the OFF position. Then unplug the power cord.

CLEANING

1. Remove Juice Jug.
2. Remove Pulp Container.
3. Disengage Locking Bar, pull up entire Juice Collector Assembly and take to sink.

Rinse all parts after use (except the motor base) under running water to clear away the majority of juice and pulp. Wash in warm soapy water with a soft cloth.

To avoid food drying on to the blades, mesh or transparent parts, rinse and wash as soon as possible after use.

PULP CONTAINER

To minimize cleaning, you can line the pulp container with a biodegradable bag to collect the pulp.

MOTOR BASE

To clean the motor base, wipe with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord. Do not immerse the motor base in liquids.

CLEANING AGENTS

Do not use abrasive scouring pads or cleaners on either the motor base or the jug, as they may scratch the surface. Use only warm soapy water with a soft cloth.

DISHWASHER

Wash all parts (except the motor base) in warm soapy water with a soft cloth. All parts except for the motor base and food pusher are dishwasher safe.

However washing parts on a regular base in the dishwasher can shorten the life of them due to prolonged exposure to harsh detergents, hot water and pressure.

Cleaning the parts in the dishwasher also may cause parts to deteriorate so inspect the parts regularly and stop using the product if any signs of damage is noticed.

FILTER BASKET

To ensure consistent juicing results, always clean the filter basket thoroughly immediately after use.

If pulp is left to dry, it may clog the fine pores of the filter mesh, which can affect juicing performance. The filter basket can be soaked in hot soapy water for 10 minutes, if necessary.

Hold the filter basket under running water and use brush (supplied with the juicer) in a circular motion to clear away pulp from the inside of the basket, including the blades. Turn over to brush away pulp from the outside of the basket, and repeat if necessary.

After cleaning, hold up towards a light source to check that the fine mesh pores are not blocked. If blocked, soak the filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen, and brush under running water again.

Do not soak the filter basket in bleach, harsh chemicals or abrasive cleansers.

Always treat the filter basket with care, as it can be easily damaged. Do not use if there is any damage or deformation to the filter mesh.

Filter basket can be washed in the dishwasher (top shelf).

The center of the filter basket has an array of small, sharp blades. Do not touch these blades when handling the filter basket.

STUBBORN FOOD STAINS

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 water with 10% lemon juice or can be cleaned with a non-abrasive cleaner.



Troubleshooting

Juicer will not work when switched ON

- The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position. Check the top cover is properly aligned and the locking arm is located firmly into the two grooves on either side of the juicer cover.
- Motor overload protection may have operated (see below).

Overheating with excessive loads

- The juicer is equipped with an internal self-resetting overload to prevent the motor from damage under heavy or continuous loads. If the motor suddenly stops working, turn the dial to OFF, and unplug the unit from the power outlet. Allow the juicer to cool for at least 30 minutes before operating again.
NOTE: The unit MUST be turned off in order for it to cool and be reset.
- Despite this overload protector, we suggest juicing in smaller batches, without excessive pushing force, to avoid overheating and stalling and to maintain the life of the motor.

Excess pulp building up in the stainless steel filter basket

- Stop juicing, disassemble to scoop excess pulp off the juicer cover. Reassemble and continue juicing. Alternating soft and hard ingredients may help avoid this.

Pulp too wet and reduced extracted juice

- The cleaner the filter, the better the juice yield, and dryer the pulp. Be sure to thoroughly clean the juicer as soon as possible after each use. 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 unblock the holes or wash in the dishwasher (top shelf). This will remove excess fiber build up which could be inhibiting the flow.

Juice leaks between the rim of the juicer and the juicer cover

- Try a slower juicing speed (if possible) and push the food pusher down the feed chute more slowly.

Juice sprays out from spout

- The juice is being extracted too High; try a slower juicing speed (if possible) and push the food pusher down the feed chute more slowly.
-

Motor appears to stall when overload protection LED flashes

- Wet pulp can build up under the juicer cover and stall the juicer if the juicer is used excessively without cleaning. If this occurs, disassemble and follow the cleaning instructions to clean the filter bowl surround, the stainless steel filter basket and the juicer cover. The juicer can also stall if excessive force is used to push produce down the feed chute. If this occurs, ensure that a more gentle pressure is used to push produce down the chute.
- The juicer will automatically stop operating if too much food is being processed at one time. Try processing a smaller amount per batch. To continue juicing, reset the juicer by turning the juicer OFF and back ON.
- Turn on the juicer before putting ingredients in the chute. Pressing ingredients down before the juicer reaches full speed can cause the motor to stall or overload. Use gentle to moderate pressure on the pusher. Lower pressure produces a better juice yield.
- Hard fruit and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruit and vegetables selected for juicing.

Overload protection LED light flashing during the use

- This indicates the motor speed is slowed down to an inefficient level. This may be caused by excessive pushing force on the pusher or too much pulp building up on the lid or in pulp bin. Use moderate pushing force on the food pusher and regularly clean the lid and pulp bin to ensure the juicer is operating at optimal speed.

Overload Protection LED is on

- This indicates motor overload protection is activated. To reset the unit, turn the dial to OFF, unplug the juicer and let the motor cool down for 25–30 minutes, then plug the juicer back in.

If any of the above issues persist, or if you have questions, stop use of the juicer and contact Breville Consumer Support.



Tips

THE INSIDE INFORMATION ON JUICING

Fresh fruit and vegetable juices are an excellent source of vitamins and minerals.

When you make your own fruit and vegetable juices, you have complete control over what is included.

PREPARATION OF FRUITS AND VEGETABLES

Fruits with hard or inedible skins should be peeled before juicing, including mangoes, guavas, melons, etc.

Some vegetables, such as cucumbers can be processed unpeeled depending on the softness of the skin and whether you like the taste of the skin in your juice.

Fruits with hard seeds or pits must be pitted before juicing, including nectarines, peaches, mangoes, plums, cherries, as the skin and pith can make the juice bitter.

Citrus fruits with thick pith or skin should be peeled before juicing, including oranges, lemons, mandarins, etc.

Trim leaves and wash vegetables to remove earth/soil, including carrots, beet, spinach, etc.

Trim, hull and remove stalks before juicing, including strawberries, apples, pears, etc.

A small amount of lemon juice can be added to apple juice to reduce browning.

THE RIGHT TECHNIQUE

When juicing a variety of ingredients with varying textures, start with the softer texture ingredients on the LOW speed and then change to the 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 and alternate with more solid ingredients for the best extraction.

Fruits and vegetables produce different amounts of liquids, and can vary between batches or at different times of year. Juice recipes are not exact, so therefore 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.

Allow the motor to reach full speed before putting ingredients in the chute. Pressing ingredients down before the juicer reaches full speed can cause the motor to stall or overload. Use gentle to moderate pressure on the pusher. Lower pressure produces a better juice yield.

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.

Vegetable pulp can be used to add bulk to rissole mixtures, thicken casseroles or soups.

Fruit pulp can be placed in a heat proof bowl, topped with meringue, and baked in the oven for a simple dessert.

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.

Apart from consumption use, pulp can also be used to create compost for the garden.

Fruit and Vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Apple	Fall/ Winter	Vented plastic bags in refrigerator	Vitamin C, dietary fiber	5.9oz (166g) Apple = 338kj (80 cals)
Apricot	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	Potassium, dietary fiber	1.9oz (55g) Apricot = 80kj (19 cals)
Beet	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Vitamin C, folate, dietary fiber, potassium	5.6oz (160g) Beet = 332kj (79cals)
Blueberry	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	3.5 oz (100g) Blueberries = 220kj (52 cals)
Broccoli	Fall/ Winter	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B2, B5, B6, E, folate, dietary fiber	3.5oz (100g) Broccoli = 131kjs (31 cals)
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, B6, folate, dietary fiber, potassium	3.5oz (100g) Cabbage = 93kj (22 cals)
Carrot	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin C, B6, beta-carotene, potassium	3.5oz (100g) Carrots = 140kj (33 cals)
Cauliflower	Fall/ Winter	Remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6, folate and potassium	3.5oz (100g) Cauliflower = 103kj (24.5 cals)
Celery	Fall/ Winter	Refrigerate in plastic bag	Vitamin C, potassium	3.5oz (100g) stick = 64kjs (15 cals)
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	3.5oz (100g) Cucumber = 50kj (12 cals)
Fennel	Fall to Spring	Refrigerate	Vitamin C, folate, dietary fiber	3.5oz (100g) Fennel = 80kj (19 cals)
Grapefruit	All year round	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C, bioflavonoids, lycopene, dietary fiber	3.5oz (100g) Grapefruit = 140kj (33 cals)
Grape (Seedless)	Summer	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B6, potassium	3.5oz (100g) Grapes = 250-350kj (60-83 cals)

Fruit and Vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Kale	Fall/ Winter	Crisper in refrigerator	Vitamin C, K, beta-carotene, folate, dietary fiber	3.5oz (100g) Kale = 206kj (49 cals)
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C, potassium	3.5oz (100g) Kiwi Fruit = 219kj (52 cals)
Mango	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin A, C, B1, B6, potassium	7.3oz (207g) Mango = 476kj (113 cals)
Melon including Watermelon	Summer/ Fall	Crisper in refrigerator	Vitamin C, folate, beta-carotene, dietary fiber	7oz (200g) Melon = 210kj (50 cals)
Nectarine	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, potassium, dietary fiber	5.3oz (151g) Nectarines = 277kj (66 cals)
Orange	Winter/ Fall/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C	4.6oz (131g) Orange = 229kj (54 cals)
Peach	Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, beta-carotene, potassium, dietary fiber	3.5oz (100g) Peaches = 175kj (42 cals)
Pear	Fall/ Winter	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, E, dietary fiber	5.7oz (161g Pear) = 391kj (93 cals)
Pineapple	Spring/ Summer	Store in a cool place	Vitamin C, E, dietary fiber	3.5oz (100g) Pineapple = 180kj (43 cals)
Spinach	All year round	Refrigerate	Vitamin C, B6, E, beta-carotene, folate, magnesium, potassium, dietary fiber	3.5oz (100g) Spinach = 65kj (15 cals)
Tomato	Late Winter to early Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, E, lycopene, folate, dietary fiber	3.5oz (100g) Tomatoes = 65-75kj (15-17 cals)

the Juice Fountain® Cold Plus

Manuel d'instructions - BJE530



Breville®



Table des matières

- 17 Breville vous recommande
la sécurité avant tout
- 21 Composants
- 22 Assemblage
- 24 Fonctions
- 26 Entretien & nettoyage
- 27 Guide de dépannage
- 29 Trucs

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation 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 électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre extracteur de jus pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas l'extracteur sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine, etc. La vibration durant le fonctionnement peut faire bouger l'appareil.
- Ne placez pas l'extracteur sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- N'utilisez pas l'extracteur sur l'égouttoir d'un évier.
- Tout débordement important sur la surface de travail ou autour de l'appareil, ou sur l'appareil

lui-même, doit être nettoyé et séché avant de poursuivre l'utilisation de l'appareil.

- Assurez-vous toujours que l'extracteur est correctement assemblé avant de l'utiliser. Cet appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
- Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur est bien fixé et sécurisé avant d'activer le moteur. Ne détachez pas le bras de verrouillage pendant que l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas cet appareil si le panier filtre rotatif ou le couvercle sont endommagés.
- Retirez l'écorce de tous les agrumes avant d'en extraire le jus.
- Assurez-vous que les fruits avec noyau sont dénoyautés avant d'en extraire le jus.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux et les vêtements tout autant que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas vos doigts ou autres ustensiles pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Servez-vous toujours du poussoir fourni. Ne placez pas les mains ou les doigts dans le tube d'alimentation lorsqu'il est assemblé à l'appareil.
- Ne laissez pas l'extracteur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pour éteindre l'extracteur, tournez d'abord le cadran du panneau de commande à ARRÊT, puis débranchez-le. Assurez-vous que le panier filtre est immobilisé et que le moteur ne tourne plus avant de détacher le bras de verrouillage de sécurité et/ou avant de tenter de déplacer l'appareil, le démonter, le nettoyer, le ranger ou s'il n'est pas utilisé.
- La charge la plus lourde à être utilisée avec cet extracteur est, par exemple, 5 kg (11 lb) de betteraves dont on extrait le jus pendant 2 minutes sans interruption.
- N'extrayez pas plus de 3 kg (6,6 lb) de carottes à la fois.
- Les fruits et légumes durs exercent une pression supplémentaire sur le moteur si une vitesse lente est sélectionnée. Veuillez consulter le guide d'extraction pour déterminer la vitesse correspondante aux fruits et légumes à traiter.
- Laissez le moteur reposer une minute avant chaque usage.
- Gardez l'appareil propre. Consultez la section Entretien et nettoyage de ce manuel.

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez le panier filtre, car les minuscules lames à la base sont très coupantes. Une manipulation inadéquate peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'extracteur à d'autres fins que pour la préparation d'aliments ou de boissons.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le démonter ou le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de leur portée. Les appareils peuvent être utilisés par des individus avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissances, pourvu qu'ils soient supervisés ou initiés à l'usage de l'appareil de façon sécuritaire et qu'ils en comprennent les risques encourus.
- Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans être supervisés.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Par mesure de sécurité, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville pour le faire vérifier et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre autorisé de soutien aux consommateurs de Breville.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur.
Une utilisation inadéquate peut causer des blessures.

- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal maximal de 30 mA sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.



AVERTISSEMENT

Afin d'éviter que l'extracteur ne démarre de lui-même en raison d'une réinitialisation involontaire du limiteur de surcharge du moteur, ne reliez pas l'appareil à un dispositif de commutation externe (tel qu'une minuterie) ou ne le branchez pas sur un circuit qui peut faire démarrer ou arrêter l'appareil sur une base régulière.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



A. Poussoir
(ne vas pas au lave-vaisselle)

B. Bras de verrouillage de sécurité
Empêche l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas bien fixé.

C. Couvercle de l'extracteur
(va au lave-vaisselle)

D. Panier filtre en acier inoxydable
(va au lave-vaisselle, sur le plateau supérieur)

E. Récipient à pulpe
(va au lave-vaisselle)

F. Bol du panier filtre
(va au lave-vaisselle)

G. Cadran de réglage à 2 vitesses et arrêt

H. Voyant lumineux de protection contre la surcharge

I. Pichet à jus de 2 L (70 oz) et couvercle hermétique avec séparateur de mousse intégré
(va au lave-vaisselle)

J. Embout
Peut s'installer sur le bec verseur pour extraire le jus directement dans une tasse.
(va au lave-vaisselle)



Assemblage

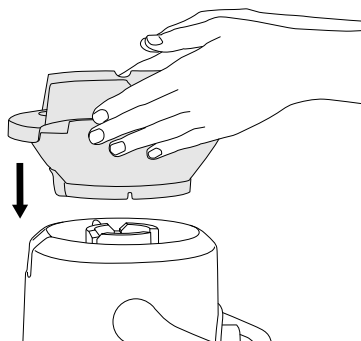
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre extracteur pour la première fois, retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles.

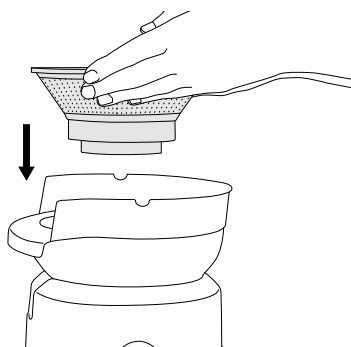
Assurez-vous que l'appareil est débranché.

Lavez le bol du panier filtre, le panier filtre, le couvercle de l'extracteur, le poussoir, le récipient à pulpe et le pichet à jus et son couvercle, à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

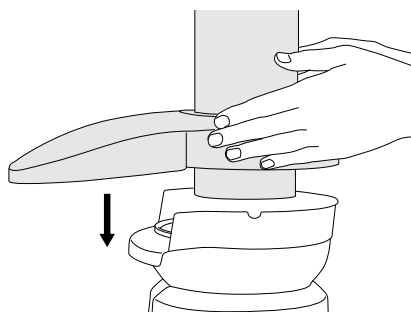
1. Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que l'appareil est éteint (ARRÊT sur le cadran) et débranché de la prise électrique.
2. Installez le bol du panier filtre sur le dessus du socle motorisé.



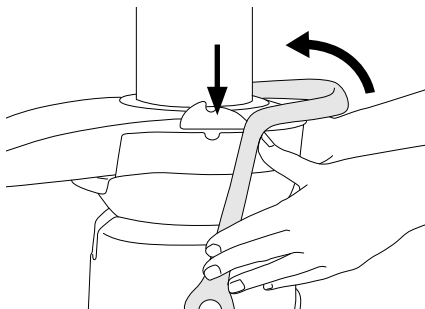
3. Alignez les flèches sur la base du panier filtre en acier inoxydable avec les flèches sur le couplage du moteur, et appuyez sur le panier pour qu'il s'enclenche et soit bien fixé au socle motorisé.



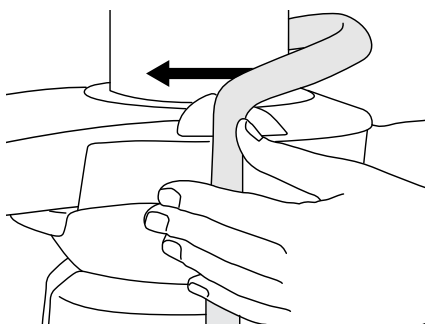
4. Placez le couvercle de l'extracteur sur le bol du panier filtre, en alignant le dessous du tube d'alimentation sur le panier filtre en acier inoxydable.



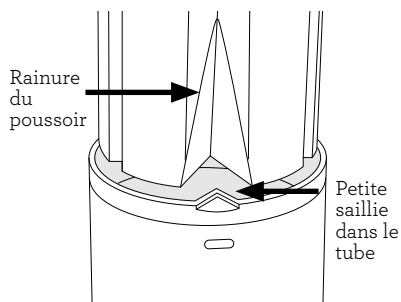
5. Soulevez le bras de verrouillage de sécurité et fixez-le dans les deux rainures de chaque côté du couvercle.



6. Le bras de verrouillage de sécurité est maintenant en position verticale sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



7. Glissez le poussoir dans le tube en alignant la rainure du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur de la partie supérieure du tube.

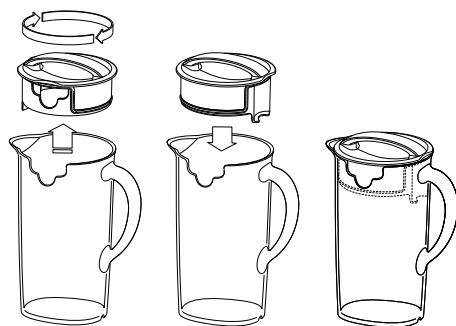


8. Placez le récipient à pulpe en inclinant et soulevant légèrement le socle motorisé. Insérez le récipient sous le couvercle de l'extracteur, à l'arrière, en vous assurant qu'il est bien supporté par le couvercle de l'extracteur et le socle motorisé.

9. Mettez le couvercle du pichet à jus et placez-le sous le bec verseur.

PICHET À JUS

Le jus se conservera jusqu'à 3 jours dans le pichet en suivant les étapes ci-dessous:



1. Soulevez le couvercle du pichet et tournez-le à 180°.
2. Appuyez fermement pour replacer le couvercle dans le pichet.
3. Conservez le jus dans le réfrigérateur



NOTE

La durée de conservation du jus dépendra des ingrédients utilisés et de la fraîcheur des fruits avant l'extraction. Le jus doit être conservé au réfrigérateur à 0°C-4°C (32°F-39°F).



Fonctions

1. Lavez les fruits et les légumes désirés. La plupart des fruits et légumes comme les pommes, les carottes et les concombres n'auront pas besoin d'être découpés ou parés, car ils s'inséreront parfaitement dans le tube d'alimentation. Assurez-vous que les légumes comme les betteraves, les carottes, etc. ont été débarrassés de toute particule de terre, bien lavés et effeuillés avant de les utiliser.
2. Branchez le cordon dans une prise électrique de 110-120V.



IMPORTANT

Ne mettez pas d'aliments dans le tube d'alimentation avant que l'extracteur n'ait atteint la vitesse sélectionnée.

3. **Faire démarrer l'extracteur**
Tournez le cadran à la vitesse requise. Pour les fruits et les légumes tendres, tournez-le à BAS (Low), et pour les fruits et légumes durs, tournez-le à HAUT (High). Pour un rendement maximal de jus, consultez le guide de vitesse ci-après pour déterminer la vitesse correspondant au produit. Une vitesse plus lente vous permettra de minimiser considérablement le bruit, bien que le rendement en jus de certains produits ne soit pas maximal.
4. Pendant que le moteur tourne, déposez les aliments dans le tube en utilisant le poussoir pour les acheminer vers le bas. Pour extraire le maximum de jus, appuyez toujours lentement sur le poussoir.
5. **Remplir le pichet**
Vous pouvez extraire le jus jusqu'à ce que le pichet soit rempli au niveau maximum.

6. Extraction continue

Après avoir rempli et retiré le pichet de jus frais, vous pouvez placer un autre pichet vide sous la buse et poursuivre l'extraction sans désassembler l'appareil. Quand le récipient à pulpe est presque plein, tournez le cadran à Arrêt (Off), retirez seulement le récipient et videz-le. Remettez-le en place et tournez le cadran à la vitesse désirée pour poursuivre l'extraction.

GUIDE SÉLECTEUR DE VITESSE

TYPE D'ALIMENT	VITESSE
AGRUMES (PELÉS)	BAS
ANANAS (PELÉ)	HAUT
BETTERAVES	HAUT
BLEUETS	HAUT
BROCOLI	HAUT
CAROTTE	HAUT
CÉLERI	HAUT
CHOU	HAUT
CHOU KALE	HAUT
CONCOMBRE	HAUT
COURGE	HAUT
ÉPINARD (jeunes pousses)	HAUT
FRAISES	HAUT
GINGEMBRE	HAUT
KIWI (pelé)	BAS
MANGUE (pelée et dénoyautée)	HAUT
MELON D'EAU (pelé)	BAS
MELON DE MIEL (pelé)	HAUT
MENTHE	HAUT
PÊCHES (dénoyautées)	HAUT
POIRES	HAUT
POIVRON	HAUT
POMMES	HAUT
RAISINS (sans pépins)	BAS
RHUBARBE	HAUT
TOMATES	HAUT
ZUCCHINI	HAUT



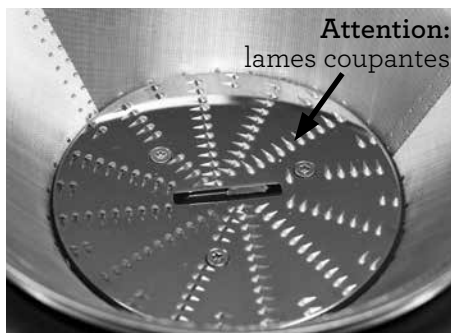
NOTE

- Ne laissez pas le récipient à pulpe déborder, car cela pourrait affecter le fonctionnement de l'appareil.
- L'extracteur est muni d'un dispositif de sécurité en cas de surchauffe du moteur due à de lourdes charges. Si cela se produit, l'appareil activera automatiquement le dispositif de protection contre la surcharge et s'éteindra de lui-même. Lorsque la protection contre la surcharge est activée, débranchez l'appareil durant au moins 30 minutes pour lui laisser le temps de refroidir, puis rebranchez-le et poursuivez l'extraction.



AVERTISSEMENT

Ne mettez jamais les mains, les doigts ou les ustensiles dans le tube d'alimentation pour pousser les aliments ou nettoyer le tube. Utilisez toujours le poussoir fourni.



Le panier filtre en acier inoxydable est muni de minuscules lames très coupantes qui déchiquettent les fruits et les légumes. Évitez d'y toucher lorsque vous manipulez le panier filtre.



Entretien et nettoyage

Assurez-vous que l'extracteur est éteint en tournant le cadran à la position ARRÊT, puis débranchez-le.

NETTOYAGE

1. Retirez le pichet à jus.
2. Retirez le récipient à pulpe.
3. Détachez le bras de verrouillage, soulevez tout l'assemblage d'extraction et apportez le tout au lavabo.

Rincez toutes les pièces après usage (sauf le socle motorisé) sous l'eau courante pour dégager le plus de pulpe et de jus. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.

Pour empêcher que les résidus alimentaires sèchent sur les lames, le filtre à micromailles ou les pièces transparentes, rincez-les et lavez-les dès que possible après usage.

RÉCIPIENT À PULPE

Pour minimiser le nettoyage, chemisez le récipient à pulpe d'un sac biodégradable pour récupérer la pulpe.

SOCLE MOTORISÉ

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement. Enlevez tout résidu alimentaire laissé sur le cordon d'alimentation. N'immergez pas le socle motorisé dans un liquide.

AGENTS NETTOYANTS

N'utilisez pas de tampons à récurer ou nettoyeurs abrasifs sur le socle motorisé ou le pichet à jus, car ils peuvent en égratigner la surface. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

LAVE-VAISSELLE

Lavez toutes les pièces (sauf le socle motorisé) à l'eau chaude savonneuse à

l'aide d'un chiffon doux. Toutes les pièces, sauf le socle motorisé et le poussoir, vont au lave-vaisselle. Cependant, le fait de laver régulièrement les pièces dans le lave-vaisselle peut raccourcir leur durée de vie utile, dû à l'exposition prolongée à des détergents forts, à l'eau bouillante et à la pression.

Les pièces nettoyées dans le lave-vaisselle peuvent aussi se détériorer. Vous devrez donc les vérifier régulièrement et cesser d'utiliser l'appareil s'il semble être endommagé.

PANIER FILTRE

Pour obtenir des résultats constants et homogènes, nettoyez toujours le panier filtre immédiatement après usage.

S'il reste de la pulpe séchée, les fins pores des micromailles se bloqueront, affectant la performance de l'extracteur. Vous pouvez laisser tremper le panier filtre dans l'eau chaude savonneuse durant 10 minutes, si nécessaire.

Maintenez le panier filtre sous l'eau chaude et utilisez la brosse fournie en la tournant pour dégager la pulpe restée à l'intérieur du panier et sur les lames. Tournez le panier et dégagez la pulpe à l'extérieur de celui-ci. Répétez l'opération, si nécessaire.

Après le nettoyage, maintenez le panier face à la lumière et vérifiez si les micromailles sont bloquées. Si tel est le cas, laissez tremper le panier filtre dans l'eau chaude avec 10% de jus de citron pour dégager les pores obstrués, puis brossez à nouveau le filtre sous l'eau courante. Ne faites pas tremper le panier filtre dans un javellisant, un produit chimique ou un nettoyeur abrasif.

Manipulez toujours le panier filtre avec précaution, car il peut facilement s'endommager. Ne l'utilisez pas si le filtre à micromailles est endommagé ou déformé.

Le panier filtre va au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur).

Le centre du panier filtre présente une rangée de lames minuscules très coupantes. Ne les touchez pas lorsque vous manipulez le panier filtre.

TACHES TENACES

Les fruits et légumes très colorés peuvent décolorer le plastique. Afin de prévenir une telle situation, lavez les pièces en plastique immédiatement après usage.

Si la décoloration apparaît, faites tremper les pièces en plastique dans l'eau et 10% de jus de citron. Vous pouvez également les nettoyer avec un détergent non abrasif.



Guide de dépannage

L'extracteur ne fonctionne pas après l'avoir fait démarrer

- Le bras de verrouillage est peut-être mal enclenché en position verticale. Vérifiez si le couvercle est correctement aligné et si le bras de verrouillage est bien enclenché dans les rainures latérales du couvercle de l'extracteur.
- Le dispositif de protection contre la surcharge du moteur peut avoir été activé (voir ci-dessous).

Le moteur surchauffe lors de lourdes charges

- L'extracteur est muni d'un dispositif interne autoréarmable qui empêche le moteur de s'endommager sous des charges lourdes ou continues. Si le moteur cale soudainement, éteignez l'appareil en tournant le cadran de réglage à ARRÊT et débranchez-le. Laissez-le refroidir environ 30 minutes avant de reprendre l'extraction.
NOTE : L'appareil DOIT être débranché pour bien refroidir et être réinitialisé.
- Malgré la protection contre les surcharges, nous vous suggérons d'extraire le jus en petites quantités en appliquant une pression modérée sur le poussoir; cela évitera la surchauffe du moteur et prolongera sa durée de vie utile.

Des résidus de pulpe s'accumulent dans le panier filtre en acier inoxydable

- Cessez l'extraction et désassemblez l'appareil pour extraire l'excès de pulpe dans le couvercle de l'extracteur. Réassemblez et poursuivez l'extraction. Pour éviter une telle situation, alternez entre les ingrédients mous et durs.

La pulpe est trop humide et la quantité de jus est réduite

- Plus l'extracteur est propre, plus le jus est abondant et la pulpe sèche. Assurez-vous de bien nettoyer l'appareil dès que possible après chaque usage. Retirez le panier filtre en acier inoxydable et nettoyez soigneusement les micromailles avec une brosse de nettoyage. Rincez à l'eau courante. Si les fins pores des micromailles sont bloqués, laissez le panier tremper dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron. Vous pouvez également le laver dans le lave-vaisselle (sur le plateau supérieur), ce qui enlèvera l'excès de pulpe accumulée qui pourrait affecter le débit de jus.
-

Le jus déborde entre le rebord de l'extracteur et son couvercle

- Essayez la vitesse lente (si possible) et appuyez plus lentement sur le poussoir.

Le jus gicle du bec verseur

- Le jus est extrait trop rapidement : essayez une vitesse plus lente (si possible) et appuyez plus lentement sur le poussoir.

Le moteur semble caler lorsque le voyant de protection contre la surcharge clignote

- La pulpe humide peut s'accumuler sous le couvercle et faire caler le moteur si l'appareil est utilisé de façon excessive sans être nettoyé. En un tel cas, désassemblez l'appareil et nettoyez le bol du panier filtre, le panier filtre en acier inoxydable et le couvercle de l'extracteur en suivant les instructions de nettoyage fournies. L'extracteur peut aussi s'arrêter si une trop forte pression est appliquée sur le poussoir dans le tube d'alimentation. En un tel cas, appliquer une pression plus délicate sur les aliments.
- L'appareil s'arrêtera automatiquement s'il y a trop d'aliments traités à la fois. Traitez-les par petites portions. Pour poursuivre l'extraction, réinitialisez l'appareil en tournant le cadran de réglage à ARRÊT puis à MARCHÉ.
- Attendez que le moteur tourne à plein régime avant d'insérer les ingrédients dans le tube. Le fait d'appuyer sur le poussoir avant que l'appareil n'atteigne la pleine vitesse peut faire caler le moteur ou le faire surchauffer. Appliquez une pression faible à modérée sur le poussoir. Une pression réduite produit plus de jus.
- Les fruits et légumes durs peuvent surcharger le moteur si la basse vitesse est sélectionnée. Consultez le guide d'extraction pour déterminer la vitesse requise selon les fruits et légumes à traiter.

Le voyant lumineux de protection contre la surcharge clignote durant l'opération

- Cela signifie que la vitesse du moteur est réduite à un niveau inefficace, dû à une force excessive appliquée sur le poussoir ou à une trop grande quantité de pulpe accumulée sur le couvercle ou dans le récipient à pulpe. Appliquez une pression adéquate sur le poussoir et nettoyez régulièrement le couvercle et le récipient à pulpe pour éviter qu'une telle situation ne se produise.

Le voyant de protection contre la surcharge est allumé

- Cela indique que la protection contre la surcharge du moteur est activée. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir 25-30 minutes, puis rebranchez-le.

Si l'un ou l'autre des problèmes ci-dessus persiste ou que vous avez des questions, cessez d'utiliser l'extracteur et contactez l'équipe de soutien aux consommateurs de Breville.



Trucs

INFORMATION PERTINENTE SUR L'EXTRACTION

Les fruits et légumes frais sont une excellente source de vitamines et de minéraux.

Lorsque vous préparez vos propres jus, vous êtes à même d'y incorporer les ingrédients de votre choix.

PRÉPARATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Les fruits à peau dure ou non comestible doivent être pelés avant l'extraction, notamment les mangues, les goyaves, les melons, etc.

Certains légumes comme les concombres peuvent être traités non pelés en fonction de la douceur de la pelure ou de la saveur du jus que vous recherchez.

Les fruits avec graines ou noyaux doivent être pelés et égrenés/dénoyautés avant l'extraction, notamment les nectarines, pêches, mangues, prunes et cerises, car la peau ou les graines peuvent rendre le jus amer.

Les agrumes à chair ou à écorce épaisse doivent être pelés avant l'extraction, notamment les oranges, citrons, mandarines, etc.

Retirez les feuilles des légumes et lavez-les pour enlever les résidus de terre, notamment les carottes, betteraves, épinards, etc.

Parez, écossez et équeutez les fraises, pommes, poires, etc. avant l'extraction.

Une petite quantité de jus de citron peut être ajoutée au jus de pomme pour réduire le brunissement.

LA BONNE TECHNIQUE

Lorsque vous extrayez le jus d'ingrédients à texture variable, commencez par les ingrédients plus tendres, au BAS réglage, puis passez graduellement au HAUT réglage

pour les aliments à texture plus coriace.

Si vous extrayez le jus de fines herbes, de pousses ou autres légumes-feuilles, enveloppez-les en bouquet et alternez avec des ingrédients plus solides. Vous obtiendrez de meilleurs résultats.

La quantité de liquide produite par les fruits et les légumes peut varier de portion en portion ou selon le temps de l'année. Les recettes de jus ne sont pas exactes; ainsi, la quantité précise de jus n'est pas essentielle à la réussite d'un mélange.

Pour extraire le maximum de jus, appuyez toujours lentement sur le poussoir.

Laissez le moteur atteindre le plein régime avant d'insérer les ingrédients dans le tube. Dans le cas contraire, le moteur pourrait caler ou surchauffer. Appliquez une pression faible à modérée sur le poussoir, cela produira de meilleurs résultats.

UTILISATION DE LA PULPE

La pulpe extraite des fruits et des légumes est faite principalement de fibres et de cellulose qui, comme les nutriments dans le jus, sont nécessaires à l'alimentation quotidienne et peuvent être utilisés de plusieurs façons.

La pulpe de légumes peut servir à donner du volume aux mélanges risolés, épaissir les ragoûts ou les soupes.

La pulpe de fruits peut se transformer en un simple dessert. Placez-la dans un bol allant au four, recouvrez-la de meringue et faites-la cuire au four.

Il se peut que des morceaux de fruits ou de légumes restent dans la pulpe après l'extraction. Ils doivent être enlevés avant d'utiliser la pulpe dans les recettes.

Outre la consommation, la pulpe est un excellent compost pour le jardin.

Fruits et légumes	Meilleure saison pour acheter	Conservation	Valeur nutritionnelle	Teneur en kilojoules/calories
Abricots	Été	Non emballé dans le tiroir à légumes du réfrigérateur	Potassium, fibres alimentaires	55 g d'abricots = 80 kJ (19 cal.)
Ananas	Printemps/été	Garder dans un endroit frais	Vitamine C, E, fibres alimentaires	100 g d'ananas = 180 kJ (43 cal.)
Betteraves	Hiver	Couper le dessus, puis réfrigérer non emballées	Vitamine C, folate, fibres alimentaires, potassium	160 g de betteraves = 332 kJ (79 cal.)
Bleuets	Été	Couverts au réfrigérateur	Vitamine C	100 g de bleuets = 220 kJ (52 cal.)
Brocoli	Automne/hiver	Sac de plastique au réfrigérateur	Vitamines, C, B2, B5, B6, E, folate, fibres alimentaires	131 g de brocoli = 13 kJ (31 cal.)
Carottes	Hiver	À découvert au réfrigérateur	Vitamines C, B6, bêta-carotène, potassium	100 g de carottes = 140 kJ (33 cal.)
Céleri	Automne/hiver	Réfrigérer dans un sac de plastique	Vitamine C, potassium	100 g /branche = 64 kJ (15 cal.)
Chou	Hiver	Paré et enveloppé au réfrigérateur	Vitamines C, B6, folate, fibres alimentaires, potassium	100g de chou = 93 kJ (22 cal.)
Chou-fleur	Automne/hiver	Enlever les feuilles, réfrigérer dans un sac de plastique	Vitamines C, B5, B6, folate et potassium	100 g de chou-fleur = 103 kJ (24,5 cal.)
Chou kale	Automne/hiver	Tiroir à légumes du réfrigérateur	Vitamines C, K, bêta-carotène, folate, fibres alimentaires	100 g de chou kale = 206 kJ (49 cal.)
Concombre	Été	Tiroir à légumes du réfrigérateur	Vitamine C	100 g de concombre = 50 kJ (12 cal.)
Épinards	Toute l'année	Réfrigérer	Vitamines C, B6, E, bêta-carotène, folate, magnésium, potassium, fibres alimentaires	100 g d'épinard = 65 kJ (15 cal.)
Fenouil	Automne à printemps	Réfrigérer	Vitamine C, folate, fibres alimentaires	100 g de fenouil = 80 kJ (19 cal.)
Kiwi	Hiver/printemps	Tiroir à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, potassium	100 g de kiwi = 219 kJ (52 cal.)

Fruits et légumes	Meilleure saison pour acheter	Conservation	Valeur nutritionnelle	Teneur en kilojoules/calories
Mangues	Été	Couvert au réfrigérateur	Vitamine A, C, B1, B6, potassium	207 g de mangue = 476 kJ (113 cal.)
Melons, incluant melon d'eau	Été/automne	Tiroir à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, folate, bêta-carotène, fibres alimentaires	200 g de melon = 210 kJ (50 cal.)
Nectarines	Été	Tiroir à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, B3, potassium, fibres alimentaires	151 g de nectarine = 277 kJ (66 cal.)
Oranges	Automne/hiver/printemps	Endroit frais & sec, 1 semaine; transférer au réfrigérateur & garder plus longtemps	Vitamine C	131 g d'orange = 229 kJ (54 cal.)
Pamplemousse	Toute l'année	Endroit frais & sec, 1 semaine; transférer au réfrigérateur pour garder plus longtemps	Vitamine C, bioflavonoïdes, lycopène, fibres alimentaires	100 g de pamplemousse = 140 kJ (33 cal.)
Pêches	Été	Laisser mûrir à température pièce, puis réfrigérer	Vitamine C, bêta-carotène, potassium, fibres alimentaires	100 g de pêche = 175 kJ (42 cal.)
Poires	Automne/hiver	Laisser mûrir à température pièce, puis réfrigérer	Vitamine C, E, fibres alimentaires	161 g de poire = 391 kJ (93 cal.)
Pommes	Automne/hiver	Sac de plastique ventilé au réfrigérateur	Vitamine C, fibres alimentaires	166 g de pommes = 338 kJ (80 cal.)
Raisins (sans pépins)	Été	Sac de plastique au réfrigérateur	Vitamines C, B6, potassium	100 g de raisins = 250-350 kJ (60-83 cal.)
Tomates	Fin de l'hiver à début de l'été	Laisser mûrir à température pièce, puis réfrigérer	Vitamines C, E, lycopène, folate, fibres alimentaires	100 g de tomate = 65-75 kJ (15-17 cal.)

Breville Consumer Support

USA

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

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Web: www.breville.ca/support

Breville®

Breville, the Breville logo and the Juice Fountain are registered trademarks of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2018.

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