

the Juice Fountain™ Cold

Instruction Book - BJE430



Breville®



Contents

2	Breville Recommends Safety First
6	Components
7	Assembly
8	Functions
10	Care & Cleaning
11	Troubleshooting
13	Tips
16	Recipes
20	French

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 stickers before using the juicer for the first time.
- To eliminate a choking 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 countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Always ensure the juicer is properly assembled before use.
- Always make sure the juicer filter basket, collector and top cover are fitted and clamped securely in place before the motor is turned on. Do not unfasten clamps while the juicer is in operation. Be sure to turn the switch to the OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.

- We do not recommend children operate this juicer. Close adult supervision is necessary when operating this juicer near children.
- Do not use the juicer on a sink drain board.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- Do not leave the juicer unattended when in use.
- Allow the motor to reach proper speed before pushing food through the feed chute.
- Never plug in or switch ON the juicer with food present in the feed chute.
- Unplug the cord from the power outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before cleaning, storing, moving, or leaving the appliance unattended.
- To avoid serious injury, DO NOT put hands, fingers or utensils into juicer opening while the unit is plugged in or during operation.
- If food becomes lodged in chute, ONLY use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the unit to OFF and disassemble juicer to remove obstruction.
- To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- 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.
- Before juicing any food, fruits or vegetables, inspect and clean to ensure the following;
 - all rinds and hard skin have been removed,
 - there are no pits, stones or heavy seeds,
 - packing or bundling ties and metal wire have been removed.

Not following the above instructions can lead to unsafe operation and may cause serious injury.

- Do not use the appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Avoid contacting moving parts.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Fully unwind the power cord before use.
- Do not operate without the pulp container in place.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or let touch a hot surface such as a stove. **Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.**
- Properly clean the unit and filter basket after each use to avoid leaks or overflow and ensure the unit operates as intended.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any way. If this occurs, immediately stop use and call Breville Consumer Support.



NOTE

If the motor stalls or strains under load, do not operate continuously for more than 10 seconds at a time.



NOTE

If the juicer stops due to improper operation or if there is excessive noise, shaking, or vibration, turn the unit OFF and allow the filter to stop spinning completely. Unplug the unit from the power outlet, disassemble and clean all components before properly reassembling.

If the above issues persist, stop use of the juicer and contact Breville Consumer Support.

BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



- A. Food pusher**
(top shelf dishwasher safe)
- B. Interlocking safety arm**
Stops juicer operating without cover locked into place.
- C. Juicer cover**
(not dishwasher safe)
- D. Stainless steel filter basket**
(top shelf dishwasher safe)
- E. Pulp container**
(top shelf dishwasher safe)
- F. 2 speed control and off dial**
- G. Cord storage**
Cord wraps around feet and clips into position under base.
- H. Filter bowl surround**
(top shelf dishwasher safe)
- I. 70 fl. oz. (2 liter) juice jug and sealing lid**
with built in froth separator
(not dishwasher safe).
- J. Overload Protection LED**
- K. Juicing Nozzle**
(top shelf 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.



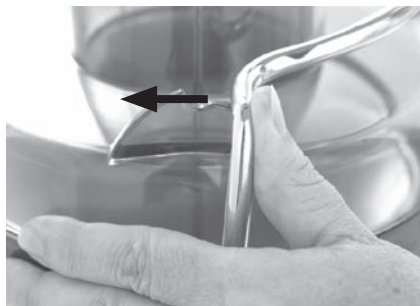
4. Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the lower part of the feed chute over the stainless steel filter basket.



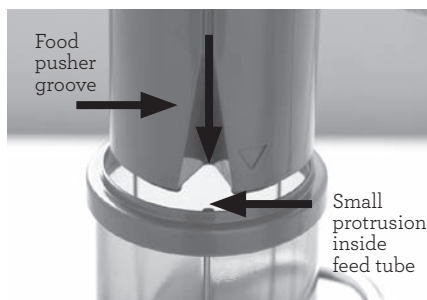
5. Raise the safety locking arm up and locate into the two grooves on either side of the juicer cover.



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



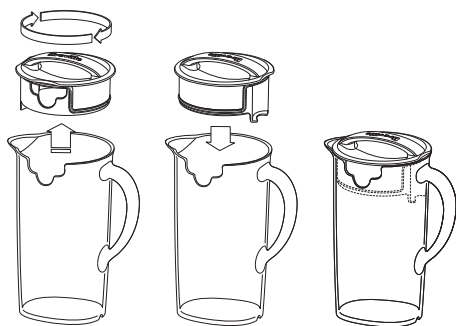
- Slide the food pusher down the food chute by aligning the groove in the food pusher, with the small protrusion on the inside of the top of the feed tube.



- Place the pulp container into position by tilting and lifting the motor base slightly. Insert the pulp container under the juicer cover on the left hand side ensuring it is supported by the juicer cover and motor base.
- Place the juicer jug under the juice spout and place the lid to avoid splatter.

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



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.



Functions

- 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.
- Plug the power cord into a 120V power outlet. Adjust the speed to the desired setting. Turn the dial to either the LOW or HIGH setting depending on the type of fruit or vegetable being juiced. Use the speed selector as a guide for juicing different fruits and vegetables.
- 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.
- As fruit and vegetables are processed, juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the pulp container.

SPEED SELECTOR GUIDE

Apples	High
Apricots (pit removed)	Low
Beets (trimmed)	High
Blueberries	Low
Broccoli	Low
Cabbage	Low
Carrots	High
Cauliflower	Low
Celery	High
Cucumber (peeled, optional)	Low
Cucumber, soft skinned	High
Fennel	High
Grapes (seedless)	Low
Kiwi Fruit (peeled)	Low
Kale	High
Mangoes (peeled, pit removed)	Low
Melons (peeled)	Low
Nectarines (pit removed)	Low
Oranges (peeled)	Low or High
Peaches (pit removed)	Low
Pears (stem removed)	Low or High
Pineapple (peeled, optional)	High
Plums (pit removed)	Low
Raspberries	Low
Tomatoes	Low
Watermelon (peeled)	Low



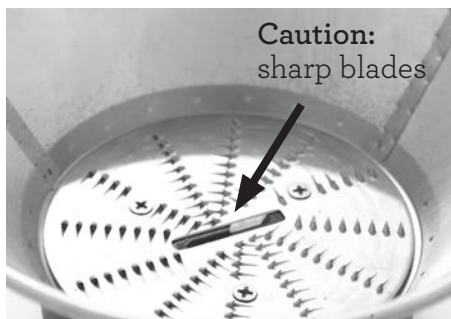
NOTE

- The pulp container can be emptied during juicing by turning the juicer OFF on the dial 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 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 at least 15 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

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.

The filter bowl surround, stainless steel filter basket, food pusher and pulp container are dishwasher safe. Wash on a standard cycle, on the top shelf only.

The juice cover and juice jug are not dishwasher safe.

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 effect 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 up to 30 minutes before operating again.
NOTE: The unit **MUST** be unplugged from the power outlet 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 unlock the holes or wash in the dishwasher (top shelf). 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

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

Juice sprays out from spout	The juice is being extracted too fast: 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 either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming the food or cutting into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. To continue juicing, reset the juicer by turning the juicer OFF and back ON. - 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. - 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 a not-efficient level. This may be caused by too heavy pushing force on the pusher or too much pulps sticking onto the lid or in pulp bin. Using proper pushing force on the food pusher or regularly clean the lid and pulp bin can prevent this situation to happen.
Overload Protection LED is on	This indicates motor overload protection is activated. To reset the unit, unplug the unit from power and let the motor cool down for 10 to 15 minutes, and plug the power on again.

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.

Refer to www.juicingscience.com for additional nutritional and fiber information on green juices and green smoothies.

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 gradually 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 plunger. 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. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.

There are a number of recipes contained in this book that show the ways in which juice pulp can be used. Apart from these, pulp can also 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
Apples	Fall/ Winter	Vented plastic bags in refrigerator	Vitamin C, dietary fiber	166g Apple = 338kj (80 cals)
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	Potassium, dietary fiber	55g Apricot = 80kj (19 cals)
Beet	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Vitamin C, folate, dietary fiber, potassium	160g Beet = 332kj (79cals)
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	100g Blueberries = 220kj (52 cals)
Broccoli	Fall/ Winter	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B2, B5, B6, E, folate, dietary fiber	100g Broccoli = 131kjs (31 cals)
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, B6, folate, dietary fiber, potassium	100g Cabbage = 93kj (22 cals)
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin C, B6, beta-carotene, potassium	100g Carrots = 140kj (33 cals)
Cauliflower	Fall/ Winter	Remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6, folate and potassium	100g Cauliflower = 103kj (24.5 cals)
Celery	Fall/ Winter	Refrigerate in plastic bag	Vitamin C, potassium	100g stick = 64kjs (15 cals)
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	100g Cucumber = 50kj (12 cals)
Fennel	Fall to Spring	Refrigerate	Vitamin C, folate, dietary fiber	100g Fennel = 80kj (19 cals)
Grapefruit	All year round	Room temperature	Vitamin C, bioflavonoids, lycopene, dietary fiber	100g Grapefruit = 140kj (33 cals)
Grapes (Seedless)	Summer	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B6, potassium	100g Grapes = 250-350kj (60-83 cals)
Kale	Fall/ Winter	Crisper in refrigerator	Vitamin C, K, beta-carotene, folate, dietary fiber	100g Kale = 206kj (49 cals)

Fruit and Vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C, potassium	100g Kiwi Fruit = 219kj (52 cal)
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin A, C, B1, B6, potassium	207g Mango = 476kj (113 cal)
Melons including Watermelon	Summer/ Fall	Crisper in refrigerator	Vitamin C, folate, beta-carotene, dietary fiber	200g Melon = 210kj (50 cal)
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, potassium, dietary fiber	151g Nectarines = 277kj (66 cal)
Oranges	Winter/ Fall/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C	131g Orange = 229kj (54 cal)
Peaches	Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, beta-carotene, potassium, dietary fiber	100g Peaches = 175kj (42 cal)
Pears	Fall/ Winter	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, E, dietary fiber	161g Pear = 391kj (93 cal)
Pineapple	Spring/ Summer	Store in a cool place	Vitamin C, E, dietary fiber	100g Pineapple = 180kj (43 cal)
Spinach	All year round	Refrigerate	Vitamin C, B6, E, beta-carotene, folate, magnesium, potassium, dietary fiber	100g Spinach = 65kj (15 cal)
Sweet Potato	All year round	Store in cool place	Vitamin C, E, beta-carotene, dietary fiber	100g Sweet Potato = 275kj (65 cal)
Tomatoes	Late Winter to early Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, E, lycopene, folate, dietary fiber	100g Tomatoes = 65-75kj (15-17 cal)



Recipes

MORE WAYS WITH JUICE

- To make 100% natural popsicles pour your favorite freshly squeezed fruit and vegetable juices into popsicle molds and freeze overnight.
- Freshly squeezed juices are great as a base for cocktails.
- To get used to drinking vegetable juices (especially for kids), start by making juice containing a higher fruit ratio and/or adding sweeter/more mild vegetables like carrot, cucumber, baby spinach and tomatoes. Then, slowly increase the vegetable ratio in the juices over time.
- For an extra burst of flavor, freeze juice into ice cube trays and then pop into water, iced tea, punch and cocktails. It will chill the drink, make it look beautiful and add flavor all at the same time.
- Use leftover vegetable juice pulp in your favorite Bolognese, burgers, meatballs, stews, tomato pasta sauce and soup recipes.
- Vegetable juice pulp is also great to add as a base for vegetable stock and soups.
- Add fruit and vegetable juice pulp to smoothies, muffins and cakes. When adding to muffins or cakes, first squeeze the pulp through a paper towel, or a clean tea towel, to remove any excess moisture.
- If you don't use the pulp immediately, you can store it in the refrigerator for up to a day or freeze it in an airtight container or resealable freezer bag.
- Fruit and vegetable juice pulp makes an excellent compost for your garden.

Juice Recipe	Ingredients to serve 2	Ingredients to serve a crowd (approx. 2 quarts juice)	Method
Lean Green Fighting Machine	1 zucchini 6 kale leaves, stems trimmed 1 cucumber 1 celery stick 1 kiwi fruit 2 medium green apples Ice cubes, to serve	3 zucchini 12 kale leaves, stems trimmed 3 cucumbers 3 celery sticks 3 kiwi fruit 6 medium green apples Ice cubes, to serve	Juice on HIGH setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Cool as a Cucumber	2 cucumbers 2 medium green apples, stem removed 4 large sprigs fresh mint 1 small lime, peeled Ice cubes, to serve	10 cucumbers 10 medium green apples, stems removed 12 large sprigs fresh mint 4 small limes, peeled Ice cubes, to serve	Juice on HIGH setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Green Fennel, Pear & Lemon	1 small fennel bulb, trimmed, halved ½ bunch spinach 2 medium pears, stem removed ½ small lemon, peeled Ice, to serve	4 small fennel bulbs, trimmed, halved 2 bunches spinach 8 medium pears, stem removed 2 small lemons, peeled, halved Ice, to serve	Juice on HIGH setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Carrot, Apple & Citrus Zinger	4 large carrots 1 apple, stem removed 1 orange, peeled ½ lemon, peeled 1 celery stalks 3cm piece fresh ginger Ice, to serve	10 - 12 large carrots 3 apples, stem removed 2 oranges, peeled 1 lemon, peeled 3 celery stalks 8cm piece ginger Ice, to serve	Juice on HIGH setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Beet, Pineapple & Mint	2 medium beets, washed, trimmed ¼ large pineapple 3 large sprigs mint Ice, to serve	8 medium beets, washed, trimmed 12 large sprigs mint 1 large pineapple, quartered Ice, to serve	Juice on HIGH setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.

Juice Recipe	Ingredients to serve 2	Ingredients to serve a crowd (approx. 2 quarts juice)	Method
Watermelon, Strawberry & Cucumber Juice	13oz (375g) peeled, chopped, seedless watermelon 8oz (250g) strawberries, hulled ½ cucumber Ice, to serve	3lb 5oz (1.5kg) peeled, chopped, seedless watermelon 2lb (1kg) strawberries, hulled 2 cucumbers Ice, to serve	Juice on LOW setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
'Kick Me Up' Veg Juice	4 medium ripe tomatoes 1 celery stick 2 large sprigs fresh flat leaf parsley Large handful fresh basil leaves ½ cucumber ½ red pepper, trimmed, seeds removed ½ jalapeño chili, seeds removed ½ large carrot ½ small clove garlic ½ small lime, peeled Sea salt and freshly ground black pepper, to taste	16 medium ripe tomatoes 4 celery sticks 8 large sprigs fresh flat leaf parsley 80g fresh basil leaves 2 cucumbers 2 red peppers, trimmed, seeds removed 1-2 jalapeño chilies, seeds removed 2 large carrots 2 small cloves garlic 2 small limes, peeled Sea salt and freshly ground pepper, to taste	Juice on HIGH, feeding all ingredients (except the salt and black pepper) into the juicer, one at a time. Stir juice then season with salt and black pepper.
Tropical Summer	½ medium pineapple, peeled, halved 1 large mango, pit removed, peeled 3 oranges, peeled Pulp of 1 passionfruit Ice cubes, to serve	1 large pineapple, peeled, quartered 3 large mangoes, pit removed, peeled 8 oranges, peeled Pulp of 1 passionfruit Ice cubes, to serve	Juice pineapple on HIGH setting, into the juicer. Juice mango and orange on the LOW setting. Add passionfruit pulp to juice jug, stir, and serve over ice.
Melon & Mint Cooler	½ honeydew melon (32 oz/900g), seeded, peeled, cut into wedges 2 cups green seedless grapes 3 sprigs mint 1 small lime, peeled Ice cubes, to serve	1½ honeydew melons, (6lb/2.7kg), seeded, peeled, cut into wedges 6 cups (1.2kg) green seedless grapes 9 sprigs mint 3 small limes, peeled Ice cubes, to serve	Juice on LOW setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.

Rather than waste the pulp from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the left over pulp.

Carrot, Pumpkin & Feta Tart

 Serves 6

8 sheets phyllo dough, thawed, unrolled and covered with a damp towel or plastic wrap

2.5 ounces (70g) butter, melted

1 cup carrot pulp (see note)

1 cup pumpkin pulp (see note)

8 ounces (300g) feta cheese, crumbled

4 eggs

½ cup (125ml) milk

¼ cup chopped Italian parsley leaves

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Lightly grease a 9 inch (23cm) fluted tart pan with melted butter.
2. Place one sheet of phyllo dough on a work surface and brush it lightly with melted butter. Keep remaining phyllo covered with plastic wrap and a damp towel to prevent it from drying out. Working with one sheet at a time, brush each phyllo sheet with butter and press into tart pan, rotating phyllo so the corners do not overlap. Fold in overhanging phyllo to form a pastry shell.
3. Combine carrot and pumpkin pulps, feta cheese and parsley in a medium bowl. Combine eggs and milk in a jug and pour over carrot mixture. Stir gently to combine. Spoon filling into the pastry shell and bake for 30-35 minutes or until top is golden brown and set. Serve warm with fresh green salad.



NOTE

For 1 cup carrot pulp you will need to juice about 3 carrots (15oz/400g).

For 1 cup pumpkin pulp you will need to juice about (22oz/620g) peeled, chopped pumpkin.

Cantaloupe, Mango, Orange Juice & Pulp Popsicles

 For juice - makes 5 cups
For popsicles - makes 6

Juice

1 cantaloupe (4lbs/1.8kg), peeled, seeded, quartered

2 mangoes (30oz/850g), halved, pitted and peeled

1 orange, peeled

1. To make juice: With the motor running on LOW speed, feed all the ingredients into the juicer one at a time. Stir juice. Serve over ice.
2. To make Popsicles: Reserve ½ cup (125ml) juice and all the pulp from the above recipe. Transfer into a blender or food processor and secure lid. Pulse until smooth.
3. Spoon into 6 x 4oz (125ml) capacity ice cube molds. Use a wooden skewer to help remove the air bubbles. Insert popsicle sticks into the molds and freeze for 8 hours or until frozen solid.



TIPS

If popsicles are stuck in the mold, fill a glass with hot water and place the mold in for a few seconds. The popsicle should then be easy to slide out.

the Juice Fountain^{MC} Cold

Manuel d'instructions - BJE430



Breville®



Table des matières

- 21 Breville vous recommande
la sécurité avant tout
- 26 Composants
- 27 Assemblage
- 28 Fonctions
- 30 Entretien & nettoyage
- 31 Guide de dépannage
- 33 Trucs
- 36 Recettes

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 collants avant d'utiliser votre extracteur de jus pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation, 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. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et bien sèche.
- Assurez-vous toujours que l'extracteur est correctement assemblé avant de l'utiliser.

- Assurez-vous toujours que le panier filtre, le bol du panier filtre et le couvercle de l'extracteur sont bien enclenchés avant de mettre l'appareil en marche. Ne détachez pas le bras de verrouillage lorsque l'appareil fonctionne. Assurez-vous d'éteindre l'appareil (OFF) après chaque usage. Veillez à ce que le moteur soit complètement immobilisé avant de démonter l'extracteur.
- Nous ne recommandons pas que des enfants utilisent cet extracteur. Une surveillance étroite d'un adulte doit être exercée si l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
- N'utilisez pas l'extracteur sur l'égouttoir d'un évier.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicule en mouvement ni à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Ne laissez pas l'extracteur de jus sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- Attendez que le moteur atteigne la vitesse requise avant d'insérer les aliments dans le tube d'alimentation.
- Ne branchez jamais l'extracteur et ne le mettez pas en MARCHÉ si des aliments sont dans le tube d'alimentation.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant d'assembler ou de démonter les pièces, de nettoyer l'appareil, le ranger, le déplacer ou le laisser sans surveillance.
- Pour éviter de vous blesser sérieusement, NE METTEZ PAS les mains, doigts ou ustensiles dans le tube d'alimentation quand l'appareil est branché ou qu'il fonctionne.
- Si les aliments sont coincés dans le tube d'alimentation, utilisez UNIQUEMENT le poussoir fourni ou un autre morceau de fruit ou de légume pour les acheminer vers le bas. Si cela s'avère impossible, éteignez l'appareil, démontez-le et retirez les aliments coincés.
- Avant de débrancher l'appareil, tournez le cadran à ARRÊT, puis débranchez-le de la prise électrique.

- Ne mettez pas les doigts ou tout autre objet dans l'ouverture de l'appareil lorsqu'il est en marche. Utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour pousser les aliments restant dans le tube d'alimentation. Si cela s'avère impossible, éteignez l'appareil et démontez-le pour retirer les aliments coincés.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le panier filtre, car les petites lames à la base du panier sont très coupantes. Une manipulation inadéquate peut causer des blessures.
- Avant d'extraire le jus de fruits ou de légumes, vérifiez l'appareil et assurez-vous :
 - que toutes les pelures ou peaux coriaces ont été enlevées;
 - que tous les pépins, noyaux ou graines ont été enlevés;
 - que toutes les attaches ou fils métalliques ont été retirés

Le fait de ne pas respecter ces instructions pourrait affecter le fonctionnement adéquat de l'appareil et causer de sérieuses blessures.
- N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif (panier filtre) est endommagé.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation ont été endommagés, si l'appareil présente des défauts de fonctionnement, a subi une chute ou a été endommagé de quelque façon.
- Ne faites pas fonctionner l'extracteur sans le récipient à pulpe en place.

IMPORTANTES MISES EN GARDE POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher à une surface chaude comme une cuisinière.

Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément électrique ou d'un brûleur à gaz ni dans un four chaud.

- Afin d'éviter les fuites ou débordements, nettoyez soigneusement l'appareil et le panier filtre après chaque usage et assurez-vous qu'il fonctionne comme prévu.
- Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.



NOTE

Si le moteur cale ou s'arrête sous de lourdes charges, ne le faites pas fonctionner en continu plus de 10 secondes à la fois.



NOTE

Si l'extracteur s'arrête en raison d'un mauvais fonctionnement ou s'il fait trop de bruit, bouge ou vibre, éteignez-le et attendez que le panier filtre s'immobilise complètement. Débranchez-le de la prise électrique, démontez-le et nettoyez les composants avant de les réassembler.

Si le problème ci-dessus persiste, cessez l'utilisation de l'appareil et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche s'insère d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si elle ne s'insère pas parfaitement dans la prise, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée (1) la puissance nominale inscrite sur la corde doit être être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) la rallonge ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



- A. Poussoir à aliments
(va au lave vaisselle - plateau supérieur)
- B. Bras de verrouillage
Arrête l'appareil de fonctionner si le couvercle n'est pas bien verrouillé.
- C. Couvercle de l'extracteur
(ne va pas au lave-vaisselle)
- D. Panier filtre en acier inoxydable
(va au lave vaisselle - plateau supérieur)
- E. Récipient à pulpe
(va au lave vaisselle - plateau supérieur)
- F. Cadran de réglage à 2 vitesses + arrêt

- G. Rangement du cordon
Le cordon s'enroule autour des pieds et se clippe sous le socle.
- H. Bol du panier filtre
(va au lave vaisselle - plateau supérieur)
- I. Pichet à jus de 70 oz (2 litres)
et couvercle hermétique avec séparateur de mousse intégré
(ne va pas au lave-vaisselle)
- J. Voyant DEL pour protection contre les surcharges
- K. Embout
Peut s'installer sur le bec verseur pour extraire le jus directement dans une tasse
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur).



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 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.



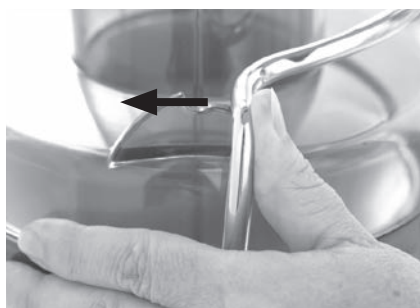
4. Placez le couvercle sur le bol du panier filtre, en alignant le dessous du tube d'alimentation sur le panier filtre en acier inoxydable.



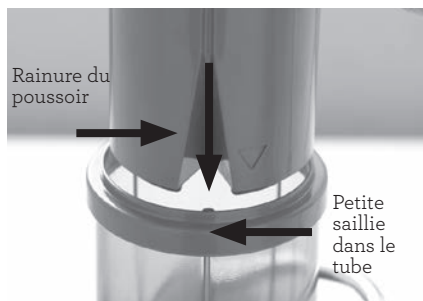
5. Soulevez le bras de verrouillage et fixez-le dans les deux rainures de chaque côté du couvercle.



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



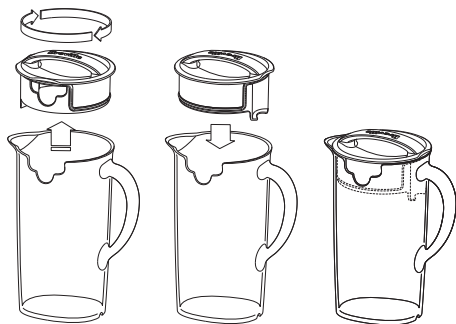
7. Glissez le poussoir dans le tube en alignant la rainure du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur de la partie supérieure du tube.



8. Placez le récipient à pulpe en l'inclinant et en soulevant légèrement le socle motorisé. Insérez-le sous le couvercle de l'extracteur, du côté gauche, en vous assurant qu'il est bien en place sous le couvercle et le socle motorisé.
9. Placez le pichet à jus sous le bec verseur et mettez le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.

PICHET À JUS

Le jus peut être conservé dans le pichet jusqu'à 3 jours en suivant ces étapes.



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

NOTE

La durée de conservation dépend des ingrédients utilisés et de la fraîcheur des fruits avant l'extraction. Le jus doit être conservé dans le réfrigérateur entre 0°C à 4°C.



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, car ils s'insèrent parfaitement dans le tube d'alimentation. Assurez-vous que les légumes comme les betteraves, les carottes, etc. ont été débarrassés des particules de terre, bien lavés et effeuillés avant de les utiliser.
2. Branchez le cordon dans une prise électrique de 120V. Réglez le cadran à la vitesse désirée en le tournant à LENT ou RAPIDE, selon le type de fruits ou de légumes choisi. Utilisez le Guide de sélection de vitesse à titre indicatif.
3. 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.
4. Pendant l'extraction des fruits et des légumes, le jus coulera dans le pichet et la pulpe se séparera pour s'accumuler dans le récipient à pulpe.

GUIDE DE SÉLECTION DE VITESSE

Abricots (dénoyautés)	Lent
Ananas (pelé, optionnel)	Rapide
Betteraves (parées)	Rapide
Bleuets	Lent
Brocoli	Lent
Carottes	Rapide
Céleri	Rapide
Chou	Lent
Chou-fleur	Lent
Chou kale	Rapide
Concombres (pelés, optionnel)	Lent
Concombres, pelure tendre	Rapide
Fenouil	Rapide
Framboises	Lent
Kiwi (pelé)	Lent
Mangues (pelée, dénoyautée)	Lent
Melon (pelé)	Lent
Melon d'eau (pelé)	Lent
Nectarines (dénoyautées)	Lent
Oranges (pelées)	Lent ou Rapide
Pêches (dénoyautées)	Lent
Poires (sans le cœur)	Lent ou Rapide
Pommes	Rapide
Prunes (dénoyautées)	Lent
Raisins (sans pépins)	Lent
Tomates	Lent



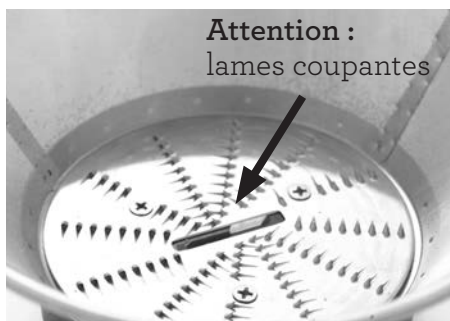
NOTE

- Le récipient à pulpe peut être vidé durant l'extraction. Tournez le cadran sélecteur à ARRÊT, retirez délicatement le récipient, videz-le et remplacez-le avant de poursuivre l'opération.
- 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. Débranchez alors l'appareil durant au moins 15 minutes et laissez-le refroidir. Rebranchez-le et poursuivez l'extraction.



ATTENTION

Ne mettez jamais les mains, doigts ou 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 lames très coupantes qui déchiquettent les fruits et les légumes. Évitez d'y toucher lorsque vous manipulez le panier filtre.



Entretien & nettoyage

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

NETTOYAGE

Après l'usage, rincez toutes les pièces (sauf le socle motorisé) à l'eau courante pour dégager le plus de jus et de pulpe. Lavez à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

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

RÉCIPIENT À PULPE

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

SOCLE MOTORISÉ

Pour nettoyer le socle motorisé, essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement. Enlevez tout résidu d'aliment sur le cordon d'alimentation.

Ne pas immerger 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.

Le bol du panier filtre, le panier filtre en acier inoxydable, le poussoir et le récipient à pulpe vont au lave-vaisselle, au cycle standard et sur le plateau supérieur seulement.

Le couvercle de l'extracteur, et le pichet à jus ne vont pas au lave-vaisselle.

PANIER FILTRE

Pour obtenir des résultats homogènes, nettoyez toujours le panier filtre immédiatement après l'usage.

S'il reste de la pulpe séchée, les fins pores des micromailles se bloqueront, ce qui affectera 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 avec l'extracteur) en un mouvement de rotation pour dégager la pulpe restée à l'intérieur du panier et sur les lames. Tournez le panier pour dégager la pulpe de l'extérieur et répétez l'opération, si nécessaire.

Après le nettoyage, maintenez le panier face à la lumière et vérifiez si les micromailles ne sont pas 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-le 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 les micro-mailles sont endommagées ou déformées.

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

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

TACHES TENACES

Les fruits et légumes très colorés peuvent provoquer une décoloration du plastique. Afin de prévenir une telle situation, lavez les pièces en plastique immédiatement après l'usage.

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



Guide de dépannage

L'extracteur ne fonctionne pas après l'avoir mis en MARCHÉ

- 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 encre 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 à cause 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 arrête soudainement, éteignez l'appareil en tournant le cadran de réglage à ARRÊT et débranchez-le. Laissez-le refroidir environ 30 minutes avant de poursuivre.
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 les aliments; cela évitera la surchauffe du moteur et prolongera sa durée de vie.

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 la 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 (plateau supérieur), ce qui enlèvera l'excès de pulpe accumulée (des fruits et des légumes) qui pourrait affecter le débit de jus.

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

- Essayez la vitesse lente 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 DEL 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 indiquées. L'extracteur peut aussi s'arrêter si une trop forte pression est appliquée sur les aliments dans le tube. En un tel cas, pressez plus lentement sur les aliments dans le tube d'alimentation.
- L'appareil s'arrêtera automatiquement s'il y a trop d'aliments traités à la fois ou si les morceaux ne sont pas assez petits. Découpez les aliments en petits morceaux égaux et traitez-les par petites portions. Pour poursuivre l'extraction, réinitialisez l'appareil en tournant le cadran de réglage à ARRÊT puis à MARCHE.
- Attendez que le moteur tourne à plein régime avant d'insérer les ingrédients dans le tube et d'appuyer sur le poussoir. Sinon, le moteur pourrait caler ou 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 DEL 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 dans le couvercle ou le récipient à pulpe. Utilisez une force adéquate sur le poussoir et nettoyez régulièrement le couvercle et le récipient à pulpe; cela empêchera une telle situation de se produire.

Le voyant DEL de protection contre la surcharge est illuminé

- Cela indique que la protection contre la surcharge du moteur est activée. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir 10-15 minutes, puis rebranchez-le.
-

Si un ou l'autre des problèmes ci-dessus persiste ou si vous avez des questions, cessez l'utilisation de l'extracteur et contactez le 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.

Consultez www.juicingscience.com pour toute information supplémentaire sur le contenu en fibres et en nutriments des jus et smoothies verts.

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 du goût que vous recherchez dans le jus.

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

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

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

Retirez les feuilles et lavez les légumes pour enlever les résidus de terre, y compris les carottes, betteraves, épinards, etc.

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 de différents ingrédients à texture variable, commencez d'abord par les ingrédients plus tendres, au réglage LENT, puis passez graduellement au réglage RAPIDE pour les aliments à texture plus coriace.

Si vous extrayez le jus de fines herbes, 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 de fruits et 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. Cependant, comme pour le jus, la pulpe doit être utilisée le même jour afin d'éviter la perte de vitamines.

Plusieurs recettes contenues dans ce manuel illustrent les diverses façons de consommer la pulpe. De plus, elle peut servir à donner du volume aux mélanges risolés, épaissir les ragoûts ou les soupes.

Mettez un peu de pulpe de fruits dans un bol à l'épreuve de la chaleur, couvrez de meringue et faites cuire au four. Vous obtiendrez un dessert simple et succulent.

La pulpe peut contenir des morceaux de fruits ou de légumes 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 de 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 (70 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	100 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 de légumes du réfrigérateur	Vitamines C, K, bêta-carotène, folate, fibres alimentaires	100 g de chou kale = 206 kJ (49 cal.)
Concombre	Été	Tiroir de 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 été	Réfrigérer	Vitamine C, folate, fibres alimentaires	100 g de fenouil = 80 kJ (19 cal.)
Kiwi	Hiver/printemps	Tiroir de 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 de légumes du réfrigérateur	Vitamine C, folate, bêta-carotène, fibres alimentaires	200 g de melon = 210 kJ (50 cal.)
Nectarines	Été	Tiroir de légumes du réfrigérateur	Vitamine C, B3, potassium, fibres alimentaires	151 g de nectarine = 277 kJ (66 cal.)
Oranges	Hiver/automne/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	Température de la pièce	Vitamine C, bioflavonoïdes, lycopène, fibres alimentaires	100 g de pamplemousse = 140 kJ (33 cal.)
Patates douces	Toute l'année	Garder dans un endroit frais	Vitamines C, E, bêta-carotène, fibres alimentaires	100 g de patate douce = 275 kJ (65 cal.)
Pêches	Été	Mûrir à température pièce, puis réfrigérer	Vitamine C, bêta-carotène, potassium, fibres alimentaires	100 g de pêche = 175 kJ (42 cal.)
Poires	Automne/hiver	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	Mûrir à température pièce, puis réfrigérer	Vitamines C, E, lycopène, folate, fibres alimentaires	100 g de tomate = 65-75 kJ (15-17 cal.)



Recettes

JUS REVISITÉS

- Préparez des sucettes glacées 100% nature. Versez votre jus de fruits et de légumes frais dans des moules à sucettes et congelez toute la nuit.
- Les jus de fruits frais sont excellents comme base de cocktails.
- Petit truc pour faciliter la consommation de jus de légumes (notamment pour les enfants) : commencez d'abord par un ratio considérable de jus de fruits et/ou de légumes plus sucrés comme les carottes, les concombres, les jeunes pousses d'épinard et les tomates. Puis, augmentez lentement le ratio de jus de légumes.
- Pour ajouter une petite touche de saveur, congelez le jus de fruits dans un bac à glaçons. Défaites-les et ajoutez-les à l'eau, au thé glacé, au punch ou aux cocktails. Votre boisson sera plus froide, agréable et savoureuse tout à la fois.
- Utilisez la pulpe de légumes dans vos sauces bolognaises, burgers, boulettes de viande, ragoûts, pâte de tomate et soupes.
- La pulpe de légumes est excellente comme base de bouillon de légumes ou de soupes.
- Ajoutez la pulpe de fruits ou de légumes à vos smoothies, muffins ou gâteaux. Si vous l'ajoutez aux muffins ou gâteaux, égouttez-la d'abord dans un papier essuie-tout ou un linge à vaisselle propre afin d'enlever l'excès d'humidité.
- Si la pulpe n'est pas utilisée immédiatement, vous pouvez la garder jusqu'à une journée au réfrigérateur, ou la congeler dans un contenant ou sac de congélation refermable.
- La pulpe de fruits est un excellent compost pour votre jardin.

Recette de jus	Ingrédients pour 2	Ingrédients pour un groupe (environ 2 litres de jus)	Préparation
Boisson verte énergétique	1 zucchini 6 feuilles de chou kale, sans la tige 1 concombre 1 branche de céleri 1 kiwi 2 pommes vertes moyennes Glace en cubes, pour servir	3 zucchinis 12 feuilles de chou kale, sans la tige 3 concombres 3 branches de céleri 3 kiwis 6 pommes vertes moyennes Glace en cubes, pour servir	Régler le cadran à RAPIDE. Mettre tous les ingrédients (sauf les glaçons) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus et servir sur glace.
Frais comme un concombre	2 concombres 2 pommes vertes moyennes, équeutées 4 grosses tiges de menthe fraîche 1 petite lime, pelée Glace en cubes, pour servir	10 concombres 10 pommes vertes moyennes, équeutées 12 grosses tiges de menthe fraîche 4 petites limes, pelées Glace en cubes, pour servir	Régler le cadran à RAPIDE. Mettre tous les ingrédients (sauf les glaçons) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus et servir sur glace.
Fenouil, poire & citron	1 petit bulbe de fenouil, paré et coupé en deux ½ bouquet d'épinard 2 poires moyennes, épépinées ½ petit citron, pelé Glace en cubes, pour servir	4 petits bulbes de fenouil, parés et coupés en deux 2 bouquets d'épinard 8 poires moyennes, épépinées 2 petits citrons, pelés et coupés en deux Glace en cubes, pour servir	Régler le cadran à RAPIDE. Mettre tous les ingrédients (sauf les glaçons) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus et servir sur glace.
Carottes, pomme & agrumes	4 grosses carottes 1 pomme, équeutée 1 orange, pelée ½ citron, pelé 1 branche de céleri 1 morceau de gingembre de 3 cm Glace en cubes, pour servir	10-12 grosses carottes 3 pommes, équeutées 2 oranges, pelées 1 citron, pelé 3 branches de céleri 1 morceau de gingembre de 8 cm Glace en cubes, pour servir	Régler le cadran à RAPIDE. Mettre tous les ingrédients (sauf les glaçons) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus et servir sur glace.
Betteraves, ananas & menthe	2 betteraves moyennes, lavées et parées ¼ gros ananas 3 grosses tiges de menthe Glace en cubes, pour servir	8 betteraves moyennes, lavées et parées 1 gros ananas, coupé en quatre 12 grosses tiges de menthe Glace en cubes, pour servir	Régler le cadran à RAPIDE. Mettre tous les ingrédients (sauf les glaçons) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus et servir sur glace.

Recette de jus	Ingrédients pour 2	Ingrédients pour un groupe (environ 2 litres de jus)	Préparation
Jus de melon d'eau, fraises & concombre	375 g (13 oz) de melon d'eau sans pépins, pelé et haché 250 g (8 oz) de fraises, équeutées ½ concombre Glace en cubes, pour servir	1,5 kg (3 lb 5 oz) de melon d'eau sans pépins, pelé et haché 1 kg (2 lb) de fraises, équeutées 2 concombres Glace en cubes, pour servir	Régler le cadran à LENT. Mettre tous les ingrédients (sauf le sel et le poivre) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus, saler et poivrer.
Jus végétarien revigorant	4 tomates moyennes, mures 1 branche de céleri 2 grosses tiges de persil plat 1 poignée de feuilles de basilic ½ concombre ½ poivron rouge, paré et égrené ½ piment jalapeño, égrené ½ grosse carotte ½ petite gousse d'ail ½ petite lime, pelée Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût	16 tomates moyennes, mures 4 branches de céleri 8 grosses tiges de persil plat 80 g de feuilles de basilic 2 concombres 2 poivrons rouges, parés et égrenés 1-2 piments jalapeño, égrenés 2 grosses carottes 2 petites gousses d'ail 2 petites limes, pelées Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût	Régler le cadran à RAPIDE. Mettre tous les ingrédients (sauf le sel et le poivre) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus, saler et poivrer.
Été tropical	½ ananas moyen, pelé et coupé en deux 1 grosse mangue, dénoyautée et pelée 3 oranges, pelées Pulpe d'un fruit de la passion Glace en cubes, pour servir	1 gros ananas, pelé et coupé en quartiers 3 grosses mangues, dénoyautées et pelées 8 oranges, pelées Pulpe d'un fruit de la passion Glace en cubes, pour servir	Extraire le jus de l'ananas au réglage RAPIDE, puis la mangue et l'orange au réglage LENT. Ajouter la pulpe de fruit de la passion dans le pichet, remuer et servir sur glace.
Cooler au melon et à la menthe	1 melon de miel (900 g/32 oz), égrené, pelé et coupé en quartiers 2 tasses de raisins verts sans pépins 3 tiges de menthe 1 petite lime, pelée Glace en cubes, pour servir	1½ melon de miel (2,7 kg/ 6 lb), égrené, pelé et coupé en quartiers 6 tasses (1,2 kg) de raisins verts sans pépins 9 tiges de menthe 3 petites limes, pelées Glace en cubes, pour servir	Régler le cadran à LENT. Mettre tous les ingrédients (sauf les glaçons) dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus et servir sur glace.

Les recettes suivantes ont été développées pour utiliser la pulpe de fruits et de légumes plutôt que de la jeter.

Quiche aux carottes, à la citrouille et au feta

 Portions : 6

8 feuilles de pâte phyllo, dégelées, déroulées et recouvertes d'un chiffon humide ou d'une pellicule plastique

70 g (2,5 oz) de beurre, fondu

1 tasse de pulpe de carotte (voir NOTE)

1 tasse de pulpe de citrouille (voir NOTE)

300 g (8 oz) de fromage feta, émietté

4 œufs

½ tasse (125 ml) de lait

¼ tasse de persil italien, haché

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Graisser légèrement de beurre fondu un moule à quiche cannelé.
2. Déposer une feuille de pâte phyllo sur un plan de travail et badigeonner légèrement de beurre fondu. Recouvrir le reste de pâte d'un chiffon humide ou d'une pellicule plastique pour l'empêcher de sécher. Superposer le reste des feuilles de pâte phyllo en badigeonnant chacune d'elles de beurre fondu. Dans le moule, en prenant soin de ne pas rabattre les coins. Replier le surplus de pâte pour former une croûte.
3. Dans un bol moyen, mélanger la pulpe de carotte et de citrouille, le feta et le persil. Dans un autre bol, mélanger les œufs et le lait et incorporer à la pulpe. Remuer délicatement. Transférer le mélange dans la croûte et cuire au four 30-35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pris et doré. Servir chaud avec une salade verte.



NOTE

Pour 1 tasse de pulpe de carotte, vous devrez extraire le jus d'environ 3 carottes (400 g/15 oz).

Pour 1 tasse de pulpe de citrouille, vous devrez extraire le jus d'environ 620 g/22 oz de citrouille pelée et hachée.

Sucettes glacées au cantaloup, à la mangue et à l'orange

 Pour le jus : 5 tasses

Pour les sucettes glacées : 6

Jus

1 cantaloup (1,8 kg/4 lb), pelé, égrené et coupé en quartiers

2 mangues (850 g/30 oz), coupées en deux, dénoyautées et pelées

1 orange, pelée

1. Pour faire le jus : pendant que le moteur tourne au réglage LENT, mettre tous les ingrédients dans l'extracteur, un à la fois. Remuer le jus et servir sur glace.
2. Pour faire les sucettes glacées : Réserver ½ tasse (125 ml) de jus et toute la pulpe de la recette ci-dessus. Transférer dans un mélangeur ou robot culinaire et bien fermer le couvercle. Mélanger par impulsions jusqu'à consistance lisse.
3. Verser dans 6 moules à sucettes de 125 ml (4 oz). Remuer à l'aide d'une brochette de bois pour éliminer les bulles d'air. Insérer les bâtonnets dans les moules et congeler 8 heures ou jusqu'à complètement glacées.



TRUCS

Si les sucettes glacées collent aux moules, remplir un verre d'eau chaude et y plonger les moules quelques secondes. Les sucettes glisseront facilement.

Breville Customer Service Center

USA

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

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

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusa.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca

Breville®
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

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