the Juice Fountain™ Cold XL*

Instruction Book - BJE830

Breville®

Contents

2 Breville Recommends Safety First
6 Components
7 Assembly
8 Functions
10 Care & Cleaning
11 Troubleshooting
13 Tips
17 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 hazard remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Fully unwind the power cord before use.
- 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.
- Do not use the appliance if the rotating filter basket (sieve) is damaged.

- Do not operate without the pulp container in place.
- 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.
- Never plug in or switch ON the juicer with food present in the feed chute.
- Allow the motor to reach proper speed before pushing food through the feed chute.
- Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is plugged in or in operation. If food becomes lodged in opening, only use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the unit OFF and disassemble juicer to remove the remaining food.
- Do not leave the juicer unattended when in use.
- Avoid contact with moving parts.
- Be sure to turn the switch to the OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- To disconnect, turn the control OFF, then remove plug from wall outlet.
- Properly clean the unit and filter basket after each use to avoid leaks or overflow and to ensure the unit operates as intended.
- 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.
- 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.
- We do not recommend children operate this juicer. Close adult supervision is necessary when operating this juicer near children.
- 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**.

- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- A representative example of the heaviest loading suitable for use with this juicer is equivalent to 11 pounds (5kg) of carrots, juiced continuously with a push force of 11 pounds (5kg).

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.

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.**
- 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.

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
(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
(dishwasher safe)

E. Pulp container
(dishwasher safe)

F. Filter bowl surround
(dishwasher safe)

G. Variable speed control and off dial

H. Overload protection indicator light

I. 70 fl. oz. (2 liter) 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

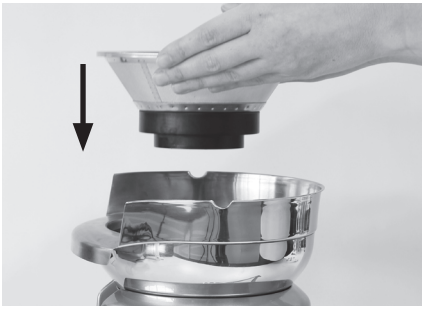
Before using your juicer for the first time, remove and safely discard any packaging materials and promotional stickers and labels.

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 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.

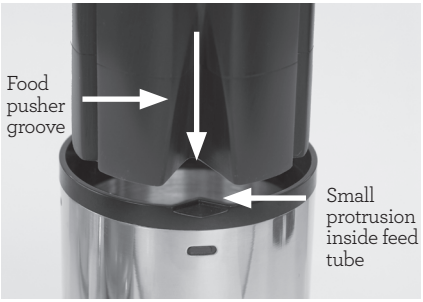


4. Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the lower part of the feed chute over the stainless steel filter basket.

5. Raise the safety locking arm up and lock 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.

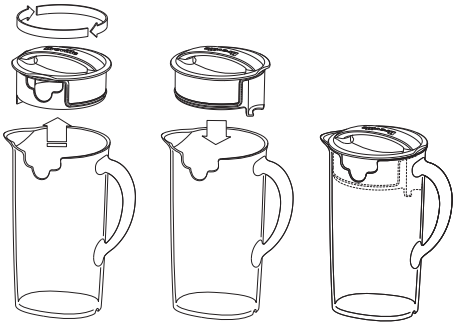
7. Slide the food pusher down the food chute by aligning the groove in the food pusher, with the small protrusion on the inside of the top of the feed tube.



8. 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.
9. 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.



1. Lift the lid off the jug and rotate 180°
2. Press down firmly to replace the lid
3. 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

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 "Fast" range for most juicing needs. For harder fruits/vegetables and leafy greens select the "Boost" range. See Speed Selector Guide table on the next page to match speed and produce type for maximum yield. "Quiet" 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

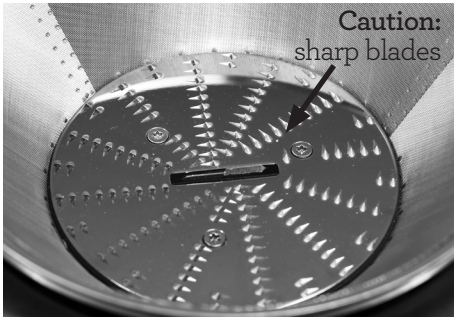
FOOD TYPE	SPEED
APPLE	Boost
BABY SPINACH	Boost
BEET	Boost
BELL PEPPER	Boost
BLUEBERRY	Boost
BROCCOLI	Boost
CABBAGE	Boost
CARROT	Boost
CELERY	Fast
CITRUS FRUIT (peeled)	Quiet
CUCUMBER (green tip removed)	Fast
GINGER	Boost
GRAPE (seedless)	Fast
HONEYDEW MELON (peeled)	Fast
KALE	Boost
KIWI (peeled)	Fast
MANGO (peeled, pit removed)	Boost
MINT	Boost
PEACH (pit removed)	Boost
PEAR	Fast
PINEAPPLE (peeled)	Boost
RHUBARB	Boost
SQUASH	Boost
STRAWBERRY	Fast
TOMATO	Fast
WATERMELON (peeled)	Fast
ZUCCHINI	Fast

NOTE

- 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 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, juicer cover 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 cleaning brush (supplied with the juicer) in a circular motion to clear away pulp from the inside of the basket, including the blades. Turn over, use the cleaning brush in a circular motion to clear 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

PROBLEM	EASY SOLUTION
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 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 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.

PROBLEM	EASY SOLUTION
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 OFF, unplug the juicer and let the motor cool down for 25 to 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.

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 textured ingredients on the QUIET speed and then gradually change to the Boost speed for the harder textured ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or other leafy green vegetables, either wrap them together to form a bundle or 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 food 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	Remover 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 XL*

Manuel d'instructions - BJE830

Breville®

Table des matières

17 Breville vous recommande la sécurité avant tout
22 Composants
23 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 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.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le panier rotatif (panier filtre) est endommagé.
- Ne faites pas fonctionner l'extracteur sans que le récipient à pulpe soit en place.
- 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.
- Ne branchez jamais l'extracteur et ne le mettez pas en MARCHE si des aliments sont dans le tube d'alimentation.
- Attendez que le moteur atteigne la vitesse requise avant d'insérer les aliments dans le tube d'alimentation.
- Ne mettez pas les doigts ou autres objets dans l'ouverture de l'extracteur lorsqu'il est branché ou en marche. Si des aliments sont coincés dans l'ouverture, utilisez uniquement le poussoir ou un morceau de fruit ou de légume pour les acheminer vers le bas. Si cette méthode s'avère impossible, éteignez l'appareil, démontez-le et retirez les aliments coincés.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque usage. Veillez à ce que le moteur soit complètement immobilisé avant de démonter l'extracteur.
- Ne laissez pas l'extracteur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Avant de débranchez l'appareil, tournez le cadran de contrôle à ARRÊT, puis débranchez-le.
- 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.
- 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.

- 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.
- Nous ne recommandons pas que les enfants utilisent l'extracteur. Une surveillance étroite d'un adulte doit être exercée si l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
- 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 prévus. **Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.**
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Un exemple représentatif du chargement le plus lourd à être utilisé avec cet extracteur équivaut à 5 kg de carottes extraites en continu avec une force de poussée de 5 kg.

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 à cause d'un fonctionnement inadéquat ou s'il fait un bruit excessif, éteignez l'appareil (ARRÊT) et attendez que le panier filtre cesse de tourner complètement. Débranchez l'appareil, démontez-le et nettoyez tous les composants avant de le réassembler correctement.

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.**
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne l'utilisez pas si le cordon ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Dans un tel cas, cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville. **Si le problème ci-haut persiste, cessez l'usage de l'extracteur 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
(ne va pas au lave vaisselle)

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

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

D. Panier filtre en acier inoxydable
(va au lave vaisselle)

E. Récipient à pulpe
(va au lave vaisselle)

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

G. Contrôle de vitesse variable et cadran d'arrêt

H. Voyant indicateur de protection contre la surcharge

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

J. Robinet à jus
(va au lave-vaisselle)
Se place sur le bec verseur pour extraire le jus directement dans une tasse.

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.

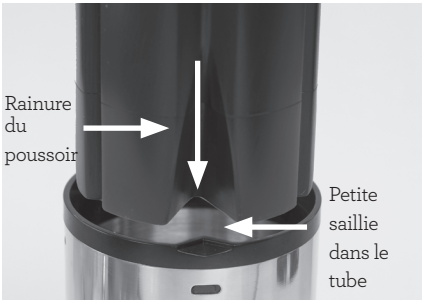
3. Alignez les flèches sur la base du panier filtre en acier inoxydable avec les flèches sur le couplage du moteur, et appuyez sur le panier pour qu'il s'enclenche et soit bien fixé au socle motorisé.

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 et verrouillé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.

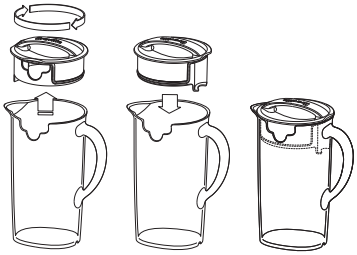
7. Glissez le poussoir dans le tube en alignant la rainure du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur de la partie supérieure du tube.



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 couvercle sur le pichet à jus et le fixer sous le bec verseur.

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 (32°F à 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, 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 l'appareil dans une prise de 120V.

IMPORTANT

N'insérez pas les aliments dans le tube d'alimentation avant que l'extracteur ait atteint la vitesse sélectionnée.

3. Mettez l'appareil en marche. Tournez le cadran à la vitesse désirée. Tournez-le à "Fast" (rapide)pour les besoins d'extraction. Pour les fruits/légumes plus durs et feuillus, sélectionnez "Boost". Référez-vous au Guide de sélection de vitesse à la page suivante et au type de produit pour une extraction maximale. "Quiet" (silencieux) vous permet d'extraire le jus sans faire trop de bruit, bien qu'il ne maximise pas le débit de jus de certains produits.
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. Pichet à jus plein
   Vous pouvez garder le jus dans le pichet jusqu'à ce qu'il ait atteint le niveau maximum.
6. Jus continuel
   Lorsque le pichet est plein de jus frais et que vous l'avez retiré, vous pouvez replacer le pichet vide et poursuivre l'extraction sans démonter l'appareil. Si le récipient à pulpe est presque plein, tournez le cadran à "OFF", retirez seulement le récipient à pulpe et videz-le. Replacez-le et tournez le cadran à la vitesse désirée pour poursuivre l'extraction.

GUIDE DE SÉLECTION DE VITESSE

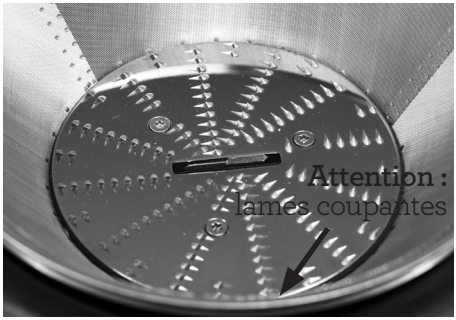
AGRUMES (pelés)	Quiet (silencieux)
ANANAS (pelé)	Boost
BETTERAVES	Boost
BLEUETS	Boost
BROCOLI	Boost
CAROTTES	Boost
CÉLERI	Fast (rapide)
CHOU	Boost
CHOU KALE	Boost
CONCOMBRES (bouts coupés)	Fast (rapide)
COURGE MUSQUÉE	Boost
ÉPINARDS (bébé)	Boost
FRAISES	Fast (rapide)
GINGEMBRE	Boost
KIWI (pelé)	Fast (rapide)
MANGUES (pelée, dénoyautée)	Boost
MELON DE MIEL	Fast (rapide)
MELON D'EAU (pelé)	Fast (rapide)
MENTHE	Boost
PÊCHES (dénoyautées)	Boost
POIRES	Fast (rapide)
POIVRON	Boost
POMMES	Boost
RAISINS (sans pépins)	Fast (rapide)
RHUBARBE	Boost
TOMATES	Fast (rapide)
ZUCCHINI	Fast (rapide)

NOTE

- Ne laissez pas le récipient à pulpe déborder, car cela pourrait affecter le bon 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 30 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

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

Rincez toutes les pièces après usage (sauf le socle motorisé) sous l'eau courante pour dégager la majorité du jus et de la pulpe. Lavez à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

Pour éviter que les aliments ne sèchent sur les lames, les mailles ou les pièces transparentes, rincez et lavez aussitôt que possible après 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 nettoyants 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, le couvercle de l'extracteur et le poussoir, vont au lave-vaisselle. Cependant, le fait de laver les pièces au lave-vaisselle sur une base régulière raccourcira leur durée de vie, dû à une exposition prolongée aux détergents durs, à l'eau chaude et à la pression.

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 courante 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 nettoyant 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 MARCHE	• 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 encré 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 continuelles. 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 réduit 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 25-30 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, pèches, 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 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 QUIET (silencieux), puis passez graduellement au réglage Boost 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. Sinon, 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.

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 rissolés, 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, bêtacarotène, 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, bêtacarotène, 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, bêtacarotène, 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, bêtacarotène, 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.)
Pèches	Été	Mûrir à température pièce, puis réfrigérer	Vitamine C, bêtacarotène, 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.)

Breville Customer Service Center

USA

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

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

Web: **www.brevilleusa.com**

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

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. 2017.

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

*The word 'cold' refers to insignificant heat transfer as a comparison to other types of juicers which utilize the same terminology. It is not intended to suggest that the extracted juice is chilled by a chilling mechanism within the juicer.

BJE830 USC A17