the Juice Fountain™ Plus

Instruction Book - JE98XL

Breville

Contents

2 Breville recommends safety first
8 Components
9 Assembly
11 Functions
12 Disassembly
14 Care & Cleaning
16 Troubleshooting
17 Tips on juicing
19 Fruit & Vegetable Facts
21 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

CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE OPERATING

- To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse the appliance, motor base, cord or plug in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or attempting to move the appliance.
- Avoid contact with moving parts.

- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Breville consumer support for assistance.
- The use of attachments not recommended or sold by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top.
- Do not let the power cord touch hot surfaces, including stove, or become knotted.
- Always make sure the juicer cover is clamped securely in place (with safety locking arm) before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (safety locking arm) while the juicer is in operation.
- Always ensure the juicer is turned off after each use. Make sure the filter basket has stopped rotating and the motor has completely stopped before disassembling.

- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided. Do not place hand or fingers into the food chute when it is attached to the appliance. If food becomes lodged in feed chute, use food pusher provided or another piece of fruit or vegetable to push it down. Turn motor off and ensure that all moving parts have stopped before disassembling juicer to remove the remaining food.
- Do not use appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Do not use the appliance without the pulp container attached to juicer and juicer cover. Please see assembly instructions for proper placement.
- Do not modify the plug in any way. If the unit has a 2-pin plug it is it a polarized plug. 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.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the juicer for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not touch the small cutting blades/teeth in the base of the juicing disc.

- Do not touch the sharp blade in the feed tube.
- Always make sure the juicer is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating.
- Ensure that the surface where the appliance operates is stable, level, clean and dry.
- Vibration can occur during normal operation.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- Do not operate juicer for more than a minute at a time when juicing rapid rate or with firm pressure. Allow the motor to rest for 1 (one) minute between each use.
- This juicer is only designed to juice fruits and vegetables. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected for juicing. Do not use any frozen fruits or vegetables.
- Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected.
- Remove rind from all citrus fruit before juicing.
- Do not juice stone fruit unless pits or seed stone have been removed.

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning section.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized Breville Service Center. Do not attempt to repair or service juicer, Contact Breville Consumer Support for assistance.
- If any of the contained instructions or warnings are not understood please contact Breville Consumer Support for assistance.

⚠ WARNING

Extra wide feed chute. Do not place hands or foreign objects down feed chute. Always use the food pusher provided.

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.

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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components

A. Food pusher
For pushing whole fruit and vegetables down the feed chute. (not dishwasher safe)

B. Unique Direct Central Feed System
Ensures maximum juice extraction.

C. Wide 3 inch feed chute
Fits whole fruit and vegetables.

D. Large capacity pulp container
(dishwasher safe top shelf)

E. Nutri Disc™
Stainless steel titanium reinforced micro mesh filter basket designed for optimum juice and nutrient extraction. (dishwasher safe top shelf)

F. Heavy duty 850 watt motor

G. Cord storage
Cord wraps around feet and clips into position under base.

H. Interlocking safety arm
Stops juicer operating without cover locked into place.

I. Juicer cover (not dishwasher safe)

J. Filter bowl surround

K. 1 litre juice jug and lid
With built in froth separator. (dishwasher safe top shelf)

L. 2 speed electronic control ON/OFF switch

Accessories (Not Shown)

Nylon bristle cleaning brush

Included for easy cleaning of micro mesh filter basket.

NOTE

All dishwasher safe parts are TOP SHELF ONLY.

Assembly

Before using your Juice Fountain™ Plus for the first time, remove and safely discard any packaging materials and promotional stickers and labels.

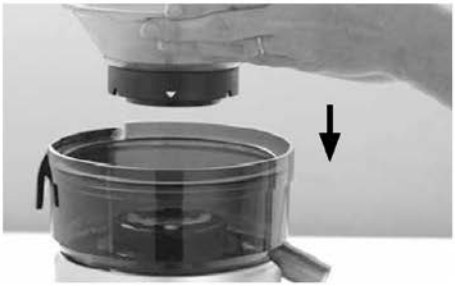
Ensure the appliance is turned OFF and the power cord is unplugged.

Wash the filter bowl surround, filter basket, juicer cover, food pusher, pulp container and juice jug and lid in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

1. Place motor base on a flat, dry surface such as a counter-top. Ensure that the motor base is turned OFF and unplug the power cord.

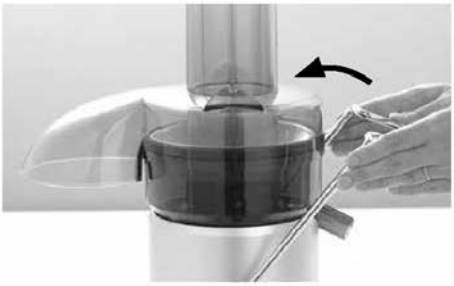
2. Place filter bowl surround on top of the motor base.

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. Ensure the stainless steel filter basket is fitted securely inside the filter bowl surround and onto the motor base.

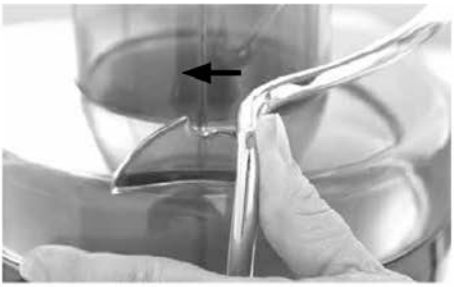


4. Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the feed chute over the stainless steel filter basket and lower into position.

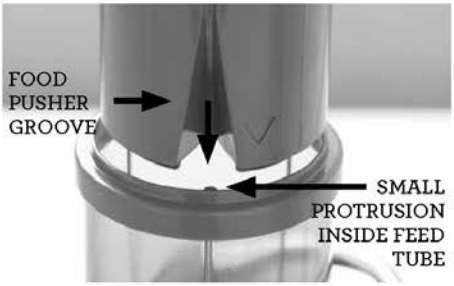
5. Raise the safety locking arm up and locate into the two grooves on either side of the juice cover.



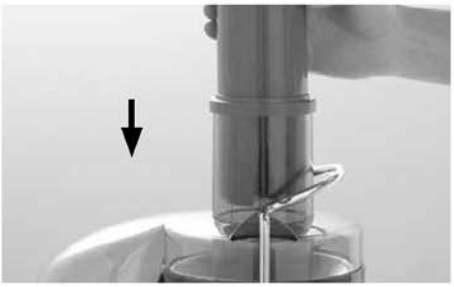
The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juice cover.



6. 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.



Continue to slide the food pusher down on the feed chute.



7. Place the pulp container into position by tilting the motor base slightly to the right. Insert the pulp container under the juicer cover on the left hand side ensuring it is supported by the juicer cover and motor base.

NOTE

To minimize cleaning, line the pulp container with a produce bag to collect the pulp. Pulp can be used in other dishes, or as a compost for the garden or discarded.

8. Place the juicer jug under the juice spout on the right hand side of the Juice Fountain™ Plus. The juice jug lid can be used to avoid any splatter.

Functions

1. Wash your selection of fruit and vegetables to be juiced.

NOTE

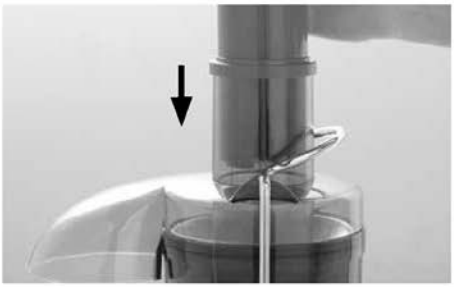
Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut or trimmed to size as these will fit whole into the feed chute. Ensure vegetables such as beets, carrots etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before using.

2. Ensure the Juice Fountain™ Plus is correctly assembled. Refer to Assembling your Breville Juice Fountain™ Plus. Ensure the juicer jug is placed under the juice spout and pulp container is in position before commencing juicing.
3. Plug the power cord into a 110/120V power outlet. Adjust the speed to the desired setting. Flip the two speed switch either up for low speed or down for high speed depending on the type of fruit or vegetable being juiced. Use the speed selector as a guide for juicing different fruits and vegetables.

SPEED SELECTOR TABLE

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

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. As fruit and vegetables are processed, juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the pulp container.

NOTE

- The pulp container can be emptied during juicing by turning the Juice Fountain™ Plus OFF at the control panel 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.
- To minimize cleaning, line the pulp container with a produce bag to collect the pulp. Pulp can then be used for other dishes, or as compost for gardens or discard.
- To include the froth with your juice, simply remove the lid of the juice jug when pouring juice into the glass.

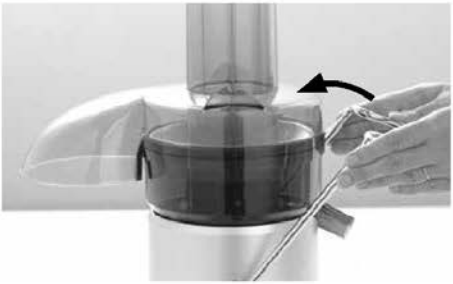
WARNING

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

Disassembly

1. Ensure the Juice Fountain™ Plus is turned off by pushing the speed switch up or down to the OFF position. Then unplug the power cord.
2. Remove the pulp container by tilting the motor base slightly to the right and unlatch it from under the juicer cover.

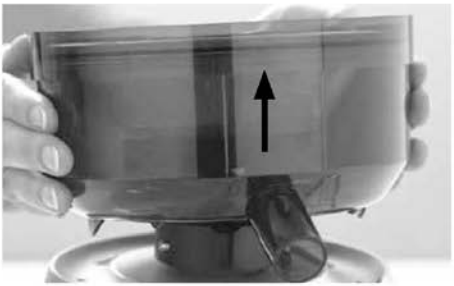
3. Place both hands on either side of the safety locking arm and pull back and lift over the grooves on either side of the juicing cover. Lower the safety locking arm down out of position.



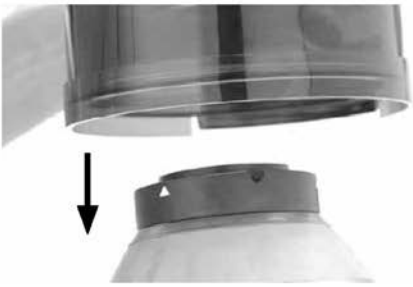
4. Lift the juicer cover of the Juice Fountain™ Plus.

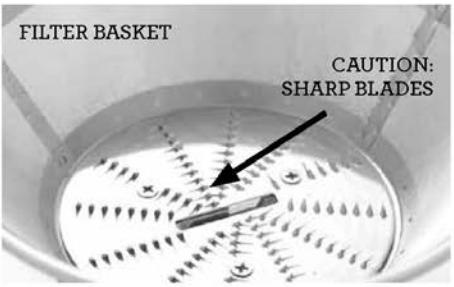
5. To remove the filter bowl surround with the stainless steel filter basket, still in place, hold base of the juicer and turn filter bowl surround by the juice spout.

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



7. To remove the stainless steel filter basket from the filter bowl surround, insert fingers under the grooves and lift filter basket up. For easy cleaning, it is recommended to remove filter basket over the sink.





WARNING

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 Juice Fountain™ Plus is turned off by flipping the ON/OFF switch to OFF, then unplug the power cord.

Ensure the Juice Fountain™ Plus is correctly disassembled. Refer to disassembling your Breville Juice Fountain™ Plus.

FOR EASY CLEANING

- Clean as you go and avoid dried on juice or pulp residue.
- Immediately after each use, rinse removable parts in hot water to remove wet pulp. Allow parts to air dry.

NOTE

To minimize cleaning, line the pulp container with a produce bag to collect the pulp. Pulp can then be used for other dishes, or as compost for the garden or discarded.

CLEANING THE MOTOR BASE

- Wipe the motor base with a soft, damp cloth then dry thoroughly.
- Wipe any excess food particles from the power cord.

NOTE

Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the parts or motor base as they may scratch the surface.

CLEANING THE FILTER BOWL SURROUND, JUICER COVER, FOOD PUSHER, PULP CONTAINER

Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

NOTE

The filter bowl surround, juicing jug and lid and pulp container, are dishwasher safe (top shelf only).

The juice cover and food pusher are not dishwasher safe.

CLEANING THE FILTER BASKET

- For consistent juicing results always ensure that the stainless steel filter basket is thoroughly cleaned using the supplied cleaning brush.
- Soak the stainless steel filter basket in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh thereby lessening the effectiveness of the juicer.
- Using the cleaning brush, hold the filter basket under running water and brush from the inside of the basket to the outer rim. Avoid touching the small sharp blades in the center of the filter basket. After cleaning the filter basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked, soak the filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively, wash the filter basket in the dishwasher.

Do not soak the stainless steel filter basket in bleach or other abrasive cleansers.

Always treat the filter basket with care as it can be easily damaged.

NOTE

The stainless steel filter basket is dishwasher safe (top shelf only).

CLEANING THE JUICE JUG

- Rinse the juice jug and lid with froth attachment under running water.
- Wash both parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

NOTE

The juice jug and lid are dishwasher safe (top shelf only).

REMOVING STUBBORN OR STRONG FOOD STAINS AND ODORS

Discoloration of the plastic may occur with brightly 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 they can be cleaned with a non abrasive cleaner.

WARNING

Do not immerse the motor base in water or any other liquid. The center of the filter basket and feed chute contain small sharp blades to process fruit and vegetables during the juicing function. Do not touch blades when handling the filter basket or feed chute.

Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine will not work when turned ON	• The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juicer cover.
Motor appears to stall when juicing	• Wet pulp can build up under the juicer cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down slower. Follow Disassembling and Cleaning instructions and clean the filter bowl surround, the stainless steel filter basket and the juicer cover. • Hard fruit and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruit and vegetables selected for juicing.
Excess pulp building up in the stainless steel filter basket	• Stop the juicing process and follow Disassembling instructions. Remove the juicer cover, scrape off pulp, reassemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetables and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	• Try a slower juicing action. Remove the stainless steel filter basket and thoroughly clean mesh walls with a cleaning brush. Rinse the filter basket under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit and vegetables) which could be inhibiting the flow.
Juice leaks between the rim of the juicer and the juicer cover	• Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute slower.
Juice sprays out from spout	• The juice is being extracted too fast. Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute slower.

Tips on juicing

THE INSIDE INFORMATION ON JUICING

Although juice drinks are usually developed with flavor, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience. Up to 70% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals.

Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients. When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavoring agents.

PURCHASING AND STORAGE OF FRUIT AND VEGETABLES

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season. Refer to the Fruit and Vegetable Facts chart.
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing and drying them before storing.
- Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

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

NOTE

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

THE RIGHT TECHNIQUE

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

If you are juicing herbs, sprouts or other leafy green vegetables, either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients on LOW speed to obtain the best extraction.

NOTE

If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing. It is advised to juice them with a combination of other fruit and vegetables.

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

To extract the maximum amount of juice always push the food pusher down slowly.

GETTING THE RIGHT BLEND

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable or fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal choice. Think of some flavors and foods – would they work well together or would they clash? Some bold flavors could over power the more subtle flavors of others. It is however, a good rule of thumb is to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

USING THE PULP

The remaining pulp left after juicing fruit and vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the nutrients in juice, are necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.

There are a number of recipes contained in this book for the use of pulp. Apart from these, pulp can be used to add bulk to rissole mixtures, thicken casseroles or soups.

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

NOTE

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

Fruit & Vegetable Facts

FRUIT & VEGETABLES	BEST SEASON TO BUY	STORAGE	NUTRITIONAL VALUE	CALORIE COUNT
Apples	Autumn/ Winter	Vented produce bags in refrigerator	High in Dietary Fiber and Vitamin C	166g Apple =80 cals
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	High in Dietary Fiber	55g Apricot =19 cals
Bananas	All year round	Room temperature	Contains Potassium	100g Banana =90 cals
Beets	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Vitamins B6 & C, Potassium, Dietary Fiber	160g Beets =79 cals
Blueberries	Autumn	Cover in the refrigerator	Good source Folate and Dietary Fiber Vitamin C and Potassium	100g Blueberries =52 cals
Broccoli	Autumn/ Winter	Produce bag in refrigerator	Vitamin C	100g Broccoli =31 cals
Brussel Sprouts	Autumn/ Winter	Unwrapped in crisper of refrigerator	Vitamin C, Folate, B2, B5, E, B6 and Dietary Fiber	100g Brussel Sprouts =37 cals
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, B2, B6, E, Folate and Dietary Fiber	100g Cabbage =22 cals
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin C, Folate, Potassium B6 and Dietary Fiber	100g Carrots =33 cals
Cauliflower	Autumn/ Winter	Remover outer leaves, store in produce bag in refrigerator	Vitamin A, C, B6 and Dietary Fiber	100g Cauliflower =24.5 cals
Celery	Autumn/ Winter	Refrigerate in produce bag	Vitamin C, B5, B6 Folate Vitamin 5 and Potassium	100g stick =15 cals
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Potassium	100g Cucumber =12 cals
Fennel	Autumn to Spring	Refrigerate	Vitamin C	100g Fennel =19 cals
Grapefruit	All year round	Room temperature	Vitamin C, Dietary Fiber, Folate	100g Grapefruit =33 cals
Grapes (Seedless)	Summer/Autumn	Produce bag in refrigerator	Vitamin C, B6 and Potassium	100g Grapes =60–83 cals

FRUIT & VEGETABLES	BEST SEASON TO BUY	STORAGE	NUTRITIONAL VALUE	CALORIE COUNT
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Potassium	100g Kiwi Fruit =52 cals
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin A, C, B1, B6 and Potassium	207g Mango =113 cals
Melons including Watermelon	Summer/ Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, Folate, Dietary Fiber and Vitamin A	200g Melon =50 cals
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, Potassium and Dietary Fiber	151g Nectarines =66 cals
Oranges	Winter/ Autumn/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C	131g Orange =54 cals
Peaches	Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, Potassium, Dietary Fiber, Beta Carotene	100g Peaches =42 cals
Pears	Autumn/Winter	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C & E Dietary Fiber	161g Pear =93 cals
Pineapple	Spring/Summer	Store in a cool place	Vitamin C & E Dietary Fiber	100g Pineapple =43 cals
Spinach	All year round	Refrigerate	Vitamin B6, C, E, Beta carotene, Folate, Magnesium, Potassium, Dietary Fiber	100g Spinach =15 cals
Sweet Potato	All year round	Store in cool place	Vitamins C, E, Beta Carotene, Dietary Fiber	100g Sweet Potato =65 cals
Tomatoes	Late Winter to early Summer	Ripen at room temperature	Lycopene, Vitamin C, E, Folate, Dietary Fiber	100g Tomatoes =15-17 cals

the Juice Fountain™ Plus

Manuel d'instructions - JE98XL

Breville

Contents

22 Breville vous recommande la sécurité avant tout
28 Composants
29 Assemblage
31 Fonctions
32 Démontage
34 Entretien & nettoyage
36 Guide de dépannage
37 Trucs d'extraction
39 Information sur les fruits & légumes

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 ATTENTIVEMENT ET EN DÉTAIL TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.

- Pour vous protéger contre le feu, les décharges électriques ou les blessures, n'immergez pas l'appareil, le socle motorisé, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage, avant d'assembler ou de retirer les pièces, et avant de le nettoyer ou de tenter de le déplacer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Contactez le soutien aux consommateurs de Breville pour toute assistance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un feu, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, incluant un poêle, ou se nouer.
- Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur est solidement fixé en place (avec le bras de verrouillage de sécurité) avant de mettre le moteur en marche. Ne détachez pas les pinces (bras de verrouillage de sécurité) lorsque l'appareil est en marche.
- Assurez-vous toujours que l'extracteur de jus est éteint après chaque usage, que le panier-filtre ait cessé de tourner et que le moteur soit complètement immobilisé avant le démontage.

- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le tube d'alimentation lorsqu'il est assemblé. Si les aliments se coincent dans le tube, servez-vous du poussoir ou d'un morceau de fruit et de légume pour les faire descendre. Éteignez le moteur et assurez-vous que les pièces mobiles sont immobilisées avant de démonter l'appareil et de retirer les aliments coincés.
- N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif (panier-filtre) est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil sans le contenant à pulpe assemblé à l'extracteur et à son couvercle. Voir les instructions d'assemblage pour une installation adéquate.
- Ne modifiez d'aucune façon la fiche. Si l'appareil est muni d'une fiche à 2 branches, il s'agit d'une fiche polarisée. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans la prise polarisée. Si elle ne s'insère pas complètement, renversez-la. Si cela ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'extracteur pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de cet appareil.

- Ne touchez pas les minuscules lames/ dents à la base du disque d'extraction.
- Ne touchez pas les lames tranchantes dans le tube d'alimentation.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement et complètement l'extracteur avant de le brancher et de le faire fonctionner.
- Assurez-vous que le plan de travail sur lequel l'appareil est utilisé est stable, de niveau, propre et sec.
- Une vibration peut se faire sentir lors du fonctionnement normal de l'appareil.
- Tout déversement important qui survient en dessous, autour ou sur l'appareil lui-même doit être nettoyé et asséché avant de poursuivre l'utilisation.
- Lors de l'utilisation, laissez suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air.
- N'utilisez pas l'extracteur plus d'une minute à la fois lors d'une extraction rapide ou avec une pression ferme.Laissez reposer le moteur une (1) minute entre chaque usage.
- L'appareil est conçu pour extraire le jus de fruits et de légumes. Consultez le guide d'extraction afin de déterminer la vitesse idéale correspondant aux fruits et légumes sélectionnés. N'extrayez pas de jus de fruits ou de légumes congelés.
- Les fruits et les légumes plus coriaces peuvent forcer le moteur si une basse vitesse est sélectionnée.
- Retirez l'écorce des agrumes avant l'extraction.

- N'extrayez pas le jus de fruits à noyau ou à pépins avant de les avoir dénoyautés ou épépinés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inaptes physiquement ou mentalement, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préalablement initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements autant que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en cours d'utilisation.
- Gardez l'appareil propre. Consultez la section d'entretien et de nettoyage.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé de Breville. Ne tentez pas de réparer vous-même l'extracteur. Pour toute assistance, contactez le soutien aux consommateurs de Breville.
- Si vous ne comprenez pas suffisamment les instructions ou consignes contenues dans ce livret, veuillez contacter le soutien aux consommateurs de Breville pour obtenir de l'aide.

⚠ ATTENTION

Très large tube d'alimentation. Ne mettez pas les mains ou tout autre objet dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une corde de rallonge (1) la capacité électrique inscrite sur la corde doit être au moins équivalente à la capacité électrique de l'appareil, (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher et (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois 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.

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 sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise individuelle sur un circuit électrique séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser une barre d'alimentation.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

Composants

A. Poussoir
Pour pousser les fruits et légumes entiers dans le tube d'alimentation. (ne va pas au lave-vaisselle).

B. Système unique d'alimentation centrale directe
Assure une extraction maximale de jus.

C. Large tube d'alimentation de 3 po.
Convient aux fruits et légumes entiers.

D. Large contenant à pulpe
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

E. Nutri Disc^MC
Panier-filtre en micromailles en acier inoxydable renforcé de titane, pour une extraction optimale de jus et de nutriments.
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

F. Puissant moteur de 850 watts

G. Rangement du cordon
Le cordon s'enroule autour des pieds et s'enclenche sous la base.

H. Bras de verrouillage de sécurité
Empêche l'extracteur de fonctionner si le couvercle n'est pas bien verrouillé.

I. Couvercle de l'extracteur (ne va pas au lave-vaisselle)

J. Bol du panier-filtre

K. Pichet à jus de 1 litre et couvercle
Avec séparateur de mousse intégré.
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

L. Interrupteur électronique de contrôle à 2 vitesses ON/OFF

Accessoires (non illustrés)

Brosse de nettoyage - hérisson en nylon
Pour faciliter le nettoyage du panier-filtre en micromailles.

NOTE

Toutes les pièces allant au lave-vaisselle vont sur le PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT.

Assemblage

Avant d'utiliser votre produit pour la première fois, retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles.

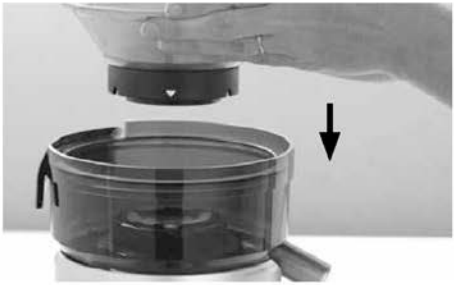
Assurez-vous que l'appareil est éteint (OFF) et débranché.

Lavez le bol du panier-filtre, le panier-filtre, le couvercle de l'extracteur, le poussoir, le contenant à pulpe et le pichet à jus à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et séchez correctement. Le socle motorisé peut être essuyé avec un chiffon humide. Séchez à fond.

1. Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint (OFF) et débranchez l'appareil.

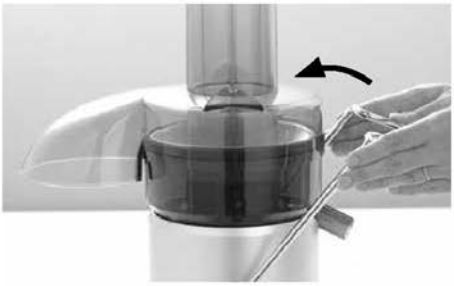
2. Placez la cuve du filtre sur le socle motorisé.

3. Alignez les flèches à la base du panier-filtre en acier inoxydable avec les flèches sur le couplage d'entraînement du moteur et poussez vers le bas pour que le tout s'enclenche. Assurez-vous que le panier-filtre en acier inoxydable est solidement fixé à l'intérieur du bol du panier-filtre et sur le socle motorisé.

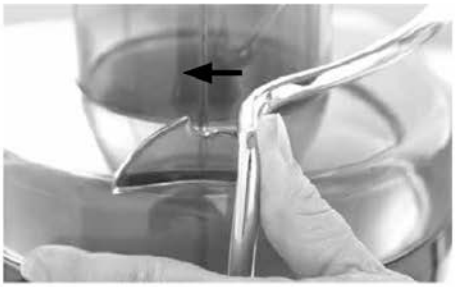


4. Placez le couvercle de l'extracteur sur le bol du panier-filtre, alignez le tube d'alimentation sur le panier-filtre en acier inoxydable et fixez le tout.

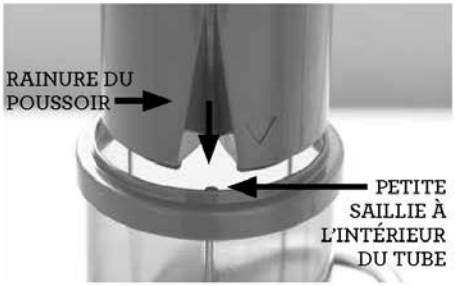
5. Soulevez le bras de verrouillage de sécurité et fixez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur.



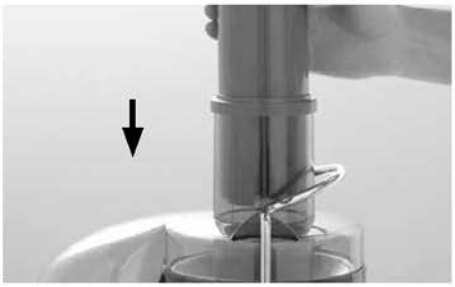
Le bras de verrouillage sera alors en position verticale et bien verrouillé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



6. Faites glisser le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur du tube d'alimentation.



Continuez à glisser le poussoir dans le tube d'alimentation.



7. Installez le contenant à pulpe en place en inclinant le socle motorisé légèrement vers la droite. Insérez le contenant à pulpe sous le couvercle de l'extracteur, du côté gauche, en vous assurant qu'il est supporté par le couvercle et le socle motorisé.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire à l'intérieur du contenant pour récupérer la pulpe. Vous pourrez subséquemment utiliser la pulpe dans vos recettes, vous en servir comme compost pour le jardin ou la jeter.

8. Placez le pichet à jus fourni sous le bec verseur situé à la droite du Juice Fountain^MC Plus. Le couvercle du pichet peut être utilisé pour éviter les éclaboussures.

Fonctions

1. Lavez les fruits et légumes que vous voulez utiliser.

NOTE

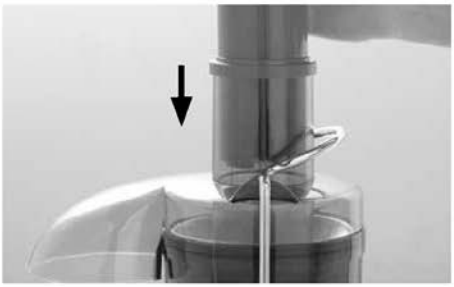
La plupart des fruits et légumes tels que les pommes, les carottes et les concombres n'auront pas à être coupés ou taillés pour être mis dans le tube d'alimentation. Assurez-vous que les légumes comme les betteraves, les carottes, etc. sont bien lavés, sans résidu de terre et effeuillés avant d'être traités.

2. Assurez-vous que le Juice Fountain^MC Plus est correctement assemblé. Consultez la section Assemblage de votre Juice Fountain^MC Plus. Assurez-vous que le pichet à jus est bien en place sous le bec verseur et que le contenant à pulpe est bien installé avant de commencer l'extraction.
3. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V. Ajustez le réglage de vitesse désiré. Faites basculer l'interrupteur à deux vitesses vers le haut pour la basse vitesse ou vers le bas pour la vitesse élevée, selon le type de fruits ou de légumes à traiter. Utilisez le sélecteur de vitesse comme guide pour extraire le jus de différents fruits et légumes.

TABLEAU SÉLECTEUR DE VITESSE

Abricots (dénoyautés)	Basse
Ananas (pelés)	Élevée
Betteraves (parées)	Élevée
Bleuets	Basse
Brocoli	Basse
Carottes	Élevée
Céleri	Élevée
Chou	Basse
Choux de Bruxelles (parés)	Élevée
Chou-fleur	Basse
Concombre (pelé)	Basse
Concombre (peau tendre)	Élevée
Fenouil	Élevée
Framboises	Basse
Kiwi (pelé)	Basse
Mangues (pelées, dénoyautées)	Basse
Melon d'eau (pelé)	Basse
Melon (pelé)	Basse
Nectarines (épépinées)	Basse
Oranges (pelées)	Élevée ou Basse
Pêches (dénoyautées)	Basse
Poires (sans les tiges)	Haut ou Bas pour les durs mous
Pommes	Élevée
Prunes (dénoyautées)	Basse
Raisins (égrenés)	Basse
Tomates	Basse

4. Pendant que le moteur tourne, déposez les aliments dans le tube d'alimentation en utilisant le poussoir pour les faire descendre. Pour une extraction maximale de jus, poussez lentement sur le poussoir.



5. Pendant que les fruits et légumes sont traités, le jus s'écoulera dans le pichet et la pulpe s'accumulera dans le contenant à pulpe.

NOTE

- Le contenant à pulpe peut être vidé durant l'extraction. Pour ce faire, éteignez le Juice Fountain™ Plus en poussant l'interrupteur en position OFF et retirez délicatement le contenant à pulpe. Replacez-le ensuite avant de continuer l'extraction.Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait perturber le fonctionnement de l'appareil.
- Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire à l'intérieur du contenant pour récupérer la pulpe. Vous pourrez subséquemment utiliser la pulpe dans vos recettes, vous en servir comme compost pour le jardin ou la jeter.
- Pour incorporer la pulpe au jus, retirez simplement le couvercle du pichet à avant de verser le jus dans votre verre.

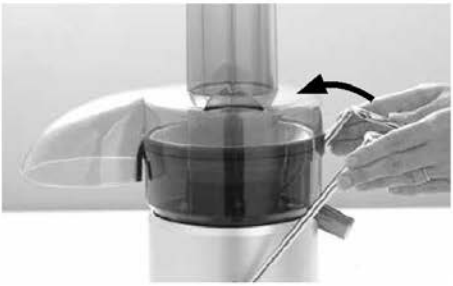
ATTENTION

N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation ou pour le nettoyer. Servez-vous toujours du poussoir fourni.

Démontage

1. Assurez-vous que le Juice Fountain™ Plus est éteint en poussant l'interrupteur vers le haut ou le bas en position OFF. Débranchez ensuite l'appareil.
2. Retirez le contenant à pulpe en inclinant légèrement le socle motorisé vers la droite, puis dégagez-le du couvercle de l'extracteur.

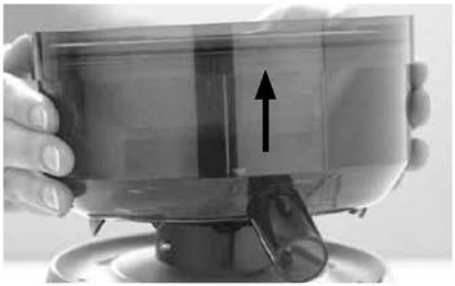
3. Placez les deux mains de chaque côté du bras de verrouillage de sécurité et dégagez-le en le soulevant hors des rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Abaissez complètement le bras de verrouillage de sécurité.



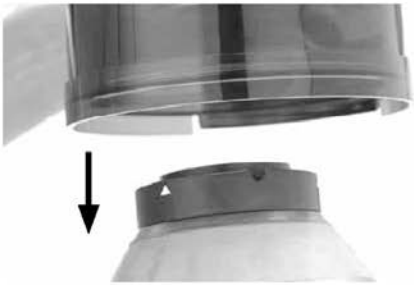
4. Soulevez et retirez le couvercle du Juice Fountain™ Plus.

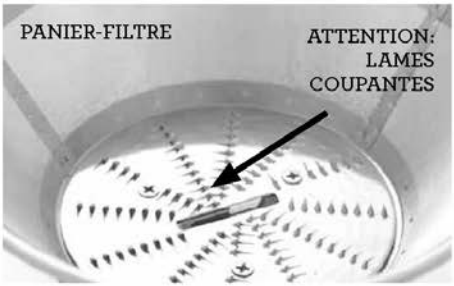
5. Pour retirer le bol du panier-filtre avec le panier-filtre toujours en place, maintenez la base de l'extracteur et tournez le bol du panier-filtre à l'aide du bec verseur.

6. Soulevez le bol du panier-filtre contenant le panier-filtre en acier inoxydable.



7. Pour retirer le panier-filtre en acier inoxydable du bol du panier-filtre, insérez les doigts sous les rainures et soulevez le panier-filtre.
   Pour faciliter le nettoyage, nous recommandons de retirer le panier-filtre au-dessus de l'évier.





ATTENTION

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

Entretien & nettoyage

Assurez-vous que le Juice Fountain^MC Plus est éteint en faisant basculer l'interrupteur à la position OFF, puis débranchez l'appareil.

Assurez-vous que le Juice Fountain^MC Plus est correctement démonté. Consultez la section Démontage de votre Juice Fountain^MC Plus de Breville.

POUR UN NETTOYAGE FACILE

- Nettoyez au fur et à mesure pour éviter l'accumulation de jus séché et de pulpe.
- Immédiatement après chaque usage, rincez les pièces amovibles à l'eau très chaude afin de dégager la pulpe humide.

NOTE

Pour minimiser le nettoyage, insérez un sac alimentaire à l'intérieur du contenant pour récupérer la pulpe. Vous pourrez subséquemment utiliser la pulpe dans vos recettes, vous en servir comme compost pour le jardin ou la jeter.

NETTOYER LE SOCLE MOTORISÉ

- Essuyez le socle motorisé avec un chiffon doux et humide et séchez correctement.
- Nettoyez le cordon d'alimentation de tout excès de particules alimentaires.

NOTE

N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces ou le socle motorisé, car ils peuvent en égratigner la surface.

NETTOYER LE BOL DU PANIER-FILTRE, LE COUVERCLE DE L'EXTRACTEUR, LE POUSSOIR ET LE CONTENANT À PULPE

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

NOTE

Le bol du panier-filtre, le pichet à jus et son couvercle et le contenant à pulpe vont au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).

Le couvercle de l'extracteur et le poussoir ne vont pas au lave-vaisselle.

NETTOYER LE PANIER-FILTRE

- Pour obtenir des résultats cohérents, assurez-vous que le panier-filtre en acier inoxydable est soigneusement nettoyé en utilisant la brosse de nettoyage fournie.
- Une fois l'extraction complétée, faites tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans l'eau chaude savonneuse environ 10 minutes. Si la pulpe séchée reste sur le filtre, elle peut obstruer les pores du filtre en micromailles, et ainsi réduire l'efficacité de l'extracteur.
- À l'aide de la brosse de nettoyage, maintenez le panier-filtre sous l'eau du robinet et brossez-le de l'intérieur vers le rebord. Évitez de toucher les petites lames coupantes dans le centre du panier-filtre. Après avoir nettoyé le panier-filtre, maintenez-le face à la lumière pour vous assurer que les pores de la maille ne sont pas obstrués. S'ils sont bloqués, faites tremper le panier-filtre dans l'eau très chaude avec 10% de jus de citron pour dégager les pores. Sinon, lavez le panier-filtre dans le lave-vaisselle.

Ne faites pas tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans un nettoyant javellisant ou abrasif.

Traitez toujours le panier-filtre avec précaution, car il peut facilement s'endommager.

NOTE

Le panier-filtre en acier inoxydable va au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).

NETTOYER LE PICHET À JUS

- Rincez le pichet à jus et son couvercle avec séparateur de mousse sous l'eau courante.
- Lavez les deux pièces dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

NOTE

Le pichet à jus et son couvercle vont au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).

ÉLIMINER LES TACHES D'ALIMENTS TENACES ET LES ODEURS

Les fruits et légumes très pigmentés peuvent décolorer la matière plastique. Pour éviter une telle situation, lavez les pièces immédiatement après usage. S'il y a décoloration, faites tremper les pièces en plastique dans l'eau avec 10% de jus de citron. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant non abrasif.

ATTENTION

Ne pas immerger le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide. Le centre du panier-filtre et le tube d'alimentation sont munis de petites lames très coupantes qui traitent les fruits et les légumes durant l'extraction. N'y touchez pas lorsque vous manipulez le panier-filtre ou le tube d'alimentation.

Guide de dépannage

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'appareil ne fonctionne pas quand il est mis en marche	• Le bras de verrouillage de sécurité peut ne pas être bien enclenché en position verticale de fonctionnement dans les rainures latérales du couvercle de l'extracteur.
Le moteur semble caler durant l'extraction	• La pulpe humide peut s'accumuler sous le couvercle de l'extracteur, si l'extraction est trop vigoureuse. Essayez de ralentir l'extraction en poussant lentement les aliments avec le poussoir. Suivez les consignes de Démontage et de Nettoyage et nettoyez le bol du panier-filtre, le panier-filtre en acier inoxydable et le couvercle de l'extracteur. • Les fruits et légumes durs peuvent surcharger le moteur, si la basse vitesse est sélectionnée. Consultez le guide d'extraction pour déterminer la vitesse adéquate d'extraction pour les fruits et légumes sélectionnés.
Un excès de pulpe s'accumule dans le panier-filtre en acier inoxydable	• Cessez l'extraction et suivez les directives de Démontage. Retirez le couvercle de l'extracteur, raclez l'excès de pulpe, réassemblez et reprenez l'extraction. Alternez entre les différentes variétés de fruits et légumes (mous ou durs).
La pulpe est trop humide et la quantité jus est réduite	• Essayez de ralentir l'extraction. Retirez le panier-filtre en acier inoxydable et nettoyez soigneusement la paroi en micromailles à l'aide de la brosse de nettoyage. Rincez le panier-filtre sous l'eau chaude. Si les pores du filtre en micromailles sont bloqués, faites tremper le panier dans une solution d'eau très chaude et de 10% de jus de citron pour débloquer les pores, lavez-le dans le au lave-vaisselle. Cela éliminera les fibres accumulées (des fruits et légumes) qui pourraient obstruer le débit.
Le jus s'écoule entre le rebord de l'extracteur et le couvercle	• Essayez une vitesse d'extraction plus basse et poussez plus lentement sur le poussoir dans le tube d'alimentation.
Le jus éclabousse du bec verseur	• Le jus est extrait trop rapidement. Essayez une vitesse plus basse et poussez plus lentement sur le poussoir pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation.

Trucs d'extraction

INFORMATION PERTINENTE SUR L'EXTRACTION

Bien que la saveur, la texture et l'arôme du jus sont les éléments qui ressortent en premier, les avantages pour la santé sont considérables et ajoutent au plaisir de le déguster. Jusqu'à 70% des nutriments des fruits et légumes sont contenus dans le jus. Le liquide extrait des fruits et légumes frais représente une partie importante d'un bon équilibre alimentaire. Le jus de fruits et légumes frais est une source de vitamines et de minéraux très facile à obtenir. Le jus est rapidement absorbé par le sang, le corps pouvant ainsi digérer très rapidement les nutriments. Lorsque vous faites vos propres jus, vous êtes maître d'y ajouter ce que vous voulez. Vous choisissez les ingrédients et ajoutez à votre guise du sucre, du sel ou toute autre saveur.

ACHAT ET CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.
- Utilisez toujours des fruits et légumes frais pour l'extraction.
- Pour économiser et obtenir des produits frais, achetez des fruits et légumes en saison. Consultez le tableau d'information sur les fruits et légumes.
- Gardez vos fruits et légumes prêts pour l'extraction en les lavant et les séchant avant de les mettre de côté.
- La plupart des fruits et légumes rustiques peuvent être gardés à la température de la pièce. Les produits plus délicats et périssables comme les petits fruits, les légumes à feuilles, le céleri, les concombres et les fines herbes doivent être gardés au réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser.

PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Si vous utilisez des fruits à peau dure et non comestible, comme les mangues, les citrons, les melons ou les ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Tous les fruits à gros pépins, graines dures ou noyaux, comme les nectarines, pêches, mangues, abricots, prunes et cerises, doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Assurez-vous que les légumes comme les betteraves, les carottes, etc. sont bien lavés, sans résidu de terre et effeuillés avant d'être traités.
- Assurez-vous que les fruits, comme les fraises et les poires, sont équeutés avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être traités dans l'extracteur, mais doivent avoir été pelés et épépinés avant l'extraction.
- Quelques gouttes de jus de citron pourront être ajoutées au jus de pomme pour réduire la décoloration.

NOTE

Votre Juice Fountain[MC] Plus permet de préparer un jus d'orange vivifiant et mousseux. Vous n'avez qu'à peler les oranges et retirer les pépins encombrants avant l'extraction. Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction.

LA BONNE TECHNIQUE

Lorsque vous traitez des ingrédients de textures différentes, commencez par les plus tendres, à BASSE vitesse, plus graduellement passez à la vitesse ÉLEVÉE pour les ingrédients de texture plus dure.

Si vous traitez des fines herbes, des pousses ou autres légumes feuillus, enveloppez-les ensemble pour former un bouquet ou incorporez-les à d'autres ingrédients variés, et procédez à l'extraction à BASSE vitesse, pour de meilleurs résultats.

NOTE

Si vous traitez des fines herbes ou légumes feuillus sans autres aliments, le débit d'extraction sera faible en raison du mouvement centrifuge. Il est préférable de les traiter avec une combinaison d'autres fruits et légumes.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de liquide, et ce, au sein d'un même groupe, à savoir que le même lot de tomates peut produire plus de jus qu'un autre lot. Et puisque les recettes jus ne sont pas exactes, la quantité précise de jus n'est pas essentielle à la réussite d'un mélange particulier.

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

OBTENIR LE BON MÉLANGE

Il est facile de créer de savoureux jus. Si vous préparez vous-même vos propres jus de fruits et de légumes, vous savez sûrement combien il est simple de créer de nouveaux mélanges.
Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients choisis dépendent de vos goûts personnels. Pensez à vos saveurs et aliments préférés - seront-ils compatibles ou non? Certaines saveurs plus fortes pourraient en éclipser d'autres plus subtiles.
Cependant, une règle de base est de combiner les ingrédients féculents et pulpeux à ceux à forte teneur en humidité.

UTILISER LA PULPE

La pulpe extraite des fruits et légumes est faite principalement de fibres et de cellulose qui, comme les nutriments du jus, sont nécessaires à l'alimentation quotidienne, et peut être utilisée de plusieurs façons. Cependant, comme pour le jus, la pulpe doit être utlisée le même jour pour éviter la perte de vitamines. Un certain nombre de recettes de ce livret utilisent la pulpe comme ingrédient. De plus, la pulpe peut être utilisée pour donner du volume aux mélanges rissolés ou épaissir les ragoûts et les soupes. Outre la consommation, la pulpe est un excellent compost pour le jardin.

NOTE

Lorsque vous utilisez la pulpe, il peut y rester quelques morceaux de fruits ou de légumes. Vous devrez les retirer avant de l'utiliser dans vos recettes.

Information Sur Les Fruits & Légumes

FRUITS & LÉGUMES	SAISON POUR ACHETER	CONSERVATION	VALEUR NUTRITIVE	NOMBRE DE CALORIES
Abricots	Été	Non emballés / bac à légumes du réfrigérateur	Riche en fibres diététiques Potassium	55g d'abricots = 19 cal.
Ananas	Printemps/Été	Garder au frais	Vitamine B6, C, E, Beta Carotène, Folate, Magnesium, Potassium, Fibres diététéques	100g d'ananas = 43 cal.
Bananes	Toute l'année	Couper le dessus et réfrigérer non emballées	Vitamines B6 & C, Potassium, Fibres diététiques	100g de bananes = 90 cal.
Betteraves	Hiver	Couper le dessus et réfrigérer non emballées	Source de folate et fibres diététiques Vitaime C et Potassium	160g de betteraves = 79 cal.
Bleuets	Été	Couverts au réfrigérateur	Vitamine C	100g de bleuets = 52 cal.
Brocoli	Automne-Hiver	Sac alimentaire au réfrigérateur	Vitamine C, Floate, B2, B5, E, B6 et Fibres diététiques	100g de brocoli = 31 cal.
Carottes	Hiver	Non emballées au réfrigérateur	Vitamine A, C, B6 et Fibres diététiques	100g de carottes = 33 cal.
Céleri	Automne-Hiver	Réfrigérer dans un sac alimentaire	Vitamine C et Potassium	100g de céleri = 15 cal.
Chou	Hiver	Emballé et paré au réfrigérateur	Vitamine C, Folate, Potassium, B6 et Fibres diététiques	100g de chou = 22 cal.
Choux de Bruxelles	Automne-Hiver	Non emballés / bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, B2, B6, E, Folate et Fibres diététiques	100g de choux de Bruxelles = 37 cal
Chou-fleur	Automne-Hiver	Retirer les feuilles, mettre dans un sas alimentaire au réfrigérateur	Vitamine C, B5, B6, Folate, Vitamine 5 et Potassium	100g de chou-fleur = 24,5 cal.
Concombre	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C	100g de concombre =12 cals
Épinards	Toute l'année	Réfrigérer	Vitamine B6, C, E, Beta Carotene, Folate, Magnesium, Potassium, Fibres diététiques	100g d'épinards = 15 cal.

FRUITS & LÉGUMES	SAISON POUR ACHETER	CONSERVATION	VALEUR NUTRITIVE	NOMBRE DE CALORIES
Fenouil	Automne à Printemps	Réfrigérer	Vitamine C, Fibres diététiques, Folate	100g de fenouil = 19 cal.
Kiwis	Hiver/Printemps	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C et Potassium	100g de kiwis = 52 cal.
Mangues	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine A, C, B1, B6 et Potassium	207g de mangues = 113 cal.
Melons incluant melons d'eau	Été/Automne	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, Folate, Fibres déitétiques et Vitamine A	200g de melons = 50 cal.
Nectarines	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, B3, Potassium et Fibres diététiques	151g de nectarines = 66 cal
Oranges	Hiver/ Automne/ Printemps	Endroit frais & sec pour 1 sem, puis réfrigérateur pour conserver	Vitamine C	131g d'oranges = 54 cal.
Pamplemousse	Toute l'année	Température de la pièce	Vitamine C, Bioflavonoïdes, Lycopène, Fibres diététiques	100g de pamplemousses = 33 cal.
Patates douces	Toute l'année	Garder au frais	Vitamine C, E, Beta Carotène, Fibres diététiques	100g de patates douces = 65 cal.
Pêches	Été	Mûrir à température de la pièce puis réfrigérer	Vitamine C, Potassium, Fibres diététiques, Beta Carotène	100g de pêches = 42 cal.
Poires	Automne/Hiver	Mûrir à température de la pièce puis réfrigérer	Vitamine C & E Fibres diététiques	161g de poires = 93 cal
Pommes	Automne/Hiver	Sac troué au réfrigérateur	Riche en fibres diététiques et vitamines C	166g de pommes = 80 cal.
Raisins (sans pépins)	Été/Automne	Sac alimentaiare au réfrigérateur	Vitamine C, B6 et Potassium	100g de raisins = 60-83 cal.
Tomates	Fin Hiver à début Été	Mûrir à température de la pièce	Lycopène, Vitamine C, E, Folate, Fibres diététiques	100g de tomates = 15-17 cal.

Notes

Notes

Breville Consumer Support

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.brevilleusasupport.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/support**

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.

JE98XL USC G16