

# *the Juice Fountain™ Plus*

Instruction Book - JE98XL



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **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

## **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 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:

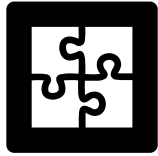
*(Applicable to California residents only).*

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.

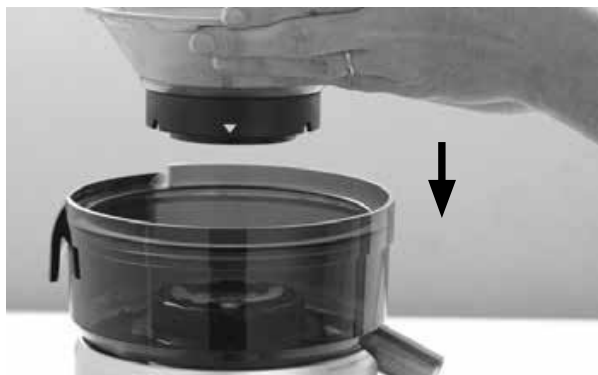
1. Place motor base on a flat, dry surface such as a counter-top. Ensure that the motor base is turned OFF and unplug the power cord.



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



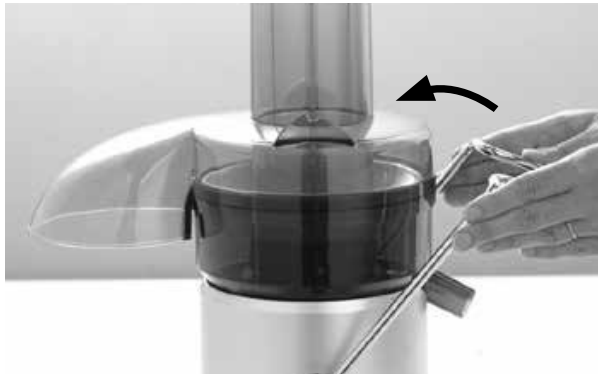
3. Align the arrows at the base of the stainless steel filter basket with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place. Ensure the stainless steel filter basket is fitted securely inside the filter bowl surround and onto the motor base.



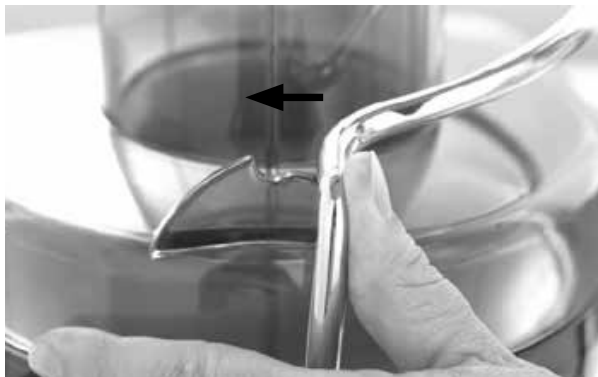
4. Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the feed chute over the stainless steel filter basket and lower into position.



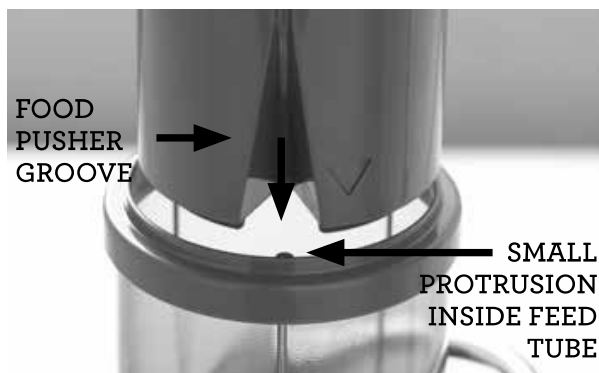
5. Raise the safety locking arm up and locate into the two grooves on either side of the juice cover.



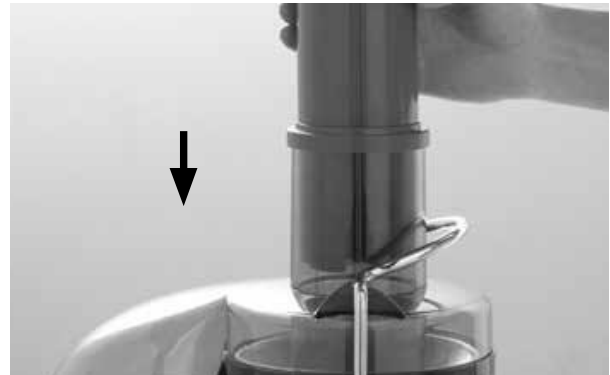
The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juice cover.



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 juicer jug lid can be used to avoid any splatter.



## Functions

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



### NOTE

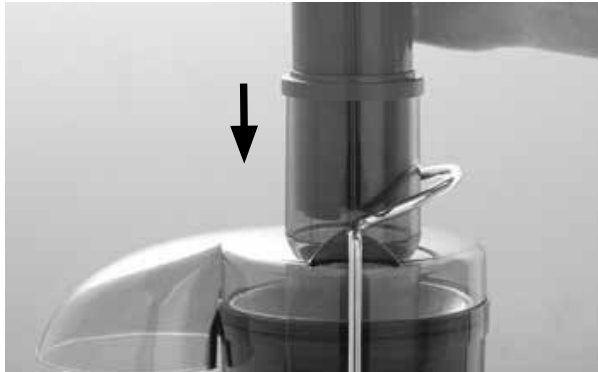
Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut or trimmed to size as these will fit whole into the feed chute. Ensure vegetables such as beets, carrots etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before using.

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<br>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.

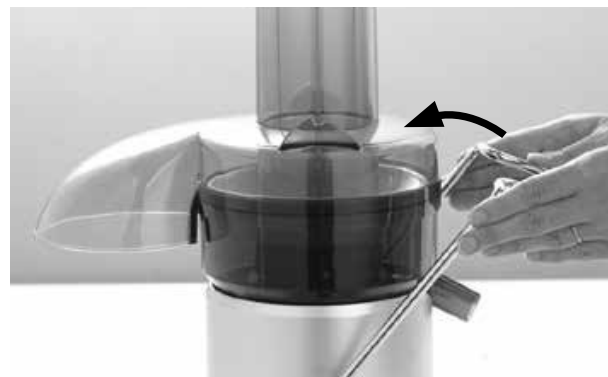


## Disassembly

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.





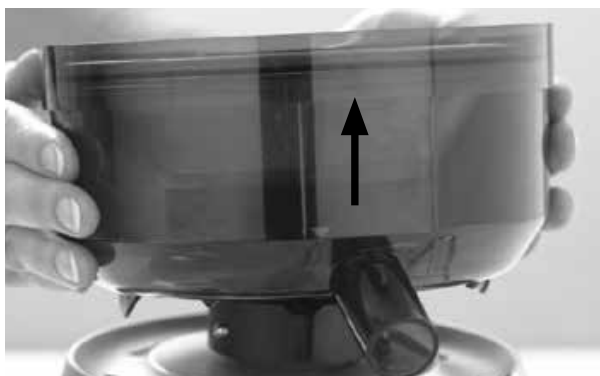
4. Lift the juicer cover of the Juice Fountain™ Plus.



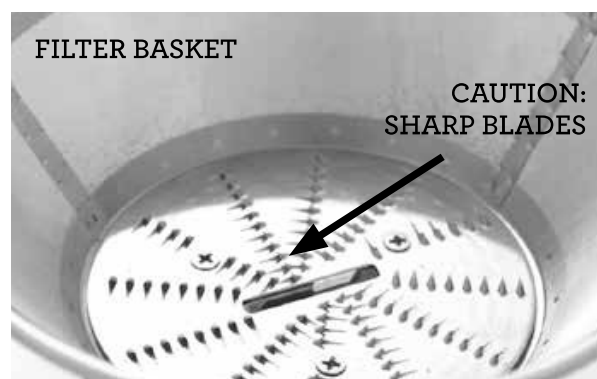
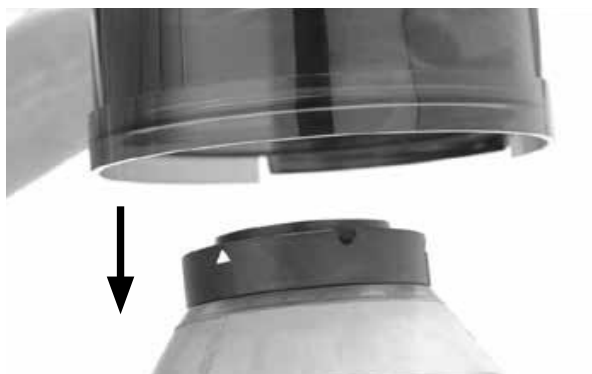
5. To remove the filter bowl surround with the stainless steel filter basket, still in place, hold base of the juicer and turn filter bowl surround by the juice spout.



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

| <b>PROBLEM</b>                                                        | <b>EASY SOLUTION</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Machine will not work when turned ON</b>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Motor appears to stall when juicing</b>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul> |
| <b>Excess pulp building up in the stainless steel filter basket</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Pulp too wet and reduced extracted juice</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                                           |
| <b>Juice leaks between the rim of the juicer and the juicer cover</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute slower.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Juice sprays out from spout</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• The juice is being extracted too fast. Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute slower.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



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

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



# *the Juice Fountain™ Plus*

Manuel d'instructions - JE98XL



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

# **Breville®**



## Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 8 Composants
- 9 Assemblage
- 11 Fonctions
- 12 Démontage
- 14 Entretien & nettoyage
- 16 Guide de dépannage
- 17 Trucs d'extraction
- 19 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:

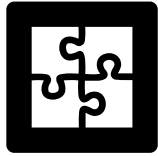
*(Applicable aux résidents de la Californie seulement).*

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<sup>MC</sup>**

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.

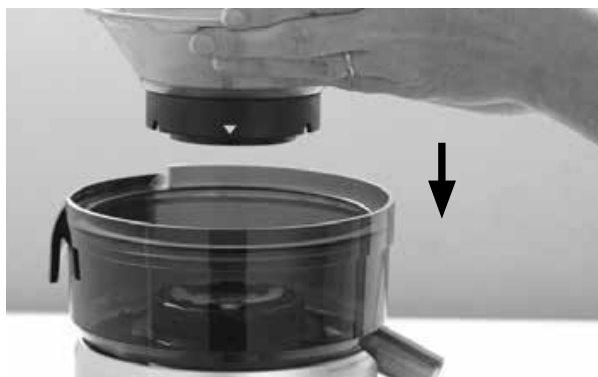
1. Placez le socle motorisé sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur est éteint (OFF) et débranchez l'appareil.



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



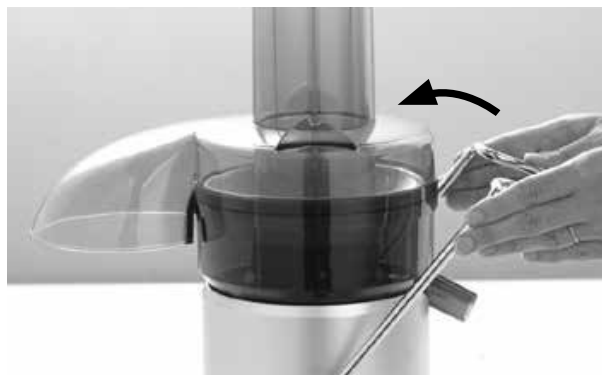
3. Alignez les flèches à la base du panier-filtre en acier inoxydable avec les flèches sur le couplage d'entraînement du moteur et poussez vers le bas pour que le tout s'enclenche. Assurez-vous que le panier-filtre en acier inoxydable est solidement fixé à l'intérieur du bol du panier-filtre et sur le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



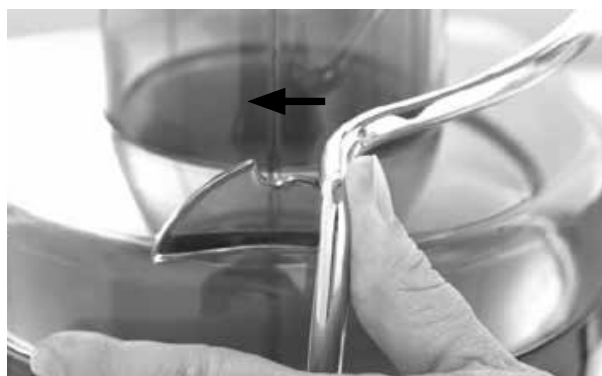
4. Placez le couvercle de l'extracteur sur le bol du panier-filtre, alignez le tube d'alimentation sur le panier-filtre en acier inoxydable et fixez le tout.



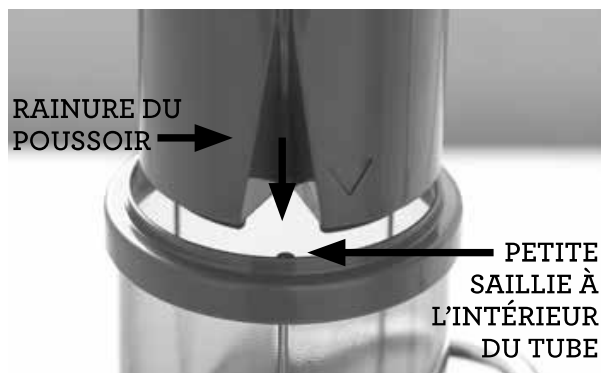
5. Soulevez le bras de verrouillage de sécurité et fixez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur.



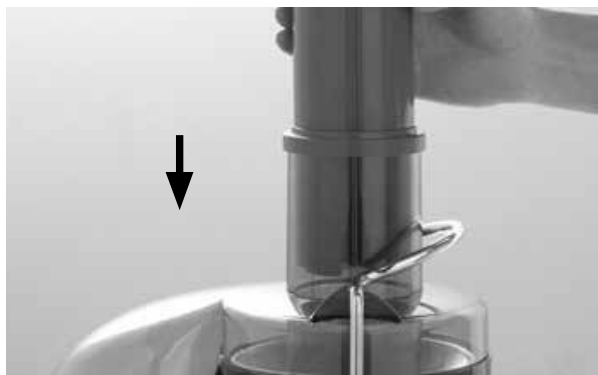
Le bras de verrouillage sera alors en position verticale et bien verrouillé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



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<sup>MC</sup> Plus. Le couvercle du pichet peut être utilisé pour éviter les éclaboussures.



## Fonctions

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



### NOTE

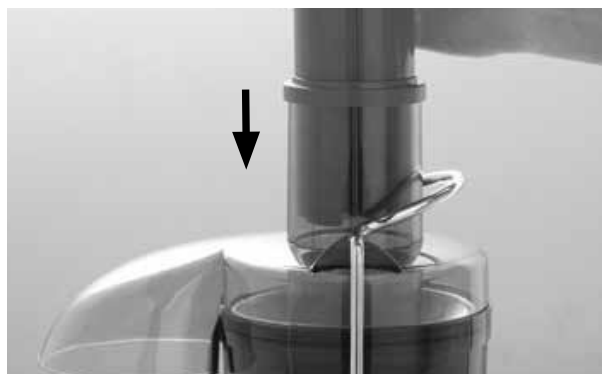
La plupart des fruits et légumes tels que les pommes, les carottes et les concombres n'auront pas à être coupés ou taillés pour être mis dans le tube d'alimentation. Assurez-vous que les légumes comme les betteraves, les carottes, etc. sont bien lavés, sans résidu de terre et effeuillés avant d'être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

2. Assurez-vous que le Juice Fountain<sup>MC</sup> Plus est correctement assemblé. Consultez la section Assemblage de votre Juice Fountain<sup>MC</sup> 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<sup>MC</sup> Plus en poussant l'interrupteur en position OFF et retirez délicatement le contenant à pulpe. Remplacez-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.

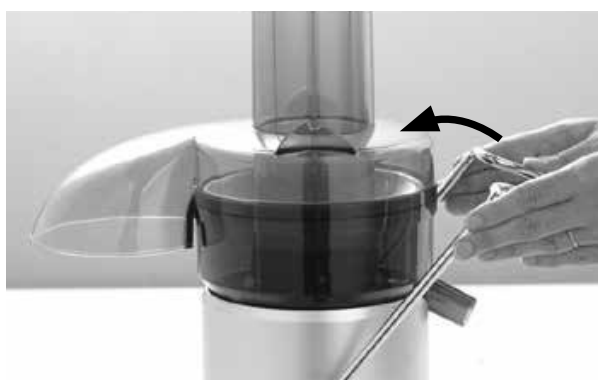


## Démontage

1. Assurez-vous que le Juice Fountain<sup>MC</sup> 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.



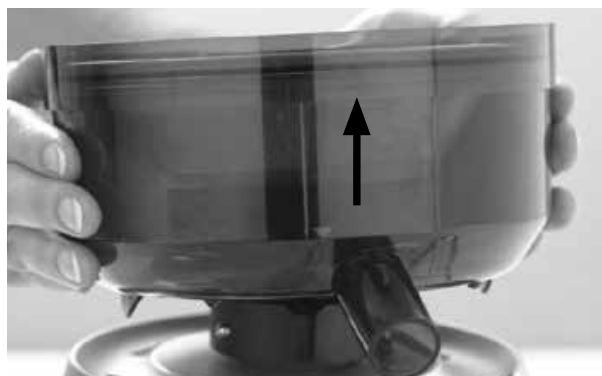
4. Soulevez et retirez le couvercle du Juice Fountain<sup>MC</sup> Plus.



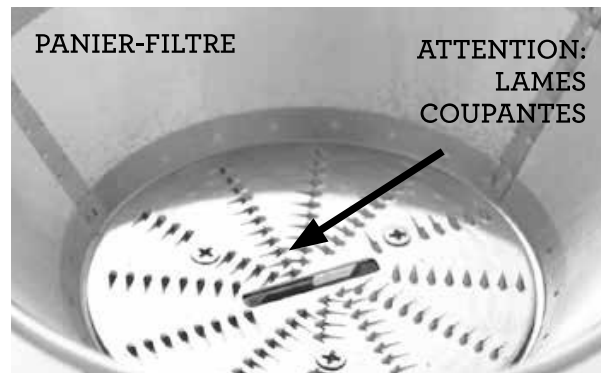
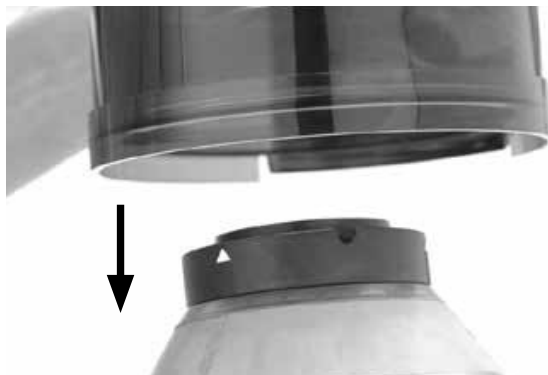
5. Pour retirer le bol du panier-filtre avec le panier-filtre toujours en place, maintenez la base de l'extracteur et tournez le bol du panier-filtre à l'aide du bec verseur.



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<sup>MC</sup> Plus est éteint en faisant basculer l'interrupteur à la position OFF, puis débranchez l'appareil.

Assurez-vous que le Juice Fountain<sup>MC</sup> Plus est correctement démonté. Consultez la section Démontage de votre Juice Fountain<sup>MC</sup> 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 nettoyeurs 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

| <b>PROBLÈME POSSIBLE</b>                                                      | <b>SOLUTION FACILE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>L'appareil ne fonctionne pas quand il est mis en marche</b>                | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Le moteur semble caler durant l'extraction</b>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul> |
| <b>Un excès de pulpe s'accumule dans le panier-filtre en acier inoxydable</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>La pulpe est trop humide et la quantité jus est réduite</b>                | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                     |
| <b>Le jus s'écoule entre le rebord de l'extracteur et le couvercle</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Essayez une vitesse d'extraction plus basse et poussez plus lentement sur le poussoir dans le tube d'alimentation.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Le jus éclabousse du bec verseur</b>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |





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

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

# *the Juice Fountain™ Plus*

Manual de instrucciones - JE98XL



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville®**



## Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 9 Montaje
- 11 Funciones
- 12 Desmontaje
- 14 Cuidado y limpieza
- 16 Solución de problemas
- 17 Consejos para exprimir
- 19 Datos sobre frutas y verduras

## **BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD**

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. Para su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

### **LEA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD ANTES DE SU USO**

- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja el aparato, la base, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente el uso del aparato por niños o en su presencia.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiar o intentar mover el aparato.
- Evite el contacto con partes móviles.

- Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el equipo en busca de daños. No use ningún aparato que presente daños en el cable de alimentación o el enchufe, que haya dejado de funcionar correctamente o que se haya dañado de alguna manera. Contacte al Centro de servicios de Breville si necesita ayuda.
- El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este aparato es para uso exclusivo en el hogar. No use este aparato para otro fin distinto al previsto. No use el aparato en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el aparato al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes, incluida la estufa, o se enrede.
- Asegúrese siempre de que la cubierta del exprimidor esté sujeta firmemente en su lugar con el enclavamiento de seguridad antes de encender el motor. No desabroche las abrazaderas (enclavamiento de seguridad) mientras el exprimidor está en funcionamiento.
- Asegúrese siempre de que el exprimidor esté apagado después de cada uso. Asegúrese de que el filtro haya dejado de girar y que el motor se haya detenido por completo antes del desmontaje.

- No empuje los alimentos por el tubo para alimentos con los dedos u otros utensilios. Siempre use el empujador de alimentos provisto. No ponga las manos o los dedos en el tubo para alimentos cuando esté conectado al aparato. Si la comida se queda en el tubo para alimentos, utilice el empujador de alimentos u otra pieza de fruta o verdura para empujarla hacia abajo. Apague el motor y asegúrese de que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de desmontar el exprimidor para eliminar los restos de comida.
- No utilice el aparato si el tamiz giratorio (filtro) está dañado.
- No utilice el aparato sin el contenedor para pulpa adjunto al exprimidor y la cubierta del exprimidor. Consulte las instrucciones de montaje para conocer la ubicación adecuada.
- No modifique el enchufe de ninguna manera. Si la unidad tiene un enchufe de 2 clavijas, es un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará solamente en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en un tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado.

## CONSIDERACIONES ADICIONALES

- Retire y deseche con seguridad cualquier material de empaque o adhesivo promocional antes de usar el exprimidor por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este aparato.



- No toque las pequeñas cuchillas/dientes de corte en la base del disco exprimidor.
- No toque la cuchilla afilada en el tubo de alimentación.
- Siempre asegúrese de que el exprimidor esté correctamente y completamente ensamblado antes de conectarlo al tomacorriente y utilizarlo.
- Asegúrese de que la superficie donde vaya a usar el aparato esté nivelada, limpia y seca.
- Pueden producirse vibraciones durante el funcionamiento normal.
- Cualquier derrame significativo sobre la superficie debajo o alrededor del aparato, o sobre el mismo aparato, debe limpiarse y secarse antes de continuar su uso.
- Cuando utilice este aparato, deje un espacio adecuado por encima y por todos los lados para que el aire circule.
- No utilice el exprimidor por más de un minuto a la vez cuando exprima a un ritmo rápido o con una presión firme. Permita que el motor descanse durante 1 minuto entre cada uso.
- Este exprimidor solo está diseñado para exprimir frutas y verduras. Consulte la guía de extracción para determinar la velocidad correcta de las frutas y verduras seleccionadas para exprimir. No utilice frutas ni verduras congeladas.
- Las frutas y verduras duras ejercerán un exceso de tensión en el motor si selecciona una velocidad baja.
- Retire la cáscara de todos los cítricos antes de exprimirlos.

- No exprima frutas con huesos en su interior a menos que los retire previamente.
- El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No deje el aparato sin supervisión mientras está en uso.
- Mantenga las manos, dedos, cabello, ropa, así como espátulas y otros utensilios, alejados del aparato durante el funcionamiento.
- Mantenga limpio el aparato. Consulte la sección de cuidado y limpieza de este manual.
- Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe llevarse a cabo en un Centro de servicios de Breville autorizado. No intente reparar el exprimidor, contacte al centro de servicios de Breville para obtener ayuda.
- Si no entendió alguna de las instrucciones o advertencias, contacte al Centro de servicios de Breville para obtener ayuda.



## **ADVERTENCIA**

Tubo para alimentos extra ancho. No coloque las manos ni objetos extraños en el tubo para alimentos. Siempre use el empujador de alimentos provisto.

## INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su aparato Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del aparato, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar accidentalmente y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

## PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

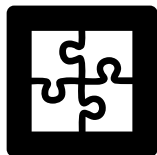
*(Solo para los residentes de California).*

Este producto puede contener sustancias químicas que el estado de California reconoce que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños en el sistema reproductivo.

## ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su aparato Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el aparato del tomacorriente de manera sencilla.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



## Componentes



- A. Empujador de alimentos  
Para empujar frutas y verduras enteras por el tubo para alimentos (no apto para lavavajillas)
- B. Sistema exclusivo de alimentación central directa  
Asegura la máxima extracción de jugo.
- C. Tubo para alimentos ancho de 3 pulgadas  
Capacidad para frutas y verduras enteras.
- D. Contenedor para pulpa de gran capacidad  
(apto para la rejilla superior del lavavajillas)
- E. Nutri Disc™  
Filtro de micromalla de acero inoxidable reforzada con titanio diseñado para una extracción óptima de jugos y nutrientes (apto para la rejilla superior del lavavajillas)
- F. Motor resistente de 850 vatios
- G. Almacenamiento del cable  
El cable se enrolla alrededor de la base y se engancha en su posición debajo de esta.
- H. Enclavamiento de seguridad  
Detiene el funcionamiento del exprimidor si la cubierta no está fija en su lugar.

- I. Cubierta del exprimidor (no apta para lavavajillas)
- J. Bol de recubrimiento del filtro
- K. Jarra para jugo de 1 litro y tapa  
Con separador de espuma incorporado (apto para la rejilla superior del lavavajillas)
- L. Interruptor ON/OFF (Encendido/ Apagado) de control electrónico de 2 velocidades

### Accesorios (no se muestran)

#### Cepillo de limpieza de cerdas de nailon

Incluido para una fácil limpieza del filtro de micromalla.



### NOTA

Todas las piezas aptas para lavavajillas son SOLO PARA LA REJILLA SUPERIOR.



## Montaje

Antes de utilizar su Juice Fountain™ Plus por primera vez, retire y deseche adecuadamente cualquier material de empaque, adhesivos o etiquetas promocionales.

Asegúrese de que el aparato esté apagado y que el cable de alimentación esté desenchufado.

Lave el bol de recubrimiento del filtro, el filtro, la cubierta del exprimidor, el empujador de alimentos, el contenedor para pulpa y la jarra de jugo y su tapa con agua tibia y jabón con un paño suave. Enjuague y seque completamente. La base del motor se puede limpiar con un paño húmedo. Séquela bien.

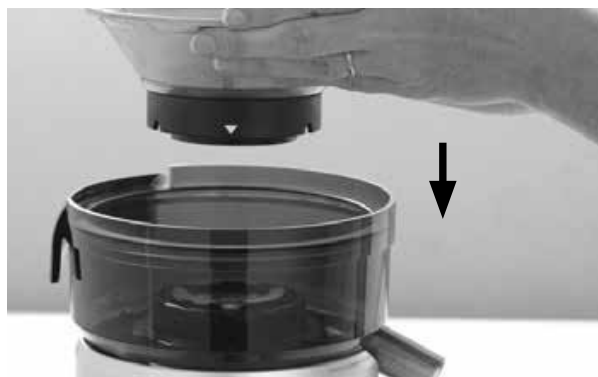
1. Coloque la base del motor sobre una superficie plana y seca, como una encimera. Asegúrese de que la base del motor esté apagada y desconecte el cable de alimentación.



2. Ponga el bol de recubrimimento del filtro en la parte superior de la base del motor.



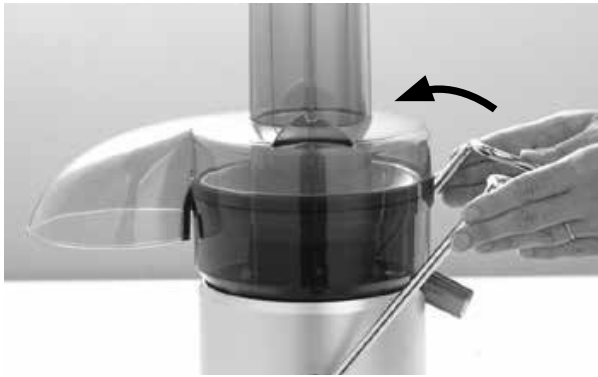
3. Alinee las flechas en la base del filtro de acero inoxidable con las flechas en la base del motor y empuje hacia abajo hasta que encaje en su lugar. Asegúrese de que el filtro de acero inoxidable esté bien ajustado dentro del bol de recubrimiento del filtro y en la base del motor.



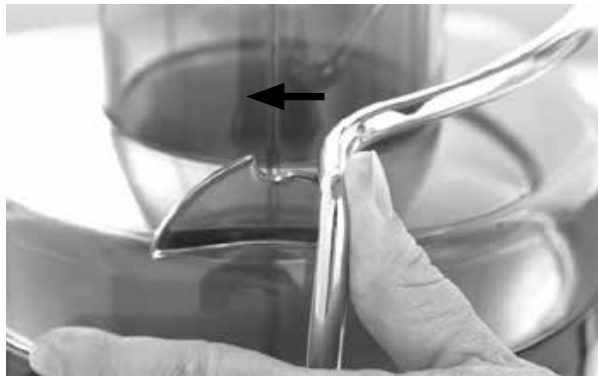
4. Coloque la cubierta del exprimidor sobre el bol de recubrimiento del filtro, para que el tubo para alimentos quede sobre el filtro de acero inoxidable y bájelo para colocarlo en posición.



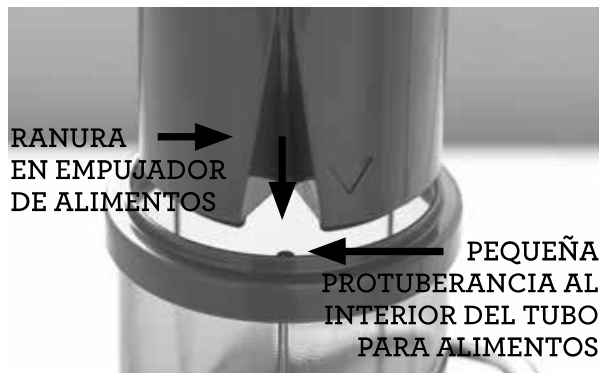
5. Levante el enclavamiento de seguridad y ubíquelo en las dos ranuras a cada lado de la cubierta del exprimidor.



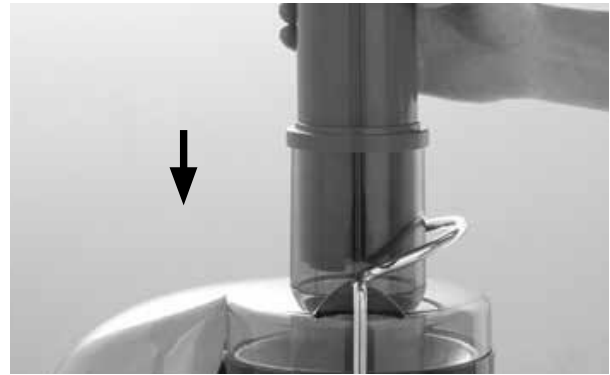
El enclavamiento de seguridad ahora debería estar en posición vertical y asegurado en su lugar en la parte superior de la cubierta del exprimidor.



6. Deslice el empujador de alimentos hacia abajo por el tubo para alimentos, de modo que la ranura en el empujador de alimentos se alinee con la pequeña protuberancia en el interior de la parte superior del tubo para alimentos.



Continúe deslizando el empujador de alimentos hacia abajo en el tubo para alimentos.



7. Ponga el contenedor de pulpa en su posición inclinando ligeramente la base del motor a la derecha. Inserte el contenedor de pulpa debajo de la cubierta del exprimidor en el lado izquierdo, asegurándose de que encaje con la cubierta del exprimidor y la base del motor.



#### **NOTA**

Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de plástico en el recipiente de pulpa para recoger la pulpa. La pulpa puede usarse en otros platos, o como abono para el jardín o desecharse.

8. Coloque la jarra de jugo debajo de la boquilla en el lado derecho de the Juice Fountain™ Plus. La tapa de la jarra de jugo se puede utilizar para evitar salpicaduras.



## Funciones

1. Lave las frutas y verduras que va a exprimir.



### NOTA

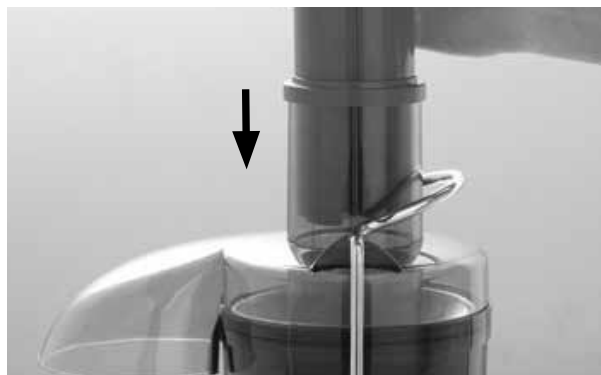
La mayoría de las frutas y verduras, como las manzanas, las zanahorias y los pepinos, no necesitarán cortarse o picarse en trozos muy pequeños, ya que caben enteras en el tubo para alimentos. Asegúrese de que las verduras como los betabeles, las zanahorias, etc., no tengan rastros de tierra y estén bien lavadas y deshojadas antes de usarlas.

2. Asegúrese de que Juice Fountain™ Plus esté correctamente ensamblada. Consulte la sección Montaje de su Juice Fountain™ Plus de Breville. Asegúrese de que la jarra de jugo esté colocada debajo de la boquilla y que el contenedor para pulpa esté en su lugar antes de comenzar la extracción.
3. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 110/120 V. Ajuste la velocidad a la configuración deseada. Mueva el interruptor de dos velocidades hacia arriba para baja velocidad o hacia abajo para alta velocidad, dependiendo del tipo de fruta o verdura que se exprime. Utilice el selector de velocidad como guía para exprimir diferentes frutas y verduras.

### TABLA DEL SELECTOR DE VELOCIDAD

|                             |                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|
| Manzanas                    | High (Alta)                                     |
| Chabacanos (sin hueso)      | Low (Baja)                                      |
| Betabel (picado)            | High (Alta)                                     |
| Moras azules                | Low (Baja)                                      |
| Brócoli                     | Low (Baja)                                      |
| Coles de Bruselas (picadas) | High (Alta)                                     |
| Repollo                     | Low (Baja)                                      |
| Zanahorias                  | High (Alta)                                     |
| Coliflor                    | Low (Baja)                                      |
| Apio                        | High (Alta)                                     |
| Pepino (pelado)             | Low (Baja)                                      |
| Pepino (de cáscara suave)   | High (Alta)                                     |
| Hinojo                      | High (Alta)                                     |
| Uvas (sin semillas)         | Low (Baja)                                      |
| Kiwi (pelado)               | Low (Baja)                                      |
| Mangos (pelados, sin hueso) | Low (Baja)                                      |
| Melón (pelado)              | Low (Baja)                                      |
| Nectarinas (sin semillas)   | Low (Baja)                                      |
| Naranjas (peladas)          | Alta o baja                                     |
| Duraznos (sin hueso)        | Low (Baja)                                      |
| Peras (sin tallos)          | Alta para peras duras o baja para peras blandas |
| Piña (pelada)               | High (Alta)                                     |
| Ciruelas (sin hueso)        | Low (Baja)                                      |
| Frambuesas                  | Low (Baja)                                      |
| Tomates                     | Low (Baja)                                      |
| Sandía (sin cáscara)        | Low (Baja)                                      |

4. Con el motor en marcha, coloque los alimentos en el tubo para alimentos y use el empujador de alimentos para presionarlos suavemente hacia abajo. Para extraer la máxima cantidad de jugo, siempre empuje los alimentos con el empujador de alimentos de forma lenta.



5. A medida que se procesan las frutas y verduras, el jugo fluirá hacia la jarra de jugo y la pulpa se acumulará en el contenedor de pulpa.



#### NOTA

- El contenedor de pulpa se puede vaciar durante el proceso de extracción de jugo apagando the Juice Fountain™ en el panel de control, y luego retirándolo con cuidado. Vuelva a poner el contenedor de pulpa ya vacío antes de continuar con el jugo.
- No permita que el contenedor de pulpa se llene demasiado, ya que esto puede afectar el funcionamiento del aparato.
- Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de plástico en el recipiente de pulpa para recoger la pulpa. Luego, la pulpa puede utilizarse para otros platos, o como abono para jardines o desecharse.
- Para incluir la espuma con su jugo, simplemente retire la tapa de la jarra de jugo cuando vierta el jugo en el vaso.



#### ADVERTENCIA

Nunca use sus dedos para empujar alimentos por el tubo para alimentos o para desobstruirlo. Siempre use el empujador de alimentos provisto.

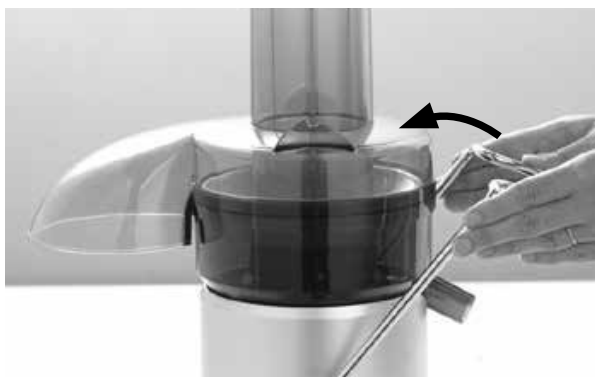


## Desmontaje

1. Asegúrese de que la Juice Fountain™ Plus esté apagada presionando el interruptor de velocidad hacia arriba o hacia abajo hasta la posición OFF (Apagado). Luego desconecte el cable de alimentación.
2. Retire el contenedor para pulpa inclinando ligeramente la base del motor hacia la derecha y desenganche el pestillo de debajo de la cubierta del exprimidor.



3. Coloque ambas manos a cada lado del enclavamiento de seguridad y tire hacia atrás y levántelo sobre las ranuras a ambos lados de la cubierta de extracción. Baje el enclavamiento de seguridad de forma que quede fuera de posición.





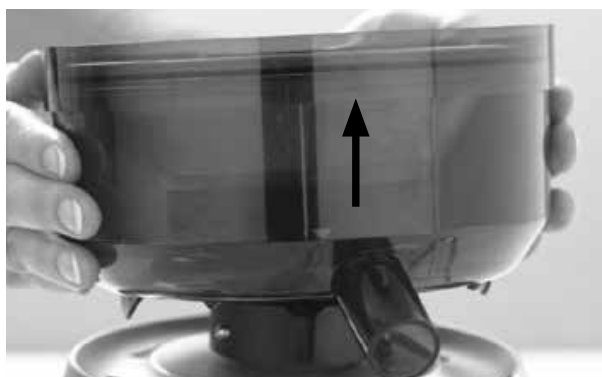
4. Levante la cubierta de the Juice Fountain™ Plus.



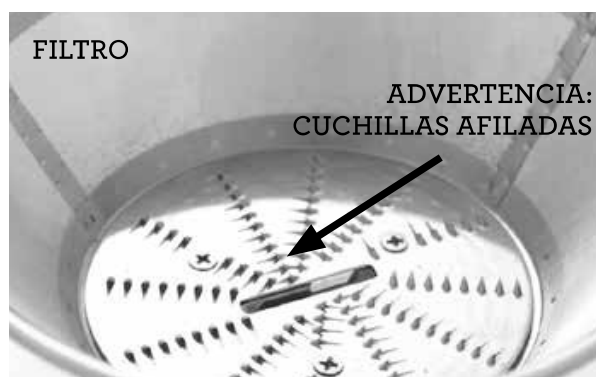
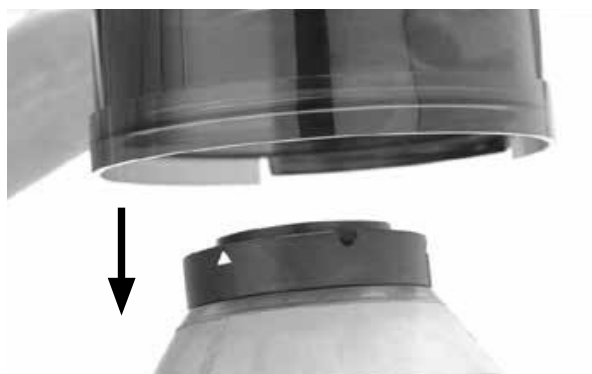
5. Para retirar el bol de recubrimiento del filtro con el filtro de acero inoxidable, aún en su lugar, sostenga la base del exprimidor y gire el bol de recubrimiento del filtro por la boquilla.



6. Levante el bol de recubrimiento del filtro con el filtro de acero inoxidable aún en su lugar.



7. Para extraer el filtro de acero inoxidable del bol de recubrimiento del filtro, coloque los dedos debajo de las ranuras y levante el filtro. Para facilitar la limpieza, se recomienda extraer el filtro sobre el fregadero.



#### ADVERTENCIA

El bol de recubrimiento del filtro de acero inoxidable contiene pequeñas cuchillas afiladas para cortar y procesar frutas y verduras. Evite tocar las cuchillas cuando manipule el filtro.



## Cuidado y limpieza

Asegúrese de que the Juice Fountain™ Plus esté apagada colocando el interruptor de ON/OFF (Encendido/Apagado) en la posición OFF (Apagado) y luego desenchufe el cable de alimentación.

Asegúrese de que Juice Fountain™ Plus esté correctamente desensamblada. Consulte la sección Desmontaje de su Juice Fountain™ Plus de Breville.

### PARA FACILITAR LA LIMPIEZA

- Limpie después de usar y evite los residuos secos de jugo o pulpa.
- Inmediatamente después de cada uso, enjuague las piezas extraíbles con agua caliente para eliminar la pulpa húmeda. Deje secar las piezas al aire.



### NOTA

Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de plástico en el recipiente de pulpa para recoger la pulpa. Luego, la pulpa puede utilizarse para otros platos, o como abono para jardín o desecharse.



### LIMPIEZA DE LA BASE DEL MOTOR

- Limpie la base del motor aplicando un paño suave y húmedo y luego seque completamente.
- Limpie cualquier resto de comida del cable de alimentación.



### NOTA

No utilice esponjas o limpiadores abrasivos al limpiar las piezas o la base del motor, ya que pueden rayar la superficie.

### LIMPIEZA DEL BOL DE RECUBRIMIENTO DEL FILTRO, LA CUBIERTA DEL EXPRIMIDOR, EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS, EL CONTENEDOR PARA PULPA

Lave todas las partes con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuague y seque completamente.



### NOTA

El bol de recubrimiento del filtro, la jarra de jugo y la tapa y el contenedor para pulpa son aptos para lavavajillas (solo para la rejilla superior).

La cubierta del exprimidor y el empujador de alimentos no son aptos para lavavajillas.

### LIMPIEZA DEL FILTRO

- Para obtener resultados de extracción consistentes, asegúrese siempre de que el filtro de acero inoxidable se limpie a fondo con el cepillo de limpieza suministrado.
- Remoje el filtro de acero inoxidable en agua caliente con jabón durante aproximadamente 10 minutos inmediatamente después de completar la extracción. Si la pulpa se deja secar en el filtro, puede obstruir los poros finos de la malla del filtro, lo que reduce la eficacia del exprimidor.
- Con el cepillo de limpieza, sostenga el filtro bajo agua corriente y cepille desde su interior hasta el borde exterior. Evite tocar las pequeñas cuchillas afiladas en el centro del filtro. Después de limpiar el filtro, sosténgalo contra la luz para asegurarse de que los orificios finos de la malla no estén bloqueados. Si los orificios están bloqueados, sumerja el filtro en agua caliente con jugo de lima al 10% para aflojar los orificios bloqueados. También puede lavar el filtro en el lavavajillas.



No sumerja el filtro de acero inoxidable en lejía u otros limpiadores abrasivos.

Siempre manipule el filtro cuidadosamente, ya que se puede dañar fácilmente.

#### **NOTA**

El filtro de acero inoxidable es apto para lavavajillas (solo para la rejilla superior).

#### **LIMPIEZA DE LA JARRA DE JUGO**

- Enjuague con agua corriente la jarra de jugo y la tapa con el accesorio de espuma.
- Lave ambas las partes con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuague y seque completamente.

#### **NOTA**

La jarra para jugo y la tapa son aptas para lavavajillas (solo para la rejilla superior).

#### **ELIMINAR MANCHAS Y OLORES DE COMIDA FUERTES O DIFÍCILES DE REMOVER**

El plástico puede mancharse con frutas y verduras de colores fuertes. Para ayudar a prevenir esto, lave las piezas inmediatamente después de su uso. Si se producen manchas, las partes plásticas se pueden remojar en agua con jugo de lima al 10%, o se pueden limpiar con un limpiador no abrasivo.

#### **ADVERTENCIA**

No sumerja la base del motor en agua u otro líquido. El centro del filtro y el tubo para alimentos contienen pequeñas cuchillas afiladas para procesar frutas y verduras durante la función de extracción. No toque las cuchillas al manipular el filtro o el tubo para alimentos.



## Solución de problemas

| PROBLEMA                                                                   | SOLUCIÓN SENCILLA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La máquina no funciona cuando se enciende                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Es posible que el enclavamiento de seguridad no esté acoplado correctamente en la posición de funcionamiento vertical con el enclavamiento ubicado en las dos ranuras a cada lado de la cubierta del exprimidor.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| El motor parece detenerse al exprimir                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• La pulpa húmeda se puede acumular debajo de la cubierta del exprimidor si la acción extractora es demasiado vigorosa. Pruebe exprimir jugo de forma más lenta presionando el empujador de alimentos hacia abajo más lentamente. Siga las instrucciones en Desmontaje y Limpieza y limpie el bol de recubrimiento del filtro, el filtro de acero inoxidable y la cubierta del exprimidor.</li><li>• Las frutas y verduras duras ejercerán un exceso de tensión en el motor si selecciona una velocidad baja. Consulte la guía de extracción para determinar la velocidad correcta de las frutas y verduras seleccionadas para exprimir.</li></ul> |
| Se acumula un exceso de pulpa en el filtro de acero inoxidable             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Detenga la extracción y siga las instrucciones en Desmontaje. Retire la cubierta, raspe la pulpa, vuelva a ensamblar y comience a exprimir nuevamente. Intente alternar variedades de frutas y verduras (blandas y duras).</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| La pulpa queda demasiado húmeda y la cantidad de jugo extraído es muy poca | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pruebe exprimir de forma más lenta. Retire el filtro de acero inoxidable y limpie bien la malla con el cepillo de limpieza. Enjuague el filtro con agua caliente. Si los agujeros de malla están obstruidos, sumerja el filtro en una solución de agua caliente con jugo de limón al 10% para desatascarlos o lave el filtro en el lavavajillas. Esto eliminará el exceso de acumulación de fibra (de frutas y verduras) que podría estar obstruyendo el flujo.</li></ul>                                                                                                                                                                        |
| Hay una filtración de jugo entre el borde del exprimidor y la cubierta     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Intente con una velocidad de extracción más lenta e introduzca el empujador de alimentos por el tubo para alimentos más lentamente.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| El jugo sale por la boquilla en forma de spray                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• El jugo se extrae demasiado rápido. Intente con una velocidad de extracción más lenta e introduzca el empujador de alimentos por el tubo para alimentos más lentamente.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



## Consejos para exprimir

### EL BENEFICIO DE HACER JUGO

Aunque generalmente nos atraen por estar llenos de sabor, textura y aroma, los beneficios de los jugos para la salud ciertamente son una razón para beberlos. Hasta un 70% del contenido nutricional de las frutas y verduras se encuentra en el jugo. Los líquidos extraídos de frutas y verduras frescas forman una parte importante de una dieta bien equilibrada. Los jugos de frutas y verduras frescas son una fuente de vitaminas y minerales fácil de preparar.

Gracias a que los jugos se absorben rápidamente en el torrente sanguíneo, son la forma más rápida en que el cuerpo puede digerir los nutrientes. Hacer sus propios jugos le permite tener un control total sobre lo que incluye en ellos. Usted selecciona los ingredientes y decide si necesita usar azúcar, sal u otros agentes saborizantes.

### CÓMO COMPRAR Y ALMACENAR FRUTAS Y VERDURAS

- Siempre lave las frutas y verduras antes de exprimir las.
- Siempre utilice frutas y verduras frescas para hacer jugo.
- Para ahorrar dinero y obtener productos más frescos, compre frutas o verduras de temporada. Consulte la tabla de datos sobre frutas y verduras.
- Mantenga sus frutas y verduras listas para exprimir las lavándolas y secándolas antes de almacenar las.
- La mayoría de las frutas y verduras más resistentes se pueden almacenar a temperatura ambiente. Los artículos más delicados y perecederos, como las bayas, las verduras de hoja verde, el apio, los pepinos y las hierbas, deben guardarse en el refrigerador hasta que se necesiten.

### PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS Y VERDURAS A UTILIZAR

- Si utiliza frutas con cáscaras duras o no comestibles como mangos, cítricos, melones o piña, siempre pélelas antes de exprimir las.
- Algunas verduras, como los pepinos, se pueden procesar sin quitarles la cáscara según la suavidad de esta y los requisitos para la extracción.
- Todas las frutas con huesos grandes, semillas duras o carozos como nectarinas, duraznos, mangos, chabacanos, ciruelas y cerezas deben deshuesarse antes de exprimir las.
- Asegúrese de que las verduras como los betabeles, las zanahorias, etc., no tengan rastros de tierra y estén bien lavadas y deshojadas antes de exprimir las.
- Asegúrese de que las frutas como las fresas no tengan hojas y que las peras no tengan tallos antes de exprimir las.
- Los cítricos se pueden exprimir en the Juice Fountain™ Plus, pero debe retirar la cáscara y el exceso de semillas antes de exprimir los.
- Se puede agregar una pequeña cantidad de jugo de limón al jugo de manzana para reducir la decoloración.



#### NOTA

Su Juice Fountain™ Plus produce jugo de naranja espumoso y vigorizante. Simplemente pele las naranjas y elimine el exceso de semillas antes de exprimir las. Es mejor refrigerar las antes de exprimir las.

## LA TÉCNICA CORRECTA

Al exprimir alimentos con diferentes texturas, comience con los más suaves a velocidad **BAJA** y luego gradualmente cámbiela a **ALTA** para los alimentos más duros.

Si está exprimiendo hierbas, brotes u otras verduras de hoja verde, júntelas y átelas para formar un paquete o exprímalas en medio de una combinación de ingredientes a **BAJA** velocidad para obtener la mejor extracción.



### NOTA

Si hace jugo que solo consista en hierbas o verduras de hojas verdes, la producción de jugo será baja debido a la naturaleza del proceso de exprimido. Se aconseja exprimir las con una combinación de otras frutas y verduras.

Todas las frutas y verduras producen diferentes cantidades de líquidos. Esto varía dentro de la misma tanda, es decir, una tanda de jitomates puede producir más jugo que otra. Dado que las recetas de jugo no son exactas, no se necesitan cantidades precisas para preparar una receta en particular con éxito.

Para extraer la máxima cantidad de jugo, siempre empuje los alimentos con el empujador de alimentos de forma lenta.

## CONSEGUIR LA MEZCLA CORRECTA

Es fácil crear un jugo de gran sabor. Si ha estado haciendo sus propios jugos de frutas o verduras, entonces sabe lo sencillo que es inventar nuevas combinaciones. Las preferencias de sabor, color, textura e ingredientes son una elección personal. Piense en algunos sabores y alimentos: ¿funcionarían bien juntos o para nada? Algunos sabores audaces podrían dominar el sabor más sutil de otros alimentos. Sin embargo, una buena regla general es combinar ingredientes con abundante pulpa y almidonados con aquellos con alto contenido de humedad.

## CÓMO UTILIZAR LA PULPA

La pulpa restante luego de exprimir frutas y verduras es principalmente fibra y celulosa que, al igual que los nutrientes que contiene el jugo, son necesarios para la dieta diaria y se pueden usar de muchas maneras. Sin embargo, al igual que el jugo, la pulpa debe usarse el mismo día de la extracción para evitar la pérdida de vitaminas.

En este folleto hay varias recetas que indican el uso de la pulpa. Además, la pulpa se puede usar para agregar volumen a las mezclas de croquetas, o espesar guisos y sopas.

Además del uso de consumo, la pulpa es genial para crear abono para el jardín.



### NOTA

Al usar la pulpa, puede que queden algunos pedazos de frutas o verduras. Estos restos deben eliminarse antes de usar la pulpa en cualquier receta.



## Datos sobre frutas y verduras

| FRUTAS Y VERDURAS         | LA MEJOR TEMPORADA PARA COMPRAR | ALMACENAMIENTO                                               | VALOR NUTRICIONAL                                              | CONTENIDO CALÓRICO                       |
|---------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Manzanas</b>           | Otoño/invierno                  | Dejar en bolsas de compra con ventilación en el refrigerador | Alto contenido de fibra dietética y vitamina C                 | 166 g de manzana = 80 calorías           |
| <b>Chabacanos</b>         | Verano                          | Dejar en cajón del refrigerador sin envolver                 | Alto contenido de fibra dietética                              | 55 g de chabacano = 19 calorías          |
| <b>Plátanos</b>           | Todo el año                     | A temperatura ambiente                                       | Contienen potasio                                              | 100 g de plátano = 90 calorías           |
| <b>Betabeles</b>          | Invierno                        | Cortar la parte superior, luego refrigerar sin envolver      | Vitaminas B6 y C, potasio, fibra dietética                     | 160 g de betabel = 79 calorías           |
| <b>Moras azules</b>       | Otoño                           | Dejar cubierto en el refrigerador                            | Buena fuente de folato y fibra dietética, vitamina C y potasio | 100 g de moras azules = 52 calorías      |
| <b>Brócoli</b>            | Otoño/invierno                  | Dejar en una bolsa de compra en el refrigerador              | Vitamina C                                                     | 100 g de brócoli = 31 calorías           |
| <b>Coles de Bruselas</b>  | Otoño/invierno                  | Dejar en cajón del refrigerador sin envolver                 | Vitamina C, B2, B5, E, B6, folato y fibra dietética            | 100 g de coles de Bruselas = 37 calorías |
| <b>Repollo</b>            | Invierno                        | Picar y dejar cubierta en el refrigerador                    | Vitamina C, B2, B6, E, folato y fibra dietética                | 100 g de repollo = 22 calorías           |
| <b>Zanahorias</b>         | Invierno                        | Dejar en el refrigerador sin cubrir                          | Vitamina C, folato, potasio B6 y fibra dietética               | 100 g de zanahorias = 33 calorías        |
| <b>Coliflor</b>           | Otoño/invierno                  | Deshojar y dejar en una bolsa de compra en el refrigerador   | Vitamina A, C, B6 y fibra dietética                            | 100 g de coliflor = 24.5 calorías        |
| <b>Apio</b>               | Otoño/invierno                  | Dejar en una bolsa de compra en el refrigerador              | Vitamina C, B5, B6, folato y potasio                           | Barra de 100 g = 15 calorías             |
| <b>Pepino</b>             | Verano                          | Dejar en la gaveta del refrigerador                          | Vitamina C y potasio                                           | 100 g de pepino = 12 calorías            |
| <b>Hinojo</b>             | De otoño a primavera            | Refrigerar                                                   | Vitamina C                                                     | 100 g de hinojo = 19 calorías            |
| <b>Toronja</b>            | Todo el año                     | A temperatura ambiente                                       | Vitamina C, fibra dietética, folato                            | 100 g de toronja = 33 calorías           |
| <b>Uvas (sin semilla)</b> | Verano/otoño                    | Dejar en una bolsa de compra en el refrigerador              | Vitamina C, B6 y potasio                                       | 100 g de uvas = 60-83 calorías           |
| <b>Kiwi</b>               | Invierno / Primavera            | Dejar en un cajón del refrigerador                           | Vitamina C y potasio                                           | 100 g de kiwi = 52 calorías              |
| <b>Mangos</b>             | Verano                          | Dejar cubierto en el refrigerador                            | Vitamina A, C, B1, B6 y potasio                                | 207 g de mango = 113 calorías            |

| <b>FRUTAS Y VERDURAS</b>          | <b>LA MEJOR TEMPORADA PARA COMPRAR</b>   | <b>ALMACENAMIENTO</b>                                                                                                      | <b>VALOR NUTRICIONAL</b>                                                    | <b>CONTENIDO CALÓRICO</b>             |
|-----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Melones, incluyendo sandía</b> | Verano/otoño                             | Dejar en la gaveta del refrigerador                                                                                        | Vitamina C, folato, fibra dietética y vitamina A                            | 200 g de melones/sandía = 50 calorías |
| <b>Nectarinas</b>                 | Verano                                   | Dejar en la gaveta del refrigerador                                                                                        | Vitamina C, B3, potasio y fibra dietética                                   | 151 g de nectarinas = 66 calorías     |
| <b>Naranjas</b>                   | Invierno/otoño/primavera                 | Dejar en un lugar fresco y seco durante 1 semana, luego transferir al refrigerador para extender el tiempo de conservación | Vitamina C                                                                  | 131 g de naranja = 54 calorías        |
| <b>Duraznos</b>                   | Verano                                   | Dejar madurar a temperatura ambiente y luego refrigerar                                                                    | Vitamina C, potasio, fibra dietética, betacaroteno                          | 100 g de duraznos = 42 calorías       |
| <b>Peras</b>                      | Otoño/invierno                           | Dejar madurar a temperatura ambiente y luego refrigerar                                                                    | Vitamina C y E, fibra dietética                                             | 161 g de pera = 93 calorías           |
| <b>Piña</b>                       | Primavera/verano                         | Almacenar en un lugar fresco                                                                                               | Vitamina C y E, fibra dietética                                             | 100 g de piña = 43 calorías           |
| <b>Espinacas</b>                  | Todo el año                              | Refrigerar                                                                                                                 | Vitamina B6, C, E, betacaroteno, folato, magnesio, potasio, fibra dietética | 100 g de espinacas = 15 calorías      |
| <b>Camote</b>                     | Todo el año                              | Almacenar en un lugar fresco                                                                                               | Vitaminas C, E, betacaroteno, fibra dietética                               | 100 g de camote = 65 calorías         |
| <b>Tomates</b>                    | Fines de invierno a principios de verano | Dejar madurar a temperatura ambiente                                                                                       | Licopeno, vitamina C, E, folato, fibra dietética                            | 100 g de jitomates = 15-17 calorías   |





Notas



Notas



Notas

# Breville Consumer Support

- USA**      **Mail:**    Breville USA  
                                 19400 S. Western Ave, Torrance CA  
                                 90501-1119
- Phone:** 1-866-273-8455  
                                 1-866-BREVILLE
- Web:**    [breville.com/us/support](http://breville.com/us/support)
- 
- Canada**    **Mail:**    Breville Canada  
                                 9800 Boulevard Cavendish,  
                                 Suite 250, Saint-Laurent  
                                 Québec, H4M 2V9
- Phone:** 1-855-683-3535
- Web:**    [breville.ca/support](http://breville.ca/support)
- 
- Mexico**    **Mail:**    Breville México, S.A. de C.V.  
                                 Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169  
                                 Col. Granada C.P. 11520  
                                 Delegación Miguel Hidalgo  
                                 CDMX México
- Phone:** 1-800-953-1668
- Web:**    [breville.mx/support](http://breville.mx/support)

# **Breville®**

**Master Every Moment®**

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2021.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

JE98XL Series • Séries • Serie

USCM – G21