

# Hamilton Beach®

## *Juice Extractor*

READ BEFORE USE

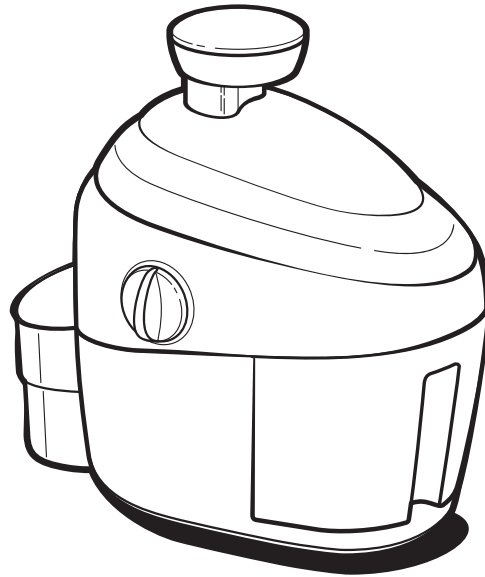
## *Centrifugeuse*

LIRE AVANT L'UTILISATION

## *Extractor de jugo*

LEA ANTES DE USAR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



<b>English.....</b>	<b>2</b>
<b>USA: 1.800.851.8900</b>	
<b>Visit <a href="http://hamiltonbeach.com">hamiltonbeach.com</a> for delicious recipes and to register your product online!</b>	
<b>Français .....</b>	<b>10</b>
<b>Canada : 1.800.267.2826</b>	
<b>Consulter <a href="http://hamiltonbeach.ca">hamiltonbeach.ca</a> pour des recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit !</b>	
<b>Español .....</b>	<b>18</b>
<b>México: 01.800.71.16.100</b>	
<b>¡Visite <a href="http://hamiltonbeach.com">hamiltonbeach.com</a> para recetas deliciosas y para registrar su producto en línea.</b>	

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be observed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of food chute.
6. Always make sure juice extractor cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten cover latch while juice extractor is in operation.
7. Never operate without pulp bin in place.
8. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juice extractor. Make sure the motor stops completely before disassembling.
9. Do not put fingers or other objects into the juice extractor food chute while it is in operation. Never feed food by hand – always use the food pusher. If food becomes lodged in the opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the motor off, unplug the cord from the outlet, and disassemble juicer to remove the remaining food.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
11. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
14. Do not leave juice extractor unattended while it is operating.
15. Blades are sharp; handle carefully.
16. Keep hair, clothing, and jewelry, as well as spatulas and other utensils, away from food chute during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.
17. Do not use appliance if cutter/strainer is damaged.
18. The cutter/strainer is a very delicate screen not covered under the warranty. Do not wash in an automatic dishwasher. Inspect cutter/strainer for breaks, cracks, or looseness. Do not use a broken, cracked, or loose cutter/strainer. Call our toll-free customer service number to order a new cutter/strainer.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your juice extractor.

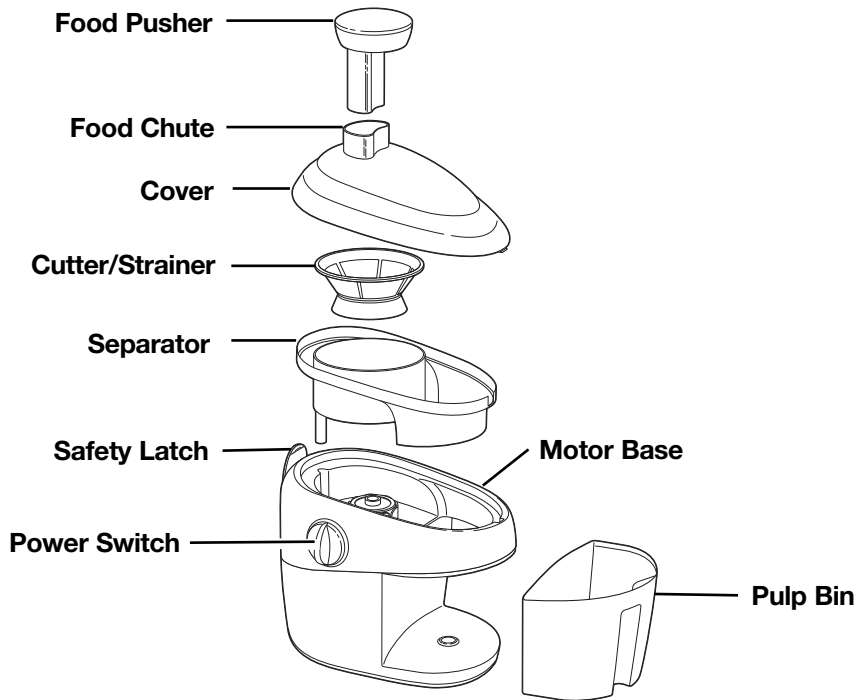
**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

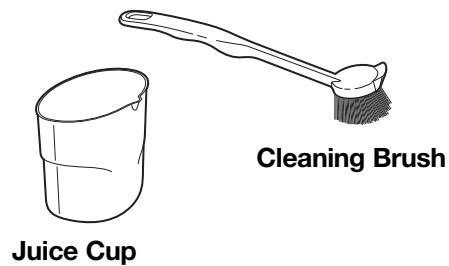
## Parts and Features

**To Disassemble:** Unplug cord from outlet. Unlock safety latch by pulling out bottom of latch. Remove cover; then lift up separator with cutter/strainer.

**Before First Use:** After unpacking the juice extractor, wash everything except the base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Never immerse the base in water; wipe it with a damp cloth.



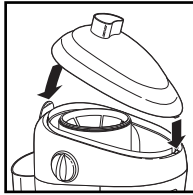
### Optional Accessories (on select models)



## How to Assemble

Read and follow instructions in “Parts and Features—Before First Use.”

1. Place separator on top of motor base as shown on page 3.
2. Place cutter/strainer into separator and gently push until firmly in place. Once in place, the cutter/strainer should spin easily.
3. Hook cover to base on one side.
4. Make sure safety latch is in place; push in at bottom to lock.  
**DO NOT OPERATE UNIT UNTIL SAFETY LATCH IS LOCKED.**
5. Place pulp bin in place. Slide top in first, then bottom, and snap into place.
6. Place a cup in position, under juice spout.



Place cover on top of separator and cutter/strainer.

**NOTE:** Check the pulp bin frequently. It is important to empty the pulp bin when full and to clean out the separator.

## How to Use

### **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

- Never use fingers or utensils other than the food pusher as a food pusher. Food should be placed in food chute only when unit is operating. Food can be continuously placed in food chute without having to turn off unit.
- The cutter/strainer may fly apart during use if it is damaged. To reduce risk of personal injury:
  - Never wash cutter/strainer or other removable parts in a dishwasher.
  - Always inspect cutter/strainer before each use.
  - Do not use a cracked, bent, or damaged cutter/strainer.

1. For more information, see “Juicing Tips and Techniques.”
2. Cut food into pieces to fit the food chute.
3. Plug cord into 120-volt AC outlet.
4. Be sure pulp bin is in place and a juice container is under juice spout.
5. Turn switch to ON. The unit will not turn on until safety latch has been closed.
6. Place food in food chute and press lightly with food pusher. **NEVER USE FINGERS OR UTENSILS OTHER THAN THE FOOD PUSHER AS A FOOD PUSHER.** Food should be placed in food chute only when unit is operating. Food can be continuously placed in food chute without having to turn unit off.
7. When pulp bin is full, turn unit off. It is very important to empty the pulp bin when full. For best performance, empty pulp bin and clean cutter/strainer and separator often.
8. When juicing is completed, or when pulp bin or juice container need to be emptied, turn unit off and unplug from outlet. Immediately wash cutter/strainer according to instructions.

## Important Information

- The juice extractor is manufactured for NORMAL HOUSEHOLD USE. If you have large quantities, such as 10 pounds or more, process in small batches, allowing motor to cool completely between uses.
- When juicing CARROTS, DO NOT PACK food chute. Place carrots in food chute one by one, and press down gently with food pusher.
- DO NOT OVERLOAD THE FOOD CHUTE. For best results, simply drop food pieces, one at a time, into chute. Press down gently and slowly with food pusher. This will extract the maximum amount of juice.
- If the juice extractor SEEMS TO STRUGGLE or slow down, turn the unit OFF and unplug. Thoroughly wash the cutter/strainer and separator according to instructions. Reassemble and continue juicing.

## Juicing Tips and Techniques

Wash fruits and vegetables thoroughly. Remove pits, stones, and large seeds from apricots, cherries, peaches, plums, etc. Remove rind from thick-skinned fruits and vegetables such as oranges, lemons, grapefruit, tangerines, watermelons, pineapples, and winter squash.

- Juicing avocados or bananas produces a puree rather than a juice.
- Form leafy vegetables into compact balls or rolls before inserting into food chute.
- One pound of raw produce usually yields one cup (8 ounces) of juice.
- When working with large quantities of fruits and vegetables, be sure to stop unit to empty pulp bin as it begins to fill. The cutter/strainer should also be cleaned, as the extraction will decrease considerably.
- If you desire a clear juice, filter juice through layers of cheesecloth or a coffee filter. This will also remove any foam which results during juicing.
- To keep juices from discoloring during storage, add a few teaspoons of lemon juice.
- Serve juices immediately, as the flavor and nutrient content decreases rapidly when juices are stored. If it is necessary to juice fruits and vegetables some time before serving, cover container tightly and refrigerate. Do not store for more than 24 hours.
- The flavor, color, and consistency of freshly juiced fruits will be different from canned juices.
- Substitute fruit or vegetable juices for stock or water in cooking.
- Some pulp remaining in juice is normal. It increases the juice's flavor and nutritive value.
- Potato juice can be used in place of cornstarch or flour as a thickening agent in gravies and soups.
- Vegetable juice mixed with carrot juice will produce a sweeter vegetable flavor.
- Freeze vegetable pulp for use in making soups.
- The softer the texture of a fruit or vegetable, the thicker the juice produced. Apricots, peaches, pears, melons, and strawberries are soft textured fruits. The juice that is extracted from these fruits is very thick and is known as nectar. It is best to combine these juices with thinner juices, such as carrot or apple. Beet greens, parsley, spinach, and watercress yield very rich and thick juices. They are very strong-flavored and taste best when combined with other fruits and vegetables.

## *Cleaning and Storing*

**⚠ WARNING Shock Hazard.** Do not immerse motor base in water or any other liquid.

To prolong the life of the juice extractor, it is recommended that all washable parts be washed immediately after each use.

The cutter/strainer is a very delicate screen subject to wear and therefore is not covered under warranty. Do not wash in an automatic dishwasher. Inspect cutter/strainer for breaks, cracks, or looseness. Do not use a broken, cracked, or loose cutter/strainer. Call the toll-free customer service number to order a new cutter/strainer.

1. Turn OFF and unplug from electrical outlet.
2. Empty pulp bin.
3. Unlock safety latch. Remove cover. Remove separator with cutter/strainer immediately after using. Do not let food dry and harden on the cutter/strainer. For hard to remove particles, use a plastic bristle brush or toothbrush.
4. Wash food pusher, cover, separator, and pulp bin in hot, soapy water. Rinse, dry, and reassemble for storage. These parts may also be washed in the dishwasher.
5. DO NOT WASH the cutter/strainer in the dishwasher. The cutter/strainer teeth are sharp. Handle carefully. Wash the cutter/strainer in hot, soapy water. Rinse; then let dry.
6. Some foods may stain plastic parts. To treat stained parts, make a paste of baking soda and water and rub on stained area with a damp cloth. Rinse and dry.  
**NOTE:** Carrots will stain the unit permanently.
7. Wipe outside of base with a damp cloth. Never immerse base in water.

## Recipes

The following drink recipes yield a single serving of 6 to 10 ounces (175–300 ml).

### Red Tango

½ cup (125 ml) cranberries  
2 tangerines  
½ teaspoon (2.5 ml) sugar  
Juice cranberries, then tangerines.  
Add sugar to juice.

### Sweet Cranberry Zing

¼-inch (6 mm) slice fresh ginger  
½ cup (125 ml) cranberries  
1½ cups (375 ml) white grapes  
Sugar to taste  
Juice ginger first, then cranberries, then grapes. Add sugar to juice if needed.

### Autumn Zing

⅛-inch (3 mm) slice fresh ginger  
2 whole carrots  
½ apple  
Juice ginger first, then carrots, then apple.

### Tropical Morning

2 oranges  
¼ fresh pineapple  
Juice oranges and pineapple.

### Mango Pineapple Zing

¼-inch (6 mm) slice fresh ginger  
½ mango  
¼ fresh pineapple  
Juice ginger first, then mango, then pineapple.

### Cranberry Breeze

½ cup (125 ml) cranberries  
1 apple  
1 cup (250 ml) white grapes  
Juice cranberries first, then apple and grapes.

### Kiwi Surprise

1 kiwi fruit, not peeled  
¼ lime  
1½ cups (280 ml) white grapes  
Sugar to taste  
Juice kiwi first, then lime and grapes.  
Add sugar to juice if needed.

### Dawn Delight

½ beet  
1 celery stalk  
1 apple  
Juice beet first, then celery and apple.

### Paradise Sunrise

½ mango  
1 cup (250 ml) strawberries  
½ cup (125 ml) white grapes  
Juice mango first, then strawberries and grapes.

### Melon Delight

⅛ honeydew melon  
¼ cantaloupe  
¼ cup (60 ml) white grapes  
Juice honeydew first, then cantaloupe and grapes.

### Sweet Banana Delight

½ banana  
1½ apples  
1 (5 ml) teaspoon honey  
Juice banana first, then apple. Add honey to juice.

### Berry Blitz

½ cup (125 ml) cranberries  
½ cup (125 ml) raspberries  
½ cup (125 ml) strawberries  
½ cup (125 ml) white grapes  
1 teaspoon (5 ml) honey  
Juice cranberries first, then raspberries, strawberries, and grapes. Add honey to juice.

### Cinnamon Special

2 apples  
Cinnamon  
Slice apples. Generously sprinkle with cinnamon and push slices through juice extractor.

### **Banana Citrus Surprise**

½ banana  
1 tangerine  
½ cup (125 ml) white grapes  
Juice banana first, then tangerine and grapes.

### **Veggie Patch**

¼ small head cabbage  
1 celery stalk  
1 apple  
Juice cabbage first, then celery and apple.

### **Tomato Zest**

½ small clove garlic  
¼ green pepper  
1 celery stalk  
1 large tomato  
Juice garlic and green pepper first, then celery and tomato.

### **Orange Zing**

3 oranges  
⅛-inch (3 mm) slice fresh ginger  
Juice oranges with ginger slice.

### **Garden Glory**

¼ small head cabbage  
1-2 fresh basil leaves  
1 stalk broccoli (3-4 florets with stalk)  
1 celery stalk  
1 apple  
Juice cabbage and basil first, then broccoli, celery, and apple.

### **Apple Tang**

1 apple  
1 tangerine  
Juice apple, then tangerine.

### **Spicy Veggie Delight**

2 broccoli florets with stalk  
¼ green pepper  
1 carrot  
1 celery stalk  
1 tomato  
Hot sauce to taste  
Juice broccoli and green pepper first, then carrot, celery, and tomato. Add hot sauce.

### **Vegetable Cocktail**

8 medium tomatoes  
1 lemon, peeled  
1 stalk celery  
1 medium carrot  
1 slice of onion  
1 teaspoon (5 ml) Worcestershire  
½ teaspoon (2.5 ml) salt  
Process fruit and vegetables. Stir in seasonings. **Makes 3 cups (750 ml).**

Visit ***hamiltonbeach.com*** for more delicious recipes, tips, and to register your product online!





## *Limited Warranty*

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the US or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de base doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, dont les consignes suivantes :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, veillez à ne jamais placer le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du moteur dans de l'eau ou autre liquide.
3. Veillez à surveiller de près l'utilisation de l'appareil lorsque celui-ci est utilisé par des enfants ou non loin d'eux.
4. Veillez à débrancher l'appareil entre les utilisations, avant ou après la mise en place de ses différents éléments ou avant de le nettoyer.
5. Évitez le contact avec les éléments mobiles. Veillez à ne pas mettre les doigts dans l'entonnoir.
6. Assurez-vous toujours que le couvercle de la centrifugeuse est correctement verrouillé avant de mettre le moteur en marche. Ne déverrouillez pas les loquets pendant que la centrifugeuse est en marche.
7. N'utilisez jamais l'appareil sans que le bac à pulpe ne soit en place.
8. Assurez-vous de mettre la centrifugeuse sur la position «OFF» (arrêt) après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
9. Ne mettez ni les doigts ni aucun objet dans l'entonnoir de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche. N'introduisez jamais d'aliments à la main—Servez-vous toujours du poussoir. Si un aliment se coince dans l'ouverture, utiliser le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour pousser l'aliment coincé vers le bas. Lorsque cela n'est pas possible, éteignez le moteur, débranchez la prise de la fiche, et démontez la centrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
10. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise est défectueux, s'il ne fonctionne pas normalement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Veuillez appeler notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour obtenir tout renseignement sur l'inspection, les réparations ou les réglages de l'appareil.
11. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
12. Veuillez ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
13. Assurez-vous de ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, cuisinière y compris.
14. Veuillez ne pas vous éloigner de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche.
15. Veuillez manipuler les lames avec précaution car elles sont coupantes.
16. Veillez à ne pas approcher de l'entonnoir cheveux, vêtements, bijoux, spatules ou ustensiles, pendant la marche de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessures graves ou d'endommagement de la machine.
17. Ne pas utiliser cet appareil si le couteau ou le tamis est endommagé.
18. Le couteau ou le tamis est doté d'une toile métallique délicate non couverte par la garantie. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Inspecter le couteau et le tamis à la recherche de bris, fissures ou d'instabilité. Ne pas utiliser un couteau ou tamis brisé, fissuré ou instable. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle pour commander un nouveau couteau ou tamis.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### Renseignements concernant la sécurité de l'utilisateur

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.

Pour éviter de surcharger un circuit, ne pas faire fonctionner un autre appareil à haute tension sur le même circuit que la centrifugeuse.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète.

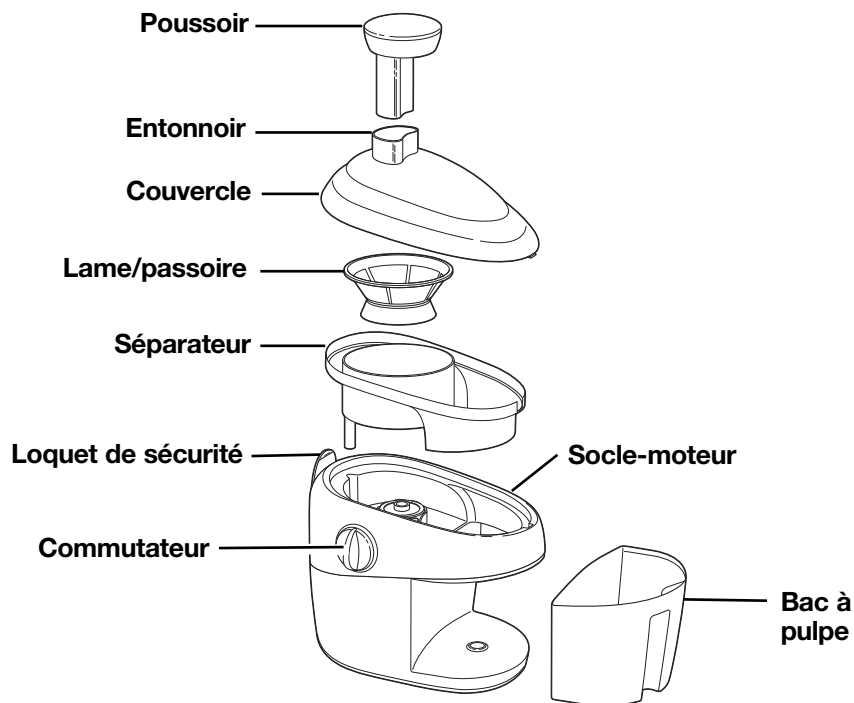
Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

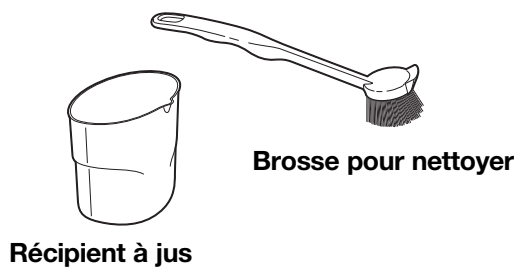
## *Pièces et caractéristiques*

**Démontage de l'appareil :** Déverrouillez les deux loquets de sécurité en soulevant le bas du loquet. Retirez le couvercle et soulevez alors le séparateur avec le couteau/tamis.

**Avant la première utilisation :** Une fois la centrifugeuse sortie de son emballage, veuillez laver tous les éléments, à l'exception du socle, à l'eau savonneuse tiède, puis les rincer et les essuyer immédiatement. Veuillez ne jamais immerger le socle dans l'eau. Nettoyez-le à l'aide d'une éponge humide.



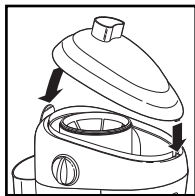
### Accessoires en option (sur certains modèles)



## Assemblage de la centrifugeuse

Veillez lire les instructions sous la rubrique « Pièces et caractéristiques–Avant la première utilisation » et vous y conformer.

1. Mettez le séparateur sur le socle comme le montre l'illustration à la page 11.
2. Posez la lame/passoire dans le séparateur et appuyez légèrement jusqu'à ce qu'elle soit bien en place. Une fois en place, le couteau/tamis devrait pouvoir tourner librement.
3. Enclenchez le couvercle sur un côté du socle. Placez le couvercle au sommet du séparateur et de la lame/passoire.
4. S'assurer que le loquet est bien fixé; appuyer à fond pour verrouiller.  
**L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS TANT QUE LES DEUX LOQUETS DE SÉCURITÉ NE SONT PAS VERROUILLÉS.**
5. Mettez le bac à pulpe en place. Commencez par faire glisser le haut, puis le bas et enclenchez-le.
6. Mettez le cup, sous le bec à jus.  
**REMARQUE :** Vérifier le bac à pulpe fréquemment. Il est important de vider le bac à pulpe quand il est plein et de nettoyer le séparateur.



## Utilisation

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de déchirures.

- Toujours utiliser les poussoirs à aliments pour introduire les aliments. Les aliments seront introduits dans le goulot uniquement lorsque l'appareil est en marche. Les aliments peuvent être introduits continuellement sans arrêter l'appareil.
- Le couteau/tamis endommagé peut se détacher pendant le fonctionnement. Pour réduire le risque de blessure personnelle :
  - Ne jamais laver la lame/passoire ou autre pièce amovible dans un lave-vaisselle.
  - Toujours inspecter la lame/passoire avant chaque utilisation.
  - Ne pas utiliser une lame/passoire craquée, déformée ou endommagée.

1. Pour obtenir davantage de renseignements, reportez-vous à la section «Préparation des fruits et légumes».
2. Coupez les aliments en morceaux pouvant rentrer dans l'entonnoir.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 volts CA.
4. Assurez-vous que le récipient à jus et le bac à pulpe sont en place.
5. Relevez la commande marche-arrêt pour mettre l'appareil en marche. L'appareil ne se met en marche qu'une fois le loquet de sécurité verrouillé.
6. Introduisez les aliments dans l'entonnoir et appuyez légèrement à l'aide du poussoir. **NE VOUS SERVEZ JAMAIS DES DOIGTS OU D'USTENSILES AUTRES QUE LE POUSSOIR COMME POUSSOIR.** Ne placer les aliments dans l'entonnoir que lorsque l'appareil est en marche. Les aliments peuvent être placés dans l'entonnoir de façon continue, sans éteindre l'appareil.
7. Lorsque le bac à pulpe est plein, éteindre l'appareil. Il est très important de vider le bac à pulpe quand il est plein. Pour le meilleur rendement, vider le bac à pulpe et nettoyer souvent la lame/passoire et le séparateur.
8. Lorsque le jus est prêt, ou lorsqu'il est nécessaire de vider le bac à pulpe ou le récipient à jus, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Lavez immédiatement la lame/passoire conformément aux instructions données.

## Renseignements importants

- La centrifugeuse est conçue pour un **USAGE DOMESTIQUE NORMAL**. Si vous souhaitez utiliser des quantités importantes d'aliments, 10 livres (5 kilos) ou plus, veuillez les passer en plusieurs fois, en laissant le moteur refroidir complètement entre chaque utilisation.
- Lorsque vous préparez du jus de carottes, veillez à **NE PAS BOURRER** l'entonnoir de carottes. Introduisez les carottes une par une dans l'entonnoir, et pousser délicatement avec le poussoir.
- **NE REMPLISSEZ PAS TROP L'ENTONNOIR**. L'appareil fonctionne mieux si vous vous contentez de laisser tomber les morceaux un à un dans l'entonnoir. Appuyez légèrement et lentement à l'aide du poussoir. Cette méthode vous permettra de recueillir le maximum de jus.
- Si la centrifugeuse **SEMBLE PEINER** ou si elle ralentit, veuillez éteindre l'appareil et le débrancher. Lavez alors soigneusement la lame/passoire et le séparateur conformément aux instructions. Réassemblez la machine et reprenez la préparation du jus.

## Conseils et techniques de préparation de jus

Lavez soigneusement les fruits et les légumes. Retirez les noyaux et les gros pépins des abricots, des cerises, des pêches, des prunes, etc. Enlever la peau des fruits et légumes à peau épaisse—oranges, citrons, pamplemousses, mandarines, melon d'eau, ananas et potiron.

- Les bananes ou les avocats donnent plutôt de la purée que du jus.
- Roulez les légumes à feuilles en boules ou en rouleaux avant de les introduire dans l'entonnoir.
- Une livre (½ kilo) d'ingrédients crus donne environ une tasse (225 ml) de jus.
- Lorsque vous utilisez de grandes quantités de fruits et de légumes, assurez-vous d'éteindre l'appareil pour vider le bac à pulpe à mesure qu'il se remplit. Il est également important de laver la lame/passoire sans quoi l'efficacité et le pouvoir d'extraction risquent d'être considérablement réduits.
- Pour obtenir un jus clair, filtrez-le à travers plusieurs épaisseurs de mousseline ou bien à travers un filtre à thé. Ce procédé éliminera également la mousse qui aurait pu se former pendant la préparation du jus.
- Pour éviter que les jus ne perdent leur couleur avant d'être consommés, ajoutez quelques cuillerées à thé de jus de citron.
- Servez les jus immédiatement car leur goût et leur contenu nutritif diminuent rapidement lorsque les jus sont mis de côté. Lorsque la situation exige que vous prépariez les jus de fruits et de légumes à l'avance, veuillez couvrir le récipient de façon étanche et le mettre au réfrigérateur. Ne conservez pas les jus plus de 24 heures.
- Le goût, la couleur et la consistance des jus de fruits frais seront différents de ceux des jus de fruits en conserve.
- Vous pouvez remplacer l'eau ou le bouillon de cuisson par du jus de légumes ou de fruits.

- Il est normal qu'il reste de la pulpe dans le jus de fruit. La pulpe renforce à la fois le goût du jus et sa valeur nutritive.
- Il est possible de remplacer la farine ou la fécule de maïs par du jus de pommes de terre pour épaissir sauces et soupes.
- Du jus de légumes mélangé à du jus de carottes donnera un goût de légumes plus sucré.
- Vous pouvez surgeler la pulpe des légumes et vous en servir pour la préparation de soupes.
- Plus la chair d'un fruit ou d'un légume est molle, plus son jus sera épais. Les abricots, les pêches, les poires, les melons et les fraises sont des fruits à chair molle. Le jus extrait de ces fruits est très épais et est connu sous le nom de nectar. Il est recommandé de mélanger ces jus à d'autres jus plus liquides tels que le jus de carottes, de pommes, etc. Les feuilles de betteraves, le persil, les épinards et le cresson donnent un jus très riche et épais, au goût très prononcé et ont meilleur goût lorsqu'ils sont mélangés au jus d'autres fruits et légumes.

## *Nettoyage et rangement*

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque d'électrocution.** Ne jamais immerger la base de moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.

Pour prolonger la durée de vie de la centrifugeuse, il est recommandé de laver tous les éléments lavables immédiatement après chaque utilisation.

Débrancher de la prise de courant électrique. La lame/passoire est un filtre très fragile sujet à l'usure et par conséquent non couvert par la garantie. Ne le passez pas au lave-vaisselle. Si le couteau/tamis est tordu ou endommagé, ne l'utilisez pas, pour éviter qu'il ne se brise en petits morceaux et occasionne des blessures ou endommage l'appareil. Veuillez appeler notre numéro sans frais d'assistance clients afin de commander un nouveau couteau/tamis. Remplacer le couteau/ tamis quand il montre des signes d'usure.

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
2. Videz le contenu du bac à pulpe.
3. Déverrouillez le loquet de sécurité. Retirez le couvercle. Retirez le séparateur avec le couteau/tamis immédiatement après utilisation. Ne laissez aucun aliment sécher et durcir sur la lame/passoire. Servez-vous d'une brosse ou d'une brosse à dents pour déloger les particules difficiles à faire partir.
4. Lavez le poussoir, le couvercle, le séparateur et le bac à pulpe à l'eau chaude savonneuse. Rincez, essuyez et réassemblez les éléments avant de ranger l'appareil. Ces pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.
5. NE PAS LAVÉ le couteau/tamis au lave-vaisselle. Les dents de la lame/passoire sont coupantes. Manipuler avec soin. Lavez la lame/passoire à l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher.
6. Certains aliments risquent de tacher les parties en plastique. Pour nettoyer les des pièces tachées, préparez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau et frottez-en les parties tachées à l'aide d'un linge humide. Rincez et essuyez.  
**REMARQUE :** Les carottes tacheront l'appareil en permanence.
7. Nettoyez l'extérieur du socle à l'aide d'un linge humide. N'immergez jamais le socle dans l'eau.

## Recettes

Les recettes de boissons suivantes donnent une portion individuelle de 6 à 10 onces (175–300 ml).

### Tango rouge

½ tasse (125 ml) de canneberges  
2 tangerines  
½ cuillère à thé (2,5 ml) de sucre  
Extraire le jus des canneberges, puis des tangerines. Ajouter le sucre.

### Boisson douce aux canneberges

1 tranche de gingembre frais  
de ¼ po (6 mm)  
½ tasse (125 ml) de canneberges  
1½ tasses (375 ml) de raisins blancs  
Sucre au goût

Extraire tout d'abord le jus du gingembre, puis des canneberges, puis des raisins. Ajouter du sucre, au besoin.

### Boisson d'automne

1 tranche de gingembre frais  
de ½ po (3 mm)  
2 carottes entières  
½ pomme

Extraire tout d'abord le jus du gingembre, puis des carottes, puis de la pomme.

### Aube tropicale

2 oranges  
¼ ananas frais

Extraire le jus des oranges et de l'ananas.

### Boisson mangue ananas

1 tranche de gingembre frais  
de ¼ po (6 mm)  
½ mangue  
¼ ananas frais

Extraire tout d'abord le jus du gingembre, puis de la mangue, puis de l'ananas.

### Brise aux canneberges

½ tasse (125 ml) de canneberges  
1 pomme  
1 tasse (250 ml) de raisins blancs

Extraire tout d'abord le jus des canneberges, puis des pommes et des raisins.

### Surprise au kiwi

1 kiwi, avec la pelure  
¼ lime  
1⅞ tasses (280 ml) de raisins blancs  
Sucre au goût

Extraire tout d'abord le jus du kiwi, puis de la lime et des raisins. Ajouter du sucre, au besoin.

### Délice d'aurore

½ betterave  
1 branche de céleri  
1 pomme

Extraire tout d'abord le jus de la betterave, puis du céleri et de la pomme.

### Lever de soleil paradisiaque

½ mangue  
1 tasse (250 ml) de fraises  
½ tasse (125 ml) de raisins blancs

Extraire tout d'abord le jus de la mangue, puis des fraises et des raisins.

### Délice au melon

⅓ melon miel (honeydew)  
¼ cantaloup  
¼ tasse (60 ml) de raisins blancs

Extraire tout d'abord le jus du melon miel, puis du cantaloup et des raisins.

### Délice sucré à la banane

½ banane  
1½ pomme  
1 cuillère à thé (5 ml) de miel

Extraire tout d'abord le jus de la banane, puis de la pomme. Ajouter le miel.

### Boisson aux baies

½ tasse (125 ml) de canneberges  
½ tasse (125 ml) de framboises  
½ tasse (125 ml) de fraises  
½ tasse (125 ml) de raisins blancs  
1 cuillère à thé (5 ml) de miel

Extraire tout d'abord le jus des canneberges, puis des framboises, des fraises et des raisins. Ajouter le miel.

**Pomme cannelle**

2 pommes  
Cannelle

Trancher les pommes. Les saupoudrer généreusement de cannelle et les passer dans le centrifugeuse.

**Surprise banane agrumes**

½ banane  
1 tangerine  
½ tasse (125 ml) de raisins blancs

Extraire tout d'abord le jus de la banane, puis de la tangerine et des raisins.

**Boisson aux légumes**

¼ petit chou  
1 branche de céleri  
1 pomme

Extraire tout d'abord le jus du chou, puis du céleri et de la pomme.

**Boisson à la tomate**

½ petite gousse d'ail  
¼ poivron vert  
1 branche de céleri  
1 grosse tomate

Extraire tout d'abord le jus de l'ail et du poivron vert, puis du céleri et de la tomate.

**Boisson à l'orange**

3 oranges  
1 tranche de gingembre frais de ½ po (3 mm)  
Extraire le jus des oranges et du gingembre.

**Gloire jardinière**

¼ petit chou  
1 à 2 feuilles de basilic frais  
1 branche de brocoli (3 à 4 fleurettes avec la tige)  
1 branche de céleri  
1 pomme

Extraire tout d'abord le jus du chou et du basilic, puis du brocoli, du céleri et de la pomme.

**Tangerine pomme**

1 pomme  
1 tangerine

Extraire le jus de la pomme, puis de la tangerine.

**Délice épicé aux légumes**

2 fleurettes de brocoli avec la tige  
¼ poivron vert  
1 carotte  
1 branche de céleri  
1 tomate

Sauce piquante au goût

Extraire tout d'abord le jus du brocoli et du poivron vert, puis de la carotte, du céleri et de la tomate. Ajouter la sauce piquante.

**Cocktail de légumes**

8 tomates moyennes  
1 citron, pelé  
1 branche de céleri  
1 carotte moyenne  
1 tranche d'oignon  
1 cuillère à thé (5 ml) de sauce Worcestershire  
½ cuillère à thé (2,5 ml) de sel

Passer les fruits et les légumes dans la centrifugeuse. Ajouter les assaisonnements. **Donne 3 tasses (750 ml).**

Visiter le site [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) pour des recettes succulentes, des conseils et pour enregistrer votre produit en ligne!



## *Garantie limitée*

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1-800-851-8900 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada ou visiter le site internet [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, se deben observar precauciones elementales de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse en contra de descargas eléctricas, no se debe sumergir el cordón, enchufe ni la base del motor en el agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier aparato eléctrico.
5. Desconecte el cordón del tomacorriente cuando no se esté usando, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiar el aparato.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga los dedos lejos del canalón/tolva de alimentos.
7. Asegúrese de que la cubierta del extractor de jugo está bien fija en su lugar antes de prender el motor. No destrabe las alabas de la cubierta mientras el extractor está operando.
8. No opere nunca el extractor sin el recipiente del bagazo en su lugar.
9. Asegúrese de apagar el extractor de jugo después de cada uso. Asegúrese de que el motor se ha detenido completamente antes de desensamblarlo.
10. No ponga los dedos ni otros objetos en el canalón/tolva de alimentos del extractor al estar en operación. Nunca agregue los alimentos con la mano—siempre utilice un impulsor de alimentos. Si el alimento se aloja en la abertura, use el empujador de alimento u otra pieza de fruta o verdura para empujarlo hacia abajo. Cuando no se puede usar este método, apague el motor y desarme el extractor para remover los alimentos restantes.
11. No opere ningún aparato si el cordón o enchufe están dañados o después de que el aparato ha sufrido alguna avería o si se cayó o ha sido dañado en alguna manera. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para obtener información para revisar, reparar o ajustar el aparato.
12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede provocar incendios, choques eléctricos o lesiones.
13. No se utilice a la intemperie.
14. No permita que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
15. No deje al extractor de jugo sin atender al estar operando.
16. Las navajas son filosas; manéjelas con cuidado.
17. No acerque el pelo, la ropa, las espátulas ni demás utensilios al canalón/tolva de alimentos durante la operación para evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas y/o daños al aparato.
18. No use el aparato si el cortador/colador está dañado.
19. El cortador/escurreidor es una pantalla muy delicada no cubierta bajo la garantía. No lave en un lavaplatos automático. Inspeccione el cortador/colador por rupturas, rajaduras o si está flojo. No use un cortador/colador quebrado, rajado o flojo. Llame a nuestro servicio a clientes cada sin costo para ordenar un nuevo cortador/escurreidor.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información adicional para la de seguridad del consumidor

Este aparato fue hecho para su uso doméstico solamente.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto potencia en watts en el mismo circuito con su extractor de jugos.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

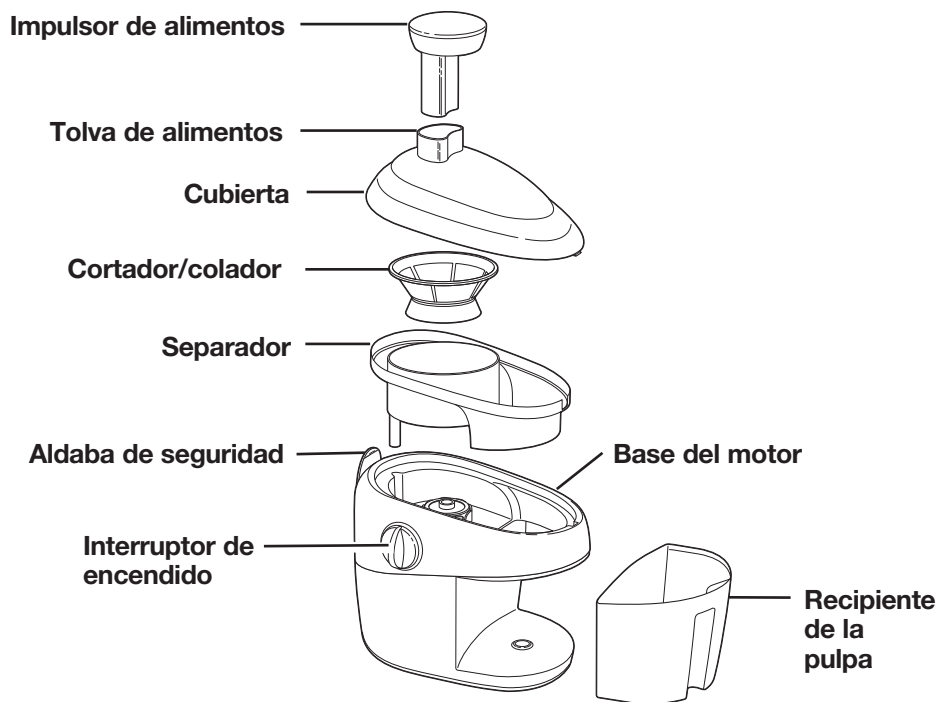
18

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más largo. Si se necesita un cable eléctrico más largo, podrá usarse un cable de extensión aprobado. La potencia eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la del tostador. Se debe tener cuidado al acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

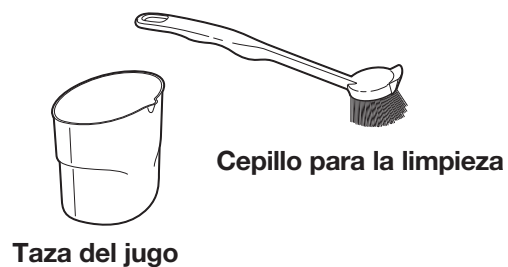
## Partes y Características

**Para Desensamblar:** Desconecte el cable de la toma. Desbloquee ambos broches de seguridad jalando la parte inferior del broche. Remueva la cubierta, luego levante el separador con el cortador/escurreidor.

**Antes de su Primer Uso:** Después de desempacar el extractor de jugos, lave todo excepto la base en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque inmediatamente. Nunca sumerja la base en agua; límpiela con una esponja húmeda.



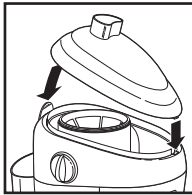
### Accesorios Opcionales (en modelos selectos)



## Cómo ensamblar

Lea y siga las instrucciones en “Partes y características–Antes del primer uso”.

- Coloque el separador encima de la base como se muestra en la ilustración.
- Coloque el cortador/colador en el separador y empújelo con suavidad hasta que quede firme en su lugar. Una vez en su lugar el cortador/colador debe girar fácilmente.
- Enganche la cubierta a la base en un costado. Coloque la cubierta encima del separador y del cortador/colador.
- Asegúrese que el broche de seguridad esté en su lugar; presione en el fondo para bloquear. **NO USE LA UNIDAD HASTA QUE LA ALDABA DE SEGURIDAD ESTE ASEGURADA.**
- Coloque el recipiente de la pulpa en su lugar. Deslice primero la parte superior y después la inferior y encaje en su lugar.
- Coloque la taza en posición, debajo del vertedor de jugo.



costado. Coloque la cubierta encima del separador y del cortador/colador.

**NOTA:** Revise el recipiente de la pulpa frecuentemente. Es importante vaciar el recipiente de la pulpa cuando esté lleno y limpiar el separador.

## Cómo utilizar

### **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.**

- Nunca use los dedos o utensilios mas que el empujador de alimentos para empujar los alimentos. La comida debe ser colocada en el conducto de alimentos sólo cuando la unidad esté en funcionamiento. Se puede colocar continuamente comida en el conducto de alimentos sin tener que apagar la unidad.
- El cortador/colador puede salir volando durante su uso si está dañado. Para reducir el riesgo de lesión personal:
  - Nunca lave el cortador/escurridor y otra parte removible en el lavaplatos.
  - Siempre inspeccione el cortador/escurridor antes de cada uso.
  - No use un cortador/escurridor quebrado, doblado o dañado.

- Para obtener más información, vea “Preparación de frutas y verduras”.
- Corte los alimentos en trozos que pasen por la tolva de alimentos.
- Conecte el cable a un tomacorriente de 120 V, CA.
- Asegúrese que el contenedor de jugo y el recipiente de pulpa esté en su lugar.
- Gire el interruptor hacia la posición de encendido (ON). La unidad no se encenderá hasta que la aldaba de seguridad haya sido asegurada.
- Coloque los alimentos en la tolva y presione ligeramente con el impulsor de alimentos. **NUNCA USE LOS DEDOS NI OTRO UTENSILIO QUE NO SEA EL IMPULSOR DE ALIMENTOS PARA EMPUJAR LOS**

**ALIMENTOS.** Los alimentos deben colocarse en la tolva solamente cuando la unidad está operando. Se pueden colocar continuamente los alimentos en el canalón sin tener que apagar la unidad.

- Cuando el recipiente de la pulpa esté lleno, apague la unidad. Es muy importante vaciar el recipiente de la pulpa cuando esté lleno. Para obtener mejores resultados, vacíe el recipiente de la pulpa y limpie el cortador/colador y separador con frecuencia.
- Al término de la extracción, o cuando se necesite vaciar el recipiente de jugo o de pulpa, apague la unidad y desconéctela del tomacorriente. Lave inmediatamente el cortador/colador según las instrucciones.

## Información importante

- El extractor de jugo está fabricado para USO NORMAL DOMÉSTICO. Si tiene cantidades grandes de alimentos – 10 libras o más – que desea procesar, hágalo en cantidades más pequeñas, permitiendo que el motor descanse entre cada uso.
- Al extraer jugo de ZANAHORIAS, NO LLENE LA TOLVA DE ALIMENTOS. Ponga las zanahorias una por una en el canalón, y presione hacia abajo gentilmente con el empujador de alimento.
- NO SOBRECARGUE LA TOLVA DE ALIMENTOS. Para obtener mejores resultados, simplemente deje caer los pedazos de alimento, uno por uno, en el canalón. Presione ligeramente con el impulsor de alimentos. Esto extraerá la máxima cantidad de jugo.
- Si el extractor de jugo PARECE TENER DIFICULTAD o disminuye la velocidad. Apague la unidad y desenchúfela. Lave bien el cortador/colador y el separador según las instrucciones. Vuelva a ensamblar y siga extrayendo.

## Sugerencias y técnicas de extracción

Lave frutas y verduras a fondo. Remueva los fosos, piedras, y semillas grandes de albaricoque, cerezas, duraznos, ciruelas, etc. Quite cáscara de las frutas y verduras de piel dura tales como naranjas, limones, toronjas, mandarinas, sandías, piñas y calabazas de invierno.

- El uso del extractor con aguacates y plátanos produce puré en vez de jugo.
- Forme los vegetales de hojas en bolas o rollos compactos antes de insertarlos en la tolva de alimentos.
- Una libra de vegetales crudos produce generalmente una taza (8 onzas) de jugo.
- Al trabajar con cantidades grandes de frutas y vegetales, asegúrese de detener la unidad para vaciar el recipiente del bagazo a medida que se llene. También se debe limpiar el cortador/colador, ya que de lo contrario disminuirá considerablemente la extracción.
- Si desea jugo más claro, filtre el jugo en una tela fina o en un filtro de café. Esto también eliminará la espuma producto de la extracción.
- Para que los jugos no se decoloren cuando se guardan, agregue unas cucharaditas de jugo de limón.
- Sirva los jugos inmediatamente, ya que el sabor y los nutrientes disminuyen rápidamente al guardar los jugos. Si se hace necesario extraer el jugo de las frutas y vegetales cierto tiempo antes de servirse, cubra bien el recipiente y refrigere. No guarde el jugo más de 24 horas.
- El sabor, color y consistencia del jugo de frutas frescas será distinto del jugo enlatado.
- Use jugos de vegetales o fruta en lugar de agua al cocinar.
- Es normal que quede algo de pulpa en el jugo. Aumenta el sabor del jugo así como el nivel nutritivo.
- Se puede usar el jugo de papas en lugar de almidón de maíz o de harina para espesar caldos y salsas.
- El jugo de vegetales mezclado con jugo de zanahoria producirá un sabor a vegetal más dulce.
- Congele la pulpa de los vegetales para usarla en caldos.
- Entre más suave sea la textura de una fruta o vegetal, más espeso será su jugo. Los albaricoques, duraznos, peras, melones y fresas son frutas con textura suave. El jugo extraído de estas frutas es muy espeso y se conoce como néctar. Es mejor combinar estos jugos con los jugos menos espesos, como el de zanahoria, manzana, etc. La remolacha, perejil, espinacas y el berro producen jugo muy rico y espeso. Tiene un sabor muy intenso y saben mejor cuando se combinan con otras frutas y vegetales.

## *Limpieza y amacenaje*

**▲ ADVERTENCIA** **Peligro de Golpe.** No sumerja la base del motor en agua o en cualquier otro líquido.

Se recomienda lavar inmediatamente después del uso todas las piezas que se pueden lavar a fin de prolongar la vida del extractor de jugo.

El cortador/colador es un cedazo muy fino que no cubre la garantía. No se lave en el lavavajillas. No se use si se dobla o daña, ya que puede romperse en piezas pequeñas que pueden causar lesiones personales y/o daños al aparato. Llame al número gratuito de atención al cliente para pedir un cortador/colador de reemplazo. Reemplace el cortador/colador cuando muestre signos de desgaste.

1. Apague la unidad y desconéctela del tomacorriente.
2. Vacíe el recipiente de pulpa.
3. Destrabe la aldaba de seguridad. Retire la cubierta. Retire el separador con el cortador/colador inmediatamente después de usar. No permita que se incrusten los alimentos secos en el cortador/colador. Para partículas difíciles de remover, use una brocha de cerdas de plástico o un cepillo para dientes.
4. Lave el impulsor de alimentos, la cubierta, el separador, y el recipiente de la pulpa en agua caliente y jabonosa. Enjuague, seque y vuelva a ensamblar para el almacenaje. Estas piezas también pueden lavarse en un lavavajillas.
5. **NO LAVE** el cortador/colador en el lavavajillas. Los dientes del cortador/colador son filosos. Manipúelos con cuidado. Lave el cortador/ colador en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
6. Algunos alimentos pueden manchar las piezas de plástico. Para tratar partes manchadas, haga una pasta con bicarbonato de sodio y agua y frote en el área manchada con un trapo húmedo. Enjuague y seque.  
**NOTA:** Las zanahorias mancharán la unidad permanentemente.
7. Limpie el exterior de la base con un paño húmedo. Nunca sumerja la base en agua.

# Recetas

Las siguientes recetas de bebidas rinde una ración sencilla de 6 a 10 onzas (175 a 300 ml).

## Tango Rojo

½ taza (125 ml) de arándanos  
2 mandarinas  
½ cucharadita (2,5 ml) de azúcar  
Haga jugo los arándanos, luego las mandarinas. Agregue azúcar al jugo.

## Zing de Arándano Dulce

Rebanada de jengibre fresco de ¼ de pulgada (6 mm)  
½ taza (125 ml) de arándanos  
1½ tazas (375 ml) de uva blanca  
Azúcar al gusto  
Haga jugo el jengibre primero, luego los arándanos, luego las uvas. Agregue azúcar al jugo si es necesario.

## Zing de Otoño

Rebanada de jengibre fresco de ⅓ de pulgada (3 mm)  
2 zanahorias completas  
½ manzana  
Haga jugo el jengibre primero, luego las zanahorias, luego la manzana.

## Mañana Tropical

2 naranjas  
¼ de piña fresca  
Haga jugo las naranjas y la piña.

## Zing de Mango Piña

Rebanada de jengibre fresco de ¼ de pulgada (6 mm)  
½ mango  
¼ de piña fresca  
Haga jugo el jengibre primero, luego el mango y luego la piña.

## Brisa de Arándanos

½ taza (125 ml) de arándanos  
1 manzana  
1 taza (250 ml) de uva blanca  
Haga jugo los arándanos primero, luego la manzana y luego las uvas.

## Sorpresa de Kiwi

1 kiwi sin pelar  
¼ de limón  
1½ tazas (280 ml) de uva blanca  
Azúcar al gusto  
Haga jugo el kiwi primero, luego el limón y las uvas. Agregue azúcar al jugo si es necesario.

## Delicia del Amanecer

½ remolacha  
1 tallo de apio  
1 manzana  
Haga jugo la remolacha primero, luego el apio y manzana.

## Amanecer en el Paraíso

½ mango  
1 taza (250 ml) de fresas  
½ taza (125 ml) de uva verde  
Haga jugo el mango primero, luego las fresas y uvas.

## Delicia de Melón

⅓ de melón dulce  
¼ melón  
¼ de taza (60 ml) de uva blanca  
Haga jugo el melón dulce primero, luego el melón y uvas.

## Delicia de Plátano Dulce

½ plátano  
1½ manzanas  
1 cucharadita (5 ml) de miel  
Haga jugo los plátanos primero, luego la manzana. Agregue miel al jugo.

## Berry Blitz

½ taza (125 ml) de arándanos  
½ taza (125 ml) de frambuesas  
½ taza (125 ml) de fresas  
½ taza (125 ml) de uva verde  
1 cucharadita (5 ml) de miel  
Haga jugo los arándanos, luego las frambuesas, fresas y uvas. Agregue miel al jugo.

**Especial de Canela**

2 manzanas  
Canela

Rebane las manzanas. Rocíe generosamente con canela y empuje pedazos a través del extractor de jugo.

**Sorpresa de Plátano Citrus**

½ plátano  
1 mandarina  
½ taza (125 ml) de uva verde

Haga jugo el plátano primero, luego la mandarina y uvas.

**Remedio Vegetal**

¼ de cabeza de col pequeña  
1 tallo de apio  
1 manzana

Haga jugo la col primero, luego el apio y manzana.

**Brío de Tomate**

½ diente de ajo pequeño  
¼ de pimiento verde  
1 tallo de apio  
1 tomate grande

Haga jugo el ajo y el pimiento verde primero, luego el apio y tomate.

**Zing de Naranja**

3 naranjas  
Rebanada de jengibre fresco de ⅓ de pulgada (3 mm)

Haga jugos las naranjas con una rebanada de jengibre.

**Gloria del Jardín**

¼ de cabeza de col pequeña  
1-2 hojas de albahaca fresca  
1 tallo de brócoli (3-4 flores con tallo)  
1 tallo de apio  
1 manzana

Haga jugo la col y la albahaca primero, luego el brócoli, apio, y manzana.

**Tang de Manzana**

1 manzana  
1 mandarina

Haga jugo de manzana luego la mandarina.

**Delicia Vegetal Picante**

2 flores de brócoli con tallo  
¼ de pimiento verde  
1 zanahoria  
1 tallo de apio  
1 tomate

Salsa picante al gusto

Haga jugo el brócoli y la pimienta verde primero, luego la zanahoria, apio y el tomate. Agregue salsa picante.

**Coctel de Verduras**

8 tomates medianos  
1 limón, pelado  
1 tallo de apio  
1 zanahoria mediana  
1 rebanada de cebolla  
1 cucharadita (5 ml) de Worcestershire  
½ cucharadita (2,5 ml) de sal

Procese las frutas y verduras. Menee al condimentar. **Hace 3 tazas (750 ml).**

*¡Visite [hamiltonbeach.com.mx](http://hamiltonbeach.com.mx) para más recetas deliciosas, consejos y para registrar su producto en-línea!*





# Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 01 800 71 16 100

## PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:	
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía.          Para mayor información llame sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>			
<b>COBERTURA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>			
<b>LIMITACIONES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>			
<b>EXCEPCIONES</b>			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>			
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.</li> <li>Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.</li> <li>El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.</li> <li>En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.</li> <li>El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.</li> </ul>			
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;"><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>          01 800 71 16 100          E-mail: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a></p>	

## RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

### **Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499  
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323  
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723  
Fax: 01 55 5615 1856

### **Nuevo Leon**

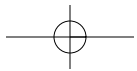
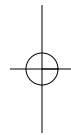
FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700  
Fax: 01 81 8344 0486

### **Jalisco**

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480  
Fax: 01 33 3826 1914

### **Chihuahua**

DISTRIBUIDORA TURMIX  
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030  
Fax: 01 656 617 8030



<b>Modelos:</b> 67900, 67900-MX	<b>Tipo:</b> CJ13	<b>Características Eléctricas:</b> 120 V~ 60 Hz 350 W
------------------------------------	----------------------	--

