

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils, et pour enregistrer votre produit en ligne.

Visite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

**For questions and other information:**

**USA**  
[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)  
1.800.851.8900

**Pour des questions et d'autres informations :**

**Canada**  
[hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca)  
1.800.267.2826

**Para preguntas y otra información:**

**México**  
[hamiltonbeach.com.mx](http://hamiltonbeach.com.mx)  
800 71 16 100

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

# Hamilton Beach<sup>®</sup>

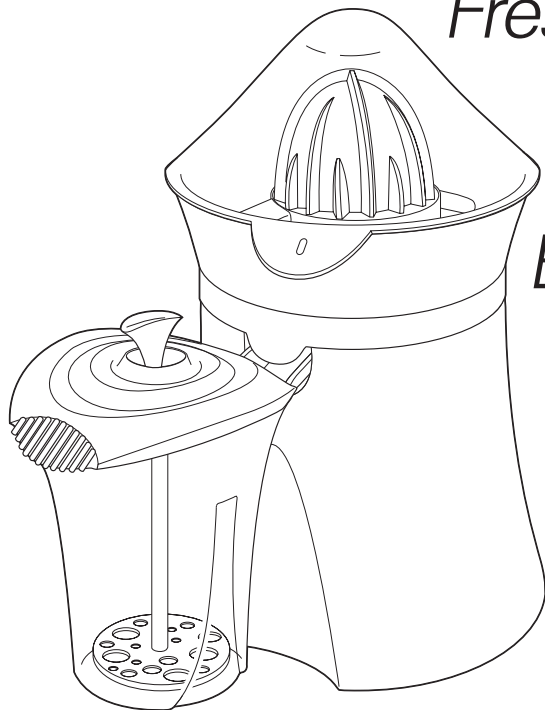
*FreshMix™ Citrus Juicer*

*Presse-agrumes*

*FreshMix™*

*Exprimidor de Cítricos*

*FreshMix™*



English ..... 2

Français ..... 10

Español..... 18

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
5. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.  
  
To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. To protect against the risk of electric shock, do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
8. Avoid contact with moving parts.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Electrical 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 by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

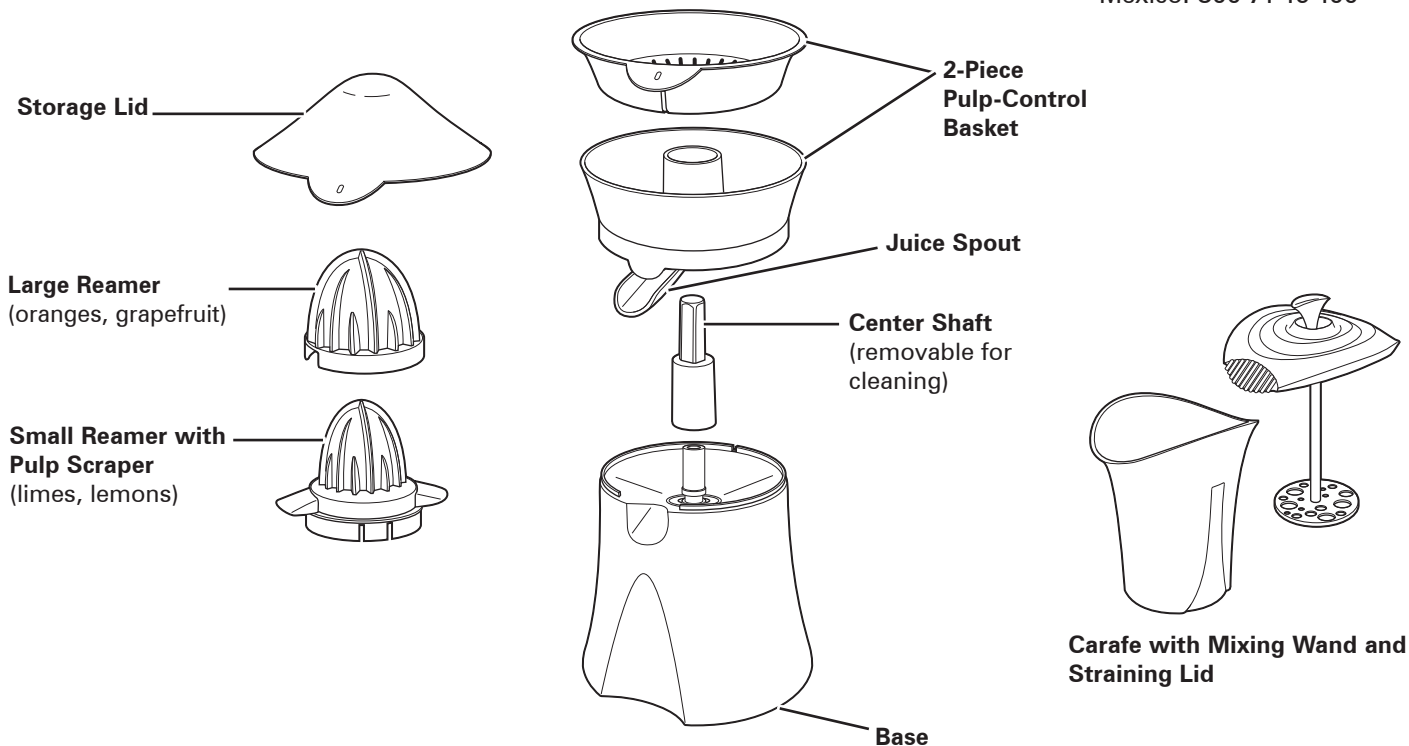
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater

than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

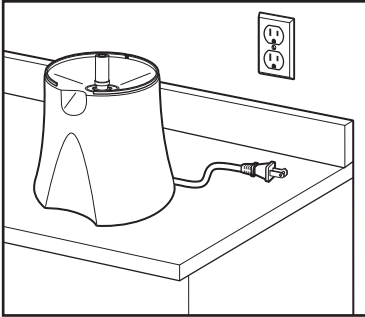
# Parts and Features

To order parts:  
US: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
Canada: 1.800.267.2826  
Mexico: 800 71 16 100

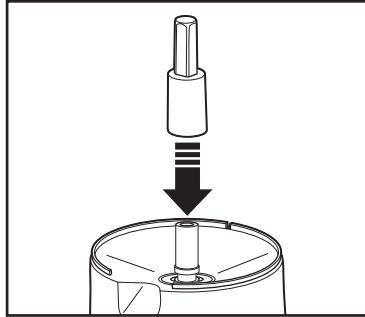


# How to Use

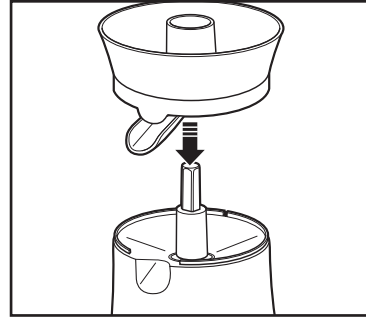
**NOTE:** This Juicer is designed with an auto-reverse feature. It automatically reverses direction, from time to time, to make juicing easier.



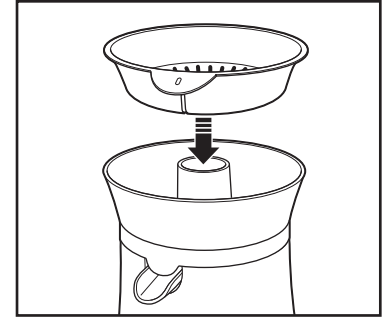
1. Place Base on flat countertop.



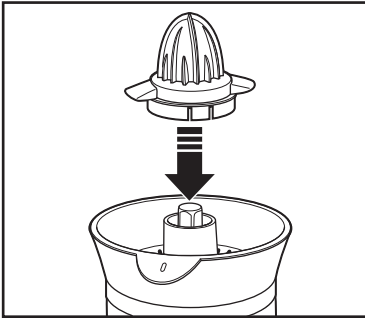
2. Place Center Shaft on Base.



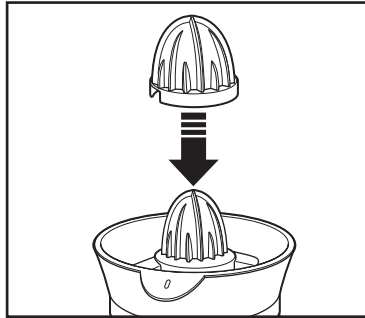
3. Place bottom piece of Pulp-Control Basket onto Center Shaft of Juicer, aligning Juice Spout with cut-out notch on the Base.



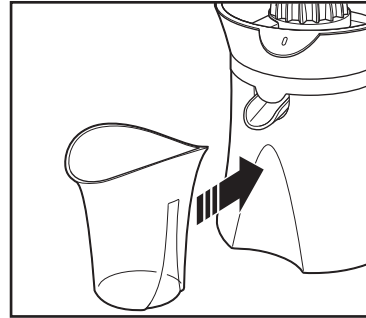
4. Place top piece of Pulp-Control Basket on Juicer.



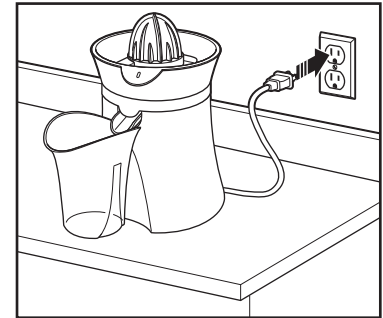
5. Snap Small Reamer onto Pulp-Control Basket.



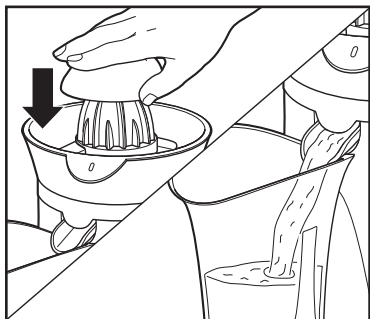
**NOTE:** Always select size of Reamer based on size of fruit to be juiced. For large fruits, such as oranges or grapefruits, fit the Large Reamer directly on top of the Small Reamer.



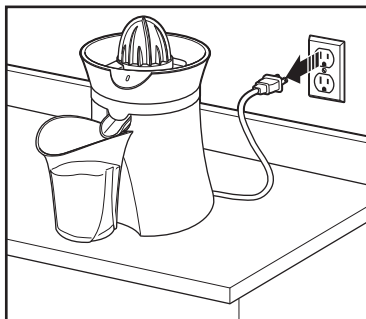
6. Ensure the Carafe is placed underneath the Juice Spout; otherwise, juice will flow onto your countertop.



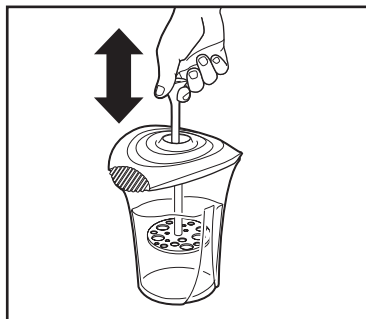
7. Plug into outlet.



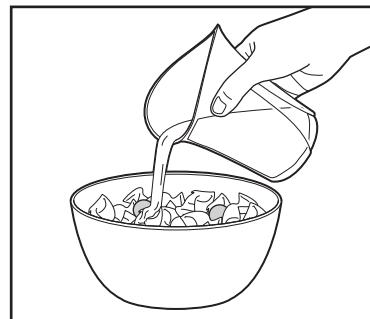
8. Push down on Reamer with halved fruit to start juicing action. Lift the fruit off the Reamer and the Juicer will stop.
- NOTE:** Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop or wiggle. If this occurs, push down on fruit with less pressure.



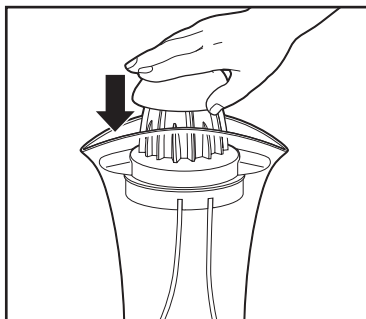
9. When finished juicing, unplug from outlet.
- NOTE:** Flip the Juice Spout upwards to keep juice from dripping onto countertop, or to stop the flow of juice into the Carafe.



10. Mix juice in Carafe with Mixing Wand and Straining Lid.



- NOTE:** Liquid mixture may be poured or strained from the Carafe.



As an alternative, the Small Reamer can be placed on top of the Carafe and snapped into place. Place the fruit on top of the Small Reamer and twist to juice. For larger fruit, fit the Large Reamer directly on top of the Small Reamer.

# Tips for Best Results

- This Juicer is designed to juice citrus fruit, such as oranges, lemons, limes and grapefruits.
- For maximum juice, fruit should be room temperature.
- Before juicing, roll fruit between countertop and palm of your hand. Slice fruit in half, cutting across sections.
- If juice does not pour, either the Juice Spout is in the closed position or pulp is blocking the flow to the Spout.
- Pushing down too hard on fruit while juicing can cause the unit to move around slightly on the countertop, or wiggle. Push down on fruit using less pressure.

## Marinade and Dressing Tips

- A typical marinade consists of an acid ingredient plus an oil, then mixed with flavorful spices. Fruit juice, wine, vinegar and yogurt are all acid components that soften foods and make them tender.
- Many oils can be used to give a marinade or dressing a distinct flavor, such as olive, canola, sesame or safflower oil. The oil and acid ingredient must be mixed well in order to ensure they blend completely, or “emulsify.”
- Marinades with acidic ingredients work quickly, usually in about 30 minutes. Avoid leaving food in marinade for long periods of time since the acid will begin to “cook” the food.
- Glass containers are best for storing marinades and dressings. Some materials will react with acidic ingredients, such as certain plastics and aluminum. Salad dressing and unused marinade may be stored in the refrigerator for up to 7 days.
- It is never safe to reuse a marinade—always discard after it comes in contact with raw meat.
- Poultry, veal and pork generally take less time to marinate than beef or “game” meats. Smaller pieces of meat marinate faster than larger ones.

# Care and Cleaning

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Do not immerse base, cord, or plug in water or any other liquid.

1. Remove Reamer, Pulp Control Baskets, and Carafe from Juicer.
2. Wash removable parts in warm, soapy water.  
**NOTE:** Reamers, Pulp-Control Baskets, Center Shaft, Carafe, Mixing Wand and Straining Lid are dishwasher-safe, top-rack only.
3. Wipe Base with a damp, clean cloth.

# Recipes

## Lemonade/Limeade

4 medium/large lemons (or  
5 medium/large limes)  
3/4 cup sugar (150 g)  
4 cups (960 ml) cold water

### Directions:

Juice lemons or limes into Carafe. Add sugar; replace Lid and stir well with Mixing Wand. Pour sweetened juice into a pitcher and add cold water. Stir to combine and serve over ice.

## Citrus Marinade

2 oranges (1 cup [240 ml] juice)  
1 lemon (1/3 cup [80 ml] juice)  
1/4 cup (60 ml) olive oil  
3 Tbsp (54 ml) dijon mustard  
3 cloves garlic, minced  
2 Tbsp (1.7 g) fresh rosemary  
1/2 tsp (3 g) salt  
1 tsp (2.3 g) black pepper

### Directions:

Juice oranges and lemon into Carafe. Add olive oil, dijon mustard, minced garlic, rosemary, salt and pepper. Mix well to combine. Marinate meat for 30 minutes; then cook.

## Chile Lime Marinade

1/3 cup (80 ml) fresh lime juice  
1/2 cup (118 ml) extra virgin olive  
oil  
4 cloves garlic, chopped  
1 Tbsp (5.4 g) ground cumin  
1 tsp (1.8 g) dried oregano  
1 tsp (5 g) salt  
1/2 tsp (1 g) ground black pepper  
1/4–1/2 tsp (0.1–0.2 g) ancho chile  
seasoning (use lesser  
amount for less heat)

1/4 cup (15 g) freshly chopped  
cilantro  
2 Tbsp (23 g) brown sugar  
1 4.5-oz (128 ml) can chopped  
green chiles

### Directions:

Juice limes into Carafe. Add extra virgin olive oil, garlic, all the spices, cilantro, and brown sugar. Mix well. Add can of green chiles (do not drain) and stir to combine. Marinate meat for approximately 30 minutes; then cook.

**Test kitchen tip:** This marinade is great for chicken, pork, or beef. Thinner cuts of meat will absorb more flavor. Try using tenderloins or cutlets vs. thicker cuts of meat.

## Orange Balsamic Vinaigrette

1 cup (240 ml) fresh orange juice  
1/2 cup (120 ml) balsamic  
vinegar  
2 Tbsp (30 ml) extra virgin olive  
oil  
2 Tbsp (20 g) onions, finely  
minced  
1 Tbsp (3.8 g) fresh parsley  
2 tsp (5 ml) fresh basil  
1 Tbsp (10 g) orange zest  
1/4 tsp (1.5 g) kosher salt  
1/2 tsp (1.2 g) pepper, freshly  
ground

### Directions:

Juice orange juice into Carafe. Add balsamic vinegar, olive oil, onion, herbs and spices, salt and pepper. Combine well with Mixing Wand and use to dress salads, vegetables, or other side dishes.

**Test kitchen tip:** Mincing the onions extra finely will help this dressing mix better. Try adding some freshly chopped mint for a refreshing twist or summertime salad dressing.

## Citrus Vinaigrette

2 medium oranges (1 cup [240 ml]  
juice)  
1 medium lime (1/4 cup [60 ml]  
juice)  
2 1/2 Tbsp (37.5 ml) honey

3 Tbsp (45 ml) soy sauce  
2 1/2 Tbsp (37.5 ml) olive oil

### Directions:

Juice oranges and limes into Carafe. Add honey, soy sauce and olive oil; then mix well to combine. Pour over salads or other vegetables.

# Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used 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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

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 U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
5. Fermer l'appareil (O), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
6. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débrancher de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et avant de le nettoyer.
8. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Autre consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

**⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution :** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

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.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que l'appareil.

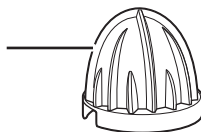
# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)  
Canada: 1.800.267.2826

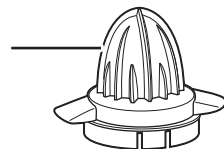
Couvercle de remisage



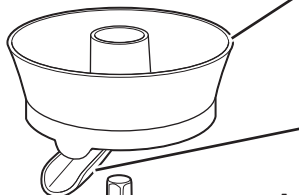
Grand cône avec grattoir à pulpe (oranges, pamplemousses)



Petit cône avec grattoir à pulpe (limes, citrons)



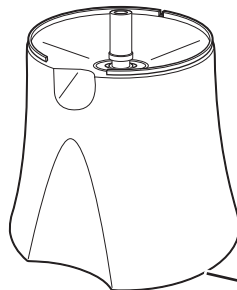
Panier de contrôle de la pulpe en 2 pièces



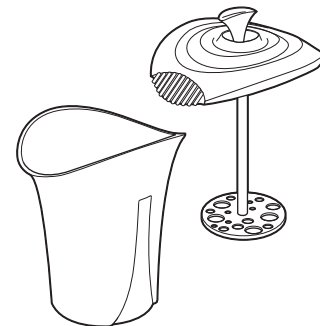
Bec verseur de jus



Arbre central (amovible pour le nettoyage)

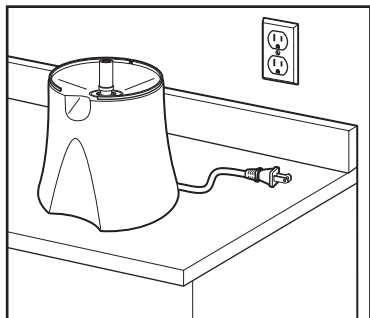


Base

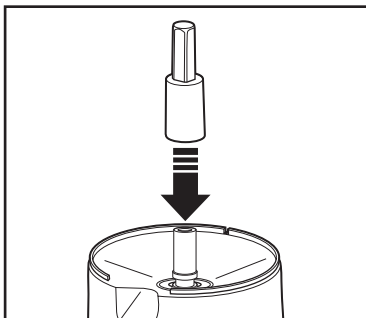


Verseuse avec mélangeur et couvercle filtrant

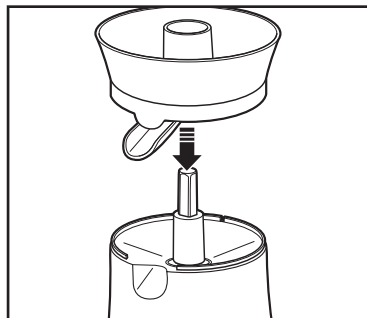
# Utilisation



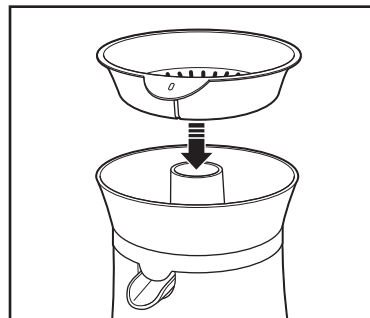
1. Mettre la base sur un comptoir plat.



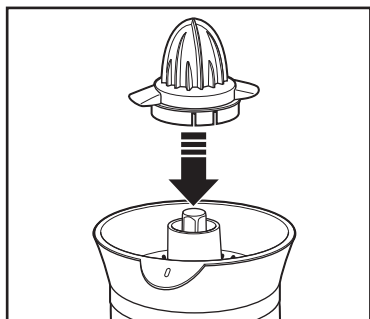
2. Mettre l'arbre central sur la base.



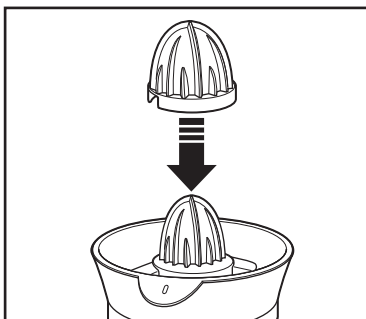
3. Placez sur l'arbre central du presse-agrumes, en alignant le bec verseur de jus de fruit sur l'encoche découpée sur la base de l'appareil.



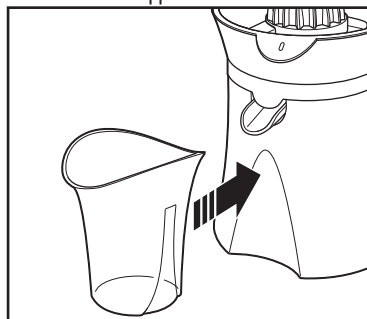
4. Mettre le panier de contrôle de pulpe du dessus sur le presse-agrumes



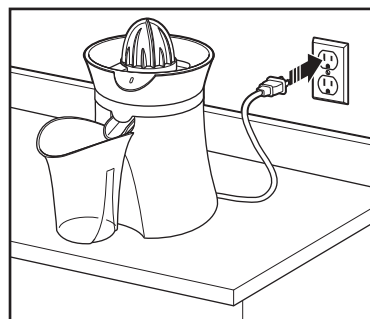
5. Mettre le petit cône dans le panier de contrôle de la pulpe.



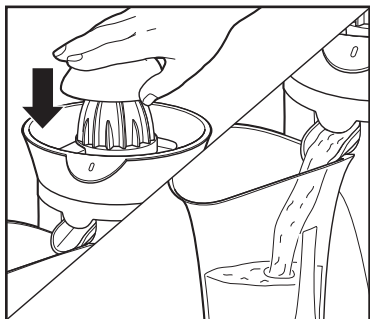
- REMARQUE :** Veuillez toujours sélectionner la taille de cône en fonction de la taille du fruit à presser. Pour les fruits de grande taille, notamment les oranges et les pamplemousses, placer le grand cône directement par-dessus le petit cône.



6. Assurez-vous que la verseuse de jus avec le mélangeur est positionnée sous le bec verseur de jus sinon le jus coulera sur le comptoir.

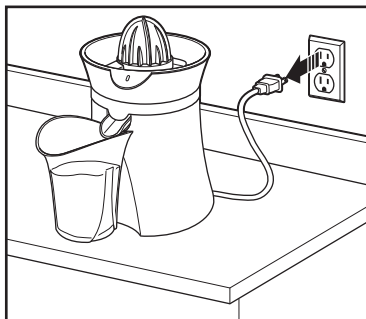


7. Brancher dans la prise.



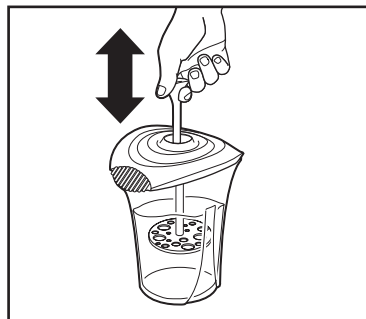
8. Pousser vers le bas l'cône avec la moitié de fruit pour commencer à extraire le jus. Soulever le fruit de l'cône et le presse-agrumes s'arrête.

**REMARQUE :** Appuyer trop fort sur le fruit pendant l'extraction du jus peut faire légèrement bouger l'appareil sur le comptoir ou le remuer. Dans ce cas, appuyez moins fort sur le fruit.

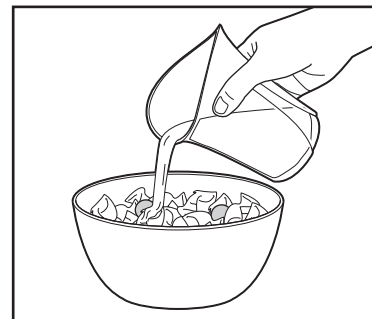


9. À la fin de l'extraction du jus, débranchez l'appareil de la prise murale.

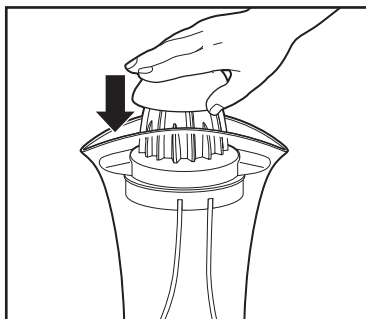
**REMARQUE :** Relevez le bec verseur de jus sur la position fermée pour empêcher le jus de goutter sur le comptoir ou pour arrêter l'écoulement de jus dans la verseuse.



10. Mélanger le jus dans la verseuse à l'aide du mélangeur et du couvercle filtrant.



**REMARQUE :** Le mélange liquide peut être versé ou filtré de la verseuse.



Ou bien, le petit cône peut être placé sur le dessus de la verseuse et emboîté en place. Placez le fruit sur le dessus du cône et tournez pour extraire le jus. Pour les fruits plus gros, placez le cône plus gros SUR le cône plus petit.

# Conseils pour obtenir les meilleurs résultats

- Ce presse-agrumes est conçu pour extraire le jus de fruits tels que les oranges, les citrons le limes et les pamplemousses.
- Pour obtenir le maximum de jus, le fruit doit être à la température ambiante.
- Avant de commencer l'extraction, rouler le fruit sur le comptoir avec la paume de la main. Couper le fruit en deux, de manière à trancher les quartiers.
- Si le jus ne coule pas, le bec verseur de jus est dans la position fermée ou de la pulpe bloque le passage du jus vers le bec.
- Appuyer trop fort sur un petit fruit pendant l'extraction du jus peut faire légèrement bouger l'appareil sur le comptoir ou le remuer. Appuyez moins fort sur le fruit.

## Conseils de marinade et de sauces et assaisonnements

- Une marinade typique est composée d'un ingrédient acide et d'une huile, puis mélangée à des épices parfumées. Le jus de fruit, le vin, le vinaigre et le yaourt sont tous des ingrédients acides qui ramollissent les aliments et les rendent plus tendres.
- De nombreuses huiles permettent de donner un arôme particulier à une marinade ou à une sauce ou à un assaisonnement, comme l'huile d'olive, de colza, de sésame ou de carthame. L'ingrédient acide et l'huile doivent être bien mélangés pour assurer un mélange homogène ou une « émulsification ».
- Les marinades à ingrédients acides agissent rapidement, généralement en environ 30 minutes. Évitez de laisser des aliments mariner pendant de longues périodes car l'acide commencera à « cuire » les aliments.
- Les récipients en verre sont préférables pour remiser les marinades, sauces et assaisonnements. Certains matériaux réagissent aux ingrédients acides, en particulier certains plastiques et l'aluminium. Les sauces à salade et marinades inutilisées peuvent être réfrigérées pendant 7 jours.
- Il n'est jamais sans danger de réutiliser une marinade jetez — la toujours après son contact avec la viande crue.
- La volaille, le veau et le porc prennent généralement moins de temps à mariner que le bœuf ou le gibier. Les morceaux plus petits de viande marinent plus vite que les plus gros.

## Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.** N'immergez pas la base du moteur, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Retirer les cônes, les paniers de contrôle de la pulpe et la verseuse du presse-agrumes.
2. Laver les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse.

**REMARQUE :** Les cônes, les paniers de contrôle de la pulpe, l'arbre central, la verseuse, le mélangeur et le couvercle filtrant vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement.

3. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon propre et humide.

# Recettes

## Citronnade de citrons/limes

4 citrons moyens ou gros  
(5 limes moyens ou gros)  
150 g (3/4 tasse) de sucre  
1 L (4 tasses) d'eau froide glaçons

### Instructions :

Pressez les citrons ou les limes dans une verseuse de jus. Ajoutez du sucre, remettez le couvercle en place et mélangez bien avec le mélangeur. Versez le jus sucré dans une carafe et ajoutez de l'eau froide. Mélangez soigneusement et servez sur des glaçons.

## Marinade aux agrumes

2 oranges (240 ml [1 tasse] de jus)  
1 citron (80 ml [1/3 tasse] de jus)  
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive  
54 ml (3 cuillers à soupe) de moutarde de Dijon

3 gousses d'ail, hachées fin  
1,7 g (2 cuillers à soupe) de romarin frais  
3 g (1/2 cuiller à café) de sel  
2,3 g (1 cuiller à café) de poivre noir

### Instructions :

Pressez les oranges et le citron dans la verseuse. Ajoutez l'huile d'olive, la moutarde de Dijon, l'ail haché fin, le romarin, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement. Faites mariner la viande pendant 30 minutes, puis faites-la cuire.

## Marinade aux limes et au chili

80 ml (1/3 tasse) de jus de lime frais  
118 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra vierge  
4 gousses d'ail, hachées fin  
5,4 g (1 cuiller à soupe) de cumin en poudre  
1,8 g (1 cuiller à café) de marjolaine séchée  
5 g (1 cuiller à café) de sel  
1 g (1/2 cuiller à café) de poivre noir moulu  
0,1-0,2 g (1/4-1/2 cuiller à café) de piments ancho séchés (utilisez-en moins pour une marinade moins épicée)  
15 g (1/4 tasse) de coriandre frais haché  
23 g (2 cuillers à soupe) de sucre brun  
1 boîte de 128 g (4,5 oz) de piments vers hachés

### Instructions :

Pressez les limes dans la verseuse de jus. Ajoutez l'huile d'olive extra vierge, l'ail, toutes les épices, le coriandre et le sucre brun. Mélangez soigneusement. Ajoutez une boîte de piments verts (sans égoutter) et mélangez bien. Faites mariner la viande pendant 30 minutes, puis faites-la cuire.

**Astuce cuisine d'essai :** Cette marinade est parfaite pour le poulet, le porc ou le bœuf. Les tranches de viande plus fines absorbent plus d'arôme. Essayez d'utiliser des côtelettes ou des filets plutôt que des morceaux plus épais.

## Vinaigrette balsamique à l'orange

240 ml (1 tasse) de jus d'orange frais  
120 ml (1/2 tasse) de vinaigrette balsamique  
30 ml (2 cuillers à soupe) d'huile d'olive extra vierge  
20 g (2 cuillers à soupe) d'oignons, finement hachés  
3,8 g (1 cuillers à soupe) de persil frais  
5 ml (2 cuillers à café) de basilic frais  
10 g (1 cuiller à soupe) de zest d'orange  
1,5 g (1/4 cuillers à café) de sel cachet  
1,2 g (1/2 cuillers à café) de poivre, fraîchement moulu

### Instructions :

Pressez les oranges dans la verseuse. Ajoutez la vinaigrette balsamique, l'huile d'olive, les oignons, les épices, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement avec le mélangeur et versez le mélange sur des salades, légumes ou autres plats d'accompagnement.

**Astuce cuisine d'essai :** Hacher les oignons extra fin assure un meilleur mélange de cette vinaigrette. Essayez d'ajouter de la menthe fraîchement hachée pour un arôme rafraîchissant ou une sauce à salade d'été.

## Vinaigrette aux agrumes

2 oranges moyennes (240 ml [1 tasse] de jus)  
1 lime moyen (60 ml [1/4 tasse] de jus)  
37,5 ml (2 1/2 cuillers à soupe) de miel  
45 ml (3 cuillers à soupe) de sauce de soja  
37,5 ml (2 1/2 cuillers à soupe) d'huile d'olive

### Instructions :

Pressez les oranges et les limes dans la verseuse. Ajoutez le miel, la sauce de soja et l'huile d'olive ; mélangez soigneusement. Versez le mélange sur des salades ou des légumes.

# Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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 cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
6. APAGUE el aparato (O), y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
7. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el base, cable, o enchufe en agua o cualquier otro líquido.
8. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
9. Evite el contacto con piezas en movimiento.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No use al aire libre.
12. No permita que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o de un mostrador, o que esté en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
14. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Otra información de seguridad para el consumidor

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de choque eléctrico:** Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección en el tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al modificar de alguna manera el enchufe, o con un adaptador. Si el enchufe no calza, intente invertirlo. Si aún no calza, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

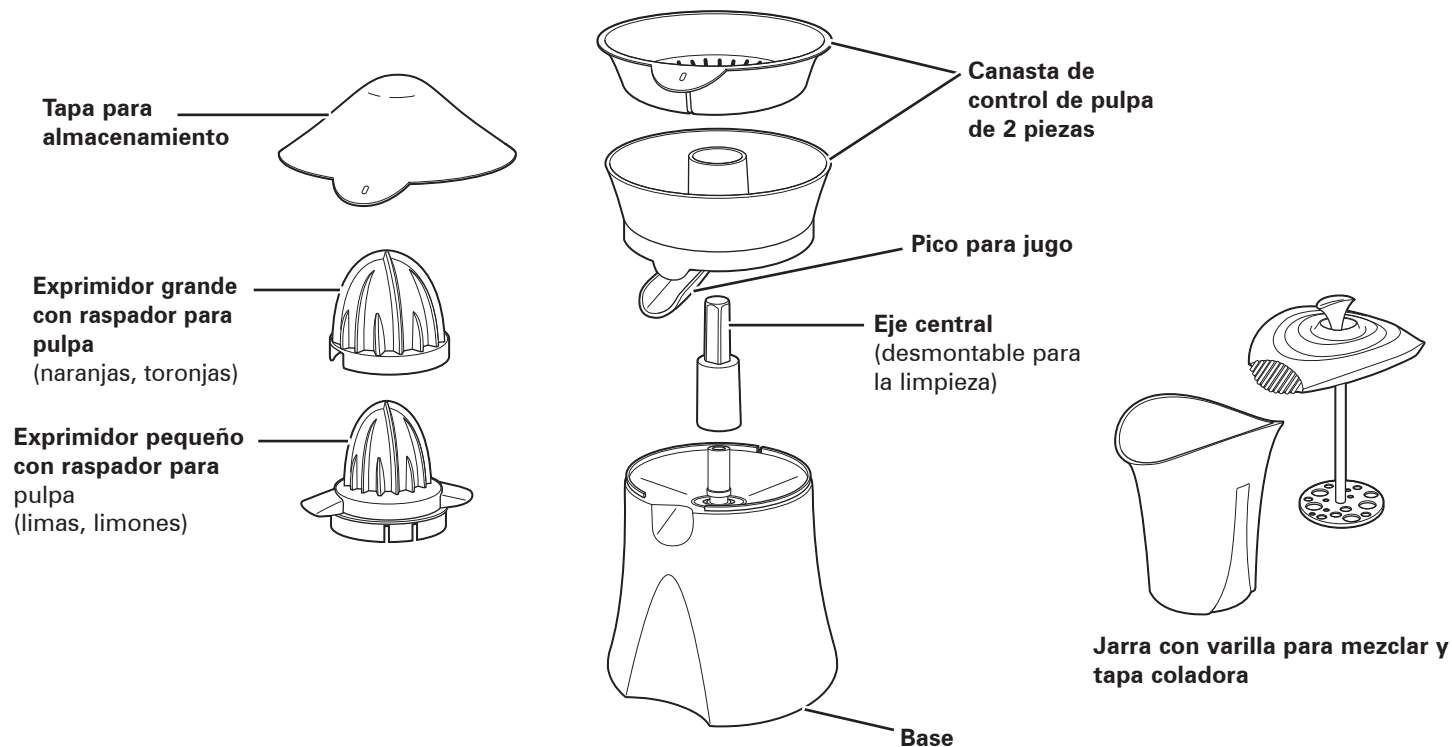
El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más

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 aparato. 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.

Para evitar una sobrecarga del circuito, no opere otro aparato electrodoméstico de alto vataje en el mismo circuito con este aparato.

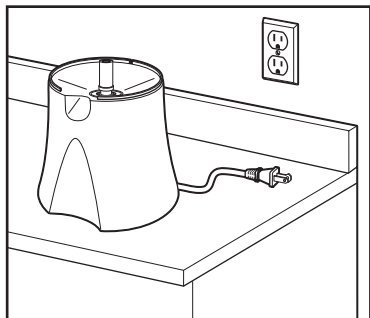
# Piezas y características

Para ordenar partes:  
EE.UU.: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
México: 800 71 16 100

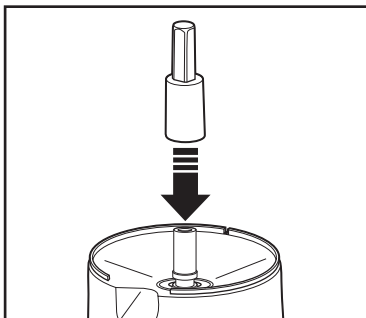


# Cómo usar

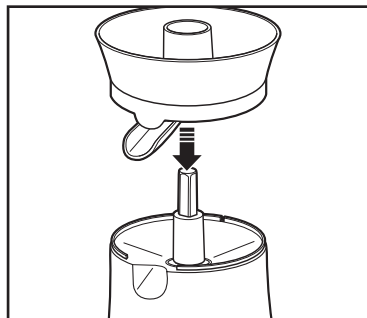
**NOTA:** Esta exprimidor cuenta con una característica de inversión automática. Invierte la dirección en forma automática, de vez en cuando, para facilitar la preparación del jugo.



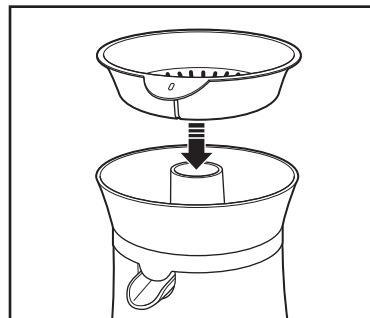
1. Coloque la base sobre una cubierta plana.



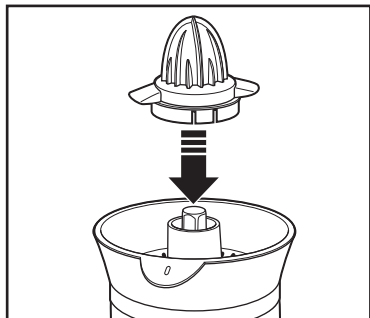
2. Coloque el eje central en la base.



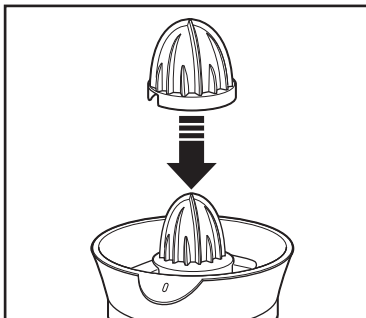
3. Coloque sobre el eje central de la exprimidor, alineando el pico para jugo con la ranura recortada de la base de la unidad.



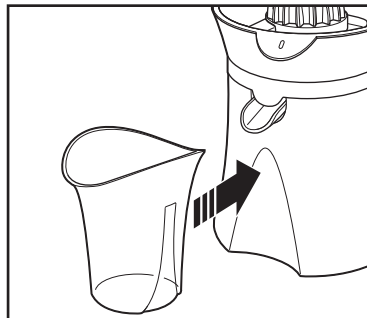
4. Coloque la pieza superior de la canasta de control de pulpa en el exprimidor.



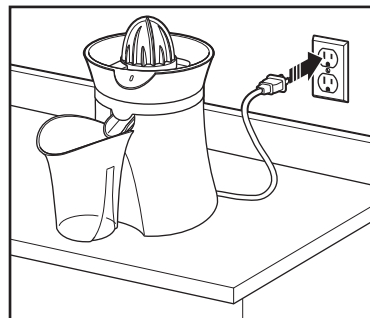
5. Ajuste el exprimidor pequeño sobre la canasta de control de pulpa.



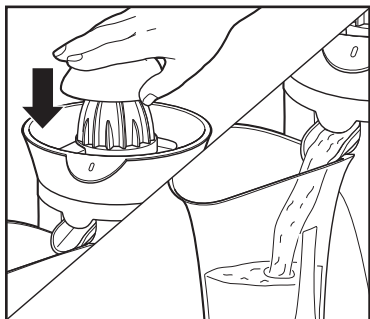
**NOTA:** Siempre seleccione el tamaño del exprimidor en función del tamaño de la fruta que se va a exprimir. Para frutas grandes, como naranjas o toronjas, coloque el exprimidor grande directamente sobre el exprimidor pequeño.



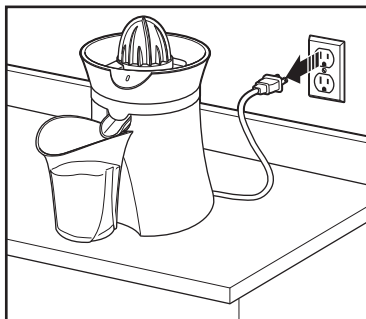
6. Asegúrese de que la jarra para jugo con varilla para mezclar se encuentre debajo del pico para jugo; de otro modo, el jugo caerá sobre el mostrador de encimera.



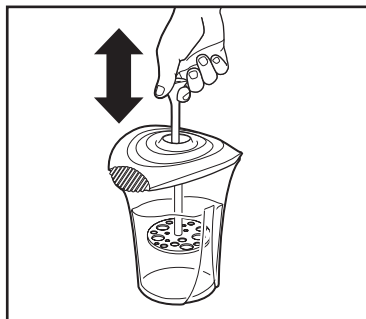
7. Enchufe al tomacorriente.



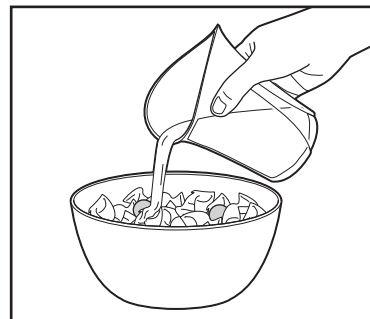
8. Presione hacia abajo sobre el exprimidor con la fruta cortada a la mitad para iniciar el funcionamiento. Cuando levante la fruta del exprimidor, la extracción de jugo se detendrá.  
**NOTA:** Presionar demasiado sobre la fruta mientras prepara el jugo puede hacer que la unidad se mueva o desplace ligeramente sobre el mostrador de encimera. Si esto ocurre, presione la fruta con menos fuerza.



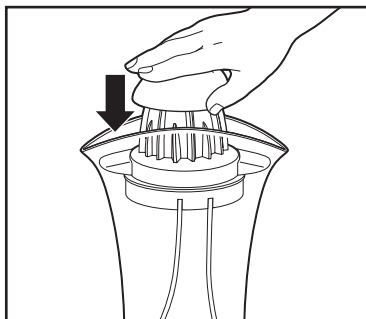
9. Cuando haya terminado de preparar el jugo, desenchufe del tomacorriente.  
**NOTA:** Desplace el pico para jugo hacia arriba hasta la posición cerrada para que el jugo no gotee sobre el mostrador de encimera, o para detener el flujo de jugo dentro de la jarra.



10. Mezcle el jugo en la jarra con la varilla para mezclar y la tapa coladora.



- NOTA:** La mezcla líquida puede vertirse o colarse desde la jarra.



Como una alternativa, el exprimidor pequeño puede colocarse sobre la jarra para jugo y trabarse en su lugar. Coloque la fruta sobre el exprimidor y gire para preparar jugo. Para frutas más grandes, coloque el exprimidor grande **SOBRE** el exprimidor pequeño.

# Consejos para obtener los mejores resultados

- Este exprimidor fue diseñado para exprimir jugos de cítricos como naranjas, limones, limas y toronjas.
- Para obtener la mayor cantidad de jugo posible, la fruta debe estar a temperatura ambiente.
- Antes de exprimir, haga rodar la fruta entre la palma de su mano y la mesa. Corte la fruta a la mitad, atravesando los gajos.
- Si el jugo no cae, entonces el pico para jugo se encuentra en la posición cerrada o hay pulpa bloqueando el flujo hacia el pico.
- Presionar demasiado sobre la fruta mientras prepara el jugo puede hacer que la unidad se mueva o desplace ligeramente sobre el mostrador de encimera. Presione sobre la fruta con menos fuerza.

## Consejos sobre adobos y aderezos

- Un adobo típico consta de un ingrediente ácido más un aceite, que luego se mezcla con especias aromáticas. El jugo de fruta, el vino, el vinagre y el yogurt son componentes ácidos que ablandan los alimentos y los hacen más tiernos.
- Muchos aceites pueden usarse para dar al adobo o al aderezo un sabor especial, como los aceites de oliva, canola, sésamo o cártamo. El aceite y el ingrediente ácido deben mezclarse bien para asegurar que se com-binan por completo, o “emulsionan”.
- Los adobos con ingredientes ácidos funcionan más rápido, usualmente en alrededor de 30 minutos. No deje alimentos en el adobo por períodos prolongados ya que el ácido comenzará a “cocinar” los alimentos.
- Los recipientes de vidrio son mejores para conservar adobos y aderezos. Algunos materiales reaccionan con ingredientes ácidos, tales como ciertos plásticos y el aluminio. Los aderezos para ensalada y los adobos sin usar pueden conservarse en el refrigerador hasta 7 días.
- Nunca es seguro volver a usar un adobo: siempre deséchelo después de que entre en contacto con carne cruda.
- Las carnes de ave, ternera y cerdo generalmente toman menos tiempo en marinarse que las carnes de res o de “caza”. Los trozos de carne más pequeños se marinan más rápido que los de mayor tamaño.

## Cuidado y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de choque eléctrico.** No sumerja la base del motor, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

1. Retire los exprimidores, las canastas de control de pulpa y la jarra del exprimidor.
2. Lave las piezas extraíbles con agua tibia y jabón.  
**NOTA:** Los exprimidores, las canastas para el control de la pulpa, el eje central, la jarra, la varilla para mezclar y la tapa coladora son aptas para el lavavajillas, solo en el estante superior.
3. Limpie la base con un paño limpio y húmedo.

# Recetas

## Limónada/Limada

4 limones medianos/grandes  
(or 5 limas medianas/grandes)  
3/4 taza (150 g) de azúcar  
4 tazas (960 ml) de agua fría

### Instrucciones:

Prepare el jugo de los limones o las limas. Agregue el azúcar; vuelva a colocar la tapa y mezcle bien con la varilla para mezclar. Vierta el jugo endulzado dentro de una jarra y agregue agua fría. Mezcle bien y sirva sobre hielo.

## Adobo de cítricos

2 naranjas (1 taza [240 ml] jugo)  
1 limón (1/3 taza [80 ml] jugo)  
1/4 taza (60 ml) de aceite de oliva  
3 cucharadas (54 ml) de mostaza de Dijon.  
3 dientes de ajo, picado  
2 cucharadas (1.7 g) de romero fresco.  
1/2 cucharadita (3 g) de sal  
1 cucharadita (2.3 g) de pimienta negra

### Instrucciones:

Prepare el jugo de las naranjas y el limón. Agregue el aceite de oliva, la mostaza de Dijon, el ajo picado, el romero, sal y pimienta. Mezcle bien. Marine la carne durante 30 minutos; luego cocine.

## Adobo de chiles y lima

1/3 taza (80 ml) de jugo fresco de lima  
1/2 taza (118 ml) de aceite de oliva extra virgen  
4 dientes de ajo, picados  
1 cucharada (5.4 g) de comino molido  
1 cucharadita (1.8 g) de orégano seco  
1 cucharadita (5 g) de sal  
1/2 cucharadita (1 g) de pimienta negra molida  
1/4–1/2 cucharadita (0.1–0.2 g) de condimento de chiles anchos (utilice menos para que sea menos picante)  
1/4 taza (15 g) de cilantro fresco picado  
2 cucharadas (23 g) de azúcar moreno  
1 lata de 4.5 onzas (128 ml) de chiles verdes picados

### Instrucciones:

Prepare el jugo de limas. Agregue el aceite de oliva extra virgen, el ajo, todas las especias, el cilantro y el azúcar moreno. Mezcle bien. Agregue la lata de chiles verdes (no escurra) y mezcle.

**Consejo de cocina:** Este adobo es muy bueno para pollo, cerdo o carne de res. Los cortes de carne más delgados absorben más sabor. Trate de usar lomos o filetes en lugar de cortes gruesos de carne.

## Vinagreta balsámica de naranjas

1 taza (240 ml) de jugo de naranja fresco  
1/2 taza (120 ml) de vinagreta balsámica  
2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva extra virgen  
2 cucharadas (20 g) de cebollas, picadas bien finas  
1 cucharadas (3.8 g) de perejil fresco  
2 cucharaditas (5 ml) de albahaca fresca  
1 cucharadas (10 g) de ralladura de naranja  
1/4 cucharadita (1.5 g) de sal kosher  
1/2 cucharadita (1.2 g) de pimienta, recién molida

### Instrucciones:

Prepare el jugo de naranja. Agregue la vinagreta balsámica, el aceite de oliva, la cebolla, las especias, sal y pimienta. Mezcle bien con la varilla para mezclar y use para adobar ensaladas, vegetales u otras guarniciones.

**Consejo de cocina:** Si pica las cebollas muy finas, los aderezos se mezclarán mejor. Agregue menta fresca picada para dar un toque refrescante o un aderezo para ensalada de verano.

## Vinagreta con cítricos

2 naranjas medianas (1 taza [240 ml] jugo)  
1 lima mediana (1/4 taza [60 ml] jugo)  
2 1/2 cucharadas (37.5 ml) de miel  
3 cucharadas (45 ml) de salsa de soya  
2 1/2 cucharadas (37.5 ml) de aceite de oliva

### Instrucciones:

Prepare el jugo de las naranjas y las limas. Agregue la miel, la salsa de soya y el aceite de oliva; luego mezcle bien. Vierta sobre ensaladas y otros vegetales.

# Notas

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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 al:

**Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

### COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- 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.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

### LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- 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 o enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)

b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.

c) 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.

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.

### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- 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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> <b>800 71 16 100</b> Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com">mexico.service@hamiltonbeach.com</a>

## CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

### Ciudad de México

#### ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490

Tel: 55 5235 2323

#### CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910

Tel: 55 5563 8723

### Nuevo León

#### FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Col. Centro, Monterrey, N.L., CP 6400

Tel: 81 8343 6700

### Jalisco

#### SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660

Tel: 33 3825 3480

**Modelo:**  
**66333**

**Tipo:**  
**J11**

**Características eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 30 W**

**Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**