

Hamilton Beach®

Juice Extractor

READ BEFORE USE

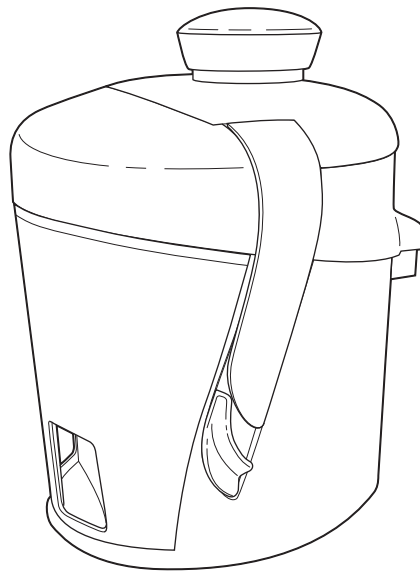
Centrifugeuse

LIRE AVANT L'UTILISATION

Extractor de jugo

LEA ANTES DE USAR

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



English..... 2

USA: 1.800.851.8900

Visit 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!

Français 10

Canada : 1.800.267.2826

Rendez-vous sur 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 !

Español 19

México: 01.800.71.16.100

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx 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!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children. Close supervision is necessary when this appliance is used near children. Do not allow children to use this appliance.
4. Always turn appliance OFF (O) and 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. Never feed food by hand—always use the food pusher.
7. Always make sure the juice extractor is properly and completely assembled before the motor is turned on. The unit will not turn ON unless properly assembled. Do not release safety latches while juice extractor is in operation.
8. Never operate without pulp bin in place.
9. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juice extractor. Make sure the motor stops completely before disassembling.
10. Do not put fingers or other objects into the juice extractor food chute while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food pusher 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.
11. 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, repair, or electrical or mechanical adjustment.
12. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
15. Do not leave juice extractor unattended while it is operating.
16. Blades are sharp; handle carefully. Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel cutter/strainer.
17. 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.
18. Do not use the appliance if the rotating cutter/strainer is damaged.
19. Always use the juice extractor on a dry, level surface.
20. Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized service center.
21. To reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance, do not use bent, dented, or otherwise damaged cutter/strainer.
22. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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 by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, 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.

The cutter/strainer is a delicate screen. If bent or damaged, do not use, as it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Call our toll-free customer service number to order a new cutter/strainer. Replace cutter/strainer when it shows signs of wear.

Know Your Juice Extractor

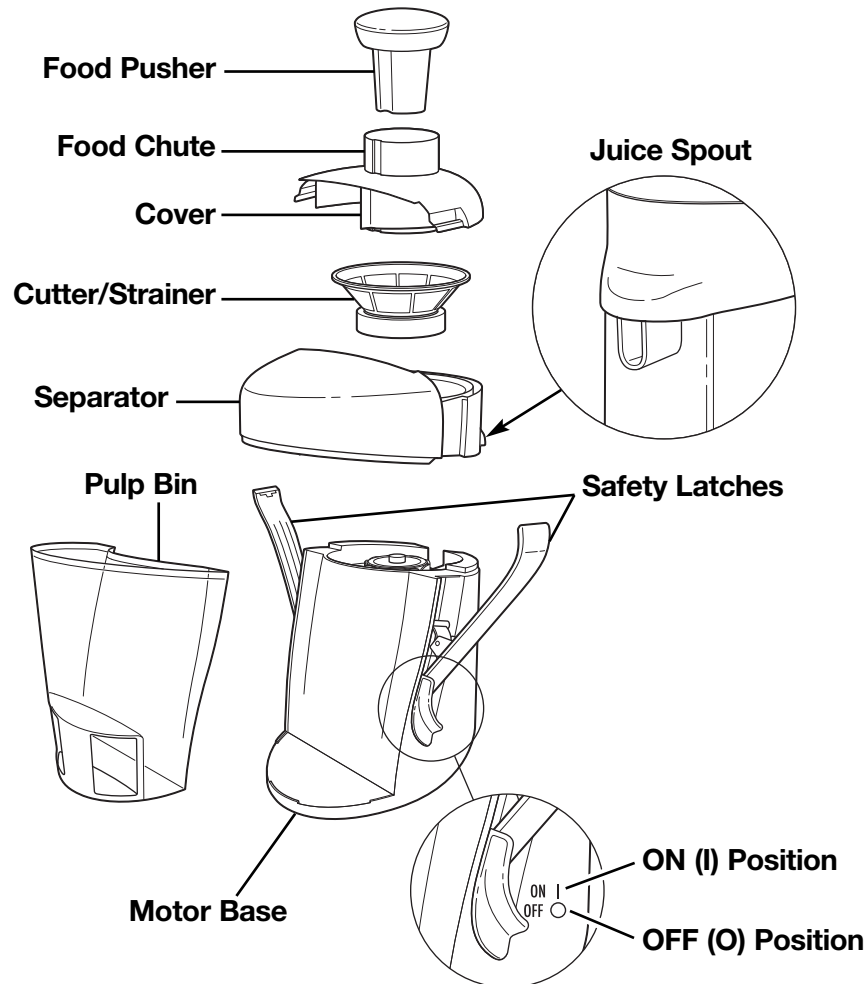
⚠ WARNING

The cutter/strainer may fly apart during use if it is damaged, resulting in the risk of cuts and bruises.

To reduce risk of personal injury:

- Never wash cutter/strainer in a dishwasher.
- Always inspect cutter/strainer before each use.
- Never use a cracked, bent, or damaged 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.



How to Assemble

Read and follow instructions in “Know Your Juice Extractor—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. Place cover on top of separator and cutter/strainer.
 4. Position the top of both safety latches in place; then push in at bottom to lock. Lock both sides.
DO NOT OPERATE UNIT UNTIL SAFETY LATCHES ARE LOCKED.
 5. Put pulp bin in place. Slide top in first, then bottom, and snap into place.
 6. Place a container in position under juice spout.
- NOTE:** Check the pulp bin frequently. It is important to empty the pulp bin when full and to clean out the separator.
- TO DISASSEMBLE:** Unplug cord from outlet. Unlock both safety latches by pulling out top of latch. Remove cover; then lift up separator with cutter/strainer.

How to Use

⚠ WARNING Laceration Hazard.

Never use fingers or utensils other than the food pusher to press food into food chute. 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.

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 a juice container and the pulp bin are in place.
5. Push switch up to turn ON (I). The unit will not turn on until safety latches have been closed.
6. Place food in food chute and press down gently and slowly with food pusher.
7. When pulp bin is full, turn unit OFF (O). 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 (O) 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.
- DO NOT OVERLOAD THE FOOD CHUTE. For best results, simply drop food pieces, one at a time, into chute. Gently and slowly press down 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 (O) 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, since 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, since 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 nutritional 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. If bent or damaged, do not use, since it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Call the toll-free customer service number to order a new cutter/strainer. Replace cutter/strainer when it shows signs of wear.

1. Turn OFF (●) and unplug from electrical outlet.
2. Empty pulp bin and juice container.
3. Unlock safety latches. 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, pulp bin, and any juice container 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 (180 to 300 ml).

Red Tango

1/2 cup (125 ml) cranberries
2 tangerines
1/2 teaspoon (2.5 ml) sugar
Juice cranberries, then tangerines.
Add sugar to juice.

Sweet Cranberry Zing

1/4-inch (6 mm) slice fresh ginger
1/2 cup (125 ml) cranberries
1 1/2 cups (375 ml) white grapes
Sugar to taste
Juice ginger first, then cranberries, then grapes. Add sugar to juice if needed.

Autumn Zing

1/8-inch (3 mm) slice fresh ginger
2 whole carrots
1/2 apple
Juice ginger first, then carrots, then apple.

Tropical Morning

2 oranges
1/4 fresh pineapple
Juice oranges and pineapple.

Mango Pineapple Zing

1/4-inch (6 mm) slice fresh ginger
1/2 mango
1/4 fresh pineapple
Juice ginger first, then mango, then pineapple.

Cranberry Breeze

1/2 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
1/4 lime
1 1/8 cups (280 ml) white grapes
Sugar to taste
Juice kiwi first, then lime and grapes.
Add sugar to juice if needed.

Dawn Delight

1/2 beet
1 celery stalk
1 apple
Juice beet first, then celery and apple.

Paradise Sunrise

1/2 mango
1 cup (250 ml) strawberries
1/2 cup (125 ml) white grapes
Juice mango first, then strawberries and grapes.

Melon Delight

1/8 honeydew melon
1/4 cantaloupe
1/4 cup (60 ml) white grapes
Juice honeydew first, then cantaloupe and grapes.

Sweet Banana Delight

1/2 banana
1 1/2 apples
1 teaspoon (5 ml) honey
Juice banana first, then apple. Add honey to juice.

Berry Blitz

1/2 cup (125 ml) cranberries
1/2 cup (125 ml) raspberries
1/2 cup (125 ml) strawberries
1/2 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.

Recipes (cont.)

Banana Citrus Surprise

1/2 banana
1 tangerine
1/2 cup (125 ml) white grapes
Juice banana first, then tangerine and grapes.

Veggie Patch

1/4 small head cabbage
1 celery stalk
1 apple
Juice cabbage first, then celery and apple.

Tomato Zest

1/2 small clove garlic
1/4 green pepper
1 celery stalk
1 large tomato
Juice garlic and green pepper first, then celery and tomato.

Orange Zing

3 oranges
1/8-inch (3-mm) slice fresh ginger
Juice oranges with ginger slice.

Garden Glory

1/4 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
1/4 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
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
Process fruit and vegetables. Stir in seasonings. **Makes 3 cups (750 ml).**

Visit 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!



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 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 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 in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans l'eau ou autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour utilisation par d'enfants. Une bonne surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil.
4. Toujours éteindre (OFF/O) l'appareil et le débrancher de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou d'en enlever des pièces ou avant un nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Veiller à ne pas mettre les doigts dans la trémie.
6. Ne jamais introduire d'aliments à la main—se servir toujours du poussoir.
7. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est assemblée correctement et complètement avant de mettre le moteur en marche. L'appareil ne se mettra pas en MARCHÉ à moins d'avoir été bien assemblé. Ne pas relâcher le bras de verrouillage de sécurité pendant que la centrifugeuse est en marche.
8. Ne jamais utiliser l'appareil sans bac à pulpe.
9. S'assurer de mettre la centrifugeuse sur la position OFF (arrêt/O) après chaque utilisation. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
10. Ne mettre ni les doigts ni aucun objet dans la trémie de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche. Si des aliments se coincent dans l'ouverture, se servir du poussoir pour les enfoncer. Lorsque cela n'est pas possible, éteindre le moteur, débrancher le cordon de la prise et démonter la centrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
11. Ne faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant d'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
13. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
14. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
15. Ne pas vous éloigner de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche.
16. Les lames du couteau sont coupantes. Les manipuler avec soin. Ne pas toucher aux petites lames dans le socle du couteau/tamis en acier inoxydable.
17. Ne pas approcher de la trémie, cheveux, vêtements, bijoux, spatules ou ustensiles pendant la marche de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de la machine.
18. Ne jamais utiliser la centrifugeuse si le couteau/tamis tournant est endommagé.
19. Toujours utiliser la centrifugeuse sur une surface sèche et plane.
20. Tout entretien autre que le nettoyage devrait être effectué par un centre de service autorisé.
21. Pour réduire le risque de blessures personnelles et/ou d'endommagement de l'appareil, ne pas utiliser un couteau/tamis déformé, bosselé ou autrement endommagé.
22. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité pour les consommateurs

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution :

Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Le couteau ou tamis est délicat. Ne pas l'utiliser s'il est courbé ou endommagé, car il pourrait se fracasser et provoquer des blessures corporelles et endommager l'appareil. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle pour commander un nouveau couteau ou tamis. Remplacer le couteau ou tamis dès qu'il présente des signes d'usure.

Nomenclature

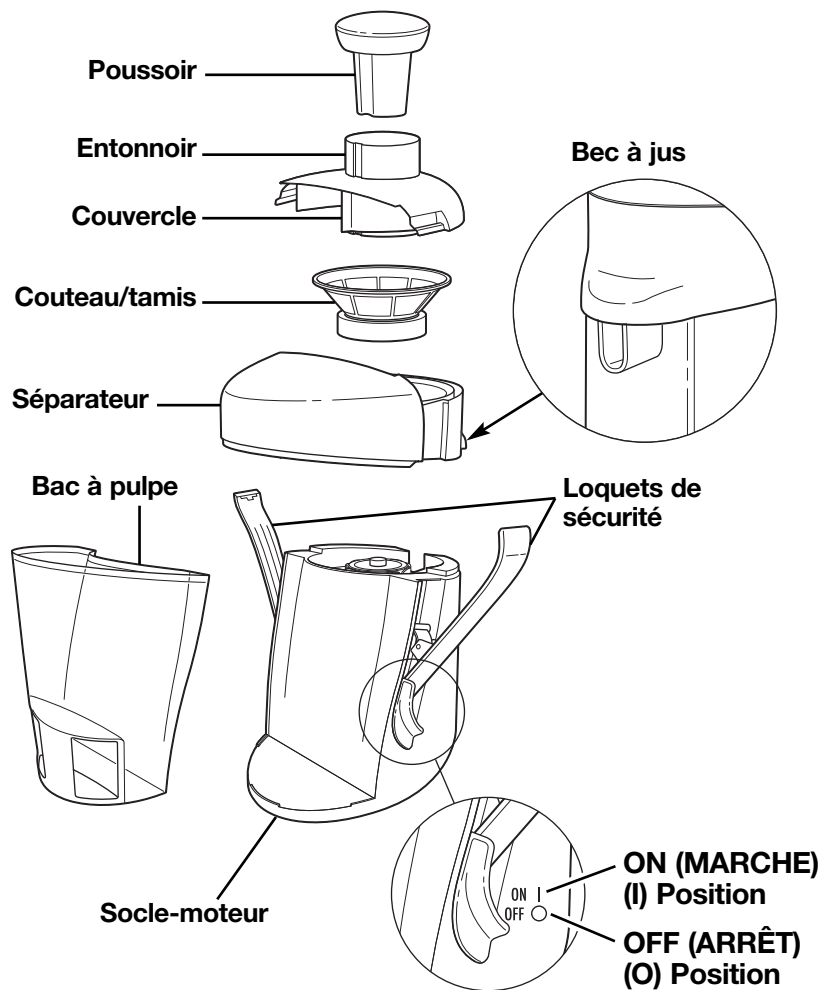
⚠ AVERTISSEMENT

Le couteau/tamis endommagé peut se dégager pendant l'utilisation et présenter un risque de coupures ou d'ecchymoses.

Pour réduire le risque de blessure corporelle :

- Ne jamais mettre le couteau/tamis au lave-vaisselle.
- Toujours inspecter le couteau/tamis avant chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser un couteau/tamis fissuré, courbé ou endommagé.

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.



Assemblage de la centrifugeuse

Veillez lire les instructions sous la rubrique « Nomenclature—AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION » et vous y conformer.

1. Mettez le séparateur sur le socle-moteur comme le montre l'illustration à la page 12.
2. Posez le couteau/tamis dans le séparateur et appuyez légèrement jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Une fois en place, le couteau/tamis devrait pouvoir tourner librement.
3. Posez le couvercle sur le séparateur et le couteau/tamis.
4. Positionnez correctement le haut des deux loquets de sécurité et abaissez les loquets pour verrouiller. Verrouillez les deux côtés.
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 récipient en place 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.

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL :

Débrancher le cordon de la prise de courant. Déverrouillez les deux loquets de sécurité en soulevant le haut du loquet. Retirez le couvercle et soulevez alors le séparateur avec le couteau/tamis.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.

Ne jamais utiliser les doigts ou les ustensiles autres que le poussoir à aliments pour presser les aliments dans l'entonnoir. Les aliments seront introduits dans l'entonnoir uniquement lorsque l'appareil est en marche. Les aliments peuvent être introduits continuellement sans arrêter l'appareil.

1. Pour obtenir davantage de renseignements, reportez-vous à la section « Conseils et techniques de préparation de jus ».
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 (ON/I). L'appareil ne se met en marche qu'une fois les loquets de sécurité verrouillés.
6. Introduisez les aliments dans l'entonnoir et appuyer sur doucement et lentement avec poussoir.
7. Lorsque le bac à pulpe est plein, éteindre (OFF/O) 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 le couteau/tamis 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 (OFF/O) l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Lavez immédiatement le couteau/tamis conformément aux instructions données.

Renseignements importants

- La centrifugeuse est conçue pour un **USAGE DOMESTIQUE NORMAL**. Si vous souhaitez utiliser des quantités importantes d'aliments, 5 kilos ou plus, veuillez les passer en plusieurs fois, en laissant le moteur refroidir complètement entre chaque utilisation.
- **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 (**OFF/O**) l'appareil et le débrancher. Lavez alors soigneusement le couteau/tamis 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.
- Un demi-kilo d'ingrédients crus donne environ 250 ml (1 tasse) 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 le couteau/tamis 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.

Conseils et techniques (suite)

- 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.

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 (OFF/O) l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
2. Videz le contenu du bac à pulpe et du récipient à jus.
3. Déverrouillez les loquets de sécurité. Retirez le couvercle. Retirez le séparateur avec le couteau/tamis immédiatement après utilisation. Ne laissez aucun aliment sécher et durcir sur le couteau/tamis. 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, le bac à pulpe et le récipient à jus dans de 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 LAVER le couteau/tamis au lave-vaisselle. Les dents du couteau/tamis sont coupantes. Manipuler avec soin. Lavez le couteau/tamis dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher.
6. Certains aliments risquent de tacher les parties en plastique. 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 180–300 ml (6 à 10 onces).

Tango rouge

125 ml (1/2 tasse) de canneberges
2 mandarines
2,5 ml (1/2 cuillère à thé) de sucre
Extraire le jus des canneberges, puis des mandarines. Ajouter le sucre.

Boisson douce aux canneberges

1 tranche de gingembre frais
de 6 mm (1/4 po)
125 ml (1/2 tasse) de canneberges
375 ml (1 1/2 tasses) 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 3 mm (1/8 po)
2 carottes entières
1/2 pomme

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

Aube tropicale

2 oranges
1/4 ananas frais

Extraire le jus des oranges et de l'ananas.

Boisson mangue ananas

1 tranche de gingembre frais
de 6 mm (1/4 po)
1/2 mangue
1/4 ananas frais

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

Brise aux canneberges

125 ml (1/2 tasse) de canneberges
1 pomme
250 ml (1 tasse) 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
1/4 lime
280 ml (1 1/8 tasses) 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

1/2 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

1/2 mangue
250 ml (1 tasse) de fraises
125 ml (1/2 tasse) de raisins blancs

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

Délice au melon

1/8 melon miel (honeydew)
1/4 cantaloup
60 ml (1/4 tasse) de raisins blancs

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

Délice sucré à la banane

1/2 banane
1 1/2 pomme
5 ml (1 cuillère à thé) de miel

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

Recettes (suite)

Boisson aux baies

125 ml (1/2 tasse) de canneberges
125 ml (1/2 tasse) de framboises
125 ml (1/2 tasse) de fraises
125 ml (1/2 tasse) de raisins blancs
5 ml (1 cuillère à thé) 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

1/2 banane
1 mandarine
125 ml (1/2 tasse) de raisins blancs

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

Boisson aux légumes

1/4 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

1/2 petite gousse d'ail
1/4 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 3 mm
(1/8 po)

Extraire le jus des oranges et du gingembre.

Gloire jardinière

1/4 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.

Saveur forte pomme

1 pomme
1 mandarine

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

Délice épicé aux légumes

2 fleurettes de brocoli avec la tige
1/4 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.

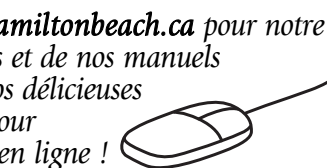
Cocktail de légumes

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

Worcestershire
2,5 ml (1/2 cuillère à thé) de sel

Passer les fruits et les légumes dans la centrifugeuse. Ajouter les assaisonnements.

Donne 750 ml (3 tasses).

Rendez-vous sur 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 ! 

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 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 aux É.-U. ou 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 artefactos electrodomésticos, debe seguir precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no coloque el cable, el enchufe o la base del motor en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por niños. Se requiere una supervisión estricta cuando este aparato se utiliza en la cercanía de niños. No permita que éstos hagan uso del electrodoméstico.
5. Siempre APAGUE (OFF/O) el aparato y desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la tolva de alimentación.
7. Nunca introduzca los alimentos con las manos: siempre utilice el empujador de alimentos.
8. Siempre asegúrese de que el extractor de jugo se encuentra ensamblado completa y adecuadamente antes de encender el motor. La unidad no se ENCENDERÁ a menos que esté ensamblada como corresponde. No libere el brazo de bloqueo de seguridad mientras el extractor de jugo está en funcionamiento.
9. Nunca utilice el aparato sin el contenedor de pulpa en su lugar.
10. Asegúrese de volver el interruptor a la posición OFF (apagado/O) después de cada uso del extractor de jugo. Verifique que el motor se haya detenido por completo antes de comenzar a desensamblar.
11. No coloque los dedos u otros objetos dentro de la tolva de alimentación del extractor mientras está en funcionamiento. Si un trozo de alimento queda trabado en la apertura, utilice el empujador para destrabarlo. Cuando no pueda utilizar este método, apague el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme la juguera para retirar el alimento.
12. No haga funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede provocar incendios, choques eléctricos o lesiones.
14. No lo utilice al aire libre.
15. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes, como la cocina.
16. No deje la juguera sin atención mientras está en funcionamiento.
17. Las cuchillas son filosas; manéjelas con cuidado. No toque las cuchillas de corte pequeñas ubicadas en la base del cortador/escurridor de acero inoxidable.
18. Mantenga el cabello, la ropa y las joyas, al igual que las espátulas y otros utensilios, lejos de la tolva de alimentación durante el funcionamiento para prevenir la posibilidad de graves lesiones y/o daños al artefacto.
19. No utilice el aparato si el cortador/escurridor giratoria está dañada.
20. Siempre use el extractor de jugo sobre una superficie seca y plana.
21. Cualquier clase de mantenimiento que no sea la limpieza debe ser llevada a cabo por un centro autorizado de servicio.
22. Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al artefacto, no utilice el cortador/escurridor si se encuentra doblada, abollada o dañada de alguna manera.
23. No use el aparato para otro uso que para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para seguridad del consumidor

Este aparato fue hecho para su uso doméstico solamente.

¡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 embona 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 entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

El cortador/colador es una pantalla delicada. Si se dobla o se daña, no lo use, ya que puede romperse en pedazos y causar lesiones personales y/o daños en el aparato. Llame a nuestro servicio a clientes lada sin costo para ordenar un nuevo cortador/ escurridor. Reemplace el cortador/escurridor cuando muestre signos de desgaste.

Conozca su *Extractor de Jugo*

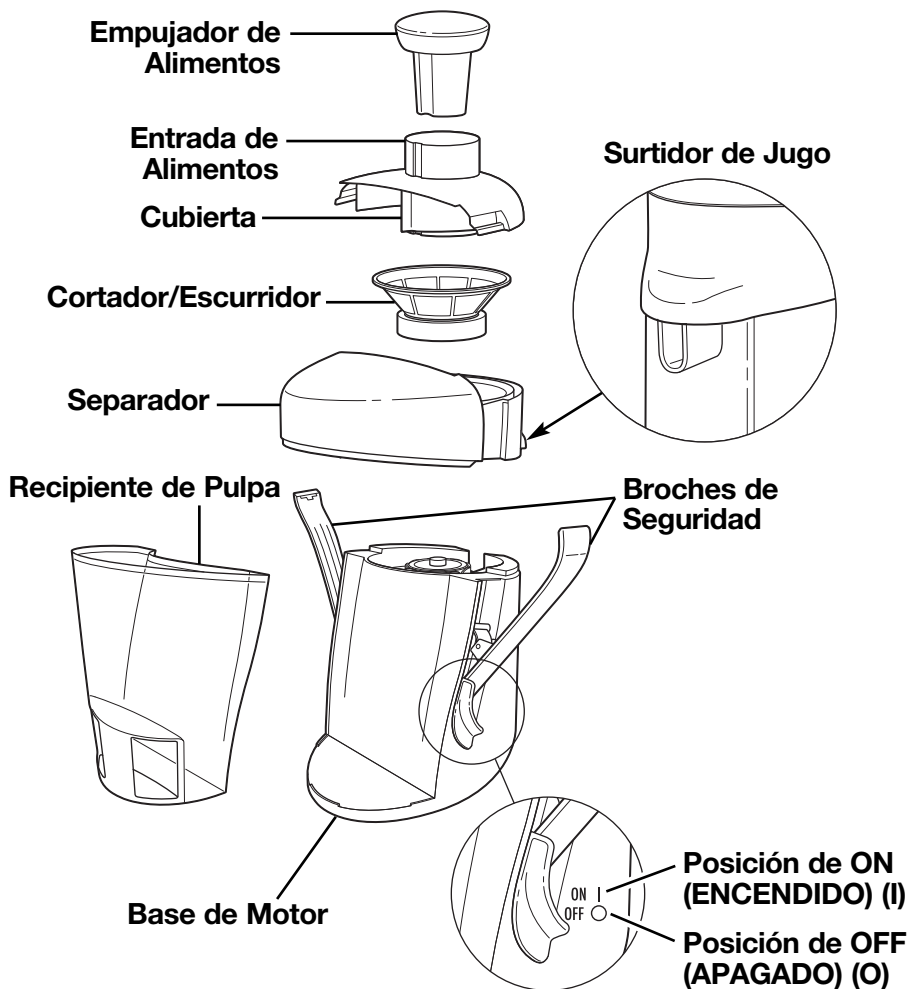
⚠ ADVERTENCIA

El cortador/escurridor puede salir volando durante su uso si está dañado, resultando en un riesgo de cortes y contusiones.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- Nunca lave el cortador/escurridor en un lavavajillas.
- Siempre inspeccione el cortador/escurridor antes de cada uso.
- Nunca use un cortador/escurridor rajado, doblado o dañado.

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.



Cómo Ensamblar

Lea y siga las instrucciones en “Conozca su Extractor de Jugo—ANTES DE SU PRIMER USO”.

1. Coloque el separador en la parte superior de la base de motor como se muestra en la página 21.
2. Coloque el cortador/escurridor en el separador y suavemente empuje hasta colocarlo en su lugar firmemente. Una vez en su lugar, el cortador/escurridor deberá girar fácilmente.
3. Coloque la cubierta en la parte superior del separador y del cortador/escurridor.
4. Coloque la parte superior de ambos broches de seguridad en su lugar, luego empuje hacia adentro en la parte inferior para bloquear. Bloquee ambos lados. **NO OPERE HASTA QUE LOS BROCHES DE SEGURIDAD ESTÉN BLOQUEADOS.**
5. Coloque el recipiente de pulpa en su lugar. Deslice la parte superior primero, luego la parte inferior y luego cierre a presión.
6. Coloque un contenedor en posición debajo del surtidor de jugo.

NOTA: Revise el recipiente de pulpa frecuentemente. Es importante vaciar el recipiente de pulpa cuando se llene y limpiar el separador.

PARA DESENSAMBLAR: Desconecte el cable de la toma. Desbloquee ambos broches de seguridad jalando la parte superior del broche. Remueva la cubierta, luego levante el separador con el cortador/escurridor.

Cómo Usar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.

Nunca use los dedos ni utensilios que no sean el empujador de alimentos para presionar la comida en la entrada de alimentos. La comida debe ser colocada en la entrada de alimentos sólo cuando la unidad esté en funcionamiento. Se puede colocar continuamente comida en la entrada de alimentos sin tener que apagar la unidad.

1. Para más información, vea “Consejos y Técnicas para Hacer Jugo.”
2. Corte la fruta en pedazos para que puedan entrar por la entrada de alimentos.
3. Conecte el cable a una toma de 120 volts CA.
4. Asegúrese que el contenedor de jugo y el recipiente de pulpa esté en su lugar.
5. Empuje el interruptor hacia arriba para encender (ON/I). La unidad no se encenderá hasta que los broches de seguridad hayan sido cerrados.
6. Coloque alimento en la entrada de alimentos y presione suavemente y lentamente con empujador de alimentos.
7. Cuando se llene el recipiente de pulpa, apague (OFF/O) la unidad. Es importante vaciar el recipiente de pulpa cuando se llene. Para un mejor desempeño, vacíe el recipiente de pulpa y limpie el cortador/escurridor y separador frecuentemente.
8. Cuando termine de hacer jugo, o cuando el recipiente de pulpa o contenedor de jugo necesiten ser vaciados, apague (OFF/O) la unidad y desconéctelo de la toma. Lave inmediatamente el cortador/escurridor de acuerdo a las instrucciones.

Información Importante

- El extractor de jugo es fabricado para USO DOMÉSTICO NORMAL. Si tiene grandes cantidades, tales como 10 libras (4.6 kg) o más, procese en pequeños lotes, permitiendo que el motor se enfríe completamente entre usos.
- NO SOBRECARGUE LA ENTRADA DE ALIMENTOS. Para mejores resultados, simplemente deje caer pedazos de comida, una a la vez, en la entrada. Suave y lentamente presione con el empujador de alimentos. Esto extraerá la mayor cantidad de jugo.
- Si el extracturo de jugo APARENTE-MENTE BATALLA o se para, APAGUE (OFF/O) la unidad y desconéctela. Lave a fondo el cortador/escurridor y el separador de acuerdo con las instrucciones. Vuelva a ensamblar y continúe haciendo jugo.

Consejos y Técnicas para Hacer Jugo

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 hacer jugos de aguacate y plátanos produce un puré más que un jugo.
- Forme bolas o rollos compactos con vegetales de hoja antes de insertar en la entrada de alimento.
- Una libra (0.45 kg) de verdura cruda usualmente rinde una taza (250 ml) de jugo.
- Cuando trabaje con grandes cantidades de frutas y vegetales, asegúrese de detener la unidad para vaciar el recipiente de pulpa al empezar a llenarse. El cortador/escurridor también debe ser limpiado, ya que la extracción disminuirá considerablemente.
- Si desea un jugo claro, filtre el jugo a través de capas de tela o gasa o con un filtro para café. Esto también removerá cualquier espuma que resulte mientras se hace jugo.
- Para evitar que los jugos pierdan color durante el almacenaje, agregue unas cuantas cucharaditas de jugo de limón.
- Sirva el jugo inmediatamente, ya que el sabor y el contenido de nutrientes disminuye rápidamente cuando está almacenado. Si es necesario hacer el jugo de frutas y verduras algo de tiempo antes de servirlos, cubra el contenedor herméticamente y refrigere. No almacene más de 24 horas.
- El sabor, color, y consistencia de frutas recién hechas jugo será diferente que el de jugos enlatados.
- Sustituya jugos de frutas o verduras para almacenaje por agua al cocinar.
- Es normal que algo de pulpa permanezca en el jugo. Incrementa el sabor a jugo y su valor nutricional.
- El jugo de papa puede ser usado en lugar de maicena o harina como agente espesor en gravies y sopas.
- El jugo de verdura mezclado con jugo de zanahoria producirá un sabor vegetal más dulce.
- Congele la pulpa de verdura para usarla en sopas.

Consejos y Técnicas para Hacer Jugo (cont.)

- Entre más suave sea la textura de una fruta o verdura, más espeso será el jugo producido. Los albaricoques, duraznos, peras, melones y fresas son frutas de textura suave. El jugo que se extrae de estas frutas es muy espeso y se conoce como néctar.
- Es mejor combinar estos jugos con jugos menos espesos, tales como zanahoria, manzana, etc. Acelgas, perejil, espinaca y berro rinden jugos muy ricos y espesos. Tienen un sabor muy fuerte y saben mejor cuando se combinan con otras frutas y verduras.

Limpieza y Almacenando

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

Para prolongar la vida de un extractor de jugo, es recomendado que todas las partes lavables sean lavadas inmediatamente después de cada uso.

El cortador/escurridor es una pantalla muy delicada sujeta a desgaste, y por lo tanto no está cubierto bajo la garantía. No lave en un lavavajillas automático Si se dobla o se daña, no lo use, ya que puede romperse en pedazos y causar lesiones personales y/o daños en el aparato. Llame al número de servicio a clientes lada sin costo para ordenar un nuevo cortador/escurridor. Reemplace el cortador/escurridor cuando muestre signos de desgaste.

1. Apáguelo (OFF/O) y desconéctelo de la toma eléctrica.
 2. Vacíe el recipiente de pulpa y el contenedor de jugo.
 3. Desbloquee los broches de seguridad. Remueva la cubierta. Remueva el separador con cortador/escurridor inmediatamente después de uso. No deje que el alimento se seque y endurezca en el cortador/escurridor. Para partículas difíciles de remover, use una brocha de cerdas de plástico o un cepillo para dientes.
 4. Lave el empujador de alimento, cubierta, separador, recipiente de pulpa y contenedor de jugo en agua jabonosa caliente. Enjuague, seque y reensamble para su almacenaje. Estas partes pueden también ser lavados en el lavavajillas.
 5. NO LAVE el cortador/escurridor en el lavavajillas. Los dientes del cortador/escurridor están afilados. Manéjelo con cuidado. Lave el cortador/escurridor en agua jabonosa caliente. Enjuague y luego deje secar.
 6. Algunos alimentos pueden manchar las partes de plástico. Haga una pasta con bicarbonato de sodio y agua y talle 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 trapo húmedo. Nunca sumerja la base en agua.

Recetas

Las siguientes recetas de bebidas rinde una ración sencilla de 6 a 10 onzas (180 a 300 ml).

Tango Rojo

1/2 taza (125 ml) de arándanos
2 mandarinas
1/2 cucharadita (2.5 ml) de azúcar
Haga jugo los arándanos, luego las mandarinas. Agregar azúcar al jugo.

Zing de Arándano Dulce

Rebanada de jengibre fresco de 1/4 de pulgada (6 mm)
1/2 taza (125 ml) de arándanos
1 1/2 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 1/8 de pulgada (3 mm)
2 zanahorias completas
1/2 manzana

Haga jugo el jengibre primero, luego las zanahorias, luego la manzana.

Mañana Tropical

2 naranjas
1/4 de piña fresca
Haga jugo las naranjas y la piña.

Zing de Mango Piña

Rebanada de jengibre fresco de 1/4 de pulgada (6 mm)
1/2 mango
1/4 de piña fresca

Haga jugo el jengibre primero, luego el mango y luego la piña.

Brisa de Arándanos

1/2 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
1/4 de limón
1 1/8 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

1/2 remolacha
1 tallo de apio
1 manzana

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

Amanecer en el Paraíso

1/2 mango
1 taza (250 ml) de fresas
1/2 taza (125 ml) de uva verde

Haga jugo el mango primero, luego las fresas y uvas.

Delicia de Melón

1/8 de melón dulce
1/4 melón
1/4 de taza (60 ml) de uva blanca

Haga jugo el melón dulce primero, luego el melón y uvas.

Delicia de Plátano Dulce

1/2 plátano
1 1/2 manzanas
1 cucharadita (5 ml) de miel

Haga jugo los plátanos primero, luego la manzana. Agregue miel al jugo.

Berry Blitz

1/2 taza (125 ml) de arándanos
1/2 taza (125 ml) de frambuesas
1/2 taza (125 ml) de fresas
1/2 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.

Recetas (cont.)

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

1/2 plátano
1 mandarina
1/2 taza (125 ml) de uva verde

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

Remedio Vegetal

1/4 de cabeza de col pequeña
1 tallo de apio
1 manzana

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

Brío de Tomate

1/2 diente de ajo pequeño
1/4 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 1/8 de pulgada (3 mm)

Haga jugos las naranjas con una rebanada de jengibre.

Gloria del Jardín

1/4 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
1/4 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 www.hamiltonbeach.com.mx 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!



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: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. Quando 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. Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). <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>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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. • 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. • 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. 			
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;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 E-mail: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
67804	CJ09	120V~ 60Hz 400W
67805	CJ17	120V~ 60Hz 500W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".